



DESIGNING GOOD LIFE

SUPREME STEEL

For functional and stylish cooking



Making good!

Brugsanvisning - dansk	side	3 - 5
Bruksanvisning - svenska	sida	6 - 8
Bruksanvisning - norsk	side	9 - 11
Käyttöohjeet - suomi.....	sivu	12 - 14
Instruction manual - english	page	15 - 17

Innan användning

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

Supreme Steel är en serie kokkärl och stekkärl designade av Mattias Mikaelsson. Kärnen är av mycket hög kvalitet och tillverkade av rostfritt 18/10 stål. Beteckningen 18/10 innebär att stålet innehåller 18% krom och 10% nickel, det ger en optimal beständighet mot rost och ger lång hållbarhet.

Kärnen har en botten med inkapslad 5 mm tjock aluminiumkärna för extra bra värmeledning.

Handtagen på Supreme Steel har en unik design som gör att du lätt kan hålla av vätskan genom silen i locket, utan att behöva hålla i själva locket.

Stekpannan har en beläggning av Teflon Platinum som är en treskiktsbeläggning med mycket goda "släpp lätt"-egenskaper.

Samtliga modeller i serien fungerar på alla typer av spisar, såsom:

- induktion
- elektrisk spis
- keramisk häll
- gasspis
- halogenplattor

Användning av kastrull/gryta/traktörpanna

Diska produkten noga innan du använder den för första gången. Supreme Steel tål maskindisk.

Alla kastruller, grytor samt traktörpannan i serien har hällpip och lock med sil vilket gör det mycket lätt att direkt hålla ut överflödigt vatten ur kärlet utan extra hjälp av durkslag o dyl. Glaslocken gör det enkelt att se när det börjar koka upp utan att lyfta på locket. Kokkärnen bör inte användas i ugn då de kan missfärgas.

Om du ska koka upp vätska och tillsätta salt rekommenderar vi att du väntar tills vattnet kokat upp innan salt tillsätts för att undvika att saltet fläckar kärlet. Hårt ledningsvatten kan också orsaka fläckar. Dessa fläckar är ej farliga på något sätt och kan tas bort enligt instruktionerna i avsnittet "Rengöring och underhåll".

Användning av stekpanna

Innan du använder stekpannan för första gången bör du diska den noga, skölja och torka. Använd inte starka rengöringsmedel eller skursvamp i pannan. Stekpannan tål maskindisk men det är att föredra och ger en längre livslängd på beläggningen om man handdiskar pannan. Olja sedan in insidan av pannan med lite matolja.

Låt aldrig stekpannan steka torrt eller stå tom på varm spis, stekpannan kan ta skada och i värsta fall förstöras. Var noga med att endast använda redskap av plast eller trä eftersom beläggningsen annars riskerar att skadas. Stekpannan bör inte användas i ugn då den kan missfärgas samt har Teflon Platinum beläggning.

Rengöring och underhåll

För att ta bort fläckar från salt och kalkavlagringar rekommenderar vi att man håller i ättiksprit så att det täcker ca 1 cm av kokkärlets botten. Koka upp och tag av kastrullen/grytan från plattan. Låt sedan stå i ett par minuter innan du sköljer ur kärlet och torkar torrt.

Använd inte starka rengöringsmedel eller skursvamp i stekpannan. Stekpannan tål maskindisk men det är att föredra och ger en längre livslängd på beläggningsen om man handdiskar pannen. Kastrullerna/grytorna kan diskas i diskmaskin.

OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

Garantin

OBH Nordica garanterar att den här produkten är fri från tillverkningsdefekter vad gäller material och hantverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Garantin börjar löpa den dag då produkten köps eller levereras.

Denna tillverkarens kommersiella garanti omfattar alla kostnader relaterade till att återställa den bevisat defekta produkten så att den överensstämmer med originalspecifikationerna via reparation eller ersättning av eventuellt defekta delar samt nödvändig arbetsinsats. Efter OBH Nordicas gottfinnande kan en ersättningsprodukt tillhandahållas istället för att reparera den defekta produkten. OBH Nordicas enda skyldighet, och din exklusiva gottgörelse enligt den här garantin, är begränsad till sådan reparation eller ersättning.

Villkor och undantag

OBH Nordica har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som inte åtföljs av ett giltigt inköpsbevis. Den defekta produkten kan returneras till inköpsbutiken.

Den här garantin gäller endast för produkter som köps och används för hembruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk, underlåtenhet, misslyckande med att följa OBH Nordicas instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren eller felhantering av ett transportföretag. Den omfattar inte heller normalt slitage, underhåll, eller ersättning av förbrukningsartiklar och inte heller följande:

- användning av fel typ av vatten eller förbrukningsartikel
- mekaniska skador, överbelastning
- skador eller dåliga resultat som specifikt beror på fel spänning eller frek-

- vatten, jämfört med vad som är angivet i produkt-ID:et eller i specifikationen
- vatten, damm eller insekter som har trängt in i produkten
- kalkavlagringar (all kalkborttagning måste ske i enlighet med bruksanvisningen)
- skador till följd av blixtnedslag eller strömavbrott
- skador på glas- eller porslinskomponenter i produkten
- olyckor som brand, översvämning osv.
- professionell eller kommersiell användning

Lagstadgade konsumenträttigheter

OBH Nordicas kommersiella garanti påverkar inte konsumentens lagstadgade rättigheter och inte heller de rättigheter som inte kan exkluderas eller begränsas eller rättigheter mot den återförsäljare från vilken konsumenten köpte produkten. Den här garantin ger konsumenten specifika juridiska rättigheter och denne kan även ha andra lagenliga rättigheter som kan variera från land till land. Konsumenten kan efter eget gottfinnande hävda sådana rättigheter.

Dessa instruktioner finns även tillgängliga på vår hemsida www.obhnordica.se.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Supreme Steel

Gryta 10 liter med lock, 8104
Stekpanna 28 cm, 8117
Kastrull 1,5 liter med lock, 8216
Kastrull 2 liter med lock, 8217
Ånginsats, 8310
Gryta 3 liter med lock, 8315
Gryta 5 liter med lock, 8316
Gryta 6 liter med lock, 8317

Rätt till löpande ändringar förbehålles.

Før brug

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

Supreme Steel er en serie gryder og pander designet af Mattias Mikaelsson. Køkkengrejet er af høj kvalitet fremstillet af rustfrit 18/10 stål. Betegnelsen 18/10 betyder, at stålet indeholder 18% krom og 10% nikkel, hvilket giver optimal modstandsdygtighed over for rust og dermed lang holdbarhed.

Seriens produkter har en bund med en 5 mm indkapslet aluminiumskerne for ekstra god varmeoverførsel. Håndtagene på Supreme Steel produkterne har et unikt design, der gør, at man let kan hælde væsken gennem sien i låget uden at skulle holde på selve låget.

Stegepanden har en belægning af Teflon Platinum, der er en tre-lags belægning med virkelig gode "non-stick"-egenskaber.

Samtlige modeller i serien virker på alle komfurtyper såsom:

- induktion
- elektrisk komfur
- keramiske plader
- gaskomfur
- halogenplader

Sådan bruges kasseroller/gryder/sautépande

Inden produktet anvendes første gang, bør det vaskes grundigt af. Supreme Steel tåler maskinopvask.

Alle kasseroller, gryder samt sautépande i serien har hældetud og låg med si, hvilket gør det meget let at hælde overskydende vand ud af gryden uden brug af dørslag el. lign. Glaslåg gør det let at se, når det begynder at koge, uden at låget behøver at tages af. Supreme Steel serien bør ikke anvendes i ovn, da det kan forårsage misfarvning af produkterne.

For at undgå, at salt forårsager pletter på køkkengrejet, bør man vente med at tilsætte salt, til vandet koger. Såfremt man har meget kalk i vandet, kan dette også resultere i pletter. Disse pletter er ikke farlige og fjernes let ved at følge instruktionerne under afsnittet "rengøring og vedligeholdelse".

Sådan bruges stegepanden

Inden stegepanden bruges første gang, bør den vaskes grundigt af, skylles og tørres. Smør derefter indersiden af panden med lidt madlavningssolie inden brug.

Skru hurtigt ned for temperaturen, når maden er brunet, så opnås det bedste stegeresultat samtidig med, at man sparer energi. Lad aldrig panden stege tør eller stå tom på et varmt komfur, da panden kan beskadiges og i værste fald ødelægges.

Vær omhyggelig med kun at anvende redskaber i plast eller træ, idet belægningen ellers kan beskadiges. Stegepanden må ikke anvendes i en ovn, da det kan forårsage misfarvning af panden og beskadige Teflon Platinum belægningen.

Rengøring og vedligeholdelse

For at fjerne pletter fra salt eller kalk, anbefales det at hælde eddike i, så det dækker ca. 1 cm af kogegrejets bund. Kog op og tag derefter kasserollen/gryden af komfuret. Lad den stå sådan et par minutter, inden den skylles i koldt vand og tørres af.

Anvend ikke skrappe rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af panden. Stegepanden tåler maskinopvask, men det anbefales at vaske panden af i hånden, da det forlænger levetiden på belægningen.

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

OBH Nordica yder garanti på dette produkt mod nogen produktionsfejl i materialer eller kvalitet op til 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, startende fra den oprindelige købs- eller leveringsdato.

Producentens kommercielle garanti dækker alle omkostninger i forbindelse med udbedring af det dokumenterede defekte produkt, så det stemmer overens med de originale specifikationer, gennem reparation eller udskiftning af eventuelle fejlbehæftede dele og den nødvendige arbejdskraft. Efter OBH Nordicas skøn kan produktet erstattes af andet produkt frem for reparation af defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpligtelse og din eksklusive løsning under denne garanti er begrænset til en sådan reparation eller erstatning.

Betingelser & undtagelser

OBH Nordica er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte et produkt, hvortil der ikke hører gyldigt købsbevis. Det defekte produkt kan returneres til købsstedet.

Denne garanti gælder kun for produkter, der er købt til hjemmebrug og dækker ikke skade, der måtte opstå som følge af forkert brug, misligholdelse, manglende overholdelse af OBH Nordicas instruktioner eller en modifikation eller uautoriseret reparation af produktet, fejlagtig indpakning fra ejerens side eller fejlhåndtering under forsendelse. Garantien dækker heller ikke normal slitage, vedligeholdelse eller udskiftning af forbrugsdele eller følgende:

- brug af forkert type af vand eller forbrugsvare.
- mekanisk skade, overbelastning.
- skader eller ringe resultater, som specifikt kan tilskrives forkert spænding eller frekvens som angivet på produkt-ID eller specifikation.
- indtrængen af vand, støv eller insekter i produktet.
- tilkalkning (enhver form for afkalkning skal udføres i henhold til instruktioner

- for brug).
- skade, der kan tilskrives lyn eller strømstød.
 - skade på glas- eller porcelænsdele i produktet.
 - ulykker, herunder brand, oversvømmelse osv.
 - professionel eller kommerciel brug.

Lovbestemte rettigheder for forbruger

OBH Nordicas kommercielle garanti påvirker ikke de lovbestemte rettigheder en forbruger måtte have eller rettigheder, som ikke kan ekskluderes eller begrænses, ej heller rettigheder over for forhandler, hvorfra forbruger har købt produktet. Denne garanti giver en forbruger specifikke juridiske rettigheder, og forbrugeren kan også have andre juridiske rettigheder, som kan variere fra land til land. Forbrugeren kan hævde alle sådanne rettigheder efter eget skøn.

Disse instruktioner er også tilgængelige på vores hjemmeside www.obhnordica.dk.

Groupe SEB Danmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Supreme Steel

Gryde 10 liter med låg, type 8104

Stegepande 28 cm, type 8117

Kasserolle 1,5 liter med låg, type 8216

Kasserolle 2 liter med låg, type 8217

Dampindsats, 8310

Gryde 3 liter med låg, type 8315

Gryde 5 liter med låg, type 8316

Gryde 6 liter med låg, type 8317

Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

Før bruk

Før kjelene tas i bruk første gang skal bruksanvisningen leses og spares til senere bruk.

Supreme Steel er en serie kjeler, gryter og stekepanner designet av Mattias Mikaelsson. Kjelene er i høy kvalitet og laget i rustfritt 18/10 stål. Betegnelsen 18/10 innebærer at stålet inneholder 18% krom og 10% nikkel som gir en optimal bestandighet mot rust og gir lang holdbarhet.

Kjelene har en bunn med innkapslet 5mm tykk aluminiumskjerne for ekstra bra varmebestand.

Håndtakene på Supreme Steel har en unik design som gjør det letter å helle ut væsken gjennom silen i lokket, uten å behøve å holde i selve lokket.

Stekepannen har et belegg av Teflon Platinum som er et tresjiktsbelegg med veldig godt "slipp lett" egenskaper.

Samtlige modellene i serien fungerer på alle typer komfyrer, slik som:

- induksjon
- elektrisk komfyr
- keramisk topp
- gassovn
- halogenplater

Bruk av kasserolle, gryte og traktørpanne

Vask produktet før du tar det i bruk første gang. Supreme Steel tåler oppvaskmaskin.

Alle kasseroller, gryter og traktørpannen i serien har helleut og lokk med sil som gjør det enkelt og helle ut væske uten dørs slag o.l. Glasslokket gjør det enkelt å se når det begynner å koke, uten å løfte på lokket. Produktene bør ikke brukes i stekovn da de kan missfarges.

Hvis du skal koke opp væske og tilsette salt, anbefales det at man venter til vannet har kokt opp før salt tilsettes for å unngå at salt legger flekker innvendig. Hardt vann kan også forårsake flekker. Disse flekkene er ikke farlig på noen måte og man kan få det bort med å følge instruksjonen i avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".

Bruk av stekepanne

Før du tar i bruk stekepannen første gang bør den vaskes, skylles og tørkes. Bruk ikke sterke rengjøringsmidler eller skuresvamp i pannen. Stekepannen tåler maskinvask, men det gir lengre levetid på belegget hvis man håndvasker stekepannen. Smør pannen inn med litt matolje.

La aldri stekepannen steke tørr eller stå tom på varm plate. Stekepannen kan ta skade og ødelegges. Vær nøye med å kun bruke redskap av plast eller tre, ettersom belegget ellers kan skades. Stekepannen bør ikke brukes i stekovn da den kan missfarges og har Teflon Platinum belegg.

Rengjøring og vedlikehold

For å få bort salt og kalkflekker anbefales det at man heller litt eddik, slik at det dekker 1 cm av bunnen. Kok opp å ta kasserollen/gryten av platen og la det stå et par minutter før du skyller ut og tørker det.

Bruk ikke sterke rengjøringsmidler eller skuresvamp i stekepannen. Stekepannen tåler maskinvask, men det er en fordel og gir lengre levetid på belegget om man håndvasker stekepannen. Kasserollene/grytene tåler oppvaskmaskin.

BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

Garantien

OBH Nordica garanterer at dette produktet vil være fritt for produksjonsfeil i materialer eller arbeid i 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, fra og med kjøpsdato eller leveringsdato.

Denne produsentens kommersielle garanti dekker alle kostnader knyttet til gjenoppretting av bevist defekt produkt, slik at det samsvarer med de opprinnelige spesifikasjonene, gjennom reparasjon eller bytting av eventuelle deler samt nødvendig arbeid. OBH Nordica kan velge å bytte ut produktet med et erstatningsprodukt i stedet for å reparere et defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpliktelse og den eneste løsningen du tilbys ifølge denne garantien, er begrenset til denne typen reparasjon eller bytte.

Vilkår og unntak

OBH Nordica er ikke forpliktet til å reparere eller erstatte noen produkter der det ikke kan legges frem gyldig kjøpskvittering. Defekt produkt kan leveres tilbake til butikken der det ble kjøpt.

Denne garantien gjelder bare for produkter som er kjøpt og brukt til hjemmebruk og dekker ikke noen typer skader som oppstår som følge av misbruk, uaktsomhet, unnlattelse av å følge OBH Nordicas instruksjoner, eller modifisering eller uautorisert reparasjon av produktet, feil pakking fra eier eller feilbehandling fra eventuell transportør. Den dekker heller ikke normal bruksslitasje, vedlikehold eller bytting av forbruksdeler, eller følgende:

- bruk av feil type vann eller forbruksdeler
- mekaniske skader, overbelastning
- skader eller dårlige resultater, særlig på grunn av feil spenning eller frekvens, som stemplet på produkt-IDen eller spesifikasjonen
- inntrenging av vann, støv eller insekter i produktet

- kalkavleiring (eventuell avkalking må utføres i henhold til brukerveiledningen)
- skade som følge av lynnedslag eller spenningsvingninger
- skade på eventuelle glass- eller porselenselementer i produktet
- ulykker, blant annet brann, oversvømmelse osv.
- profesjonell eller kommersiell bruk

Lovbestemte forbrukerrettigheter

OBH Nordicas kommersielle garanti får ingen innvirkning på de lovbestemte rettighetene forbrukere kan ha, eller andre rettigheter som ikke kan utelates eller begrenses, eller rettigheter i forhold til forhandleren som forbrukeren kjøpte produktet fra. Denne garantien gir forbrukeren bestemte juridiske rettigheter, og forbrukeren kan også ha andre juridiske rettigheter som kan variere fra land til land. Forbrukeren kan hevde slike rettigheter etter eget skjønn.

Disse instruksjonene er også tilgjengelig på vår hjemmeside www.obhnordica.no.

Groupe SEB Norway AS

Lilleakerveien 6d, plan 5
0216 Oslo
Norge
Tlf: 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Supreme Steel

Gryte 10 liter med lokk, 8104
Stekepanne 28 cm, 8117
Kasserolle 1,5 liter med lokk, 8216
Kasserolle 2 liter med lokk, 8217
Dampinnsats, 8310
Gryte 3 liter med lokk, 8315
Gryte 5 liter med lokk, 8316
Gryte 6 liter med lokk, 8317

Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen käyttöönottoa ja säästä ne myöhempää tarvetta varten.

Supreme Steel on Mattias Mikaelssonin suunnittelema keitto- ja paistoastiasarja. Erittäin korkealaatuiset astiat on valmistettu ruostumattomasta 18/10 teräksestä, joka sisältää 18 % kromia ja 10 % nikkeliä. Tämän vuoksi astiat eivät ruostu ja ovat erittäin kestäviä.

Astioiden pohjassa on sisäänrakennettu 5 mm:n alumiinikerros, mikä johtaa hyvin lämpöä.

Supreme Steel -astioiden ainutlaatuiset kahvat on suunniteltu niin, että vesi on helppo kaataa kannen siivilän läpi. Muotoilun ansiosta kantta ei tarvitse kaadettaessa pitää lainkaan kiinni.

Paistinpannun kolmikerroksinen Teflon Platinum -pinnoite tekee pannut erittäin liukaspintaisiksi.

Kaikki sarjan osat soveltuvat jokaiselle liesityypille, kuten:

- induktioliedet
- sähköliedet
- keraamiset liedet
- kaasuliedet
- halogeeniliedet

Kasarin/kattilan käyttö

Pese tuote huolellisesti ennen käyttöönottoa. Kasarit/kattilat kestävät konepesun.

Sarjan kaikissa kasareissa ja kattiloissa on kaatonokka ja kannessa siivilä. Tämän ansiosta liika neste on helppo kaataa pois ilman erillistä lävikköä tms. Kasareiden ja kattiloiden lasikannen läpi on helppo tarkkailla kypsymistä, ilman että kantta tarvitsee nostaa. Älä käytä keittoastioita uunissa, sillä ne voivat värjäytyä.

Estääksesi suolan aiheuttamien jälkien syntymistä, lisää suola vasta sen jälkeen kun vesi on kiehunut. Myös kova vesijohtovesi voi aiheuttaa jälkien syntymisen. Jäljet ovat vaarattomia ja ne poistetaan kohdan "Puhdistus ja hoito" ohjeiden mukaan.

Paistinpannun käyttö

Pese paistinpannu huolellisesti ennen käyttöönottoa, huuhtelee ja kuivaa. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia pesusieniä. Paistinpannu kestää konepesun, mutta on parempi pestä se käsin, jolloin pinnoitekin säilyy pidempään. Sivele sisäpuoli ruokaöljyllä.

Älä milloinkaan anna paistinpannun kiehua kuiviin tai olla tyhjänä lämpimällä liedellä. Paistinpannu voi tällöin vahingoittua tai pahimmassa tapauksessa mennä pilalle. Käytä vain muovisia tai puisia keittiövälineitä, jottei pinnoite naarmuuntuisi. Älä käytä paistinpannua uunissa, koska Teflon Platinum-pinnoitettu paistinpannu voi värjäytyä.

Puhdistus ja hoito

Suolan ja kalkkeutumisen aiheuttamat jäljet poistetaan kaatamalla astian pohjalle 1 cm:n verran väkiviinaetikkaa. Anna kiehua ja nosta kasari/kattila pois liedeltä. Anna seistä muutaman minuutin ajan, minkä jälkeen voit huuhdella ja kuivata astian.

Älä puhdista paistinpannua voimakkailla puhdistusaineilla tai hankaavilla pesusienillä. Paistinpannu kestää konepesun, mutta on parempi pestä se käsin, jolloin pinnoitekin säilyy pidempään. Kasarit/kattilat kestävät konepesun.

OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

Takuu

OBH Nordica myöntää tälle tuotteelle kahden vuoden takuun kaikkien valmistus- ja materiaalivirheiden varalta. Takuu on voimassa Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa, ja se on voimassa ostopäivästä tai toimituspäivästä alkaen.

Tämä valmistajan kaupallinen takuu kattaa kaikki kustannukset, myös tarvittavat työkustannukset, joita syntyy, kun vialliseksi todettu tuote muutetaan vastaamaan alkuperäistä määrittelyä joko korjaamalla tai vaihtamalla viallinen osa. Viallisen tuotteen korjaamisen sijaan OBH Nordica voi harkintansa mukaan antaa tilalle uuden tuotteen. OBH Nordican ainoa velvoite ja ostajan saama ainoa korvaus rajoittuvat tämän takuun mukaisesti tuotteen korjaukseen tai vaihtoon.

Ehdot ja rajoitukset

OBH Nordica ei ole velvollinen korjaamaan tai vaihtamaan tuotetta, jonka mukana ei toimiteta asianmukaista ostokuittia. Viallinen tuote voidaan palauttaa liikkeeseen, josta se on ostettu.

Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja joita käytetään kotitalouskäytössä. Takuu ei kata seuraavista syistä syntyneitä vaurioita: väärinkäyttö, huolimattomuus, OBH Nordican ohjeiden noudattamatta jättäminen, tuotteen muuttaminen tai luvaton korjaus, omistajan suorittama virheellinen pakkaaminen tai kuljetusyhtiön huolimaton toiminta. Takuu ei myöskään kata normaalia kulumista, kuluvien osien huoltoa tai vaihtoa eikä seuraavia:

- vääränlaisen veden tai vääränlaisten kuluvien osien käyttö
- mekaaniset vauriot, ylikuormitus
- vauriot tai huonot lopputulokset, joiden syynä on väärä eli tuotetunnisteesta tai teknisistä tiedoista poikkeava jännite tai taajuus
- veden, pölyn tai hyönteisten pääsy tuotteen sisään

- kalkkeutuminen (kalkki tulee poistaa käyttöohjeiden mukaisesti)
- salaman tai virtapiikin aiheuttama vaurio
- tuotteessa olevaan lasiin tai posliiniin muodostunut vaurio
- onnettomuudet, mukaan lukien tulipalo, tulva jne.
- ammattimainen tai kaupallinen käyttö.

Kuluttajan lakisääteiset oikeudet

OBH Nordican kaupallinen takuu ei heikennä kuluttajan mahdollisia lainsäädännöllisiä oikeuksia tai oikeuksia, joita ei voi rajoittaa tai olla huomioimatta, eikä tuotteen myyneen jälleenmyyjän velvoitteita tuotteen omistajaa kohtaan. Tämä takuu antaa kuluttajalle tietyt lakisääteiset oikeudet, ja kuluttajalla voi olla myös muita lakisääteisiä, maittain vaihtelevia oikeuksia. Kuluttajalla on oikeus vedota näihin oikeuksiin harkintansa mukaan.

Ohjeet ovat luettavissa myös kotisivuillamme osoitteessa www.obhnordica.fi.

Groupe SEB Finland OY

Pakkalankuja 6
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Supreme Steel

Kannellinen kattila 10 l, malli 8104
Paistinpannu 28 cm, malli 8117
Kannellinen kasari 1,5 l, malli 8216
Kannellinen kasari 2 l, malli 8217
Höyrytysosa, 8310
Kannellinen kattila 3 l, malli 8315
Kannellinen kattila 5 l, malli 8316
Kannellinen kattila 6 l, malli 8317

Oikeus muutokseen pidätetään.

Before use

Before you use the utensils for the first time you should read the instructions carefully and save the manual for future use.

Supreme Steel is a line of kitchen utensils designed by Mattias Mikaelsson. The utensils are of very high quality and are made of stainless 18/10 steel. The term 18/10 signifies that the steel contains 18% chromium and 10% nickel, which gives optimal durability against rust.

The bottom of the utensils has a 5 mm thick aluminium core for extra good conduction of heat.

The handles on Supreme Steel utensils has a unique design which makes it easy to pour from the strainer in the lid without having to hold on the lid.

The fry pan has a superb Teflon Platinum coating with top quality "non-stick".

All products work on all kinds of stoves, such as:

- induction
- electric stove
- ceramic hob
- gas stove
- halogen

Use of sauce pan/casserole/sauté pan

Before you use the sauce pan/casserole for the first time you should wash it carefully. Supreme Steel is dishwasher safe.

All sauce pans, casseroles and sauté pan have a spout and lid with strainer which makes it easy to pour remaining water without colander etc. The glass lids makes it easy to check when boiling temperature is reached without lifting the lid. The utensils should not be used in the oven since they might get discoloured.

If you should boil water and add salt, wait until boiling point before you add salt, just to avoid salt stains. Hard water can also cause stains. To clean the utensil from stains, check under "Cleaning and maintenance".

Use of fry pan

Before you use the fry pan for the first time you should wash it carefully and dry afterwards. The fry pan is dishwasher safe but it is better if you wash it by hand to save the coating. Do not use abrasive cleansers in the fry pan. Grease the pan with some oil before use.

Never leave the pan empty on a hot stove, since it may damage the pan. Do only use plastic or wooden utensil since the coating may be damaged when using metal utensils. The fry pan should not be used in the oven since it might get discoloured and has Teflon Platinum coating.

Cleaning and maintenance

To remove stains of salt and lime deposits we recommend that you add vinegar essence to cover 1 cm of the bottom. Let it come to boil and remove from the hob. Let it rest for a couple of minutes before you clean it and dry.

Do not use abrasive cleansers in the fry pan. The fry pan is dishwasher safe but it is better if you wash it by hand to save the coating. The sauce pans/ casseroles can be dish washed.

OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

The Guarantee

OBH Nordica guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during 2 years within Sweden, Norway, Denmark and Finland, starting from the initial date of purchase or delivery date.

This manufacturer's commercial guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At OBH Nordica's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. OBH Nordica's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

OBH Nordica shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The defective product may be returned to the store of purchase.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow OBH Nordica instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- ingress of water, dust or insects into the product
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

Consumer Statutory Rights

OBH Nordica's commercial guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

These instructions are also available on our website www.obhnordica.com.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5
SE-172 66 Sundbyberg
Phone: +46 08-629 25 00
www.obhnordica.com

Supreme Steel

Casserole 10 litre with lid, type 8104
Fry pan 28 cm, type 8117
Saucepan 1,5 litre with lid, 8216
Saucepan 2 litre with lid, type 8217
Steam insert, 8310
Casserole 3 litre with lid, type 8315
Casserole 5 litre with lid, type 8316
Casserole 6 litre with lid, type 8317

With reservation for running changes.



SE/IF/8104_8117_8216_8217_8315_8316_8317/020217