



Tefal®

air

شكرًا لك على شراء وعاء الفرن الهولندي الهوائي آير. نأمل أن يلبي هذا المنتج جميع احتياجاتك يومًا تلو الآخر.
يُرجى قراءة التوصيات والنصائح التالية بشأن الاستخدام السليم والتنظيف والصيانة.

أول استخدام

قبل استخدام الوعاء لأول مرة، اشطف الوعاء وادهنه من الداخل بطبقة خفيفة من زيت الطبخ.



الطهي بوعاء آير

يتوافق الوعاء الهوائي آير مع جميع المواقد، بما في ذلك التي تعمل بالحث الحراري

الوعاء الهوائي آير يعمل بالحث الحراري، ويتوافق مع جميع المواقد: الغاز والكهرباء والسيراميك، والتي تعمل بالحث الحراري. (لا يشمل ذلك وعاء الطهي البخاري الهوائي الصغير مقاس 10cm، حيث إنه غير مُجهز للاستخدام على الموقد.)

يُرجى ملاحظة ما يلي: الأوعية ذات قطر القاعدة الصغير عن حجم الموقد الذي يعمل بالحث قد لا تعزز تشغيل تقنية التسخين بالحث الحراري.

للحصول على أقصى فعالية من حيث الطاقة وكذلك الثبات وتجنب حرق الطبقة الخارجية، احرص على وضع الوعاء بمنتصف الموقد بمقاس القطر المناسب (يمكن الاستعانة بحامل ثلاثي القوائم إذا لزم الأمر).

تنبيه: الوعاء الهوائي آير من تيفال غير آمن عند استخدامه في الميكروويف.

الوعاء الهوائي آير آمن للاستخدام في الفرن

الوعاء والغطاء آمان للاستخدام في الفرن حتى درجة حرارة 250°C

تنبيه: قد تصبح المقابض ساخنة

قد تصبح المقابض المصنوعة من الألمنيوم المصبوب ساخنة أثناء الاستخدام.

نوصي باستخدام القفازات المخصصة للفرن لمزيد من السلامة.



قفازات ضد الحرارة او منشفة



الطهي الصحي بالوعاء آير

بفضل طبقة السيراميك فائقة الجودة، فقد لا يلزم دائماً إضافة دهون أو زيت أثناء الطهي، مما يعزز الطهي الصحي، لا سيما للوجبات المطهية ببطء.

توجد طريقة واحدة لشواء الطعام بحيث يكون لذيذاً وطرياً، وهي إضافة الماء بشكل متكرر عند الطهي دون وضع الغطاء على الموقد.



طهي مثالي أو طبخ بدون ماء مع وجود غطاء تكائف

يوزع غطاء التكايف الرطوبة بالتساوي على سطح الطهي بالكامل، مما يساعد في الحفاظ على أقصى قدر من طراوة اليخنة بدرجة مثالية. وعند وضع هذا الغطاء، يمكنك أيضاً طهي الخضراوات على نار هادئة ومعلقة ماء فقط. تعمل طريقة الطهي بدون ماء على طهي المكونات على مهلٍ بفضل البخار الطبيعي المنبعث من الخضراوات.



طهي مثالي على موقد الغاز

للحصول على يخنة مثالية مطبوخة على لهب الغاز، ابدأ الطهي على درجة حرارة عالية على موقدك العادي، ثم انقل الوعاء إلى أصغر موقد حتى تترك الطعام يُطهى على نار هادئة لفترة طويلة بدرجات حرارة معتدلة.

حفظ بقايا الطعام في الثلاجة

يمكنك بالتأكيد تخزين بقايا الطعام في الثلاجة باستخدام الوعاء الهوائي آير، ومع ذلك: انتبه لبعض التوابل أو الكاري والمكونات مثل الطماطم، والتي يمكن أن تلتصق بطلاء الوعاء إذا تُركت داخله لفترة طويلة.

تنظيف وعاء الطهي البخاري الهوائي آير

توصيات الغسل اليدوي

نظّف الوعاء كاملاً باستخدام الماء الساخن وصابون الأطباق المخفف وإسفنجة ناعمة. تجنب استخدام المنظفات أو منتجات التنظيف الكاشطة أو الضارة.

احرص على تجفيف قاعدة الوعاء (باستثناء وعاء الطهي البخاري الصغير الهوائي الصغير) بعد غسله في كل مرة. يمكن أن يظهر لون أزرق فاتح أو أصفر. هذا أمر طبيعي وغير ضار، ويمكن إزالة هذا اللون باستخدام عامل تنظيف تجاري مخصص لأدوات الطهي من الستانلس ستيل، أو باستخدام عصير الليمون أو الخل الأبيض. نوصي باستخدام إسفنجة كاشطة فقط للقاعدة من الستانلس ستيل.

نصيحة خاصة بالتنظيف: بالنسبة لبقايا الطعام المحترقة/الملتصقة في قاعدة الوعاء، صب الماء الساخن وصابون الأطباق على الجزء المحترق، أو بيكربونات الصوديوم، واتركه لبضع دقائق.



الوعاء الهوائي آير آمن للاستخدام في غسالة الأطباق

الوعاء الهوائي آير آمن للاستخدام في غسالة الأطباق، لكن نوصي بالغسل اليدوي لإطالة عمر وعاءك.

تنبيه

في حالة غسل الوعاء في غسالة الأطباق، فإن بعض المنظفات قد تؤدي إلى تغيير لون الطبقة الخارجية أو بهتان لونها. لا يشمل الضمان هذا النوع من التلف.

استخدام غسالة الأطباق: من الأفضل استخدام منظفات خفيفة مثل السوائل أو الجل أو المسحوق، وليس الأقراص أو الأكياس. نوصي باستخدام منتجات من علامات تجارية لا تسبب التآكل، مثل منتجات شركة صن برودكتس.



الاعتناء بوعاء الطهي البخاري الهوائي آير

للحفاظ على خصائص طبقة السيراميك:

قد يؤدي التسخين المفرط للوعاء إلى تلف الخصائص المانعة للالتصاق أو انبعاج القاعدة. تجنب التسخين المفرط لأواني المطبخ، وبخاصة عندما تكون فارغة. كن حذرًا عند استخدام وضع التسخين الأقصى أو وظيفة التعزيز. لا تفرط في تسخين الدهون أو الزيت حتى تحترق ويتحول لونها إلى اللون الأسود.



نوصي باستخدام أدوات طهي خشبية أو بلاستيكية أو من السيليكون حتى تحرص على تجنب الخدوش. وبشكل عام، لا يُوصى باستخدام أدوات طهي ذات حواف حادة مع هذا المنتج.

إذا أصبح مقبض الغطاء مرتخيًا، فاربطه بحرص باستخدام مفك براغي من نوع فيليبس.

الوعاء الهوائي آير قابل لإعادة التدوير

يحتوي جهازك على مواد قيّمة يمكن إعادة استردادها أو إعادة تدويرها. بعد سنوات من الاستخدام بشكل مرضٍ، احرص على التخلص من جهازك في المركز المحلي لإعادة تدوير المخلفات المنزلية.



الضمان

يتوافق مع هذا المنتج ضمان لمدة عامين ضد عيوب التصنيع، ما لم تكن هناك تشريعات أو اتفاقيات محددة سارية في بلد الشراء.

لا يشمل الضمان الالتصاق أو التلف بسبب الاستخدام غير الصحيح أو الاستخدام المهني، أو في حالة سقوط المنتج أو الاصطدام به. ولا يشمل الضمان البقع أو تغير اللون أو الخدوش على جانبي المنتج الداخلي والخارجي بسبب البلى والتآكل أو السخونة المفرطة.

تضمن تيفال توافق طبقة السيراميك مع اللوائح المتعلقة بالمواد التي تلامس الطعام.



معلومات إضافية والخط الساخن للمساعدة

للحصول على تفاصيل كاملة وأي معلومات إضافية، يُرجى التواصل مع خدمة العملاء عبر www.tefal-me.com

(1) تضمن تيفال سلامة منتجاتها من خلال ضوابط أكثر صرامة من تلك التي تتطلبها لوائح ملامسة الطعام الحالية. الخلو من حمض بيرفلورو الأوكتانويك (PFOA) امتثالاً للوائح السارية. الخلو من الرصاص (Pb) والكاديوم (Cd) يعني عدم إضافة الرصاص والكاديوم في طبقات الطلاء عن قصد، وعدم اكتشاف وجودهما بالاختبارات التي تُجرىها مختبرات خارجية.