

# TEFAL/T-FAL\*

## INSTRUKSJONER FOR BRUK AV KJØKKENREDSKAPER

*Gratulerer med kjøpet og velkommen til en verden av Tefal/T-Fal\* kjøkkenredskaper! Tefal/T-Fal\* kjøkkenredskaper er designet til å gi mange år med mattilberedningsglede, overlegen ytelse og vedlikeholdsfri bruk*

### **Før første gangs bruk**

- Fjern all emballasje, samt alle etiketter og klistremerker.  
MERK: Visse kjøkkenredskaper leveres med en plastbeskyttelse, ofte rundt festet på håndtak og hendler. Disse må fjernes før bruk. Hvis ikke, kan det foreligge brannfare.
- Kjøkkenredskapene skal vaskes i varmt såpevann. Skyll, og tørk godt av med en myk klut eller tørkepapir.
- For kjøkkenredskaper med slippbelegg på innsiden, varm pannen forsiktig opp i 30 sekunder. Ta den deretter vekk fra varmen, og smør en teskje matolje over hele flaten med en ren klut eller et tørkepapir. Tørk av all overflødig olje. For å opprettholde slippbeleggets egenskaper skal denne typen vedlikehold gjøres regelmessig.

### **Generelle tips om steking/koking**

- Bruk alltid kun lav til middels varme (også når du koker opp vann). Lav til middels varme gir den beste ytelse. Høy varme kan skade pannen/kjelen, og denne typen skader dekkes ikke av garantien. Høy varme skal kun brukes for å redusere væske. Middels til middels høy varme brukes for sautering, wokning og steking. Lav varme for oppvarming av mat, småkoking og tilbredelse av krevende sauser.
- La aldri ingrediensene koke til pannen blir tom, og la aldri en tom panne/kjele bli stående på varm kokeplate/gassbluss.
- Velg en kokeplate eller et gassbluss med en størrelse som passer til pannen/kjelen. Varmen eller gassflammen skal kun berøre bunnen av pannen/kjelen, og skal ikke slikke oppover på utsiden.
- Bruk ikke panner/kjeler med slippbelegg til flambering.
- For å unngå formendring som skyldes temperatursjokk, la pannen/kjelen bli kald før du vasker den. Unngå ekstreme temperaturendringer.
- Pannen/kjelen skal ikke dras over komfyrtoppen, da det kan skade både pannen/kjelen og komfyren.
- Misfarging: Overoppheting og ekstreme temperatursjokk kan gi brune eller blå flekker. Dette er ikke en defekt i produktet, det skyldes bruk med for høy varme (spesielt med en tom eller lite fylt kjele/panne). Dersom vannet der du bor inneholder mye jern, kan også dette gi en misfarging som fører til at pannen/kjelen ser lett rusten ut. Store mengder kalkstein i vannet kan gi hvite flekker som du lett kan fjerne med sitronsaft eller hvit eddik.
- Når du koker opp vann, ha salt i vannet først når det har kommet til oppkok. Slik hindrer du saltkornene i å skade stålkomponentene i pannen/kjelen.
- Fett eller olje må aldri varmes opp så kraftig at det oppstår røyk, eller fett/oljen brennes eller blir sort.
- Vær oppmerksom på at melk lett brenner seg fast. Varm det opp over lav til middels varme, til det oppstår små bobler i kantene.
- For å unngå at væske koker over, skal ikke pannen/kjelen fylles mer enn to tredjedeler.
- Unngå å bruke pannen/kjelen til å oppbevare syre-, salt- eller fettholdig mat før eller etter matlagingen.
- Med mindre noe annet angis skal Tefal-panner/kjeler kun brukes på komfyr og ikke i ovnen. Se også avsnitt om hendler, håndtak og lokk.

## **Bruk av komfyrtopper**

- Påse at din komfyrtopp passer til kjøkkenredskapet. Informasjon om dette finner du på emballasjen eller i brosjyren som følger med.
- Tørk alltid av bunnen av pannen/kjelen før koking, spesielt dersom du har en komfyrtopp med vitrokeramiske, halogene eller induksjonsplater.
- Avhengig av type komfyrtopp kan det skje at bunnen av din kjele/panne får merker eller riper. Dette er normalt.
- Velg en gassbluss eller en kokeplate som har riktig størrelse i forhold til pannen/kjelen, og sentrer denne over varmekilden.
- På et vitrokeramisk komfyrtopp, påse at kokeplaten og bunnen av pannen/gryten er helt rene for å unngå at noe brenner fast mellom de to. Dette kan nemlig gi riper på komfyrtoppen.
- Dra aldri kjelen/pannen over komfyrtoppen. Løft på den for å flytte den.
- Ikke «bland» panner, wokpanner eller stekepanner på komfyren når du lager mat.

## **Bruk av komfyrtopp med induksjon**

Induksjon er en varmemetode som er mye raskere og mye mer effektiv enn andre varmekilder. Slik garanterer du ytelsene til dine kjøkkenredskaper:

- Kjeler og panner skal aldri varmes opp når der tomme.
- Ved forhåndsoppvarming av pannen/kjelen, anbefaler vi at du innstiller kokeplaten på middels temperatur (se bruksinstruksjonene for din komfyrtopp med induksjon).
- Dersom du bruker en panne med slippbelegg, bruk Thermospot-teknologien slik at du kan se når pannen når den perfekte koketemperatur. Ha deretter i ingrediensene, og reduser varmen for å opprettholde temperaturen (for å unngå overoppheting av pannen).

MERK: Pannens/kjelens effektivitet kan være avhengig av komfyrtoppens diameter og ytelse.

## **Nyttige råd om bruk av lokk**

- Når du fjerner et lokk under koking/steking, vipp det opp slik at dampstrålen vender bort fra deg. Hold hender og ansikt vekk fra åpningene i lokket.
- Bruk ikke glasslokk som har rifter, avskallinger eller skjæreriper, og prøv ikke å reparere skadede redskaper. Bruk av skadet lokk kan føre til at glasset eksploderer, noe som kan føre til skader på brukere eller personer som befinner seg i nærheten.
- Legg ikke varme glasslokk ned i kaldt vann, og hold det heller ikke under rennende kaldt vann. Plasser det heller ikke på kalde flater. Brutale temperaturendringer kan føre til at glasset eksploderer. Dette blir ikke dekket av garantien.
- Tempererte glasslokk er ovnssikre opp til maks. 350 °F/175 °C/ gassmerke 4. Du må fjerne glasslokket fra pannen/kjelen dersom pannen skal settes inn i en ovn med en temperatur over denne.
- Dersom glasslokket har håndtak laget av ren bakelitt (det vil si uten noen andre materialer) er de ovnssikre opp til 175 °C (350 °F, gassmerke 4) i maks. en time. Håndtak i bakelitt med detaljer i andre materialer skal ikke settes i ovnen i det hele tatt.
- Lokk med håndtak med dampventilasjon er ikke ovnssikre, og skal ikke settes i ovnen.
- Når du lar en panne/kjele med lokk bli stående på komfyren etter at varmen er skrudd av, plasser lokket slik at det slipper luft inn mellom pannen og lokket, hvis ikke kan det oppstå vakuumpetning. Dersom du konstaterer at det har oppstått vakuumpetning, prøv ikke å fjerne lokket fra pannen. Kontakt vår Helpline.

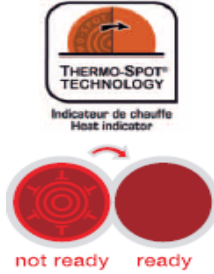
## **Håndtak og hendler**

- Under visse omstendigheter kan håndtak og hendler bli varme. Ha alltid grytekluter klar til bruk. Under tilberedelsen, påse at håndtaket ikke befinner seg over varme kokeplater eller gassflammer. Håndtaket må ikke komme i kontakt med direkte varme eller flammer, og skal ikke plasseres direkte under en varm grill.
- Visse håndtak og hendler er festet med skruer som kan løsne over tid. Det skyldes kontinuerlig oppvarming og nedkjøling av festet. Dersom dette skjer, skal skruene festes på nytt. Stram ikke skruene for hardt til, da det kan skade lokket eller håndtaket. Dersom skruen ikke kan strammes, eller dersom håndtaket er naglet eller sveiset fast, kontakt vår Helpline.
- Håndtak og hendler i rustfritt stål er ovnssikre opp til 500 °F/260 °C /gassmerke 9.
- Håndtak og hendler i rustfritt stål med detaljer i silikon er ovnssikre opp til 400 °F/210 °C/ gassmerke for maks. en time av gangen.
- Håndtak og hendler i ren bakelitt (det vil si uten noen andre materialer) er ovnssikre opp til 175 °C (350 °F, gassmerke 4) i maks. en time.
- Håndtak og hendler i bakelitt med andre detaljer i andre materialer skal ikke settes i ovnen i det hele tatt.
- Håndtak med dampventilasjon er ikke ovnssikre, og skal ikke settes i ovnen.

## **Kjøkkenredskaper med slippbelegg (pleie og rengjøring)**

- De fleste typer kjøkkenutstyr i metall kan brukes, bortsett fra kniver og visper. Vær allikevel forsiktig når du bruker metallredskaper. Unngå å bruke veldig skarpe redskaper, og skjær ikke direkte i pannen. Du må ikke bruke redskapene til å stikke eller hugge i slippbelegget. Ripper som oppstår på denne måten dekkes ikke av garantien.
- Med mye bruk kan det oppstå en lettere misfarging av slippbelegget. Dette er helt normalt, og går ikke ut over kjelens/pannens ytelse.
- Det er også normalt med lette merker eller slitasje på overflaten, og dette går ikke ut over slippbeleggets ytelse. Disse merkene dekkes ikke av garantien.
- Med kjøkkenredskaper med slippbelegg er det ikke nødvendig å bruke lettslipp-stekespray. Bruk av denne typen stekespray danner et usynlig lag utenpå slippbelegget, og dette vil på sikt vi gå ut over ytelsene til belegget.
- For å opprettholde slippbeleggets egenskaper, foreta regelmessig den typen oljebehandling som oppgis før første gangs bruk, spesielt etter at kjelen/pannen har blitt vasket i vaskemaskin. (Se «Før første gangs bruk»).
- Dersom du ved et uhell skulle brenne matvarer i pannen/kjelen, fyll den opp med varmt vann og oppvaskmiddel, og la den ligge i bløt i ca. en time. Vask deretter pannen/kjelen på normal måte, og bruk om nødvendig en ikke-slipende svamp/klut. Ha deretter litt matolje på slippbelegget, og gni dette utover med et tørkepapir for å gjenopprette lettslipp-egenskapene. (Se «Før første gangs bruk»).
- Dersom mat begynner å «feste seg» i pannen, betyr det at slippbeleggets egenskaper har blitt dårligere fordi pannen/kjelen har blitt for kraftig varmet opp, den har ikke blitt regelmessig og riktig vedlikeholdt (Se «Før første gangs bruk»), mat har brent seg fast i pannen, eller det har bygget seg opp et lag av matrester. Dette dekkes ikke av fabrikantens garanti (se avsnittet «Garanti»).
- Det kan hope seg opp rester eller kalkbelegg på belegget inne i pannen. Dette ses ofte når en panne kontinuerlig brukes til å koke grønnsaker og det brukes hardt vann. For å fjerne dette belegget, bruk fortynnet hvit eddik eller sitronjuice. For å løse problemet foreslår vi også at det spres litt matolje over slippbelegget etter vasking og tørking for å rekondisjonere slippbelegget.
- Ved normal bruk av pannen/kjelen skal ikke slippbelegget avskalles. Dersom man ved et uhell skulle svelge partikler fra belegget, utgjør dette ikke noen fare. Disse partiklene er ikke-giftige og er helt uvirksomme i kroppen. Dersom du har spørsmål eller er i tvil om noe, kontakt Forbrukeravdelingen.

### Slippbelegg med Thermospot-teknologi



Tefals kjøkkenredskaper finnes både med og uten ThermoSpot™-teknologi. Dersom din panne/kjele har en varmeindikator som de som vises her, vil denne gi en indikasjon på når den har nådd den optimale koketemperaturen (ca. 190 °C).

Når pannen/kjelen er kald: - Thermo-Spot™-mønsteret er synlig. Ha litt matolje i pannen. Mens pannen/kjelen varmes opp, vent til mønsteret får en solid farge som viser at den er klar til bruk. Når mønsteret ikke lenger er synlig, reduser varmen for å opprettholde temperaturen. Denne Thermospot-teknologien gjør at du unngår overoppheting av pannen/kjelen.

### Redskaper med keramisk belegg

- Redskaper med keramisk belegg kan varmes opp til 570 °F/300 °C på komfyrtoppen.
- Den høye varmebestandigheten til keramikkbelegget gjør at pannen er ideell for oppvarming, bruning og steking.
- Panner/kjeler med keramisk belegg gir sunn matlaging fordi man trenger å bruke mindre fett/olje.

### Kjøkkenutstyr

- Vi anbefaler at du bruker utstyr i plast, silikon eller tre for de beste resultater på lang sikt.
- Dersom din panne/kjele har et slippbelegg, se avsnittet «Kjøkkenredskaper med slippbelegg».
- Det er normalt med små merker i overflaten. Dette vil ikke gå ut over ytelsene til pannen/kjelen.

### Bruk av ovn og grill

- Pannene/kjelen er ovnssikre til opp til 500 °F/260 °C/gassmerke 9 dersom håndtakene er av rustfritt stål, uten detaljer i bakelitt eller silikon. Se avsnittet om håndtak og hendler for å sjekke sikker temperatur for ditt redskap.
- Bruk alltid grytekluter når du tar pannen/kjelen ut av ovnen.
- Løst i herdet glass er ovnssikre opp til maks. 350 °F/175 °C/ gassmerke 4. Du må fjerne glasslokket fra pannen/kjelen dersom pannen skal settes inn i en ovn med en temperatur over denne. Se også avsnittet «Håndtak og hendler».
- Kjøkkenredskap med håndtak i rustfritt stål uten detaljer i silikon eller bakelitt og med slippbelegg kan plasseres under grillen, men med en avstand på minst 5 cm fra grillelementene.

### **Rengjøre kjøkkenredskapene**

- Etter hver bruk skal innside- og utsidebeleggene på pannen vaskes med varmt vann, flytende oppvaskmiddel og en svamp. Skyll og tørk omhyggelig.
- Ikke bruk metallskureputer, skurende stålull eller aggressivt skurepulver.
- Legg aldri kaldt vann i en varm panne eller dykk varmt kjøkkenredskap i kaldt vann. Plutselige temperaturendringer kan få metallet til å bøye seg, hvilket fører til en ujevn bunn.
- Ikke bløtlegg utsiden av pennene i lengre tid, da det finnes aluminiumfester (f.eks. nagler). Tørk alltid kjøkkenredskapene grundig.

### **Oppvask**

- Ikke alle Tefal kjøkkenredskaper tåler oppvaskmaskin. Sjekk etikettene på pakningen. Se også avsnittet «Håndtak, hendler og lokk». Hvis kjøkkenredskapene tåler oppvaskmaskin, anbefales fortsatt vasking for hånd.
- Hvis de settes i oppvaskmaskinen, kan det ytre belegget og alle aluminiumfestene bli matte og misfarget på grunn av virkemåten til visse rengjøringsmidler. Vår garanti dekker ikke denne typen slitasje, men ytelsen til pannen vil ikke bli berørt.
- For å opprettholde ytelsen til slippbelegget anbefales det å gjenta «kondisjonering» etter vask i oppvaskmaskin (se «Før første gangs bruk»).
- Ikke la kjøkkenredskapene ligge i oppvaskmaskinen etter at programmet er ferdig.

### **Rengjøring - for kjøkkenredskaper uten slippbelegg**

- For regelmessig pleie rengjør pannen med varmt vann, flytende oppvaskmiddel og en svamp (skurepulver og skureputer anbefales ikke).
- For vanskelige flekker eller hvis maten ved uhell har brent seg fast på innsiden av pannen, bløtlegg den i varmt vann. Bruk en fin spesialistrens for rustfritt stål med vann for å danne en pasta. Påfør ved bruk av en myk klut. Gni i sirkelbevegelse fra midten og utover. Vask i varmt såpevann, tørk umiddelbart for å forhindre forringelse.
- Bruk aldri blekemiddel, ovnsrens eller klorinbaserte produkter på pannen, da dette er ekstremt korrosivt på rustfritt stål, selv i fortynnet tilstand. Dette vil forårsake små groper på overflaten av stålet som kan være usynlig og påvirke matlagingsytelsen.
- Ikke bruk stålull, skuresvamper i stål eller aggressive rengjøringsmidler.
- Nylon skureputer er trygge å bruke.
- Vær oppmerksom på at utvendige finisher i rustfritt stål kan bli matte på grunn av den skurende naturen til noen oppvaskmaskinmidler. Disse virkningene dekkes ikke av garantien.
- Selv om produktet tåler maskinoppvask, anbefales håndvask, og tørk grundig umiddelbart etter vask for å forhindre forringelse.
- Ikke la kjøkkenredskapene ligge i oppvaskmaskinen etter at programmet er ferdig.
- På kjøkkenredskaper i rustfritt stål, kan blå eller gul misfarging oppstå over tid. Dette er en naturlig forekomst og kan forårsakes av overoppheting og indikerer ikke noe problem med kjøkkenredskapene.
- Følgende kan oppstå som følge av at kjelen/pannen ikke har blitt riktig rengjort, eller at den har kookt «tørr»: - hvite flekker (f.eks. etter koking av poteter), kalksteindryss, iriserende regnbueeffekt, brune tørre ringer (vannmerker)
- Dersom produktet er i rustfritt stål, kan det forekomme misfarging på utsiden. Misfargingen kan fjernes ved hjelp av et spesielt rengjøringsprodukt for kjøkkenredskaper i rustfritt stål, eller med å ha sitronsaft eller hvit eddik blandet ut med ditt vanlige rengjøringsmiddel.

\* TEFAL husholdningsapparater forekommer under T-FAL-merket på noen territorier, slik som Amerika og Japan. TEFAL/T-FAL er registrerte varemerker for Groupe SEB

## Slik gjenkjenner du og unngår defekter som dekkes av garantien for rustfritt stål

### Utvendig bunn:

Rammeformen på kjøkkenredskapene er garantert mot løøsning av ekstern kapslet bunn eller bobler mellom den kapslede bunnen og rammeformen. Dette kan skape overoppheting og noen varme flekker. Dette dekkes av garantien.



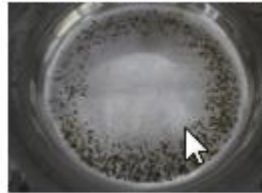
### Innvendig overflate av produktet:

- Rammeformen på kjøkkenredskapene er garantert mot mørkebrune og svarte rustflekker.
- Hvis du merker flekker på den indre overflaten av produktet, rengjør det først ved å følge pleieinstruksjonene. Hvis flekkene fortsatt er betydelige når du lar fingerne gli langs overflaten etter rengjøring, eller hvis merkene ser ut som smågroper eller hull, dekkes dette av garantien.

⇒ Noen nyttige råd:

- Tilsett alltid salt i vannet først etter at det har begynt å koke.
- Ikke bruk noen rengjøringsmidler som inneholder klorin.
- Ikke bruk hydrogenperoksid eller blekemiddel.

Flekk før rengjøring



Flekk etter rengjøring



### Håndtak, sidehåndtak og hendel

- Hvis pannen har sveisede braketter og håndtaket er ødelagt på grunn av sveisepunktene, og det ikke er noen hull på siden av pannen, ville denne defekten dekkes av garantien.

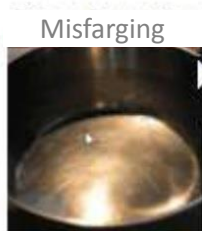
# Slik gjenkjenner du og unngår defekter som IKKE dekkes av garantien for rustfritt stål

## Rengjøringsresultater som ikke blir dekket av garantien:

- Noen rengjøringsmidler er svært aggressive og kan påvirke de ytre finishene og festene av rustfritt stål. Disse kan bli misfarget og matte på grunn av den skurende naturen til noen oppvaskmaskinmidler. Disse virkningene dekkes ikke av garantien.
- ⇒ Selv om produktet tåler vask i oppvaskmaskin, anbefales vasking for hånd.
- ⇒ Ikke la kjøkkenredskapene ligge i oppvaskmaskinen etter at rengjøringsprogrammet er ferdig.
- ⇒ Vi anbefaler også at du tørker kjøkkenredskapene etter rengjøring med et mykt tørkepapir.

## Misfarging på innsiden som ikke dekkes av garantien:

- Overoppheting kan gi brune eller blå flekker. Dette er ikke en defekt i produktet, det skyldes bruk med for høy varme (spesielt med en tom eller lite fylt kjele/panne).
  - Store jernmengder i vannet der du bor kan også forårsake misfarging og føre til at kjelen ser lett rusten ut. Den kan lett fjernes ved å følge rengjøringsinstruksjonene.
  - En blå farge kan vises på innsiden på bunnen av produktet på grunn av tilberedning av mat som inneholder stivelse som ris eller pasta.
  - Også noen hvite flekker kan ses på innsiden på bunnen, avhengig av vannforsyningen. Disse skyldes kalk (kalk i vannet) og kan lett fjernes ved å rengjøre produktet med litt hvit eddik eller sitronjuice.
- ⇒ Rengjør kjøkkenredskapene ved bruk av litt hvit eddik eller sitronjuice med mykt papirhåndkle.  
⇒ Rengjør pannen med en spesialistrens for rustfritt stål.  
⇒ Tilsett alltid salt i vannet først etter at det har begynt å koke.



Misfarging



Flekk før rengjøring



Flekk etter rengjøring

Spesialistrens



Ref. ciale  
090900000001

## Misfarging på utvendig overflate som ikke dekkes av garantien

- Overoppheting kan gi brune eller blå flekker. Dette er ikke en defekt i produktet, det skyldes bruk med for høy varme (spesielt med en tom eller lite fylt kjele/panne).
- ⇒ Rengjør pannen med en spesialistrens for rustfritt stål.

Misfarging på den utvendige bunnen.



Spesialistrens



Ref. ciale  
090900000001

## Bøyning av produktet som ikke dekkes av garantien

- Hvis du mister pannen, kan dette medføre noe deformering.
  - Overoppheting eller oppvarming av en tom panne kan også forårsake bulking av produktet.
- ⇒ Ikke tilsett kaldt vann i en varm panne, dette kan forårsake en plutselig temperaturendring som kan forårsake bulking av bunnen.
- ⇒ Bruk riktig varmering eller gassflamme størrelse i henhold til pannens størrelse.
- ⇒ Rengjør og tørk den utvendige bunnen på pannen før bruk på en keramikkomfyr.
- ⇒ Velg en kokeplate eller et gassbluss med en størrelse som passer til pannen/kjelen. Varmen eller gassflammen skal kun berøre bunnen av pannen/kjelen, og skal ikke slikke oppover på utsiden.
- ⇒ Vær oppmerksom på at matlaging med en induksjonskomfyr krever spesiell oppmerksomhet. En varm temperatur kan oppnås svært hurtig, og en ekstrem og plutselig temperaturendring kan forårsake bulking av produktet.

## Håndtak, sidehåndtak og hendel; skader som ikke dekkes av garantien

Hvis pannen har sveisede braketter og håndtaket er ødelagt ved sveisepunktene, og det finnes hull på siden av pannen, betyr dette at produktet har blitt overbelastet. Dette problemet vil ikke bli dekket av garantien.