

مقله كه ربائيه

إرشادات للإستعمال

اقرأ بانتباه كتيب التعليمات هذا قبل تركيب أو استعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقة تستطيعون الحصول على أفضل النتائج وعلى حد أقصى من الامان.

وصف الجهاز

M مقبض السله	A مشبك لاغلاق غطاء الفلتر
N إشارة ضوئية	B غطاء الفلتر المانع للروائح
O لوحة انبواب التصريف (إن وجد)	C غطاء
P انبواب التصريف "نظام التنظيف السهل"	D شبك للمراقبة (إن وجد)
Q مفتاح مزلق للتحكم بالثيرموستات / OFF	E فتحه لمراقبة الفلتر
R زر فتح الغطاء	F مؤقتة رقميه (إن وجدت)
S مقبض لرفع الجهاز	G زر توقيت الطبخ
T ماص للرطوبة	H زر ON/OFF (الاطفاء / الاشعال)
U مدخل توضيب السلك	I غطاء صغير لحماية البطارية (أن وجد)
	L زر مزلق في المقبض

الصفات التقنية

المواد والادوات التي من مصيرها عند استعمالها ملامسة	الفلطيه انظر الى لوحة التعريف
المنتجات الغذائية تكون مطابقه لتعليمات المنظومه	قدرة الامتصاص انظر الى لوحة التعريف
الاوروبيه 89/109.	السعه القصوى 2 لتر من الزيت
هذا الجهاز بالاضافه الى ذلك تتم صناعته بمطابقه	السعه القصوى كيلو واحد من البطاطا الطازجه
توجهات المنظومه الاوروبيه CE، شاملا ايضا تلك	للطعام
المتعلقه بتداخلات الاشعاع.	

مهم

- لقد تم تصميم هذا الجهاز لقلبي الغذاء وللاستعمال المنزلي فقط. لا يجب استعماله لأهداف أخرى ولا يجب تغييره أو العبث به بأية صوره.
- لا تقم بتشغيل الجهاز اذا كان به عطلا (مثلا : بسبب وقوعه على الارض).
- قبل استعمال المقلاة لأول مره، انزع الكرتون (إن كان موجودا) من ثقب التصريف. عليك بغسل حوض الالومينيوم والسله مستعملا ماء ساخنا وقليل من سائل غسل الاواني، ومن ثم نشف الحوض بعنايه.
- يجب استعمال المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت او الدهن (بادخال الفيشه في مقبس التيار الكهربائي). اذا حصل وتم تسخينها فارعة فان جهاز الامان الحراري يتدخل لاييقاف تشغيلها. في هذه الحاله ينبغي التوجه الى مركز الصيانه الاقرب والمكلف بذلك.
- قبل استعمال المقلاه تأكد من ان جهد شبكة التيار الكهربائي يطابق الجهد المشار اليه على لوحة تعريف الجهاز.
- قم بابصال الجهاز بوصلات تيار كهربائي قدرتها الدنيا 10 أمبير ومزوده بوصلة أرضية فعاله.
- يصبح الجهاز ساخنا خلال تشغيله. يجب تركيب الجهاز بعيدا عن متناول ايدي الاطفال.
- خلال تشغيل الجهاز يجب ابقاء انبواب خروج الزيت مغلقا (إن وجد) وموضبا في مكانه الخاص.
- اترك دائما الزيت حتى يبرد قبل تحريك المقلاه، وذلك لان الزيت الساخن بامكانه احداث حروق جسيمه.
- اذا تم العثور على تبديد في الزيت يجب الرجوع الى مركز الخدمات او الى عاملين مؤهلين لمساعدة كفو.
- لا تنزع فيشة الجهاز بشد السلك، بل عليك بنزع الفيشه نفسها.
- عند القلي الشديد من الممكن ان يكون حنالك زيت محروق على سطح العمل. لا تترك سلك الجهاز يتدلى من على سطح العمل وذلك لانه من المحتمل ان يمسك به الاولاد او ان يعيق عمل مستعمل المقلاه. لا تستعمل وصلات تطويل.
- لا تسمح للاولاد او الاشخاص المعاقين باستعمال الجهاز بدون اشراف
- لا تسمح للاولاد باللعب بالجهاز.
- خلال استعمال المقلاه وعندما يكون الزيت ساخنا، يجب ان تكون فتحة مراقبة الانبواب مغلقه.
- لتحريك الجهاز استعمل المقابض الخاصه (S). (لا ترفع الجهاز بواسطة مقبض الشبكه).

إرشادات للاستعمال

التعبئة

- ارفع السله الى وضعها الاعلى وذلك برفع المقبض الى الاتجاه العلوي (شكل 1).
- ادفع الى الاسفل الزر R (شكل 2) وافتح الغطاء.
- ابعد السله وذلك بشدها الى الاعلى (شكل 3).
- **الغطاء يجب ان يكون مغلقا دائما عندما ترفع السله او تنزلها.**
- عليك بسكب لتران من الزيت تقريبا داخل الحوض (او 1,8 كغم من الشحم).

مستوى الزيت يجب ان يكون دائما علامات بين الحد الأقصى والحد الأدنى. ويجب ان لا يتم تعدي الحد الأقصى.

ان افضل النتائج تحصل عليها باستعمالك زيت من بذور الفول. ان زيت الزيتون الامثل وذلك لبطئ انحلاله، ولكن استعماله الطويل يبرز نكهته. فوق كل شيء تجنب الخلط بين انواع مختلفه من الزيوت. اذا تم استعمال قوالب من الشحم عليك بتقطيعها لقطع صغيرة لتجنب ان تسخن المقلاة في الدقائق الاولى وهي ناشفه، وايضا ننصح بوضع التيرمومستات في الوضع الادنى خلال المرحله الاولى للتسخين. عليك باذابة الشحم في الحوض. فقط عندما تكون الاذابة تامه يمكن انزال السله.

التسخين المسبق

1. قم بوضع المواد الغذائيه التي يرغب قليها في السله. بدون التثقيب في ذلك (الحد الأقصى 1 كغم من البطاطا الطازجه).
2. قع السله في الطاسه في وضعها الاعلى (شكل 2) و أغلق الغطاء بضغط خفيف باتجاه الاسفل حتى سماع طقطقة المشبك.
3. إضبط مزلق التيرمومستات (Q) (شكل 4) على درجة الحرارة المرغوبه (انظر الى الجدول الملحق). عند الوصول الى درجة الحرارة التي تم إختيارها تنطفأ الاشاره الضوئيه.

بدأ القلي

1. فوراً ومن بعد انطفاء الاشاره الضوئيه، عليك بتحريك المفتاح المزلق في المقبض (L) الى الخلف، ومن ثم حرك المقبض الى الاسفل لتنزّل السله في الزيت.
- انه لطبيعياً، فوراً وبعد انتهاء العمليه السابقه ان يتم حالاً خروج كمية ليست قليله من البخار الساخن من غطاء الفلتر.
- انه لطبيعياً ان تتكون قطرات مكثفه، وان تقع من الغطاء على الجوانب البلاستيكيه او المعدنيه للجهاز خلال استعماله.

- عندما تكون السله قد أنزلت في الزيت، ان السطح الداخلي للشباك (إن وجد) يصبح حالاً مليئاً بالبخار. ويختفي البخار رويداً رويداً خلال طبخ الطعام.
- عليك بتشحيم الشباك بقليل من الزيت قبل بدأ الطبخ، للتقليل من تكثف البخار ولذلك يحسن من الرؤيا.
- 2. في الموديلات المزوده بعدد دقائق الكتروني (F)، عليك تحديد مدة الطبخ المرغوبه. اذا كان عدد الدقائق مزود بالغطاء الحامي للبطاريات (I) انزع الغطاء ومن ثم وقم بما يتبع:
- اضغط على الزر (H) زر التشغيل / الاشعال ON/START: تتم اضاءة عدد الدقائق، وتظهر الاشكال باضاءه منقطعه.
- اضغط على زر الدقائق (G) "min." + حتى يتم الحصول على الوضع المرغوب.
- بالضغط على زر (H) "التشغيل / الاشعال" ON/START يبدأ عدد الدقائق باعد ويظهر هذا على الشاشة. تتوقف الاشكال عن الاضاءه المنقطعه والرقم العشري يبدأ بالاضاء المنقطعه محلها.
- في حالة حدوث خطأ، يتم الغاء العد بالضغط على الزر G و H في نفس الوقت. في هذه الحاله يتم توصيل الى العداد لرقم الصفر.
- يتم الاعلام بنفاذ مدة الطبخ باشارات صوتيه (لايقاف الاشاره الصوتيه عليك فقط الضغط على واحد من الزرين).
- الاشارات الصوتيه تشير الى ان مدة الطبخ المبرمجه قد انتهت، ولكن الجهاز لا يزال يشتغل.
- يتوقف عدد الدقائق عن العمل تلقائياً 20 ثانيه بعد بدأ الاشاره الصوتيه.
- بالامكان ازالة عدد الدقائق الالكتروني من الجهاز لتحصل على استعمال اسهل (انظر الى شكل 16/1).
- استبدال بطاريات عدد الدقائق (شكل 16) (في الموديلات المزود بها).
- ابعد عدد الدقائق من مكانه الخاص بالضغط بقوه على الجانب اليساري (1).
- قم بلف غطاء البطاريه الموجود خلف عدد الدقائق (2) باتجاه عكس عقارب الساعه حتى يتم فكّه.
- استبدل البطاريه.
- سواء في حالة استبدال او في حالة التخلص من الجهاز فانه يجب ابعاد البطاريه والتخلص منها باتباع القوانين الساريه، وذلك لانها مضره بالبيئه.

انتهاء مدة القلي

بعد انتهاء ميعاد مدة الطبخ، قم برفع السله وافحص اذا كان الغذاء قد حصل على درجة الاحمرار المرغوبه. يمكن القيام بذلك بدون فتح الغطاء بالموديلات المزوده بالشباك.

اذا إعتبر ان الطبخ قد انتهى، قم باطفاء الجهاز وذلك بلف مقبض الثيرموستات في وضع "OFF" وحتى سماع طقطقة المفتاح. اترك محتويات المقلاة في وضعها لمدة بسيطة، لكي تسقط قطرات الزيت ثم افتح الغطاء وابعده السله بدون هزها بقوة.

اذا وجب اتمام الطبخ على مرحلتين (مثل البطاطا)، لا تفتح الغطاء، انتظر حتى تنطفأ الاشاره الضوئيه، ثم أغطس السله في الزيت من جديد (انظر اللوائح الوارده من بعد).

ترشيح الزيت او السمن

ننصح بترشيح الزيت او السمن بعد كل عملية قلي لازالة اية جسيمات غذاء، وخاصة عندما يكون قد تم كسو الغذاء بطبقة من الدقيق او الخبز المطحون. وذلك لان حبيبات الغذاء التي تبقى في الزيت، تميل الى الاحتراق وتسبب تلفا سريعا للزيت.

موديلات مزوده بانبوب تصريف الزيت كليا

إتبع الطريقة التاليه:

1. ارفع غطاء المقلاه ومن ثم عليك بازاحة السله. تاكد من ان الزيت باردا بما فيه الكفايه (ساعتين تقريبا).
2. إفتح اللوحه "O" كما في موضح في الشكل 5 وأخرج انبوب تصريف الزيت "P".
3. عليك بابعاد السداده (شكل 6). وفي نفس الوقت عليك بالضغط باصبعين على طرف الانبوب لتقادي خروج السائل قبل ان يتم توجيه الانبوب في داخل الوعاء.
4. اعمل على ان تصريف الويت في وعاء مناسب (شكل 7).
5. قم بابعاد التراكمات المحتمل من الحوض باستعمال إسفنجة او ورقة ماصه.
6. وضب الانبوب في مكانه الخاص. لا تنسى وضع السدادة.

7. استبدل الفلتر المزود مع الجهاز في قعر السله (شكل 8). الفلترات للغير موجوده لدى بائعك الخاص او لدى مركز من مراكزنا للصيانه.
8. قم بصب الزيت من جديد ببطأ في المقلاة حتى لا يطفح من الفلتر (شكل رقم 9).

إنتبه جيدا: ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذا الطريقه من الممكن الاحتفاظ به في داخل المقلاه. ولكن اذا تخلل وقتا طويلا بين طبخة واخرى فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يتلف.

لا تعرضه لاشعة الضوء حتى لا يتلف.

لتصريف الزيت الى داخل الوعاء عليك بابعاد انبوب التصريف والقيام بما هو أشير اليه في الشكل 10.

انها لقاعدة جيده الاحتفاظ بالزيت المستعمل لقلي السمك منفصلا من الزيت المستعمل لقلي الاطعمه الاخرى.

اذا تم استعمال الشحم للقلي، لا تجعله يبرد كثيرا والا فانه سيصبح صلبا.

موديلات غير مزوده بانبوب لتصريف الزيت كليا

يجب القيام بما يتبع :

1. بعد ابعاد الغطاء (شكل 12) عليك بافراغ الزيت او الشحم كما هو موضح في الشكل 11.
2. أشبك السله في الوضع الاعلى، وضع في قعرها واحدا من الفلترات المزوده (شكل 8). الفلترات للغير موجوده لدى بائعك الخاص او لدى مركز من مراكزنا للصيانه.

3. قم بصب الزيت من جديد ببطأ في المقلاه حتى لا يطفح من الفلتر (شكل 9).

انتبه جيدا: ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذه الطريقه من الممكن الاحتفاظ به في داخل المقلاه. ولكن اذا تخلل وقتا طويلا بين طبخة واخرى فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يتلف، لا تعرضه لتجنب تلفه لاشعه الضوئيه. انها لقاعدة جيده الاحتفاظ بالزيت المستعمل لقلي السمك منفصلا من الزيت المستعمل لقلي الاطعمه الاخرى.

اذا تم استعمال الشحم للقلي، لا تجعله يبرد كثيرا والا فانه سيصبح صلبا.

تبديل الفلترات المانع للرائحه

بمرور الزمن تفقد الفلترات المانع للرائحه الموجوده في الغطاء فاعليتها. ان التغير في لون الفلتر (والذي يمكن ملاحظته من خلال اللوحه "E" في الغطاء)، يشير على وجوب تغير الفلتر. لتبديله يجب ابعاد غطاء الفلتر "B" وذلك بالضغط على المشبك الذي يغلق غطاء الفلتر "A" كما هو موضح في السهم 1 و 2 (شكل 13). ثم قم بتبديل الفلترات. **إنتبه جيدا :** ان الفلتر الابيض يجب ان يستند على الوجه المعدني (انظر الى شكل 14). والوجه الملون ينتجه للاعلى (باتجاه الفلتر الاسود).

ركب من جديد الغطاء B لافتا انتباهك لادراج المشابك الغالقه الخلفيه بالوجه الصحيح كما هو مبين في الشكل 14.

تنظيف

- ينصح بتنظيف السله بانتظام والانتباه لازالة المترامكات المحتمله.
 - بالامكان غسل السله في ماكنة غسل الاطباق.
 - بعد القلي قم بتنشيف خارج المقلاه بقطعة قماش ناعمة ومبللة لازالة الرذاذ ونقاط الزيت والبخار.
 - قم بغسل وتنشيف السدادات المطاطيه ايضا وذلك لتجنب الالتصاق بحوض المقلاه خلال التوقف عن استعمال الجهاز. (اذا تم التصاق السدادات في الحوض، افتح الغطاء بيد بينما اضغط باليد الاخرى على الزر للفتح).
 - لا تستعمل اسفنجات خادشه او كحول لتنظيف الشباك الصغير (ان وجد).
 - اغسل ماص الرطوبه (T) بماء ساخن على الاقل كل 2 - 3 مرات تم فيها استعمال المقلاه. اذا لم تستعمل المقلاه لوقت معين تأكد من ان الاسفنجه نظيفه قبل ان يتم خزن الجهاز ن وذلك لتجنب الروائح الكريهه.
 - بعد الغسل، عليك بالتنشيف بعناية. عليك بازالة ترسبات المياه المحتمله في قعر الحوض، وخاصة في داخل انبوب إخراج الزيت. وهذا يجعلنا نتجنب خاصة رذاذ الزيت الساخن خلال التشغيل.
- قبل البدء في عمليات التنظيف تأكد من ان الجهاز مفصولا عن شبكة التيار الكهربائي (الجهاز مطفاً).
- لا تغمر المقلاه في الماء ولا تضعها تحت الحنفية. لان الماء بامكانه التسبب بصدمات كهربائية عند ملاسة المكونات الكهربائيه
- الغطاء يمكن ابعاده، لابعاده قم بما يلي: ادفع الغطاء الى الخلف (انظر الى السهم 1 شكل 12) وفي نفس الوقت ارفعه الى الاعلى (انظر السهم 2 شكل 12).
- عليك ابعاد الفلترات دائما قبل ان تغمر الغطاء في الماء. لتنظيف الحوض اتبع الطريقه التاليه:
- عليك ترك الزيت لحوالي ساعتين حتى يبرد، من ثم قم بتصريف الزيت كما هو موضح في "تصريف الزيت".
 - عليك ازالة اية تراكمات في قعر الحوض مستعملا اسفنجة او الورق الماص.
 - عليك بغسل الحوض بماء ساخن وسائل لغسل الصحون. من ثم قم بشطفه وتنشيفه بعنايه.
 - استعمال فرشاة التنظيف الخاصه المزوده مع الجهاز لتنظيف انبوب تصريف الزيت (ان وجد) (شكل 15).

نصائح للطبخ

مدة ديمومة الزيت او السمن

- عندما ينزل مستوى الزيت تحت المستوى الادنى، اضف زيتا جديدا. ننصح بين حين واخر بتغيير الزيت كليا، وذلك للاحتفاظ ليس فقط بنكهته بل ايضا بهضم الطعام المقلي.
 - يعتمد عدد المرات التي يمكن فيها استعمال الزيت على الطعام الذي يتم قليه. مثلا، يجب تبديل الزيت مرات كثيرة اذا كان الطعام مغطى بطبقة رقيقه من الدقيق او الخبز ويتم قليه عدة مرات.
 - ننصح بتغيير الزيت كليا بعد ان تم استعماله 8/5 مرات او في الحالات التاليه:
 - وجود روائح كريهه
 - انبعاث دخان خلال القلي
 - عندما يصبح الزيت داكنا
- لكي يتم القلي بالطريقة الصحيحه
- من المهم في كل وصفة اتباع الحراره المشار بها. اذا كانت الحراره واطنة جدا فان ما يتم قليه يمتص زيتا. ولكن اذا كانت الحراره مرتفعه جدا فان القشره الخارجيه تتكون فورا وداخل الطعام يبقى نيئا.
 - عليك بغمر الطعام الذي يجب قليه بالزيت، فقط عندما تصل حراره هذا للدرجة الصحيحه، اي عندما تنطفئ الاشاره الضوئيه

الحراره ومدة القلي

جدول دليل الطبخ لقلي الاطعمه الغير مجمده

راجع الجدول التالي اخذا بعين الاعتبار ان مدة الطبخ والحراره هما بالتقريب ويجب ان تختلف بحسب الكميه المطلوبه والمذاق الشخصي.

نوع الطعام	الكميه القصوى	الحراره /درجه منويه	المده بالدقائق
بطاطا مقليه	نصف حصه	190	I° مرحله 5 - 6
	حصه كامله	190	II° مرحله 2 - 3 I° مرحله 7 - 9 II° مرحله 6 - 8
سمك	كلمار	160	13 - 12
	الخواتم	160	13 - 12
	ذنب سكامي	160	11 - 10
	سردين	170	13 - 12
	حبار	160	14 - 13
	سوليولا (2)	160	9 - 8
	سوليولا (2)	160	9 - 8
لحمه	ضلوع عجل (2)	170	9 - 8
	ضلوع دجاج (2)	170	8 - 7
	كباب (13)	160	8 - 7
خضروات	أرض شوكي	150	12 - 11
	قرنبيط	160	10 - 9
	فقاقيع	150	10 - 9
	باذنجان - 4 شرائح	170	8 - 7
	كوسا	160	12 - 11

قلي الاطعمه المجمده

2. مرارا تكون الاطعمه المجمده مغطاه ببلوريات من

الثلج والتي يجب ازالتها قبل الطبخ. انزل السله ببطا
في زيت الطبخ لتجنب غليان الزيت.

1. الاطعمه المجمده لها حرارة منخفضه جدا. ونتيجة لذلك
تتغير انخفاضاً عاليا لحرارة الزيت. للحصول على نتائج
جيدة، ننصحكم ان لا تتجاوزا الكميات القصوى المشار
اليها في الجدول التالي.

قبل انزال السلة في الزيت تاكد من ان الغطاء مغلقا
تماما.

مدة الطبخ تكون تقريبيه ويجب تغييرها بحسب درجة حراره الاطعمه الابتدائيه ودرجة الحراره التي ينصح بها
والموجوده على العلبة.

الغذاء	الكميه القصوى	الحراره /درجه مئوية	المده بالدقائق
بطاطا مجمده مطبوخه مسبقا	300 (*)	190	I° مرحله 5 - 6
كروكيتي من بطاطا	500	190	II° مرحله 2 - 3
سمك عصي من السمك	300	190	7 - 8
جمبري	300	190	7 - 6
لحمه ضلوع دجاج (2)	200	190	7 - 8

(*) هذه هي الكميه التي ننصح بها للحصول على نتائج ممتازة. من الطبيعي انه بالامكان قلي كمية اكبر من البطاطا،
ولكن يجب الانتباه والتذكر بان البطاطا ستكون مليئة بالزيت وذلك بسبب الانخفاض المفاجئ في حرارة الزيت
عند لحظة غمر السله.

مشاكل في التشغيل

المشكلة	السبب	الحل
رائحه كريهه	الفلتر المانع للروائح مشبع الزيت او الشحم اصبح تالفا الزيت او الشحم ليس ملائما	قم بتغير الفلترات. قم بتغير الزيت او السمن. استعمل زيت الفول
الزيت يطفح	تم انزال السله بسرعه في الزيت كثير من الزيت موجود في المقلاه طعام غير منشف بما فيه الكفايه تم غمره في الزيت تم تعدي الكمية القصوى	قم بانزالها رويدا رويدا. قم بتخفيض كمية الزيت في المقلاه نشف الاطعمه جيدا. 1 كغم بطاطا طازجه
الزيت لا يسخن	تم استعمال المقلاه بدون زيت في الحوض، وهذا سبب العطل في جهاز الامان الحراري.	توجه لمركز الصيانه (جهاز الامن الحراري يجب تغييره).

وصفات	
بطاطا مقليه بالطريقه الفرنسيه تحضّر ل 4 - 5 اشخاص • كيلو بطاطا • ملح ضبط الثيرموستات: 190 درجة مئوية مدة الطبخ: مرحله اولى 8 - 10 دقائق مرحلة ثانيه 4 - 6 دقائق قشر البطاطا وقطعها لرقاقات سمكها 1 سم تقريبا. لقطعها بطريقة صحيحة استعمل الة قطع البطاطا الموجوده في السوق. البطاطا القديمه افضل من الطازجه للقلي الفرنسي لاحتوائها على ماء اقل. لمنع التصاق الواحد بالآخرى خلال القلي الفرنسي يجب وضعها في وعاء ماء بارد لعدة دقائق. هذا يقلل من النشا. اخرج البطاطا من الماء ونشفها بعنايه مستعملا منشفة الصحون. ض ع البطاطا في السله وضع هذه في الوضع المرتفع. سخن الزيت مسبقا الى 190 درجة مئوية. عندما يتطفأ الاشاره الضوئيه عليك بتزليل السله رويدا رويدا في الحوض. تركها لمدة 8 - 10 دقائق لتتطبخ ارفع السله وانتظر حتى تنطفأ لمبة الاشاره من جديد. انزل السله مرة اخرى للقلي لمدة 4 - 6 دقائق. اخرج السله وضع البطاطا في صحن مغطى بمناشف من ورق لامتنصاص الزيت الزائد. اصف الملح حسب الذوق وقدمها ساخنه جدا. سمك موسى تحضّر لشخصان: • سمكتان (حوالي 200 غم كل منها) • طحين عادي • كاس حليب • ليمونه • بقدونس وملح ضبط الثيرموستات: 160 درجة مئوية مدة الطبخ: 8 - 9 دقائق نظف السمكه بعنايه مزيلا الجلد من الجانبين وضعها في الحليب لمدة تقارب 10 دقائق . اغمسها في الطحين وهزها للتخلص من الطحين الزائد. شغل المقلاه وثبت الثيرموستات على الحراره 160 درجة مئوية والسله في الوضع المرتفع. عند انطفاء لمبة الاشاره ضع السمكه في المقلاه وقم بقليلها 8 - 9 دقائق. اقلبها بعد 4 - 5 دقائق لقليلها بالتساوي. عليك بتصريف الزيت الزائد واضف الملح. قدمها فوق صحن ملائم وزينها بشرائح من الليمون واغصان البقدونس. قدمها ساخنه جدا.	بطاطا مجمده مقليه بالطريقه الفرنسيه تحضّر ل 2 - 3 اشخاص • 300 غم بطاطا • ملح ضبط الثيرموستات: 190 درجة مئوية مدة الطبخ: مرحله اولى 5 - 6 دقائق مرحلة ثانيه 2 - 3 دقائق سخن مسبقا الزيت حتى 190 درجة مئوية. حرك السله وضع فيها البطاطا ومن قم عليك بهزها لتتخلص من الثلج الزائد. عندما تنطفأ لمبة الاشاره اغمر السله بالزيت بتزليلها رويدا رويدا. اترك البطاطا لتتقلي 5 - 6 دقائق. ارفع السله وانتظر حتى تنطفأ لمبة الاشاره من جديد. انزل السله مرة اخرى للقلي لمدة 2 - 3 دقائق. اخرج السله وضع البطاطا في صحن مغطى بمناشف من ورق لامتنصاص الزيت الزائد. اصف الملح حسب الذوق وقدمها ساخنه جدا. كلمار تحضّر لشخصان: • 500 من الكلمار • طحين عادي • ليمونتان • ملح ضبط الثيرموستات: 160 درجة مئوية مدة الطبخ: 12 - 13 دقائق اغسل الكلمار بعنايه واقطعه على شكل خواتم. ان كان صغيرا يمكنك تركه على حالته. نشفه واغمسه في الطحين . شغل المقلاه وثبت الثيرموستات على الحراره 160 درجة مئوية والسله في الوضع المرتفع. عند انطفاء لمبة الاشاره ضع السمكه في المقلاه وقم بقليلها 12 - 13 دقيقه. اقلبها بعد 4دعده دقائق. عليك بتصريف الزيت الزائد ووضعه في صحن مكسو بمناشف ورق قدمها فورا بعد اضافه شرائح الليمون والملح في اخر لحظه ليبقى هش
كفتا تحضّر لشخصان: • 400 غم من اللحم المطحون • 30 غم موتاديل • بيضتان • خبز مطحون • ليمونه واوراق خس للزينه • ملح وفلفل ضبط الثيرموستات: 160 درجة مئوية مدة الطبخ: 7 - 8 دقيقه اخلط اللحم، الموتاديل، البيض، واضف الملح والفلفل. جهز طابات اللحمه وضعها في الحبز المطحون . تأكد من التصاق الخبز على كل طابه/لحمه. شغل المقلاه وثبت الثيرموستات على الحراره 160 درجة مئوية والسله في الوضع المرتفع. عند انطفاء لمبة الاشاره عليك بقلطابات اللحمه لمدة 7 - 8 دقائق. لا ننسى ان تقلبها بعد 4 - 5 دقائق لقليلها بالتساوي. عليك بتصريف الزيت الزائد وقدمها فوق صحن مغطى بمناشف من ورق. زن بشرائح الليمون وبيعض اوراق من الخس.	حبار صغير تحضّر لشخصان: • 500 غم من الحبار الصغير (القلي افضل والمضغ يكون افضل) • طحين عادي • ليمونه وملح ضبط الثيرموستات: 160 درجة مئوية مدة الطبخ: 13 - 14 دقيقه اغسل ونشف الحبار الصغيربعنايه. اغمسه في الطحين شغل المقلاه وثبت الثيرموستات على الحراره 160 درجة مئوية والسله في الوضع المرتفع. عند انطفاء لمبة الاشاره ضع الحبار الصغير في المقلاه وقم بقليله 13 - 14 دقيقه. اقلبه بعد 6 - 7 دقائق لقليله بالتساوي. عندما يكون جاهزا . عليك بتصريف الزيت الزائد وقدمه فوق صحن ملائم اصف الملح وزينه بشرائح من الليمون وقدمه ساخنا جدا.
فطائر تحضّر ل 2 - 3 اشخاص: • 400 غم من الفطائر • نصف كوب من الحليب	شرائح لحمه / دجاج تحضّر لشخصان: • شريحتان من اللحمه / الدجاج (حوالي 150 غم) • بيضتان

• خبز مطحون • ملح وفلفل ضبط الثيرمومستات: 170 درجة مئوية مدة الطبخ: 7 - 9 دقيقة	• بيضه • خبز مطحون • ملعقتا جنة بارميغان المبروشه ضبط الثيرمومستات: 150 درجة مئوية مدة الطبخ: 9 - 10 دقيقة
اطرق اللحمه لتصبح اكثر طراوة. اخفق البيض في صحن مقعر واضف قليلا من الملح والفلفل . اغمس الشرائح في البيض ومن ثم في الخبز المطحون. . شغل المقلاه وثبت الثيرمومستات على الحراره 170 درجه مئوية والسله في الوضع المرتفع. عند انطفاء لمبة الاشاره ضع الشرائح في المقلاه وقم بقليلها 7 - 9 دقيقه. اقلبها بعد 3 - 4 دقائق لقليلها بالتساوي. قدمها ساخنه واضف ملحا حسب المذاق.	نظف الفطائر بعنايه وتاكدا من ابعاد اي بقايا من التربه وقطعها لشرائح متوسطه. اخفق بيضه من قليل من الحليب وحبه ملح واغمسها في الخليط. ومن ثم في الخليط المكون من الخبز المطحون والجبنه المبروشه. شغل المقلاه وثبت الثيرمومستات على الحراره 150 درجه مئوية والسله في الوضع المرتفع. عند انطفاء لمبة الاشاره ضع الشرائح في المقلاه وقم بقليلها 9 - 10 دقائق . حتى تصبح مذهبه. عليك بتصریف الزيت الزائد وقدمها في صحن مغطى بمناشف من ورق. نشف الفطائر. اضف ملحا وقدمها ساخنه.
قرنبيط تحضر 2-3 اشخاص: • قرنبيطه واحده (400 غم) • 2 - 3 بيضات • خبز مطحون • ملح ضبط الثيرمومستات: 160 درجة مئوية مدة الطبخ: 9 - 10 دقيقه	كوسا تحضر يشخصان: • 300 غم من الكوسا • طحين عادي • ملعقه من زيت الزيتون • ملح ضبط الثيرمومستات: 160 درجة مئوية مدة الطبخ: 11 - 12 دقيقه
عليك بغلي القرنبيط لمدة 15 دقيقه تقريبا في ماء مملح. اخرجه من الماء قبل ان يكون مستويا. عليك بتصریف الماء وترك القرنبيط ليبرد. قسمه لعناقيد ، اخفق البيض في صحن مسطح مع قليل من الملح . اغمس العناقيد في خليط البيض ومن ثم في الخبز المطحون. شغل المقلاه وثبت الثيرمومستات على الحراره 160 درجه مئوية والسله في الوضع المرتفع. عند انطفاء لمبة الاشاره ضع العناقيد في المقلاه وقم بقليلها 9 - 10 دقائق. اقلبها بعد حوالي 4 دقائق لقليلها بالتساوي. قدمها فورا ساخنه جدا.	جهز خليط مكون من ملعقتان من الطحين ، وملعقه من زيت الزيتون وملعقه من الماء البارد. الخليط يجب ان يكون سائلا ويجب تركه لمدة 30 دقيقه. في نفس الوقت قطع الكوسا الى شرائح متوسطه السمك (حوالي 5 ملم). ضع الشرائح في الخليط. شغل المقلاه وثبت الثيرمومستات على الحراره 160 درجه مئوية والسله مغموره في الزيت. عند انطفاء لمبة الاشاره ضع الكوسا في المقلاه وقم بقليلها 11 - 12 دقيقه. اقلبها بعد 4 - 5 دقائق (استعمل شوكتان) لقليلها بالتساوي. قدمها في صحن مغطى بمناشف من ورق. من ثم قدمها ساخنه جدا.
كرافن بدون سلة القلي تحضر ل 10 كرافن: • 150 غم طحين عادي • 15 غم خميره • 30 غم زبد • ملح • 30 غم سكر • بيضه وصفار بيضه • مربى • سكر متلج ضبط الثيرمومستات: 150 درجة مئوية مدة الطبخ: 11 - 13 دقيقه	خبز مقلي وموتساريل (القلي بدون استعمال السله) تحضر ل 4 اشخاص: • موتساريل عريضه • بيضتان • ملعقتا حليب • 3 شرائح من لحم الخنزير • 8 شرائح من الخبز • طحين • ملح • عجينة انشوفه ضبط الثيرمومستات: 160 درجة مئوية مدة الطبخ: 6 - 7 دقيقه
عليك بجل الخميره مع قليل من الماء الساخن وضعها في وعاء فيه 40 غم / 1134 اونشه من الطحين. اعجن حتى نحصل على طابه هشه من العجين. اتركه لخمتر لمدة 15 دقيقه في مكان حامي. حجم العجينه سيتضلعف على الاقل. ضع الطحين المتبقي في مكان لعجنه واضف قليلا من الملح والسكر. في منتصف العجينه شكل حفرة ضع فيها قليلا من الملح، صفار البيض و الزبد (قطعها). اخلط جيدا ومن ثم اضف الطابه الى العجين المختمر. اعجن الخليط حتى لا يلتصق بالمره على الحافه. شكل من العجينة طابات ورشها بالطحين. اتركها لتخمتر بعد ان قمت بتغطيتها لمدة حوالي ساعتان (حجمها سيتضاعف). بعد اختمار العجينه اطرقها لازالة فقاعات الهواء، ودحرجها حتى تصل لسمك حوالي 1 سم. قطعها لاسطوانات يكون قطرها 8 سم. ضعها في مكان العجن ورشها بقليل من الطحين. ضع ملعقه من المربى في منتصف الاسطوانه ومن ثم اغلق اطرافها بالضغط عليها لتضمن عدم فتحها خلال القلي. اترك الكرافن في مكان حامي لمدة ساعتين شغل المقلاه وثبت الثيرمومستات على الحراره 150 درجه مئوية. عند انطفاء لمبة الاشاره ضع بتان 4 كرافن في الزيت واطبخها لمدة 11 - 13 دقيقه، وقلبها في منتصف وقت الطبخ. الكرافن يعوم في الزيت لذلك ليس ضروريا استعمال السله.	قسم الخبز في النصف وازل القشره. وقسم الموتساريل لشرائح. على كل قطعة خبز ضع شريحة موتساريل، وقليل من عجينة الانشوفه وقليل من الخنزير. ومن ثم اضف شريحة اخرى من الموتساريل ومن الخبز. عليك برش الساندويش بالطحين ومن بعدها غمسه في الخليط المكون من خفق البيض والحليب وقليل من الملح، يجب ان يكون رطبا من المخلوط. شغل المقلاه وثبت الثيرمومستات على الحراره 160 درجه مئوية. عند انطفاء لمبة الاشاره ضع بتان 4 ساندويشات موتساريل في نفس الوقت في الزيت واطبخها لمدة 6 - 7 دقائق، وقلبها في منتصف مدة القلي. اتركه ليقتطر الزيت ومن ثم نشفه بمناشف من ورق.