

# TEFAL/T-FAL\*

## BRUKSANVISNING FÖR KOKKÄRL

*Tack för att du valt en produkt från Tefal/T-Fal\*! Tefal/T-Fal\*-kokkärlet är utformat för många års matlagning, har hög prestanda och är underhållsfria.*

### **Innan du använder produkten för första gången**

- Avlägsna allt förpackningsmaterial, etiketter, klisterlappar och märken.  
OBS! Vissa kokkärlet levereras med skyddsenheter i plast, särskilt sådana som är placerade vid handtagets bas. Kassera dem före användning eftersom sådana plastenheter kan ge upphov till en brandrisk om de inte avlägsnas.
- Diska kokkärlet i varmt tvålatten, skölj det och torka det noggrant med en mjuk trasa eller pappershandduk.
- Kokkärlet med släpp-lättbeläggning på insidan ska värmas upp på låg värme i 30 sekunder, tas bort från värmen och bstrykas med en tesked matlagningsolja över hela insidan, med hjälp av en ren trasa eller pappershandduk. Torka bort eventuellt överskott. Därefter ska du regelbundet konditionera pannan för att bevara släpp-lättbeläggningsprestanda.

### **Allmänna tillagningstips**

- Använd alltid endast låg till medelhög värme för kokkärlet (även när du kokar upp vatten). Låg till medelhög värme ger bästa möjliga tillagningsprestanda. Hög värme kan skada kokkärlet och den här typen av skada omfattas inte av garantin. Hög värme ska användas endast för att reducera vätskor. Medelhög till medelhög-hög värme för sautering, snabbfräsning och stekning. Låg värme för uppvärmning av mat, sjudning och tillagning av delikata såser.
- Låt aldrig kokkärlet koka torrt och lämna aldrig ett tomt kokkärlet på en het ring eller gaslåga.
- Välj rätt storlek på hällringen eller gaslågan, så att värmen eller gaslågan endast kommer i kontakt med kokkärlets botten och inte stiger upp längs sidorna på pannan.
- Använd inte pannor med släpp-lättbeläggning för flambering.
- Låt pannorna svalna före rengöring, för att förhindra att de blir skeva till följd av extrema temperaturchocker. Undvik extrema temperaturändringar.
- Skjut eller dra inte kokkärlet över hällytan eftersom det kan orsaka skador på både kokkärlet och hällytan.
- Missfärgning: Överhettning och extrem temperaturchock kan orsaka bruna eller blå fläckar. Det här är inte ett produktfel, utan uppstår till följd av en alltför hög värmeinställning (vanligtvis i en panna som är tom eller nästan tom). Stora mängder järn i vattnet kan även orsaka missfärgning och leda till att pannan ser lätt rostig ut. Stora mängder kalk i vattnet kan orsaka vita fläckar som du enkelt tar bort med citronsaft eller ättika.
- När du kokar vatten ska du tillsätta salt först efter att det har kokat upp, för att förhindra att saltkornen skadar kokkärlets stålkomponenter.
- Hetta aldrig upp fett eller olja så mycket att fett eller oljan ryker, börjar brinna eller blir svart.
- Mjök bränner lätt vid. Värm den på låg värme till medelvärm till det bildas bubblor längs kanterna.
- För att förhindra spill ska pannorna inte fyllas mer än två tredjedelar fulla.
- Undvik att använda dina pannor för att förvara sura, salta eller feta livsmedel före eller efter tillagning.
- Om inte annat anges ska du endast använda dina Tefal-pannor på en häll och inte i en ugn – se även avsnitten om handtag, knoppar och lock.

## **Hällens lämplighet och användning**

- Kontrollera att produkten passar för din häll, genom att läsa de symboler som visas på höljet, på förpackningen eller i katalogen.
- Torka alltid kokkärlets botten innan du lagar mat, särskilt om du använder det på en keramik-, halogen- eller induktionshäll. I annat fall kan pannan fastna vid hällen.
- Beroende på typen av häll, kan märken eller repor uppträda på pannans bas. Det här är normalt.
- Välj lämplig storlek på gaslågan eller ringen för pannans bas och centrera pannan över värmekällan.
- På en keramikhäll ska du noga se till att hällen och grytans/pannans bas är fullkomligt rena för att förhindra att något fastnar mellan pannan och hällen och repar hällen.
- Dra aldrig pannor över ytan – lyft alltid av grytan/pannan.
- Skaka aldrig stekpannor, wokpannor eller traktörpannor på spisen när du lagar mat.

## **Användning på induktionshäll**

Induktion är en uppvärmningsmetod som är mycket snabbare och kraftfullare än andra värmekällor. Så här säkerställer du kokkärlets prestanda:

- Värm aldrig upp grytor och pannor när de är tomma.
- När du förvärmer din panna rekommenderar vi att du ställer in hällen (effektnivån) på en medelhög temperaturinställning (se bruksanvisningen för induktionshällen).
- Om du använder en panna med släpp-lättbeläggning ska du använda Thermospot-tekniken, så att du ser när pannan har nått den perfekta tillagningstemperaturen, och sedan tillsätta maten och sänka värmen för att bibehålla temperaturen (för att förhindra att pannan överhettas).

OBS! Pannans effektivitet kan påverkas av hällens diameter och effekt.

## **Användbara tips om användningen av lock**

- När du lyfter bort ett lock under tillagningen ska du luta det, så att ångan leds bort från dig, och hålla händerna och ansiktet borta från ventiler.
- Använd inte glaslock med sprickor, hack eller repor och försök inte laga skadade kokkärl. Användning av skadade kokkärlslock kan leda till att glaset exploderar och orsaka en risk för skador på användare eller personer som vistas i närheten.
- Placera inte heta glaslock i eller under kallvatten eller direkt på en kall arbetsyta eftersom den extrema temperaturändringen kan göra att glaset går sönder. Det här omfattas inte av garantin.
- Lock av härdat glas är ugnssäkra upp till en högsta temperatur på 175 °C/350 °F/gasmarkering 4). Du måste ta bort glaslocken från pannorna innan du ställer pannorna i ugnen vid högre temperatur än denna.
- Om dina glaslock har knoppar tillverkade av ren bakelit (dvs. inga tillagda detaljer) är de ugnssäkra upp till 175 °C (350 °F, gasmarkering 4) under högst en timme. Knoppar av bakelit med detaljer ska inte placeras i ugnen överhuvudtaget.
- Alla lock som är utrustade med en knapp med ångventil är inte ugnssäkra och ska inte placeras i ugnen.
- Om du lämnar en övertäckt panna på hällen efter att ha dragit ned värmen ska du se till att lämna en luftspalt mellan locket och pannan eller ångventilen öppen. I annat fall kan en vakuumförsegling uppstå. Om du lägger märke till en vakuumförsegling ska du inte försöka avlägsna locket från pannan, utan ringa kundhjälpplinen.

## **Handtag och knoppar**

- Handtag och knoppar kan bli heta under vissa förhållanden. Ha alltid grytvantar tillgängliga för användning. Se till att handtagen inte är placerade över heta ringar eller gaslågor under tillagningen. Låt inte handtagen komma i kontakt med direkt värme eller lågor och placera dem inte direkt under en het grill.
- Vissa handtag och knoppar är fästa med skruvar som kan lossas med tiden på grund av den ständiga uppvärmningen och nedkylningen av fästet. Om detta inträffar ska de försiktigt dras åt igen. Dra inte åt för hårt eftersom det kan orsaka skador på locket eller knoppen. Ring kundhjälpplinjens om det inte går att dra åt skruven eller om handtagen är nitade eller svetsade.
- Om handtag och knoppar är tillverkade av rostfritt stål är de ugnssäkra upp till 260 °C/500 °F/gasmarkering 9.
- Om handtag och knoppar är tillverkade av rostfritt stål med silikoninlägg eller silikonomslutning är de ugnssäkra upp till 210 °C/400 °F/gasmarkering 6 under högst en timme åt gången.
- Handtag och knoppar tillverkade av ren bakelit (dvs. inga tillagda detaljer) är ugnssäkra upp till 175 °C (350 °F, gasmarkering 4) under högst en timme.
- Handtag och knoppar av bakelit med detaljer ska inte placeras i ugnen överhuvudtaget.
- Knoppar med ångventil är inte ugnssäkra och ska inte placeras i ugnen.

## **Kokkärl med släpp-lättbeläggning (rengöring och skötsel)**

- De flesta metallredskap kan användas, utom knivar och vispar. Försiktighet måste emellertid iakttas vid användning av metallredskap. Undvik att använda redskap med vassa kanter och skär inte direkt i pannan. Hugg eller gröp inte i ytan med släpp-lättbeläggning. Följaktligen kan repor inte omfattas av garantin.
- Lätt missfärgning av släpp-lättbeläggnings ytan kan uppstå till följd av användningen. Det här är helt normalt och påverkar inte kokkärls släpp-lättegenskaper.
- Smärre märken eller slitage på ytan är normalt och påverkar inte släpp-lättbeläggnings prestanda. Sådana märken omfattas inte av garantin.
- Sprayer som gör att maten inte fastnar är inte nödvändiga i kokkärl med släpp-lättbeläggning. Användning av sådana sprayer kan ge upphov till en osynlig ansamling på pannans yta, som försämrar pannans släpp-lättegenskaper.
- Upprepa konditioneringen av släpp-lättbeläggnings ytan med jämna mellanrum för att upprätthålla dess prestanda, särskilt efter diskning (se "Innan du använder produkten första gången").
- Om du oavsiktligt råkar bränna vid mat i dina pannor ska du fylla dem med varmt vatten och diskmedel och låta dem ligga i blöt i ca en timme. Därefter diskas du dem som vanligt och använder en icke-slipande svamp (en skursvamp för släpp-lättbeläggning) vid behov. Släpp-lättbeläggnings ytan ska sedan rekonditioneras med lite matlagningsolja som stryks över ytan med en bit hushållspapper för att återställa dess släpp-lättegenskaper (se "Innan du använder produkten första gången").
- Om maten börjar "fastna" i pannan är det vanligtvis ett tecken på att släpp-lättegenskaperna har försämrats på grund av att pannan har överhettats, att pannan inte har konditionerats tillräckligt regelbundet (se "Innan du använder produkten första gången"), att mat har bränts vid i pannan eller att matrester har ansamlats i pannan. Det här omfattas inte av tillverkarens garanti (se avsnittet "Garanti").
- Avlagringar kan bildas på beläggnings ytan i kastrullen. Detta händer särskilt om kastrullen används ofta för att koka grönsaker och om vattnet är hårt. Avlagringarna kan tas bort med utspädd vitvinsvinäger eller citronsaft. Vi rekommenderar även att man stryker på lite matlagningsolja på beläggnings ytan efter diskningen och torkningen för att återställa Släpp-lättytan.
- Släpp-lättbeläggnings ytan har en sammansättning som gör att den inte går sönder eller flagar vid normal hushållsanvändning. Det är ingen fara om någon oavsiktligt sväljer partiklar från beläggnings ytan. De här partiklarna är helt inaktiva och inte giftiga, så de är helt ofarliga för kroppen vid förtäring. Kontakta vår kundservice om du undrar över något.

## Släpp-lättbeläggning med Thermospot-teknik



Tefal kokkärl finns både med och utan Thermo-Spot™-teknik. Om din panna har en värmeindikator som de som visas så talar den om för dig när pannan har nått den optimala tillagningstemperaturen (ca 190 °C).

I kallt tillstånd: – Thermo-Spot™-mönstret är synligt. Tillsätt en droppe matlagningsolja i pannan. Vänta, så skiftar fläcken till en fylld färg när pannan är perfekt förvärmad och klar för tillagning. När mönstret inte längre är synligt ska du sänka värmen för att hålla temperaturen på rätt nivå. Den här Thermospot-tekniken bör på så sätt hjälpa dig att förhindra överhettning av pannan.

## Keramikbelagda kokkärl

- Keramikytan kan hettas upp till 300 °C/570 °F på en spishäll.
- Den höga värmebeständigheten hos innerytan av keramik gör pannan till det idealiska valet för bryning och stekning.
- Keramikbelagda kokkärl främjar sund matlagning, då mindre mängder mättade fetter och oljor behövs vid tillagningen.

## Redskap

- Vi rekommenderar användning av redskap i plast, silikon eller trä för bästa resultat på lång sikt.
- Om din produkt har en släpp-lättbeläggning ska du läsa avsnittet ”Kokkärl med släpp-lättbeläggning”.
- Det är normalt att lätta märken bildas på ytan, de försämrar inte kokkärlens prestanda.

## Användning i ugn och grill

- Kokkärlet är ugnssäkert upp till 260 °C/500 °F/gasmarkering 9 om handtagen är tillverkade av rostfritt stål utan inlägg eller omslutning av bakelit eller silikon. Se avsnittet ”Handtag och knoppar” för information om säkra temperaturer för ditt kokkärl.
- Använd alltid grytvantar när du flyttar kokkärlet in i eller ut ur ugnen.
- Lock av härdat glas är ugnssäkra upp till en högsta temperatur på 175 °C/350 °F/gasmarkering 4). Du måste ta bort glaslocken från pannorna innan du ställer pannorna i ugnen vid högre temperatur än denna. Se även avsnittet ”Handtag och knoppar”.
- Kokkärl med handtag av rostfritt stål som inte innehåller några inlägg av silikon eller bakelit och är utrustade med släpp-lättbeläggning på insidan kan ställas under grillen, men måste placeras på minst 5 cm avstånd från grillelementen.

### **Rengöring**

- Diska in- och utsidan av kokkärlet med vatten, diskmedel och en svamp efter varje användning. Skölj och torka noga.
- Använd inte stålull, skursvampar eller skurmedel.
- Håll aldrig kallt vatten i ett hett kokkärl och doppa aldrig ett hett kokkärl i kallt vatten. Plötsliga temperaturändringar kan leda till att metallen deformeras och gör att botten blir ojämn.
- Blötlägg inte utsidan en längre tid eftersom aluminiumfästena (t.ex. nitar) kan påverkas. Torka alltid kokkärlet noggrant.

### **Diskning**

- Det går inte att diska alla Tefal-kokkäril i diskmaskinen. Läs etiketten på förpackningen. Se även avsnittet "Handtag, knoppar och lock". Även om kokkärlet kan diskas i diskmaskinen rekommenderar vi handdisk.
- Vissa medel i maskinen kan påverka utsidan och aluminiumdelar så att de missfärgas eller får en matt yta. Den här typen av slitage omfattas inte av garantin, men kokkärlets prestanda påverkas inte.
- Upprepa behandlingen av släpp-lättbeläggningen efter maskindisk (se "Innan du använder produkten för första gången").
- Låt inte kokkärlet vara kvar i diskmaskinen när diskningen är klar.

### **Rengöring av kokkärl utan släpp-lättbeläggning**

- Diska kokkärlen regelbundet med varmt vatten, diskmedel och en svamp (används inte skurmedel och skursvampar).
- Blötlägg i varmt vatten om matrester har fastnat eller bränt fast. Blanda rengöringspulver för rostfritt stål med vatten till en massa. Lägg på massan med en mjuk trasa. Gnugga i cirkelformade rörelser, börja i mitten och gå utåt. Diska i varmt vatten blandat med diskmedel och torka genast för att förhindra spår.
- Använd inte klor, ugnsrengöringsmedel eller produkter med klorblekmedel (inte heller utspädda) eftersom de leder till att kokkärlen korroderar. De orsakar små, osynliga gropar i stålytan vilket påverkar prestandan.
- Använd inte stålull, skursvampar eller aggressiva rengöringsmedel.
- Det går bra att använda skursvampar av nylon.
- Vissa maskindiskmedel kan göra att ytan och andra delar blir matt. Sådana effekter omfattas inte av garantin.
- Även om kokkärlet kan diskas i diskmaskinen rekommenderar vi handdisk. Torka genast noggrant för att förhindra spår.
- Låt inte kokkärlet vara kvar i diskmaskinen när diskningen är klar.
- Kokkärl av rostfritt stål kan missfärgas blått eller gult efter en tid. Detta är naturligt och kan orsakas av överhettning men betyder inte att det är fel på kokkärlet.
- Följande kan även inträffa vid otillräcklig rengöring eller om kärlet får koka torrt: vita fläckar (t.ex. efter kokning av potatis), vit fin fast beläggning, regnbågseffekt/iriserande skimmer, bruna torkringar (vattenmärken).
- Om produkten är tillverkad av rostfritt stål kan missfärgning uppträda på den utvändiga ytan. Den här missfärgningen kan tas bort med ett speciellt rengöringsmedel för kokkärl i rostfritt stål eller genom att tillsätta citronsaft eller ättika i lösningen för regelbunden rengöring.

*\* TEFALs hushållsprodukter säljs under märket T-FAL i vissa länder t.ex. USA och Japan. TEFAL/T-FAL är registrerade varumärken som tillhör Groupe SEB*

# Upptäck och undvik fel som omfattas av garantin för rostfritt stål

## Undersidan:

Garantin omfattar fel som om botten lossnar från kokkärlet och om det bildas bubblor mellan botten och överdelen. Det kan leda till överhettning och heta punkter. Det omfattas av garantin.



## Produktens insida:

- Garantin omfattar skador på kokkärlet som mörkbruna och svarta rostfläckar.
- Om du upptäcker fläckar på produktens insida måste du först rengöra den enligt skötselinstruktionerna. Om fläckarna finns kvar när du drar en nagel på ytan efter rengöringen eller om fläcken ser ut som en grop eller ett hål, omfattas det av garantin.

### ↳ Tips:

- Tillsätt inte salt i vattnet förrän det kokar.
- Använd inga medel som innehåller klor.
- Använd inga medel som innehåller peroxid eller klorblekmedel.

Fläck före rengöring



Fläck efter rengöring



## Handtag, sidhandtag och knapp:

- Om kokkärlet har svetsfästen och om handtaget gått sönder i svetspunkterna men det inte finns några hål på sidan, omfattas detta av garantin.

# Upptäck och undvik fel som inte omfattas av garantin för rostfritt stål

## Rengöring som inte omfattas av garantin:

- Vissa medel är mycket aggressiva och kan påverka ytor och fästen av rostfritt stål. Vissa maskindiskmedel kan missfärga dem och göra dem matta. Sådana effekter omfattas inte av garantin.
- ⇒ Även om kokkärlet kan diskas i diskmaskinen rekommenderar vi handdisk.
- ⇒ Låt inte kokkärlet vara kvar i diskmaskinen när diskningen är klar.
- ⇒ Vi rekommenderar även att kokkärlet torkas med mjukt hushållspapper efter rengöringen.

## Missfärgningar på insidan som inte omfattas av garantin:

- Överhettning kan orsaka bruna eller blå fläckar. Det här är inte ett produktfel, utan uppstår till följd av en alltför hög värmeinställning (vanligtvis i en panna som är tom eller nästan tom).
- Stora mängder järn i vattnet kan även orsaka missfärgning och leda till att kokkärlet ser lite rostigt ut. De kan enkelt tas bort enligt följande:
- Blå missfärgning kan förekomma på insidan på grund av att man lagat mat som innehåller stärkelse, t.ex. ris eller pasta.
- Det kan även förekomma vita fläckar på insidan av botten beroende på vattnets hårdhet. De beror på kalk (avlagringar i vattnet) och kan enkelt tas bort med vitvinsvinäger eller citronsaft.
- ⇒ Rengör kokkärlet med lite vitvinsvinäger eller citronsaft och hushållspapper.
- ⇒ Rengör kokkärlet med specialrengöringsmedel för rostfritt stål.
- ⇒ Tillsätt inte salt i vattnet förrän det kokar.



Specialrengöringsmedel



Ref. ciale  
090900000001

## Missfärgningar på utsidan som inte omfattas av garantin

- Överhettning kan orsaka bruna eller blå fläckar. Det här är inte ett produktfel, utan uppstår till följd av en alltför hög värmeinställning (vanligtvis i en panna som är tom eller nästan tom).
- ⇒ Rengör kokkärlet med specialrengöringsmedel för rostfritt stål.

Missfärgning av botten utsida



Specialrengöringsmedel



Ref. ciale  
090900000001

## Deformering som inte omfattas av garantin

- Om du tappar kokkärlet kan det deformeras.
- Om kokkärlet överhettas eller värms upp tomt kan det deformeras.
- ⇒ Tillsätt inte kallt vatten i ett hett kokkärl, det kan leda till att temperaturen ändras plötsligt och botten kan deformeras.
- ⇒ Använd en platta eller gaslåga som passar kokkärlets storlek.
- ⇒ Rengör och torka botten utsida innan den används på en keramikhäll.
- ⇒ Välj rätt storlek på hällringen eller gaslågan, så att värmen eller gaslågan endast kommer i kontakt med kokkärlets botten och inte stiger upp längs sidorna på pannan.
- ⇒ Observera att du måste vara särskilt uppmärksam om du använder induktionshäll. Kokkärlet värms upp mycket snabbt och den snabba temperaturändringen kan leda till att det deformeras.

## Skador på handtaget, sidhandtaget och knoppen som inte omfattas av garantin

Om kokkärlet har svetsfästen och om handtaget gått sönder i svetspunkterna och det finns hål på sidan, har kokkärlet överbelastats. Det omfattas inte av garantin.