



# Tefal®

## air

**TAK for dit køb af AIR-gryden.**  
Vi håber, du vil få glæde af den hver dag i mange år fremover.

Læs følgende anbefalinger og tips om korrekt brug,  
rengøring og vedligeholdelse.

# 1 – IBRUGTAGNING

Vask gryden med opvaskemiddel, og smør den indvendigt med madolie, før den bruges første gang.

## 2 – TILBEREDNING MED AIR

### AIR KAN BRUGES MED ALLE KOGEPLADER, HERUNDER INDUKTION

AIR kan bruges med induktion og er kompatibel med alle typer kogeplader: gas, elektrisk, vitrokeramisk og induktion. (Det gælder dog ikke de små cocotte-minigryder på 10 cm, der ikke er beregnet til brug på komfurer).

*Bemærk: Produkter med mindre bunddiameter end induktionspladen aktiverer muligvis ikke opvarmning med induktion.*

Sørg for at placere gryden på midten af en kogeplade med den rigtige diameter (eventuelt ved hjælp af en bordskåner, der tåler varme) for at opnå maksimal energieffektivitet, stabilitet og for at undgå varmeskader på den udvendige belægning.

*Forsigtig: Tefal AIR tåler ikke mikrobølgeovn.*

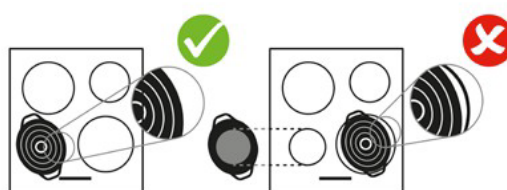
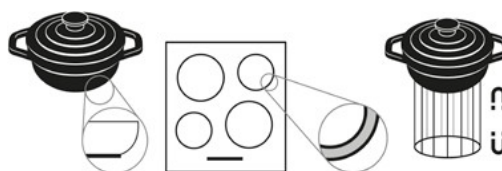
### AIR ER ILDFAST

Gryden og låget er ildfast op til 250 °C.

### FORSIGTIG: HÅNDTAGENE KAN BLIVE VARME

Håndtagene i støbt aluminium kan blive varme under brug.

For en sikkerheds skyld anbefaler vi brug af grillhandsker.



## – SUND TILBEREDNING MED AIR

Takket være den førsteklases keramiske belægning er det ikke altid nødvendigt at bruge fedtstof eller olie under madlavningen, hvilket betyder sundere tilberedning – især ved langtidstilberedning.

En metode, der giver lækkert mørt kød, er at tilsætte vand med jævne mellemrum ved tilberedning uden låg på en kogeplade.



## PERFEKT SIMREMAD ELLER TILBEREDNING UDEN VAND MED KONDENSLÅG

Vores kondenslåg fordeler fugten på tilberedningsfladen, hvilket hjælper med at tilberede perfekt møre simreretter. Låget gør det også muligt at tilberede grøntsager ved svag varme med kun en skefuld vand. Ved denne tilberedningsmetode uden vand tilberedes ingredienserne blidt takket være den naturlige damp fra grøntsagerne.



## PERFEKT SIMREMAD PÅ GASKOMFUR

Den bedste metode til perfekt tilberedte simreretter på gaskomfur er at starte tilberedningen ved høj varme på den kogeplade, der normalt bruges, og derefter flytte gryden til komfurets mindste kogeplade og lade retten simre i lang tid ved moderate temperaturer.



## OPBEVARING AF RESTER I KØLESKAB

Rester kan uden problemer opbevares i køleskabet med AIR. Vær dog forsigtig med visse krydderier eller karryretter og ingredienser såsom tomater, da de kan medføre pletter på belægningen, hvis de opbevares for længe i gryden.

## 3 – RENGØRING AF AIR COCOTTE-GRYDE

### OPVASK I HÅNDEN

Rengør hele gryden med varmt vand tilsat opvaskemiddel og en blød svamp. Undgå slibende eller aggressive rengøringsmidler.

Sørg altid for at tørre grydens bund grundigt (undtagen cocotte-minigryderne), hver gang den vaskes op. Bunden kan få en lyseblå eller -gul farve efter nogen tid. Det er helt naturligt og skader ikke. Farven kan fjernes med et almindeligt rengøringsmiddel beregnet til køkkenredskaber i rustfrit stål eller med citronsaft eller klar eddike.

Det frarådes at bruge slibesvamp på andre steder end bunden.

Rengøringsstip: Fastbrændt mad på grydens bund kan fjernes ved komme varmt vand tilsat opvaskemiddel eller bagepulver i gryden og lade den stå i blød et par minutter.



### AIR TÅLER OPVASKEMASKINE

AIR tåler opvaskemaskine, men for at forlænge grydens levetid anbefaler vi, at den vaskes op i hånden.

**Forsigtig:** Ved vask i opvaskemaskine kan visse maskinopvaskemidler medføre, at den udvendige belægning bliver mat eller misfarves. Vores garanti dækker ikke denne type skader.

Brug af opvaskemaskine: Det er bedst at bruge skånsomme midler til maskinopvask såsom flydende maskinopvaskemiddel, gel eller pulver frem for tabs eller poser. Vi anbefaler mærker, der ikke er så ætsende, f.eks. Sun-produkter.

**Forsigtig:** Låget tåler ikke opvaskemaskine



## 4 – VEDLIGEHOLDELSE AF AIR COCOTTE-GRYDE

**Undgå overophedning af gryden for at bevare den keramiske belægnings egenskaber, da det kan medføre beskadigelse af non-stick-egenskaberne eller skævvridning af bunden – især når den er tom.**

**Vær forsigtig ved brug af kogepladens højeste varmetrin eller en booster-funktion. Opvarm aldrig fedtstof eller olie så meget, at fedtstoffet/olien brænder på eller bliver sort.**



Vi anbefaler brug af køkkenredskaber af træ, plast eller silikone for at undgå ridser. Generelt frarådes det at bruge køkkenredskaber med skarpe kanter sammen med produktet.

Fastgør forsigtigt lågknoppen med en stjerneskruetrækker, hvis den løsner sig.

## 5 – AIR ER GENANVENDELIG



Produktet indeholder værdifulde materialer, som kan genanvendes eller genbruges. Aflever produktet på en genbrugsstation, når det efter mange års tilfredsstillende brug skal bortskaffes.

## 6 – GARANTI

Dette produkt er dækket af garanti på to år mod eventuelle fabrikationsfejl i henhold til den gældende lovgivning i købslandet.

Garantien dækker ikke fastbrænding af ingredienser eller skader forårsaget af forkert brug, kommerciel brug, stød eller som følge af, at produktet tabes. Den dækker ikke pletter, misfarvning eller ridser på indersiden eller ydersiden af produktet, som skyldes normal slitage eller overophedning.



Tefal garanterer, at den indvendige belægning overholder alle bestemmelser vedrørende materialer, som kommer i kontakt med fødevarer.<sup>(1)</sup>

## YDERLIGERE OPLYSNINGER, KUNDESERVICE OG RÅDGIVNING

Kontakt kundeservice via [www.tefal.com](http://www.tefal.com) for at få yderligere oplysninger.

**RÅDGIVNING:** Besøg [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk) for at se garantiens fulde vilkår og betingelser eller for at få yderligere oplysninger om brug, vedligeholdelse osv..

Eller kontakt os pr. telefon: Storbritannien: 0345 602 1454, Irland: 01 677 4003

AUSTRALIEN/NEW ZEALAND - 1300 307 824 - Australien / 0800 700 711 - New Zealand.

Du kan i stedet også besøge [www.tefal.com.au](http://www.tefal.com.au) eller [www.tefal.co.nz](http://www.tefal.co.nz)

I Australien "Vores varer leveres med garantier, der ikke kan fraviges i henhold til den australske forbrugerlovgivning.

Du har ret til et erstatningsprodukt eller refundering ved større fejl og kompensation for alle tab eller skader, der med rimelighed kan forudses. Du har også ret til at få varerne repareret eller ombyttet, hvis varerne ikke er af acceptabel kvalitet, og fejlen ikke udgør en større fejl". Denne garanti dækker ikke fragt eller andre omkostninger, du pådrager dig i forbindelse med fremsættelse af krav i henhold til garantien. Kontakt kundeservice på det angivne telefonnummer for at fremsætte krav i henhold til garantien.

Kunder i alle andre lande kan finde yderligere oplysninger på vores hjemmeside [www.tefal.com](http://www.tefal.com).

Importeret til Storbritannien af Groupe SEB (UK) Ltd, Windsor, SL4 1NA.

(1) Tefal garanterer for produkternes sikkerhed med kontrol, der er strengere end det, der kræves i henhold til gældende regler for fødevarerkontakt. Intet PFOA i overensstemmelse med gældende regler. Intet bly, intet kadmium (intet Pb, intet Cd) betyder, at der ikke bevidst er tilsat Pb og Cd til belægningerne, og at bly og kadmium ikke er påvist ved tests udført af eksterne laboratorier.