



Tefal®

air

**KIITOS AIR Dutch Oven -padan ostamisesta.
Toivomme, että tämä tuote täyttää kaikki tarpeesi päivittäisessä käytössä.**

Lue seuraavat oikeaa käyttöä, puhdistusta ja kunnossapitoa koskevat suositukset ja vinkit.

1 – ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Pese pata ennen ensimmäistä käyttökertaa astianpesuaineella ja vedellä ja sivele sisäpintaan kevyesti ruokaöljyä.

2 – RUOAN VALMISTAMINEN AIR-PADASSA

AIR SOPII KAIKILLE KEITTOTASOILLE, MYÖS INDUKTIOTASOILLE

AIR sopii mainiosti käytettäväksi induktiokeittotasolla ja on yhteensopiva kaikkien keittotasojen kanssa: vitrokeraamisten tasojen sekä kaasu-, sähkö- ja induktiokeittotasojen. (Tämä ei koske 10 cm:n minipatoja, joita ei ole tarkoitettu käytettäväksi liedellä.)

Huomautus: Jos astian pohja on induktiolevyä pienempi, levy ei ehkä ala lämmittää astiaa.

Aseta pata sen kokoa vastaavan keittolevyn keskelle (tarvittaessa käyttämällä alustaa) parhaan mahdollisen energiatehokkuuden ja vakauden saavuttamiseksi ja jotta sen ulkopuolella oleva pinnoite ei pala.

Varoitus: Tefal AIR ei sovi mikroaaltouunissa käytettäväksi.

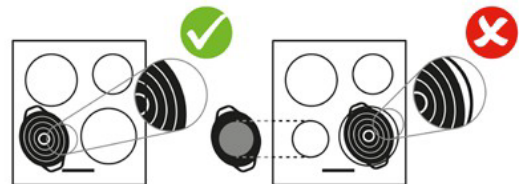
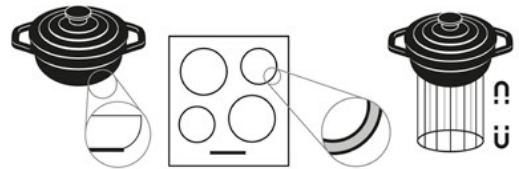
AIR ON UUNINKESTÄVÄ

Pata ja kansi ovat uuninkestäviä 250 °C:seen asti.

VAARA: KAHVAT VOIVAT KUUMENTUA

Valualumiinista valmistetut kahvat voivat kuumentua käytön aikana.

Turvallisuuden parantamiseksi on suositeltavaa käyttää uunikintaita.



ASTIAPYYHE TAI
PATAKINNAS

TERVEELLISTÄ RUOKAA AIR-PADASSA

Laadukkaan keraamisen pinnoitteen ansiosta rasvan tai öljyn lisääminen kypsennyksen aikana ei välttämättä ole aina tarpeen, mikä edistää terveellisempää ruoanvalmistusta etenkin hitaasti kypsennettäviä aterioita valmistettaessa.

Yksi menetelmä herkullisen mureiden paistien valmistamiseksi on lisätä vettä usein kypsennettäessä liedellä ilman kantta.



TÄYDELLINEN HAUDUTUS TAI RUOANVALMISTUS ILMAN VETTÄ KÄYTTÄMÄLLÄ HÖYRYNTIIVISTYSKANTTA

Höyryntiivistyskansi jakaa kosteuden ruoanvalmistusalueelle, mikä auttaa tekemään täydelliseksi kypsennettävistä muhennoksista juuri sopivan mureita. Kun tämä kansi on padan päällä, voit myös kypsentää vihanneksia alhaisella lämmöllä lisäämällä vain lusikallisen vettä. Tämä vedetön kypsennysmenetelmä kypsentää ainekset hellävaraisesti vihanneksista luonnollisesti vapautuvan höyryn ansiosta.



TÄYDELLINEN HAUDUTUS KAASULIEDELLÄ

Jos haluat täydellisiä kaasuliekillä kypsennettyjä pataruokia, aloita kypsentäminen korkealla lämmöllä normaalilla keittotasolla. Siirrä pata pienimmälle keittotasolle ja anna ruoan hautua pitkään miedolla lämmöllä.



RUOKAJÄÄMIEN SÄILYTTÄMINEN JÄÄKAAPISSA

Ruokajäämiä voi ilman muuta säilyttää AIR-padassa jääkaapissa. Ole kuitenkin varovainen, jos ruoka sisältää tiettyjä mausteita tai currya tai tomaatin kaltaisia ainesosia, jotka voivat värjätä pinnoitetta, jos ne jätetään pataan liian pitkäksi aikaa.

3 – AIR-PADAN PUHDISTAMINEN

KÄSINPESUSUOSITUKSET

Pese koko pata kuumalla vedellä, hellävaraisella astianpesuaineella ja pehmeällä sienellä. Vältä hankaavia ja voimakkaita puhdistus- ja pesuaineita.

Muista kuivata padan pohja jokaisen puhdistuksen jälkeen (ei koske minipatoja). Pohjaan saattaa ajan mittaan tulla vaaleansinistä tai keltaista väriä. Värjäytymät ovat luonnollisia ja vaarattomia. Ne voidaan poistaa ruostumattomasta teräksestä valmistetuille keittiövälineille tarkoitetulla puhdistusaineella, sitruunamehulla tai valkoviinietikalla.



Suosittellemme, että vain ruostumattomasta teräksestä valmistettu pohja puhdistetaan hankaavalla sienellä.

Puhdistusvinkki: jos kattilan pohjaan on palanut/kovettunut ruokaa, peitä palanut osa kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai ruokasoodalla ja anna liota muutaman minuutin ajan.

AIR-PADAN VOI PESTÄ ASTIANPESUKONEESSA

AIR-padan voi pestä astianpesukoneessa, mutta padan käyttöiän pidentämiseksi suosittellemme käsinpesua.

Varoitus: Jos pata pestään astianpesukoneessa, tietyt pesuaineet voivat himmentää tai värjätä ulkopuolen pinnoitetta. Takuumme ei kata tämäntyyppistä vahingoittumista.

Jos peset padan astianpesukoneessa, suosittellemme käyttämään nestettä, geeliä, jauhetta tai muuta hellävaraista pesuainetta. Emme suosittele tabletteja tai pusseja. Suosittelemme käyttämään Sun-tuotteita ja muita vähemmän syövyttäviä tuotteita.

Varoitus: kantta ei voi pestä astianpesukoneessa.



4 – AIR-PADASTA HUOLEHTIMINEN

Jotta keraamisen pinnoitteen ominaisuudet säilyisivät, on vältettävä padan liiallista kuumentamista, joka voi vahingoittaa padan tarttumattoman pinnoitteen ominaisuuksia tai saada pohjan vääntymään. Vältä ylikuumentamista varsinkin tyhjiä keittoastioita.

Ole varovainen, kun käytät suurinta kuumennustehoa tai tehostustoimintoa. Älä koskaan kuumenna rasvaa tai öljyä niin kauan, että se palaa ja muuttuu mustaksi.



Naarmujen välttämiseksi suosittelemme käyttämään puusta, muovista tai silikonista valmistettuja välineitä. Teräväreunaisten välineiden käyttöä ei suositella tämän tuotteen yhteydessä.

Jos kannen nuppi löystyy, kiristä se varovasti ristipääruuvimeisselillä.

5 – AIR ON KIERRÄTETTÄVISSÄ



Laite sisältää arvokkaita materiaaleja, jotka voidaan kierrättää ja uusiokäyttää. Hävitä tuote käyttöiän päätyttyä viemällä se paikalliseen kotitalousjätteen kierrätyspisteeseen.

6 – TAKUU

Tällä tuotteella on 2 vuoden takuu valmistusvirheiden varalta, ellei ostomaassa ole voimassa tästä poikkeavaa lainsäädäntöä tai sopimuksia.

Takuu ei kata virheellisen käytön aiheuttamaa kiinni tarttumista tai vaurioitumista, ammattikäyttöä tai iskemisen tai pudottamisen aiheuttamia vaurioita. Takuu ei kata tuotteen kulumisen tai liiallisen kuumentamisen aiheuttamaa sisä- tai ulkopuolen värjäytymistä tai naarmuuntumista.



Tefal takaa, että keraaminen pinnoite täyttää elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuville materiaaleille asetettavat vaatimukset.⁽¹⁾

MUITA TIETOJA JA TUKIPALVELU

Saat täydet tiedot ja tarvitsemiasi lisätietoja ottamalla yhteyden asiakaspalveluun osoitteessa www.tefal.com

TUKIPALVELU: Tämän takuun täydelliset ehdot, käyttö- ja hoito-ohjeet sekä apua ja neuvoja on saatavilla osoitteessa www.tefal.co.uk.

Puhelinpalvelu: YHDISTYNYT KUNINGASKUNTA: 0345 602 1454, IRLANTI: 01 677 4003

AUSTRALIA/UUSI-SEELANTI – 1300 307 824 – Australia / 0800 700 711 – Uusi-Seelanti.

Vaihtoehtoisesti www.tefal.com.au tai www.tefal.co.nz

Australiassa tuotteillamme on takuita, joita ei voida sulkea pois Australian kuluttajalain nojalla. Sinulla on oikeus korvaavaan tuotteeseen tai hyvitykseen huomattavasta viasta sekä korvaukseen muista kohtuudella ennakoitavissa olevista menetyksistä tai vahingoista. Sinulla on myös oikeus saada tuotteet korjattua tai vaihdettua, jos tuotteiden laatu ei ole hyväksyttävä eikä vika ole huomattavan suuri. Tämä takuu ei kata rahtikuluja tai muita kustannuksia, joita sinulle aiheutuu reklamaation tekemisestä. Voit tehdä reklamaation soittamalla asiakaspalveluun.

Muita maita koskevia lisätietoja on verkkosivustoltamme osoitteessa www.tefal.com.

Maahantuoja Yhdistyneeseen kuningaskuntaan on Groupe SEB (UK) Ltd, Windsor, SL4 1NA.

(1) Tefal takaa tuotteidensa turvallisuuden asettamalla niille tiukemmat vaatimukset kuin elintarvikelainsäädännössä asetetaan. PFOA-vapaa sovellettavien määräysten mukaisesti. Ei lyijyä eikä kadmiumia -vakuutus merkitsee sitä, että pinnoitteisiin ei ole lisätty lyijyä eikä kadmiumia, eikä niitä ole havaittu ulkopuolisissa laboratorioissa tehdyissä tutkimuksissa.