

English instructions of use

Before you use the fry pan for the first time you should read the instructions carefully and save it for future use.

Before you use the fry pan for the first time you should wash it carefully and dry afterwards. Do not use abrasive cleansers in the fry pan.

The fry pan has ceramic coating and stands very high temperatures (max 450°C) and is therefore also suitable for flambéing. Add a small amount of oil or butter before frying for best result. Never leave the pan empty on a hot stove, since it may damage the pan. The fry pan should not be used in the oven.

The coating is extremely durable. The best way to preserve the fry pan in great shape is to use wooden or nylon utensils. The fry pan works on all kinds of stoves, such as: induction, electric stove, ceramic hob, gas stove and halogen.

Cleaning tips! If food gets stuck to the fry pan, boil some water and a few drops of washing-up liquid for a few minutes. Wash as usual afterwards with a dish brush and make sure that it is completely clean.

If you use the fry pan according to the instructions you will have great joy of it for many years ahead.

If the product is used for other purposes than intended, or if not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things, are not 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 Sweden AB

Box 58
163 91 Spånga
Phone 08-445 79 00
www.obhnordica.se

Dansk brugsanvisning

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

Inden stegepanden anvendes første gang, bør den vaskes af, skylles og tørres. Anvend ikke skrappere rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af panden.

Stegepanden har keramisk belægning, der tåler meget høje temperaturer (max. 450°C), panden er derfor velegnet til flambering. Tilsæt gerne en smule olie eller smør inden stegning for at opnå det bedste resultat. Lad aldrig stegepanden stege tør eller stå tom på et varmt komfur, da stegepanden kan beskadiges og i værste fald ødelægges. Stegepanden bør ikke anvendes i ovnen.

Stegepandens belægning er meget slidstærk. Den bedste måde at bevare pandens belægning er ved at anvende træ- eller plastredskaber.

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

Rengøringstips! Hvis der sætter sig madrester fast på stegepanden, koges noget vand tilsat nogle dråber opvaskemiddel i stegepanden i nogle minutter. Vask derefter panden som normalt med en opvaskebørste, indtil alle madrester er fjernet. Hvis stegepanden behandles i henhold til brugsanvisningen, vil du have glæde af den i mange år fremover.

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
2530 Taastrup
Tlf. 43 350 350
www.obhnordica.dk

Svensk brugsanvisning

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

Innan du använder stekpannan för första gången bör du diska den noga, skölja och torka. Använd inte starka rengöringsmedel eller skursvamp i pannan.

Stekpannan har keramisk beläggning och tål mycket höga temperaturer (max 450°C) och passar därför även utmärkt vid flambering. Tillsatt gärna en mindre mängd olja eller smör före stekning för bästa resultat. Låt aldrig stekpannan steka torr eller stå tom på het spis, stekpannan kan ta skada och i värsta fall förstöras. Stekpannan bör inte användas i ugn.

Stekpannans beläggning är extremt tålig. Bästa sätt att bevara pannan i gott skick är att använda trä- eller nylonredskap. Stekpanna fungerar på alla typer av spisar, såsom induktion, elektrisk spis, keramisk håll, 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.

Om stekpannan sköts enligt brugsanvisningen kommer du att ha glädje av den under åtskilliga år framöver.

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

Reklamationsrätt

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

OBH Nordica Sweden AB

Box 58
163 91 Spånga
Tfn 08-445 79 00
www.obhnordica.se

Norsk brugsanvisning

Før stekepannen tas i bruk første gang bør brugsanvisningen leses og deretter spares til senere bruk.

Før du bruker stekepannen første gang bør den vaskes, skylles og tørkes. Bruk ikke sterke rengjøringsmidler eller skuresvamp i pannen.

Stekepannen har kjeramisk belegg og tåler veldig høy temperatur (maks 450°C), og passer derfor utmerket til flambering. Tilsatt gjerne en liten mengde olje eller smør før steking. La aldri stekepannen steke tørr eller stå tom på kokeplaten da stekepannen kan skades og ødelegge. Stekepannen bør ikke brukes i stekeovn.

Stekepannen har et veldig sterkt belegg. Den beste måten å holde pannen fin på er å bruke tre- eller plastredskaper. Stekepannen kan brukes på alle typer kokeplater slik som induksjon, keramisk, elektrisk, gass og halogen plater.

Rengjøringstips! Hvis matrester setter seg fast i stekepannen, kok opp vann tilsatt noen dråper oppvaskemiddel i noen minutter. Vask deretter pannen med oppvaskbørste og sjekk at alle matrester er helt borte.

Hvis stekepannen brukes i henhold til brugsanvisningen kommer du til å ha glede av den i mange å fremover.

Hvis produktet brukes til annet enn den er beregnet for eller brukes den ikke i henhold til brugsanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle skader. Eventuelle skader på produktet herunder dekkes da ikke av reklamasjonsretten.

Reklamasjonsrett

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplett kasse/kjøpskvittering skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres til butikken der det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Postboks 5334, Majorstuen
0304 Oslo
Tlf: 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Suomi – käyttöohje

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

Pese paistinpannu ennen käyttöönottoa huolellisesti miedossa astianpesuaineliuoksessa, huuhtele ja kuivaa. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia pesusieniä.

Paistinpannussa on keraaminen pinnoite, ja se kestää erittäin korkeita lämpötiloja (enintään 450°C) ja jopa liekittämistä. Parhaaseen lopputulokseen pääsemiseksi pannulle on suositeltavaa lisätä ennen paistamista hieman öljyä tai voita. Älä milloinkaan anna paistinpannun kiehua kuiviin tai olla tyhjänä lämpimällä liedellä. Pannu voi tällöin vahingoittua tai pahimmassa tapauksessa mennä pilalle. Älä käytä paistinpannuun uunissa.

Paistinpannun pinnoite on erittäin kestävä. Paras keino säilyttää paistinpannu hyvässä kunnossa on käyttää puusta tai nailonista valmistettuja keittövälineitä.

Paistinpannu soveltuu kaikille liesityypeille, kuten induktio-, sähkö-, kaasun-, halogeeni- ja keraamisille liesille.

Puhdistusvinkki! Jos pannuun tarttuu ruoantähteitä, lisää pannuun vettä ja muutama tippa astianpesuainetta ja anna kiehua muutaman minuutin ajan. Pese pannu tämän jälkeen tavalliseen tapaan tiskiharjalla ja varmista, ettei siihen jää yhtään ruoantähteitä.

Jos haluat paistinpannuun käyttöohjeen mukaan, sinulla on siitä olo usean vuoden ajan.

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

Takuu

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

OBH Nordica Finland Oy

Aytilie 12 C
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi