

ego 1948

EGO-kokekar

Takk for at du har kjøpt dette produktet. Vi er sikre på at du vil bli fornøyd.

EGO er et merke som tilhører Wilfa. Det er utviklet i samarbeid med Nordens beste kjøkkensjefer for å hjelpe deg med å tilberede mat på en profesjonell måte. Vi tilbyr 5 års garanti på kokekarene våre. Garantien gjelder fra kjøpsdatoen.

Garantien er bare gyldig ved fremleggelse avkjøpsbevis. Ved eventuelle garantikrav må du ta med deg produktet ogkjøpsbeviset til butikken der produktet ble kjøpt.

Garantien dekker mangler i utførelse og/eller materialer som oppstår på selve kokekaret, håndtak, knotter, lokk og fester. Slippbelegget har en garanti på 5 år, og gjelder bare mot avskalling og blæredannelse. Garantien gjelder under forutsetning av at produktet er brukt i en vanlig husholdning og i samsvar med vedlikeholdsanvisningene som følger med. Garantien gjelder ikke for

- normal slitasje
- bruk i næring
- feilaktig bruk av produktet
- hvis produktet har falt i gulvet
- flekker, misfarginger eller riper på inn- eller utsiden av produktet på grunn av overoppheting eller feilaktig bruk
- følgeskader

Merkt at dersom produktet er en del av et sett, vil bare delen med feil bli erstattet.

Denne garantien påvirker ikke dine lovfestede rettigheter.

Ta vare på denne informasjonsbrosjyren til senere bruk.

Vedlikeholdsanvisninger

For å sikre lengre levetid for gryten ber vi deg lese følgende vedlikeholdsanvisninger før bruk.

1. Ta gryten ut av emballasjen og vask den i varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel. Skyll og tørk grundig før første gangs bruk.

La alltid pannen/gryten avkjøle før du legger den i vann. Bløtlegging av pannen/gryten i varmt vann gjør det enklere å få den ren. Vi anbefaler håndvask med et mildt rengjøringsmiddel. Selv om kokekaret tåler oppvaskmaskin, vil det holde seg penere hvis det vaskes for hånd. Maskinoppvaskmidler kan inneholde sterke kjemikalier som kan skade kokekaret over tid. Bruk aldri rengjøringsmidler som inneholder slipemidler eller etsende kjemikalier.

2. Varm aldri opp en tom gryte eller la gryten tørrkoke. Ved eventuell overoppheting må du la gryten avkjøle før rengjøring for å hindre varmesjokk og mulig skade på gryten. Ikke avkjøl gryten med vann.

3. Gryter med slippbelegg skal bare brukes på lav til middels varme for å hindre skade på slippbelegget. Etter bruk må slippbelegget vaskes grundig i varmt såpevann. Sørg for at overflaten er helt fri for matrester, da det bidrar til å bevare beleggets funksjon.

4. Ved bruk av gasskomfyr må du sørge for at diameteren på gryten tilsvarer diameteren på gassbluset for å hindre at flammene går opp på utsiden av gryten, da det kan misfarge eller skade grytens utvendige belegg.

5. Ved bruk av induksjonskoker må du sørge for at diameteren på gryten tilsvarer diameteren på kokesonen. Bruk av en liten gryte på en stor kokesone kan medføre et svakere magnetisk felt og redusert varmeeffekt. I noen tilfeller er koketoppen konstruert slik at gryten ikke gjenkjennes og at det ikke produseres varme.

6. Når du krydrer med salt, skal maten eller kokevæsken alltid varmes opp før saltet tilsettes for å sikre at det løser seg ordentlig opp. Tilsetning av salt i kaldt vann kan forårsake saltflekker som igjen kan medføre punkttering på gryter av rustfritt stål.

7. Vi anbefaler å bare bruke kjøkkenredskaper av tre, plast eller silikon på gryter med slippbelegg. Bruk av metallredskaper kan lage riper i slippbelegget og gjøre at belegget ikke fungerer tilfredsstillende.

8. Grytehåndtak og -lokk kan bli varme under bruk, og du bør derfor bruke gryteklutler eller -votter ved håndtering.

9. Se emballasjen for å sjekke om gryten egner seg for bruk i stekeovnen og i så fall opptil hvilken temperatur.

10. Håndtakene kan etter hvert bli løse som følge av bruk. Dette er ikke en fabrikkasjonsfeil, og håndtakene kan rett og slett bare strammes.

Kontakt butikken der du kjøpte produktet hvis du har ytterligere spørsmål, eller kontakt din lokale Wilfa-forhandler. Du finner mer informasjon om produktene våre på www.wilfa.com, [Wilfa.no](http://www.wilfa.no), [Wilfa.se](http://www.wilfa.se), [Wilfa.dk](http://www.wilfa.dk) og [Wilfa.fi](http://www.wilfa.fi).

EGO-stekpannor och -kastruller

Takk for at du har valgt å kjøpe den här produkten. Vi är övertygade om att du kommer att bli nöjd med inköpet.

EGO är ett märke som ägs av Wilfa och som har utvecklats i samarbete med nordiska mästerkockar för att hjälpa dig att lyckas lika bra som proffsen i köket. Vi erbjuder 5 års garanti på våra kokkärl. Garantien gäller från inköpsdatum.

Garantin är endast giltig vid uppvisande av inköpsbevis. För att göra anspråk på garantin – ta med dig produkten och ditt inköpsbevis till butiken där du köpte produkten.

Garantin täcker fel beroende på bristfälligt material och/eller tillverkningsfel för kokkärls kropp, handtag, öron, lock och fästordningar. Nonstick-beläggningen omfattas av en garanti på 5 år som täcker endast flagnig och blåsbildning. Garantien gäller vid normalt hemmabruk i enlighet med medföljande skötselansvisningar. Garantien omfattar inte

- normalt slitage
- kommersiell användning
- felaktig användning av produkten
- om produkten tappas
- fläckar, missfärgning eller repor på in- eller utsidan av produkten på grund av överhettning eller felaktig användning
- följdsador

Observera att om det handlar om ett produktset kommer enbart den defekta artikeln att ersättas.

Den här garantin påverkar inte dina lagstadgade rättigheter.

Behåll denna informationsbroschyr för framtida bruk.

Skötselråd:

För att förlänga livslängden på ditt nya kokkärl – läs följande skötselråd innan du tar det i bruk.

1. Ta ut kokkärl ur förpackningen och diska det i varmt vatten med ett mildt diskmedel. Skölj av och torka kokkärl ordentligt före första användningstillfället.

Låt alltid kokkärl svalna ordentligt innan du sänker ner det i vatten. Blötläggning av kokkärl i varmt vatten gör det lättare att diska. Vi rekommenderar handdisk med ett mildt diskmedel. Även om våra kokkärl tål maskindisk, är handdisk skonsammare och bevarar deras utseende och håller dem i bättre skick längre. Maskindiskmedel kan innehålla starka kemikalier som kan skada produkten över tid. Använd aldrig rengöringsmedel som innehåller slipemedel eller frätande kemikalier.

2. Hetta aldrig upp ett tomt kokkärl eller låt det koka torrt. Vid eventuell överhettning, låt kokkärl svalna innan du diskar det. Detta förhindrar termisk chock och potentiell skada på kokkärl. Kyl det inte med vatten.

3. Kokkärl med nonstick-beläggning bör endast användas på låg till medelhög värme för att förhindra att beläggningen skadas. Efter användning, säkerställ att nonstick-beläggningen har rengjorts ordentligt i varmt vatten med diskmedel så att inga rester finns kvar på tillagningsytan. Detta bidrar till att säkerställa en optimal funktion hos beläggningen.

4. Om du använder en gashäll, säkerställ att kokkärls diameter matchar diameteren på kokringen för att förhindra att lågorna slickar utsidan av kokkärl. Det kan nämligen missfärga eller skada beläggningen på utsidan av kokkärl.

5. Vid användning av induktionshäll, säkerställ att kokkärls diameter matchar diameteren på kokzonen. Användning av ett litet kokkärl på en stor kokzon kan nämligen leda till ett svagare magnetfält och minskad varmeeffekt. I vissa fall, beroende på spishällens konstruktion kan det hända att kokkärl inte identifieras och att därmed ingen värme alls alstras.

6. Vid kryddning med salt, se till att alltid värma upp livsmedlet eller kokväsken först och sedan tillsätta salt så att det blir ordentligt upplöst. Tillsättande av salt till kallt vatten kan orsaka saltfläckar som kan leda till punktfrätning på kokkärl av rostfritt stål.

7. Vi rekommenderar att du enbart använder köksredskap av trä, plast eller silikon i kokkärl med nonstick-beläggning. Användning av metallredskap kan repa beläggningen och på sikt bidra till att försämra dess nonstick-egenskaper.

8. Handtagen och locken på kokkärl kan bli mycket varma vid användning. Använd därför alltid grytvantar eller grytlappar när du hanterar dessa.

9. Se förpackningen för att kontrollera om kokkärl är ugnsfast och om så är fallet, vid vilken ugnstemperatur.

10. Med tiden kan handtagen komma att sitta lösare på grund av användning. Detta är inget tillverkningsfel och allt du behöver göra är att dra åt skruvarna för att få handtagen att sitta stadigt igen.

Kontakta butiken där du köpte produkten om du har fler frågor eller kontakta Wilfa lokalt. Mer information om våra produkter hittar du på www.wilfa.com, [Wilfa.no](http://www.wilfa.no), [Wilfa.se](http://www.wilfa.se), [Wilfa.dk](http://www.wilfa.dk) och [Wilfa.fi](http://www.wilfa.fi)

EGO gryder og pander

Tak, fordi du har købt dette produkt. Vi er overbeviste om, at du vil blive tilfreds med dit køb.

EGO er et varemærke ejet af Wilfa, udviklet sammen med stjernekokke i Norden for at hjælpe dig med at få succes i køkkenet som en professionel. Vi tilbyder 5 års garanti på vores kogegrej. Garantien gælder fra købsdatoen.

Garantien gælder kun mod forevisning af dokumentation for købet. Hvis du ønsker at benytte garantien, skal du tage produktet og dokumentation for købet med til den butik, hvor du købte det.

Garantien dækker fejlproduktion og/eller materialer til selve panden, håndtag, knopper, låg og tilbehør. På non stick-belægningen yder vi en garanti på 5 år, der kun dækker afskalning og blæredannelse. Garantien gælder, hvis produktet anvendes til normal brug i hjemmet i overensstemmelse med medfølgende plejevejledning. Garantien gælder ikke

- normalt slid
- kommerciel brug
- misbrug af produktet
- hvis produktet tabes
- pletter, misfarvning eller ridser indeni eller udenpå produktet som et resultat af overophedning eller forkert brug
- indirekte skade

Bemærk, at vi kun erstatter fejlbehæftede produkter i tilfælde af produktsæt.

Denne garanti påvirker ikke dine lovfastede rettigheder.

Gem denne oplysningsfolder til fremtidig reference.

Plejevejledning

For at forlænge dit kogegrejs levetid bør du læse følgende plejevejledning, inden du tager det i brug.

1. Tag kogegrejet ud af emballagen, og vask det i varmt vand med mildt opvaskemiddel, skyl efter og tør det omhyggeligt, inden du tager det i brug.

Lad altid panden/gryden køle af, inden du sætter den i vand. Rengøringen bliver lettere, hvis du stiller panden/gryden i blød i varmt vand. Vi anbefaler opvask i hånden med et mildt opvaskemiddel. Selvom kogegrejet tåler opvaskemaskine, vil håndvask sikre, at det holder sig pænt i længere tid. Opvaskemiddel i opvaskemaskiner kan indeholde skrappe kemikalier, der kan skade produktet over tid. Brug aldrig rengøringsmidler, der indeholder slibende eller ætsende kemikalier

2. Opvarm aldrig en tom kasserolle, og lad den ikke koge tør. Hvis der opstår overophedning, skal kogegrejet køle af inden rengøring, for at undgå termisk chok og potentiel skade. Brug ikke vand til nedkøling.

3. Kogegrej med non stick-belægning må kun bruges ved lav til medium varme for at undgå skader på belægningen. Efter brug skal non stick-belægningen vaskes omhyggeligt i varmt sæbevand for at sikre, at der ikke efterlades madrester på overfladen. Det hjælper også med at opretholde belægnings-effekt.

4. Ved brug på gasblus skal kogegrejets diameter passe til diameteren på kogeringen for at undgå, at flammer når op på ydersiden, da de kan misfarve eller beskadige kogegrejets udvendige belægning.

5. Ved brug på en induktionskogeplade skal diameteren på kogegrejet passe til diameteren på induktionspladen. Hvis du bruger en lille gryde/pande på en stor plade, kan det give et svagere magnetfelt og reduceret varmeudvikling. I nogle tilfælde, afhængig af kogepladens konstruktion, bliver gryden/panden måske ikke registreret, og der bliver derfor ikke genereret nogen varme.

6. Ved tilsætning af salt skal fødevarerne eller væsken altid varmes op, før saltet tilsættes, så det opløses ordentligt. Hvis du tilsætter salt til koldt vand, kan det medføre saltpletter, der kan føre til grubedannelse på kogegrej i rustfrit stål.

7. Vi anbefaler kun brug af køkkenredskaber i træ, plast eller silikone på non stick-belægninger. Brug af metalredskaber kan ridse non stick-belægningen, hvilket kan medføre dårligere effekt over tid.

8. Kogegrejets håndtag og låg kan blive varme under brug, anvend derfor grillhandsker, når du rører ved dem.

9. Se emballagen om kogegrejet er egnet til brug i ovnen, og hvis det er, ved hvilken temperatur.

10. Over tid kan håndtag blive løse som følge af brug. Det er ikke en produktionsfejl, og håndtagene kan nemt strammes.

Kontakt den butik, hvor du købte produktet, hvis du har yderligere spørgsmål, eller kontakt Wilfa på dit lokale marked. Du kan finde flere oplysninger om vores produkter på **www.wilfa.com, Wilfa.no, Wilfa.se, Wilfa.dk og Wilfa.fi**

EGO-kattilat ja -pannut

Kiitos tämän tuotteen ostamisesta. Uskomme, että olet tyytyväinen hankintaasi.

EGO on Wilfan omistama tuotemerkki, joka on kehitetty yhdessä pohjoismaisten huippukokkien kanssa. EGO-kattiloiden ja -pannujen avulla voit valmistaa ruokaa ammattilaisen tavoin. Tarjoamme keittiövälillemme 5 vuoden takuun. Takuu on voimassa ostopäivästä lähtien.

Takuu on voimassa ainoastaan ostotodistuksen esittämistä vastaan. Takuuvaatimuksen tekemiseksi tuo tuote ja ostotodistus myymälään, josta tuote on ostettu.

Takuu kattaa kattilan/pannun rungon, kahvojen, kansien ja kiinnikkeiden valmistus- ja/ tai materiaalivirheet. Tarttumattomalla pinnoitteella on viiden vuoden takuu, joka kattaa ainoastaan pinnoitteen hilseilyä ja kupruilun. Takuu on voimassa, kun tuotetta on käytetty normaaleissa kotitalousolosuhteissa mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti. Takuu ei koske

- normaalia kulumista
- kaupallista käyttöä
- väärinkäyttöä
- putoamisesta tai iskuista johtuvaa vahinkoa
- ylikuumentamisen tai väärinkäytön aiheuttamia tahroja, värimuutoksia tai naarmuja tuotteen sisä- tai ulkopuolella
- välillisiä vaurioita

Ota huomioon, että tuotesettien kohdalla ainoastaan viallinen tuote korvataan.

Tämä takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Säilytä tämä ohjelehtinen, sillä voit tarvita sitä myöhemmin.

Hoito-ohjeet

Kattilan/pannun käyttöään pidentämiseksi lue seuraavat hoito-ohjeet ennen käyttöä.

1. Ennen ensimmäistä käyttökertaa poista kattila/pannu pakkauksesta ja pese se kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella, huuhtele ja kuivaa hyvin.

Anna kattilan/pannun aina jäähtyä ennen puhdistamista ja asettamista veteen. Kattilan/pannun kasteleminen tai liottaminen lämpimässä vedessä tekee sen puhdistamisesta helpompaa. Suosittelemme pesemistä käsin käyttämällä mietoa pesuainetta. Vaikka tuote kestää pesun astianpesukoneessa, peseminen käsin pitää sen paremmassa kunnossa pidempään. Astianpesukoneissa käytettävät pesuaineet voivat sisältää kemikaaleja, jotka voivat ajan myötä vaurioittaa tuotetta. Älä koskaan käytä puhdistusaineita, jotka sisältävät hankausaineita tai syövyttäviä kemikaaleja.

2. Älä ikinä kuumenna tyhjää kattilaa/pannua tai anna sen saavuttaa kiehumispistettä kuivana tai kiehua kuivaksi. Jos kattila/pannu pääsee ylikuumentamaan, anna sen jäähtyä ennen puhdistamista. Siten voit välttää lämpöshokin ja kattilan/pannun mahdollisen vaurioitumisen. Älä jäähdytä kattilaa/pannua vedellä vaan anna sen jäähtyä ennen kastelemista.

3. Tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja kattiloita/pannuja tulisi käyttää ainoastaan alhaisella tai keskitason lämmöllä; korkeat lämpötilat ja ylikuumentaminen voivat vaurioittaa tartumatonta pinnoitetta. Käytön jälkeen varmista, että tarttumaton pinnoite puhdistetaan kunnolla kuumassa saippuavedessä, sillä mahdolliset jäänteet voivat heikentää pinnoitteen tehoa.

4. Kaasuliedellä käytettäessä varmista, että kattilan/pannun halkaisija vastaa keittotason halkaisijaa, niin että liekit eivät pääse iskemään kattilan/pannun ulkoreunalle. Muutoin kattilan/pannun ulkopinnoite saattaa menettää väriään ja vaurioitua.

5. Induktioliedellä käytettäessä varmista, että kattilan/pannun halkaisija vastaa induktiokeittotason halkaisijaa. Pienen kattilan/pannun käyttäminen suurella keittotasolla voi johtaa magneettikentän heikkenemiseen ja siten pienempään lämmöntuottoon. Joissakin tapauksissa lieden rakenteesta johtuen kattilaa/pannua ei välttämättä havaita ja lämpöä ei siksi tuoteta.

6. Suolalla maustettaessa kuumenna aina ruoka tai neste ensin ja lisää suola vasta sitten, niin että se liukenee kauttaaltaan. Suolan lisääminen kylmään veteen voi aiheuttaa suolatahroja, jotka voivat johtaa ruostumattomasta teräksestä valmistettujen kattiloiden/pannujen pistesyöpmiseen.

7. Suosittelemme vain puisten, muovisten tai silikonisten keittiövälineiden käyttöä tarttumattoman pinnoitteen kanssa. Metallivälineiden käyttö saattaa naarmuttaa tartumatonta pinnoitetta ja alentaa tarttumattoman pinnoitteen tehoa ajan myötä.

8. Kattiloiden/pannujen kahvat ja kannet voivat lämmetä käytössä, joten käytä patalappuja.

9. Tarkista pakkauksesta, voiko kattilaa/pannua käyttää uunissa, ja jos voi, missä lämpötilassa.

10. Ajan myötä kahvat voivat löystyä. Kyse ei ole valmistusvirheestä ja kahvat tulee yksinkertaisesti vain kiristää uudelleen.

Jos sinulla on lisäkysymyksiä, ota yhteyttä myymälään, josta ostit tuotteen, tai Wilfa Suomen asiakaspalveluun. Lisätietoja tuotteistamme löydät osoitteessa **www.wilfa.com, Wilfa.no, Wilfa.se, Wilfa.dk ja Wilfa.fi**

EGO pots and pans

Thank you for purchasing this product. We are confident you will be satisfied with your purchase.

EGO is a brand owned by Wilfa, developed together with top chefs in the Nordic to help you succeed in the kitchen like a professional. We offer a 5 year warranty on our cookware products. The guarantee applies from the date of purchase.

The guarantee is only valid when presented with proof of purchase. To claim under this guarantee, please bring the product and your proof of purchase to the store where purchased.

The guarantee covers faulty workmanship and/or materials for the pan body, handles, knobs, lids and fixings. The non stick coating is guaranteed for 5 years against peeling and blistering only. The guarantee is valid when the product is used in normal domestic conditions in accordance with the care instructions provided. The guarantee does not apply to

- normal wear and tear
- commercial use
- misuse of the product
- if the product is dropped
- stains, discolouration or scratches on the inside or outside of the product due to overheating or misuse
- consequential damage

Please note that in the case of a set of products, only the faulty item will be replaced.

This guarantee does not affect your statutory rights.

Please retain this information leaflet for future reference.

Care instructions

To prolong the life of your pan, please read the following care instructions before use.

1. Remove the pan from the packaging and wash in hot water with a mild detergent, rinse and dry thoroughly before first use.

Always allow the pan / pot to cool before placing it in water. Soaking the pan/pot in warm water will make clean up easier. We recommend to handwash using a mild detergent. Although the cookware is dishwasher safe, hand washing will keep the appearance of the unit in better shape. Dishwasher detergents can contain harsh chemicals which can damage the unit over time. Never use cleaners containing abrasives or caustic chemicals

2. Never heat an empty saucepan or allow the pan to boil dry. If overheating does occur, allow the pan to cool before cleaning which will prevent thermal shock and potential damage to the pan. Do not cool with water.

3. Non-stick pans should only ever be used on a low to medium heat to prevent damage to the non-stick coating. After use, ensure the non-stick coating has been washed thoroughly in hot soapy water ensuring there is no residues left on the cooking surface, as this help retain the performance of the coating.

4. If using a gas hob, ensure the diameter of the pan matches the diameter of the cooking ring to prevent the flames reaching up the exterior of the pan, as this may discolour or damage the exterior coating of the pan.

5. If using an induction hob, ensure the diameter of the pan matches the diameter of the induction cooking area. Using a small pan on a large cooking area may result in a weaker magnetic field and reduced heat output. In some instances, depending on the construction of the hob, the pan may not be recognised and result in no heat being generated.

6. When seasoning with salt, always heat the food or cooking liquid first and then add the salt so it dissolves thoroughly. Adding salt to cold water can cause salt stains that may lead to pitting on stainless steel pans.

7. We recommend to use wood, plastic or silicone utensils on non-stick surfaces only. The use of metal utensils might scratch the non stick coating which might lead to lower non stick performance overtime.

8. Pan handles and lids may become hot in use, so please use oven gloves when handling.

9. Please refer to the packaging to check if the pan is suitable for use in the oven and if so, to what temperature.

10. Over time handles may become loose due to usage. This is not a manufacturing fault and the handles should simply be tightened.

Please contact the shop where you bought the product if you have further questions or contact Wilfa in your local market. More information on our products can be found at **www.wilfa.com, Wilfa.no, Wilfa.se, Wilfa.dk and Wilfa.fi**