



DESIGNING GOOD LIFE

Ceramic Saucepan & Casseroles

ECO KITCHEN[®]

For functional and colorful cooking



Making good!

Bruksanvisning - svenska	sida	3 - 4
Brugsanvisning - dansk	side	5 - 6
Bruksanvisning - norsk	side	7 - 8
Käyttöohjeet - suomi.....	sivu	9 - 10
Instruction manual - english	page	11 - 12

Innan användning

Innan kärlet tas i bruk för första gången bör bruksanvisningen läsas igenom noggrant och sparas till framtida bruk.

Innan du använder kärlet för första gången bör du diska den noga, skölja och torka. Det rekommenderas att man smörjer in ytbeläggningsen med några droppar vegetabilisk olja efter rengöring.

Använd inte starka rengöringsmedel eller skursvamp vid rengöring av kärlet.

Användning

Kärlet har keramisk beläggning och tål höga temperaturer, har goda nonstick egenskaper och är ytterst slitstarkt. För att bevara beläggningsens egenskaper och utseende rekommenderas det att man uteslutande använder trä- eller plastredskap i kärlen. Det rekommenderas även att man lägger en handduk eller likanden mellan kärlen om de staplas på varandra vid förvaring.

Tillsätt gärna en mindre mängd olja eller smör före tillagning för bästa resultat. Låt aldrig kärlet steka torrt eller stå tomt på het spis, kärlet kan ta skada och i värsta fall förstöras.

Kärlet bör inte användas i ugn.

Kärlet fungerar på alla typer av spisar, såsom induktion, elektrisk spis, keramisk häll, gasspis och halogenplattor.

Var uppmärksam på att grytans handtag blir varma under användning. Grytan levereras därför med ett par praktiska värmeisolerande grepp.

Rengöringstips!

Om matrester fastnar i kärlet, koka upp vatten med några droppar diskmedel i 5 minuter. Diska därefter ur kärlet som vanligt med en diskborste och kontrollera så att alla matrester har avlägsnats helt. Smör in beläggningsen med ett par droppar vegetabilisk olja efter rengöring.

Om kärlet sköts enligt bruksanvisningen kommer du att ha glädje av det i många år framöver.

Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall produkten lämnas in där den är inköpt.

Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
172 66 Sundbyberg
Tel: 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Eco Kitchen sauce pans & casseroles

Kastrull 2,0 liter med lock, type 8137
Gryta 3 liter med lock, type 8138
Gryta 5 liter med lock, type 8139

Med reservation för eventuella ändringar.

Før brug

Før gryden/kasserollen tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug.

Inden gryden/kasserollen anvendes første gang, bør den vaskes af, skylles og tørres. Det anbefales ligeledes at fordele et par dråber vegetabilsk olie jævnt på grydens belægning med et stykke køkkenrulle før brug første gang og efter rengøring efterfølgende.

Anvend aldrig skræppe rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af gryden/kasserollen.

Brugsanvisning

Gryden/kasserollen har en keramisk belægning, som tåler høje temperaturer, har gode non-stick egenskaber og er yderst slidstærk. For at bevare belægningens egenskaber og udseende anbefales det at udelukkende anvende træ eller plast redskaber. Ligeledes anbefales det at placere et håndklæde eller en klud mellem gryden/kasserollen og andet køkkengrej hvis disse stables oven på hinanden.

Det anbefales at tilsætte en smule olie eller smør inden stegning for at opnå det bedste resultat. Lad aldrig gryden/kasserollen stege tør eller stå tom på et varmt komfur, da dette kan beskadige og i værste fald ødelægge gryden/kasserollen.

Gryden/kasserollen bør ikke anvendes i ovnen.

Gryden/kasserollen kan anvendes på alle komfurtyper, såsom induktion, elektrisk komfur, keramiske plader, gaskomfur og halogenplader.

Vær opmærksom på at grydens håndtag bliver varme under brug. Gryden leveres derfor med et sæt praktiske varmeisolerende greb.

Rengøringstips

Hvis der sætter sig madrester fast på gryden/kasserollens belægning, koges noget vand tilsat nogle dråber opvaskemiddel i gryden/kasserollen i fem minutter. Vask derefter som normalt med en opvaskebørste eller en blød svamp, indtil alle madrester er fjernet. Efter rengøring fordeles et par dråber vegetabilsk olie jævnt på belægningen med et stykke køkkenrulle. Hvis gryden/kasserollen behandles i henhold til brugsanvisningen, vil du have glæde af den i mange år.

Reklamation

Reklameringsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon / købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation.

Benyttes produktet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

Reklamation

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1
2630 Taastrup
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Eco Kitchen sauce pans & casseroles

Kasserolle 2,0 liter med låg, type 8137
Gryde 3 liter med låg, type 8138
Gryde 5 liter med låg, type 8139

Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

Før bruk

Før gryten / kasserollen tas i bruk første gang, bør bruksanvisningen leses grundig og deretter spares til senere bruk.

Før gryten / kasserollen brukes første gang bør den vaskes, skylles og tørkes. Det anbefales å smøre et tynt lag med vegetabilsk olje før bruk første gang og etter hver rengjøring.

Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller skuresvamp til rengjøring av gryten/ kasserollen.

Bruksanvisning

Gryten/kasserollen har et keramisk belegg som tåler høy temperatur, har gode non-stick egenskaper og er veldig slitesterk. For å bevare beleggets egenskaper og utseende anbefales det kun å bruke tre eller plast redskaper. Det anbefales også å legge et kjøkkenhåndkle eller klut mellom gryten / kasserollen og annet kjøkkenutstyr hvis dette stables opp i hverandre.

Det anbefales å tilsette litt olje eller smør før steking for å oppnå det beste resultatet. La aldri gryten / kasserollen tørrkoke eller stå tom på en varm kokeplate, da dette kan skade og i værste fall ødelegge gryten / kasserollen.

Gryten/kasserollen bør ikke brukes i stekovn.

Gryten/kasserollen kan brukes på alle kokeplater slik som induksjon, elektrisk komfyr, keramiske plater, gasskomfyr og halogenplater.

Husk at grytenes håndtak blir veldig varme under bruk. Grytene leveres derfor med ett sett praktiske varmeisolerte grep (håndtak).

Rengjøringstips

Hvis det setter seg matrester fast i gryten/kasserollen, kok litt vann tilsatt noen dråper oppvaskmiddel i gryten/kasserollen i fem minutter. Vask deretter som normalt med en oppvaskebørste eller en myk svamp inntil alle matrester er fjernet. Etter rengjøring smøres det inn med et par dråper vegetabilsk olje med tørkepapir.

Hvis gryten/kasserollen behandles i henhold til bruksanvisningen vil du ha glede av den i mange år.

Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kjøps kvittering med kjøpsdato skal vedlegges ved eventuell reklamasjon.

Brukes produktet til annet formål enn det er beregnet for eller brukes det ikke i henhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv det fulle ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet som følge herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der hvor det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Maridalsveien 15 E

0178 Oslo

Tlf: 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Eco Kitchen sauce pans & casseroles

Kasserolle 2 liter med lokk, type 8137

Gryte 3 liter med lokk, type 8138

Gryte 5 liter med lokk, type 8139

Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

Ennen käyttöönottoa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen astian käyttöönottoa ja säästä se myöhempää tarvetta varten.

Pese astia ennen käyttöönottoa huolellisesti miedossa astianpesuaineliuoksessa, huuhtelee ja kuivaa. Astian pinnoitteelle on suositeltavaa levittää talouspaperilla muutama tippa kasviöljyä ennen sen käyttöönottoa sekä aina puhdistuksen jälkeen.

Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia pesusieniä.

Käyttö

Astiassa on keraaminen pinnoite, joka kestää korkeita lämpötiloja ja siinä on hyvät non-stick-ominaisuudet. Pinnoite on myös erittäin kestävä. Pinnoitteen ominaisuudet ja ulkonäkö säilyvät hyvinä pitkään, kun käytät ainoastaan puisia tai muovisia välineitä. Jos säilytät astiaa ja muita keitto- ja paistoastioita päällekkäin, on niiden väliin suositeltavaa laittaa pyyheliina tai muu kangas.

Parhaaseen lopputulokseen pääsemiseksi astiaan on suositeltavaa lisätä ennen paistamista hieman öljyä tai voita. Älä milloinkaan anna astian kiehua kuiviin tai olla tyhjänä lämpimällä liedellä. Astia voi tällöin vaurioitua tai pahimmassa tapauksessa mennä pilalle.

Älä käytä astiaa uunissa.

Astia soveltuu kaikille liesityypeille, kuten induktio-, sähkö-, kaasu-, halogeeni- ja keraamisille liesille.

Huomioi, että kattilan kahvat kuumenevat käytön aikana. Siksi kattilan mukana toimitetaan kätevät lämpöeristetyt suojukset.

Puhdistusvinkit

Jos astiaan tarttuu ruoantähteitä, lisää siihen vettä ja muutama tippa astianpesuainetta. Anna kiehua noin viiden minuutin ajan. Pese astia tämän jälkeen tavalliseen tapaan astianpesuharjalla tai pehmeällä pesusienellä, kunnes se on täysin puhdas. Levitä astian pinnoitteelle talouspaperilla muutama tippa kasviöljyä puhdistuksen jälkeen.

Jos hoidat astiaa käyttöohjeen mukaan, sinulla on siitä iloa usean vuoden ajan.

Takuu

Tuotteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätyy ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita tuote tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

Mikäli tuotetta käytetään muuhun tarkoitukseen, kuin mihin se on valmistettu, tai vastoin käyttöohjeita, kantaa tuotteen käyttäjä täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C

01510 Vantaa

Puh. (09) 894 6150

www.obhnordica.fi

Eco Kitchen sauce pans & casseroles

Kannellinen kasari 2 L, malli 8137

Kannellinen kattila 3 L, malli 8138

Kannellinen kattila 5 L, malli 8139

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Before use

Before the cookware is used for the first time, read this instruction manual carefully and keep it for later use.

The cookware should be cleaned, rinsed and dried before using it for the first time. It is strongly recommended to season the inner coating with a few drops of oil before first use and after cleaning.

Never use aggressive detergents or scouring sponges for cleaning the cookware.

Instructions of use

The cookware has a ceramic coating that resists high temperatures, offers good non-stick performance and is extremely wear-resistant. To maintain the performance and appearance of the coating it is recommended only to use wooden or plastic utensils. Also, it is recommended always to place a towel or a cloth between the roasting pan and other cookware when stacking them on top of each other.

To achieve the best results it is recommended to add a little oil or butter prior to frying. Never let the cookware burn dry or stay empty on the stove, as this may damage or in worst case break the cookware.

The cookware is not suitable for use in the oven.

The cookware can be used on all kinds of stoves including induction, electrical stoves, ceramic plates, gas stoves and halogen plates.

Please note that the handles of the casserole get warm during cooking. For this reason the casserole is supplied with a set of practical heat insulating grips.

Cleaning tips

If food scraps stick to the coating, the cookware can be cleaned by boiling some water with a few drops of mild detergent in the cookware for five minutes followed by gently scrubbing with a soft non-scratch sponge until all food scraps have been removed. After cleaning, season the coating with a few drops of oil.

If you treat the cookware as described, it will last for many years.

Warranty

Warranty according to relevant law. Any claim shall be accompanied by the cash receipt with purchase date.

If the product is used for other purposes than intended, or if it is not used in accordance with the instructions, the full responsibility for any consequences will rest with the user and any damages to the product or other things will not be covered by the warranty.

Warranty

Claims according to current law. Cash receipt with purchase date shall be enclosed with any claims. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5

SE-172 66 Sundbyberg

Tel: +46 08-629 25 00

www.obhnordica.se

Eco Kitchen sauce pans & casseroles

Sauce pan 2 litres with lid, type 8137

Casserole 3 litres with lid, type 8138

Casserole 5 litres with lid, type 8139

These instructions are subject to alterations or improvements.



SE/KK/8137_8138_8139/UVN/040215