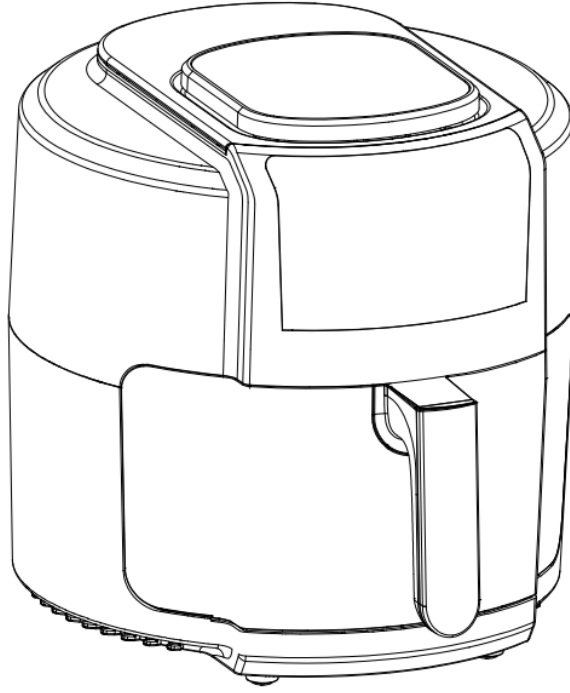


المقلاة الهوائية

CA-AF505RG

دليل الصيانة السريع



التنظيف والصيانة

1. نظف المقلاة بعد كل استخدام. افصل المقلاة.

انتظر دائماً ما لا يقل عن 30 دقيقة حتى تبرد المقلاة قبل تنظيفها.

ملاحظة: لا تقم بتنظيف المقلاة والصينية وداخل الجهاز بأي أدوات مطبخ معدنية أو مواد تنظيف كاشطة لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الطلاء المقاوم للتصاق.

2. امسح الجزء الخارجي من المقلاة بقطعة قماش مبللة.

3. نظف المقلاة والصينية بالماء الساخن والصابون وإسفنجة غير كاشطة. يمكنك إزالة أي بقايا طعام متبقية باستخدام صابون سائل لإزالة الشحوم.

نصيحة: إذا كان هناك بقايا طعام عالقة في السلة أو قاع المقلاة ، انقع المقلاة في الماء الساخن والصابون لمدة 10 دقائق.

4. نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وإسفنجة غير كاشطة.

ملاحظة: تأكد من عدم إدخال الكثير من الماء داخل الجهاز ، فأنت تقوم فقط بمسحه للتخلص من أي بقايا طعام وشحوم.

5. نظف غطاء عنصر التسخين بفرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا كان المنتج لا يعمل أو لا يعمل بشكل صحيح ، يرجى التحقق أولاً القائمة التالية. إذا لم تظهر الحالة غير الطبيعية في القائمة ، فقد يفشل المنتج. لا تقم بفك وإصلاح المنتج بنفسك في هذا الوقت. يجب أن يتم الإصلاح من قبل المورد أو مركز خدمة الشركة المصنعة.

مشكلة	سبب محتمل	حلول
المقلاة الهوائية لا تعمل	القلاية غير موصلة بالكهرباء	قم بتوصيل القلاية بمأخذ التيار
	لم يتم ضبط وقت الطهي	
المكونات المطبوخة بالمقلاة الهوائية لم تنضج	السلة ممتلئة للغاية	استخدم دفعات أصغر من المكونات في السلة لأنها تقلى بشكل متساوٍ
	درجة الحرارة التي تم ضبطها منخفضة جدًا	- " ارفع درجة الحرارة باستخدام زر "+" أو بواسطة مقياس الحرارة). انظر "كيفية" ("استخدام مقلاة الهواء
المكونات مقلية بشكل غير متساوٍ	يجب هز أنواع معينة من المكونات في منتصف فترة الطهي	المكونات التي توضع فوق أو عبر بعضها البعض ، على سبيل المثال البطاطا ، المقلية يجب هزها في منتصف فترة الطهي). انظر ("كيفية استخدام مقلاة الهواء"
الوجبات الخفيفة المقلية ليست مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية	نوع الوجبة الخفيفة المستخدمة يكون تحضيره في مقلاة عميقة تقليدية	استخدم وجبة خفيفة بالفرن أو ادهن بعض الزيت على الوجبات الخفيفة للحصول على نتيجة مقرمشة
لا يمكنني إدخال السلة في الجهاز بشكل صحيح	السلة ممتلئة للغاية	لا تملأ السلة بالكامل

دخان أبيض يتصاعد من المقلاة	أنت تحضر مكونات دهنية	عندما يتم قلي المكونات الدهنية في المقلاة الهوائية ، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى المقلاة ، وينتج الزيت دخانًا أبيض وقد تسخن المقلاة أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على المقلاة أو النتيجة النهائية
	لا تزال الأواني تحتوي على بقايا شحوم من الاستخدام السابق	ينتج الدخان الأبيض من تسخين الشحوم في المقلاة. تأكد من تنظيف المقلاة بشكل صحيح بعد كل استخدام
يتم قلي البطاطا المقلية بطريقة غير متساوية في المقلاة الهوائية	تم استخدام نوع خاطئ من البطاطا	استخدم البطاطا الطازجة وتأكد من بقائها متماسكة أثناء القلي
	لم يتم شطف أعواد البطاطا بشكل صحيح	اشطف أعواد البطاطا جيدًا لإزالة النشا من الخارج
البطاطا المقلية ليست مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية	هشاشة البطاطا تعتمد على كمية الزيت والماء في البطاطا	تأكد من تجفيف أعواد البطاطا قبل إضافة الزيت
		قطعي أعواد البطاطا بشكل أصغر للحصول على نتيجة مقرمشة
		أضف القليل من الزيت للحصول على نتيجة مقرمشة

ملاحظة: يرجى فصل القابس قبل التنظيف والصيانة لضمان عدم تشغيل الجهاز