

TEFAL/T-FAL*

BRUGERVEJLEDNING FOR KØKKENUDSTYR

Tillykke med dit køb og velkommen til Tefals/T-Fals' verden af køkkenudstyr! Tefals/T-Fals' køkkenudstyr er designet til at sikre mange års glæde ved madlavning, fremragende egenskaber og vedligeholdelsesfri anvendelse

Inden første ibrugtagning

- Fjern al emballage, alle mærkater og alle etiketter.
BEMÆRK: Noget køkkenudstyr leveres med beskyttende plastfolie, primært placeret ved foden af håndtaget. Fjern dette før ibrugtagning, idet unkladelse af dette kan udgøre en brandrisiko.
- Vask køkkenudstyr i varmt sæbevand, og skyl og tør det grundigt med en blød klud eller en papirserviet.
- Stegepander med slip-let-belægning skal opvarmes ved lav varme i 30 sekunder og fjernes fra varmen, hvorefter der skal spredes en teske madolie ud på den indvendige overflade med en ren klud eller en papirserviet. Aftør eventuel overskydende madolie. Du bør derefter pleje stegepanden regelmæssigt for at bibeholde effekten fra slip-let-belægningen.

Generelle madlavningsråd

- Anvend udelukkende lav til mellem varme, når du bruger dit køkkenudstyr (herunder kogende vand). Lav til mellem varme giver den bedste madlavningskvalitet. Høj varme kan beskadige dit køkkenudstyr, og denne type skader dækkes ikke af garantien. Anvend kun høj varme ved reduktion af væsker. Mellem til mellemhøj varme til sautering, lynstegning og stegning. Lav varme til opvarmning af mad, småkogning og tilberedning af sarte saucer.
- Lad aldrig køkkenudstyr koge tørt, og efterlad aldrig tomt køkkenudstyr på en varm kogeplade eller et varmt gasblus.
- Vælg en egnet kogepladestørrelse eller et egnet gasblus, så varmen eller gasflammen kun berører bunden af køkkenudstyret og ikke spreder sig til stegepandens sider.
- Undlad at anvende stegepander med slip-let-belægning til flambering.
- Lad stegepander afkøle før rengøring for at forhindre, at metallet slår sig som følge af den pludselige temperaturforskel. Undgå store temperaturændringer.
- Undlad at trække eller skubbe køkkenudstyr hen over kogepladerne, da dette kan beskadige såvel køkkenudstyret som kogepladernes overflade.
- Misfarvning: Overophedning og store temperaturændringer kan forårsage brune eller blå pletter. Dette er ikke en fejl ved produktet, men fremkommer ved brug af for høj varme (typisk i en tom eller kun lidt fyldt stegepande). Store mængder jern i vandet kan også forårsage misfarvning og kan resultere i, at panden får et lettere rustent udseende. Store mængder kalk i vandet kan forårsage hvide pletter, som du let kan fjerne med citronsaft eller eddike.
- Ved kogning af vand skal du først tilføje salt, når vandet koger for at undgå, at saltkornene beskadiger køkkenudstyrets ståledele.
- Opvarm aldrig fedt eller olie til det punkt, hvor væsken begynder at ryge, brænde eller bliver sort.
- Mælk brænder nemt på. Opvarm mælk over lav til mellem varme, indtil der dannes bobler langs kanten.
- For at undgå at spilde bør stegepanden aldrig fyldes mere end to tredjedele op.
- Undgå at anvende panderne til opbevaring af syre-, salt- eller fedtholdige madvarer før eller efter madlavning.
- Medmindre andet er angivet, må du kun anvende dine Tefal-stegepander på en kogeplade og ikke i en ovn – se også afsnittet vedrørende håndtag, greb og låg.

Brug af egnede kogeplader

- Kontrollér egnetheden af dine kogeplader ved at referere til symbolerne angivet på æsken, på emballagen eller i kataloget.
- Aftør altid bunden af køkkenudstyret før madlavning, især hvis du anvender det på keramiske kogeplader, halogenkogeplader eller induktionskogeplader, da stegepanden ellers kan sætte sig fast på kogepladen.
- Afhængigt af kogepladetyper kan bunden af stegepanden blive ridset eller mærket. Det er helt normalt.
- Vælg en egnet størrelse gasflamme eller kogeplade til stegepandens bund, og centrér stegepanden over varmekilden.
- På en keramisk kogeplade skal du sørge for, at såvel bunden af stegepanden/gryden og kogepladen er helt rene for at undgå, at der sidder ting fast mellem stegepanden og kogepladen, der kan ridse kogepladen.
- Træk aldrig stegepander hen over overfladen – løft altid stegepanden/gryden væk.
- Skub aldrig stegepander, wokker eller sautepander frem og tilbage på kogepladen under stegningen.

Anvendelse på induktionskogeplader

Induktion er en opvarmningsmetode, som er meget hurtigere og kraftigere end andre varmekilder. Køkken udstyrets ydeevne garanteres ved:

- Aldrig at opvarme tomme gryder og stegepander.
- Ved for-opvarmning af stegepanden anbefaler vi, at du indstiller kogepladen (udgangseffekten) til en mellem temperatur (du bør konsultere brugsvejledningen til dine induktionskogeplader).
- Hvis du anvender en stegepande med slip-let-belægning, kan du bruge Thermospot-teknologien, så du kan se, hvornår stegepanden har nået den perfekte madlavningstemperatur, tilføj madvarerne og derefter reducere varmen for at opretholde temperaturen (med henblik på at undgå at overophede stegepanden).

BEMÆRK: Stegepandens effektivitet kan påvirkes af din kogeplades diameter og effekt.

Gode råd om brug af låg

- Hvis låget fjernes under madlavning, skal det vippes for at lede dampen væk fra dig selv, og du skal holde hænder og ansigt væk fra ventilationshuller.
- Undlad at anvende glaslåg med revner, afslag eller ridser, og undlad at forsøge at reparere beskadiget køkkenudstyr. Anvendelse af beskadigede låg til køkkenudstyr kan medføre, at glasset eksploderer og skader brugeren og andre personer.
- Undlad at placere varme glaslåg i eller under koldt vand eller direkte på en kold overflade, da en stor temperaturforskel kan knuse glasset. Dette dækkes ikke af garantien.
- Hærdede glaslåg er ovnfaste op til maksimalt 175 °C/350 °F/Gas Mark 4. Du skal fjerne glaslåg fra stegepander, før stegepanden sættes i en ovn med en højere temperatur.
- Hvis dine glaslåg har greb fremstillet af ren bakelit (dvs. uden øvrige dekorationer), er de ovnfaste op til 175 °C (350 °F/Gas Mark 4) i maksimalt én time. Greb af bakelit med dekorationer må ikke sættes i ovnen.
- Låg med greb med dampventilationshuller er ikke ovnfaste og må ikke sættes i ovnen.
- Hvis en tildækket stegepande efterlades på kogepladen, når varmen reduceres, skal der være et mellemrum mellem låget og stegepanden, eller dampventilationshullerne skal være åbne, da der ellers kan dannes et vakuum. Hvis du bemærker et vakuum, må du ikke forsøge at løfte låget af stegepanden, men skal kontakte vores forbrugertelefonlinje.

Håndtag og greb

- Håndtag og greb kan blive varme under visse forhold. Hav altid en ovnhandske indenfor rækkevidde. Ved madlavning må håndtagene ikke placeres over varme kogeplader eller gasflammer. Undlad at lade håndtagene komme i kontakt med direkte varme eller flammer, og undlad at placere dem direkte under en varm grill.
- Visse håndtag og greb er fastgjort med skruer, som kan løsne sig med tiden som følge af vedvarende opvarmning og afkøling af befæstelsen. Sker dette, skal de spændes igen. Undlad at overspænde, da dette kan resultere i skade på låget eller grebet. Såfremt skruen ikke kan spændes, eller hvis håndtagene er pånittede eller påsvejsede, skal du kontakte vores forbrugertelefonlinje.
- Såfremt håndtag og greb er fremstillet af rustfrit stål, er de ovnfaste op til 260 °C/500 °F/Gas Mark 9.
- Såfremt håndtag og greb er fremstillet af rustfrit stål med silikoneindlæg eller -overtræk, er de ovnfaste op til 210 °C/400 °F/Gas Mark 6 i maksimalt én time af gangen.
- Håndtag og greb fremstillet af ren bakelit (dvs. uden øvrige dekorationer), er ovnfaste op til 175 °C (350 °F/Gas Mark 4) i maksimalt én time.
- Greb og håndtag af bakelit med dekorationer må ikke sættes i ovnen.
- Greb med dampventilationshuller er ikke ovnfaste og må ikke sættes i ovnen.

Køkkenudstyr med slip-let-belægning (vedligeholdelse og rengøring)

- De fleste metalredskaber kan anvendes, bortset fra knive og piskeris. Der bør dog udvises forsigtighed ved anvendelse af metalredskaber. Undgå at anvende redskaber med skarpe kanter, og undlad at skære direkte i stegepanden. Undlad at stikke eller skrabe i slip-let-overfladen. Ridser dækkes derfor ikke af garantien.
- Ved brug kan der forekomme mindre misfarvning af slip-let-belægningen. Dette er helt normalt og påvirker ikke slip-let-egenskaberne for dit køkkenudstyr.
- Mindre overflademærker eller slidmærker er normale og påvirker ikke ydelsen af slip-let-belægningen. Disse mærker dækkes ikke af garantien.
- Brug af slip-let-madlavningsspray er ikke nødvendigt med køkkenudstyr med slip-let-belægning. Anvendelse af en sådan spray kan danne en usynlig hinde på stegepandens overflade, der vil påvirke stegepandens slip-let-egenskaber.
- Bliv med at pleje slip-let-belægningen regelmæssigt for at bibeholde effekten, især efter opvask (se "Inden første ibrugtagning").
- Hvis du ved et uheld fastbrænder madvarer i stegepanden, skal den fyldes med vand og opvaskemiddel og stå i blød i ca. en time. Derefter skal den vaskes som normalt med en ikke-slibende svamp (en slip-let-skuresvamp) om nødvendigt. Slip-let-belægningen bør derefter plejes med en smule madolie, som smøres over overfladen med køkkenrulle, så slip-let-egenskaberne gendannes (Se "Inden første ibrugtagning").
- Hvis madvarer begynder at "klæbe" til stegepanden, er det normalt et tegn på, at slip-let-egenskaberne er aftaget, fordi stegepanden er blevet overophedet, ikke er plejet regelmæssigt (se "Inden første ibrugtagning"), fordi madvarer er brændt på, eller fordi der er madrester på panden. Dette dækkes ikke af producentens garanti (se afsnittet "Garanti").
- Der kan sætte sig rester og hvide kalkpletter i belægningen på stegepandens inderside. Der sker, hvis stegepanden ofte anvendes til kogning af grøntsager, og der anvendes hårdt vand. Brug fortyndet lys eddike eller citronsaft for at fjerne disse rester. For at løse problemet anbefaler vi, at der smøres en smule madolie på slip-let-belægningen efter opvask og tørring for at genskabe slip-let-overfladens egenskaber.
- Slip-let-belægningen er konstrueret til ikke at skalle af ved normalt husholdningsbrug. Hvis partikler fra belægningen uforsætligt indtages, udgør dette ingen risiko. Partiklerne er ikke giftige og helt inaktive. Hvis de indtages, er de helt uskadelige for kroppen. Kontakt vores forbrugertelefonlinje, hvis du er i tvivl.

Slip-let-belægning med Thermospot-teknologi



Tefal-køkkenudstyr leveres både med og uden Thermo-Spot™-teknologi. Hvis din stegepande har en varmeindikator som de viste, vil indikatoren fortælle dig, hvornår stegepanden har nået den optimale madlavningstemperatur (ca. 190 °C).

Når stegepanden er kold: - Thermo-Spot™-mønsteret er synligt. Dryp en dråbe madolie på stegepanden. Vent, hvorefter pletten får en dækkende farve, når stegepanden er perfekt varmet op og klar til madlavning. Når mønsteret ikke længere er synligt, skal varmen reduceres for at bibeholde temperaturen. Thermospot-teknologien hjælper således med at forhindre overophedning af stegepanden.

Køkkenudstyr med keramisk belægning

- Den keramiske overflade kan opvarmes til 300 °C/570 °F på en kogeplade.
- Den høje varmebestandighed af den keramiske inderside gør stegepanden ideel til bruning og friturestegning.
- Keramisk køkkenudstyr fremmer sund madlavning ved at kræve mindre mættet fedt og olie ved madlavning.

Redskaber

- Vi anbefaler at anvende redskaber af plast, silikone eller træ for at opnå de bedste resultater på længere sigt.
- Hvis dit produkt har en slip-let-belægning, kan du se afsnittet "Køkkenudstyr med slip-let-belægning"
- Mindre overflademærker er helt normale, og vil ikke forringe dit køkkenudstyrs egenskaber.

Brug i grill og ovn

- Køkkenudstyr er ovnfast op til 260 °C/500 °F/Gas Mark 9, hvis håndtagene er fremstillet af rustfrit stål uden bakelit- eller silikoneindlæg eller -overtræk. Se afsnittet om håndtag og greb for at kontrollere temperaturer for køkkenudstyret.
- Brug altid ovnhandsker, når du flytter køkkenudstyr ind og ud af ovnen.
- Hærdede glaslåg er ovnfaste op til maksimalt 175 °C/350 °F/Gas Mark 4. Du skal fjerne glaslåg fra stegepander, før stegepanden sættes i en ovn med en højere temperatur. Se også afsnittet "Håndtag og greb".
- Køkkenudstyr med håndtag af rustfrit stål, som ikke indeholder indlæg af silikone eller bakelit, med slip-let-belægning på indersiden kan sættes under grillen. men skal placeres mindst 5 cm fra grillelementet.

Rengøring af køkkenudstyr

- Vask stegepandens inder- og yderside med varmt vand, flydende sæbe og en svamp efter brug. Skyl og tør den omhyggeligt.
- Brug ikke skuresvampe af metal, ståluld eller kraftigt skurepulver.
- Kom aldrig koldt vand i en varm stegepande eller varmt køkkenudstyr ned i koldt vand. Pludselige temperaturændringer kan få metallet til at give sig, så bunden bliver ujævn.
- På grund af fastgørelser i aluminium (f.eks. nitter) må stegepander ikke stå i vand i længere tid. Tør altid køkkenudstyret omhyggeligt.

Maskinopvask

- Ikke alt køkkenudstyr fra Tefal kan komme i opvaskemaskinen. Se mærkaterne på emballagen. Se også afsnittet "Håndtag, greb og låg". Selv om køkkenudstyret kan komme i opvaskemaskinen, anbefales opvask i hånden.
- I opvaskemaskinen kan den udvendige belægning og eventuelle fastgørelser i aluminium blive matte og misfarvede, hvis de kommer i forbindelse med visse rengøringsmidler. Vores garanti dækker ikke denne type slitage. Stegepandens egenskaber forringes imidlertid ikke heraf.
- For at bevare slip-let-belægningens egenskaber anbefales det at gentage vedligeholdelsesinstruktionerne efter vask i opvaskemaskine (se "Inden første ibrugtagning").
- Lad ikke køkkenudstyret blive i opvaskemaskinen, når programmet er afsluttet.

Rengøring - af køkkenudstyr uden slip-let-belægning

- Rengør stegepander med varmt vand, flydende sæbe og en svamp ved normalt brug (skurepulver og skuresvampe anbefales ikke).
- Lad stegepanden stå i blød i forbindelse med mere hårdnakkede pletter eller hvis maden har været brændt på. Bland et fint specialskuremiddel til rustfrit stål med vand for at få en cremet masse. Smør cremen på med en blød klud. Skrub fra midten og udad med en cirkelbevægelse. Vask stegepanden i varmt sæbevand og tør den omgående for at undgå misfarvning.
- Anvend aldrig blegemiddel, ovnrens eller produkter, der indeholder klor, på stegepanden, idet disse er meget ætsende over for rustfrit stål, også selv om de er fortyndede. Der vil fremkomme små fordybninger i stålets overflade, som kan være usynlige og forringe stegeegenskaberne.
- Brug ikke ståluld, skuresvampe af stål eller stærke rengøringsmidler.
- Skuresvampe af nylon kan anvendes uden betænkeligheder.
- Vær opmærksom på, at overflader og fastgørelser på rustfrit stål kan blive matte på grund af nogle maskinopvaskemidlers slibeeffekt. Sådanne beskadigelser er ikke omfattet af garantien.
- Selv om produktet kan komme i opvaskemaskinen, anbefaler vi, at det opvaskes i hånden og tørres omhyggeligt umiddelbart efter opvask for at undgå misfarvning.
- Lad ikke køkkenudstyret blive i opvaskemaskinen, når programmet er afsluttet.
- Der kan med tiden opstå blå eller gul misfarvning af køkkenudstyr i rustfrit stål. Det er helt naturligt og kan skyldes overophedning; der er ikke tale om en fejl ved køkkenudstyret.
- Følgende kan også forekomme som følge af utilstrækkelig rengøring eller ved tørkogning: hvide mærker (f.eks. fra kogning af kartofler), små hvide kalkpletter, regnbueeffekt/perlemorseffekt, brune tørremærker (vandmærker)
- Såfremt produktet er fremstillet af rustfrit stål, kan der forekomme misfarvning på ydersiden. Misfarvningen kan fjernes med et specialmiddel til køkkenudstyr af rustfrit stål eller ved at føje citronsaft eller eddike til dit normale rengøringsmiddel.

** TEFAL husholdningsudstyr sælges under mærket T-FAL i nogle lande såsom USA og Japan. TEFAL/T-FAL er registrerede varemærker for Groupe SEB*

Hvordan opdages og undgås beskadigelser, der er omfattet af rustfrit stål-garantien

Den udvendige bund:

Køkkenudstyrets udvendige side er omfattet af garantien hvad angår løsning af den udvendige, sammensatte bund og mod bobler mellem den sammensatte bund og den udvendige side. Dette kan medføre nogen overophedning og nogle varmepletter. Dette er omfattet af garantien



Produktets indvendige overflade:

- Mørkebrune og sorte rustpletter på køkkenudstyrets udvendige side er omfattet af garantien.
- Hvis der konstateres pletter på produktets indvendige side, skal du rengøre det i henhold til vedligeholdelsesvejledningen. Hvis pletterne stadig kan ses, når du kører din fingernegl hen over plettens overflade efter rengøringen eller hvis mærket ser ud som en fordybning eller et hul, er disse omfattet af garantien.

⇒ Gode råd:

- Kom altid først salt i vandet, når det koger
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor
- Brug ikke brintoverilte eller blegemidler



Håndtag, sidehåndtag og greb:

- Hvis stegepanden er udstyret med påsvejsede beslag og håndtaget er brækket af på grund af svejsepunkterne, og der ikke er huller i siden af stegepanden, er denne fejl dækket af garantien.

Hvordan opdages og undgås beskadigelser, der IKKE er omfattet af rustfrit stål-garantien

Rengøringsresultater, der ikke dækkes af garantien:

- Nogle rengøringsmidler er meget aggressive og kan beskadige udvendige belægninger og fastgørelser på rustfrit stål. Disse kan blive misfarvede og matte på grund af nogle maskinopvaskemidlers slibeeffekt. Sådanne beskadigelser er ikke omfattet af garantien.
- ⇒ Opvask i hånden anbefales, selv om produktet kan komme i opvaskemaskinen.
- ⇒ Lad ikke køkkenudstyret blive i opvaskemaskinen, når tørreprogrammet er afsluttet.
- ⇒ Vi anbefaler også at tørre køkkenudstyret med blød køkkenrulle efter rengøringen.

Indvendig misfarvning, der ikke er omfattet af garantien:

- Overophedning kan forårsage brune eller blå pletter. Dette er ikke en fejl ved produktet, men fremkommer ved brug af for høj varme (typisk i en tom eller kun lidt fyldt stegepande).
 - Store mængder jern i vandet kan forårsage misfarvning og resultere i, at panden får et lettere rustent udseende. Du kan let fjerne denne misfarvning ved at følge rengøringsvejledningen.
 - Den indvendige side af produktet kan få en blålig farve på grund af fødevarer, der indeholder stivelsesmidler, såsom ris og pasta.
 - Afhængigt af vandkvaliteten kan der også dannes nogle hvide pletter på indersiden. Disse skyldes kalksten (kalk i vandet) og kan let fjernes; rengør produktet med lys eddike eller citronsaft.
- ⇒ Rengør køkkenudstyret med blød køkkenrulle dyppet i en smule lys eddike eller citronsaft
⇒ Rengør stegepanden med et specialskuremiddel til rustfrit stål
⇒ Kom altid først salt i vandet, når det koger

Misfarvning



Plet før rengøring



Plet efter rengøring



Specialskuremiddel



Ref. ciale
090900000001

Misfarvning af den udvendige overflade, der ikke er omfattet af garantien:

- Overophedning kan forårsage brune eller blå pletter. Dette er ikke en fejl ved produktet, men fremkommer ved brug af for høj varme (typisk i en tom eller kun lidt fyldt stegepande).
- ⇒ Rengør stegepanden med et specialskuremiddel til rustfrit stål

Misfarvning af den udvendige bund



Specialskuremiddel



Ref. ciale
090900000001

Produktdeformation, der ikke er omfattet af garantien:

- Stegepanden kan blive deformeret, hvis den tabes på gulvet
 - Overophedning eller opvarmning af en tom stegepande kan også få produktet til at give sig
- ⇒ Kom ikke koldt vand i en varm stegepande. Derved ændres temperaturen pludseligt, hvilket kan få bunden til at give sig.
- ⇒ Anvend den passende kogeplade- eller gasflammestørrelse til stegepanden.
- ⇒ Rengør og tør stegepandens udvendige bund, inden den anvendes på en keramisk plade.
- ⇒ Vælg en egnet kogepladestørrelse eller et egnet gasblus, så varmen eller gasflammen kun berører bunden af køkkenudstyret og ikke spreder sig til stegepandens sider.
- ⇒ Husk, at stegning på induktionskogeplader kræver særlig opmærksomhed. Der opnås meget hurtigt en høj temperatur, og store og pludselige temperaturændringer kan få produktet til at give sig.

Håndtag, sidehåndtag og greb; skader, der ikke er omfattet af garantien

Hvis stegepanden er udstyret med påsvejsede beslag, håndtaget er brækket ved svejsepunkterne og der er huller i siden af stegepanden, betyder det, at stegepanden har været overfyldt. Denne skade dækkes ikke af garantien.