

DK/MK/8150/2510912

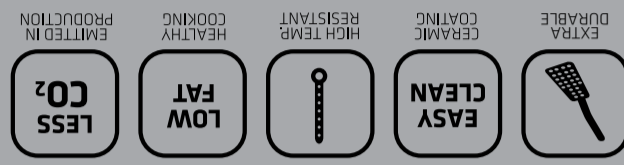
www.obhnordica.com



Type 8150



OBH NORDICA



DK
 Ø-venlig keramisk belægning laves af 100% naturlige materialer. Lægst risikofyldig og sundt. Kan bruges til alle typer kogepåder (inkl. induktion). For at opnå den bedste smag og resultat ved stegning, anbefales det at bruge en lille smule fedtstof eller olie. Læt at rengøre - både indvendig og udvendig. Fiberduk underlag medfølger til brug ved stabling af pander.

SE
 Ø-venlig keramisk belægning laves af 100% naturlige materialer. Hög motståndskraft mot repor. Värmsisolerat handtag. Tåler hög värme - också flämbening. 100% naturliga materialer. Lägst riskfylld och sund. Kan användas till alla typer kokplåtar (inkl. induktion). För att uppnå den bästa smagen och resultatet vid stekning, rekommenderas en mindre mängd smör eller olja vid stekning. Lätt att rengöra på in- och utsida. Ett fiberduksunderlag ingår för användning vid stapling.

NO
 Ø-venlig keramisk belægning laves af 100% naturlige materialer. Høy motstandskraft mot riper. Varmeisoleret håndtak. Tåler høy varme - også flambening. Passer alle typer kokeplåter inkl. induksjon. For å oppnå den beste smaken og resultatet anbefales å bruke mindre mengde fett eller olje ved steking. Enkelt å rengjøre både på inn- og utsiden. En fiberduk underlag for bruk ved stabling følger med.

FI
 Ø-venlig keramisk belægning laves af 100% naturlige materialer. Hapoinnustamattaisista valmistettu keuhminen pinnote. Erimuotoon soveltuva keuhkestö lampoistetyt kahva. Keuhsta korkeita lampotiloja ja jopa liekittamista. Soveltuu jokaiselle liekityylille induktiolista mukaan lukien. Päistämässä on suositeltavaa käyttää pieni määrä rasvaa tai öljyä parhaan maun ja lopputuloksen varmistamiseksi. Helppo puhdistaa sisä- ja ulkopuolelta. Mukana tekstiilisuojapöytäalusta pöytäalustavarten.

Eco friendly ceramic coating made from 100% natural materials. High scratch resistance. Heat insulated handle. Withstands high heat - even flaming. Suits all kinds of stoves including induction. A small amount of fat during frying is recommended for best flavor and result. Easy to clean inside and out. A non-woven cloth protective underlay for stacking is included.

ECO KITCHEN

CERAMIC LONGLIFE COATING



PTFE FREE
PFOA FREE

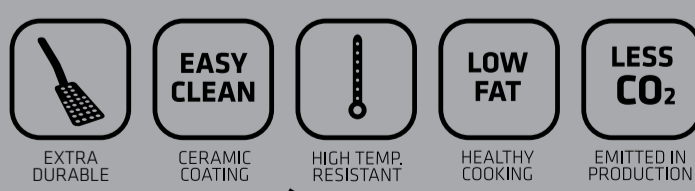


OBH NORDICA

OBH NORDICA

ECO KITCHEN

CERAMIC LONGLIFE COATING



Ø28

PTFE FREE
PFOA FREE

English instruction manual**Before use**

Season the frying pan as used for the first time, read this instruction manual carefully and keep it for later use. The frying pan 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 frying pan.

Instructions of use

The frying pan has a ceramic coating that resists very high temperatures and the pan is therefore suitable for flaming. To achieve the best results it is recommended to add a little oil or butter prior to frying. Never let the frying pan burn/dry or stay empty on the stove, as this may damage or in worst case break the pan. The coating on the frying pan 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 pan and other cookware when stacking them on top of each other.

The pan is not suitable for use in the oven. The frying pan can be used on all kinds of stoves including induction, electrical stoves, ceramic plates, gas stoves and halogen plates.

Cleaning tips

If food scraps stick to the coating, the pan can be cleaned by boiling some water with a few drops of mild detergent in the pan 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 frying pan as described, it will last for many years. A non-woven cloth protective underlay for stacking is included. This should be placed inside the frying pan, so that other items may be stacked upon in order to avoid scratches on the ceramic coating on the inside of the frying pan.

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. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

OBH Nordica Sweden AB
Box 58 • 163 91 Spånåsa
Phone 08-445 79 00 • www.obhnordica.se

Dansk brugsanvisning**Før brug**

Inden panden anvendes første gang, bør den vaskes af, skylles og tørres. Det anbefales ligeledes at fordele et par dråber vegetabilisk olie jævnt på pandens belægning med et stykke køkkenrulle før brug første gang og efter rengøring efterfølgende. Anvend aldrig skrappere rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af panden.

Brugsanvisning

Panden har en keramisk belægning, som tåler meget høje temperaturer og den er derfor velegnet til flambæring. Mikål tætte resultater opnås ved at tilføje lidt olie eller smør inden steking for at opnå det bedste resultat. Lad aldrig panden stege tør eller stå tom på et varmt komfur, da dette kan beskadige og i værste fald ødelægge panden. Pandens belægning har gode non-stick-egenskaber og er ekstremt 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 panden og andet køkkenredskab, hvis disse stables oven på hinanden. Panden bør ikke anvendes i ovnen. Panden kan anvendes på alle komfurther, såsom induktion, elektrisk komfur, keramiske plader, gaskomfur og halogenplader.

Rengøringstips

Hvis det sætter sig madrester fast på pandens belægning, knes noget vand tilsat nogle dråber opvaskemiddel i panden i fem minutter. Vask derefter panden som normalt med en opvaskebørste eller en blød svamp, indtil alle madrester er fjernet. Efter rengøring fordeles et par dråber vegetabilisk olie jævnt på belægningen med et stykke køkkenrulle. Hvis panden behandles i henhold til brugsanvisningen, vil du have glæde af den i mange år. En fiberduk underlag medfølger til brug ved stabling. Underlaget placeres i stegepandens bund, så andet køkkenredskab kan stables oven i stegepanden uden at røre den keramiske belægning på stegepandens inderside.

Reklamation

Reklamationssøgt i henhold til gældende lovgivning. Maskinpladet kassebånd / kabskivterring med kabsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Beryttes 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 reklamationssøret. Ved reklamation skal produktet indleveres, hvor det er købt.

OBH Nordica Denmark A/S
Die Lippmanns Vej 1 • 2630 Taastrup
Tlf.: 43 350 3500 • www.obhnordica.dk

Svensk brugsanvisning**Innan användning**

Innan stekpannan tas i bruk för första gången bör brugsanvisningen läsas igenom noggrant och sparas för framtida bruk. Innan du använder stekpannan för första gången bör du diska den noga, skölja och torka. Det rekommenderas att man smörjer in stekpannans beläggning med några droppar vegetabilisk olja efter rengöring och innan första användning. Använd aldrig starka rengöringsmedel eller skursvamp vid rengöring av stekpannan.

Brugsanvisning

Stekpannan har keramisk beläggning och tål mycket höga temperaturer och är därför perfekt vid flambäring. Tillsett gjuten en mindre mängd olja eller smör före stekning för att uppnå bästa resultat. Låt aldrig stekpannan steka torr eller stå tom på ett spis, stekpannan kan ta skada och i värsta fall förstöras. Stekpannans beläggning har goda non-stick-egenskaper och är extremt tålig. För att bevare beläggningens egenskaper och utseende rekommenderas det att endast använda trä- eller plastredskap. Det rekommenderas även att lägga en kökshanduk eller tyllt mellan stekpannorna ifall de staplas på varandra. Stekpannan bör inte användas i ugn. Stekpannan fungerar på alla typer av spisar, såsom induktion, elektrisk spis, keramisk hall, gasspis och halogenplattor.

Rengöringstips

Om matrester fastnar i stekpannan, koka upp vatten i stekpannan med några droppar diskmedel i någon minut. Diska därefter ur pannan som vanligt med en diskborste och kontrollera så att alla matrester har avlägsnats helt. Smörj in stekpannans beläggning med några droppar vegetabilisk olja efter rengöring. Om stekpannan slöts enligt brugsanvisningen kommer du att ha glädje av den under många år framöver. Ett fiberduksunderlag ingår för användning vid stapling. Underlaget skall sättas i stekpannan så att andra föremål kan staplas på stekpannan utan att de repar den keramiska beläggningen på stekpannans insida.

Reklamationssökt

Reklamationssökt enligt gällande lag. Maskinplattat kassavittor skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt. Om produktet används till annat än den är till för, eller används utan att respektera brugsanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten där av täcks inte av reklamationssöret. Ved reklamation skall produktet indleveras till butikken där den är köpt.

OBH Nordica Sweden AB
Box 58 • 163 91 Spånåsa
Phone 08-445 79 00 • www.obhnordica.se

Norsk brugsanvisning**Før bruk**

Før pannen tas i bruk første gang bør brugsanvisningen leses godt og deretter spares til senere bruk. Før pannen brukes første gang bør den vaskes, skylles og tørkes. Det anbefales også å fordele et par dråper vegetabilisk olje jevnt over belegget i pannen med litt kjøkkenpapir før bruk første gang og etter rengjøring. Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller skuresvamp til rengjøring av pannen.

Brugsanvisning

Pannen har et keramisk belegg som tåler høy temperatur og den kan da brukes til flambæring. Det anbefales og tilsett litt smør eller olje før steking for å oppnå det beste resultatet. La aldri pannen steke tørr eller stå tom på en varm plate, da dette kan skade og i værste fall ødelegge pannen. Pannens belegg har gode non-stick-egenskaper og er slitesterkt. For å bevare beleggets egenskaper og utseende anbefales det og kun bruke tre eller plast redskaper. Det anbefales også å sette en håndduk eller en klut mellom pannen og annet kjøkkensutstyr, hvis dette stables oppi hverandre. Pannen bør ikke brukes i stekeovn. Pannen kan brukes på alle typer kokeplater slik som induksjon, elektrisk kokeplate, keramiske plater, gasskomfyr og halogenplater.

Rengøringstips

Hvis det setter seg fast matrester i pannen, kan man ha i vann tilsett oppvaskemiddel og koke den ut i fem minutter. Vask deretter pannen som normalt med en oppvaskborste eller en bløt svamp til alle matrester er borte. Etter rengjøring kan man ha et par dråper vegetabilisk olje i pannen og smør dette jevnt ut inni pannen med et stykke kjøkkenpapir. Hvis pannen behandles i henhold til brugsanvisningen vil du kunne ha den i mange år. En fiberduk underlag følger med for bruk til stabling. Underlaget skal settes i stekepannen slik at andre ting kan stables oppi stekepannen, uten at det lager riper på keramiske belegget på innsiden i stekepannen.

Reklamasjon

Reklamasjonsøkt i henhold til forbrukerkjøpsloven. Stempel og kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Brukes produktet til annet formål enn det den er beregnet for eller brukes den ikke i henhold til brugsanvisningen bærer brukeren selv det fulle ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet som følge av dette dekkes ikke av reklamasjonsretten. Ved reklamasjon skal produktet innleveres til butikken der den er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS
Postboks 5334, Majorstuen • 0304 Oslo
Tlf: 22 96 39 30 • www.obhnordica.no

Suomenkielinen käyttöohje**Ennen käyttöä**

Lue käyttöohje huolellisesti ennen paistinpannun käyttöönottoa ja säästä se myöhemmä tarvetta varten. Paistinpannun pinnoitteella on suositeltavaa levittää talouspaperilla muutama tippa kasvoilyä ennen pannun käyttöönottoa sekä aina puhdistuksen jälkeen. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia peusneitä.

Käyttö

Paistinpannussa on keramiinainen pinnoite, joka kestävä erittäin korkeita lämpötiloja ja jopa liekittämistä. Parhaaseen lopputulokseen pääsemiseksi pannulle on suositeltavaa lisätä ennen paistamista hieman öljyä tai voita. Älä milloinkaan anna paistinpannun kiehua keuhin tai olla tyhjä nä tempomalla liesillä. Pannu voi tällöin vaurioitua tai pahimmassa tapauksessa mennä pilalle. Paistinpannun pinnoitteessa on hyvät non-stick-ominaisuudet. Pinnoite on myös erittäin kestävä. Pinnoitteen ominaisuudet ja ulkonäkö säilyvät hyvinkin pitkään, kun käytät ainoastaan puusta tai muovisia välineitä. Jos säilytät paistinpannua ja muita keitto- ja paistostaitia päällekkäin, on niiden välillä suositeltavaa laittaa pyyhettä tai muu kangas. Älä käytä paistinpannua uunissa. Paistinpannu soveltuu kaikille liesityypeille, kuten induktio-, sähkö-, kaasu-, halogeeni- ja keramiisille liesille.

Puhdistusvinkit

Jos pannuun tarttuu ruoantahetta, lisää pannuun vettä ja muutama tippa astianpesuainetta. Anna kiehua noin viiden minuutin ajan. Pese pannu tämän jälkeen tavalliseen tapaan astianpesuharjalla tai pehmeällä pesusuoneella, kunnes se on täysin puhdas. Levitä paistinpannun pinnoitteelle talouspaperilla muutama tippa kasvoilyä puhdistuksen jälkeen. Mukana päällekkäin pinnoitettujen yhteydessä käytettävä tekstiilisuojia. Kun asetat suojan paistinpannun sisäpinnalle, voit säilyttää pannua ja muita esineitä päällekkäin ilman, että pannun sisäpuolella oleva keramiinainen pinnoite naarmuuntuu.

Takuu

Tuotteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvauriokau. Liitä palvally ostokuitti mahdollisen tuotevaurituksen yhteyteen. Toiminta tuote tällöin lakkeeseen, josta se on ostettu. Mikäl tuotetta käytetään muuhun tarkoitukseen, kuin mihin se on valmistettu, tai vastoin käyttöohjetta, kantaa tuotteen käyttäjä täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotelle tai muulle kohteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

OBH Nordica Finland Oy
Juvlie 12 • 01310 Vantaa
Puh. (09) 894 6150 • www.obhnordica.fi