



Tefal®

air

**AIR Döküm Tencere ürününü satın aldığınız için teşekkür ederiz.
Kullandığınız süre boyunca ürünün ihtiyaçlarınızı karşılayacağını umuyoruz.**

Uygun kullanım, temizlik ve bakım için aşağıdaki önerileri ve ipuçlarını okumanızı tavsiye ederiz.

1 - İLK KULLANIM

İlk kullanım öncesinde, tencereyi bulaşık deterjanıyla yıkayın ve iç kısmını sıvı yağ ile hafifçe yağlayın.

2 - AIR İLE PİŞİRME

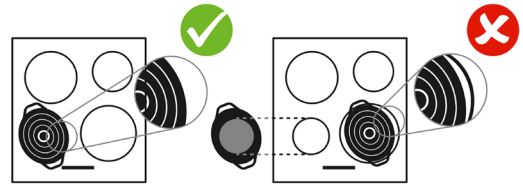
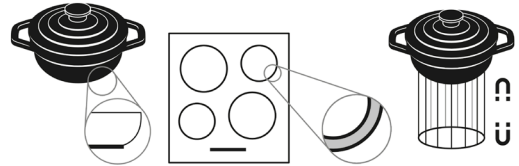
AIR, İNDÜKSİYONLU OLANLAR DAHİL TÜM OCAKLARDA KULLANIMA UYGUNDUR

AIR; gazlı, elektrikli, cam-seramik ve indüksiyonlu ocaklar dahil olmak üzere tüm ocaklarda kullanıma uygundur. (10 cm çapındaki mini güveçler ise ocakta kullanım için tasarlanmamıştır ve bu kapsamın dışındadır.)

Unutmayın: Taban çapı indüksiyonlu ocağın boyutundan daha küçük olan ürünler, indüksiyonla ısıtma teknolojisini desteklemeyebilir.

Maksimum enerji verimliliği ve stabilite elde etmek, ayrıca dış kaplamanın yanmasını önlemek için, tencerenizi doğru çaptaki ocağın tam ortasına yerleştirmeye dikkat edin (gerekliyse sacayağı kullanın).

Dikkat: Tefal AIR'in mikrodalga fırında kullanılması güvenli değildir.



AIR FIRINDA KULLANIM İÇİN GÜVENLİDİR

Tencere ve kapak 250°C'ye kadar sıcaklıkta güvenle kullanılabilir.

DİKKAT: SAPLAR SICAK OLABİLİR

Döküm alüminyum saplar kullanırken ısınabilir.

Daha güvenli kullanım için fırın eldiveni kullanmasını öneririz.



EL BEZİ VEYA
ELDIVEN

AIR İLE SAĞLIKLI YEMEKLER

Yüksek kalite seramik kaplama, yemek pişirirken katı veya sıvı yağ kullanma gereğini ortadan kaldırabilir; özellikle ağır pişen yemekler bu sayede daha sağlıklı olur.

Leziz ve yumuşak yemekler pişirmenin bir yolu da, ocakta kapaksız pişirme esnasında sık sık su eklemektir.



YOĞUŞMA KAPAĞI İLE SUSUZ PIŞİRİN VE MÜKEMMEL YAHNİLER YAPIN

Yoğuşma kapağımız nemi pişirme yüzeyinin her yerine eşit dağıtmayı sağlar. Bu sayede yahnilerinizin yumuşaklığı tam yerinde olur. Bu kapağı kullanarak düşük ısıda ve yalnızca bir kaşık suyla düşük ısıda sebze de pişirebilirsiniz. Susuz pişirme yöntemi, sebzelerden doğal olarak çıkan buharla onları yakmadan pişirmenizi sağlar.



GAZLI OCAKLARDA MÜKEMMEL YAHNİLER

Gazlı ocaklarda mükemmel pişmiş yahniler yapmak istiyorsanız, pişirme işlemine her zaman kullandığınız ocakta yüksek ateşte başlayın ve ardından tencerenizi en küçük ocağa alarak orta ısıda uzun süre pişmeye bırakın.



ARTAN YEMEKLERİ BUZDOLABINDA SAKLAYIN

Artan yemekleri AIR içinde buzdolabına koyabilirsiniz, ancak belli baharatlar, körilik yemekler ve domates gibi malzemeler, tencerede çok uzun süre kalırsa kaplamanın lekelenmesine yol açabilir.

3 - AIR TENCERENİZİN TEMİZLİĞİ

ELDE YIKAMA ÖNERİLERİ

Tencereyi sıcak su, yumuşak bir bulaşık deterjanı ve aşındırmayan bir sünger ile tamamen temizleyin. Aşındırıcı veya sert temizlik ürünleri ve deterjanlar kullanmaktan kaçının.

Tencerenin tabanını (mini güveçler hariç) her yıkamadan sonra kurulamayı unutmayın. Tabanın alt kısmında bir süre sonra açık mavi veya sarı bir lekelenme görülebilir. Bu normaldir, zararsızdır ve paslanmaz çelik temizliği için üretilmiş bir deterjanla, limon suyuyla veya beyaz sirkeyle giderilebilir..

Aşındırıcı süngerleri yalnızca paslanmaz çelik tabanda kullanmanızı öneririz.

Temizlik önerisi: Tencerenizin dibinde yanmış ve kurumuş yiyecekler kaldıysa, bu alanı sıcak suyla ve bulaşık deterjanı veya karbonatla kaplayarak birkaç dakika bekletin.

AIR, BULAŞIK MAKİNESİNDE YIKANABİLİR

AIR bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur, ancak tencerenizin ömrünü uzatmak için elde yıkamayı öneririz.

Dikkat: Bulaşık makinesinde yıkadığınızda, bazı deterjanlar dış kaplamanın rengini soldurabilir veya kısmen yok edebilir. Bu tür hasarlar garanti kapsamında değildir.

Bulaşık makinesinde yıkama: Sıvı, jel veya toz fark etmeksizin nazik bir deterjan kullanmanızı, tablet ve torba formundaki deterjanlardan kaçınmanızı öneririz. Aşındırıcı özelliği az markaların kullanılmasını tavsiye ederiz.

Dikkat: Kapak bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.



4 - AIR TENCERENİZİN BAKIMI

Seramik kaplamanın özelliğini korumak için: Tencerenin aşırı ısıya maruz kalması, yapışmazlık özelliğinin kaybolmasına veya tabanın yamulmasına neden olabilir. Özellikle boş iken tencerenizi aşırı ısıtmaktan kaçının.

Maksimum ısıtma pozisyonunu veya ısı artırma özelliğini kullanırken dikkatli olun.

Katı veya sıvı yağları asla yanıp kararana kadar ısıtmayın.



Çizilmeleri önlemek için tahta, plastik veya silikon mutfak aletleri kullanın. Genel olarak, bu ürünle birlikte keskin kenarlı aletlerin kullanılması önerilmez.

Kapağın tutma yeri gevşerse, yıldız tornavidayla dikkatlice sıkıştırın.

5 - AIR, GERİ DÖNÜŞÜME UYGUNDUR



Tencereniz tekrar kullanılabilir veya geri dönüştürülebilir malzemeden üretilmiştir. Yıllar boyu beğenerek kullandıktan sonra, tencerenizi lütfen en yakın ev atığı geri dönüşüm merkezine götürün

6 - GARANTİ

Bu ürün üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir. Ülkenizde geçerli mevzuatlara veya anlaşmalara aykırı bir durum olduğunda garanti geçersiz sayılır.

Hatalı kullanım, profesyonel kullanım, düşürme veya çarpma kaynaklı yapışma veya hasarlar garanti kapsamına girmez. Yıpranma veya aşırı ısıtma sonucu iç veya dış kısımda oluşabilecek lekelenmeler, renk solmaları ve çizikler garanti kapsamına girmez.



Tefal, seramik kaplamanın, gıdyla temas eden malzemelere yönelik düzenlemelere uygun olduğunu garanti eder.⁽¹⁾

DİĞER BİLGİLER VE DESTEK HATTI

Tam kapsamlı bilgi ve ilave bilgiler için, www.tefal.com adresinden müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.

DESTEK HATTI: Garanti, kullanım ve bakımla ilgili tüm bilgiler ve koşullar, ayrıca detaylı destek ve tavsiyeler için www.tefal.co.uk adresini ziyaret edebilirsiniz.

Telefonla ulaşmak isterseniz: İngiltere: 0345 602 1454, İrlanda: 01 677 4003

AVUSTRALYA/YENİ ZELANDA - 1300 307 824 - Avustralya / 0800 700 711 - Yeni Zelanda.

Alternatif olarak www.tefal.com.au veya www.tefal.co.nz adreslerine bakabilirsiniz.

Avustralya için: «Ürünlerimizin garantisi, Avustralya Tüketici Yasası uyarınca kapsam dışı bırakılamayacak maddeleri içerir. Büyük bir arıza için değişim veya para iadesi, ve makul olarak öngörülebilir diğer kayıp veya hasarlar için tazminat alma hakkınız vardır.

Ayrıca, mallar kabul edilebilir kalitede olmazsa ve arızalar büyük bir arıza teşkil etmezse, malları tamir ettirme veya değiştirme hakkına da sahipsiniz.»

Bu Garanti, ürünle ilgili talebiniz esnasında yapılacak gönderim masraflarını veya diğer masrafları kapsamaz. Talep oluşturmak için müşteri hizmetleri telefon numarasını arayın.

Diğer tüm ülkelerle ilgili ayrıntılı bilgi için, www.tefal.com adresini ziyaret edin.

İngiltere'ye ithal eden firma: Groupe SEB (UK) Ltd, Windsor, SL4 1NA.

(1) Tefal, ürünlerinin güvenli olduğunu, gıdyla temas eden ürünler için mevcut düzenlemelerden daha sıkı kontroller yaparak garanti eder. Ürünlerimiz, geçerli düzenlemeler uyarınca PFOA içermez. Kurşun ve Kadmiyum içermez (no Pb, no Cd) ifadesi, kaplamalara bilerek Pb veya Cd eklenmediği ve harici laboratuvarlarca yapılan testlerde bu maddelere rastlanmadığı anlamına gelir.