

OBH NORDICA



ODEN STEEL

ODEN Steel kitchen utensils



Brugsanvisning - dansk	side	3-4
Bruksanvisning - svenska.....	sida	5-6
Bruksanvisning - norsk	side	7-8
Käyttöohjeet - suomi	sivu	9-10
Instructions of use - english	page	11-12

OBH Nordica ODEN Steel

ODEN Steel er en serie køkkengrej 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.

Køkkengrejet har en bund, hvori er indkapslet en 5mm aluminiumskerne for ekstra god varmeoverførsel.

Samtlige modeller i serien virker på alle komfurtyper såsom:

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

Praktiske funktioner

- De fleste dele i serien (dog ikke stegepanden eller kasserollen 1l) har hældetud og låg med si, hvilket gør det meget let at hælde overskydende vand ud af gryden uden hjælp af dørs slag el. lign.
- Håndtagene i ODEN Steel er af silikone, hvilket gør, at de ikke bliver lige så varme som et metalhåndtag.
- Glaslåg på kasseroller og gryder (samt sautépanden) gør det enkelt at se, når det begynder at koge, uden at låget behøver at tages af.

Rengøring og vedligeholdelse

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

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 fjernes ved at koge køkkengrejet af med en passende mængde vand tilsat eddike. Skyl gryden og tør den af.

Reklamation

Reklamerationsret 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

Dybendalsvænget 4

2630 Taastrup

Tlf. 43 350 350

ODEN Steel

Kasserolle 1 liter, type 8213

Kasserolle med låg 1,5 liter, type 8214

Kasserolle med låg 2 liter, type 8215

Gryde med låg 3 liter, type 8312

Gryde med låg 5 liter, type 8313

Gryde med låg 7 liter, type 8314

Stegepande 28 cm, type 8110

Sautépande med låg 26 cm, type 8111

Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes

OBH Nordica ODEN Steel

ODEN Steel är en serie kokkärl av hög kvalitet 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.

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

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

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

Praktiska funktioner

- De flesta delar i serien (dock ej stekpannan och kastrull 1 l) 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.
- Handtagen i ODEN Steel är av silikon vilket gör att de inte blir lika varma som ett handtag helt i metall.
- Glaslock på kastruller och grytor (samt traktörpannan) gör det enkelt att se när det börjar koka upp utan att lyfta på locket.

Rengöring och underhåll

Innan Du använder produkten för första gången bör Du diska den noga. ODEN Steel tål maskindisk.

Vänta tills vattnet kokat upp innan salt tillsätts för att undvika att saltet fläckar kärlet. Hårt vattenledningsvatten kan också orsaka fläckar. För att ta bort dem kokas lämpligen en ättikslösning direkt i kärlet, skölj och torka sedan.

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

ODEN Steel

Kastrull 1 liter, type 8213

Kastrull 1,5 liter med lock, type 8214

Kastrull 2 liter med lock, type 8215

Gryta 3 liter med lock, type 8312

Gryta 5 liter med lock, type 8313

Gryta 7 liter med lock, type 8314

Stekpanna 28 cm, type 8110

Traktörpanna 26 cm med lock, type 8111

Rätt till löpande ändringar och förbättringar förbehålles.

OBH Nordica ODEN Steel

ODEN steel er en serie kjøkkenprodukter i høy kvalitet av rustfritt stål 18/10. Beskrivelsen 18/10: er at stålet inneholder 18 % krom og 10 % nikkel, dette gir en optimal bestandighet mot rust og gir lang levetid.

Produktene har en bunn med innkapslet 5 mm tykk aluminiumskjerne, for ekstra god varmeoverførsel.

Samtlige modeller i serien fungerer på alle typer komfyrer slik som:

- induksjon
- elektrisk kokeplate
- keramisk topp
- gassovn
- halogenplater

Praktisk funksjon

- De fleste delene i serien (men ikke stekepannen og kjele 1 l), har helletut og lokke med sil, dette gjør det veldig enkelt å helle ut overflødig vann uten ekstra hjelp av dørslag el.
- Håndtakene i ODEN serien er av silikon, dette gjør at de ikke blir så varme som et håndtak av metall.
- Glasslokket på kjelene (samt stekepannen), gjør det enkelt å se når det begynner å koke, uten å måtte ta av lokket.

Rengjøring og vedlikehold

Før produktet tas i bruk første gang, bør det vaskes, skylles og tørkes. ODEN Steel tåler oppvaskmaskin.

For å unngå saltflekker i kjelen, bør en vente til vannet koker opp før det tilsettes salt. Hardt vann (kalk) kan også forårsake flekker. For å få bort slike flekker: ha litt eddikopløsning i kjelen og kok opp, skyll av og tørk kjelen.

Reklamasjonsrett

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/kjøpskvitering med kjøpsdato vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Guldlisten 10

3048 Drammen

Tlf: 32 26 51 90

Fax: 32 26 96 05

www.obhnordica.no

ODEN Steel

Kjele 1 liter, type 8213

Kjele 1,5 liter med lokk, type 8214

Kjele 2 liter med lokk, type 8215

Kjele 3 liter med lokk, type 8312

Kjele 5 liter med lokk, type 8313

Kjele 7 liter med lokk, type 8314

Stekepanne 28 cm, type 8110

Traktørpanne 26 cm med lokk, type 8111

Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica ODEN Steel

ODEN Steel on erittäin korkealaatuinen keitto- ja paistoastiasarja. 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.

Kaikki sarjan osat soveltuvat jokaiselle liesityypille, kuten:

- induktioliedet
- sähköliedet
- keraamiset liedet
- kaasuliedet
- halogeeniliedet

Käytännölliset ominaisuudet

- Useimmissa sarjan osissa (tosin ei paistinpannussa ja 1 l:n kasarissa) on kaatonokka ja kannessa siivilä. Tämän ansiosta liika vesi on helppo kaataa pois ilman erillistä lävikköä tms.
- Kahvat on valmistettu silikonista. Siksi ne eivät tule niin kuumiksi kuin metallikahvat.
- Kasareiden, paistokasareiden ja kattiloiden lasikannen läpi on helppo tarkkailla kypsymistä, ilman että kantta tarvitsee nostaa.

Puhdistus ja hoito

Pese astia huolellisesti ennen käyttöönottoa miedossa astianpesuaineliuoksessa. ODEN Steel -sarjan osat kestävät konepesun.

Estääksesi suolan aiheuttamien jälkien syntymistä, lisää suola vasta sen jälkeen kun vesi on kiehunut. Myös kova vesijohtovesi voi aiheuttaa jälkien syntymisen. Parhaiten jäljet poistetaan keittämällä astiassa etikkaliuosta, minkä jälkeen astia huuhdellaan ja lopuksi kuivataan.

Takuu

Laitteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen ja toimita laite siihen liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy

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

ODEN Steel

Kasari 1 l, type 8213
Kasari kannella 1,5 l, type 8214
Kasari kannella 2 l, type 8215
Kattila kannella 3 l, type 8312
Kattila kannella 5 l, type 8313
Kattila kannella 7 l, type 8314
Paistinpannu 28 cm, type 8110
Paistokasari kannella 26 cm, type 8111

Oikeus muutoksiin pidätetään.

OBH Nordica ODEN Steel

ODEN Steel is a range of kitchen utensils 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 aluminum core for extra good conduction of heat.

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

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

Practical functions

Most of the products in the range (not fry pan and saucepan 1 l) have a spout and lid with strainer which makes it easy to pour remaining water without colander etc. The handles are made of silicone and doesn't get as hot as handles made of steel. Glass lids on saucepans and casseroles (and sauté pan) makes it easy to check when boiling temperature is reached without lifting the lid.

Cleaning and maintenance

Before you use the product for the first time you should wash it carefully. ODEN Steel is dishwasher safe.

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 you can cook a vinegar solution directly in the utensil, rinse and dry well.

Warranty

Claim according to valid law. Machine stamped receipt shall be enclosed if one wishes to make a complaint. The appliance shall be returned to the store where it was purchased.

OBH Nordica Sweden AB

Box 58

163 91 Spånga

Tfn 08-445 79 00

www.obhnordica.se

ODEN Steel

Saucepan 1 litre, type 8213

Saucepan 1,5 litre with lid, type 8214

Saucepan 2 litre with lid, type 8215

Casserole 3 litre with lid, type 8312

Casserole 5 litre with lid, type 8313

Casserole 7 litre with lid, type 8314

Fry pan 28 cm, type 8110

Sauté pan 26 cm with lid, type 8111

With reservation for running changes.





SV/ELI/8213/8214/8215/8312/8313/8314/8111/0705