



Tefal[®]

air

LE AGRADECEMOS la compra de su olla cocotte holandesa.

Esperamos que el product satisfaga todas sus necesidades diariamente.

Por favor lea las siguientes recomendaciones y consejos acerca de su uso, limpieza y mantenimiento.

1 - PRIMER USO

Antes de usar la olla por primera vez, lávela con detergente y unte ligeramente el interior con aceite para cocinar.

2 – COCINAR CON AIR

AIR ES COMPATIBLE CON TODAS LAS COCINAS, INCLUIDO INDUCCIÓN

AIR es apta para todas las cocinas: gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción (Excluidas las minicocottes de 10 cm, que no están pensadas para su uso en fogones)

Nota: Los artículos con un diámetro de base inferior al tamaño de la placa de inducción podrían no activar la tecnología de calentamiento por inducción.

Para obtener la máxima eficiencia energética, estabilidad y evitar que se quemé el revestimiento exterior, asegúrese de colocar la olla en el centro de la placa de cocción con el diámetro adecuado.

Precaución: Tefal AIR no es apta para microondas.

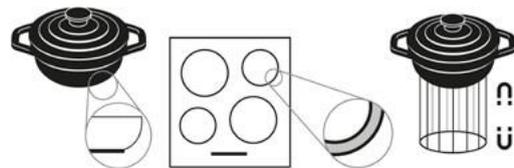
AIR ES APTA PARA HORNO

Tanto la olla como la tapa son aptas para horno hasta 250°C.

PRECAUCIÓN: LAS ASAS PUEDEN CALENTARSE

Las asas de aluminio fundido pueden calentarse durante su uso.

Para una mayor seguridad, recomendamos el uso de guantes para horno.



TEA TOWEL
OR GLOVE

COCINA SANA CON AIR

Gracias al revestimiento cerámico de alta calidad, puede cocinar sin grasas ni aceite, lo que favorece una cocción más sana.

Un método que produce asados deliciosamente tiernos es añadir agua con frecuencia durante la cocción sin tapa.



PERFECTOS GUISADOS O COCCIÓN SIN AGUA CON LA TAPA

Nuestra tapa de condensación distribuye la humedad sobre la superficie de cocción, ayudando a mantener la máxima ternura de los guisos cocinados a la perfección. Con la tapa de la olla Air, también puede cocinar verduras a fuego lento con sólo una cucharada de agua. Este método de cocción sin agua cocinará suavemente los ingredientes gracias al vapor natural que emiten las verduras.



PERFECTOS GUISADOS EN COCINA DE GAS

Para cocinar guisos perfectos sobre placa de gas, empiece cocinando a fuego alto en su placa normal y luego pase la olla a la placa más pequeña para dejarla guisar durante mucho tiempo a temperaturas moderadas.



CONSERVAR LAS SOBRAS EN LA NEVERA

Puede guardar las sobras en el frigorífico con AIR. Evite conservar demasiado tiempo ciertas especias, currys e ingredients como el tomate ya que pueden manchar el revestimiento de su olla.

3 - LA LIMPIEZA DE SU COCOTTE AIR

RECOMENDACIONES PARA LA LIMPIEZA A MANO

Limpie toda la olla con agua caliente, jabón suave para vajilla y una esponja blanda. Evite los productos de limpieza o detergentes abrasivos o agresivos.

Asegúrese de secar la base de su olla (excluidas las mini cocottes) después de cada limpieza. A largo plazo, la base podría adaptar un ligero tono azul o amarillento. Esto es natural, inofensivo y puede eliminarse con un producto de limpieza comercial destinado a utensilios de acero inoxidable, o con zumo de limón o vinagre blanco.

Le recomendamos que utilice una esponja abrasiva sólo para la base de acero inoxidable.

Consejo de limpieza: si se quema o apelmaza comida en la base de la olla, cubre la parte quemada con agua caliente y jabón de cocina o bicarbonato y déjala en remojo unos minutos.

AIR ES APTA PARA LAVAVAJILLAS

AIR es apta para lavavajillas, sin embargo recomendamos lavar a mano para prolongar la vida útil de la olla.

Atención: si se lava en el lavavajillas, algunos detergentes pueden opacar o decolorar el revestimiento exterior. Nuestra garantía no cubre este tipo de daños.

Uso en lavavajillas: preferentemente utilizar detergentes suaves como líquido, gel o polvo, no pastillas ni sobres. Recomendamos marcas menos corrosivas como los productos Sun.

Atención: la tapa no es apta para lavavajillas



4 – CUIDADO DE LA COCOTTE AIR

Para preservar las propiedades del revestimiento cerámico: sobrecalentar la olla puede dañar sus propiedades antiadherentes o deformar la base. Evite sobrecalentar la olla, especialmente cuando esté vacía.

Vigile cuando utilice la opción de calentamiento máximo.

No caliente nunca la grasa o el aceite hasta el punto de quemarse.



Recomendamos utilizar utensilios de madera, plástico o silicona para evitar arañazos. En general, no se recomienda el uso de utensilios con bordes afilados para este producto.

Si el pomo de la tapa se afloja, apretar con cuidado con un destornillador Phillips.

5 - AIR ES RECICLABLE



Su producto contiene materiales reciclables. Después de años de un uso satisfactorio, asegúrese de desechar su artículo en los canales de reciclaje adecuados.

6 - GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de 2 años contra defectos de fabricación, salvo que en el país de compra estén en vigor leyes o acuerdos específicos.

La garantía no cubre daños causados por un uso incorrecto, o por golpes o caídas. Tampoco cubre las manchas, decoloraciones o arañazos en el interior o el exterior del producto debidos al desgaste o al sobrecalentamiento.



Tefal garantiza que el revestimiento cerámico cumple la normativa de materiales en contacto con alimentos.⁽¹⁾

OTRA INFORMACIÓN Y LÍNEA DE AYUDA

Para más información, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en www.tefal.es

LÍNEA DE AYUDA: Para conocer todos los términos y condiciones de esta garantía, su uso y cuidado, así como para obtener más ayuda y asesoramiento, visite www.tefal.es

O por teléfono llamando al: (+34) 933 06 37 65

Ley del Consumidor en España « El marco legal de garantía tiene por objeto facilitar al consumidor distintas opciones para exigir el saneamiento cuando el bien adquirido no sea conforme con el contrato, dándole la opción de exigir la reparación por la sustitución del bien, salvo que ésta resulte imposible o desproporcionada. » El consumidor tiene derecho a la sustitución o el reembolso en caso de avería grave y a una indemnización por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a la reparación o sustitución de los productos si la calidad de los mismos no es aceptable y los fallos no son graves. Esta garantía no cubre los gastos de transporte ni ningún otro gasto en que incurra al presentar una reclamación. Para reclamar, póngase en contacto con el número de teléfono del servicio de atención al cliente.

(1) Tefal garantiza la seguridad de sus artículos mediante controles más estrictos que los exigidos por la normativa vigente sobre contacto con alimentos. Sin PFOA, sin Plomo (Pb) y sin Cadmio (Cd) en el revestimiento. No han sido detectados en pruebas realizadas por laboratorios externos.