



Petromax



DE

Original-Gebrauchsanleitung für
Frittierkorb für Petromax Feuertopf ft6 und ft9

EN

Translation of the original instructions for use of
Frying basket for Petromax Dutch Oven ft6 and ft9

+

BG ZH DA FI FR EL ID IT JA

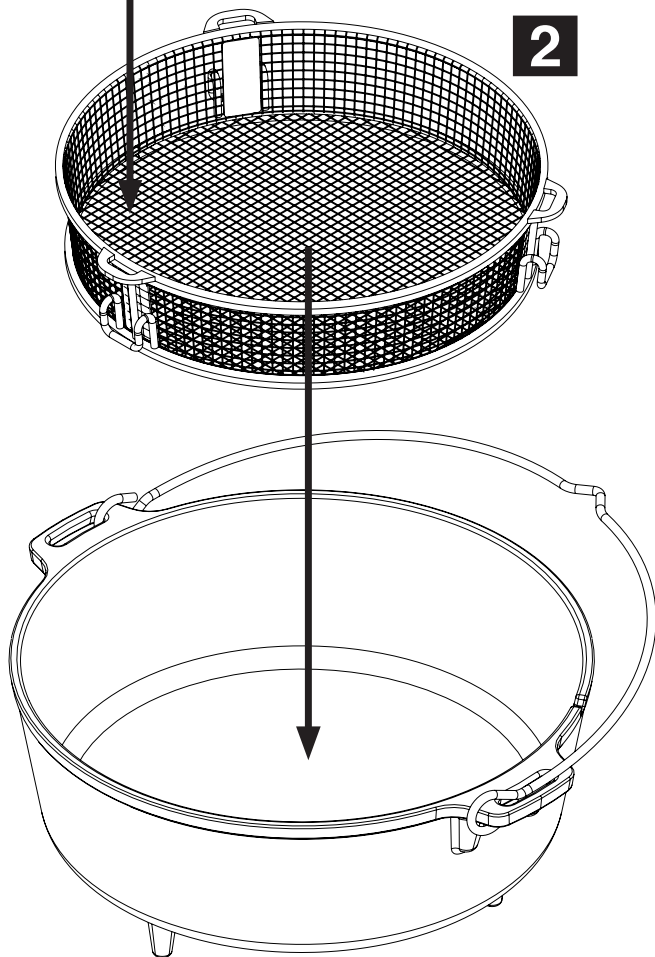
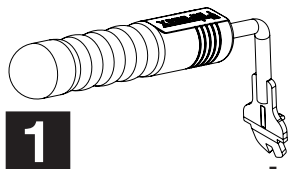
KO LV LT NL NO PL PT RO SV

SK SL ES CS TR UK HU

Превод на оригиналните инструкции за употреба на Кошница за пържене за Petromax Dutch Oven ft6 и ft9	6
Petromax 荷兰烤箱 ft6 和 ft9 油炸篮使用说明原文翻译	10
Original Gebrauchsanleitung für Frittierkorb für Petromax Feuertopf ft6 und ft9	14
Översættelse af den originale brugsanvisning til Stegekurv til Petromax Dutch Oven ft6 og ft9	18
Translation of the instructions for use for Frying basket for Petromax Dutch Oven ft6 and ft9	22
Käyttöohjeiden käännös Paistinkori Petromaxin hollantilainen uuni ft6 ja ft9	26
Traduction du mode d'emploi pour Panier à friture pour la Marmite en fonte Petromax ft6 et ft9	30
Εγχειρίδιο οδηγιών για το καλάθι τηγανίσματος για τους ολλανδικούς φούρνους Petromax ft6 και ft9	34
Terjemahan petunjuk pengoperasian untuk Keranjang untuk menggoreng untuk oven Belanda Petromax ft6 dan ft9	38
Traduzione delle istruzioni Cestello di cottura per teglie Petromax ft6 e ft9	42
ペトロマックス ダッチオープン ft6 および ft9 フライパンバスケット 使用説明書 原文翻訳	46
Petromax 네덜란드 오븐 ft6 및 ft9 프라이팬 바스켓 사용 설명서 원어 번역	50
Norādījumu tulkojums Cepšanas grozs Petromax pannai ft6 un ft9	54
„Petromax“ keptuvės ft6 ir ft9 kepimo krepšelio naudojimo instrukcijos vertimas	58
Vertaling van de gebruiksaanwijzing voor Koekenmand voor Petromax sudderpan ft6 en ft9	62
Översættelse av bruksanvisningen for Stekekurv for Petromax Dutch Oven ft6 og ft9	66
Tłumaczenie instrukcji obsługi dla Kosz do smażenia dla Petromax Dutch Oven ft6 i ft9	70
Tradução do manual de instruções do cesto de fritar para forno holandês Petromax ft6 e ft9	74
Traducerea instrucțiunilor de utilizare a coșului de prăjire coș de prăjire pentru cuptoarele olandeze Petromax ft6 și ft9	78
Översättning av bruksanvisningen för Frityrkorg för Petromax holländsk ugn ft6 och ft9	82
Preklad návodu na použitie fritovacieho koša pre holandskú rúru Petromax ft6 a ft9	86
Prevod navodil za uporabo košare za cvrtje košara za cvrtje za nizozemske pečice Petromax ft6 in ft9	90
Traducción de las instrucciones de uso de Cesta de freír para olla holandesa Petromax ft6 y ft9	94
Překlad návodu k použití pro Fritovací koš pro holandskou troubu Petromax ft6 a ft9	98
Petromax ft6 ve ft9 Hollanda firmi için kızartma sepeti kullanım kılavuzunun çevirisi	102
Переклад інструкції до кошика для голландської печі Petromax ft6 та ft9	106
A Petromax ft6 és ft9 holland sütőhöz való sütőkosár használati utasításának fordítása	110



Монтаж | 蒙太奇 | Montage | Montage | Montage | Montage | Montage
Μοντάζ | Montase | Montaggio | モンタージュ | 몽타주 | Montāža
Montavimas | Montage | Montasje | Montaż | Montagem | Montaj
Montage | Montáž | Montaža | Montaje | Montáž | Монтаж | Montage



1

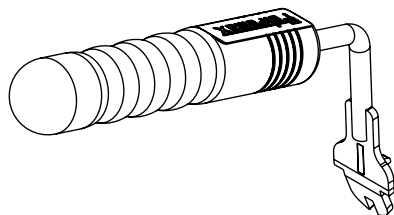
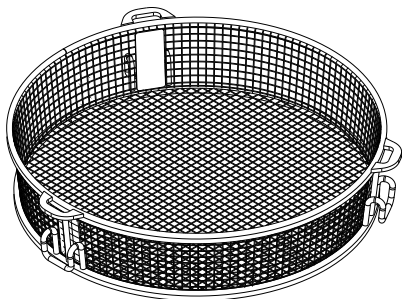
Дръжка с дървена ръкохватка
 木质手柄
 Stiel mit Holzgriff
 Håndtag med trægreb
 Handle with wooden grip
 Kahva puukahvalla
 Manche avec poignée en bois
 Λαβή με ξύλινη λαβή
 Manico con impugnatura in legno
 木製グリップ付きハンドル
 나무 손잡이
 Rokturi ar koka rokturi
 Rankena su medine rankena

Handvat met houten greep
 Håndtak med trehåndtak
 Rękojeść z drewnianym uchwytem
 Cabo com empunhadura de madeira
 Mâner cu mâner din lemn
 Handtag med trägrepp
 Rukoväť s drevenou rukoväťou
 Ročaj z lesenim držalom
 Mango con empuñadura de madera
 Rukojeť s dřevěnou rukojeťí
 Ручка з дерев'яною накладкою
 Fogantyú fa markolattal

2

Кошница за пържене с капси
 帶孔眼的煎籃
 Frittierkorb mit Ösen
 Stegekurv med øjer
 Frying basket with eyelets
 Paistokori silmukoilla
 Panier à friture avec œillets
 Καλάθι τηγανίσματος με οπές
 Cestino per friggere con occhielli
 アイレット付きフライパンバスケット
 아일렛이 있는 튀김 바구니
 Cepšanas grozs ar cilpām
 Kerpimo krepšys su kilpomis

Frituurmand met oogjes
 Stekekurv med øyer
 Kosz do smażenia z oczkami
 Cesto para fritar com ilhós
 Coş de prăjire cu ochiuri
 Stekkorg med öljetter
 Fritovací koš s očkami
 Košara za cvrtje z ušesi
 Cesta para freír con ojales
 Fritovací koš s oky
 Кошик для смаження з люверсами
 Sütőkosár fűzőlyukakkal





Превод на оригиналните инструкции за употреба на Кошница за пържене за Petromax Dutch Oven ft6 и ft9

Информация за тези инструкции

Прочетете изцяло инструкциите за употреба, преди да използвате кошницата за пържене на Petromax. Инструкциите за употреба са основа за безопасното използване на кошницата за дълбоко пържене. Неправилната употреба може да доведе до лични наранявания и материални щети. Инструкциите за употреба трябва винаги да се предават при препродажба! Затова съхранявайте всички документи за последваща употреба или за следващите собственици.



1. предназначение



Кошницата за пържене може да се използва за готвене и пържене на гарнитурни или като сито. Кошницата за пържене може да се използва само за лична употреба с оригиналните аксесоари и само както е описано в тези инструкции за употреба с Petromax Dutch Oven ft6 или ft9.

Спецификации за предвидената употреба или ограничения:

- Видове храни, които могат да влязат в контакт с материала: всички видове храни.
- Продължителност и температура на обработката и съхранението в контакт с храната / условия на употреба: Високотемпературни приложения за готвене на пара и пържене на храна.
- Информация за необходимото третиране или ограничения върху използването на материала, предназначен за контакт с храни: Преди първата употреба почистете с гореща вода и мек почистващ препарат и след това подсушете добре. Съхранявайте на сухо място.
- Поради възможна контактна корозия кошницата за пържене не трябва да се съхранява в холандската фурна.

2. Защита

2.1 Предупредителни знаци и сигнални думи в инструкциите за употреба


В тази инструкция за експлоатация са използвани следните символи и сигнални думи:




Опасност от нараняване!

Касае се за ситуации, които могат да доведат до наранявания, ако не бъдат избегнати.




	<p>Риск от увреждане на имущество! Посочва ситуации, които могат да доведат до повреда на продукта, ако не бъдат избегнати.</p>
<p>ЗАБЕЛЕЖКА</p>	<p>Забележка: Насочва вниманието на потребителя към важни инструкции за работа в ръководството за експлоатация.</p>

2.2 Инструкции за безопасност

	<p>Предупреждение! Опасност от експлозия и изгаряния при работа с горещо масло и грес!</p>
--	---

1. За да избегнете експлозии и риск от изгаряния, дръжте горящото олио или мазнина далеч от водата и подсушавайте напълно кошницата за пържене преди употреба!
2. Подсушете влажната пържена храна преди пържене!
3. Старо или замърсено масло или грес има склонност към samozапалване. За да избегнете опасността от пожар, сменяйте използваното масло или грес на редовни интервали от време.
4. В случай на пожар затворете капака на холандската фурна, за да задушите пламъците, или ги потушете с противопожарно одеяло или подходящ пожарогасител за пожари на мазнини.

	<p>Предупреждение! Опасност от изгаряния и пожари, причинени от мазнини! При използването на холандската фурна като фритюрник се получават високи температури. Мазнината и металните части на уреда могат да станат много горещи.</p>
---	--

- Използвайте кошницата за пържене само за пържене в Petromax Dutch Oven ft6 и ft9.
- Ако в холандската фурна има твърде малко олио или мазнина, тя може да се запали. Ако в холандската фурна има твърде много олио или мазнина или поставите твърде много храна в холандската фурна, горещото олио може да се разпръсне. Спазвайте количествата за пълнене с олио или мазнина, препоръчани от производителя (вижте техническите данни).
- Не транспортирайте холандската фурна, докато в нея има горещо олио или мазнина.
- По време на работа от холандската фурна излизат горещи пари. Поддържайте безопасно разстояние от холандската фурна.



По време на пържене не докосвайте с голи пръсти горещи части. За да се предпазите от изгаряния, винаги използвайте термозащитни ръкавици за работа с аксесоарите и холандската фурна.

- Не транспортирайте холандската фурна, докато в нея има горещо олио или мазнина.
- По време на работа от холандската фурна излизат горещи пари. Поддържайте безопасно разстояние от холандската фурна.

3. Инструкции за монтаж и експлоатация

1. Закачете дръжката в отвора.
2. Крайна позиция
3. Закачете кошницата за пържене на ръба на холандската фурна. Това позволява на водата/мазнината да капе.
4. Сега можете да налеете олиото или течната мазнина и да поставите пържената храна в кошницата за пържене. След това можете да пържите дълбоко.

БЕЛЕЖКА

Използвайте само висококачествено олио или мазнина за пържене. Уверете се, че олиото или мазнината са подходящи за високи температури. Зехтинът, маслото или маргаринът не са подходящи за дълбоко пържене и затова не трябва да се използват. Не смесвайте различни масла и/или мазнини, тъй като те могат да имат различни точки на кипене. Избирайте само масла/мазнини с ниско съдържание на вода. Водата се изпарява по време на нагряването и мазнината се разпръсква.

4. Почистване



Преди първата употреба и след всяка употреба почиствайте с гореща вода и мек почистващ препарат, след което подсушете добре. Съхранявайте на сухо място.














Не използвайте абразивни или корозивни средства или метални стъргалки за съдове.



5. Инструкции за изхвърляне

- Изхвърляйте материалите разделно по видове в определените системи за събиране.
- Ако желаете да изхвърлите продукта, спазвайте действащите в момента разпоредби за изхвърляне.
- Маслата и мазнините никога не трябва да се изхвърлят във водния цикъл (тоалетна, мивка). Ако се съмнявате, свържете се с местния център за изхвърляне на отпадъци.

6. Технически данни

	фриба		Капацитет на кошницата за пържене: 2,5 литра
	Неръждаема стомана и дърво		Максимално тегло на пълнежа на кошницата за пържене: 500 g
	Холандска фурна ft6, ft9		Минимално количество олио или течна мазнина в тигана за пържене: храната в кошницата за пържене е покрита
	Размери на кошницата: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Максимално количество за пълнене на олио или течна мазнина в ft6: 3,2 литра (1/2 от съда)
	Размери на кошницата и дръжката: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Максимално количество за пълнене на масло или течна мазнина в ft9: 5 литра (2/3 от съда)
	Общо тегло: 660 г		

7. Услуга

Ще се радваме да ви помогнем при всякакви въпроси или проблеми. Можете да се свържете с нашия екип за обслужване на клиенти по имейл на адрес: service@petromax.de

Petromax 荷兰烤箱 ft6 和 ft9 油炸篮使用说明原文翻译

有关这些说明的信息

在使用 Petromax 油炸筐之前，请仔细阅读使用说明。使用说明是安全使用油炸筐的基础。使用不当可能导致人身伤害和财产损失。转售时应始终交出使用说明！因此，请保存好所有文件，以备日后使用或给下一任主人使用。



1. 目的



油炸篮可用于烹饪和油炸配菜或用作筛子。油炸篮只能与原装配件一起用于个人用途，并且只能按照本说明书中所述与 Petromax 荷兰烤箱 ft6 或 ft9 一起使用。

预期用途或限制的规格：

- 可能与材料接触的食物类型：所有类型的食物。
- 与食品接触的加工和储存的持续时间和温度/使用条件：用于蒸煮和煎炸食品的高温应用。
- 食品接触材料的处理要求或使用限制信息：首次使用前用热水和中性洗涤剂清洗，然后彻底晾干。存放在干燥处。
- 由于可能发生接触腐蚀，煎篮不应存放在荷兰烤箱中。

2. 保护

2.1 使用说明中的警告标志和信号词

本使用说明书中使用了下列符号和信号词：



受伤风险！

如果不加以避免，这些情况都可能导致伤害。



财产损失风险！

表示如不可避免可能导致产品故障的情况。

**注意****备注**

引导用户注意手册中的重要操作说明。

2.2 安全说明

**警告! 爆炸和烧伤风险**

使用热油和油脂时!

1. 为避免爆炸和烧伤的危险, 请将燃烧的油或油脂远离水, 并在使用前将煎筐完全擦干!
2. 在油炸之前先将湿的油炸食品擦干!
3. 旧的或受污染的机油或润滑脂容易自燃。为避免火灾危险, 应定期更换用过的机油或润滑脂。
4. 发生火灾时, 盖上荷兰烤箱的盖子以熄灭火焰, 或用灭火毯或合适的灭火器扑灭油脂火。

**警告! 有被油脂烧伤和引起火灾的危险!**

将荷兰烤箱用作油炸锅时, 会产生高温。设备的油脂和金属部件会变得非常热。

- 油炸篮仅用于 Petromax 荷兰烤箱 ft6 和 ft9 的油炸。
- 如果荷兰烤箱中的油或脂肪太少, 可能会着火。如果荷兰烤箱中油或油脂过多, 或者您在荷兰烤箱中放入过多食物, 热油可能会飞溅。请遵守制造商建议的油或脂肪填充量 (参见技术数据)。
- 荷兰烤箱内有热油或油脂时, 请勿运输。
- 在操作过程中, 荷兰烤箱会冒出热蒸汽。请与荷兰烤箱保持安全距离。



在煎炸过程中, 请勿用裸露的手指接触高温部件。为防止烫伤, 在操作配件和荷兰烤箱时一定要戴上防热手套。

- 荷兰烤箱内有热油或油脂时, 请勿运输。
- 在操作过程中, 荷兰烤箱会冒出热蒸汽。请与荷兰烤箱保持安全距离。

3. 安装和操作说明

1. 将手柄钩入孔中。
2. 最终位置



3. 将煎篮挂在荷兰烤箱的边缘。这样可以让水/油脂滴下来。

4. 现在，您可以倒入油或液体脂肪，将油炸食品放入油炸篮中。然后就可以进行油炸了。

备注

只能使用优质油或煎炸油脂。确保油或油脂适合高温。橄榄油、黄油或人造黄油不适合油炸，因此不应使用。不要混合使用不同的油和/或脂肪，因为它们的沸点可能不同。只选择含水量低的油/脂。加热时水分会蒸发，脂肪会分散。












4. 清洁

	<p>首次使用前和每次使用后，用热水和中性洗涤剂清洗，然后彻底晾干。存放在干燥的地方。</p>
	<p>请勿使用研磨剂、腐蚀剂或金属刮碗器。</p>

5. 处置说明

- 将材料按类型分别丢弃到指定的收集系统中。
- 如果要处理产品，请遵守现行的处理规定。
- 切勿将油脂倒入水循环（马桶、水槽）中。如有疑问，请联系当地的废物处理中心。

6. 技术数据

	<p>摇摆</p>		<p>煎篮容量：2.5 升</p>
	<p>不锈钢和木材</p>		<p>油炸篮最大装载重量：500 克</p>
	<p>荷兰烤箱 ft6、ft9</p>		<p>煎锅中的油或液体脂肪量最少：煎篮中的食物被盖住</p>
	<p>篮筐尺寸：6 x 27.8 x 26.4 厘米</p>		<p>在 ft6 中装入油或液体脂肪的最大数量：3.2 升（容器的 1/2）</p>
	<p>篮筐和手柄尺寸：19 x 46.5 x 26.4 厘米</p>		<p>在 ft9 中装入油或液体脂肪的最大数量：5 升（容器的 2/3）</p>
	<p>总重量：660 克</p>		

7. 服务

我们很乐意帮助您解决任何问题。您可以通过电子邮件联系我们的客户服务团队：service@petromax.de

ZH



Original Gebrauchsanleitung für Frittierkorb für Petromax Feuertopf ft6 und ft9

Informationen zu dieser Anleitung

Lies die Gebrauchsanleitung vollständig durch, bevor du den Petromax Frittierkorb verwendest. Die Gebrauchsanleitung bildet die Grundlage für den sicherheitsgerechten Umgang mit dem Frittierkorb. Unsachgemäße Verwendung kann zu Personen- und Sachschäden führen. Die Gebrauchsanleitung muss grundsätzlich auch bei Weiterverkauf mitgegeben werden! Bewahre daher alle Unterlagen für den späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.



1. Bestimmungsgemäße Verwendung



Der Frittierkorb ist zum Kochen und Frittieren von Beilagen oder als Sieb verwendbar. Der Frittierkorb darf nur für den privaten Gebrauch mit dem Originalzubehör und nur wie in dieser Anleitung beschrieben für den Gebrauch mit dem Petromax Dutch Oven ft6 oder ft9 verwendet werden.

Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

- Arten von Lebensmittel, die mit dem Material in Berührung kommen sollen: alle Arten von Lebensmitteln.
- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel / Verwendungsbedingungen: Hochtemperaturanwendungen zum Dampfgaren und Frittieren von Speisen.
- Hinweise zu erforderlichen Behandlungen oder Einschränkungen der Verwendung des Lebensmittelbedarfsgegenstandes: Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser mit mildem Spülmittel reinigen und abschließend gut abtrocknen. Trocken lagern.
- Wegen möglicher Kontaktkorrosion sollte der Frittierkorb nicht im Feuertopf gelagert werden.

2. Sicherheit

2.1 Warnzeichen und Signalwörter in der Gebrauchsanleitung

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



Verletzungsgefahr!

Bezeichnet Situationen, die zu Verletzungen führen können, wenn sie nicht vermieden werden.



Sachbeschädigungsgefahr!

Bezeichnet Situationen, die zu Schäden an dem Produkt führen können, wenn sie nicht vermieden werden.

HINWEIS

Hinweis:

Macht den Benutzer auf wichtige Anweisungen zur Bedienung in der Gebrauchsanleitung aufmerksam.

2.2 Sicherheitshinweise



Warnung! Explosions- und Verbrennungsgefahr

beim Umgang mit heißem Öl und Fett!

1. Um Explosionen und Verbrennungsgefahr zu vermeiden, halte brennendes Öl oder Fett fern vom Wasser und trockne den Frittierkorb vor der Verwendung vollständig ab!
2. Trockne feuchtes Frittiergut vor dem Frittieren ab!
3. Altes oder verschmutztes Öl oder Fett neigt zur Selbstentzündung. Um ein Brandgefahr zu vermeiden, wechsle das verwendete Öl oder Fett in regelmäßigen Abständen.
4. Schließe im Brandfall den Deckel des Feuertopfes, um die Flammen zu ersticken oder lösche diese mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher für Fettbrände.



Warnung! Verbrennungs- und Fettbrandgefahr!

Bei der Benutzung des Feuertopfes als Fritteuse entstehen hohe Temperaturen. Das Fett und metallische Geräteteile können sehr heiß werden.

- Verwende den Frittierkorb zum Frittieren ausschließlich in den Petromax Feuertöpfen ft6 und ft9.
- Wenn sich zu wenig Öl oder Fett im Feuertopf befindet, kann dies Feuer fangen. Wenn sich zu viel Öl oder Fett im Feuertopf befindet oder du zu viel Frittiergut in den Feuertopf gibst, kann heißes Öl herauspritzen. Beachte die vom Hersteller empfohlenen Öl- bzw. Fett-Füllmengen (siehe technische Daten).
- Transportiere den Feuertopf nicht, während sich heißes Öl oder Fett darin befindet.
- Während der Benutzung tritt heißer Dampf aus dem Feuertopf. Halte einen ausreichenden Sicherheitsabstand zum Feuertopf.





Berühre während des Frittierens keine heißen Teile mit bloßen Fingern. Zum Schutz vor Verbrennungen benutze die Zubehörteile sowie stets zum Anfassen des Feuerpots Hitzeschutzhandschuhe.

- Transportiere den Feuerpot nicht, während sich heißes Öl oder Fett darin befindet.
- Während der Benutzung tritt heißer Dampf aus dem Feuerpot. Halte einen ausreichenden Sicherheitsabstand zum Feuerpot.

3. Montageanleitung und Bedienung

1. Hänge den Stiel in die Öse ein.
2. Endposition
3. Hänge den Frittierkorb an den Rand des Feuerpots. So kann das Wasser/Fett abtropfen.
4. Nun kannst du das Öl oder flüssige Fett hineingeben und anschließend das Frittiergut in den Frittierkorb geben. Danach kannst du frittieren.

HINWEIS

Verwende nur hochwertiges Öl oder Fett zum Frittieren. Achte darauf, dass das Öl bzw. Fett für hohe Temperaturen geeignet ist. Olivenöl, Butter oder Margarine sind zum Frittieren nicht geeignet und dürfen daher nicht verwendet werden. Vermische keine unterschiedlichen Öle und/oder Fette, da diese unterschiedliche Siedepunkte haben können. Wähle ausschließlich Öle/Fette, die einen geringen Wasseranteil besitzen. Das Wasser verdampft während des Erhitzens und das Fett spritzt.

4. Reinigung



Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung mit heißem Wasser mit mildem Spülmittel reinigen und abschließend gut abtrocknen. Trocken lagern.














Benutze keine scheuernden oder ätzenden Mittel oder Metall-Topfkratzer.

5. Entsorgungshinweise

- Entsorge die Materialien sortenrein getrennt in den vorgesehenen Sammelsystemen.
- Beachte die aktuell geltenden Entsorgungsvorschriften, wenn du dein Produkt entsorgen möchtest.
- Öl und Fett dürfen keinesfalls in den Wasserkreislauf (Toilette, Waschbecken) gegeben werden. Setz

dich im Zweifelsfall mit deiner örtlichen Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

6. Technische Daten

	fryba		Füllvolumen Frittierkorb: 2,5 l
	Edelstahl und Holz		Maximales Füllgewicht Frittierkorb: 500 g
	Feuertopf ft6, ft9		Mindestfüllmenge Öl oder flüssiges Fett in Feuertöpfen: das Frittiergut im Frittierkorb ist bedeckt
	Maße Korb: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Höchstfüllmenge Öl oder flüssiges Fett im ft6: 3,2 l (1/2 des Topfes)
	Maße Korb + Griff: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Höchstfüllmenge Öl oder flüssiges Fett im ft9: 5 l (2/3 des Topfes)
	Gesamtgewicht: 660 g		

7. Service

Bei Fragen und Problemen unterstützen wir dich gern. Unseren Kundenservice erreichst du per E-Mail unter: service@petromax.de

Oversættelse af den originale brugsanvisning til Stegekurv til Petromax Dutch Oven ft6 og ft9

Information om disse instruktioner

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, før du tager Petromax friturekurven i brug. Brugsanvisningen er grundlaget for sikker brug af friturekurven. Forkert brug kan føre til personskader og materielle skader. Brugsanvisningen skal altid videregives ved videresalg! Opbevar derfor alle dokumenter til senere brug eller til efterfølgende ejere.



1. Tilsigtet anvendelse



Friturestegekurven kan bruges til tilberedning og friturestegning af tilbehør eller som sigte. Stegekurven må kun bruges til privat brug med det originale tilbehør og kun som beskrevet i denne vejledning til brug med Petromax Dutch Oven ft6 eller ft9.

- Specifikationer for den tilsigtede brug eller begrænsninger:
- Typer af fødevarer, der kan komme i kontakt med materialet: alle typer fødevarer.
- Varighed og temperatur af behandling og opbevaring i kontakt med fødevarer / brugsbetingelser: Anvendelse ved høj temperatur til dampning og friturestegning af mad.
- Oplysninger om nødvendige behandlinger eller begrænsninger i brugen af fødevarerkontaktmaterialet: Før første brug rengøres med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel og tørres derefter grundigt. Opbevares på et tørt sted.
- På grund af mulig kontaktkorrosion bør friturekurven ikke opbevares i Dutch Oven.

2. Sikkerhed

2.1 Advarselsskilte og signalord i brugsanvisningen


Følgende symboler og signalord anvendes i denne betjeningsvejledning:



Risiko for personskade!

Betegner situationer, der kan føre til skader, hvis de ikke undgås.




	<p>Risiko for skade på ejendom! Angiver situationer, der kan føre til beskadigelse af produktet, hvis de ikke undgås.</p>
<p>BEMÆRK</p>	<p>Bemærk: Henleder brugerens opmærksomhed på vigtige betjeningsinstruktioner i betjeningsvejledningen.</p>

2.2 Sikkerhedsinstruktioner

	<p>Advarsel! Risiko for eksplosion og forbrændinger ved håndtering af varm olie og fedt!</p>
--	---

- 1 For at undgå eksplosioner og risiko for forbrændinger skal du holde brændende olie eller fedt væk fra vandet og tørre stegekurven helt før brug!
- 2 Tør fugtig stegt mad af, før du steger den!
- 3 Gammel eller forurenede olie eller fedt har tendens til at antænde spontant. For at undgå risikoen for brand skal olien eller fedtet udskiftes med jævne mellemrum.
- 4 I tilfælde af brand skal du lukke låget på den hollandske ovn for at kvæle flammerne eller slukke dem med et brandtæppe eller en passende ildslukker til fedtbrande.

	<p>Advarsel! Risiko for forbrændinger og fedtbrande! Når Dutch Oven bruges som frituregryde, opstår der høje temperaturer. Fedt og metaldele i apparatet kan blive meget varme.</p>
---	--

- Brug kun stegekurven til stegning i Petromax ft6 og ft9 Dutch oven.
- Hvis der ikke er nok olie eller fedt i den hollandske ovn, kan den bryde i brand. Hvis der er for meget olie eller fedt i den hollandske ovn, eller hvis du kommer for meget mad i den hollandske ovn, kan der sprøjte varm olie ud. Overhold de mængder af olie eller fedt, som producenten anbefaler (se tekniske data).
- Transportér ikke Dutch Oven, når den indeholder varm olie eller fedt.
- Der slipper varm damp ud af den hollandske ovn under brug. Hold en sikker afstand til den hollandske ovn.



Rør ikke ved varme dele med de bare fingre, mens du steger. For at beskytte mod forbrændinger skal du altid bruge varmebeskyttende handsker til at håndtere tilbehøret og den hollandske ovn.

- Transporter ikke Dutch Oven, mens der er varm olie eller fedt i den.
- Der slipper varme dampe ud af Dutch Oven under brug. Hold en sikker afstand til Dutch Oven.

3. Installationsvejledning og betjening

1. Hægt håndtaget fast i øjet.
2. Slutposition
3. Hæng stegekurven på kanten af den hollandske ovn. På den måde kan vandet/fedtet dryppe af.
4. Nu kan du hælde olien eller det flydende fedtstof i og derefter placere den stegte mad i stegekurven. Så kan du friturestege.

BEMÆRK

Brug kun olie eller fedt af høj kvalitet til friturestegning. Sørg for, at olien eller fedtstoffet er egnet til høje temperaturer. Olivenolie, smør eller margarine er ikke egnet til friturestegning og må derfor ikke bruges. Bland ikke forskellige olier og/eller fedtstoffer, da de kan have forskellige kogepunkter. Vælg kun olier/fedtstoffer, der har et lavt vandindhold. Vandet fordamper under opvarmningen, og fedtet sprøjter.

4. Rengøring



Før første brug og efter hver brug rengøres med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel og tørres derefter grundigt. Opbevares på et tørt sted.














Brug ikke slibende eller ætsende midler eller grydeskrabere af metal.



5. Instruktioner til bortskaffelse

- Bortskaf materialerne separat efter type i de dertil indrettede indsamlingssystemer.
- Overhold de gældende regler for bortskaffelse, hvis du ønsker at bortskaffe dit produkt.
- Olie og fedt må aldrig bortskaffes i vandkredsløbet (toilet, vask). Hvis du er i tvivl, så kontakt din lokale renovationsstation.

6. Tekniske data

	fryba		Stegekurvskapacitet: 2,5 liter
	Rustfrit stål og træ		Maksimal fyldningsvægt for stegekurven: 500 g
	Dutch Oven ft6, ft9		Minimumsmængde af olie eller flydende fedtstof i stegepanden: maden i stegekurven er dækket til.
	Kurvens mål: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Maksimal påfyldningsmængde af olie eller flydende fedt i ft6: 3,2 liter (1/2 af gryden)
	Kurv + håndtagsmål: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Maksimal påfyldningsmængde af olie eller flydende fedt i ft9: 5 liter (2/3 af gryden)
	Samlet vægt: 660 g		

7. Service

Vi vil med glæde hjælpe dig med eventuelle spørgsmål eller problemer. Du kan kontakte vores kundeserviceteam via e-mail på: service@petromax.de.



Translation of the instructions for use for Frying basket for Petromax Dutch Oven ft6 and ft9

Information on these instructions

Read the instructions for use completely before using the Petromax deep-frying basket. The instructions for use form the basis for the safe use of the deep-frying basket. Improper use can lead to personal injury and damage to property. The instructions for use must always be passed on when reselling! Therefore, keep all documents for later use or for subsequent owners.



1. Intended use



The deep-frying basket can be used for cooking and deep-frying side dishes or as a sieve. The frying basket may only be used for private use with the original accessories and only as described in these instructions for use with the Petromax Dutch Oven ft6 or ft9.

Specifications for the intended use or restrictions:

- Types of food to come into contact with the material: all types of food.
- Duration and temperature of treatment and storage in contact with the food / conditions of use: High temperature applications for steaming and frying food.
- Information on necessary treatments or restrictions on the use of the food contact material: Before first use, clean with hot water and mild detergent and then dry thoroughly. Store in a dry place.
- Due to possible contact corrosion, the deep-frying basket should not be stored in the Dutch oven.

2. Security

2.1 Warning signs and signal words in the instructions for use


The following symbols and signal words are used in these operating instructions:




Risk of injury!

Indicates situations that can lead to injuries if they are not avoided.




	<p>Risk of damage to property! Indicates situations that can lead to damage to the product if they are not avoided.</p>
<p>NOTE</p>	<p>Note: Draws the user's attention to important operating instructions in the user manual.</p>


2.2 Safety instructions

	<p>Warning! Risk of explosion and burns when handling hot oil and grease!</p>
--	--

- 1 To avoid explosions and the risk of burns, keep burning oil or fat away from the water and dry the frying basket completely before use!
- 2 Dry off moist fried food before frying!
- 3 Old or contaminated oil or grease tends to ignite spontaneously. To avoid the risk of fire, change the oil or grease used at regular intervals.
- 4 In the event of a fire, close the lid of the Dutch oven to smother the flames or extinguish them with a fire blanket or a suitable fire extinguisher for grease fires.

	<p>Warning! Risk of burns and grease fires! High temperatures are generated when using the Dutch oven as a deep fryer. The fat and metal parts of the appliance can become very hot.</p>
--	---

- Only use the frying basket for frying in the Petromax Dutch Oven ft6 and ft9.
- If there is too little oil or fat in the Dutch oven, it can catch fire. If there is too much oil or fat in the Dutch Oven or you put too much food into the Dutch Oven, hot oil may spray out. Observe the oil or fat filling quantities recommended by the manufacturer (see technical data).
- Do not transport the Dutch Oven while hot oil or fat is in it.
- Hot steam escapes from the Dutch Oven during use. Keep a safe distance from the Dutch Oven.

	<p>Do not touch any hot parts with your bare fingers while frying. To protect against burns, always use heat protection gloves to handle the accessories and the Dutch oven.</p>
--	--

- Do not transport the Dutch Oven while hot oil or fat is in it.
- Hot steam escapes from the Dutch Oven during use. Keep a safe distance from the Dutch Oven.



3. Installation instructions and operation

1. Hook the handle into the eyelet.
2. End position
3. Hang the frying basket on the edge of the Dutch oven. This allows the water/grease to drip off.
4. Now you can add the oil or liquid fat and then place the fried food in the frying basket. You can then deep-fry.

NOTE

Only use high-quality oil or fat for deep-frying. Make sure that the oil or fat is suitable for high temperatures. Olive oil, butter or margarine are not suitable for deep-frying and must therefore not be used. Do not mix different oils and/or fats, as they may have different boiling points. Only choose oils/fats that have a low water content. The water evaporates during heating and the fat splatters.

4. Cleaning












	<p>Before using for the first time and after each use, clean with hot water and mild detergent and then dry thoroughly. Store in a dry place.</p>
	<p>Do not use abrasive or corrosive agents or metal pot scrapers.</p>

5. Disposal instructions

- Dispose of the materials separately by type in the designated collection systems.
- Observe the currently applicable disposal regulations if you wish to dispose of your product.
- Oil and grease must never be disposed of in the water cycle (toilet, sink). If in doubt, contact your local waste disposal facility.



6. Technical data

	fryba		Frying basket capacity: 2.5 l
	Stainless steel and wood		Maximum filling weight of frying basket: 500 g
	Dutch Oven ft6, ft9		Minimum quantity of oil or liquid fat in the frying pan: the food in the frying basket is covered
	Basket dimensions: 6 x 27.8 x 26.4 cm		Maximum filling quantity of oil or liquid fat in the ft6: 3.2 l (1/2 of the pot)
	Basket + handle dimensions: 19 x 46.5 x 26.4 cm		Maximum filling quantity of oil or liquid fat in ft9: 5 l (2/3 of the pot)
	Total weight: 660 g		

7. Service

We will be happy to help you with any questions or problems. You can reach our customer service team by e-mail at: service@petromax.de

Käyttöohjeiden käänös Paistinkori Petromaxin hollantilainen uuni ft6 ja ft9

Tietoa tästä ohjeesta

Lue käyttöohje huolellisesti ennen Petromax-paistokorin käyttöä. Käyttöohje on perusta friteerauskorin turvalliselle käytölle. Vääränlainen käyttö voi johtaa henkilövahinkoihin ja materiaalivahinkoihin. Anna käyttöohjeet aina eteenpäin tuotetta jälleenmyytäessäsi! Säilytä siksi kaikki asiakirjat myöhempää käyttöä tai myöhempiä omistajia varten.



1. Käyttötarkoitus



Paistokoria voidaan käyttää ruoanlaitto- ja paistotarvikkeisiin tai seulana. Paistokoria saa käyttää vain yksityiskäyttöön alkuperäisten lisävarusteiden kanssa ja vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla Petromax Dutch Oven ft6- tai ft9 -uunin kanssa käytettäväksi.

- Käyttötarkoitusta tai rajoituksia koskevat eritelmät:
- Elintarviketyypit, jotka voivat joutua kosketuksiin materiaalin kanssa: kaikenlaiset elintarvikkeet.
- Käsittelyn ja varastoinnin kesto ja lämpötila kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa / käyttöolosuhteet: Käytetään korkeassa lämpötilassa höyrytettäessä ja friteerattaessa ruokaa.
- Tiedot elintarvikepakkausmateriaalin tarvittavista käsittelyistä tai käyttörajoituksista: Ennen ensimmäistä käyttökertaa puhdistetaan lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja kuivataan huolellisesti. Säilytä kuivassa paikassa.
- Mahdollisen kosketuskorroosion vuoksi paistokoria ei saa säilyttää uunissa.

2. Turvallisuus ja turvatoimet

2.1 Käyttöohjeessa olevat varoitusmerkit ja merkkisanat

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia symboleja ja merkkisanoja:



Henkilövahinkojen vaara!

Viittaa tilanteisiin, jotka voivat johtaa loukkaantumiseen, jos niitä ei vältetä.



	<p>Omaisuu vahinkojen vaara! Ilmaisee tilanteita, jotka voivat johtaa tuotteen vaurioitumiseen, jos niitä ei vältetä.</p>
<p>HUOMAUTUS</p>	<p>Huomaa: Kiinnittää käyttäjän huomion tärkeisiin käyttöohjeisiin käyttöoppaassa.</p>

2.2 Turvallisuusohjeet

	<p>Varoitus! Räjähdy- ja palovammavaara käsiteltäessä kuumaa öljyä ja rasvaa!</p>
--	--

- 1 Räjähdysten ja palovammojen välttämiseksi pidä palava öljy tai rasva kaukana vedestä ja kuivaa kori kokonaan ennen käyttöä!
- 2 Pyyhi kostea paistettu ruoka pois ennen kuin kypsennät sen!
- 3 Vanha tai saastunut öljy tai rasva syttyy helposti itsestään. Tulipalon vaaran välttämiseksi öljy tai rasva on vaihdettava säännöllisesti.
- 4 Tulipalon sattuessa sulje uunin kansi liekkien tukahduttamiseksi tai sammuta liekit sammutuspeitteellä tai rasvapaloihin soveltuvalla sammuttimella.

	<p>Varoitus! Palovammojen ja rasvapalovammojen vaara! Kun hollantilaista uunia käytetään paistinpannuna, syntyy korkeita lämpötiloja. Rasva ja laitteen metalliosat voivat kuumentua erittäin kuumiksi.</p>
--	--

- Käytä paistokoria vain paistamiseen Petromax ft6- ja ft9-uuneissa.
- Jos uunissa ei ole riittävästi öljyä tai rasvaa, se voi syttyä tuleen. Jos uunissa on liikaa öljyä tai rasvaa tai jos uuniin laitetaan liikaa ruokaa, kuumaa öljyä voi roiskua ulos. Noudata valmistajan suosittelemia öljyn tai rasvan määriä (katso tekniset tiedot).
- Älä kuljeta uunia, jos siinä on kuumaa öljyä tai rasvaa.
- Kuuma höyry karkaa uunista käytön aikana. Pidä turvallinen etäisyys uunista.

	<p>Älä koske kuumiin osiin paljain sormin kypsennyksen aikana. Käytä palovammoilta suojautuaksesi aina lämpösuojakäsineitä, kun käsittelet lisävarusteita ja uunia.</p>
--	---

- Älä kuljeta uunia, jossa on kuumaa öljyä tai rasvaa.
- Uunista pääsee kuumia höyryjä käytön aikana. Pidä turvallinen etäisyys uunista.



3. Asennusohjeet ja käyttö

1. Koukista kahva silmään.
2. Loppuasento
3. Ripusta paistokori uunin reunaan. Näin vesi/rasva valuu pois.
4. Nyt voit kaataa öljyä tai nestemäistä rasvaa ja asettaa paistetut ruoat paistokoriin. Sitten voit friteerata.

HUOMAA

Käytä vain korkealaatuista öljyä tai rasvaa friteeraukseen. Varmista, että öljy tai rasva soveltuu korkeisiin lämpötiloihin. Oliiviöljy, voi tai margariini eivät sovellu friteeraukseen, eikä niitä pidä käyttää. Älä sekoita eri öljyjä ja/tai rasvoja keskenään, sillä niiden kiehumispisteet voivat vaihdella. Valitse vain sellaisia öljyjä/rasvoja, joiden vesipitoisuus on alhainen. Vesi haihtuu kuumennettaessa ja rasva roiskuu.












4. Puhdistus

	<p>Puhdista ennen ensimmäistä käyttökertaa ja jokaisen käyttökerran jälkeen kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella ja kuivaa huolellisesti. Säilytä kuivassa paikassa.</p>
	<p>Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita tai metallisia kattilakaapimia.</p>

5. Hävittämisohteet

- Hävitä materiaalit erikseen lajeittain niille tarkoitettuihin keräysjärjestelmiin.
- Noudata voimassa olevia hävittämissäännöksiä, jos haluat hävittää tuotteen.
- Älä koskaan hävitä öljyä ja rasvaa vesikiertoon (wc, pesuallas). Jos olet epävarma, ota yhteys paikalliseen jätteenkäsittelykeskukseen.

6. Tekniset tiedot

	fryba		Paistokorin tilavuus: 2,5 litraa
	Ruostumaton teräs ja puu		Paistokorin maksimitäyttöpaino: 500 g.
	Uuni ft6, ft9		Vähimmäismäärä öljyä tai nestemäistä rasvaa paistinpannussa: paistokorissa oleva ruoka on peitetty.
	Korin mitat: 6 x 27,8 x 26,4 cm.		Öljyn tai nestemäisen rasvan maksimitäyttömäärä ft6:ssa: 3,2 litraa (1/2 kattilasta).
	Korin + kahvan mitat: 19 x 46,5 x 26,4 cm.		Öljyn tai nestemäisen rasvan enimmäistäyttömäärä ft9: 5 litraa (2/3 kattilasta)
	Kokonaispaino: 660 g		

7. Palvelu & tuki

Autamme sinua mielellämme kaikissa kysymyksissä tai ongelmissa. Voit ottaa yhteyttä asiakaspalvelutiimiimme sähköpostitse osoitteessa: service@petromax.de.



Traduction du mode d'emploi pour Panier à friture pour la Marmite en fonte Petromax ft6 et ft9

Informations sur ce guide

Lisez entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser le panier à frire Petromax. Le mode d'emploi constitue la base d'une utilisation du panier à friture conforme aux règles de sécurité. Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages corporels et matériels. Le mode d'emploi doit également être remis en cas de revente ! Conserve donc tous les documents pour une utilisation ultérieure ou pour les propriétaires ultérieurs.



1. Utilisation conforme à la destination



Le panier à friture peut être utilisé pour cuire et frire des plats d'accompagnement ou comme passoire. Le panier à friture ne doit être utilisé que pour un usage privé avec les accessoires d'origine et uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi pour une utilisation avec le Petromax Dutch Oven ft6 ou ft9.

Spécifications relatives à l'utilisation prévue ou restrictions :

- Types de denrées alimentaires devant entrer en contact avec le matériau : tous les types de denrées alimentaires.
- Durée et température de traitement et de stockage en contact avec les aliments / conditions d'utilisation : Applications à haute température pour la cuisson à la vapeur et la friture des aliments.
- Indications concernant les traitements nécessaires ou les restrictions d'utilisation de l'ustensile alimentaire : Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec un détergent doux et bien essuyer. Conserver au sec.
- En raison d'une possible corrosion de contact, le panier à friture ne doit pas être stocké dans le pot à feu.

2. Sécurité

2.1 Signes d'avertissement et mots de signalisation dans le mode d'emploi


Les symboles et mots de signalisation suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :



Risque de blessure!

Désigne des situations qui peuvent entraîner des blessures si elles ne sont pas évitées.




	<p>Risque de dommages matériels! Désigne des situations qui, si elles ne sont pas évitées, peuvent entraîner des dommages sur le produit.</p>
<p>REMARQUE</p>	<p>Remarque: Attire l'attention de l'utilisateur sur les instructions d'utilisation importantes figurant dans le mode d'emploi.</p>

2.2 Consignes de sécurité

	<p>Attention ! Risque d'explosion et de brûlure lors de la manipulation d'huile et de graisse chaudes!</p>
--	---

- 1 Pour éviter les explosions et les risques de brûlures, éloigne l'huile ou la graisse enflammée de l'eau et sèche complètement le panier à friture avant de l'utiliser !
- 2 Sèche les aliments humides avant de les faire frire !
- 3 Une huile ou une graisse vieille ou sale a tendance à s'enflammer spontanément. Pour éviter tout risque d'incendie, remplace l'huile ou la graisse utilisée à intervalles réguliers.
- 4 En cas d'incendie, ferme le couvercle de la marmite pour étouffer les flammes ou éteins-les avec une couverture anti-feu ou un extincteur adapté aux feux de graisse.

	<p>Attention ! Risque de brûlures et de feux de graisse ! L'utilisation du four hollandais comme friteuse génère des températures élevées. La graisse et les parties métalliques de l'appareil peuvent devenir très chaudes.</p>
---	---

- N'utilisez le panier à friture que pour la friture dans le four hollandais Petromax ft6 et ft9.
- S'il n'y a pas assez d'huile ou de graisse dans le four hollandais, il peut s'enflammer. S'il y a trop d'huile ou de graisse dans le four hollandais ou si vous mettez trop d'aliments dans le four hollandais, de l'huile chaude peut gicler. Respectez les quantités d'huile ou de graisse recommandées par le fabricant (voir les données techniques).
- Ne transportez pas le four hollandais lorsqu'il contient de l'huile ou de la graisse chaude.
- De la vapeur chaude s'échappe du four hollandais pendant son utilisation. Gardez une distance de sécurité avec le four hollandais.



Ne touche pas les parties chaudes avec les doigts nus pendant la friture. Pour te protéger des brûlures, utilise des gants de protection contre la chaleur pour manipuler les accessoires et la marmite.

- Ne transporte pas la marmite lorsqu'elle contient de l'huile ou de la graisse chaude.
- Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude s'échappe de la marmite. Garde une distance de sécurité suffisante par rapport à la marmite.

3. Instructions de montage et utilisation

1. Accroche le manche dans l'œillet.
2. Position finale
3. Accroche le panier à friture sur le bord de la marmite. L'eau/la graisse peut ainsi s'égoutter.
4. Tu peux maintenant verser l'huile ou la graisse liquide et placer ensuite les aliments à frire dans le panier à friture. Ensuite, tu peux faire frire.

NOTE

N'utilise que de l'huile ou de la graisse de haute qualité pour la friture. Veille à ce que l'huile ou la graisse soit adaptée aux températures élevées. L'huile d'olive, le beurre ou la margarine ne sont pas adaptés à la friture et ne doivent donc pas être utilisés. Ne mélange pas différentes huiles et/ou graisses, car elles peuvent avoir des points d'ébullition différents. Choisis uniquement des huiles/graisses qui ont une faible teneur en eau. L'eau s'évapore pendant le chauffage et la graisse gicle.

4. Nettoyage



Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux et bien sécher. Conserver au sec.














N'utilise pas de produits abrasifs ou corrosifs, ni de grattoirs métalliques pour casseroles.



5. Instructions pour l'élimination

- Elimine les matériaux triés séparément dans les systèmes de collecte prévus à cet effet.
- Respecte la législation actuellement en vigueur en matière d'élimination des déchets si tu souhaites te débarrasser de ton produit.
- L'huile et la graisse ne doivent en aucun cas être jetées dans le circuit d'eau (toilettes, lavabo). En cas de doute, contacte ton organisme local d'élimination des déchets.

6. Données techniques

	fryba		Volume du panier à friture : 2,5 l
	Acier inoxydable et bois		Poids maximal du panier à friture : 500 g
	Pot à feu ft6, ft9		Quantité minimale d'huile ou de graisse liquide dans les pots à feu : l'aliment à frire dans le panier à friture est recouvert
	Dimensions du panier : 6 x 27,8 x 26,4 cm		Quantité maximale d'huile ou de graisse liquide dans le ft6 : 3,2 l (1/2 de la casserole)
	Dimensions du panier + poignée : 19 x 46,5 x 26,4 cm		Quantité maximale d'huile ou de graisse liquide dans le ft9 : 5 l (2/3 du pot)
	poids total : 660 g		

7. Service

Nous te soutenons volontiers en cas de questions ou de problèmes. Tu peux contacter notre service clientèle par e-mail à l'adresse suivante : service@petromax.de



Εγχειρίδιο οδηγιών για το καλάθι τηγανίσματος για τους ολλανδικούς φούρνους Petromax ft6 και ft9

Πληροφορίες σχετικά με αυτές τις οδηγίες

Διαβάστε πλήρως τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το καλάθι τηγανίσματος Petromax. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τη βάση για την ασφαλή χρήση του καλαθιού τηγανίσματος. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς και υλικές ζημιές. Οι οδηγίες χρήσης πρέπει πάντα να μεταβιβάζονται κατά τη μεταπώληση! Επομένως, φυλάξτε όλα τα έγγραφα για μεταγενέστερη χρήση ή για τους επόμενους ιδιοκτήτες.



1. Προβλεπόμενη χρήση



Το καλάθι τηγανίσματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα και το τηγάνισμα συνοδευτικών πιάτων ή ως κόσκινο. Το καλάθι τηγανίσματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για ιδιωτική χρήση με τα αυθεντικά εξαρτήματα και μόνο όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης για χρήση με τον ολλανδικό φούρνο Petromax ft6 ή ft9.

Προδιαγραφές για την προβλεπόμενη χρήση ή περιορισμούς:



- Τύποι τροφίμων που μπορούν να έρθουν σε επαφή με το υλικό: όλα τα είδη τροφίμων.
- Διάρκεια και θερμοκρασία επεξεργασίας και αποθήκευσης σε επαφή με το τρόφιμο / συνθήκες χρήσης: Εφαρμογές σε υψηλές θερμοκρασίες για τον ατμό και το τηγάνισμα τροφίμων.
- Πληροφορίες σχετικά με τις απαραίτητες επεξεργασίες ή περιορισμούς στη χρήση του υλικού που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα: Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό και στη συνέχεια στεγνώστε καλά. Αποθηκεύστε σε ξηρό μέρος.
- Λόγω πιθανής διάβρωσης λόγω επαφής, το καλάθι τηγανίσματος δεν πρέπει να αποθηκεύεται στον ολλανδικό φούρνο.

2. Ασφάλεια


2.1 Προειδοποιητικά σήματα και προειδοποιητικές λέξεις στις οδηγίες χρήσης

Στις παρούσες οδηγίες λειτουργίας χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα σύμβολα και λέξεις σήματος:




	<p>Κίνδυνος τραυματισμού! Αναφέρεται σε καταστάσεις που μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς αν δεν αποφευχθούν.</p>
	<p>Κίνδυνος πρόκλησης υλικών ζημιών! Υποδεικνύει καταστάσεις που μπορεί να οδηγήσουν σε βλάβη του προϊόντος εάν δεν αποφευχθούν.</p>
<p>ΣΗΜΕΙΩΣΗ</p>	<p>Σημείωση: Εφιστά την προσοχή του χρήστη σε σημαντικές οδηγίες λειτουργίας στις οδηγίες λειτουργίας.</p>

2.2 Οδηγίες ασφαλείας

	<p>Προειδοποίηση! Κίνδυνος έκρηξης και εγκαυμάτων όταν χειρίζεστε καυτό λάδι και γράσο!</p>
--	--

1. Για να αποφύγετε τις εκρήξεις και τον κίνδυνο εγκαυμάτων, κρατήστε το λάδι ή το λίπος που καίγεται μακριά από το νερό και στεγνώστε εντελώς το καλάθι τηγανίσματος πριν από τη χρήση!
2. Στεγνώστε τα υγρά τηγανητά τρόφιμα πριν από το τηγάνισμα!
3. Το παλιό ή μολυσμένο λάδι ή γράσο τείνει να αναφλέγεται αυθόρμητα. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, αλλάζετε το λάδι ή το γράσο που χρησιμοποιείτε σε τακτά χρονικά διαστήματα.
4. Σε περίπτωση πυρκαγιάς, κλείστε το καπάκι του ολλανδικού φούρνου για να πνίξετε τις φλόγες ή σβήστε τις με μια κουβέρτα φωτιάς ή έναν κατάλληλο πυροσβεστήρα για πυρκαγιές λίπους.

	<p>Προειδοποίηση! Κίνδυνος εγκαυμάτων και πυρκαγιάς από λίπος! Όταν χρησιμοποιείτε τον ολλανδικό φούρνο ως φριτέζα, δημιουργούνται υψηλές θερμοκρασίες. Το λίπος και τα μεταλλικά μέρη της συσκευής μπορεί να ζεσταθούν πολύ.</p>
--	--

- Χρησιμοποιήστε το καλάθι τηγανίσματος μόνο για τηγάνισμα στον ολλανδικό φούρνο Petromax ft6 και ft9.
- Εάν υπάρχει πολύ λίγο λάδι ή λίπος στον ολλανδικό φούρνο, μπορεί να πάρει φωτιά. Αν υπάρχει πολύ λάδι ή λίπος στον ολλανδικό φούρνο ή αν βάλετε πολύ φαγητό στον ολλανδικό φούρνο, μπορεί να εκτοξευτεί καυτό λάδι. Τηρείτε τις ποσότητες πλήρωσης λαδιού ή λίπους που συνιστώνται από τον κατασκευαστή (βλ. τεχνικά στοιχεία).



- Εάν υπάρχει πολύ λίγο λάδι ή λίπος στον ολλανδικό φούρνο, μπορεί να πάρει φωτιά. Αν υπάρχει πολύ λάδι ή λίπος στον ολλανδικό φούρνο ή αν βάλετε πολύ φαγητό στον ολλανδικό φούρνο, μπορεί να εκτοξευτεί καυτό λάδι. Τηρείτε τις ποσότητες πλήρωσης λαδιού ή λίπους που συιστώνται από τον κατασκευαστή (βλ. τεχνικά στοιχεία).
- Καυτοί ατμοί διαφεύγουν από τον ολλανδικό φούρνο κατά τη χρήση. Κρατήστε μια ασφαλή απόσταση από τον ολλανδικό φούρνο.



Μην αγγίζετε με γυμνά δάχτυλα καυτά μέρη κατά το τηγάνισμα. Για προστασία από εγκαύματα, χρησιμοποιείτε πάντα γάντια προστασίας από τη θερμότητα για να χειρίζεστε τα εξαρτήματα και τον ολλανδικό φούρνο.

- Μην μεταφέρετε τον ολλανδικό φούρνο όσο υπάρχει καυτό λάδι ή λίπος μέσα σε αυτόν.
- Καυτοί ατμοί διαφεύγουν από τον ολλανδικό φούρνο κατά τη χρήση. Κρατήστε μια ασφαλή απόσταση από τον ολλανδικό φούρνο.

3. Οδηγίες εγκατάστασης και λειτουργίας

1. Αγκιστρώστε τη λαβή στον κρίκο.
2. Θέση τέλους
3. Κρεμάστε το καλάθι τηγανίσματος στην άκρη του ολλανδικού φούρνου. Αυτό επιτρέπει στο νερό/λίπος να στάζει.
4. Τώρα μπορείτε να ρίξετε το λάδι ή το υγρό λίπος και στη συνέχεια να τοποθετήσετε τα τηγανητά τρόφιμα στο καλάθι τηγανίσματος. Στη συνέχεια, μπορείτε να τηγανίσετε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Χρησιμοποιείτε μόνο λάδι ή λίπος υψηλής ποιότητας για το τηγάνισμα. Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος είναι κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες. Το ελαιόλαδο, το βούτυρο ή η μαργαρίνη δεν είναι κατάλληλα για τηγάνισμα και συνεπώς δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται. Μην αναμειγνύετε διαφορετικά έλαια ή/και λίπη, καθώς ενδέχεται να έχουν διαφορετικά σημεία βρασμού. Επιλέγεται μόνο λάδια/λίπη που έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε νερό. Το νερό εξατμίζεται κατά τη θέρμανση και το λίπος πιτσιλάει.

4. Καθαρισμός

	<p>Πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό και στη συνέχεια στεγνώστε καλά. Αποθηκεύστε το σε ξηρό μέρος.</p>
	<p>Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή διαβρωτικά μέσα ή μεταλλικές ξύστρες δοχείων.</p>

5. Οδηγίες απόρριψης

- Απορρίψτε τα υλικά χωριστά ανά τύπο στα καθορισμένα συστήματα συλλογής.
- Τηρείτε τους εκάστοτε ισχύοντες κανονισμούς απόρριψης εάν επιθυμείτε να απορρίψετε το προϊόν σας.
- Το λάδι και το λίπος δεν πρέπει ποτέ να απορρίπτονται στον κύκλο του νερού (τουαλέτα, νεροχύτης). Σε περίπτωση αμφιβολίας, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο διάθεσης αποβλήτων.

6. Τεχνικά στοιχεία

	fryba		Χωρητικότητα καλαθιού τηγανίσματος: 2,5 λίτρα
	Ανοξείδωτο ασάλι και ξύλο		Μέγιστο βάρος πλήρωσης του καλαθιού τηγανίσματος: 500 g
	Ολλανδικός φούρνος ft6, ft9		Ελάχιστη ποσότητα λαδιού ή υγρού λίπους στο τηγάνι: το φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος είναι καλυμμένο.
	Διαστάσεις καλαθιού: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης λαδιού ή υγρού λίπους στο ft6: 3,2 λίτρα (1/2 της κατασάραλας)
	Διαστάσεις καλαθιού + λαβής: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης λαδιού ή υγρού λίπους σε ft9: 5 λίτρα (2/3 της κατασάραλας)
	Συνολικό βάρος: 660 g		

7. Υπηρεσία

Θα χαρούμε να σας βοηθήσουμε με οποιοσδήποτε ερωτήσεις ή προβλήματα. Μπορείτε να επικοινωνήσετε με την ομάδα εξυπηρέτησης πελατών μας μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στη διεύθυνση: service@petromax.de

Terjemahan petunjuk pengoperasian untuk Keranjang untuk menggoreng untuk oven Belanda Petromax ft6 dan ft9

Tentang panduan ini

Baca instruksi dengan seksama sebelum menggunakan keranjang pemanggang Petromax. Buku petunjuk adalah dasar untuk penggunaan penggorengan yang aman. Penggunaan yang tidak tepat dapat menyebabkan cedera diri dan kerusakan properti. Selalu berikan buku petunjuk saat menjual kembali produk! Oleh karena itu, simpan semua dokumen untuk penggunaan di masa mendatang atau untuk pemilik selanjutnya.



1. Tujuan





Keranjang pemanggang dapat digunakan untuk peralatan memasak dan memanggang atau sebagai saringan. Keranjang pemanggang hanya dapat digunakan untuk penggunaan pribadi dengan aksesori asli dan hanya seperti yang dijelaskan dalam manual ini untuk digunakan dengan oven Belanda Petromax ft6 atau ft9.

- Spesifikasi mengenai penggunaan atau pembatasan:
- Jenis makanan yang dapat bersentuhan dengan bahan: semua jenis makanan.
- Suhu penanganan dan penyimpanan yang bersentuhan dengan makanan / kondisi penggunaan: gunakan pada suhu tinggi untuk mengukus dan menggoreng makanan.
- Informasi mengenai perlakuan atau pembatasan yang diperlukan dalam penggunaan bahan kemasan makanan: Sebelum digunakan untuk pertama kali, bersihkan dengan air hangat dan deterjen lembut, lalu keringkan secara menyeluruh. Simpan di tempat yang kering.
- Karena kemungkinan terjadinya korosi kontak, keranjang pemanggang tidak boleh disimpan di dalam oven.


2. Keselamatan dan keamanan

2.1 Tanda peringatan dan kata-kata sinyal dalam petunjuk penggunaan


Simbol dan lambang berikut ini digunakan dalam panduan ini:

	<p>Risiko cedera pribadi! Mengacu pada situasi yang dapat menyebabkan cedera jika tidak dihindari.</p>
	<p>Risiko kerusakan material! Menunjukkan situasi yang, jika tidak dihindari, dapat merusak produk.</p>
<p>CATATAN</p>	<p>Catatan: Richiama l'attenzione dell'utente sulle istruzioni importanti contenute nel manuale d'uso.</p>

2.2 Pedoman Keselamatan

	<p>Perhatian! Risiko ledakan dan luka bakar saat menangani minyak dan lemak panas!</p>
--	---

- 1 Untuk menghindari ledakan dan luka bakar, jauhkan minyak atau lemak yang mudah terbakar dari air dan keringkan keranjang sepenuhnya sebelum digunakan!
- 2 Bersihkan gorengan yang lembab sebelum memasaknya!
- 3 Oli atau gemuk yang sudah lama atau terkontaminasi mudah terbakar. Untuk menghindari risiko kebakaran, oli atau gemuk harus diganti secara teratur.
- 4 Jika terjadi kebakaran, tutup penutup oven untuk memadamkan api atau memadamkan api dengan selimut api atau alat pemadam api ringan yang sesuai untuk kebakaran minyak.

	<p>Perhatian! Risiko luka bakar dan luka bakar minyak! Ketika oven Belanda digunakan sebagai penggorengan, suhu tinggi akan dihasilkan. Bagian lemak dan logam dari alat ini bisa menjadi sangat panas.</p>
--	--

- Gunakan rak hanya untuk memasak di kompor Petromax ft6 dan ft9.
- Jika minyak atau lemak di dalam oven tidak mencukupi, oven dapat terbakar. Jika terlalu banyak minyak atau lemak di dalam oven atau jika terlalu banyak makanan yang dimasukkan, minyak panas dapat keluar. Perhatikan jumlah minyak atau lemak yang direkomendasikan produsen (lihat spesifikasi).
- Jangan memindahkan oven jika oven penuh dengan minyak atau lemak panas.
- Uap panas keluar saat menggunakan oven. Jaga jarak aman dari oven.



Jangan sentuh bagian yang panas dengan jari telanjang selama memasak. Untuk melindungi diri Anda dari luka bakar, selalu kenakan sarung tangan pelindung saat menangani aksesoris dan oven.

- Jangan mengangkat oven dengan minyak atau lemak panas di dalamnya.
- Uap panas keluar saat menggunakan oven. Jaga jarak aman dari oven.

3. Petunjuk Pemasangan dan Pengoperasian

1. Kaitkan pegangan di atas mata.
2. Posisi akhir
3. Gantungkan keranjang pemanggang di tepi oven. Hal ini memungkinkan air dan lemak menetes.
4. Pada titik ini, minyak atau lemak cair dapat dituangkan dan makanan yang digoreng ditempatkan dalam keranjang pemanggang. Kemudian bisa digoreng.

CATATAN

Gunakan hanya minyak atau lemak berkualitas tinggi untuk menggoreng. Pastikan minyak atau lemak cocok untuk suhu tinggi. Minyak zaitun, mentega, atau margarin tidak cocok untuk menggoreng dan tidak boleh digunakan. Jangan mencampur minyak dan/atau lemak yang berbeda karena titik didihnya mungkin berbeda. Pilihlah minyak/lemak dengan kandungan air yang rendah. Air akan menguap saat dipanaskan dan lemak akan memercik.

4. Pembersihan



Sebelum digunakan pertama kali dan setelah digunakan, bersihkan dengan air hangat dan deterjen lembut, lalu keringkan secara menyeluruh. Simpan di tempat yang kering.














Jangan gunakan bahan abrasif atau korosif atau pengkilas panci logam.

5. Petunjuk pembuangan

- Buanglah bahan secara terpisah berdasarkan jenisnya ke dalam sistem pengumpulan yang sesuai.
- Jika Anda ingin membuang produk, ikuti peraturan pembuangan yang berlaku.
- Jangan sekali-kali membuang minyak dan lemak ke dalam sistem air (toilet, wastafel). Jika ragu,

hubungi pusat pengolahan limbah setempat.

6. Spesifikasi Teknis

	fryba		Kapasitas keranjang memasak: 2,5 liter
	Baja tahan karat dan kayu		Berat isi maksimum keranjang penggorengan: 500 g
	Oven Belanda ft6, ft9		Jumlah minimum minyak atau lemak cair di dalam wajan: makanan di dalam keranjang penggorengan tertutup
	Dimensi keranjang: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Jumlah maksimum minyak atau lemak cair dalam ft6: 3,2 liter (1/2 panci)
	Dimensi keranjang + pegangan: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Jumlah maksimum minyak atau lemak cair dalam ft9: 5 liter (2/3 panci)
	Berat total: 660 g		

7. Layanan dan dukungan

Kami akan dengan senang hati membantu Anda menyelesaikan masalah atau pertanyaan yang mungkin Anda miliki. Anda dapat menghubungi layanan pelanggan kami melalui email di service@petromax.de.

Traduzione delle istruzioni

Cestello di cottura per teglie Petromax ft6 e ft9

Informazioni su queste istruzioni

Prima di utilizzare il cestello da forno Petromax, leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Le istruzioni per l'uso sono la base per un utilizzo sicuro del cestino da forno. Un uso improprio può causare lesioni personali e danni materiali. In caso di vendita, le istruzioni per l'uso devono sempre essere consegnate! Pertanto, conservare tutti i documenti per un uso successivo o per i futuri proprietari.



1. Uso previsto



Il cestello da forno può essere utilizzato per condire e friggere o come colino. Il cestello per friggere può essere utilizzato solo per uso personale con gli accessori originali e solo come descritto in queste istruzioni per l'uso con il forno olandese Petromax ft6 o ft9.

Specifiche o restrizioni per l'uso previsto:

- Tipi di alimenti che possono entrare in contatto con il materiale: tutti i tipi di alimenti.
- Tempo di manipolazione e conservazione e temperatura di contatto con gli alimenti / condizioni d'uso: utilizzo ad alte temperature per la cottura a vapore e la frittura degli alimenti.
- Informazioni sulla manipolazione richiesta o sulle restrizioni all'uso del materiale a contatto con gli alimenti: pulire con acqua calda e detergente delicato prima del primo utilizzo, quindi asciugare accuratamente. Conservare all'asciutto.
- A causa della possibile corrosione da contatto, il cestello di cottura non deve essere conservato in un forno olandese.

2. Sicurezza


2.1 Segnali di avvertimento e parole di segnalazione nelle istruzioni per l'uso

Nel presente manuale vengono utilizzati i seguenti simboli e parole di segnalazione:




Rischio di lesioni!


Si riferisce a situazioni che possono causare lesioni se non vengono evitate.

	<p>Rischio di danni ai materiali! Indica situazioni che, se non evitate, possono causare danni al prodotto.</p>
<p>NOTA</p>	<p>Nota: avvisa l'utente di importanti istruzioni per l'uso contenute nel manuale.</p>


2.2 Istruzioni di sicurezza

	<p>Attenzione! Rischio di esplosione e ustioni quando si lavora con olio e grasso caldi!</p>
--	---

- 1 Per evitare esplosioni e ustioni, tenere l'olio o il grasso bruciato lontano dall'acqua e asciugare completamente il cestello di cottura prima dell'uso!
- 2 Asciugare i cibi fritti umidi prima di cuocerli!
- 3 L'olio o i lubrificanti vecchi o contaminati tendono ad autoincendiarsi. Per evitare rischi di incendio, sostituire regolarmente l'olio o il grasso usato.
- 4 In caso di incendio, chiudere il coperchio del forno per spegnere le fiamme o utilizzare una coperta ignifuga o un estintore adatto per gli incendi di grasso.

	<p>Attenzione! Pericolo di ustioni e bruciature da grasso! Se il forno olandese viene utilizzato come piastra, si generano temperature elevate. Il grasso e le parti metalliche dell'apparecchio possono diventare molto caldi.</p>
--	--

- Utilizzare i cestelli solo per cucinare sui fornelli Petromax ft6 e ft9.
- Se nel forno c'è troppo poco olio o grasso, può prendere fuoco. Se nel forno c'è troppo olio o grasso o se si inserisce troppo cibo, l'olio caldo può fuoriuscire. Seguire le quantità di olio o grasso consigliate dal produttore (vedere le specifiche).
- Non trasportare il forno se è pieno di olio o grasso caldo.
- Quando il forno è in funzione, vengono emessi fumi caldi. Tenersi a distanza di sicurezza dal forno.

	<p>Non toccare le parti calde con le dita nude durante la cottura. Per evitare ustioni, indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggiano gli utensili e il forno olandese.</p>
--	---

- Non trasportate il forno olandese se contiene olio o grasso caldo.
- Durante l'uso, dal forno olandese fuoriesce vapore caldo. Mantenere una distanza di sicurezza dal forno olandese.



3. Istruzioni per l'installazione e il funzionamento

1. Inserire il manico nell'occhiello.
2. Posizione finale
3. Appendere il cestino da forno al bordo del forno. In questo modo l'acqua e il grasso potranno defluire.
4. Tagad varat ieliet eļļu vai šķīdros taukus un ievietot cepamo ēdienu cepšanas grozā. Pēc tam varat fritēt.

NOTA

Per friggere, utilizzare solo olio o grasso di alta qualità. Assicuratevi che l'olio o il grasso siano adatti alle alte temperature. L'olio d'oliva, il burro o la margarina non sono adatti alla frittura e non devono essere utilizzati. Non mescolare oli e/o grassi diversi perché potrebbero avere punti di ebollizione diversi. Scegliere solo oli/grassi con un basso contenuto di acqua. Durante il riscaldamento, l'acqua evapora e il grasso si scioglie.












4. Pulizia

	<p>Pulire con acqua calda e detergente delicato prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, quindi asciugare accuratamente. Conservare in un luogo asciutto.</p>
	<p>Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi o raschietti metallici.</p>

5. Istruzioni per la rimozione

- Smaltire i materiali separatamente per tipo negli appositi sistemi di raccolta.
- Per lo smaltimento del prodotto, attenersi alle norme vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti.
- L'olio e il grasso non devono mai essere versati nell'acqua (WC, lavandino). In caso di dubbio, contattare il centro di gestione dei rifiuti locale.

6. Dati tecnici

	fryba		Capacità del cestello di cottura: 2,5 litri
	Acciaio inox e legno		Peso massimo di riempimento del cestino da forno: 500 g
	Forno ft6, ft9		Olio o grasso liquido minimo in padella: il cibo nel cestello di frittura è coperto.
	Dimensioni del cestino: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Riempimento massimo di olio o grasso liquido per ft6: 3,2 litri (1/2 teglia).
	Dimensioni del cestino + manico: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Riempimento massimo di olio o grasso liquido per ft9: 5 litri (2/3 della pentola).
	Peso totale: 660 g		

7. Servizio

Saremo lieti di aiutarvi per qualsiasi domanda o problema. Potete contattare il nostro servizio clienti all'indirizzo service@petromax.de.

ペトロマックス ダッチオーブン ft6 および ft9 フライパンバスケット 使用説明書 原文翻訳

これらのノートに関する情報

ペトロマックスフライパン用バスケットを使用する前に、使用説明書をよくお読みください。使用説明書はフライパンバスケットを安全に使用するための基本です。使用方法を誤ると、人身事故や物的損害につながる可能性があります。使用説明書は転売時に必ずお渡しください！従って、将来使用するため、または次の所有者のために、すべての書類を保管してください。



1. ゴール



フライパンバスケットは、おかずの調理や炒め物、またはふるいとして使用できます。フライパンバスケットは、ペトロマックスダッチオーブンft6またはft9の取扱説明書に記載されている使用方法でのみ、純正アクセサリーと一緒に個人的に使用することができます。

使用目的または制限の指定

- 素材に接触する可能性のある食品の種類：すべての種類の食品。
- 食品と接触する加工の時間と温度および保存／使用条件：蒸し料理と炒め料理への高温応用。
- 食品に接触する材料に関する取り扱い要件または使用制限情報：最初に使用する前に、熱湯と中性洗剤で洗浄し、十分に風乾させる。乾燥した場所に保管すること。
- フライパン用バスケットは、接触腐食の可能性があるため、ダッチオーブンには保管しないこと。

2. セーフガード

2.1 使用説明書に記載されている警告表示とシグナルワード


本取扱説明書では、以下の記号および信号語を使用しています：



傷害のリスク！

このような状況を避けなければ、怪我につながる可能性がある。




	<p>物的損害のリスク! 回避しなければ製品の故障につながる可能性のある状況を示す。</p>
<p>銘記する</p>	<p>備考 取扱説明書に記載されている重要な操作方法に注意してください。</p>

2.2 セキュリティに関する指示

	<p>警告 爆発と火傷の危険性 高温の油脂を使用する場合!</p>
--	--

1. 爆発や火傷の危険を避けるため、燃焼中の油やグリースを水に近づけないようにし、使用前にフライバスケットを完全に乾かしてください!
2. 揚げる前に濡れた揚げ物を乾かす!
3. 古くなったり汚染されたオイルやグリースは、簡単に自然発火する可能性があります。火災の危険を避けるため、使用済みのオイルやグリースは定期的に交換してください。
4. 火災が発生した場合は、**ダッチオーブンを覆って炎を消火するか、毛布または適切な消火器で油火災を消火してください。**

	<p>警告 油脂による火傷や火災の危険があります! ダッチオーブンを揚げ鍋として使用する場合、高温が発生します。油脂や金属部分が非常に高温になることがあります。</p>
--	---

- フライパン用バスケットは、ペトロマックスのダッチオーブンft6とft9専用です。
- ダッチオーブン内の油脂が少なすぎると、引火する恐れがあります。ダッチオーブン内の油脂が多すぎる場合、またはダッチオーブン内に食品を入れすぎた場合、高温の油が飛び散ることがあります。メーカーが推奨する油脂の充填量を守ってください(テクニカルデータ参照)。
- ダッチオーブンの中に熱い油やグリースを入れたまま出荷しないでください。
- ダッチオーブンから熱い蒸気が上がります。ダッチオーブンから安全な距離を保ってください。



揚げ物中は、熱い部分に素手で触れないでください。火傷を防ぐため、アクセサリーやダッチオーブンを扱う際は、必ず耐熱手袋を着用してください。

- ダッチオーブンの中に熱い油やグリースを入れたまま出荷しないでください。
- ダッチオーブンから熱い蒸気が上がります。ダッチオーブンから安全な距離を保ってください。

3. 設置および操作方法

1. ハンドルを穴に引っ掛ける。
2. 最終位置
3. ダッチオーブンの縁にバスケットを掛ける。こうすることで、水や油が滴り落ちる。
4. あとは油か液体脂を注ぎ、揚げ物を揚げカゴに入れる。これで揚げ物の準備は完了だ。

備考

良質の油脂のみを使用すること。高温に適した油脂であることを確認してください。オリーブオイル、バター、マーガリンなどは揚げ物には適していませんので、使用しないでください。沸点が異なる場合があるので、異なる油脂を混ぜないでください。水分の少ない油脂を選ぶこと。加熱すると水分が蒸発し、脂肪が分散します。

4. 清める



初回使用前と使用後は、お湯と中性洗剤で洗い、十分に自然乾燥させてください。乾燥した場所に保管してください。














研磨剤、腐食剤、金属製のボウルスクレーパーは使用しないでください。

5. 廃棄方法

- 指定された回収システムに種類ごとに分別して廃棄する。
- 製品を廃棄する場合は、現行の廃棄規則を遵守してください。
- グリースは絶対に水循環（トイレ、流し）に流さないでください。疑わしい場合は、最

寄りの廃棄物処理センターにお問い合わせください。

6. 技術データ

	よろける		フライパン・バスケット容量: 2.5リットル
	ステンレススチール、木製		フライパン・バスケットの最大積載重量: 500グラム
	ダッチオープン ft6, ft9		フライパンの油や液体脂の量が最も少ない: 揚げ物かごに食材が覆われている。
	バスケットサイズ: 6 x 27.8 x 26.4 cm		ft6内の油脂の最大量: 3.2リットル (容器の1/2)
	バスケットとハンドルのサイズ: 19 x 46.5 x 26.4 cm		ft9に充填する油または液体脂肪の最大量: 5リットル (容器の2/3)
	総重量: 660グラム		

7. サービス

ご不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。カスタマーサービスチームへのお問い合わせはEメールにて承っております: service@petromax.de



Petromax 네덜란드 오븐 ft6 및 ft9 프라이팬 바스켓 사용 설명서 원어 번역

이 노트에 대한 정보

페트로맥스 프라이팬 바구니를 사용하기 전에 사용 설명서를 주의 깊게 읽으십시오. 사용 설명서는 프라이팬 바구니를 안전하게 사용하기 위한 기본입니다. 잘못된 사용방법은 인명사고 및 재산상의 손해로 이어질 수 있습니다. 사용 설명서는 재판매 시 반드시 전달해야 합니다! 따라서 향후 사용 또는 다음 소유자를 위해 모든 서류를 보관하십시오.



1. 목표



프라이팬 바구니는 반찬을 요리하거나 볶거나 체로 사용할 수 있습니다. 프라이팬 바구니는 Petromax Dutch Oven ft6 또는 ft9의 사용 설명서에 명시된 사용법에 따라 정품 액세서리와 함께 개인적으로 사용할 수 있습니다.

사용 목적 또는 제한 지정

- 재료와 접촉할 수 있는 식품의 종류: 모든 종류의 식품.
- 식품과 접촉하는 가공 시간과 온도 및 보관/사용 조건: 찜 요리와 볶음 요리에 고온 적용.
- 식품과 접촉하는 재료에 대한 취급 요건 또는 사용 제한 정보: 처음 사용하기 전에 끓는 물과 중성 세제로 세척하고 충분히 건조시켜야 한다. 건조한 곳에 보관하십시오.
- 프라이팬용 바스켓은 접촉 부식의 가능성이 있으므로 네덜란드 오븐에 보관하지 마십시오.

2. 세이프가드

2.1 사용설명서에 기재된 경고 표시 및 신호 단어

본 취급설명서에서는 다음과 같은 기호 및 신호어를 사용합니다:



부상 위험!

이런 상황을 피하지 않으면 부상으로 이어질 수 있다.



물적 손해의 위험!

피하지 않으면 제품 고장으로 이어질 수 있는 상황을 나타낸다.

**명기하기****비고**

사용 설명서에 기재된 중요한 작동 방법에 유의하십시오.

2.2 보안 관련 지침**경고 폭발 및 화상 위험**

고온의 기름과 지방을 사용하는 경우!

1. 폭발이나 화상의 위험을 피하기 위해 연소중인 기름과 기름을 물에 가까이 두지 말고 사용하기 전에 플라이 바스켓을 완전히 말리십시오!
 2. 튀기기 전에 젖은 튀김을 말린다!
 3. 오래되거나 오염된 오일과 그리스는 쉽게 자연 발화할 수 있습니다. 화재 위험을 피하기 위해 사용한 오일과 그리스는 정기적으로 교체해야 한다.
- 4. 화재가 발생하면 네덜란드 오븐을 덮어 화염을 끄거나 담요 또는 적절한 소화기로 기름 화재를 진압하십시오.**

**경고 기름과 기름에 의한 화상 및 화재의 위험이 있습니다!**

네덜란드 오븐을 프라이팬으로 사용할 경우 고온이 발생한다. 기름이나 금속 부분이 매우 뜨거워질 수 있습니다.

- 프라이팬용 바스켓은 페트로맥스 더치오븐 ft6 및 ft9 전용입니다.
- 네덜란드 오븐에 기름이 너무 적으면 인화될 수 있습니다. 네덜란드 오븐에 기름과 지방이 너무 많거나 네덜란드 오븐에 음식을 너무 많이 넣으면 뜨거운 기름이 될 수 있습니다. 제조업체가 권장하는 기름과 지방의 충전량을 준수하십시오 (기술 데이터 참조).
- 네덜란드 오븐 안에 뜨거운 기름이나 기름을 넣은 채로 배송하지 마십시오.
- 더치오븐에서 뜨거운 증기가 올라오고 있습니다. 더치오븐에서 안전한 거리를 유지해 주세요.



튀기는 동안에는 뜨거운 부분을 맨손으로 만지지 마십시오. 화상을 방지하기 위해 액세서리와 더치오븐을 다룰 때는 반드시 내열 장갑을 착용해야 한다.

- 네덜란드 오븐 안에 뜨거운 기름이나 기름을 넣은 채로 배송하지 마십시오.
- 더치오븐에서 뜨거운 증기가 올라오고 있습니다. 더치오븐에서 안전한 거리를 유지해 주세요.



3. 설치 및 운영 방법

1. 손잡이를 구멍에 끼워 넣는다.
2. 최종 위치
3. 네덜란드 오븐의 가장자리에 바구니를 걸어둔다. 이렇게 하면 물이나 기름이 흘러내린다.
4. 이제 기름이나 액체 기름을 붓고 튀김 재료를 튀김 바구니에 넣는다. 이제 튀김 준비는 끝났다.

비고

좋은 품질의 유지만을 사용해야 합니다. 고온에 적합한 기름과 지방을 사용해야 합니다. 올리브유, 버터, 마가린 등은 튀김에 적합하지 않으므로 사용하지 마십시오. 끓는점이 다를 수 있으므로 서로 다른 기름을 섞지 마십시오. 수분이 적은 기름과 지방을 선택해야 합니다. 가열하면 수분이 증발하고 지방이 분산됩니다.

4. 정화하다








	처음 사용 전과 사용 후에는 뜨거운 물과 중성 세제로 씻고 충분히 자연 건조시켜야 합니다. 건조한 곳에 보관하십시오.
	연마제, 부식제, 금속 그릇 스크레이퍼를 사용하지 마십시오.

5. 폐기 방법

- 지정된 회수 시스템에 종류별로 분리하여 폐기한다.
- 제품을 폐기할 때는 현행 폐기 규정을 준수해야 합니다.
- 기름은 절대 물 순환(화장실, 싱크대)에 흘려보내지 마십시오. 의심스러운 경우 가까운 폐기물 처리 센터에 문의하시기 바랍니다.

6. 기술 데이터

	비틀거리다		프라이팬 바스켓 용량: 2.5리터
	스테인리스 스틸, 목재		프라이팬 바스켓의 최대 적재 중량: 500g

	더치오븐 ft6, ft9		프라이팬의 기름과 액체 기름의 양이 가장 적다: 튀김 바구니에 재료가 덮여 있다.
	바구니 크기: 6 x 27.8 x 26.4 cm		ft6 내 최대 오일 및 지방의 양: 3.2리터(용기의 1/2)
	바구니 및 손잡이 사이즈: 19 x 46.5 x 26.4 cm		ft9에 채울 수 있는 최대 오일 또는 액체 지방의 양: 5리터(용기의 2/3)
	총 중량 : 660g		

7. 서비스

궁금한 점이 있으시면 언제든지 문의해 주시기 바랍니다. 고객 서비스 팀에 대한 문의는 이메일을 통해 문의하실 수 있습니다: service@petromax.de



Norādījumu tulkojums

Cepšanas grozs Petromax pannai ft6 un ft9

Informācija par šīm instrukcijām

Pirms izmantot Petromax cepšanas grozu, pilnībā izlasiet lietošanas instrukciju. Lietošanas instrukcija ir pamats drošai cepšanas groza lietošanai. Nepareiza lietošana var izraisīt miesas bojājumus un materiālos zaudējumus. Pārdošanas gadījumā lietošanas instrukcija vienmēr jānodod tālāk! Tāpēc saglabājiet visus dokumentus vēlākai lietošanai vai nākamajiem īpašniekiem.



1. Paredzētais lietojums



Cepšanas grozu var izmantot piedevu gatavošanai un fritēšanai vai kā sietu. Fritēšanas grozu drīkst izmantot tikai personīgai lietošanai kopā ar oriģinālajiem piederumiem un tikai tā, kā aprakstīts šajā lietošanas instrukcijā, lai to izmantotu kopā ar Petromax Dutch Oven ft6 vai ft9.

Paredzētās lietošanas specifiskācijas vai ierobežojumi:

- Pārtikas veidi, kas var nonākt saskarē ar materiālu: visa veida pārtika.
- Pārkraušanas un uzglabāšanas ilgums un temperatūra saskarē ar pārtiku / lietošanas nosacījumi: Lietošana augstā temperatūrā tvaicējot un cepot ēdienu.
- Informācija par nepieciešamo apstrādi vai ierobežojumiem attiecībā uz materiāla, kas ir saskarē ar pārtiku, izmantošanu: Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ar karstu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli, pēc tam rūpīgi nosusiniet. Uzglabāt sausā veidā.
- Iespējamās kontaktkorozijas dēļ cepšanas grozu nedrīkst uzglabāt holandiešu cepeškrāsnī.

2. Drošība

2.1 Brīdinājuma zīmes un signālie vārdi ekspluatācijas instrukcijās

In deze handleiding worden de volgende symbolen en signaalwoorden gebruikt:



Traumu risks!

Attiecas uz situācijām, kas var izraisīt traumas, ja no tām netiek novērstas.



	<p>Materiālu bojājumu risks! Norāda situācijas, kas var izraisīt produkta bojājumus, ja netiek novērstas.</p>
<p>PIEZĪME</p>	<p>Komentārs: brīdina lietotāju par svarīgiem lietošanas norādījumiem, kas ietverti rokasgrāmatā.</p>

2.2 Drošības instrukcijas

	<p>Brīdinājums! Sprādziena un apdegumu risks strādājot ar karstu eļļu un taukiem!</p>
--	--

- 1 Lai izvairītos no sprādzieniem un apdegumiem, glabājiet degošu eļļu vai taukus prom no ūdens un pirms lietošanas pilnīgi nosusiniet cepšanas grozu!
- 2 Pirms cepšanas izžāvējiet mitru, mitru ceptu ēdienu!
- 3 Vecai vai piesārņotai eļļai vai smērvielām ir tendence pašaizdegties. Lai izvairītos no ugunsbīstamības, regulāri nomainiet izlietoto eļļu vai smērvielu.
- 4 Ugunsgrēka gadījumā aizveriet cepeškrāsns vāku, lai nodzēstu liesmas, vai nodzēsiet tās ar ugunsdrošu segu vai piemērotu ugunsdzēsamo aparātu tauku ugunsgrēkiem.

	<p>Brīdinājums! Apdegumu un tauku apdegumu briesmas! Ja holandiešu cepeškrāsns izmanto kā pannu, rodas augsta temperatūra. Ierīces tauki un metāla daļas var kļūt ļoti karstas.</p>
--	--

- Izmantojiet plauktus tikai gatavošanai Petromax ft6 un ft9 plītīs.
- Ja cepeškrāsnī ir pārāk maz eļļas vai tauku, tā var aizdegties. Ja cepeškrāsnī ir pārāk daudz eļļas vai tauku vai tajā ir ievietots pārāk daudz ēdiena, karstā eļļa var izplūst. Ievērojiet ražotāja ieteiktos eļļas vai tauku daudzumus (skatīt specifikācijas).
- Nepāravadājiet cepeškrāsns, ja tā ir pilna ar eļļu vai karstiem taukiem.
- Lietojot cepeškrāsns, izplūst karsti tvaiki. Paliieciet drošā attālumā no cepeškrāsns.

	<p>Cepšanas laikā nepieskarieties karstām daļām ar kailiem pirkstiem. Lai pasargātu no apdegumiem, vienmēr lietojiet karstumizturīgus cimdus, lai darbotos ar piedesrumiem un holandiešu cepeškrāsns.</p>
--	---

- Netransportējiet holandiešu cepeškrānsni, ja tajā ir karsta eļļa vai tauki.
- Lietošanas laikā no holandiešu krāsns izplūst karsti tvaiki. Ievērojiet drošu attālumu no holandiešu krāsns.



3. Uzstādīšanas un ekspluatācijas instrukcijas

1. Iestipriniet rokturi cilpiņā.
2. Gala pozīcija
3. Uzkariniet cepšanas grozu uz cepeškrāsns malas. Tas ļaus ūdenim/taukiem notecēt.
4. Tagad varat ieliet eļļu vai šķidros taukus un ievietot cepamo ēdienu cepšanas grozā. Pēc tam varat fritēt.

PIEZĪME

Cepšanai izmantojiet tikai augstas kvalitātes eļļu vai taukus. Pārliecinieties, ka eļļa vai tauki ir piemēroti augstai temperatūrai. Olīveļļa, sviests vai margarīns nav piemēroti fritēšanai, un tos nedrīkst izmantot. Nesajauciet dažādas eļļas un/vai taukus, jo tiem var būt atšķirīgi viršanas punkti. Izvēlieties tikai eļļas/taukus ar zemu ūdens saturu. Karsēšanas laikā ūdens iztvaiko, un tauki izšķīst.












4. Tīrīšana

	<p>Pirms pirmās lietošanas reizes un pēc katras lietošanas reizes notīriet ar karstu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli, pēc tam rūpīgi nosusiniet. Uzglabāt sausā vietā.</p>
	<p>Neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus līdzekļus vai metāla trauku skrāpjus.</p>

5. Noņemšanas instrukcijas

- Izmetiet materiālus atsevišķi pa veidiem attiecīgajās savākšanas sistēmās.
- Atbrīvojoties no izstrādājuma, ievērojiet spēkā esošos atkritumu iznīcināšanas noteikumus.
- Eļļu un taukus nekad nedrīkst izliet ūdenī (tualetē, izlietnē). Ja rodas šaubas, sazinieties ar vietējo atkritumu apsaimniekošanas centru.

6. Tehniskie dati

	fryba		Cepšanas groza tilpums: 2,5 litri
	Nerūsējošais tērauds un koks		Maksimālais cepšanas groza uzpildes svars: 500 g
	Cepeškrāsns ft6, ft9		Minimāls eļļas vai šķidro tauku daudzums pannā: ēdiens cepšanas grozā ir pārklāts.
	Groza izmēri: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Maksimālais eļļas vai šķidro tauku uzpildes daudzums ft6: 3,2 litri (1/2 pannas).
	Groza izmēri + rokturis: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Maksimālais eļļas vai šķidro tauku uzpildes daudzums ft9: 5 litri (2/3 pannas).
	Kopējais svars: 660 g		

7. Pakalpojums

Mēs ar prieku palīdzēsim jums ar visiem jautājumiem vai problēmām. Ar mūsu klientu apkalpošanas komandu varat sazināties pa e-pastu: service@petromax.de.



„Petromax“ keptuvės ft6 ir ft9 kepimo krepšelio naudojimo instrukcijos vertimas

Informacija apie šias instrukcijas

Prieš naudodami „Petromax“ kepimo krepšelį, perskaitykite visą naudojimo instrukciją. Naudojimo instrukcija yra saugaus kepimo krepšelio naudojimo pagrindas. Dėl netinkamo naudojimo gali būti sužaloti žmonės ir sugadintas turtas. Perpardavimo atveju naudojimo instrukcija visada turi būti perduota! Todėl saugokite visus dokumentus vėlesniam naudojimui arba vėlesniems savininkams.



1. Numatomas naudojimas



Kepimo krepšį galima naudoti garnyrui kepti ir garnyro patiekalams kepti arba kaip sietelį. Kepimo krepšelis turi būti naudojamas tik asmeniniam naudojimui su originaliais priedais ir tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje, skirtoje naudoti su „Petromax Dutch Oven ft6“ arba „ft9“.

Numatyto naudojimo specifikacijos arba apribojimai:

- Maisto, kuris gali liestis su medžiaga, rūšys: visų rūšių maistas.
- Tvarkymo ir laikymo trukmė ir temperatūra, kai produktas liečiasi su maistu / naudojimo sąlygos: Aukšta temperatūra, skirta maistui virti garuose ir kepti.
- Informacija apie būtiną apdorojimą arba su maistu besiliečiančios medžiagos naudojimo apribojimus: Prieš naudojant pirmą kartą, išvalykite karštu vandeniu ir švelniu plovikliu, po to kruopščiai išdžiovinkite. Laikykite sausi.
- Dėl galimos kontaktinės korozijos kepimo krepšelio negalima laikyti olandiškoje orkaitėje.

2. Apsauga


2.1 Įspėjamieji ženklai ir signaliniai žodžiai naudojimo instrukcijoje

Šiame vadove naudojami šie simboliai ir signaliniai žodžiai:




Rizika susižeisti!


Tai situacijos, kurių neišvengus galima susižaloti.

	<p>Medžiagos sugadinimo rizika! Nurodomos situacijos, kurių neišvengus gali būti pažeistas gaminys.</p>
<p>PASTABA</p>	<p>Komentaras: Įspėja naudotoją apie svarbius naudojimo nurodymus, pateiktus vadove.</p>


2.2 Saugos instrukcijos

	<p>Įspėjimas! Sprogimo ir nudegimų pavojus dirbant su karštu aliejumi ir tepalais!</p>
--	---

- 1 Kad išvengtumėte sprogimų ir nudegimų, laikykite degantį aliejų ar riebalus atokiau nuo vandens ir prieš naudodami visiškai išdžiovinkite kepimo krepšį!
- 2 Prieš kepdami išdžiovinkite drėgną kepamą maistą!
- 3 Sena arba užteršta alyva ar tepalai linkę užsidegti savaime. Kad išvengtumėte gaisro pavojaus, reguliariai keiskite panaudotą alyvą ar tepalus.
- 4 Kilus gaisrui, uždarykite olandiškos orkaitės dangtį, kad užgesintumėte liepsnas, arba užgesinkite jas priešgaisrinio apdangalu ar tinkamu gesintuvu, skirtu riebalų gaisrams gesinti.

	<p>Įspėjimas! Nudegimų ir riebalų nudegimų pavojus! Kai olandiška orkaitė naudojama kaip keptuvė, susidaro aukšta temperatūra. Riebalai ir metalinės prietaiso dalys gali labai įkaisti.</p>
--	---

- Lentynos naudojamos tik gaminant maistą „Petromax ft6“ ir „ft9“ viryklėse.
- Jei orkaitėje bus per mažai aliejaus ar riebalų, ji gali užsidegti. Jei orkaitėje yra per daug aliejaus ar riebalų arba įdėta per daug maisto, gali išsiskirti karštas aliejus. Laikykitės gamintojo rekomenduojamo aliejaus ar riebalų kiekio (žr. specifikacijas).
- Nevežkite orkaitės, jei joje yra aliejaus ar karštų riebalų.
- Naudojant orkaitę išsiskiria karšti garai. Laikykitės saugiu atstumu nuo orkaitės.

	<p>Kepimo metu nelieskite karštų dalių nuogais pirštais. Kad apsaugotumėte nuo nudegimų, visada mėvėkite karščiui atsparias pirštines, kad galėtumėte dirbti su priedais ir olandiška orkaite.</p>
--	--



- Nevežkite olandiškos orkaitės, jei joje yra karšto aliejaus ar riebalų.
- Naudojant olandišką orkaitę iš jos sklinda karšti garai. Laikykitės saugaus atstumo nuo olandiškos krosnelės.



3. Montavimo ir naudojimo instrukcijos

1. Užkabinkite rankeną ant kilpos.
2. Galinė padėtis.
3. Hang het frituurmandje aan de rand van de Nederlandse oven. Zo kan het water/vet eraf druipen.
4. Dabar galite supilti aliejų arba skystus riebalus ir sudėti kepamą maistą į kepimo krepšelį. Tada galite kepti.

PASTABA

Kepimui naudokite tik aukštos kokybės aliejų arba riebalus. Įsitinkinkite, kad aliejus ar riebalai yra tinkami kepti aukštoje temperatūroje. Alyvuogių aliejus, sviestas ar margarinas kepimui netinka ir neturėtų būti naudojami. Nemaišykite skirtingų aliejų ir (arba) riebalų, nes jų virimo temperatūra gali skirtis. Rinkitės tik tokį aliejų ir (arba) riebalus, kuriuose yra mažai vandens. Kaitinant vanduo išgaruoja ir riebalai išsiskiria.












4. Valymas

	<p>Prieš pirmą kartą naudodami ir po kiekvieno naudojimo išvalykite karštu vandeniu ir švelniu plovikliu, tada kruopščiai išdžiovinkite. Laikykite sausoje vietoje.</p>
	<p>Nenaudokite abrazyvinių ar ėsdinančių priemonių arba metalinių puodų grandiklių.</p>

5. Pašalinimo instrukcijos

- Medžiagas šalinkite atskirai pagal rūšį atitinkamose surinkimo sistemose.
- Šalindami gaminį laikykitės galiojančių atliekų šalinimo taisyklių.
- Alyvos ir riebalų niekada negalima išmesti į vandens telkinius (tualetą, kriauklę). Jei abejojate, kreipkitės į vietinį atliekų šalinimo centrą.

6. Techniniai duomenys

	fryba		Kepimo krepšelio talpa: 2,5 litro
	Nerūdijantis plienas ir mediena		Didžiausias kepimo krepšelio užpildymo svoris: 500 g
	Olandiška orkaitė ft6, ft9		Keptuvėje turi būti minimalus aliejaus arba skystų riebalų kiekis: kepimo krepšyje esantis maistas yra uždengtas.
	Krepšelio matmenys: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Didžiausias aliejaus arba skystų riebalų kiekis ft6: 3,2 litro (1/2 keptuvės)
	Krepšelio matmenys + rankena: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Didžiausias aliejaus arba skystų riebalų kiekis ft9: 5 litrai (2/3 keptuvės)
	Bendras svoris: 660 g		

7. Paslauga

Džiaugiamės galėdami padėti jums iškilus bet kokiems klausimams ar problemoms. Su mūsų klientų aptarnavimo komanda galite susisiekti el. paštu: service@petromax.de.

Vertaling van de gebruiksaanwijzing voor Koekenmand voor Petromax sudderpan ft6 en ft9

Informatie over deze instructies

Lees voor gebruik van de Petromax frituurmand de gebruiksaanwijzing volledig door. De gebruiksaanwijzing vormt de basis voor een veilig gebruik van de frituurmand. Verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade. Bij doorverkoop moet de gebruiksaanwijzing altijd worden doorgegeven! Bewaar daarom alle documenten voor later gebruik of voor volgende eigenaars.



1. Beoogd gebruik



Het frituurmandje kan worden gebruikt voor het koken en frituren van bijgerechten of als zeef. De frituurmand mag alleen worden gebruikt voor privégebruik met de originele accessoires en alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing voor gebruik met de Petromax Dutch Oven ft6 of ft9.

Specificaties voor het beoogde gebruik of beperkingen:

- Soorten voedsel die met het materiaal in contact kunnen komen: alle soorten voedsel.
- Duur en temperatuur van behandeling en opslag in contact met het voedsel / gebruiksomstandigheden: Toepassingen bij hoge temperaturen voor het stomen en frituren van voedsel.
- Informatie over noodzakelijke behandelingen of beperkingen op het gebruik van het materiaal dat in contact komt met voedingsmiddelen: Voor het eerste gebruik reinigen met heet water en een mild schoonmaakmiddel en vervolgens goed afdrogen. Droog bewaren.
- Vanwege mogelijke contactcorrosie mag het frituurmandje niet in de Nederlandse oven worden bewaard.

2. Beveiliging

2.1 Waarschuwingstekens en signaalwoorden in de gebruiksaanwijzing


In deze handleiding worden de volgende symbolen en signaalwoorden gebruikt:



Risico op letsel!

Verwijst naar situaties die tot verwondingen kunnen leiden als ze niet worden vermeden.



	<p>Risico op materiële schade! Geeft situaties aan die kunnen leiden tot schade aan het product als ze niet worden vermeden.</p>
<p>OPMERKING</p>	<p>Opmerking: Wijst de gebruiker op belangrijke bedieningsinstructies in de handleiding.</p>

2.2 Veiligheidsinstructies

	<p>Waarschuwing! Risico op explosie en brandwonden bij het omgaan met hete olie en vet!</p>
--	--

Houd brandende olie of brandend vet uit de buurt van het water om explosies en brandwonden te voorkomen en droog het frituurmandje volledig af voor gebruik!

Droog vochtig gebakken voedsel af voordat je het frituurt!

Oude of vervuilde olie of vet heeft de neiging spontaan te ontbranden. Ververs de gebruikte olie of het gebruikte vet regelmatig om brandgevaar te voorkomen.

Sluit in geval van brand het deksel van de Nederlandse oven om de vlammen te doven of blus ze met een blusdeken of een geschikt brandblusapparaat voor vetbranden.

	<p>Waarschuwing! Gevaar voor brandwonden en vetverbranding! Wanneer een Nederlandse oven als koekenpan wordt gebruikt, ontstaan er hoge temperaturen. Het vet en de metalen onderdelen van het apparaat kunnen erg heet worden.</p>
--	--

- Gebruik de rekken alleen voor het koken in Petromax ft6 en ft9 fornuizen.
- Als er te weinig olie of vet in de oven zit, kan deze vlam vatten. Als er te veel olie of vet in de oven zit of als er te veel voedsel in wordt gedaan, kan er hete olie ontsnappen. Neem de door de fabrikant aanbevolen hoeveelheden olie of vet in acht (zie specificaties).
- Vervoer de oven niet als hij vol olie of heet vet zit.
- Hete stoom ontsnapt bij gebruik van de oven. Blijf op veilige afstand van de oven.



Raak tijdens het bakken geen hete onderdelen met blote vingers aan. Gebruik, ter bescherming tegen brandwonden, altijd hittebestendige handschoenen om de accessoires en de Nederlandse oven te hanteren.

- Vervoer de Dutch Oven niet als er hete olie of heet vet in zit.
- Tijdens het gebruik ontsnapt er hete damp uit de Dutch Oven. Houd een veilige afstand tot de Dutch Oven.

3. Installatie-instructies en bediening

1. Haak het handvat in het oogje.
2. Eindpositie
3. Hang het frituurmandje aan de rand van de Nederlandse oven. Zo kan het water/vet eraf druipen.
4. Nu kun je de olie of het vloeibare vet erin gieten en het gefrituurde voedsel in het frituurmandje leggen. Je kunt dan frituren.

NOOT

Gebruik alleen olie of vet van hoge kwaliteit om te frituren. Zorg ervoor dat de olie of het vet geschikt is voor hoge temperaturen. Olijfolie, boter of margarine zijn niet geschikt om in te frituren en mogen dus niet gebruikt worden. Meng geen verschillende oliën en/of vetten, omdat ze verschillende kookpunten kunnen hebben. Kies alleen oliën/vetten met een laag watergehalte. Het water verdampt tijdens het verhitten en het vet spat uit elkaar.

4. Schoonmaken



Voor het eerste gebruik en na elk gebruik reinigen met heet water en een mild schoonmaakmiddel en vervolgens goed afdrogen. Droog bewaren.














Gebruik geen schurende of bijtende middelen of metalen pottenkrabbers.

5. Instructies voor verwijdering

- Voer de materialen gescheiden per soort af in de daarvoor bestemde inzamelsystemen.
- Houd u aan de geldende voorschriften voor afvalverwerking als u het product wilt weggoien.
- Olie en vet mogen nooit weggegooid worden in de watercyclus (toilet, gootsteen). Neem bij twijfel contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingscentrum.

6. Technische gegevens

	fryba		Inhoud frituurmand: 2,5 liter
	Roestvrij staal en hout		Maximaal vulgewicht frituurmand: 500 g
	Nederlandse oven ft6, ft9		Minimale hoeveelheid olie of vloeibaar vet in de frituurpan: het voedsel in het frituurmandje is bedekt
	Afmetingen mand: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Maximale vulhoeveelheid olie of vloeibaar vet in de ft6: 3,2 liter (1/2 van de pan)
	Afmetingen mand + handvat: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Maximale vulhoeveelheid olie of vloeibaar vet in ft9: 5 liter (2/3 van de pan)
	Totaal gewicht: 660 g		

7. Service

We helpen je graag met vragen of problemen. Je kunt onze klantenservice per e-mail bereiken op: service@petromax.de

NO

NO

Øversettelse av bruksanvisningen for Stekekurv for Petromax Dutch Oven ft6 og ft9

Informasjon om disse instruksjonene

Les bruksanvisningen i sin helhet før du bruker Petromax friturekurv. Bruksanvisningen danner grunnlaget for sikker bruk av friturekurven. Feil bruk kan føre til personskader og materielle skader. Bruksanvisningen skal alltid gis videre ved videresalg! Ta derfor vare på alle dokumenter til senere bruk eller til senere eiere.



1. Tiltentk bruk



Stekekurven kan brukes til tilberedning og fritering av tilbehør eller som sil. Friteringsskurven må kun brukes til privat bruk med originaltilbehøret og kun som beskrevet i denne bruksanvisningen for Petromax Dutch Oven ft6 eller ft9.

Spesifikasjoner for tiltentk bruk eller begrensninger:

- Typer mat som kommer i kontakt med materialet: alle typer mat.
- Varighet og temperatur for behandling og oppbevaring i kontakt med maten / bruksforhold: Bruksområder ved høy temperatur for damping og fritering av mat.
- Informasjon om nødvendige behandlinger eller begrensninger i bruken av matkontaktmaterialet: Før første gangs bruk, rengjør med varmt vann og mildt rengjøringsmiddel og tørk deretter grundig. Oppbevares på et tørt sted.
- På grunn av mulig kontaktkorrosjon bør friturekurven ikke oppbevares i Dutch Oven.

2. Sikkerhet og beskyttelse

2.1 Advarselsskilt og signalford i bruksanvisningen

Følgende symboler og signalford brukes i denne bruksanvisningen:



Fare for personskade!

Refererer til situasjoner som kan føre til skader hvis de ikke unngås.



Risiko for skade på eiendom!

Risiko for skade på eiendom

MERKNAD**Merknad:**

Gjør brukeren oppmerksom på viktige bruksanvisninger i bruksanvisningen.

NO



2.2 Sikkerhetsinstruksjoner



Advarsel! Fare for eksplosjon og brannskader

ved håndtering av varm olje og fett!

1. For å unngå eksplosjoner og fare for brannskader må du holde brennende olje eller fett borte fra vannet og tørke stekekurven helt før bruk!
2. Tørk av fuktig stekt mat før steking!
3. Gammel eller forurenset olje eller fett har en tendens til å selvantenne. For å unngå brannfare må oljen eller fettene skiftes ut med jevne mellomrom.
4. I tilfelle brann, lukk lokket på stekeovnen for å kvele flammene eller slukk dem med et brannteppe eller et egnet brannslukningsapparat for fettbranner.



Advarsel! Fare for brannskader og fettforbrenning!

Når en Dutch oven brukes som stekepanne, oppstår det høye temperaturer. Fettet og metalledene på apparatet kan bli svært varme.

- Bruk kun stativene til matlaging i Petromax ft6- og ft9-komfyrer.
- Hvis det er for lite olje eller fett i ovnen, kan det ta fyr. Hvis det er for mye olje eller fett i ovnen, eller hvis det settes inn for mye mat, kan varm olje komme ut. Følg produsentens anbefalte mengde olje eller fett (se spesifikasjonene).
- Ikke transporter ovnen hvis den er full av olje eller varmt fett.
- Det slipper ut varm damp når du bruker ovnen. Hold deg på trygg avstand fra ovnen.



Ikke berør varme deler med bare fingrene mens du steker. Bruk alltid varmebeskyttende hansker når du håndterer tilbehøret og stekeovnen for å unngå brannskader.

- Ikke transporter Dutch Oven mens det er varm olje eller fett i den.
- Det slipper ut varm damp fra Dutch Oven under bruk. Hold god avstand til Dutch Oven.



3. Installasjonsinstruksjoner og betjening

1. Hekt håndtaket inn i øskenet.
2. Sluttposisjon
3. Heng stekekurven på kanten av stekeovnen. På denne måten kan vannet/fettet dryppe av.
4. Nå kan du helle i oljen eller det flytende fettene og deretter legge den stekte maten i frityrkurven. Deretter kan du fritere.

MERKNAD

Bruk kun olje eller fett av høy kvalitet til frityrsteking. Sørg for at oljen eller fettene er egnet for høye temperaturer. Olivenolje, smør eller margarin er ikke egnet til fritering og må derfor ikke brukes. Ikke bland ulike oljer og/eller fettstoffer, da de kan ha ulikt kokepunkt. Velg kun oljer/fett med lavt vanninnhold. Vannet fordamper under oppvarmingen og fettene spruter.

4. Rengjøring












	<p>Rengjør med varmt vann og mildt rengjøringsmiddel før første gangs bruk og etter hver bruk, og tørk deretter grundig. Oppbevares på et tørt sted.</p>
	<p>Ikke bruk slipende eller etsende midler eller gryteskraper av metall.</p>

5. Instruksjoner for avhending

- Kast materialene separat etter type i de dertil beregnede oppsamlingssystemene.
- Følg gjeldende forskrifter for avfallshåndtering når du kasserer produktet.
- Olje og fett må aldri kastes i vannkretsløpet (toalett, vask). Hvis du er i tvil, ta kontakt med ditt lokale avfallsmottak.



6. Tekniske data

	fryba		Stekekurvkapasitet: 2,5 liter
	Rustfritt stål og tre		Maksimal fyllingsvekt for stekekurven: 500 g
	Dutch Oven ft6, ft9		Minste mengde olje eller flytende fett i stekepannen: maten i stekekurven er tildekket.
	Kurvens dimensjoner: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Maksimal påfyllingsmengde av olje eller flytende fett i ft6: 3,2 liter (1/2 av gryten)
	Mål på kurv + håndtak: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Maksimal påfyllingsmengde av olje eller flytende fett i ft9: 5 liter (2/3 av gryten)
	Totalvekt: 660 g		

7. Service

Vi hjelper deg gjerne med spørsmål eller problemer. Du kan kontakte kundeserviceteamet vårt via e-post på: service@petromax.de

Tłumaczenie instrukcji obsługi dla Kosz do smażenia dla Petromax Dutch Oven ft6 i ft9

Informacje dotyczące tych instrukcji

Przed użyciem kosza do frytownic Petromax należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi podstawę bezpiecznego użytkowania kosza do frytownic. Nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do obrażeń ciała i szkód materialnych. Instrukcję obsługi należy zawsze przekazywać dalej przy odsprzedaży! Dlatego należy zachować wszystkie dokumenty do późniejszego wykorzystania lub dla kolejnych właścicieli.



1. Przeznaczenie



Kosz do smażenia może być używany do gotowania i smażenia dodatków lub jako sito. Kosz do smażenia może być używany wyłącznie do użytku prywatnego z oryginalnymi akcesoriami i tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi piekarnika Petromax Dutch Oven ft6 lub ft9.

- Specyfikacje dotyczące zamierzonego zastosowania lub ograniczeń:
- Rodzaje żywności mające kontakt z materiałem: wszystkie rodzaje żywności.
- Czas i temperatura obróbki i przechowywania w kontakcie z żywnością / warunki użytkowania: Zastosowania wysokotemperaturowe do gotowania na parze i smażenia żywności w głębokim tłuszczu.
- Informacje o koniecznych zabiegach lub ograniczeniach w stosowaniu materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością: Przed pierwszym użyciem umyć gorącą wodą i łagodnym detergentem, a następnie dokładnie wysuszyć. Przechowywać w suchym miejscu.
- Ze względu na możliwą korozję kontaktową, kosz do smażenia nie powinien być przechowywany w kuchence holenderskiej.

2. Bezpieczeństwo

2.1 Znaki ostrzegawcze i słowa sygnalizacyjne w instrukcjach użytkowania

W niniejszej instrukcji obsługi używane są następujące symbole i słowa sygnalizacyjne:



Ryzyko obrażeń!

Odnosi się do sytuacji, które mogą prowadzić do obrażeń, jeśli się ich nie uniknie.



Ryzyko uszkodzenia mienia!

Wskazuje sytuacje, które mogą doprowadzić do uszkodzenia produktu, jeśli się ich nie uniknie.

UWAGA

Uwaga:

Zwraca uwagę użytkownika na ważne instrukcje obsługi w instrukcji obsługi.

2.2 Instrukcje bezpieczeństwa



Ostrzeżenie! Ryzyko wybuchu i oparzeń

podczas pracy z gorącym olejem i smarem!

1. Aby uniknąć eksplozji i ryzyka poparzenia, należy trzymać płonący olej lub tłuszcz z dala od wody i całkowicie wysuszyć kosz do smażenia przed użyciem!
2. Przed smażeniem należy osuszyć wilgotne smażone potrawy!
3. Stary lub zanieczyszczony olej lub smar ma tendencję do samozapłonu. Aby uniknąć ryzyka pożaru, należy regularnie wymieniać olej lub smar.
4. W przypadku pożaru należy zamknąć pokrywę kuchenki holenderskiej, aby zduścić płomień lub ugasić je kocem gaśniczym lub odpowiednią gaśnicą do pożarów tłuszczu.



Ostrzeżenie! Ryzyko poparzeń i oparzeń tłuszczem!

Gdy piekarnik holenderski jest używany jako patelnia, występują wysokie temperatury. Tłuszcz i metalowe części urządzenia mogą stać się bardzo gorące.

- Stojaków należy używać wyłącznie do gotowania w kuchenkach Petromax ft6 i ft9.
- Jeśli w piekarniku znajduje się zbyt mało oleju lub tłuszczu, może się on zapalić. Jeśli w piekarniku znajduje się zbyt dużo oleju lub tłuszczu, lub jeśli włożono zbyt dużo żywności, gorący olej może się wydostać. Należy przestrzegać zalecanej przez producenta ilości oleju lub tłuszczu (patrz specyfikacje).
- Nie transportować piekarnika, jeśli jest wypełniony olejem lub gorącym smarem.
- Podczas korzystania z piekarnika ulatnia się gorąca para. Należy zachować bezpieczną odległość od kuchenki.



Podczas smażenia nie wolno dotykać gorących części gołymi palcami. Aby uchronić się przed oparzeniami, do obsługi akcesoriów i kuchenki holenderskiej należy zawsze używać rękawic chroniących przed wysoką temperaturą.



- Nie transportować piekarnika Dutch Oven, gdy znajduje się w nim gorący olej lub tłuszcz.
- Podczas użytkowania z Dutch Oven wydobywa się gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość od Dutch Oven.



3. Instrukcje instalacji i obsługi

1. Zaczep uchwyt o oczko.
2. Pozycja końcowa.
3. Zawieś kosz do smażenia na krawędzi piekarnika holenderskiego. Umożliwi to ściekanie wody/smaru.
4. Teraz można wlać olej lub płynny tłuszcz, a następnie umieścić smażone jedzenie w koszu do smażenia. Następnie można smażyć w głębokim tłuszczu.

UWAGA

Do głębokiego smażenia należy używać wyłącznie wysokiej jakości oleju lub tłuszczu. Upewnij się, że olej lub tłuszcz jest odpowiedni do wysokich temperatur. Oliwa z oliwek, masło lub margaryna nie nadają się do smażenia w głębokim tłuszczu i dlatego nie wolno ich używać. Nie mieszaj różnych olejów i/lub tłuszczów, ponieważ mogą one mieć różne temperatury wrzenia. Należy wybierać wyłącznie oleje/tłuszcze o niskiej zawartości wody. Woda odparowuje podczas podgrzewania, a tłuszcz rozpryskuje się.

4. Czyszczenie

	<p>Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu wyczyścić gorącą wodą i łagodnym detergentem, a następnie dokładnie wysuszyć. Przechowywać w suchym miejscu.</p>
	<p>Nie używaj środków ściernych lub zręcznych ani metalowych skrobaków do garnków.</p>

5. Instrukcje dotyczące utylizacji

- Materiały należy utylizować oddzielnie dla każdego typu w wyznaczonych systemach zbiórki.
- Podczas utylizacji produktu należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów dotyczących utylizacji.
- Oleju i smaru nigdy nie wolno wyrzucać do obiegu wody (toalety, zlewu). W razie wątpliwości należy skontaktować się z lokalnym centrum utylizacji odpadów.

6. Dane techniczne

	fryba		Pojemność kosza do smażenia: 2,5 litra
	Stal nierdzewna i drewno		Maksymalna waga kosza do smażenia: 500 g
	Piekarnik holenderski ft6, ft9		Minimalna ilość oleju lub płynnego tłuszczu na patelni: żywność w koszu do smażenia jest przykryta.
	Wymiary kosza: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Maksymalna ilość oleju lub płynnego tłuszczu w ft6: 3,2 litra (1/2 garnka)
	Wymiary kosza + uchwyty: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Maksymalna ilość oleju lub płynnego tłuszczu w ft9: 5 litrów (2/3 garnka)
	Całkowita waga: 660 g		

7. Usługa

Chętnie pomożemy w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów. Możesz skontaktować się z naszym zespołem obsługi klienta, wysyłając wiadomość e-mail na adres: service@petromax.de



Tradução do manual de instruções do cesto de fritar para forno holandês Petromax ft6 e ft9

Informações sobre estas instruções

Leia o manual na íntegra antes de utilizar a fritadeira Petromax. Estas instruções são a base para a utilização segura do cesto da fritadeira. Uma utilização incorrecta pode levar a ferimentos pessoais e danos materiais. O manual de instruções deve ser sempre transmitido em caso de revenda! Por isso, guarde todos os documentos para uso posterior ou para os proprietários seguintes.



1. Utilização prevista



O cesto de fritar pode ser utilizado para acessórios de cozedura e fritura ou como coador. O cesto de fritar só pode ser utilizado para uso privado com acessórios originais e apenas como descrito neste manual para o Forno Holandês Petromax ft6 ou ft9.

Especificações para a utilização prevista ou restrições:

- Tipos de alimentos que podem entrar em contacto com o material: todos os tipos de alimentos.
- Duração e temperatura do tratamento e armazenagem em contacto com os alimentos / condições de utilização: Aplicações a alta temperatura para cozer a vapor e fritar alimentos.
- Informações sobre tratamentos necessários ou restrições à utilização do material em contacto com os alimentos: Antes da primeira utilização, limpar com água morna e detergente suave e secar bem. Conservar num local seco.
- Devido ao risco de corrosão por contacto, o cesto de fritar não deve ser guardado no forno holandês.

2. Segurança

2.1 Sinais de aviso e palavras de sinalização nas instruções de utilização


Os seguintes símbolos e palavras-sinal são utilizados neste manual:




Risco de ferimentos pessoais!

Refere-se a situações que podem conduzir a lesões se não forem evitadas.




	<p>Risco de danos materiais! Indica situações que podem resultar em danos no produto se não forem evitadas.</p>
<p>NOTA</p>	<p>Nota: Chamar a atenção do utilizador para as instruções importantes do manual do utilizador.</p>

2.2 Instruções de segurança

	<p>Aviso! Risco de explosão e queimaduras ao manusear óleos e gorduras quentes!</p>
--	--

1. Para evitar explosões e o risco de queimaduras, manter o óleo ou a gordura queimados afastados da água e secar completamente a panela antes de a utilizar!
2. Limpar os alimentos fritos húmidos antes de os fritar!
3. O óleo ou a massa lubrificante velhos ou contaminados têm tendência para se auto-inflamar. Para evitar o risco de incêndio, o óleo ou a massa lubrificante devem ser substituídos em intervalos regulares.
4. Em caso de incêndio, feche a tampa do forno para abafar as chamas ou extinga-as com um cobertor anti-fogo ou um extintor adequado para fogos de gordura.

	<p>Aviso! Risco de queimaduras e de queima de gorduras! Quando um forno holandês é utilizado como frigideira, ocorrem temperaturas elevadas. A gordura e as partes metálicas do aparelho podem ficar muito quentes.</p>
---	--

- As prateleiras só podem ser utilizadas para cozinhar nos fogões Petromax ft6 e ft9.
- Se houver muito pouco óleo ou gordura no forno, este pode incendiar-se. Se houver demasiado óleo ou gordura no forno, ou se forem colocados demasiados alimentos, o óleo quente pode sair. Siga a quantidade de óleo ou gordura recomendada pelo fabricante (ver especificações).
- Não transportar a câmara de cozimento se esta estiver cheia de óleo ou gordura quente.
- O vapor quente escapa-se quando a câmara de cozimento está a ser utilizada. Manter uma distância segura da câmara de cozimento.



Não tocar nas partes quentes com os dedos desprotegidos quando estiver a cozinhar. Utilize sempre luvas de proteção térmica para se proteger de queimaduras ao manusear os acessórios e o forno.

- Não transportar o forno holandês se este contiver óleo ou gordura quente.
- O vapor quente sai do forno holandês durante a utilização. Mantenha uma distância segura do forno holandês.

3. Instruções de instalação e funcionamento

1. Enganchar a pega no laço.
2. Posição final
3. Pendure a frigideira na borda do forno holandês. Desta forma, a água e a gordura podem escorrer.
4. Agora pode deitar o óleo ou a gordura líquida e depois colocar os alimentos fritos no cesto de fritar. Depois é só fritar.

NOTA

Utilize apenas óleo ou gordura de alta qualidade para fritar. Certifique-se de que o óleo ou a gordura são adequados para temperaturas elevadas. O azeite, a manteiga ou a margarina não são adequados para fritar e não devem ser utilizados. Não misture óleos e/ou gorduras diferentes, pois podem ter pontos de ebulição diferentes. Escolha apenas óleos/gorduras que tenham um baixo teor de água. A água evapora-se quando aquecida e a gordura salpica.

4. Limpeza



Limpar antes da primeira utilização e após cada utilização com água morna e detergente suave e secar bem. Guardar num local seco.














Não utilizar agentes abrasivos ou corrosivos ou raspadores de metal.

5. Instruções para a gestão de resíduos

- Eliminar o material separadamente por tipo nos sistemas de recolha designados.
- Se desejar eliminar o seu produto, respeite os regulamentos de gestão de resíduos aplicáveis.

- O óleo e a gordura nunca devem ser eliminados no ciclo da água (sanita, lavatório). Em caso de dúvida, contactar o serviço local de gestão de resíduos.

6. Dados técnicos

	fryba		Capacidade do cesto de fritar: 2,5 litros
	Aço inoxidável e madeira		Peso máximo de enchimento do cesto: 500 g.
	Forno holandês ft6, ft9		Quantidade mínima de óleo ou gordura líquida na frigideira: os alimentos na frigideira estão cobertos.
	Dimensões do cesto: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Quantidade máxima de enchimento de óleo ou massa líquida em ft6: 3,2 litros (1/2 do jarro)
	Dimensões do cesto + pega: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Quantidade máxima de enchimento de óleo ou massa líquida em pés9: 5 litros (2/3 do recipiente).
	Peso total: 660 g		

7. Serviços

Se tiver quaisquer questões ou problemas, teremos todo o gosto em ajudá-lo. Pode contactar o nosso serviço de apoio ao cliente através do seguinte endereço eletrónico: service@petromax.de



Traducerea instrucțiunilor de utilizare a coșului de prăjire coș de prăjire pentru cuptoarele olandeze Petromax ft6 și ft9

Informații privind aceste instrucțiuni

Citiți întregul manual înainte de a utiliza friteuza Petromax. Aceste instrucțiuni reprezintă baza pentru utilizarea în siguranță a coșului de prăjire. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la vătămări corporale și daune materiale. În caz de revânzare, instrucțiunile de utilizare trebuie transmise întotdeauna mai departe! Prin urmare, vă rugăm să păstrați toate documentele pentru utilizare ulterioară sau pentru proprietarii următori.



1. Utilizarea preconizată



Coșul de prăjire poate fi folosit pentru accesorii de gătit și prăjit sau ca o strecurătoare. Coșul de prăjire poate fi utilizat numai pentru uz privat cu accesorii originale și numai așa cum este descris în acest manual pentru cuptorul olandez Petromax ft6 sau ft9.

Specificații privind utilizarea preconizată sau restricții:



- Tipuri de produse alimentare care pot intra în contact cu materialul: toate tipurile de produse alimentare.
- Durata și temperatura de tratare și depozitare în contact cu alimentele / condiții de utilizare: Aplicații la temperaturi ridicate pentru aburirea și prăjirea alimentelor.
- Informații privind tratamentele necesare sau restricțiile privind utilizarea materialelor care vin în contact cu alimentele: Înainte de prima utilizare, curățați cu apă caldă și detergent ușor, apoi uscați bine. Depozitați într-un loc uscat.
- Din cauza riscului de coroziune de contact, coșul de prăjire nu trebuie depozitat în cuptorul olandez.

2. Securitate


2.1 Semne de avertizare și cuvinte de semnalizare în instrucțiunile de utilizare

În aceste instrucțiuni de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri și cuvinte de semnal:




	<p>Risc de rănire. Se referă la situații care pot duce la vătămări dacă nu sunt evitate.</p>
	<p>Risc de deteriorare a materialului! Indică situațiile care pot provoca deteriorarea produsului dacă nu sunt evitate.</p>
<p>NOTĂ</p>	<p>Sugestie: Atrage atenția utilizatorului asupra informațiilor importante din instrucțiunile de utilizare.</p>

2.2 Instrucțiuni de siguranță

	<p>Avertisment Risc de explozie și arsuri atunci când manipulați ulei și grăsimi fierbinți!</p>
--	--

1. Pentru a evita exploziile și riscul de arsuri, păstrați uleiul sau grăsimea care arde departe de apă și uscați complet coșul de prăjire înainte de utilizare!
2. Uscați alimentele prăjite umede înainte de a le prăji.
3. Uleiul sau grăsimea veche sau contaminată are tendința de a se aprinde spontan. Pentru a evita riscul de incendiu, schimbați uleiul sau unsoarea folosită la intervale regulate.
4. În caz de incendiu, închideți capacul cuptorului olandez pentru a înăbuși flăcările sau stingeți-le cu o pătură de foc sau cu un stingător potrivit pentru incendii de grăsime.

	<p>Atenție! Risc de arsuri și arsuri de grăsime! Atunci când un cuptor olandez este folosit ca tigaie, apar temperaturi ridicate. Unsoarea și părțile metalice ale aparatului pot deveni foarte fierbinți.</p>
--	---

- Rafturile pot fi folosite numai pentru a găti pe aragazurile Petromax ft6 și ft9.
- Dacă este prea puțin ulei sau grăsime în cuptor, acesta poate lua foc. Dacă este prea mult ulei sau grăsime în cuptor sau dacă se introduc prea multe alimente, este posibil să iasă ulei fierbinte. Respectați cantitatea de ulei sau de grăsime recomandată de producător (consultați specificațiile).
- Nu transportați cuptorul dacă este plin de ulei sau de grăsime fierbinte.
- Când cuptorul este în funcțiune, ies aburi fierbinți. Păstrați o distanță de siguranță față de cuptor.



Nu atingeți cu degetele goale nicio parte fierbinte în timpul prăjirii. Pentru a vă proteja de arsuri, purtați întotdeauna mănuși de protecție termică atunci când manipulați accesoriile și cuptorul olandez.

- Nu transportați cuptorul olandez cât timp există ulei sau grăsime fierbinte în interior.
- În timpul utilizării, aburul fierbinte scapă din cuptorul olandez. Păstrați o distanță de siguranță față de cuptorul olandez.

3. Instrucțiuni de instalare și exploatare

1. Agățați mânerul în ochișor.
2. Poziția finală
3. Agățați coșul de prăjire deasupra marginii cuptorului olandez. Acest lucru permite scurgerea apei/grăsimeii.
4. Acum puteți turna uleiul sau grăsimea lichidă și apoi puneți alimentele prăjite în coșul de prăjire. Apoi puteți prăji.

NOTA

Folosiți numai ulei sau unsoare de înaltă calitate pentru prăjire. Asigurați-vă că uleiul sau grăsimea este adecvată pentru temperaturi ridicate. Uleiul de măsline, untul sau margarina nu sunt adecvate pentru prăjire și, prin urmare, nu ar trebui utilizate. Nu amestecați uleiuri și/sau grăsimi diferite, deoarece acestea pot avea puncte de fierbere diferite. Alegeți numai uleiuri/grăsimi cu un conținut scăzut de apă. Apa se evaporă atunci când este încălzită, iar grăsimea se împrăștie.

4. Curățare



Înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare, curățați cu apă caldă și detergent ușor și uscați bine. Depozitați într-un loc uscat.














Nu utilizați agenți abrazivi sau corozivi sau raclete metalice pentru vase.



5. Instrucțiuni de eliminare

- Eliminați materialele separat, în funcție de tipul lor, în sistemele de colectare desemnate.
- Dacă doriți să eliminați produsul, vă rugăm să respectați reglementările aplicabile privind eliminarea.
- Uleiul și grăsimea nu trebuie eliminate niciodată în circuitul apei (toaletă, chiuvetă). Dacă aveți îndoieli, contactați centrul local de eliminare a deșeurilor.

6. Date tehnice

	fryba		Capacitate coș de prăjire: 2,5 litri
	Oțel inoxidabil și lemn		Greutatea maximă de umplere a coșului de prăjire: 500 g
	Cuptor olandez ft6, ft9		Cantitatea minimă de ulei sau de grăsime lichidă în tigaie: alimentele din coșul de prăjire sunt acoperite.
	Dimensiuni coș: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Cantitatea maximă de umplere cu ulei sau grăsime lichidă în ft6: 3,2 litri (1/2 din tigaie)
	Dimensiuni coș + mâner: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Cantitatea maximă de umplere cu ulei sau grăsime lichidă în ft9: 5 litri (2/3 din tigaie)
	Peso total: 660 g		

7. Serviciul

Vom fi bucuroși să vă ajutăm cu orice întrebare sau problemă. Puteți contacta echipa noastră de servicii pentru clienți prin e-mail la: service@petromax.de



Översättning av bruksanvisningen för Frityrkorg för Petromax holländsk ugn ft6 och ft9

Information om dessa instruktioner

Läs igenom hela bruksanvisningen innan du använder Petromax frityrkorg. Bruksanvisningen utgör grunden för en säker användning av frityrkorgen. Felaktig användning kan leda till personskador och materiella skador. Bruksanvisningen måste alltid lämnas vidare vid återförsäljning! Spara därför alla dokument för senare användning eller för efterföljande ägare.



1. Avsedd användning



Frityrkorgen kan användas för tillagning och fritering av tillbehör eller som sil. Frityrkorgen får endast användas för privat bruk med originaltillbehör och endast enligt beskrivningen i denna bruksanvisning för Petromax Dutch Oven ft6 eller ft9.

Specifikationer för avsedd användning eller restriktioner:

- Typer av livsmedel som kan komma i kontakt med materialet: alla typer av livsmedel.
- Varaktighet och temperatur för behandling och förvaring i kontakt med livsmedlet / användningsförhållanden: Högtemperaturlämpligheter för ångkokning och fritering av mat.
- Information om nödvändiga behandlingar eller restriktioner för användningen av materialet i kontakt med livsmedel: Före första användning, rengör med varmt vatten och mildt rengöringsmedel och torka sedan noggrant. Förvaras på en torr plats.
- På grund av risken för kontaktkorrosion bör friteringskorgen inte förvaras i Dutch Oven.

2. Säkerhet

2.1 Varningsskyltar och signalord i bruksanvisningen


Följande symboler och signalord används i denna bruksanvisning:




Risk för personskada!

Avser situationer som kan leda till skador om de inte undviks.




	<p>Risk för skador på egendom! Indikerar situationer som kan leda till skador på produkten om de inte undviks.</p>
<p>ANMÄRKNING</p>	<p>Anmärkning: Gör användaren uppmärksam på viktiga bruksanvisningar i bruksanvisningen.</p>


2.2 Säkerhetsanvisningar

	<p>Varning! Risk för explosion och brännskador vid hantering av het olja och fett!</p>
--	---

1. För att undvika explosioner och risk för brännskador, håll brinnande olja eller fett borta från vattnet och torka stekpannan helt före användning!
2. Torka av fuktig stekt mat före stekning!
3. Gammal eller förorenad olja eller fett har en tendens att självantända. För att undvika brandrisk bör oljan eller fettets bytas ut med jämna mellanrum.
4. Om det börjar brinna stänger du locket på ugnen för att kväva lågorna eller släcker dem med en brandfilt eller en lämplig brandsläckare för fettbränder.

	<p>Varning! Risk för brännskador och fettförbränning! När en Dutch oven används som kastrull uppstår höga temperaturer. Fettet och metalldelarna på apparaten kan bli mycket heta.</p>
--	---

- Hyllorna får endast användas för matlagning i Petromax ft6- och ft9-spisar.
- Om det finns för lite olja eller fett i ugnen kan den fatta eld. Om det finns för mycket olja eller fett i ugnen, eller om för mycket mat läggs in, kan het olja läcka ut. Följ tillverkarens rekommenderade mängd olja eller fett (se specifikationerna).
- Transportera inte ugnen om den är fylld med olja eller hett fett.
- Het ånga tränger ut när ugnen används. Håll ett säkert avstånd till ugnen.

	<p>Rör inte vid några heta delar med bara fingrarna när du steker. Använd alltid värmskyddshandskar för att skydda dig mot brännskador när du hanterar tillbehören och ugnen.</p>
--	---



- Transportera inte Dutch Oven om det finns het olja eller fett i den.
- Het ånga tränger ut ur Dutch Oven under användning. Håll ett säkert avstånd till Dutch Oven.



3. Installationsanvisningar och drift

1. Haka fast handtaget i öglan.
2. Slutposition
3. Häng stekpannan på kanten av den nederländska ugnen. På så sätt kan vattnet/fettet droppa av.
4. Nu kan du hålla i oljan eller det flytande fett och sedan placera den friterade maten i friteringskorgen. Sedan kan du fritera.

NOTERA

Använd endast högkvalitativ olja eller fett för fritering. Se till att oljan eller fett är lämpligt för höga temperaturer. Olivolja, smör eller margarin är inte lämpliga för fritering och får därför inte användas. Blanda inte olika oljor och/eller fetter, eftersom de kan ha olika kokpunkt. Välj endast oljor/fetter som har låg vattenhalt. Vattnet avdunstar vid upphettning och fett stänker.












4. Rengöring

	<p>Rengör före första användning och efter varje användning med varmt vatten och mildt rengöringsmedel, torka sedan noggrant. Förvaras på en torr plats.</p>
	<p>Använd inte slipande eller frätande medel eller grytskrapor av metall.</p>

5. Anvisningar för avfallshantering

- Kassera materialet separat efter typ i de utsedda insamlingsystemen.
- Beakta gällande bestämmelser om avfallshantering om du vill kassera din produkt.
- Olja och fett får aldrig slängas i vattenkretsloppet (toalett, handfat). Om du är osäker, kontakta din lokala avfallshantering.

6. Tekniska data

	fryba		Stekkorgens kapacitet: 2,5 liter
	Rostfritt stål och trä		Maximal fyllningsvikt för stekkorgen: 500 g
	Holländsk ugn ft6, ft9		Minsta mängd olja eller flytande fett i stekpannan: maten i stekpannan är täckt
	Korgens mått: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Maximal påfyllningsmängd av olja eller flytande fett i ft6: 3,2 liter (1/2 av kannan)
	Mått korg + handtag: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Maximal påfyllningsmängd av olja eller flytande fett i ft9: 5 liter (2/3 av kärlet)
	Total vikt: 660 g		

7. Tjänster

Vi hjälper dig gärna om du har några frågor eller problem. Du kan nå vår kundtjänst via e-post på: service@petromax.de



Preklad návodu na použitie fritovacieho koša pre holandskú rúru Petromax ft6 a ft9

Informace o těchto pokynech

Pred použitím fritovacieho koša Petromax si kompletne prečítajte návod na použitie. Návod na použitie je nevyhnutný pre bezpečné používanie fritovacieho koša. Nesprávne používanie môže viesť k zraneniu osôb a poškodeniu majetku. Návod na obsluhu sa musí vždy odovzdať pri ďalšom predaji! Preto si všetky dokumenty uschovajte pre neskoršie použitie alebo pre ďalšieho majiteľa.



1. Zamýšľané použitie



Fritovací kôš možno použiť na varenie a smaženie príloh alebo ako sitko. Fritovací kôš sa môže používať len na súkromné účely s originálnym príslušenstvom a len tak, ako je popísané v tomto návode na použitie s holandskou rúrou Petromax ft6 alebo ft9.

Špecifikácie pre zamýšľané použitie alebo obmedzenia:

- Druhy potravín, ktoré môžu prísť do kontaktu s materiálom: všetky druhy potravín.
- Ošetrovanie pri styku s potravinami a čas a teplota skladovania / podmienky použitia: použitie pri vysokých teplotách na varenie v pare a vyprážanie potravín.
- Informácie o potrebných úpravách alebo obmedzeniach pri používaní materiálu prichádzajúceho do styku s potravinami: Pred prvým použitím vyčistite horúcou vodou a jemným čistiacim prostriedkom, potom dôkladne vysušte. Skladujte na suchom mieste.
- Z dôvodu možnej kontaktnej korózie by sa fritovací kôš nemal skladovať v holandskej rúre.

2. Zabezpečenie

2.1 Výstražné značky a signálne slová v návode na použitie

V tomto návode na obsluhu sa používajú nasledujúce symboly a signálne slová:



Riziko zranenia!

Označuje situácie, ktoré môžu viesť k zraneniu, ak sa im nevyhnete.



	<p>Riziko poškodenia majetku! Označuje situácie, ktoré môžu viesť k poškodeniu výrobku, ak sa im nevyhnete.</p>
<p>POZNÁMKA</p>	<p>Poznámka: Upozorňuje používateľa na dôležité pokyny v návode na obsluhu.</p>

2.2 Bezpečnostné pokyny

	<p>Pozor! Nebezpečenstvo výbuchu a popálenín pri manipulácii s horúcim olejom a tukom!</p>
--	---

1. Aby ste zabránili výbuchu a riziku popálenia, udržiavajte horiaci olej alebo tuk mimo dosahu vody a pred použitím fritézu úplne vysušte!
2. Mokré vyprážané potraviny pred vyprážením osušte!
3. Starý alebo znečistený olej alebo tuk má tendenciu samovoľne sa vznietiť. Aby ste predišli riziku požiaru, pravidelne používaný olej alebo tuk vymieňajte.
4. V prípade požiaru zatvorte veko holandskej rúry, aby ste udusili plamene, alebo ich uhasťe protipožiarnou prikrývkou alebo vhodným hasiacim prístrojom na oheň z tuku.

	<p>Pozor! Nebezpečenstvo popálenia a popálenia tukom! Pri používaní holandskej rúry ako panvice dochádza k vysokým teplotám. Tuk a kovové časti spotrebiča sa môžu veľmi zahriať.</p>
--	--

- Polica sa môže používať len na varenie na sporákoch Petromax ft6 a ft9.
- Ak je v rúre príliš málo oleja alebo tuku, môže dôjsť k požiaru. Ak je v rúre príliš veľa oleja alebo tuku alebo ak sa do nej vloží príliš veľa jedla, horúci olej môže vytekať von. Dodržiavajte množstvo oleja alebo tuku odporúčané výrobcom (pozri technické údaje).
- Rúru neprepravujte, ak je plná horúceho oleja alebo tuku.
- Keď je rúra v prevádzke, vychádza horúca para. Dodržiavajte bezpečnú vzdialenosť od rúry.

	<p>Pri vyprážení sa nedotýkajte horúcich častí holými prstami. Aby ste sa chránili pred popálením, pri manipulácii s príslušenstvom a holandskou rúrou vždy používajte ochranné rukavice.</p>
--	---

- Holandskú rúru neprepravujte, ak je v nej horúci olej alebo tuk.
- Z holandskej trouby během používání uniká horká pára. Udržujte bezpečnou vzdálenost od holandské trouby.



3. Návod na inštaláciu a prevádzku

1. Zaháknite rukoväť do očka.
2. Koncová poloha
3. Fritovací kôš zaveste na okraj holandskej rúry. To umožní odkvapkávanie vody/masti.
4. Teraz môžete naliať olej alebo tekutý tuk a potom vložiť vyprážané jedlo do fritovacieho koša. Potom môžete smažiť.

POZNÁMKA

Na vyprážanie používajte len kvalitný olej alebo tuk. Uistite sa, že olej alebo tuk je vhodný pre vysoké teploty. Olivový olej, maslo alebo margarín nie sú vhodné na vyprážanie a nesmú sa používať. Nemiešajte rôzne oleje a/alebo tuky, pretože môžu mať rôzne body varu. Vyberajte len oleje/tuky s nízkym obsahom vody. Voda sa pri zahrievaní odparuje a tuk sa rozstrekuje.

4. Čistenie

	<p>Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom a dôkladne vysušte. Skladujte na suchom mieste.</p>
	<p>Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne výrobky ani kovové škrabky na riad.</p>

5. Pokyny na likvidáciu

- Umiestnite materiály oddelene podľa druhu do určených zberných systémov.
- Ak chcete výrobok zlikvidovať, dodržiavajte aktuálne platné predpisy o likvidácii.
- Olej a tuk sa nikdy nesmie vypúšťať do vodného cyklu (toaleta, umývadlo). V prípade pochybností sa obráťte na miestne stredisko na likvidáciu odpadu.

6. Technické údaje

	fryba		Objem fritovacieho koša: 2,5 litra
	Nerezová oceľ a drevo		Maximálna hmotnosť náplne fritovacieho koša: 500 g
	Holandská rúra ft6, ft9		Minimálne množstvo oleja alebo tekutého tuku v panvici: jedlo vo fritovacom koši je zakryté.
	Rozmery koša: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Maximálne množstvo oleja alebo tekutého tuku vo ft6: 3,2 litra (1/2 hrnca).
	Rozmery koša + rukoväte: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Maximálne množstvo oleja alebo tekutého tuku vo ft9: (2/3 hrnca): 5 litrov
	Celková hmotnosť: 660 g		

7. Služba

Radi vám pomôžeme s akýmikoľvek otázkami alebo problémami. Náš tím služieb zákazníkom môžete kontaktovať e-mailom na adrese: service@petromax.de.



Prevod navodil za uporabo košare za cvrtje košara za cvrtje za nizozemske pečice Petromax ft6 in ft9

Informacije o teh navodilih

Pred uporabo cvrtnika Petromax preberite celoten priročnik. Ta navodila so osnova za varno uporabo košare za cvrtje. Nepravilna uporaba lahko privede do telesnih poškodb in materialne škode. V primeru nadaljnje prodaje je treba navodila za uporabo vedno posredovati naprej! Zato vse dokumente shranite za poznejšo uporabo ali za naslednje lastnike.



1. Predvidena uporaba



Košara za cvrtje se lahko uporablja za dodatke za kuhanje in cvrtje ali kot cedilo. Košara za cvrtje se lahko uporablja samo za zasebno uporabo z originalnimi dodatki in samo tako, kot je opisano v tem priročniku za nizozemsko pečico Petromax ft6 ali ft9.

Specifikacije predvidene uporabe ali omejitve:

- Vrste živil, ki lahko pridejo v stik z materialom: vse vrste živil.
- Trajanje in temperatura obdelave in shranjevanja v stiku z živili / pogoji uporabe: Uporaba pri visokih temperaturah za soparjenje in cvrtje živil.
- Informacije o potrebnih obdelavah ali omejitvah uporabe materiala, ki pride v stik z živili: Pred prvo uporabo očistite s toplo vodo in blagim detergentom, nato temeljito posušite. Shranjujte v suhem prostoru.
- Informacije o potrebnih obdelavah ali omejitvah uporabe materiala, ki pride v stik z živili: Pred prvo uporabo očistite s toplo vodo in blagim detergentom, nato temeljito posušite. Shranjujte v suhem prostoru.

2. Varnost

2.1 Opozorilni znaki in signalne besede v navodilih za uporabo

V teh navodilih za uporabo so uporabljeni naslednji simboli in signalne besede:



Tveganje za poškodbe.

Gre za situacije, ki lahko povzročijo poškodbe, če se jim ne izognemo.



Nevarnost materialne škode!

Označuje situacije, ki lahko povzročijo poškodbe izdelka, če se jim ne izognete.

NOTA

Predlog:

Uporabnika opozori na pomembne informacije v navodilih za uporabo.

2.2 Varnostna navodila



Opozorilo Nevarnost eksplozije in opeklin

pri ravnanju z vročim oljem in maščobo!

1. Da bi se izognili eksplozijam in nevarnosti opeklin, poskrbite, da goreče olje ali maščoba ne pride v vodo, in košaro za cvrtje pred uporabo popolnoma posušite!
2. Suha mokra ocvrta živila pred cvrtjem.
3. Staro ali onesnaženo olje ali maščoba se lahko spontano vžge. Da bi se izognili nevarnosti požara, redno menjajte uporabljeno olje ali maščobo.
4. V primeru požara zaprite pokrov nizozemske pečice, da zadušite plamene, ali jih pogasite z ognjevarno odejo ali gasilnim aparatom, primernim za maščobne požare.



Previdno! Nevarnost opeklin in maščobnih opeklin!

Ko nizozemsko pečico uporabljate kot ponev za cvrtje, prihaja do visokih temperatur. Maščoba in kovinski deli naprave se lahko močno segrejejo.

- Police se lahko uporabljajo samo za kuhanje na štedilnikih Petromax ft6 in ft9.
- Če je v pečici premalo olja ali maščobe, se lahko vname. Če je v pečici preveč olja ali maščobe ali če vanjo vstavite preveč hrane, lahko iz nje izstopi vroče olje. Upoštevajte količino olja ali maščobe, ki jo priporoča proizvajalec (glejte specifikacije).
- Pečice ne prevažajte, če je polna vročega olja ali maščobe.
- Ko pečica deluje, iz nje izhaja vroča para. Ohranite varno razdaljo od pečice.



Med cvrtjem se z golimi prsti ne dotikajte vročih delov. Da se zaščitite pred opeklinami, pri rokovanju s pripomočki in nizozemsko pečico vedno nosite toplotno zaščitne rokavice..



- Ne prevažajte nizozemske pečice, če je v njej vroče olje ali maščoba.
- Med uporabo iz nizozemske pečice uhaja vroča para. Ohranite varno razdaljo od nizozemske pečice.



3. Navodila za namestitvev in uporabo

1. Ročaj zataknite v očesce.
2. Končni položaj
3. Košarico za cvrtje obesite čez rob nizozemske pečice. Tako lahko voda/maščoba kaplja ven.
4. Zdaj lahko nalijete olje ali tekočo maščobo, nato pa ocvrto hrano položite v košaro za cvrtje. Nato lahko cvrete.

OPOMBA

Za cvrtje uporabljajte le visokokakovostno olje ali maščobo. Prepričajte se, da je olje ali maščoba primerna za visoke temperature. Olivno olje, maslo ali margarina niso primerni za cvrtje, zato jih ne smete uporabljati. Ne mešajte različnih olj in/ali maščob, saj imajo lahko različna vrelišča. Izberite le olja/maščobe z nizko vsebnostjo vode. Voda pri segrevanju izhlapeva, maščoba pa se razprši.












4. Čiščenje

	<p>Pred prvo uporabo in po vsaki uporabi ga očistite s toplo vodo in blagim detergentom ter temeljito posušite. Shranjujte v suhem prostoru.</p>
	<p>Ne uporabljajte abrazivnih ali jedkih sredstev ali kovinskih strgal za posodo.</p>

5. Navodila za odstranjevanje

- Materiale odlagajte ločeno glede na njihovo vrsto v za to namenjene zbiralne sisteme.
- Če želite izdelek odstraniti, upoštevajte veljavne predpise o odstranjevanju.
- Olja in maščob nikoli ne smete odvajati v vodni krog (stranišče, umivalnik). Če ste v dvomih, se obrnite na lokalni center za odstranjevanje odpadkov.

6. Tehnični podatki

	fryba		Prostornina košare za cvrtje: 2,5 litra
	Nerjaveče jeklo in les		Največja teža polnjenja košare za cvrtje: 500 g
	Nizozemska pečica ft6, ft9		Najmanjša količina olja ali tekoče maščobe v ponvi: hrana v košari za cvrtje je pokrita.
	Dimenzije košare: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Največja količina olja ali tekoče maščobe v posodi ft6: 3,2 litra (1/2 posode)
	Dimenzije košare + ročaj: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Največja količina olja ali tekoče maščobe v ft9: 5 litrov (2/3 ponve)
	Skupna teža: 660 g		

7. Storitev

Z veseljem vam bomo pomagali pri vseh vprašanjih ali težavah. Z našo službo za pomoč strankam se lahko obrnete po e-pošti na naslov: service@petromax.de

Traducción de las instrucciones de uso de Cesta de freír para olla holandesa Petromax ft6 y ft9

Información sobre estas instrucciones

Lea todo el manual antes de utilizar la freidora Petromax. Estas instrucciones son la base para el uso seguro de la cesta freidora. Un uso inadecuado puede provocar daños personales y materiales. En caso de reventa, ¡el manual de instrucciones debe transmitirse siempre! Por lo tanto, guarde todos los documentos para su uso posterior o para los siguientes propietarios.



1. Uso previsto



La cesta para freír se puede utilizar para cocinar y freír accesorios o como colador. La cesta para freír solo puede utilizarse para uso privado con accesorios originales y únicamente como se describe en este manual para el horno holandés Petromax ft6 o ft9.

Especificaciones de uso previsto o restricciones:

- Tipos de alimentos que pueden entrar en contacto con el material: todo tipo de alimentos.
- Duración y temperatura de tratamiento y almacenamiento en contacto con los alimentos / condiciones de uso: Aplicaciones a alta temperatura para cocer al vapor y freír alimentos.
- Información sobre tratamientos necesarios o restricciones de uso del material en contacto con alimentos: Antes del primer uso, limpiar con agua tibia y detergente suave, luego secar bien. Almacenar en un lugar seco.
- Debido al riesgo de corrosión por contacto, la cesta para freír no debe guardarse en la olla holandesa.

2. Seguridad

2.1 Señales de advertencia y palabras de advertencia en las instrucciones de uso


En este manual de instrucciones se utilizan los siguientes símbolos y palabras de señalización:




¡Atención!

Se refiere a situaciones que pueden provocar lesiones si no se evitan.




	<p>¡Atención! Indica situaciones que pueden provocar daños en el producto si no se evitan.</p>
NOTA	<p>¡Nota! Llama la atención del usuario sobre las indicaciones importantes del manual de instrucciones.</p>

2.2 Instrucciones de seguridad

	<p>¡Atención! Riesgo de explosión y quemaduras ¡al manipular aceite y grasa calientes!</p>
--	---

1. Para evitar explosiones y el riesgo de quemaduras, ¡mantén el aceite o la grasa encendidos alejados del agua y seca completamente la cesta de freír antes de usarla!
2. Seque los alimentos fritos húmedos antes de freírlos.
3. El aceite o la grasa viejos o contaminados tienden a inflamarse espontáneamente. Para evitar el riesgo de incendio, cambie el aceite o la grasa utilizados a intervalos regulares.
4. En caso de incendio, cierre la tapa del horno holandés para sofocar las llamas o apáguelas con una manta ignífuga o un extintor adecuado para incendios provocados por grasa.

	<p>¡Atención! ¡Riesgo de quemaduras y quemagrasas! Cuando se utiliza un horno holandés como sartén, se producen altas temperaturas. La grasa y las piezas metálicas del aparato pueden calentarse mucho.</p>
---	---

- Los estantes sólo pueden utilizarse para cocinar en cocinas Petromax ft6 y ft9.
- Si hay muy poco aceite o grasa en el horno, puede incendiarse. Si hay demasiado aceite o grasa en el horno, o si se introduce demasiada comida, puede salir aceite caliente. Siga la cantidad de aceite o grasa recomendada por el fabricante (consulte las especificaciones).
- No transporte el horno si está lleno de aceite o grasa caliente.
- Cuando el horno está en funcionamiento, sale vapor caliente. Manténgase a una distancia prudencial del horno.



No toque ninguna parte caliente con los dedos desnudos mientras esté freído. Para protegerse de las quemaduras, utilice siempre guantes de protección térmica para manipular los accesorios y el horno holandés.

- No transporte la olla holandesa mientras haya aceite o grasa caliente en su interior.
- Durante el uso, sale vapor caliente de la olla. Manténgase a una distancia prudencial del Dutch Oven.

3. Instrucciones de instalación y funcionamiento

1. Enganche el asa en el ojal.
2. Posición final
3. Cuelgue la cesta de freír en el borde de la olla holandesa. Esto permite que el agua/grasa gotee.
4. Ahora puede verter el aceite o la grasa líquida y, a continuación, colocar los alimentos fritos en la cesta de freír. A continuación, puede freír.

NOTA

Utilice sólo aceite o grasa de alta calidad para freír. Asegúrese de que el aceite o la grasa son adecuados para altas temperaturas. El aceite de oliva, la mantequilla o la margarina no son adecuados para freír y, por lo tanto, no deben utilizarse. No mezcle diferentes aceites y/o grasas, ya que pueden tener diferentes puntos de ebullición. Elija sólo aceites/grasas con bajo contenido en agua. El agua se evapora al calentarse y la grasa salpica.

4. Limpieza



Antes del primer uso y después de cada uso, limpiar con agua caliente y detergente suave y secar bien. Guardar en un lugar seco.














No utilice agentes abrasivos o corrosivos ni rascadores metálicos para ollas.

5. Instrucciones de eliminación

- Elimine los materiales por separado según su tipo en los sistemas de recogida designados.

- Si desea deshacerse del producto, respete la normativa vigente en materia de eliminación.
- El aceite y la grasa no deben desecharse nunca en el ciclo del agua (inodoro, fregadero). En caso de duda, póngase en contacto con su centro local de eliminación de residuos.

6. Datos técnicos

	fryba		Capacidad de la cesta de freír: 2,5 litros
	Acero inoxidable y madera		Peso máximo de llenado de la cesta de freír: 500 g
	Horno holandés ft6, ft9		Cantidad mínima de aceite o grasa líquida en la sartén: los alimentos en la cesta de freír están cubiertos
	Dimensiones de la cesta: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Cantidad máxima de llenado de aceite o grasa líquida en el ft6: 3,2 litros (1/2 de la olla)
	Dimensiones cesta + asa: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Cantidad máxima de llenado de aceite o grasa líquida en ft9: 5 litros (2/3 de la olla)
	Peso total: 660 g		

7. Servicio

Estaremos encantados de ayudarle con cualquier duda o problema. Puede ponerse en contacto con nuestro equipo de atención al cliente por correo electrónico en: service@petromax.de

Překlad návodu k použití pro Fritovací koš pro holandskou troubu Petromax ft6 a ft9

Informace o těchto pokynech

Před použitím fritovacího koše Petromax si kompletně přečtěte návod k použití. Návod k použití je základem pro bezpečné používání fritovacího koše. Nesprávné použití může vést ke zranění osob a poškození majetku. Návod k použití musí být vždy předán při dalším prodeji! Proto si všechny dokumenty uschovejte pro pozdější použití nebo pro další majitele.



1. Zamýšlené použití



Fritovací koš lze použít k vaření a fritování příloh nebo jako síto. Fritovací koš lze používat pouze pro soukromé účely s originálním příslušenstvím a pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití s holandskou troubou Petromax ft6 nebo ft9.

Specifikace pro zamýšlené použití nebo omezení:

- Druhy potravin, které mohou přijít do styku s materiálem: všechny druhy potravin.
- Doba a teplota ošetření a skladování ve styku s potravinami / podmínky použití: Použití při vysokých teplotách pro vaření v páře a fritování potravin.
- Informace o nezbytných ošetřeních nebo omezeních používání materiálu přicházejícího do styku s potravinami: Před prvním použitím očistěte horkou vodou a jemným čisticím prostředkem a poté důkladně osušte. Skladujte na suchém místě.
- Kvůli možné kontaktní korozi by se fritovací koš neměl skladovat v holandské troubě.

2. Zabezpečení


2.1 Výstražné značky a signální slova v návodu k použití

V tomto návodu k obsluze jsou použity následující symboly a signální slova:




Riziko zranění!


Označuje situace, které mohou vést ke zranění, pokud se jim nevyhneme.

	<p>Riziko poškození majetku! Označuje situace, které mohou vést k poškození výrobku, pokud se jim nevyhnete.</p>
<p>POZNÁMKA</p>	<p>Poznámka: Upozorňuje uživatele na důležité pokyny v návodu k obsluze.</p>


2.2 Bezpečnostní pokyny

	<p>Pozor! Nebezpečí výbuchu a popálení při manipulaci s horkým olejem a tukem!</p>
--	---

1. Abyste zabránili výbuchu a nebezpečí popálení, udržujte hořící olej nebo tuk mimo dosah vody a před použitím fritovací koš zcela vysušte!
2. Vlhké smažené potraviny před smažením osušte!
3. Starý nebo znečištěný olej nebo tuk má tendenci se samovolně vznítit. Abyste předešli riziku požáru, používaný olej nebo tuk pravidelně vyměňujte.
4. V případě požáru zavřete víko holandské trouby, abyste udusili plameny, nebo je uhasíte protipožární příkrývkou či vhodným hasicím přístrojem pro požáry tuků.

	<p>Pozor! Nebezpečí popálení a popálení tukem! Při použití holandské trouby jako pánve dochází k vysokým teplotám. Mastnota a kovové části spotřebiče se mohou velmi zahřát.</p>
--	---

- Police lze použít pouze pro vaření na sporácích Petromax ft6 a ft9.
- Pokud je v troubě příliš málo oleje nebo tuku, může dojít k požáru. Pokud je v troubě příliš mnoho oleje nebo tuku nebo pokud je do ní vloženo příliš mnoho jídla, může dojít k vylití horkého oleje. Dodržujte množství oleje nebo tuku doporučené výrobcem (viz technické údaje).
- Nepřeppravujte troubu, pokud je plná horkého oleje nebo tuku.
- Když je trouba v provozu, vychází horká pára. Udržujte bezpečnou vzdálenost od trouby.

	<p>Při smažení se nedotýkejte horkých částí holými prsty. Pro ochranu před popálením použijte při manipulaci s příslušenstvím a holandskou troubou vždy ochranné rukavice.</p>
--	--



- Nepřeppravujte holandskou troubu, pokud je v ní horký olej nebo tuk.
- Z holandské trouby během používání uniká horká pára. Udržujte bezpečnou vzdálenost od holandské trouby.



3. Návod k instalaci a obsluze

1. Zahákněte rukojeť do očka.
2. Koncová poloha
3. Fritovací koš zavěste na okraj holandské trouby. Voda/mast tak může odkapávat.
4. Nyní můžete nalít olej nebo tekutý tuk a poté vložit smažené potraviny do fritovacího koše. Poté můžete fritovat.

POZNÁMKA

Ke smažení používejte pouze kvalitní olej nebo tuk. Ujistěte se, že je olej nebo tuk vhodný pro vysoké teploty. Olivový olej, máslo nebo margarín nejsou pro fritování vhodné, a proto se nesmí používat. Nemíchejte různé oleje a/nebo tuky, protože mohou mít různé body varu. Vyberte pouze oleje/tuky s nízkým obsahem vody. Voda se při zahřívání odpařuje a tuk se rozstříkuje.












4. Limpieza

	<p>Před prvním použitím a po každém použití vyčistěte teplou vodou a jemným mycím prostředkem a důkladně osušte. Skladujte na suchém místě.</p>
	<p>Nepoužívejte abrazivní nebo korozivní prostředky ani kovové škrabky na nádobí.</p>

5. Pokyny k likvidaci

- Materiály ukládejte odděleně podle druhu do určených sběrných systémů.
- Pokud chcete výrobek zlikvidovat, dodržujte aktuálně platné předpisy o likvidaci.
- Olej a tuk se nikdy nesmí vypouštět do vodního oběhu (toaleta, dřez). V případě pochybností se obraťte na místní středisko pro likvidaci odpadu.

6. Technické údaje

	fryba		Objem fritovacího koše: 2,5 litru
	Nerezová ocel a dřevo		Maximální hmotnost náplně fritovacího koše: 500 g
	Holandská trouba ft6, ft9		Minimální množství oleje nebo tekutého tuku v pánvi: jídlo ve fritovacím koši je zakryté.
	Rozměry koše: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Maximální množství oleje nebo tekutého tuku ve ft6: 3,2 litru (1/2 hrnce).
	Rozměry koše + rukojeti: 19 x 46,5 x 26,4 cm		Maximální množství oleje nebo tekutého tuku ve ft9: (2/3 hrnce): 5 litrů
	Celková hmotnost: 660 g		

7. Service

Rádi vám pomůžeme s jakýmkoliv dotazy nebo problémy. Náš tým zákaznického servisu můžete kontaktovat e-mailem na adrese: service@petromax.de.

Petromax ft6 ve ft9 Hollanda fırını için kızartma sepeti kullanım kılavuzunun çevirisi

Bu kılavuzlar hakkında bilgi

Petromax Kızartma Sepetini kullanmadan önce, lütfen kullanım talimatlarının tamamını okuyun. Kullanım talimatları, kızartma sepetinin güvenli kullanımı için gereklidir. Yanlış kullanım kişisel yaralanmalara ve maddi hasara neden olabilir. Yeniden satarken her zaman kullanım talimatlarını aktarın! Bu nedenle, tüm belgeleri ileride başıvrnak veya bir sonraki sahibi için saklayın.



1. Kullanım amacı



Kızartma sepeti, garnitürleri hazırlamak ve kızartmak için veya elek olarak kullanılabilir. Kızartma sepeti yalnızca orijinal aksesuarlarla kişisel kullanım için ve yalnızca Petromax ft6 veya ft9 Hollanda fırını için bu kullanım talimatlarında açıklandığı şekilde kullanılabilir.

Kullanım amacı veya kısıtlamalar için özellikler:

- Malzeme ile temas edebilecek gıda türleri: her türlü gıda.
- Gıda ile temas halinde elleçleme ve depolama, zaman ve sıcaklık / kullanım koşulları: Buharda pişirme ve kızartma için yüksek sıcaklıklarda kullanın.
- Gıda ile temas eden malzemenin kullanımına ilişkin gerekli işlem veya kısıtlamalar hakkında bilgi: İlk kullanımdan önce sıcak su ve hafif deterjanla temizleyin, ardından iyice kurulaşın. Kuru bir yerde saklayın.
- Olası temas korozyonu nedeniyle kızartma sepeti Hollanda fırını içinde saklanmamalıdır.

2. Güvenlik


2.1 Kullanım kılavuzundaki uyarı işaretleri ve sinyal kelimeleri

Bu kullanım kılavuzunda aşağıdaki semboller ve sinyal sözcükleri kullanılmıştır:




Yaralanma riski!


Kaçınılmadığı takdirde yaralanmayla sonuçlanabilecek durumları belirtir.

	<p>Maddi hasar riski! Kaçınılmadığı takdirde ürünün zarar görmesine neden olabilecek durumları belirtir.</p>
<p>NOT</p>	<p>Yorumlar.: Kullanıcının dikkatini kullanım kılavuzundaki önemli bilgilere çeker.</p>


2.2 Güvenlik talimatları

	<p>Dikkat: Patlama ve yanma tehlikesi sıcak yağ ve gres ile çalışırken!</p>
--	--

1. Patlama ve yanma riskini önlemek için yanan yağ veya gresi sudan uzak tutun ve kullanmadan önce fritözü tamamen kurulayın!
2. Kızartmadan önce ıslak kızartılmış gıdaları kurulayın!
3. Eski veya kirli gres yağının kendiliğinden yanma eğilimi vardır. Yangın riskini önlemek için yağı veya gresi düzenli olarak değiştirin.
4. Bir yangın durumunda, alevleri bastırmak için Hollanda fırınının kapağını kapatın veya bir yangın battaniyesi veya uygun bir gres yangın söndürücü ile söndürün.

	<p>Dikkat: Yanık ve yağ yangını tehlikesi! Hollanda fırını kızartma tavası olarak kullanırken yüksek sıcaklıklar oluşur. Cihazın yağ ve metal parçaları çok sıcak olabilir.</p>
--	--

- Raf sadece Petromax ft6 ve ft9 ocaklarda yemek pişirmek için kullanılabilir.
- Fırında yeterince yağ veya katı yağ yoksa yangın çıkabilir. Fırında çok fazla yağ veya katı yağ varsa veya fırına çok fazla yiyecek konulursa, sıcak yağ dışarı dökülebilir. Üretici tarafından önerilen yağ veya katı yağ miktarına uyun (bkz. teknik veriler).
- Fırın sıcak yağ veya gres ile doluysa taşımayın.
- Çalışma sırasında sıcak buhar açığa çıkar. Fırından güvenli bir mesafede durun.

	<p>Kızartma yaparken sıcak parçalara çıplak parmaklarınızla dokunmayın. Kendinizi yanıklardan korumak için, aksesuarları ve Hollanda fırını kullanırken daima koruyucu eldiven giyin.</p>
--	---

- Sıcak yağ veya gres içeriyorsa Hollanda fırınına taşımayın.
- Hollanda fırınının kullanımı sırasında sıcak buhar çıkar. Hollanda fırınından güvenli bir mesafede durun.



3. Kurulum ve kullanım talimatları

1. Kolu halkaya geçirin.
2. Son konum
3. Kızartma sepetini Hollanda fırınının kenarına asın. Bu, suyun/yağın akıp gitmesini sağlayacaktır.
4. Şimdi yağı veya sıvı yağı dökülebilir ve kızartılacak yiyeceği kızartma sepetine yerleştirebilirsiniz. Daha sonra kızartmaya başlayabilirsiniz.

NOT

Kızartma için sadece iyi kalitede sıvı veya katı yağ kullanın. Yağın yüksek sıcaklıklarda kullanıma uygun olduğundan emin olun. Zeytinyağı, tereyağı veya margarin kızartma için uygun değildir ve kullanılmamalıdır. Kaynama noktaları farklı olabileceğinden farklı sıvı ve/veya katı yağları karıştırmayın. Sadece düşük su içeriğine sahip sıvı/yağları seçin. Isıtıldığında su buharlaşır ve yağ sıçrar.












4. Temizlik

	<p>İlk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra ılık su ve yumuşak deterjanla iyice temizleyin ve iyice kurulaşın. Kuru bir yerde saklayın.</p>
	<p>Aşındırıcı veya korozif ürünler veya metal kazıyıcılar kullanmayın.</p>

5. İmha talimatları

- Malzemeleri türlerine göre ayrı ayrı belirlenmiş toplama sistemlerine yerleştirin.
- Ürünü imha etmek isterseniz, lütfen geçerli imha yönetmeliklerine uyun.
- Yağlar ve gres yağı asla su döngüsüne (tuvalet, lavabo) dökülmemelidir. Şüphelenirse, yerel atık imha merkezimize başvurun.

6. Teknik özellikler

	fryba		Kızartma sepeti kapasitesi: 2,5 л
	Paslanmaz çelik ve ahşap		Kızartma sepetinin maksimum dolum ağırlığı: 500 g
	Hollanda fırını ft6, ft9		Tavada minimum yağ veya sıvı yağ: kızartma sepetindeki yiyeceğin üzeri kapalı.
	Sepet boyutları: 6 x 27,8 x 26,4 cm		F6 başına maksimum yağ veya sıvı yağ miktarı: 3,2 litre (1/2 tava).
	Sepet + sap boyutları: 19 x 46,5 x 26,4 cm		ft9'da maksimum yağ veya sıvı yağ miktarı: (tavanın 2/3'ü): 5 litre
	Toplam ağırlık: 660 g		

7. Servis

Sorularınız veya endişeleriniz konusunda size yardımcı olmaktan memnuniyet duyarız. Müşteri destek ekibimizle şu adresten e-posta yoluyla iletişime geçebilirsiniz: service@petromax.de.



Переклад інструкції до кошика для голландської печі Petromax ft6 та ft9

Інформація про настанови

Перед використанням кошика для випікання Petromax, будь ласка, повністю прочитайте інструкцію. Інструкція необхідна для безпечного використання кошика для випікання. Неправильне використання може призвести до травм і пошкодження майна. Завжди передавайте інструкцію з експлуатації під час перепродажу! Тому зберігайте всі документи для подальшого використання або для наступного власника.



1. Звичайне використання



Кошик для випікання можна використовувати для приготування та запікання гарнірів або як сито. Кошик для випікання призначений для особистого використання тільки з оригінальними аксесуарами і тільки так, як описано в інструкції до голландської печі Petromax ft6 або ft9.

Технічні характеристики або обмеження щодо використання за призначенням:

- Типи харчових продуктів, що контактують з речовиною: всі види харчових продуктів.
- Поводження з харчовими продуктами і зберігання, час і температура / умови використання: можна використовувати для приготування на пару і випікання при високих температурах.
- Інформація про необхідне поведження або обмеження щодо використання матеріалу, що контактує з харчовими продуктами: Перед першим використанням очистити гарячою водою з м'яким миючим засобом, потім ретельно просушити. Зберігати в сухому місці.
- Через можливу контактну корозію кошик не можна зберігати в голландській печі.

2. Безпека


2.1 Попередження та сигнальні слова в інструкції з використання

У цьому посібнику використовуються такі символи та паролі:




Небезпека травмування!


Вказує на ситуації, які можуть призвести до травмування, якщо їх не уникнути.

	<p>Ризик пошкодження майна! Він вказує на ситуації, які можуть призвести до пошкодження виробу, якщо їх не уникнути.</p>
<p>ПРИМІТКА</p>	<p>Коментарі: Він звертає увагу користувача на важливу інформацію в посібнику користувача.</p>

2.2 Інструкції з техніки безпеки

	<p>Обережно: небезпека вибуху та опіків при роботі з гарячою олією та жиром!</p>
--	---

1. Щоб уникнути вибуху та опіків, тримайте палаючу олію або жир подалі від води та повністю висушіть піч перед використанням.
2. Перед випіканням просушіть мокру смажену їжу!
3. Старе або брудне мастило схильне до самозаймання. Регулярно міняйте мастило, щоб уникнути ризику загоряння.
4. У разі пожежі закрийте кришку голландської печі, щоб придушити полум'я, або загасіть його за допомогою протипожежної ковдри або вогнегасника з відповідним жирогасителем.

	<p>Обережно: ризик опіку та спалювання жиру! Коли голландська піч використовується як сковорідка, утворюються високі температури. Жир і металеві частини приладу можуть сильно нагріватися.</p>
---	--

- Полицію можна використовувати тільки для приготування їжі на варильних поверхнях Petro-max ft6 і ft9.
- Якщо в духовці недостатньо олії або жиру, може виникнути пожежа. Якщо в духовці занадто багато олії або жиру, або якщо в духовку поміщено занадто багато продуктів, гаряча олія може вилитися назовні. Дотримуйтесь кількості олії або жиру, рекомендованої виробником (див. технічні дані).
- Не транспортуйте піч, якщо вона наповнена гарячою олією або жиром.
- Під час роботи виділяється гаряча пара. Дотримуйтесь безпечної відстані від духовки.



Під час випікання не торкайтеся гарячих частин голими пальцями. Щоб захиститися від опіків, завжди надягайте захисні рукавички під час роботи з аксесуарами та голландською піччю.

- Не транспортуйте голландську піч, якщо вона містить гарячу олію або жир.
- Під час використання голландської печі виділяється гаряча пара. Дотримуйтесь безпечної відстані від голландської печі.

3. Інструкція з монтажу та експлуатації

1. Протягніть ручку в вушко.
2. Кінцеве положення
3. Підвісьте кошик для випікання на край голландської печі. Це дозволить воді/жиру стікати.
4. Тепер ви можете влити олію або рідкий жир і покласти продукти, які ви хочете смажити, у кошик для випікання. Після цього можна починати готувати.

КОМЕНТАР

Для смаження використовуйте тільки якісну олію або жир. Переконайтеся, що олія або жир придатні для використання при високих температурах. Оливкова олія, вершкове масло або маргарин не підходять для смаження і не повинні використовуватися. Не змішуйте різні олії та/або жири, оскільки вони можуть мати різну температуру кипіння. Вибирайте тільки олії/жири з низьким вмістом води. При нагріванні вода випаровується, а жир розбризкується.

4. Прибирання



Перед першим і після кожного використання ретельно очищати теплою водою з м'яким миючим засобом, потім ретельно витирати насухо. Зберігати в сухому місці.














Не використовуйте абразивні або корозійні засоби чи металеві скребки.

5. Інструкція зі зняття

- Утилізуйте матеріали окремо за типами у спеціальних системах збору.
- Якщо ви бажаєте знищити виріб, будь ласка, дотримуйтесь відповідних інструкцій з утилізації.
- Мастила та жири ніколи не слід виливати у цикл водопостачання (туалет, раковина). Якщо є сумніви, зверніться до місцевого центру переробки відходів.

6. Технічні характеристики

	fyba		Об'єм кошика для випікання: 2,5 л
	Нержавіюча сталь і дерево		Максимальна вага заповнення кошика духовки: 500 г
	Голландська піч ft6, ft9		Мінімум олії або рідкого жиру на сковороді: їжа в кошику для випікання покрита.
	Розміри кошика: розмір: 6 x 27,8 x 26,4 см		Максимальна кількість олії або рідкого жиру на фут6: 3,2 літра (1/2 каструлі).
	Розміри кошика + ручки: 19 x 46,5 x 26,4 см		Максимальна кількість олії або рідкого жиру в ft9: (2/3 каструлі): 5 літрів
	Загальна вага: 660 г		

7. Сервіс

Ми будемо раді допомогти, якщо у вас виникнуть будь-які питання або проблеми. Ви можете зв'язатися з нашою службою підтримки клієнтів за адресою service@petromax.de.



A Petromax ft6 és ft9 holland sütőhöz való sütőkosár használati utasításának fordítása

Az iránymutatásokkal kapcsolatos információk

A Petromax Sütőkosár használata előtt kérjük, olvassa el a kezelési útmutatót teljes egészében. A kezelési útmutató elengedhetetlen a sütőkosár biztonságos használatához. A helytelen használat személyi sérülést és anyagi kárt okozhat. A kezelési útmutatót viszonteladáskor mindig adja tovább! Ezért minden dokumentumot őrizzen meg a későbbi használatra vagy a következő tulajdonos számára.



1. Rendeltetésszerű használat



A sütőkosár használható köretek elkészítéséhez és sütéséhez vagy szitaként. A sütőkosár csak saját használatra használható az eredeti tartozékokkal és csak a Petromax ft6 vagy ft9 holland sütőhöz készült használati utasításban leírtak szerint.

A rendeltetésszerű használatra vonatkozó előírások vagy korlátozások:

- Az anyaggal érintkezésbe kerülő élelmiszerek fajtái: mindenféle élelmiszer.
- Élelmiszerral érintkezésben történő kezelés és tárolás, idő és hőmérséklet / felhasználási körülmények: Magas hőmérsékleten pároláshoz és sütéshez használható.
- Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyag szükséges kezelésére vagy használatának korlátozására vonatkozó információk: Első használat előtt forró vízzel és enyhe mosószerrel tisztítsa meg, majd alaposan szárítsa meg. Száraz helyen tárolja.
- Az esetleges érintkezési korrózió miatt a sütőkosarat nem szabad a holland sütőben tárolni.

2. Biztonság.

2.1 Figyelmeztető jelzések és jelzőszavak a használati utasításban


Ebben a használati utasításban a következő szimbólumok és jelszavak használatosak:




Sérülésveszély!

Olyan helyzeteket jelöl, amelyek elkerülése sérülést okozhat.




	<p>Vagyon kár veszélye! Olyan helyzeteket jelez, amelyek elkerülése esetén a termék károsodhat.</p>
<p>MEGJEGYZÉS</p>	<p>Megjegyzések: Felhívja a felhasználó figyelmét a kezelési útmutató fontos információira.</p>

2.2 Biztonsági utasítások

	<p>Vigyázat: Robbanás- és égésveszély forró olajjal és zsírral való munkavégzéskor!</p>
--	--

1. A robbanás és az égési sérülések elkerülése érdekében tartsa távol az égő olajat vagy zsírt a víztől, és használat előtt teljesen szárítsa meg a sütőt.!
2. Sütés előtt szárítsuk meg a nedves sült ételeket!
3. A régi vagy piszkos zsír hajlamos a spontán égésre. A tűzveszély elkerülése érdekében rendszeresen cserélje az olajat vagy zsírt.
4. Tűz esetén zárja le a holland sütő fedelét, hogy elnyomja a lángokat, vagy oltsa el azokat egy tűzoltótakaróval vagy egy megfelelő zsírral oltó tűzoltó készülékkel.

	<p>Vigyázat: Égés- és zsírégés veszélye! Magas hőmérséklet keletkezik, ha a holland sütőt serpenyőként használjuk. A készülék zsírja és fém részei nagyon felforrósodhatnak.</p>
--	---

- A polc csak Petromax ft6 és ft9 főzőlapokon való főzéshez használható.
- Ha nincs elég olaj vagy zsír a sütőben, tűz keletkezhet. Ha túl sok olaj vagy zsír van a sütőben, vagy ha túl sok étel kerül a sütőbe, forró olaj kifolyhat. Tartsa be a gyártó által ajánlott olaj- vagy zsírmennyiséget (lásd a műszaki adatokat).
- Ne szállítsa a sütőt, ha az tele van forró olajjal vagy zsírral.
- Működés közben forró gőz szabadul fel. Tartson biztonságos távolságot a sütőtől.



Sütés közben ne érintse meg a forró részeket pusztá ujjával. Az égési sérülések elleni védelem érdekében mindig viseljen védőkesztyűt, amikor a tartozékokat és a holland sütőt kezeli.

- Ne szállítsa a holland sütőt, ha forró olajat vagy zsírt tartalmaz.
- A holland sütő használata közben forró gőz távozik. Tartson biztonságos távolságot a holland sütőtől.

3. Telepítési és üzemeltetési útmutató

1. Cérnázza be a fogantyút a fűzőlyukba.
2. Véghelyzet
3. Akassza a sütőkosarat a holland sütő szélére. Ez lehetővé teszi, hogy a víz/zsír lefolyjon.
4. Most már beleöntheti az olajat vagy a folyékony zsiradékot, és a sütni kívánt ételt a sütőkosárba helyezheti. Ezután elkezdheti a sütést.

MEGJEGYZÉS

Sütéshez csak jó minőségű olajat vagy zsírt használjon. Győződjön meg arról, hogy az olaj vagy zsír alkalmas magas hőmérsékleten való használatra. Az olívaolaj, a vaj vagy a margarin nem alkalmas sütésre, és nem szabad használni. Ne keverje a különböző olajokat és/vagy zsírokat, mivel azok forráspontja eltérő lehet. Csak alacsony víztartalmú olajokat/zsírokat válasszon. Melegítéskor a víz elpárolog, és a zsír szétfroccsen.

4. Tisztítás



Első használat előtt és minden használat után alaposan tisztítsa meg meleg vízzel és enyhe mosószerrel, majd alaposan szárítsa meg. Száraz helyen tárolja.














Ne használjon csiszoló vagy maró hatású termékeket vagy fémkaparókat.



5. Eltávolítási utasítások

- Az anyagokat típusonként elkülönítve helyezze el a kijelölt gyűjtőrendszerekben.
- Ha a terméket meg kívánja semmisíteni, kérjük, kövesse a vonatkozó ártalmatlanítási előírásokat.
- Olajat és zsírt soha nem szabad a vízkörforgásba (WC, mosogató) önteni. Kétség esetén forduljon a helyi hulladékkezelő központhoz.

6. Műszaki specifikációk

	fryba		Sütőkosár kapacitása: 2,5 l
	Rozsdamentes acél és fa		A sütőkosár maximális töltési súlya: 500 r
	holland sütő ft6, ft9		Minimális olaj vagy folyékony zsír a serpenyőben: a sütőkosárban lévő ételek lefedve.
	Kosár méretei: méret: 6 x 27,8 x 26,4 cm		Az olaj vagy folyékony zsír maximális mennyisége ft6-onként: 3,2 liter (1/2 serpenyő).
	A kosár + fogantyú méretei: 19 x 46.5 x 26.4 cm		Az olaj vagy folyékony zsír maximális mennyisége ft9-ben: (a serpenyő 2/3-a): 5 liter
	Teljes súly: 660 g		

7. Szolgáltatás

Örömmel állunk rendelkezésére, ha bármilyen kérdése vagy aggálya van. Ügyfélszolgálati csapatunkkal a service@petromax.de e-mail címen veheti fel a kapcsolatot.

Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Germany

info@petromax.de

[petromax.com](https://www.petromax.com)

