



Tefal[®]

air

TACK för att du har valt en AIR-gryta!
Vi hoppas att du får stor användning av den under lång tid framöver.

Läs igenom de här rekommendationerna och tipsen för
användning, rengöring och skötsel.

1. FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan du använder grytan första gången bör du diska den med diskmedel och smörja in insidan med ett tunt lager matolja.

2. LAGA MAT MED AIR-GRYTAN

AIR KAN ANVÄNDAS PÅ ALLA TYPER AV SPISHÄLLAR, ÄVEN INDUKTION

AIR-grytan fungerar med induktionshällar och kan även användas på andra typer av spishällar: gas, el och glaskeramik. (Detta gäller inte minigrytorna på 10 cm som inte är avsedda att användas på spisen.)

Obs! Om kokkärlets bottendiameter är mindre än induktionsplattan kan det hända att induktionsuppvärmningen inte startar.

För bästa möjliga energieffektivitet och stabilitet, och för att utsidan inte ska brännas, ska grytan placeras centrerad på en platta med rätt diameter (med ett underlägg om det behövs).

Obs! Tefal AIR tål inte mikrovågsugn.

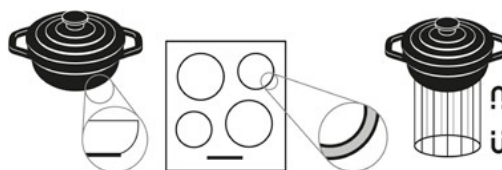
AIR-GRYTAN ÄR UGNSSÄKER

Grytan och locket är ugnssäkra upp till 250 °C.

OBS! HANDTAGEN KAN BLI VARMA

De gjutna aluminiumhandtagen kan bli varma under användning.

För extra säkerhet rekommenderar vi att du använder grytvantar.



KÖKSHANDDUK
ELLER GRYTVANTE

LAGA NYTTIG MAT MED AIR-GRYTAN

Tack vare den högkvalitativa keramiska beläggningen behöver du inte alltid tillsätta extra fett eller olja under tillagningen. Därmed blir maten mer hälsosam, särskilt långkok.

Ett sätt att göra köträtterna ljuvligt möra och saftiga är att tillsätta vatten med jämna mellanrum när grytan står på spisen utan lock.



PERFEKT GRYTSTEKNING OCH VATTENFRI TILLAGNING MED KONDENSLOCK

Vårt kondenslock fördelar fukten på tillagningsytan så att dina grytstekta rätter behåller sin saftighet och får en perfekt mörhet. Du kan också tillaga grönsaker på låg värme med locket på och bara en liten skvätt vatten. Med den här vattenfria metoden tillagas grönsakerna varsamt med hjälp av den naturliga ånga de avger.



PERFEKT GRYTSTEKNING PÅ GASSPISAR

För ett perfekt resultat när du lagar grytor på gasspisen kan du börja på hög värme på en större platta och sedan flytta över grytan till den minsta plattan och låta den puttra på lägre temperatur under lång tid.



FÖRVARA RESTER I KYLEN

Du kan absolut ställa in AIR-grytan med rester i kylan. Tänk dock på att vissa kryddor, curryblandningar och ingredienser (till exempel tomater) kan lämna fläckar på ytbeläggningen om maten står för länge.

3. RENGÖRA AIR-GRYTAN

REKOMMENDATIONER FÖR HANDDISK

Diska hela grytan i varmt vatten med ett skonsamt diskmedel och en mjuk svamp. Undvik slipande eller starka rengöringsmedel.

Torka grytans undersida noggrant efter varje diskning (gäller inte minigrytor). Undersidan kan få en ljusblå eller gulaktig färg efter en tid. Färgen är naturlig och ofarlig och kan avlägsnas med vanliga rengöringsprodukter för köksredskap i rostfritt stål, eller med citronsaft eller ättika.

Vi rekommenderar att kökssvampens grova sida endast används för undersidan i rostfritt stål.

Rengöringstips: Om mat har stelnat eller bränt fast i grytans botten kan du täcka området med varmt vatten och diskmedel eller bakpulver och låta det dra några minuter.

AIR-GRYTAN TÅL MASKINDISK

AIR-grytan tål maskindisk, men för att den ska hålla längre rekommenderar vi att du diskar den för hand.

Obs! Vissa maskindiskmedel kan göra utsidan matt eller missfärgad. Vår garanti täcker inte den typen av skador.

Maskindisk: Använd helst ett skonsamt diskmedel i flytande, gel- eller pulverform – inte tablettar eller påsar. Vi rekommenderar mindre frätande varianter från märken som Sun.

Obs! Locket tål inte maskindisk.



4. TA HAND OM DIN AIR-GRYTA

Så skyddar du den keramiska beläggningen: Om grytan överhettas kan non stick-egenskaperna försämrans eller så kan botten deformeras.

Undvik att överhätta grytan, särskilt när den är tom.

Var försiktig när du använder maxvärme eller spisens boosterfunktion.

Hetta aldrig upp fett eller olja så att det bränns och blir svart.



Vi rekommenderar att du använder redskap i trä, plast eller silikon som inte repar grytan. I allmänhet bör redskap med vassa kanter inte användas tillsammans med den här produkten.

Om lockets knapp börjar sitta löst kan du dra åt skruven försiktigt med en stjärnskruvmejsel.

5. AIR-GRYTAN KAN ÅTERVINNAS



Produkten innehåller värdefulla material som kan återanvändas eller återvinnas. När det är dags att kassera grytan efter många års användning ska den lämnas till närmaste återvinningscentral.

6. GARANTI

Produkten täcks av 2 års garanti mot tillverkningsfel, om det inte finns specifik lagstiftning eller särskilda avtal i inköpslandet.

Garantin täcker inte skador som orsakats av felaktig eller yrkesmässig användning eller om produkten har fått ett slag eller tappats i golvet. Den täcker inte heller fläckar, missfärgningar eller repor på grytans in- eller utsida som beror på normalt slitage eller överhettning.



Tefal garanterar att den keramiska beläggningen uppfyller kraven för material som kommer i kontakt med livsmedel.⁽¹⁾

MER INFORMATION & KUNDTJÄNST

Fullständiga specifikationer och mer information finns på www.tefal.com. Där kan du också kontakta vår kundtjänst.

KUNDTJÄNST: Fullständiga garantivillkor, information om användning och skötsel samt ytterligare hjälp och rekommendationer finns på www.tefal.co.uk.

Du kan också kontakta kundtjänst via telefon: UK: 0345 602 1454, ROI: 01 677 4003

AUSTRALIEN/NYA ZEELAND – 1300 307 824 – Australien/0800 700 711 – Nya Zeeland.

Alternativt www.tefal.com.au eller www.tefal.co.nz

I Australien "omfattas våra produkter av garantier som inte kan upphävas enligt Australian Consumer Law. Du har rätt till en ersättningsprodukt eller återbetalning vid större fel och ersättning för andra rimligen förutsebara förluster eller skador. Du har också rätt att få varorna reparerade eller utbyta om de inte är av godtagbar kvalitet och felet inte räknas som ett större fel". Denna garanti täcker inte frakt eller andra kostnader som du ådrar dig när du gör en reklamation. Kontakta kundtjänst via telefon om du vill göra en reklamation.

För alla andra länder, se vår webbplats www.tefal.com för mer information.

Importerat till Storbritannien av Groupe SEB (UK) Ltd, Windsor, SL4 1NA.

⁽¹⁾ Tefal garanterar sina produkters säkerhet genom hårdare kontroller än vad som krävs enligt gällande regler för produkter som kommer i kontakt med livsmedel. Ingen PFOA i enlighet med gällande föreskrifter. Inget bly, inget kadmium (inget Pb, inget Cd) betyder att Pb och Cd inte avsiktligt tillsätts i beläggningar och inte heller har detekterats i tester som utförts av externa laboratorier.