

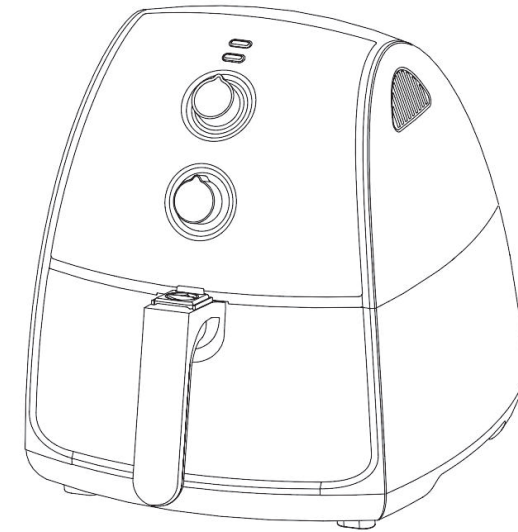
المقلاة الهوائية

UNI-DS15FS

دليل الصيانة السريع

تحريّ المشكلات وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المقلاة الهوائية لا تعمل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء.	وصل كابل الكهرباء بماخذ حائطي مؤرّض.
	لم يتم ضبط المؤقت.	قم بتدوير مفتاح المؤقت إلى مدة التحضير المطلوبة لتشغيل الجهاز.
	لم يتم وضع الوعاء في الجهاز بطريقة صحيحة.	أدخل الوعاء في الجهاز بشكل صحيح.
المكونات التي تم قليها في المقلاة الهوائية غير ناضجة.	كمية المكونات في السلة كبيرة للغاية.	ضع مقادير أصغر من المكونات في السلة. يتم قلي المقادير الأصغر بشكل أكثر تناسقاً.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.	قم بتدوير مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى إعداد درجة الحرارة المطلوب (راجع قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").
	مدة التحضير قصيرة جداً.	قم بتدوير مفتاح التحكم المؤقت إلى مدة التحضير المطلوبة (راجع قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").
المكونات مقالية على نحو غير متناسق في المقلاة الهوائية.	بعض أنواع المكونات تحتاج إلى الهزّ عند منتصف مدة التحضير.	المكونات التي تكون في الأعلى أو تتركب فوق بعضها (مثل البطاطس المقالية) تحتاج إلى الهزّ عند منتصف مدة التحضير. راجع القسم "الإعدادات" في الفصل "استخدام الجهاز".
الوجبات الخفيفة المقالية ليست ذات ملمس مقرمش عند إخراجها من المقلاة الهوائية.	لقد استخدمت أنواع من الوجبات مخصصة للتحضير في مقلاة عميقة تقليدية.	استخدم وجبات الفرن أو ضع بعض الزيت على الوجبات للحصول على ملمس مقرمش أكثر.
لا يمكنني إدخال الوعاء في الجهاز بشكل صحيح.	هناك مكونات كثيرة للغاية في السلة.	لا تملأ السلة أكثر من اللازم، وراجع جدول "الإعدادات" السابق.
	لم يتم وضع السلة في الوعاء بشكل صحيح.	ادفع السلة في الوعاء حتى تسمع صوت استقرارها في مكانها.
هناك دخان أبيض ينبعث من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكونات دهنية.	عند قلي مكونات دهنية في المقلاة الهوائية، تتسرب كمية كبيرة من الزيت في الوعاء، ويؤدي الزيت إلى انبعاث دخان أبيض وقد يسخن الوعاء أكثر من المعتاد، ولا يؤثر هذا في الجهاز أو النتيجة النهائية.
شرائح البطاطس مقالية على نحو غير متناسق في المقلاة الهوائية.	لا يزال الوعاء يحتوي على بقايا دهنية من الاستخدام السابق.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهون في الوعاء، ويجب الحرص على تنظيف الوعاء بشكل صحيح قبل كل استخدام.
	لم تستخدم النوع المناسب من البطاطس.	استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من احتفاظها بقوامها أثناء القلي.
شرائح البطاطس المقالية ليست ذات ملمس مقرمش عند إخراجها من المقلاة الهوائية.	لم تشطف شرائح البطاطس جيداً قبل قليها.	اشطف شرائح البطاطس جيداً لإزالة النشا من السطح الخارجي لها.
	يعتمد الملمس المقرمش لشرائح البطاطس على كمية الزيت والماء المستخدم في الشرائح.	تأكد من تجفيف شرائح البطاطس بشكل صحيح قبل إضافة الزيت.
		قطع شرائح البطاطس إلى أجزاء أصغر للحصول على ملمس مقرمش أكثر.
		أضف كمية إضافية قليلة من الزيت للحصول على ملمس مقرمش أكثر.



التنظيف

نظف الجهاز بعد كل استخدام.

لا تلمس الجزء المعدني بالداخل قبل التنظيف بعد القلى مباشرة. يجب ترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه!

بالنسبة للوعاء والسلة، يجب عدم استخدام أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفهما، حيث قد يؤدي ذلك إلى إتلاف الطبقة المانعة للالتصاق.

1. انزع القابس من مأخذ التيار الرئيسي، واترك الجهاز ليبرد.

ملاحظة: أخرج الوعاء لجعل المقلاة الهوائية تبرد بشكل أسرع.

2. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.

3. نظّف الوعاء والسلة بالماء الساخن، مع استخدام بعض سائل الشطف وإسفجة غير كاشطة.

يمكنك استخدام سائل مزيل للشحوم لإزالة أي أتربة عالقة.

نصيحة: إذا كانت الأتربة ملتصقة بالسلة أو قعر الإناء، املاّ الوعاء بالماء الساخن مع كمية من سائل الشطف. ضع السلة في الوعاء وانقع الوعاء مع السلة لحوالي 10 دقائق.

4. نظّف السطح الداخلي للجهاز بالماء الساخن وإسفجة غير كاشطة.

5. نظّف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا للأطعمة.