


CERAFIT®
FUSION
EMERALD • EDITION

Cerafit Fusion stekepanner, sett i 7 deler



Kjære Tvins-kunde!

Du har akkurat gått til innkjøp av et produkt av topp kvalitet – Cerafit Fusion-settet fra Emerald Green Edition.

Aluminium og keramikk er kombinert gjennom en avansert produksjonsmetode som gir perfekte panner og kjeler. En svært energieffektiv bunn av rustfritt stål sammen med et varmebestandig keramisk belegg gjør at Cerafit er blitt den nye profesjonelle standarden på kjøkkenet, med følgende egenskaper:

- nytt og uhyre robust keramisk belegg med enestående slippegenskaper (Lotus-effekt) □
- ingen fastbrente rester, ingen oppskraping, ingen misfarging
- sunn tilberedning av all mat, nesten uten bruk av fett eller olje
- avtakbart og ergonomisk formet håndtak av silikon med flammebeskyttelse – godt grep, praktisk og sikkert
- kan brukes i ovn opptil 250 °C
- plassbesparende i skapet
- førsteklasses bunn med svært god varmeledende evne, rommer mye
- jevn varmefordeling og kort oppvarmingstid – energibesparende matlaging
- svært holdbar, tåler opp mot 230 °C (innvendig belegg)
- aluminiumskjerne i kjegleformet design med romslig stekeflate
- ekstra høye sider – særlig velegnet til gryteretter, steking og baking
- hellekant rundt hele gir renslig matlaging og enkel helling
- rask steking på høy temperatur eller småkoking – Cerafit Fusion er utrolig allsidig
- passer til alle typer komfyrer: gass, elektrisk, keramisk, halogen og induksjon
- PTFE- og PFOA-fri
- så enkel å rengjøre – skylles bare med vann, og pannen skinner som om den var ny (tåler også oppvaskmaskin)
- moderne «emerald green design» og ergonomisk utforming

Før første gangs bruk

Les bruksanvisningen nøye, og bruk bare Cerafit-stekepannene slik det er beskrevet i disse instruksjonene. Kontroller at leveringen er komplett, og at ingen av delene er blitt skadet under transporten. Skulle du ha grunn til å klage, kan du kontakte vår kundeservice. Kontaktopplysninger finner du på siste side.

Settet du har kjøpt, inneholder:

- 1 Cerafit Fusion-panne med avtakbart håndtak og beskyttelsesdeksel (28 cm)
- 1 glasslokk (Ø 28 cm)
- 1 Cerafit Fusion stekepanne med avtakbart håndtak (Ø 24 cm)
- 1 glasslokk (Ø 24 cm)
- 1 Cerafit Fusion stekepanne (Ø 20 cm)
- 2 innlegg av fleece for beskyttelse

Materialtykkelse

Panne:	Kant:	Sider:	Bunn:
Ø 28 cm	4,5 mm	2,6 mm	3,8 mm
Ø 24 cm	4,5 mm	2,6 mm	3,8 mm
Ø 20 cm	4,5 mm	2,6 mm	3,8 mm

Sikkerhetsinstrukser og advarsler

- Les bruksanvisningen nøye, og bruk bare produktene slik det er beskrevet for å unngå skade på personer eller utstyr.
- Hvis du gir produktet videre til andre, så sørg for at instruksjonene følger med. Produsenten påtar seg ikke ansvar for feil bruk.
- Stekepannene er kun designet for privat bruk og ikke for kommersielle formål.
- Oppbevares utilgjengelig for barn. Bruk er forbundet med høy risiko for skade.
- **Vær obs på faren for brannskader:** Panne og glasslokk kan bli glovarme. Bruk håndtak og knott til å holde pannen og glasslokket. Det er best å benytte grytekluter eller ovnsvotter.
- Vær spesielt forsiktig når du bruker varm olje eller varmt fett.
- Hvis oljen tar fyr: Dekk flammene med et håndkle eller teppe. Vann må aldri helles over varm olje/varmt fett!
- La panne/lokk avkjøles før de fraktes!
- La panne/lokk avkjøles helt før rengjøring.
- Hell aldri kaldt vann over lokk og panne for å kjøle dem ned – det kan medføre skader.
- Ikke glem at håndtakene på stekepannene i størrelse 24 og 28 cm kan bli svært varme når de har vært i oppvaskmaskinen, stått på komfyren eller spesielt vært i ovnen! Du kan pådra deg brannskader!
- Stekepannen på 20 cm er ikke ovnsikker!

Garanti

Alle skader og feil som måtte oppstå på grunn av ukorrekt bruk eller egenreparasjon, er uttrykkelig unntatt fra garantibestemmelsene. Dette gjelder også for normal slitasje. Vi påtar oss ikke ansvar for bruk som ikke er tilpasset formålet. Da vi hele tiden utvikler og forbedrer vårt konsept, forbeholder vi oss når som helst rett til å endre produkt og emballasje.

⚠ Advarsel!


- Før håndtaket monteres, må beskyttelsesdekslet til beslaget på siden av stekepannen tas av.
- Vær spesielt obs på om skruen er enkel å sette inn under montering. Hvis så ikke er tilfelle, er skruen skrudd skjevt inn på gjengene. Ta ut skruen og pass på at den er riktig justert i forhold til gjengene når du setter den inn igjen. Unngå bruk av makt. Hvis du tvinger skruen, kan det forårsake skade på gjengene så det blir umulig å feste håndtaket igjen.
- **Ikke bruk en stekepanne med løst håndtak – da oppstår det fort skader!**

Montering

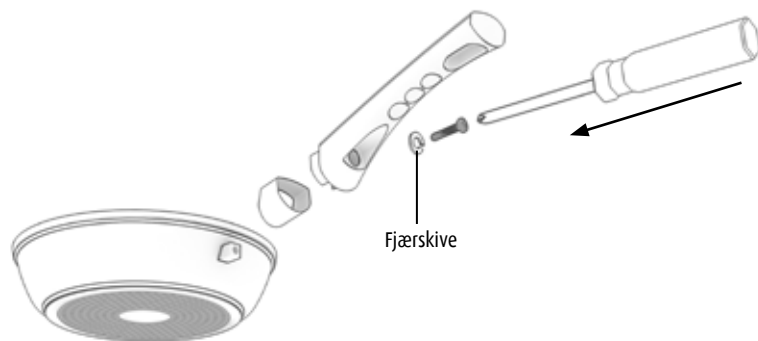
Før du kan begynne å bruke Cerafit Fusion-pannen, må du sette håndtaket på pannen (Ø 20 cm) og feste knotten til glasslokket. Håndtakene er nummerert i samsvar med stekepannene. Forsikre deg om at du velger riktig håndtak. Knottene har skruer med spesielle lengder som bare passer til ett bestemt lokk. Med mindre du bruker riktige skruer, vil du ikke kunne feste knottene og håndtakene.

Følg instruksjonene nedenfor:

Liste over deler til bruk for festing av håndtak på keramisk stekepanne (Ø 20 cm)

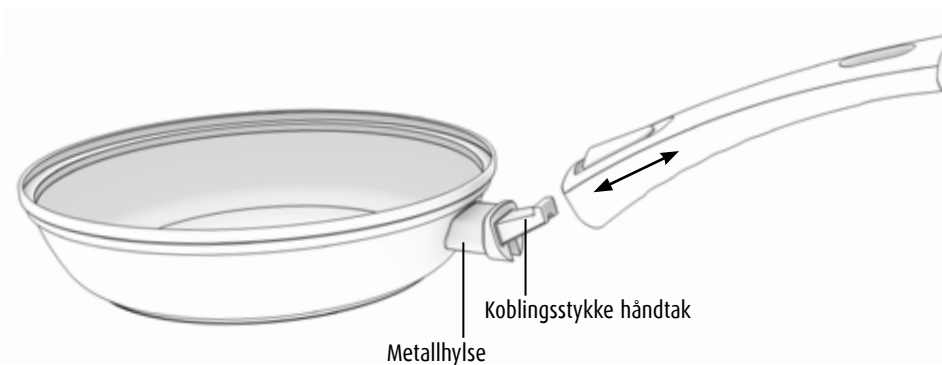
Panne	Håndtak	Fjærskive	Skrue
Keramisk stekepanne (20 cm)	Ikke avtakbar, nr. 20	1 x 	1 x 18 mm

Sette på håndtak



Sette på avtakbare håndtak (Ø 24/Ø 28 cm)

Informasjon om montering av håndtak Før du kan sette på håndtaket, må du ta av beskyttelsesdekslet på metallhylsen. For å unngå at det oppstår skader, må du dra beskyttelsesdekslet tilbake på metallhylsen etter at den er helt avkjølt. Vær oppmerksom på at beskyttelsesdekslet må tas av hver gang før bruk, og at det derfor ikke egner seg til å benytte i ovn.



i Info

Du fester det avtakbare håndtaket ved å trykke glideren i din retning (bort fra pannen) og holde håndtaket i samme vinkel som koblingsstykket. Skyv håndtaket over denne. Når de øverste kantene er ved siden av hverandre, trykker du håndtaket lett nedover og slipper trykket på glideren – håndtaket sitter nå fast. Bruk motsatt rekkefølge av disse instruksene når du skal ta av håndtaket.

⚠ Forsiktig

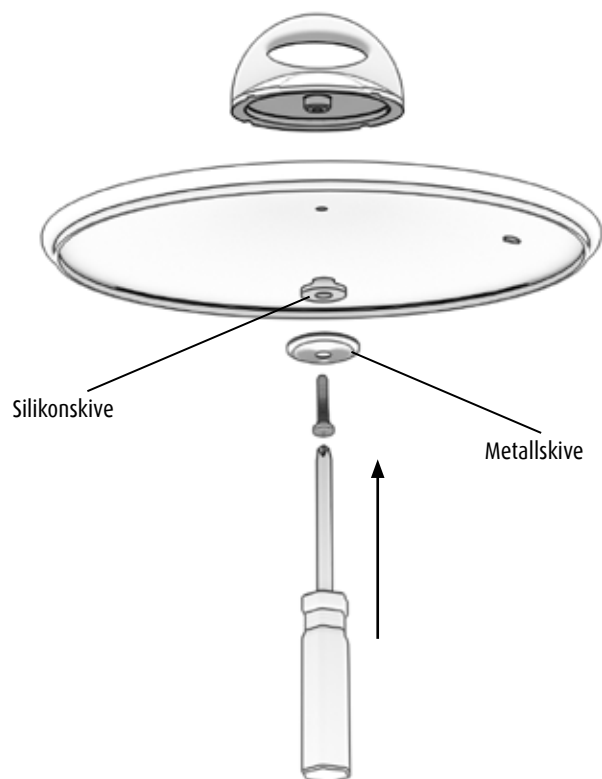
Hvis metallhylsen på koblingsstykket løsner, strammer du den innvendige skruen forsiktig. Unngå å bruke makt. Skruer som strammes for mye, kan ødelegge gjengene.

Ikke bruk en stekepanne med løst håndtak – da kan skade oppstå!

Liste over deler til lokk

Glasslokk	Knott	Silikonskive	Metallskive	Skrue
Glasslokk (Ø 28 cm)	1 x	1 x 	1 x 	1 x 16 mm
Glasslokk (Ø 24 cm)	1 x	1 x 	1 x 	1 x 16 mm

Montere lokk



Disse pannerne egner seg til alle typer komfyrer:



Bruksanvisning

- Du kan ta av håndtakene (Ø 24 cm og Ø 28 cm) bare med et klikk så de kan settes i ovnen eller oppbevares på en plassbesparende måte.
- Fleeceinnleggene mellom pannerne gjør at du sparer plass, men sørger også for å beskytte pannerne.
- Vi anbefaler at du bruker en plate med samme diameter som bunnen av pannen for å spare energi når du lager mat.
- Hvis du bruker gass, må du passe på at pannen settes midt på gassblusset, hvis ikke kan håndtaket/håndtakene bli skadet av flammen.
- Keramikkbelegget til Cerafit har slippkvalitet slik at du kan steke nesten uten å bruke fett.
- Stekepanner fortsetter å være varme i noen minutter, selv etter at platen er slått av.
- Det er best å unngå overoppheting.
- Unngå å bruke skarpe eller spisse metallgjenstander i pannen!
- Ikke hell kaldt vann i en varm og tom panne.
- For at du skal få mest mulig utbytte av din keramiske panne, anbefaler vi at du bruker kjøkkenpapir eller en klut og gnir litt stekeolje inn i det keramiske belegget for første gangs bruk.
- Gjenta prosessen jevnlig for å holde din Cerafit Fusion i best mulig stand.
- Prøv å unngå at kjeler tørrkoker – det kan medføre skader på kjøkkenutstyr og komfyr.
- Unngå å dra kjeler og panner frem og tilbake på den keramiske toppen, uavhengig av om de er varme eller kalde. Det kan sette riper i komfyrens overflate.
- Merkene kan fjernes med et rengjøringsmiddel beregnet på dette.
- Etter mye bruk kan den hvite innsiden av det keramiske belegget få en litt annen farge (dette er ikke så tydelig på kjelen med et mørkere belegg). Denne fargeendringen har absolutt ingen betydning for funksjonen.
- Kjelen/pannen kan få en såkalt hul bulk når den blir kald. Det betyr ikke at den er ødelagt, men er mer en teknisk egenskap. Bulken vil jevne seg ut når kjelen blir varm.
- Dersom våre anvisninger for bruk ikke følges, kan keramikkbeleggets egenskaper bli svekket.

Stell og vedlikehold

Rengjør dine keramiske kjeler og panner under rennende vann før du bruker dem første gang. Gni dem så inn med olje og varm dem opp til høy temperatur før du vasker dem. Rengjør alltid kjøkkenutstyret etter bruk. Det er enkelt:

- La kjelen/pannen bli helt avkjølt, og rengjør den så fort som mulig etter bruk.
- Stekepannen tåler oppvaskmaskin, men hvis du vil at despesielle egenskapene skal holde seg gjennom lang tid, er det alltid best å rengjøre den for hånd.
- Bruk vanlig oppvaskmiddel og en myk klut eller børste under rennende varmt vann.
- Avhengig av hva du har brukt pannen til, kan stekepannen tørkes av med mykt kjøkkenpapir.
- Unngå å bruke skrubb eller sterke rengjøringsmidler.
- Som allerede nevnt under «Bruksanvisning», anbefaler vi at du jevnlig smører inn det keramiske belegget med olje.

Info

Etter rengjøring i oppvaskmaskin kan det være at koblingsstykket på 24- og 28-pannene får et mørkt oksidbelegg. I så fall anbefaler vi at du tørker over koblingsstykket med en fuktig klut.

God appetitt ønskes fra Tvins-teamet!



Distribueras av TVINS
www.tvins.com

CerafitFusion MNL NO R1 150205