

Capere®

Cookware series

Stek- och kokkärl

Steke- og kokekar

Paisto- ja keittoastia



English	3
Svenska	4
Norsk	5
Suomi	6

Art.no.

34-9583, 34-9584,
34-9585, 34-9586

Ver. 201012

Cookware series

Art.no. 34-9583, 34-9584, 34-9585, 34-9586

Please read the entire instruction manual before use and save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and for making any necessary technical changes to this document. If you should have any questions concerning technical problems please contact our Customer Services.

Instructions for use

1. Remove all the packaging and labels before use.
2. Wash the pan in warm soapy water to remove any traces of dust. Dry it and wipe it over with a dash of oil, removing any excess with normal kitchen paper (this should be done periodically to keep the pan in perfect shape).
3. Make sure the heating element matches the size of the pan and does not extend beyond the edge; moderate heat is always sufficient.
4. CERAMICA® coating resists high temperatures, so it will not be subject to alteration (even so, it is best never to overheat it when empty). Never leave a pan unattended on or in the cooker. Make sure that fatty foods never burn. Let the pan cool down before cleaning it.
5. A dash of oil is recommended when dry-frying.
6. If burnt, some fatty foods (sausages, bacon, etc.) may leave a slight stain. To remove this, just let the product stand in hot water with detergent, and then rub dry with a soft sponge. In case of stains, heat some white vinegar in the pan and then clean as normal. Any such stains in no way compromise the performance of the product.
7. Avoid any action that might scratch or damage the surface. To ensure ideal performance, do not use sharp metal implements or cut food in the pan.
8. When using cooking pans on glass-ceramic plates, make sure they do not slip.
9. Pans with CERAMICA® are easy to wash by hand with non-abrasive sponges, without using aggressive chemical products; washing in a dishwasher may lead to a loss of their non-stick properties, caused by the hardness of the water and the aggressiveness of the detergents.
10. To ensure prolonged use, handle with care at all times, making sure not to scratch the surface.
11. Do not keep kitchenware designed for use on induction plates on the heat for more than 1 minute when empty.
12. To prevent burns, always be sure to use pot-holders when moving items with metal handles.

Stek- och kokkärl

Art.nr 34-9583, 34-9584, 34-9585, 34-9586

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst (se adress-uppgifter på baksidan).

Användning

1. Ta bort förpackningsmaterial och märklappar.
2. Diska kärlet i varmt vatten med diskmedel och se till att allt damm försvinner. Torka kärlet och håll i lite matolja, torka bort överflödiga matolja med hushållspapper (detta ska göras regelbundet för att hålla kärlet i bra skick).
3. Se till att värmeplattan har en storlek som är anpassad till kärlet, värmeplattan får inte vara större än kärlets botten. Se till att kärlet inte utsätts för högre temperatur än nödvändigt.
4. CERAMICA®-beläggningsen klarar hög temperatur och temperaturväxlingar, men utsatt inte ett tomt kärl för hög värme. Lämna aldrig ett kärl utan tillsyn på spisen. Se till att inte feta matvaror tar eld. Låt kärlet kallna innan diskning.
5. Vi rekommenderar att använda lite olja vid stekning.
6. Vissa feta livsmedel som korv, bacon etc. kan efterlämna en beläggning i kärlet. Ta bort beläggningsen så här: Håll i varmt vatten, tillsätt lite diskmedel och låt det stå. Torka ur med en svamp. Om inte det hjälper kan det bli nödvändigt att hålla i en liten mängd vit vinäger och sedan rengöra som vanligt. Beläggning från feta livsmedel försämrar inte kärlets egenskaper.
7. Undvik att använda vassa redskap som kan skada CERAMICA®-beläggningsen i kärlet.
8. Se till att inte kärlet glider om du använder en keramikhäll.
9. Kärl med CERAMICA®-beläggning är lätta att diska för hand med en mjuk svamp som inte skadar ytan. Om kärlet diskas i maskin kan det leda till att beläggningsen skadas av kalk i vattnet eller av aggressiva rengöringsmedel.
10. Se till att produkten håller för lång tids användning genom att alltid hantera kärlet försiktigt och se till att beläggningsen inte skadas.
11. Se till att kärl som konstruerats för användning på induktiva värmeplattor inte står tomma på värmeplattan mer än en minut.
12. Använd alltid grytlappar när du hanterar varma kärl som har metallhandtag.

Steke- og kokekar

Art.nr. 34-9583, 34-9584, 34-9585, 34-9586

Les nøye igjennom hele bruksanvisningen og ta vare på den til senere bruk. Vi reserverer oss mot ev. tekst- og bildefeil, samt forandringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller andre spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter (se opplysninger på baksiden).

Bruerveiledning

1. Fjern all forpakning og merkelapper.
2. Vask i varmt vann med vaskemiddel og påse at alt støv forsvinner. Tørk og sett inn med litt matolje. Tørk bort overflødig olje med husholdningspapir (dette bør gjøres regelmessig).
3. Påse at kokeplaten har en størrelse som er beregnet for kokekaret. Den må ikke være større en kasserollens bunn. Ikke utsett produktet for høyere temperatur enn nødvendig.
4. CERAMICA®-belegg tåler høy temperatur og temperaturskiftinger, men ikke utsett tomme kokekar for høy varme. Forlat aldri et kjørel på komfyren uten tilsyn. Pass på så ikke fett og fete matvarer tar fyr. La kaserollen avkjøles før vasking.
5. Vi anbefaler at det brukes litt olje ved steking.
6. Enkelte fete næringsmidler som pølser, bacon etc. kan etterlate et belegg i kokekaret/stekepannen. Det kan fjernes slik: Hell varmt vann og litt oppvaskmiddel i pannen og la det stå. Tøm ut og tørk med svamp. Hvis det ikke hjelper kan den hende belegget forsvinner ved bruk av litt hvit eddik. Rengjør med såpevann etter eddikbehandlingen. Belegg fra fete næringsmidler gjør ikke at kjelens egenskaper forringes.
7. Unngå bruk av skarpe redskaper som kan skade kjelens CERAMICA®-belegg.
8. Påse at kasserollen ikke glir hvis den brukes på en keramisk komfyr.
9. Kokekar med CERAMICA®-belegg er lette å holde rene. Vask for hånd med en myk svamp. Hvis kokekaret vaskes i maskin kan det føre til at belegget skades av kalt i vannet eller aggressive vaskemidler.
10. Påse at produktet holder seg lenge ved å håndtere det med forsiktighet og påse at belegget ikke skades.
11. Påse at kasserollen som er konstruert for bruk på induktive varmeplater ikke blir stående på varmeplaten mer enn et minutt av gangen.
12. Bruk alltid grytekluter når du håndterer varme kasseroller som har metallhåndtak.

Paisto- ja keittoastia

Tuotenro 34-9583, 34-9584, 34-9585, 34-9586

Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos laitteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen lopussa).

Käyttöohje

1. Poista pakkausmateriaalit ja -laput.
2. Tiskaa astia kuumalla vedellä ja tiskiaineella. Varmista, että kaikki pöly lähtee pois. Kuivaa astia ja kaada siihen hieman ruokaöljyä. Kuivaa ylimääräinen öljy talouspaperilla. Toista käsittely säännöllisesti, jotta astia pysyy hyvässä kunnossa.
3. Varmista, että keittolevy on astiaan nähden sopivan kokoinen. Keittolevy ei saa olla suurempi kuin astian pohja. Pyri välttämään turhan korkeita lämpötiloja.
4. CERAMICA®-pinnoite kestää korkeita lämpötiloja sekä lämpötilanvaihteluja, mutta älä altista tyhjää astiaa liian korkealle lämpötilalle. Älä jätä astiaa valvomatta hellalle. Varmista, etteivät rasvaiset ruoat syty palamaan. Anna astian jäähtyä ennen kuin tiskaat sen.
5. Suosittelemme käyttämään hieman öljyä paistamisessa.
6. Jotkut elintarvikkeet, kuten makkara ja pekoni, saattavat muodostaa kerroksen astian pintaan. Poista kerros seuraavalla tavalla: Kaada lämmintä vettä ja lisää hieman tiskiainetta. Anna veden seistä jonkin aikaa ja pyyhi astia sienellä. Mikäli tämä ei auta, kaada pieni määrä valkoviinietikkaa ja puhdistu tavalliseen tapaan. Rasva ei heikennä tuotteen ominaisuuksia.
7. Vältä käyttämästä teräviä esineitä, jotka voivat vahingoittaa astian CERAMICA®-pinnoitetta.
8. Varmista, ettei astia liu'u keraamisella liedellä.
9. CERAMICA®-pinnoiteastiat on helppo pestä käsin sienellä, joka ei vahingoita pintaa. Jos astia pestään astianpesukoneessa, saattaa pinnoite vahingoittua veden kalkista tai voimakkaista pesuaineista.
10. Käsittele astiaa varoen ja varo vahingoittamasta pinnoitetta. Näin tuote pysyy pitkään hyvänä.
11. Varmista, että induktiivisille lämpölevyille suunnitellut astiat eivät seiso tyhjinä lämpölevyllä minuuttia pidempään.
12. Käytä aina patalappuja, kun käsittelet kuumia astioita, joissa on metallikahva.



SVERIGE

KUNDTJÄNST Tel: 0247/445 00
Fax: 0247/445 09
E-post: kundtjanst@clasohlson.se

INTERNET www.clasohlson.se

BREV Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

NORGE

KUNDESENTER Tlf.: 23 21 40 00
Faks: 23 21 40 80
E-post: kundesenter@clasohlson.no

INTERNETT www.clasohlson.no

POST Clas Ohlson AS, Postboks 485 Sentrum, 0105 OSLO

SUOMI

ASIAKASPALVELU Puh: 020 111 2222
Sähköposti: info@clasohlson.fi

INTERNET www.clasohlson.fi

OSOITE Clas Ohlson Oy, Annankatu 34–36 A, 00100 HELSINKI

GREAT BRITAIN

For consumer contact, please visit
www.clasohlson.co.uk and click on
customer service.

INTERNET www.clasohlson.co.uk