

 coline®

Cookware series



English	2
Svenska	4
Norsk	6
Suomi	8
Deutsch	10

Ver. 201304

Cookware series

Art.no. 34-3175, 34-3176, 34-3177, 34-3178

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 34-3175, 34-3176, 34-3177, 34-3178

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 adressuppgifter 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 överflödigt 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®-beläggningen 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 beläggningen så här: Häll 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®-beläggningen 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 beläggningen 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 beläggningen 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. 34-3175, 34-3176, 34-3177, 34-3178

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 kasserollen 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 kaldt 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 34-3175, 34-3176, 34-3177, 34-3178

Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista tekstitali 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 puhdista 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.

Kochgeschirr

Art.no. 34-3175, 34-3176, 34-3177, 34-3178

Vor Inbetriebnahme die komplette Bedienungsanleitung durchlesen und aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme (Kontakt siehe Rückseite).

Bedienungsanleitung

1. Verpackungsmaterial und Aufkleber entfernen.
2. Topf, Pfanne oder Kasserolle in warmem Wasser und mit Spülmittel abwaschen und sicherstellen, dass aller Staub entfernt ist. Topf, Pfanne oder Kasserolle abtrocknen und etwas Speiseöl eingießen, überschüssiges Öl mit Küchenpapier abwischen (regelmäßig wiederholen, um das Produkt in gutem Zustand zu halten).
3. Sicherstellen, dass die Herdplatte eine für das Kochgeschirr angepasste Größe hat, die Herdplatte darf nicht größer sein als der Boden des Kochgeschirrs. Sicherstellen, dass das Kochgeschirr keiner höheren Temperatur ausgesetzt ist als notwendig.
4. CERAMICA®-Beschichtung hält hohe Temperaturen und

Temperaturschwankungen aus, das Kochgeschirr jedoch nicht in leerem Zustand hoher Wärme aussetzen. Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt auf dem Herd belassen. Sicherstellen, dass fette Lebensmittel kein Feuer fangen. Das Kochgeschirr vor dem Abspülen abkühlen lassen.

5. Wir empfehlen beim Braten wenig Öl anzuwenden.
6. Gewisse fette Lebensmittel wie Wurst, Frühstücksspeck etc. können einen Belag im Kochgeschirr hinterlassen. Den Belag folgendermaßen entfernen: Warmes Wasser einfüllen und etwas Spülmittel hinzufügen, stehen lassen und dann mit einem Schwamm ausreiben. Falls dies nicht hilft, ein wenig weißen Essig einfüllen und dann wie gewöhnlich reinigen. Belag von fetten Lebensmitteln hat keine negativen Auswirkungen auf die Kocheigenschaften.
7. Benutzung von scharfen Gegenständen können die CERAMICA®-Beschichtung beschädigen.
8. Sicherstellen, dass das Kochgeschirr auf einem Keramikherd nicht ins Gleiten kommt.
9. Kochgeschirr mit CERAMICA®-Beschichtung können einfach mit einem weichen Schwamm, der die Oberfläche nicht beschädigt, gereinigt werden. Beim Spülen in der Spülmaschine kann es zu Beschädigungen der Beschichtung durch kalkhaltiges Wasser oder aggressiven Reinigungsmitteln kommen.

10. Für eine lange Lebensdauer das Kochgeschirr vorsichtig behandeln und die Beschichtung schützen.
11. Sicherstellen, dass das Kochgeschirr, das für die Benutzung auf Induktionsherden hergestellt ist, nicht länger als eine Minute leer auf der Herdplatte steht.
12. Bei der Benutzung von Kochgeschirr mit Metallgriffen immer Topflappen verwenden.

coline®

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

KUNDESETER 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

coline®



coline®

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

DEUTSCH

Kundenservice

Unsere Homepage
www.clasohlson.de
besuchen und auf
Kundenservice klicken.



Art.no.

34-3175, 34-3176,
34-3177, 34-3178

8900046147