

1. Nederlands (NL)

Producttitel

Cookinglife emaille Oliebollenpan / Frituurpan - Braadpan - met mand - Cooking - ø 24 cm

Inhoud van het product of de set

- 1x Emaille Frituurpan (ø 24 cm, ca. 4 liter)
 - 1x Frituurmand (RVS)
-

Gebruiksaanwijzingen

- Plaats de pan stabiel op een geschikte warmtebron.
 - Vul de pan met frituurolie of -vet. **Vul de pan nooit meer dan tot tweederde.**
 - Verhit de olie langzaam tot de gewenste temperatuur.
 - Laat de frituurmand in de pan zakken en plaats het te frituren product in de mand.
 - Dompel de mand voorzichtig in de hete olie.
 - Til de mand na het frituren voorzichtig op en laat het product boven de pan uitlekken.
-

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Laat de pan **volledig afkoelen** voordat u deze reinigt.
 - Giet gebruikte olie of vet weg conform de lokale milieuvoorschriften.
 - Reinig de pan en mand met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte doek of spons.
 - **Niet schrobben** om de emaille laag niet te beschadigen.
 - Droog de pan en mand na het wassen goed af om roestvorming op de RVS/metaaldelen te voorkomen.
-

Veiligheidsinstructies

- Laat de pan **nooit** onbeheerd achter tijdens het verwarmen of frituren.
 - **Gebruik NOOIT water** om een brandende olie- of vetvlam te blussen. Gebruik een deksel, een branddeken of een geschikte brandblusser (klasse F).
 - Voeg geen natte of bevroren producten toe aan de hete olie, dit kan spatten en brandwonden veroorzaken.
 - Raak de hete pan, handvatten en mand niet aan zonder geschikte ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
-

Leeftijdsbeperkingen

- Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen.
 - **Buiten het bereik van kinderen houden** vanwege het risico op ernstige brandwonden.
-

Afvoerinstructies

- Dit product bestaat uit emaille en metaal (RVS).
 - Voer de pan en mand aan het einde van de levensduur af via het lokale recyclingprogramma voor metaal.
-

Waarschuwingen (P-codes)

- P102: Buiten het bereik van kinderen houden.
 - P280: Beschermende handschoenen en beschermende kleding dragen bij het hanteren van de hete pan.
 - P501: De inhoud/verpakking afvoeren naar een erkend afvalverwerkingsbedrijf.
-

Gevareninformatie (H-codes)

- N.V.T. (Niet Van Toepassing).
-

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

2. English (EN)

Product Title

Cookinglife Enamel Doughnut Pan / Deep Fryer - Roasting Pan - with basket - Cooking - ø 24 cm

Contents of the product or set

- 1x Enamel Deep Fryer (ø 24 cm, approx. 4 litres)
 - 1x Frying Basket (SS)
-

User instructions

- Place the pan stably on a suitable heat source.
 - Fill the pan with frying oil or fat. **Never fill the pan more than two-thirds full.**
 - Heat the oil slowly to the desired temperature.
 - Lower the frying basket into the pan and place the food to be fried into the basket.
 - Carefully immerse the basket into the hot oil.
 - Carefully lift the basket after frying and allow the product to drain above the pan.
-

Maintenance and cleaning instructions

- Allow the pan to **cool completely** before cleaning it.
 - Dispose of used oil or fat according to local environmental regulations.
 - Clean the pan and basket with warm water, mild detergent, and a soft cloth or sponge.
 - **Do not scrub** to avoid damaging the enamel layer.
 - Dry the pan and basket thoroughly after washing to prevent rust on the SS/metal parts.
-

Safety Instructions

- **Never** leave the pan unattended while heating or frying.
 - **NEVER use water** to extinguish a burning oil or fat fire. Use a lid, a fire blanket, or a suitable fire extinguisher (Class F).
 - Do not add wet or frozen products to the hot oil, as this can cause splashing and burns.
 - Do not touch the hot pan, handles, and basket without suitable oven mitts or heat-resistant gloves.
-

Age restrictions

- This product is intended for use by adults only.
 - **Keep out of reach of children** due to the risk of severe burns.
-

Disposal Instructions

- This product consists of enamel and metal (SS).
 - Dispose of the pan and basket through the local metal recycling program at the end of their lifespan.
-

Warnings (P-codes)

- P102: Keep out of reach of children.
 - P280: Wear protective gloves and protective clothing when handling the hot pan.
 - P501: Dispose of contents/container to an approved waste disposal plant.
-

Hazard information (H-codes)

- N/A (Not Applicable).
-

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

3. Deutsch (DE)

Produkttitel

Cookinglife Emaille Oliebollenpfanne / Fritteuse - Bratentopf - mit Korb - Cooking - ø 24 cm

Inhalt des Produkts oder Sets

- 1x Emaille-Fritteuse (ø 24 cm, ca. 4 Liter)
 - 1x Frittierkorb (Edelstahl)
-

Gebrauchsanweisung

- Stellen Sie die Pfanne stabil auf eine geeignete Wärmequelle.
 - Füllen Sie die Pfanne mit Frittieröl oder -fett. **Füllen Sie die Pfanne niemals über zwei Drittel hinaus.**
 - Erhitzen Sie das Öl langsam auf die gewünschte Temperatur.
 - Senken Sie den Frittierkorb in die Pfanne und legen Sie das Frittiergut in den Korb.
 - Tauchen Sie den Korb vorsichtig in das heiße Öl.
 - Heben Sie den Korb nach dem Frittieren vorsichtig an und lassen Sie das Produkt über der Pfanne abtropfen.
-

Wartungs- und Reinigungsanweisungen

- Lassen Sie die Pfanne **vollständig abkühlen**, bevor Sie sie reinigen.
 - Entsorgen Sie gebrauchtes Öl oder Fett gemäß den örtlichen Umweltvorschriften.
 - Reinigen Sie die Pfanne und den Korb mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm.
 - **Nicht schrubb**en, um die Emaille-Schicht nicht zu beschädigen.
 - Trocknen Sie die Pfanne und den Korb nach dem Waschen gründlich ab, um Rostbildung an den Edelstahl-/Metallteilen zu verhindern.
-

Sicherheitshinweise

- Lassen Sie die Pfanne **niemals** unbeaufsichtigt während des Erhitzens oder Frittierens.
 - **Verwenden Sie NIEMALS Wasser**, um brennendes Öl- oder Fett zu löschen. Verwenden Sie einen Deckel, eine Löschdecke oder einen geeigneten Feuerlöscher (Klasse F).
 - Geben Sie keine nassen oder gefrorenen Produkte in das heiße Öl, da dies zu Spritzern und Verbrennungen führen kann.
 - Berühren Sie die heiße Pfanne, Griffe und den Korb nicht ohne geeignete Ofenhandschuhe oder hitzebeständige Handschuhe.
-

Altersbeschränkungen

- Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt.
 - **Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen** wegen der Gefahr schwerer Verbrennungen.
-

Entsorgungsanweisungen

- Dieses Produkt besteht aus Emaille und Metall (Edelstahl).
 - Entsorgen Sie die Pfanne und den Korb am Ende ihrer Lebensdauer über die lokale Metallrecyclingstelle.
-

Warnhinweise (P-Sätze)

- P102: Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
 - P280: Schutzhandschuhe und Schutzkleidung tragen beim Umgang mit der heißen Pfanne.
 - P501: Inhalt/Behälter einer anerkannten Abfallentsorgungsanlage zuführen.
-

Gefahreninformationen (H-Sätze)

- N.Z. (Nicht Zutreffend).
-

Durch Befolgung dieser Richtlinien gewährleisten Sie eine langanhaltende und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

4. Français (FR)

Titre du produit

Cookinglife Friteuse / Poêle à beignets en émail - Cocotte - avec panier - Cooking - ø 24 cm

Contenu du produit ou du lot

- 1x Friteuse en émail (ø 24 cm, env. 4 litres)
 - 1x Panier à friture (Inox)
-

Instructions d'utilisation

- Placez la casserole de manière stable sur une source de chaleur appropriée.
 - Remplissez la casserole d'huile ou de graisse de friture. **Ne remplissez jamais la casserole à plus des deux tiers.**
 - Chauffez l'huile lentement à la température souhaitée.
 - Abaissez le panier à friture dans la casserole et placez les aliments à frire dans le panier.
 - Plongez délicatement le panier dans l'huile chaude.
 - Soulevez délicatement le panier après la friture et laissez les aliments s'égoutter au-dessus de la casserole.
-

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Laissez la casserole **refroidir complètement** avant de la nettoyer.
- Éliminez l'huile ou la graisse usagée conformément aux réglementations environnementales locales.
- Nettoyez la casserole et le panier avec de l'eau chaude, un détergent doux et un chiffon ou une éponge douce.
- **Ne pas frotter** pour éviter d'endommager la couche d'émail.

- Séchez soigneusement la casserole et le panier après le lavage pour prévenir la rouille sur les pièces en Inox/métal.
-

Consignes de sécurité

- **Ne laissez jamais** la casserole sans surveillance pendant le chauffage ou la friture.
 - **N'UTILISEZ JAMAIS d'eau** pour éteindre un feu d'huile ou de graisse. Utilisez un couvercle, une couverture anti-feu ou un extincteur approprié (Classe F).
 - N'ajoutez pas de produits humides ou congelés à l'huile chaude, car cela peut provoquer des éclaboussures et des brûlures.
 - Ne touchez pas la casserole chaude, les poignées et le panier sans des gants de cuisine ou des gants résistants à la chaleur appropriés.
-

Restrictions d'âge

- Ce produit est destiné à être utilisé uniquement par des adultes.
 - **Tenir hors de portée des enfants** en raison du risque de brûlures graves.
-

Instructions d'élimination

- Ce produit est composé d'émail et de métal (Inox).
 - Éliminez la casserole et le panier via la filière locale de recyclage des métaux en fin de vie.
-

Avertissements (Codes P)

- P102: Tenir hors de portée des enfants.
 - P280: Porter des gants de protection et des vêtements de protection lors de la manipulation de la casserole chaude.
 - P501: Éliminer le contenu/récipient dans une installation d'élimination des déchets agréée.
-

Informations sur les Dangers (Codes H)

- S/O (Sans Objet).
-

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

5. Italiano (IT)

Titolo del prodotto

Cookinglife Friggitrice / Pentola per ciambelle smaltata - Casseruola - con cestello - Cooking - ø 24 cm

Contenuto del prodotto o del set

- 1x Friggitrice smaltata (ø 24 cm, ca. 4 litri)
 - 1x Cestello per friggere (Acciaio Inox)
-

Istruzioni per l'uso

- Posizionare la pentola stabilmente su una fonte di calore adatta.
 - Riempire la pentola con olio o grasso per friggere. **Non riempire mai la pentola oltre i due terzi della sua capacità.**
 - Riscaldare lentamente l'olio alla temperatura desiderata.
 - Abbassare il cestello per friggere nella pentola e posizionare l'alimento da friggere nel cestello.
 - Immergere con cautela il cestello nell'olio caldo.
 - Sollevare con cautela il cestello dopo la frittura e lasciare scolare il prodotto sopra la pentola.
-

Istruzioni per la manutenzione e la pulizia

- Lasciare raffreddare la pentola **completamente** prima di pulirla.

- Smaltire l'olio o il grasso esausto secondo le normative ambientali locali.
 - Pulire la pentola e il cestello con acqua calda, un detergente delicato e un panno o una spugna morbida.
 - **Non strofinare** per non danneggiare lo strato di smalto.
 - Asciugare accuratamente la pentola e il cestello dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine sulle parti in Acciaio Inox/metallo.
-

Istruzioni di sicurezza

- **Non lasciare mai** la pentola incustodita durante il riscaldamento o la frittura.
 - **NON usare MAI acqua** per spegnere un incendio di olio o grasso. Utilizzare un coperchio, una coperta antincendio o un estintore appropriato (Classe F).
 - Non aggiungere prodotti bagnati o congelati all'olio caldo, poiché ciò può causare schizzi e ustioni.
 - Non toccare la pentola calda, i manici e il cestello senza guanti da forno o guanti resistenti al calore adatti.
-

Restrizioni di età

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti.
 - **Tenere fuori dalla portata dei bambini** a causa del rischio di ustioni gravi.
-

Istruzioni per lo smaltimento

- Questo prodotto è composto da smalto e metallo (Acciaio Inox).
 - Smaltire la pentola e il cestello tramite il programma locale di riciclo dei metalli al termine della loro vita utile.
-

Avvertenze (Codici P)

- P102: Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- P280: Indossare guanti protettivi e indumenti protettivi durante la manipolazione della pentola calda.
- P501: Smaltire il contenuto/contenitore in un impianto di smaltimento rifiuti approvato.

Informazioni sui pericoli (Codici H)

- N.A. (Non Applicabile).
-

Seguendo queste linee guida, si garantisce una prestazione duratura e ottimale del prodotto. Per maggiori informazioni o domande specifiche, si prega di contattare il servizio clienti o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

6. Polski (PL)

Tytuł produktu

Cookinglife Emaliowana Brytfanna / Frytkownica / Garnek do pączków - z koszem - Cooking - ø 24 cm

Zawartość produktu lub zestawu

- 1x Emaliowana Frytkownica (ø 24 cm, ok. 4 litry)
 - 1x Kosz do smażenia (Stal Nierdzewna)
-

Instrukcja użytkowania

- Ustaw garnek stabilnie na odpowiednim źródle ciepła.
 - Napełnij garnek olejem lub tłuszczem do smażenia. **Nigdy nie napełniaj garnka powyżej dwóch trzecich pojemności.**
 - Powoli podgrzewaj olej do pożądanej temperatury.
 - Opuść kosz do smażenia do garnka i umieść produkt do smażenia w koszu.
 - Ostrożnie zanurz kosz w gorącym oleju.
 - Ostrożnie podnieś kosz po smażeniu i pozwól produktowi odcieknąć nad garnkiem.
-

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Poczekaj, aż garnek **całkowicie ostygnie** przed czyszczeniem.
 - Zużyty olej lub tłuszcz usuwaj zgodnie z lokalnymi przepisami środowiskowymi.
 - Wyczyść garnek i kosz ciepłą wodą, łagodnym detergentem i miękką szmatką lub gąbką.
 - **Nie szorować**, aby nie uszkodzić warstwy emalii.
 - Dokładnie osusz garnek i kosz po umyciu, aby zapobiec rdzewieniu części ze Stali Nierdzewnej/metalowych.
-

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Nigdy** nie pozostawiaj garnka bez nadzoru podczas podgrzewania lub smażenia.
 - **NIGDY nie używaj wody** do gaszenia palącego się oleju lub tłuszczu. Użyj pokrywki, koca gaśniczego lub odpowiedniej gaśnicy (Klasa F).
 - Nie dodawaj mokrych ani zamrożonych produktów do gorącego oleju, ponieważ może to spowodować rozpryski i oparzenia.
 - Nie dotykaj gorącego garnka, uchwytów i kosza bez odpowiednich rękawic kuchennych lub rękawic odpornych na ciepło.
-

Ograniczenia wiekowe

- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku przez dorosłych.
 - **Chronić przed dziećmi** ze względu na ryzyko poważnych poparzeń.
-

Instrukcje utylizacji

- Produkt składa się z emalii i metalu (Stal Nierdzewna).
 - Zutilizuj garnek i kosz w lokalnym programie recyklingu metali po zakończeniu ich eksploatacji.
-

Ostrzeżenia (Kody P)

- P102: Chronić przed dziećmi.

- P280: Nosić rękawice ochronne i odzież ochronną podczas obsługi gorącego garnka.
 - P501: Zawartość/pojemnik usuwać do zatwierdzonego zakładu utylizacji odpadów.
-

Informacja o zagrożeniach (Kody H)

- N/D (Nie Dotyczy).
-

Postępując zgodnie z niniejszymi wytycznymi, zapewniasz długotrwałą i optymalną wydajność swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

7. Español (ES)

Título del producto

Cookinglife Freidora / Olla para buñuelos esmaltada - Olla para asar - con cesta - Cooking - ø 24 cm

Contenido del producto o juego

- 1x Freidora esmaltada (ø 24 cm, aprox. 4 litros)
 - 1x Cesta para freír (Acero Inoxidable)
-

Instrucciones de uso

- Coloque la olla de forma estable sobre una fuente de calor adecuada.
- Llene la olla con aceite o grasa para freír. **Nunca llene la olla más de dos tercios de su capacidad.**
- Caliente el aceite lentamente a la temperatura deseada.
- Baje la cesta de freír en la olla y coloque el producto a freír en la cesta.
- Sumerja la cesta con cuidado en el aceite caliente.
- Levante la cesta con cuidado después de freír y deje escurrir el producto sobre la olla.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Deje que la olla se **enfrie completamente** antes de limpiarla.
 - Deseche el aceite o la grasa usado de acuerdo con las regulaciones ambientales locales.
 - Limpie la olla y la cesta con agua tibia, un detergente suave y un paño o esponja suave.
 - **No frote** para evitar dañar la capa de esmalte.
 - Seque la olla y la cesta a fondo después de lavar para prevenir la formación de óxido en las piezas de Acero Inoxidable/metal.
-

Instrucciones de seguridad

- **Nunca** deje la olla desatendida mientras se calienta o se fríe.
 - **NUNCA use agua** para extinguir un fuego de aceite o grasa. Utilice una tapa, una manta ignífuga o un extintor adecuado (Clase F).
 - No añada productos húmedos o congelados al aceite caliente, ya que esto puede causar salpicaduras y quemaduras.
 - No toque la olla caliente, las asas y la cesta sin guantes de cocina o guantes resistentes al calor adecuados.
-

Restricciones de edad

- Este producto está destinado únicamente para el uso por adultos.
 - **Mantener fuera del alcance de los niños** debido al riesgo de quemaduras graves.
-

Instrucciones de eliminación

- Este producto se compone de esmalte y metal (Acero Inoxidable).
 - Deseche la olla y la cesta a través del programa local de reciclaje de metales al final de su vida útil.
-

Advertencias (Códigos P)

- P102: Mantener fuera del alcance de los niños.
 - P280: Llevar guantes de protección y prendas de protección al manipular la olla caliente.
 - P501: Eliminar el contenido/recipiente en una instalación de eliminación de residuos aprobada.
-

Información sobre peligros (Códigos H)

- N/A (No Aplicable).
-

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

8. Svenska (SE)

Produkttitel

Cookinglife Emaljerad Munkpanna / Fritös - Stekgryta - med korg - Cooking - ø 24 cm

Setets innehåll

- 1x Emaljerad Fritös (ø 24 cm, ca. 4 liter)
 - 1x Frityrkorg (Rostfritt Stål)
-

Användarinstruktioner

- Placera pannen stabilt på en lämplig värmekälla.
- Fyll pannen med fityrolja eller fett. **Fyll aldrig pannen mer än två tredjedelar full.**
- Värm oljan långsamt till önskad temperatur.
- Sänk ned frityrkorgen i pannen och placera maten som ska friteras i korgen.
- Doppa försiktigt ner korgen i den heta oljan.

- Lyft försiktigt upp korgen efter fritering och låt produkten droppa av ovanför pannan.
-

Underhålls- och Rengöringsinstruktioner

- Låt pannan **svalna helt** innan du rengör den.
 - Kassera använd olja eller fett enligt lokala miljöbestämmelser.
 - Rengör pannan och korgen med varmt vatten, mildt diskmedel och en mjuk trasa eller svamp.
 - **Skrubba inte** för att undvika skador på emaljskiktet.
 - Torka pannan och korgen noggrant efter tvätt för att förhindra rost på RVS/metalldelarna.
-

Säkerhetsinstruktioner

- **Lämna aldrig** pannan oövervakad under uppvärmning eller fritering.
 - **Använd ALDRIG vatten** för att släcka en brinnande olje- eller fettbrand. Använd ett lock, en brandfilt eller en lämplig brandsläckare (Klass F).
 - Tillsätt inte våta eller frysta produkter i den heta oljan, eftersom detta kan orsaka stänk och brännskador.
 - Rör inte den heta pannan, handtagen och korgen utan lämpliga ugnshandskar eller värmebeständiga handskar.
-

Åldersbegränsningar

- Denna produkt är endast avsedd att användas av vuxna.
 - **Förvaras oåtkomligt för barn** på grund av risken för allvarliga brännskador.
-

Avfallshanteringsinstruktioner

- Denna produkt består av emalj och metall (Rostfritt Stål).
 - Kassera pannan och korgen via det lokala metallåtervinningsprogrammet vid slutet av deras livslängd.
-

Varningar (P-koder)

-
- P102: Förvaras oåtkomligt för barn.
 - P280: Använd skyddshandskar och skyddskläder vid hantering av den heta pannan.
 - P501: Innehållet/behållaren lämnas till godkänd avfallsanläggning.
-

Faroinformation (H-koder)

- E.T. (Ej Tillämpligt).
-

Genom att följa dessa riktlinjen säkerställer du en långvarig och optimal prestanda hos din produkt. För mer information eller specifika frågor, vänligen kontakta kundtjänsten eller butiken där du köpte produkten.