

توصيات

- قبل الاستعمال تأكد من ان جهد شبكة التيار الكهربائي يطابق الجهد المشار اليه على لوحة الجهاز.
- قم بايصال الجهاز بوصلات تيار كهربائي قدرتها الدنيا 10 أمبير ومزودة بوصلة أرضية فعالة. في حالة عدم الملائمة بين فيشه الجهاز ووصلة التيار، قم بتغيير وصلة التيار بوصلة من نوع ملائم من قبل عاملين مؤهلين.
- لا يجب تغير شريط تغذية الجهاز بالتيار الكهربائي من المستخدم وذلك لان تغييره يتطلب استعمال ادوات خاصه. في حالة حصول عطب في الشريط عليك بالتوجه فقط الى مركز الخدمات المصرح له من الصانع.
- يصبح الجهاز ساخنا خلال تشغيله. لا تتركه في متناول يدي الاطفال
- لا تقم بنقل المقلاة ما دام الزيت ساخنا. بإمكان الزيت الساخن ان يتسبب بحروق خطيرة.
- يجب لشعال المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت او السمن. اذا حصل وتم تسخينها فارغة فان جهاز الامان الحراري يتدخل لاييقاف تشغيلها. هذه الحالة لتشغيل الجهاز من جديد ينبغي التوجه الى مركز الصيانة الاقرب والمكلف بذلك.
- اذا تم العثور على تبديد في الزيت يجب الرجوع الى مركز الخدمة والصيانة النقطة او الى عاملين مؤهلين ومكلفين بذلك من قبل الصانع.
- يتم ادراج السله او توماتيكيا على محور الحوض المركزي. لذلك لتجنب انكسارات، لا تقم بلغفه يدويا لايجاد الوضع الصحيح.
- قبل استعمال المقلاة لأول مره، اغسل بعنايه حوض المقلاة والسله بماء ساخن والوسائل المنظف لغسل الصحون.
- هذا الجهاز يطابق المرسوم الوزاري لتاريخ 4/13/1989 (توجهه المنظومه الاوروبيه 308/87) المتعلق بكبت الازعاج الناتج عن موجات الراديو.

للموديلات المزودة بانبوب التصريف:

- قبل استعمال المقلاة لأول مره عليك بابعاد قطعة المقوى (ان وجدت) المدرجه في ثقب الحوض.
- خلال تشغيل الجهاز يجب ابقاء انبوب تصريف الزيت مغلقا وموضبا في مكانه الخاص.

اقرأ بانتباه كتيب التعليمات هذا قبل تركيب او استعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقه تستطيعون الحصول على افضل النتائج وعلى حد أقصى من الامان.

وصف لجهاز (انظر الرسم على الباب)

- A غطاء
- B كوه (ان وجدت)
- C ثقب لمراقبة الفلتر
- D مزلق المقبض
- E مقبض السله
- F إشارة ضوئيه
- G انبوب تصريف الزيت (ان وجد)
- H شبك مكان قيوب تصريف الزيت
- I مزلق لثيرموستات والاطفاء
- J مفتاح (يمكن اخفاه) عداد لدقائق (ان وجد)
- K زر لفتح الغطاء
- L مقبض لرفع لجهاز
- M المثبت
- N حيز توصيب لشريط
- O ثقب تصريف البخار المتكثف
- P شبك لالامان للدخلي
- Q حوض لجمع لبخار المتكثف

الصفات التقنيه

الجهد انظر الى لوحة الصفات
القوة المستغرقه انظر الى لوحة الصفات
السعه القصوى 2,1 لتر زيت او 1 كغم سمن
كمية الغذاء القصوى 1 كغم من البطاطا

بإنتهاء القلي

بعد إنتهاء ميعاد مدة الطبخ المبرمج (في الموديلات المزودة بعدد الدقائق، إشارة ضوئية تعلماناً بإنتهاء مدة القلي)، قم برفع السلة وافحص إذا كان الغذاء قد حصل على درجة الاحمرار المرغوبه. للقيام بذلك في الموديلات المزودة بالكوه، يمكن القيام بهذه المراقبة من خلال الكوه بدون فتح الغطاء. إذا إعتبرتم ان الطبخ قد إنتهى، قم بإطفاء الجهاز وذلك بلف مقبض الثيرمومستات في وضع "0" وحتى سماع طقطقة المفتاح الداخلي. اترك السلة في المقلاة في وضعها المرتفع لكي تسقط قطرات الزيت الزائدة. إنتبه: إذا وجب اتمام الطبخ على مرحلتين (مثل البطاطا)، انتظر حتى تنطفأ الاشارة الضوئية من جديد، ثم أغطس السلة في الزيت من جديد (انظر الوصفات الواردة من بعد).

ترشيح الزيت أو السمن

ننصح بتنفيذ هذه العملية بعد كل عملية قلي، وخاصة لان حبيبات الغذاء المكسو بطبقة من الدقيق او الخبز المطحون. والتي تبقى في الزيت، تميل الى الاحتراق وتسبب تلفا اسرع للزيت أو السمن. للترشيح اتبع الطريقة التالية:

1. افتح غطاء المقلاة وابعد السلة. تأكد من ان الزيت باردا بما فيه الكفاية (نتظر حوالي ساعتين).
2. افتح الشباك الصغير كما موضح اليه في شكل 5.
3. قم بلف شباك الامان الداخلي كما أشير اليه في شكل 6 واخرج انبوب تصريف الزيت.
4. عليك بابعاد السداده (شكل 7) وفي نفس الوقت عليك بالضغط باصبعين على الانبوب لتقادي خروج السائل قبل ان يتم توجيه الانبوب الى داخل الوعاء.
5. اترك الزيت أو الشحم ان يتدفق لداخل الوعاء (شكل 8).
6. قم بابعاد التراكمات المحتلمة من الحوض باستعمال إسفنجة او ورقة ماصه.
7. ضع انبوب التصريف في مكانه الخاص بعد وضع السدادة في مكانها.
8. موديلات غير مزودة بانبوب تصريف الزيت بعد ابعاد الغطاء (شكل 12 - 13) عليك بافراغ الحوض كما هو موضح في الشكل 9.
9. ضع السلة في وضعها العلوي وضع في قعرها واحدا من الفلترات المزودة (شكل 10). الفلترات موجودة لدى بائعك الخاص او لدى واحدا من مراكزنا للصيانة والخدمة.
10. قم بصب الزيت أو السمن في المقلاة ببطئ حتى لا يطفح من الفلتر (شكل 11).
11. ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذا الطريقه من السمن الاحتفاظ به في داخل المقلاة. ولكن اذا تخلل وقتا طويلا بين طبخة واخرى فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يثلف.

إرشادات للاستعمال

تعينه بالزيت أو بالسمن

- افتح الغطاء بالضغط على الزر (شكل 1).
- ارفع السلة بشد المقبض الى الاعلى لتصل للوضع الاعلى (شكل 2). اخرج السلة بشدها في نفس الوقت الى الاعلى وللخلف (شكل 3).
- قم بصب 2,1 لترا من الزيت في الوعاء (او 1 كغم من السمن).
- مستوى الزيت يجب ان يكون دائما بين الحد الاقصى والحد الادنى المشار اليهما على الحوض.
- ان افضل النتائج تحصل عليها باستعمال زيت فسق لعبيد من نوع الجيد. تجنب لخط بين فواع مختلفة من الزيت. اذا تم استعمال قطعا من الشحم الصلب، عليك بتقليبها لقطع صغيرة لتجنب ان تسخن المقلاة في الدقائق الاولى وذلك بدون ان يكون السمن موزعا بشكل متماثل.

بدأ القلي

1. قم بوضع المواد الغذائية التي يجب قليها في السلة بدون التثقيب في ذلك (الحد الاقصى 1 كغم من البطاطا الطازجة).
2. للحصول على قلي متماثل، ننصح بتركيز وجود المواد الغذائية اكثر على محيط السلة، تاركا الجزء المركزي اقل كثافة.
3. ادرج السلة في الحوض في وضع مرتفع (شكل 2). أغلق الغطاء بضغط خفيف باتجاه الاسفل حتى سماع طقطقة المثبك.
4. اضبط مقبض الثيرمومستات على درجة الحرارة المرغوبة (شكل رقم 4) (انظر الجدول المرفق). عند الوصول الى درجة الحرارة التي تم إختيارها تنطفأ الاشارة الضوئية.
4. فوراً ومن بعد انطفاء الاشارة الضوئية، قم بغمر السلة بتنزيلها رويدا رويدا في الزيت، وذلك بتخفيض المقبض رويدا رويدا وبعد ان تم تحريك مزلق المقبض للخلف:
- انه لمن الطبيعي ان يخرج من فتحات الغطاء كمية كبيرة من البخار
- انه ايضا طبيعيا ان يتكون تشويها خفيفا في الغطاء على مستوى شبكة الغطاء بسبب التمدد الحراري.
- عند بدأ الطبخ وبعد القيام بغمر الاطعمه في الزيت، يتكون البخار ويغطي لكوه (ان وجدت) ولكنه يختفي تدريجيا.
- انه ايضا طبيعيا ان تتكون خلال التشغيل قطرات مكثفه بجانب مقبض السلة.
5. في الموديلات المزودة بعدد الدقائق، من الممكن برمجة مدة الطبخ المرغوبه باستعمال المفتاح (والتي يجب الضغط عليها لاجراجها من مكانها).

● قم بغسل وتنشيف السدادات المطاطية أيضا وذلك لتجنب الالتصاق بحوض المقلاة خلال التوقف عن استعمال الجهاز. (افتح الغطاء في حالة الالتصاق يكفي رفعه باليد والضغط في نفس الوقت على زر الفتح

- تأكد من أن ثقب تصريف التكثف (O) ليس مسدودا.
- بعد كل قلي عليك بتفريغ الحوض جامع التكثف (Q) الموجودة في الجزء الخلفي للمقلاة.

مويل مع حوض ضد الالتصاق

لتنظيف الحوض لا تستعمل مساحيق أو اسفنجات خادشه، استعمل فقط قطعة قماش ناعمة ومسحوق غسيل حيادي.

نصائح للطبخ

مدة بقاء الزيت أو السمن

لا يجب أن ينزل مستوى الزيت أو السمن تحت المستوى الأدنى. بين حين وآخر من الضروري تغييره كليا. أن مدة بقاء الزيت أو السمن تعتمد على ما يتم قليه. مثلا الطعام المغطى بطبقة رقيقة من الدقيق يوسخ الزيت أكثر من القلي البسيط.

مثلها مثل كل أنواع المقاليات، إذا تم تسخين الزيت أكثر من مرة فإنه يتلف. فلذلك مع أنه يتم استعماله وتزويجه بطريقة صحيحة، فإننا ننصح بتغييره كليا كل 8/5، والحد الأقصى 10 مرات قلي.

بما أن مقالتنا تعمل بقليل من الزيت، وذلك بفضل السله المتحركة، فاندت الكبري هي واجبنا تبديل نصف الزيت (بعد 8/5 مرات قلي) بالمقارنه بالمقاليات الاخرى الموجودة في السوق، ويتوفر يساوي 50%.

لكي يتم القلي بطريقة لصحيحة

- من المهم في كل وصفة اتباع الحرارة المشار بها في كل وصفة. إذا كانت الحرارة واطنة جدا فإن ما يتم قليه يمتص زيتا. ولكن إذا كانت لحرارة مرتفعة جدا فإن لقشره لخارجيه تتكون فوراً ودخل لطعام يبقى نينا.
- عليك بغمر لطعام الذي يجب قليه بالزيت، فقط عندما تصل حرارة هذا للدرجة الصحيحة أي عندما تنطفئ الإشارة الضوئية

- لا تنتقل حمل السله أكثر من اللازم. هذا يولد لخفاضا فجائيا في حرارة الزيت، وينتج عنه قلي كثير الدهن وليس متناسقا.
- تأكد من أن يكون الطعام قد قطع قطعاً رقيقة ومسكها منتظم، وذلك لأن الطعام الذي يتم تقطيعه قطعاً سمكة يكون داخلها غير مطبوخاً مع أن مظهرها جميلاً، بينما قطع الطعام التي سمكها منتظم تصل كل القطع برمتها للطبخ المثالي.

- نشف جيداً لطعام قبل غمره في زيت أو في لسمن، وذلك لأن الاطعمة المبلولة كثيرا تصبح رخوة بعد الطبخ (وخاصة البطاطا). ينصح بتغطية الاطعمة الغنيه بالماء بطبقة رقيقة من الدقيق أو الخبز المطحون (مسك، لحمه، خضروات)، والانتباه لازالة الدقيق والخبز المطحون الزائد قبل غمرها في الزيت.

انها لقاعدة جيدة الاحتفاظ بالزيت المستعمل لقلي السمك منفصلا من الزيت المستعمل لقلي الاطعمة الاخرى.

❗ في حالة استعمال السمن اقبله ان لا تتركه يبرد كثيرا وذلك لانه يصبح صلبا.

تبدال الفلتر المضاد للرفحه

بمرور الزمن تفقد الفلترات المضادة للرائحة الموجودة في الغطاء فاعليتها. ان التغير في لون الفلتر والذي يمكن ملاحظته من خلال الثقب على السطح الداخلي للغطاء، يشير على وجوب تغير الفلتر. لتبديله يجب اتباع ما يلي:

1. اسحب مثبت الغطاء بشده باتجاه السهم كما هو موضح في شكل 12.
2. ابعد الغطاء بشده الى الامام والاعلى مستملا اليدين كما هو موضح في شكل 13.
3. فك البراغي وابدع الطبقة الداخليه للغطاء المصنوعه من الصفائح المعدنيه (شكل 14).
4. بدل الفلترات المستعمله بالفلترات الجديده واتبع سلسة التركيب الموضحة في شكل 15، وتأكد من ان الحفريات الموجوده في الفلتر الفاتح تطابق تلك بنقوبها الموجوده في الغطاء البلاستيكي
- ❗ لسطح الذي فيه الطلوعان الملونان يجب توجيهه باتجاه الفلتر الاسود.
5. ركب من جديد الغطاء المقابل و الغطاء وادرج من جديد المثبت.

تنظيف

قبل البدء بعمليات التنظيف قم دائما بفصل الفيشه عن شبكة التيار الكهربائي.

- لا تغمر المقلاة في الماء ولا تضعها تحت تدفق لماء من الحنفية. لماء لمتسرب بامكانه التسبب بصدمات كهربائية.

بعد ان تركت لزيت لمدة ساعتين تقريبا ليبرد.

لا تغمر الغطاء في الماء قبل ابعاد الفلترات.

لتنظيف الحوض اتبع الطريقة التاليه:

- بعد ان تركت الزيت لساعتين لكي يبرد، عليك بتفريغ الزيت او السمن بواسطة انبوب التصريف.
- ابعد ما ترسب في الحوض بواسطة اسفنج او بالورق الماص.
- عليك غسل الحوض بماء ساخن ومائل لغسل الصحون، من ثم قم بشطفه وتنشيفه بعنايه. من ثم قم بشطفه، وتنشيفه بعنايه.
- لتنظيف القسم الداخلي لانبوب تصريف الزيت، عليك باستعمال الفرشاه المزوده مع الجهاز (شكل 166).
- ينصح بتنظيف السله بانتظام والانتباه لازالة المتراكبات المحتملة في حلقة توجيه عجلاته.
- السله يمكن وضعها وغسلها في جلاية الاطباق.
- بعد كل قلي قم بتنشيف خارج المقلاة بقطعة قماش ناعمة ومبللة لازالة الرذاذ ونقاط الزيت والبخار.

قلي الاطعمه الغير مجمده

نوع الطعام	الكمية القصوى	الحرارة لدرجة مئوية	المدة بالدقائق
بطاطا مقليه	نصف حصه	190	1° مرحله 6-7
	حصه كامله	190	2° مرحله 2-1 1° مرحله 12-10 2° مرحله 3-2
سمك	كلما	160	10 - 9
	الاسلال	500	10 - 9
	ذنب سكابي	600	10 - 7
	سردين	600 - 500	10 - 8
	حبار	500	10 - 8
	سوليولا (3)	600 - 500	7 - 6
لحمه	ضلوع عجل (2)	250	6 - 5
	ضلوع دجاج (3)	300	7 - 6
	كفتا (8 - 10)	400	9 - 7
خضروات	أرض شوكي	250	12 - 10
	قرنبيط	400	9 - 8
	فقاقيع (فطر)	400	10 - 9
	بازنجان	300	12 - 11
	كوسا	200	10 - 8

تذكروا ان الطعام في الجدول اعلاه قد تم قليه باتتباع الوصفات الملحقه تباعا، وبيان مده ودرجة حراره الطبخ هي تقريبيه ويجب ملائمتها بالنسبة للكميه والذوق الشخصي.

قلي الاطعمه المجمده

● الاطعمه المجمده لها حرارة منخفضه جدا. ونتيجة ● مرارا تكون الاطعمه لمجمده مغطاء بيلوريات من لذلك تسبب انخفاضاً عاليا لحرارة الزيت او السمن. الثلج والتي يجب ازلتها قبل الطبخ. ومن بعدها للحصول على نتائج جيده، ننصحكم ان لا تتجاوزا اغمر السله ببطا في زيت الطبخ لتجنب غليان الكميات المشار اليها في الجدول التالي.

مدة الطبخ تكون تقريبيه ويجب تغييرها بحسب درجة حراره الاطعمه التي يجب قليها، ودرجة الحراره التي ينصح بها منتج الاطعمه المجمده.

لغذاء	لكمية القصوى	لحرارة لدرجة مئوية	المدة بالدقائق
بطاطا مقليه مسبقا	180(*)	190	1° مرحله 4-2 2° مرحله 2-1
كروكيتي من بطاطا	500	190	8 - 7
سمك عصي من السمك	300	190	6 - 4
جمبري	300	190	6 - 4
لحمه ضلوع دجاج (عدد 3)	200	180	8 - 6

تنبيه: قبل غمر السله، تاكد من ان الغطاء مغلق.

(*) هذه هي الكمية التي ننصح بها للحصول على قلي ممتاز. 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
قبعث راحة كريهة	الفلتر المضاد للروائح مشبع الزيت اصبح تالفاً. السائل للطبخ ليس ملائماً	قم بتغيير الفلترات. قم بتغيير الزيت او السمن. استعمل زيت فسق العبيد
لزيوت يطفح	تلف الزيت ويكون كثيراً من الرغوة. تم غمر السلة بسرعة كبيرة. مستوى الزيت يعلو عن المستوى الاقصى. قد غمرت في الزيت اطعمة يتمت ناشفتها فيه الكفاية.	قم بتغيير الزيت او السمن. قم بغمرها رويدا رويدا. قم بتخفيض كمية الزيت في الحوض. نشف الاطعمة جيداً.
لقلي ينجح في نصف سلة	السلة لا تدور خلال الطبخ.	نظف قعر الحوض. نظف حلقة توجيه عجلات السلة.
الزيت لا يسخن	تم استعمال المقلاة بدون زيت في الحوض، وهذا سبب العطل في جهاز الامان الحراري	توجه لمركز الصيانة (جهاز الامن الحراري يجب تغييره).
رذاذ الزيت اكثر من العاده والغطاء مفتوحاً	قُب تصريف التكتف (O) مسدود	ازل الاوساخ من القُب

الوصفات

بطاطا مقليه (مجمده)

مكونات ل 3/2 اشخاص: 180 غم بطاطا ؛ منج
حرارة التبريد: 190 ° مئوية
مدة الطبخ: 1 - 3 دقائق
مرحلة 2: 1 - 2 دقائق

قم بتسخين مسبق للزيت حتى 190 ° مئوية. حرك السله وضع فيها البطاطا، وهز السله بقوة لتزيل الثلج الزائد عن اللزوم. عندما تنطفئ الاشارة الضوئية، أغمر السله في الزيت بتزليل المقبض رويدا رويدا واتركها لتتقلي لمدة 3 - 4 دقائق. ارفع السله وانتظر حتى تنطفئ الاشارة من جديد ؛ عندها اغمر البطاطا مرة ثانية لمدة 2 - 1 دقائق. من بعدها اخرج البطاطا وضعها في وعاء فيه ورق ماص حتى يتم امتصاص الزيت، ضع الملح حسب التذوق وقدمها ساخنة على المائدة.

أذناب سكامي (سرطان بحر)

وصفه 1:
مكونات ل 3/2 اشخاص: 600 غم سكامي ؛ طحين ابيض، منج، ليمون.

حرارة التبريد: 160 ° مئوية
مدة الطبخ: 7 - 10 دقائق

بعد تقشير الاذناب، قوموا برشها بالطحين. ابقوا السله مرفوعة الى الاعلى واصل حرارة المقلاة الى 160 ° مئوية، بعد انطفاء لمبة الاشارة، ضع الاذناب في السله واتركها لتتقلي لمدة 7 - 10 دقائق. لا تنسى قلبها بعد بضعة دقائق. قدمها ساخنة.

وصفه 2:

مكونات: مكونات لوصفه لسابقه، بالإضافة كأس من الحليب وبيضتان.

حرارة التبريد: 160 ° مئوية
مدة الطبخ: 7 - 10 دقائق

قم باذابة 3 ملاعق من الطحين في الحليب، واصل البيض المخفوق وحب من الملح بعد تقشير الاذناب اصفها لما حضرته واترك الكل لمدة ساعة. حرارة المقلاة يجب ان تكون 160 ° مئوية ولكن السله في هذه الحالة يجب ان تكون مغوره في لزيوت. بعد انطفاء لمبة الاشارة، ضع الاذناب في السله واتركها لتتقلي لمدة 7 - 10 دقائق، تذكر ان قلبها بعد 4 - 5 دقائق.

بطاطا مقليه (طازجه)

مكونات ل 5/4 اشخاص: 1 كغم بطاطا ؛ منج
حرارة التبريد: 190 ° مئوية
مدة الطبخ: 1 - 12 دقائق
مرحلة 2: 2 - 3 دقائق

قشر وقطع البطاطا لاصابع سمكها 1 سم تقريبا. لتقطيعها بشكل متماثل استعمل الادوات الموجوده في السوق. اختر البطاطا القديمه لانها تحتوي على كمية ماء اقل من البطاطا الجديد. لتجنب التصاقها خلال الطبخ عليك بتركها في وعاء مليء بالماء البارد لعدة دقائق لكي تقل كمية النشا التي تحتويها. من ثم صفها وتنشفها جيدا. املا السله باصابع البطاطا وضعها في الحوض في الوضع المرتفع. قم بتسخين مسبق للزيت حتى 190 ° مئوية. عندما تنطفئ الاشارة الضوئية، أغمر السله في الزيت بتزليل المقبض رويدا رويدا واتركها لتتقلي لمدة 10 - 12 دقيقة. ارفع السله وانتظر حتى تنطفئ الاشارة من جديد ؛ اغمر البطاطا مرة ثانية لمدة 2 - 3 دقائق. من بعدها اخرج البطاطا وضعها في وعاء فيه ورق ماص حتى يتم امتصاص الزيت، ضع الملح حسب التذوق وقدمها ساخنة على المائدة.

كلمار

مكونات لشخصان: 500 غم كلمار ؛ طحين ابيض، منج، ليمونتن.
حرارة التبريد: 160 ° مئوية
مدة الطبخ: 9 - 10 دقائق

اغسل بعناية الكلمار وقطعه بشكل دائري، الصغار منه من الممكن تركها كامله. عليك بتنشيفها ومن ثم غبرها بالطحين. في نفس الوقت لشعل المقلاة حتى حرارة 160 ° مئوية، تاركا السله مرفوعة الى الاعلى. بعد انطفاء الاشارة الضوئية، ضع الكلمار في السله واتركها لتتقلي لمدة 9 - 10 دقائق. قلبها بعد بضعة دقائق. اتركها لتتقلر جيدا وضعها في وعاء مغطى بالورق الماص. قدمها مباشرة مع فلفات من الليمون وقم بتمليحها لخر لحظه لتظل مقرقته

أسلال

مكونات ل 3/2 اشخاص: 500 غم اسلال، طحين ابيض، منج، ليمونه.
حرارة التبريد: 160 ° مئوية
مدة الطبخ: 9 - 10 دقائق

اغسل بعناية الاسلال وانتبه حتى لا يبقى رملا. نشفها بعنايه وغبرها بالطحين. عندما تصل حرارة المقلاة الى 160 ° مئوية والسله مرفوعة الى الاعلى، ولمبة الاشارة تنطفئ، عندها ضع الاسلال في السله واتركها لتتقلي لمدة 9 - 10 دقائق. في منتصف مدة لقي لرفع السله وهزها بقوة حتى يتم تقليب الاسلال. اتركها لتتقلر جيدا وملحها وقدمها رأسا وزينها بفلفات من الليمون.

سردين

مكونات ل 3/2 اشخاص: 500 - 600 غم سردين طحين ابيض، ملح، ليمون حسب المذاق.

حرارة الثيرموسات: 170 ° مئوية

مدة الطبخ: 8 - 10 دقائق

تشعل المقلاة وعيرها على 170 ° مئوية والسله مرفوعة الى الاعلى، نظف واغسل السردين بعنايه مزيلا الرأس، نشفها و غيرها بقليل من الطحين. عندما تتطفئ لمبة الاشارة، ضع السردين في السله واتركها لتتقلي لمدة 8 - 10 دقائق. عندما تكون حاضره اتركها لتقطر جيدا، ملحها وقدمها رأسا

حبار (أخطبوط بحر)

مكونات لشخصان: 500 غم الحبار (اطبخ الصغار لانها تبقى طرية وتطبخ افضل) طحين ابيض، ملح، ليمونه.

حرارة الثيرموسات: 160 ° مئوية

مدة الطبخ: 8 - 11 دقيقه

بعد تنظيف وتنشيف الحبار، غبره بالطحين. تشعل المقلاة وعيرها على 160 ° مئوية والسله مرفوعة. عندما تتطفئ لمبة الاشارة، ضع الحبار في السله واتركه لينقلي لمدة 8 - 11 دقائق. قلبه بعد 5 - 6 دقائق. عندما يكون حاضرا اتركه ليقتلر جيدا. ضع الكل في صحن التقديم وملح وقدم الطبخه ساخنه مزينا الصحن بقلقات ليمون.

سوليولا (سمك موسى)

مكونات ل 3/2 اشخاص: 3 سوليولا من 200 غم كل منها؛ طحين ابيض؛ كوب طيب، ملح، بقدونس وليمونه.

حرارة الثيرموسات: 160 ° مئوية

مدة الطبخ: 6 - 7 دقائق

بعد تنظيف وتنشيف السوليولا اتركها غاطسه في الحليب لمدة 10 دقائق. غبرها بالطحين وهزها لتبعد الطحين الزائد. اشعل المقلاة وعيرها على 160 ° مئوية والسله مرفوعة. عندما تتطفئ لمبة الاشارة، ضع الكل في السله واتركه لينقلي لمدة 6 - 7 دقائق. قلبه بعد 3 - 4 دقائق. بعد ان تشفته وتركته ليقتلر وبعد تليحه ضعه في صحن التقديم وزينه بقلقات الليمون وخصلات البقونس. قدمه على المائدة ساخن.

ضلوع عجل / دجاج

مكونات لشخصان: شريحتا عجل / دجاج حوالي 150 غم الواحد؛ بيضتان، ملح، خبز مبروش، قفل.

حرارة الثيرموسات: 170 ° مئوية

مدة الطبخ: 5 - 7 دقائق

اطرق شرائح اللحمه بالمطرقة. اخفق البيضتان وحبه من الملح والقفل في صحن، ثم ضع الشرائح في الصحن ويدها مررها في الخبز المبروش ليلتصق بالشرائح جيدا. عير المقلاة على 170 ° مئوية والسله مرفوعة الى الاعلى. عندما تتطفئ لمبة الاشارة، ضع الشرائح في السله واتركها لتتقلي لمدة 5 - 7 دقائق. قلبها في مدة منتصف الطبخ قمها ساخنه وملحها حسب التوق.

كفتا

مكونات لشخصان: 400 غم لحمه مطحونه و 30 غم من المورتاديليا؛ بيضتان، خبز مبروش، ليمونه وخصلات من السلطه للتزين ملح وقفل

حرارة الثيرموسات: 160 ° مئوية

مدة الطبخ: 7 - 9 دقائق

اعجن اللحمه المطحونه، المورتاديليا والبيضتان، الملح والقفل. حضر كفتا صغيرة الحجم ومررها في الخبز المبروش حتى يلتصق بها جيدا

تشعل المقلاة وعيرها على 160 ° مئوية والسله مرفوعة. عندما تتطفئ لمبة الاشارة، ضع الكفتا في السله واتركها لتتقلي لمدة 7 - 9 دقائق، قلبها بعد بضعة دقائق. بالورق الماص نشف واتركه ليقتلر، ويدها ضع الكل في صحن التقديم وزينه بخصلات السلطه وفلقات الليمون.

قرنبيط

مكونات ل 3/2 اشخاص: قرنبيطه من 400 غم 3/2 بيضات؛ خبز مبروش، ملح،

حرارة الثيرموسات: 160 ° مئوية

مدة الطبخ: 8 - 9 دقائق

أسلق القرنبيط وذلك بغليه في ماء مالح لمدة 15 دقيقه، واخرجه وهو ليس مملوفا تماما. اتركه ليبرد ومن ثم قسمه لخصلات. اخفق البيض واضف قليلا من الملح. مرر الخصلات لولا في البيض ومن ثم في الخبز المبروش. اشعل المقلاة وعيرها على 160 ° مئوية والسله مرفوعة. عندما تتطفئ لمبة الاشارة، ضع الكل في السله واتركه لينقلي لمدة 8 - 9 دقائق. قلبه بعد 4 دقائق. عندما تكون جاهزه قدمها رأسا وهي ساخنه.

فطر (فقايع)

مكونات ل 3/2 اشخاص: 400 غم من فطر شامبيون، بيضة، نصف كوب من الحليب، خبز مبروش، ملعقتان من جينة البرش، ملح.

حرارة الثيرموستات: 150 ° مئوية
مدة الطبخ: 9 - 10 دقائق

نظف بجانها الفقايع ولتبه حتى لا يبقى تراب وشرحها شرائح يست صغيره. قم بغسرها في لعجينه المكونه من لبيض المخفوق والحليب وبعض الملح. من ثم مررها في مخلوط الخبز المبروش والجينة المبروشه. عبر المقلاة على 150 ° مئوية واترك السله مرفوعه الى الاعلى. عندما تنطفئ لمبة الاشارة، ضع الفقايع في السله واتركها لتتقلي لمدة 9 - 10 دقائق وحتى يكتسبوا لونا ذهبيا. عندما تكون جاهزه ضعها بعد ان تم تقطيرها في قدر مغطا بالورق الماص. اتركها لتتشف وملحها وقدمها على المائدة ساخنة.

البانجان

مكونات لشخصان: 300 غم من البانجان، طحين ابيض، ملح.

حرارة الثيرموستات: 170 ° مئوية
مدة الطبخ: 11 - 12 دقيقة

قطع البانجان شرائحا سمكا تقريبا 5 ملم، رش عليها ملحاً ومن ثم اتركها لكي تقطر على الاقل لمدة ساعة. بعد تشفيفه جيدا، بتغييره بالطحين، في نفس الوقت اشعل وعبر المقلاة على 170 ° مئوية واترك السله مرفوعة لئلا على. عندما تنطفئ لمبة الاشارة، ضع البانجان في السله ولتبه حتى تكون الشرائح بعيدة الواحدة عن الاخرى، اتركه لينقلي لمدة 11 - 12 دقيقة. في منتصف مدة الطهي، افتح الغطاء وقلب الشرائح. بانتهاء الطهي اترك البانجان حتى يتقطر جيدا وضعه في صحن التقديم. قدمه راسا بعم تملحه حسب التذوق.

متساريل بالعرية - فلي بدون سله

مكونات ل 4 اشخاص: موتساريل كبيره. 8 قطع من الخبز لتوست. بيضتان. طحين. ملعقتان من الحليب. ملح. زيت. 3 شرائح من فخذ الخنزير المقدد المطهي. عجينة من السردين.

حرارة الثيرموستات: 160 ° مئوية
مدة الطبخ: 4 دقائق

عليك بازالة قشرة الخبز، وفوق كل قطعة خبز ضع شريحة موتساريل وفوقها قليلا من عجينة السردين وشرائح لحم الخنزير، ومن بعدها شريحة اخرى من الموتساريل واخيرا فوقها قطعة من الخبز. غيروا الكل بالطحين، وغطسها بالبيض المخفوق مع الحليب وقليلا من الملح. يجب ان تتشبع بهذا الخليط. اشعل المقلاة وعبرها على 160 ° مئوية. عندما تنطفئ الاشارة الضوئية، غطس 4 قطع كل مره في الزيت، واتركها لتتقلي لمدة 4 دقائق، وقلبها في منتصف مدة القلي. اتركها لتقطر ونشفها بورق ماص.

كوسا

مكونات لشخصان: 200 غم من الكوسا، طحين ابيض، ملح، من زيت الزيتون، ملح،

حرارة الثيرموستات: 170 ° مئوية
مدة الطبخ: 8 - 10 دقائق

حضر عجينة مكونه من ملعقتان من الطحين وملعقة زيت واخرى من الماء. اعمل على ان تكون العجينة رخوه واتركها لمدة نصف ساعة. إقطع الكوسا دوائر دوائر سمكها حوالي 5 ملم واعصرها بالعجينة. عبر المقلاة على 170 ° مئوية واترك السله مغمورة في الزيت. عندما تنطفئ لمبة الاشارة، ضع الكوسا في السله واتركها لتتقلي لمدة 8 - 10 دقائق. قلبها في منتصف مدة القلي. عندما تكون جاهزه قدموها راسا وهي ساخنة بعد وضعها في قدر تمت تغطيته بالورق الماص لتتشيفها. ملحها حسب التذوق.

أرض شوكي

مكونات لشخصان: 250 غم من الارض شوكي الطازج، طحين ابيض، بيضة، ملح.

حرارة الثيرموستات: 150 ° مئوية
مدة الطبخ: 10 - 12 دقيقة

قطع الارض شوكي بشكل فلفلات صغيره، اغسلها واتركها في وعاء به ماء وليمون وذلك لتجنب ان يصبح لونهم غامق. اشعل وعبر المقلاة على 150 ° مئوية واترك السله مغمورة في الزيت. اترك الارض شوكي يقطر ونشفه ومن تعد مرره في الطحين وبعدها في البيض المخفوق والملح، عندما تنطفئ لمبة الاشارة، ضع الارض شوكي في السله واتركه لينقلي لمدة 10 - 12 دقيقة حتى يصبح لونه مذهبا. عندما يكون جاهزا قدمها راسا وهو ساخن بعد وضعه في وعاء ر تمت تغطيته بالورق الماص لتتشيفه. ملح حسب التذوق وقدمه على المائدة ساخنا.

زلايه تم قليبها بدون سله

مكونات ل 6 اشخاص: 1/4 لتر من الماء، 50 غم زبد، قليل من الملح، 150 غم طحين ابيض، 50 غم حنطة، 50 غم سكر، 1 ظرف من لسكر بطعم فانيليا، عبوه من منكه ليمون (روم)، 4 بيضات، 1 ملعقة صغيره من الخميره، 100 غم من لزييب المغسول والمنشف جيدا، 40 غرام من السكر لتناغم جدا.

حرارة الثيرموستات: 160 ° مئوية
مدة الطبخ: 16 دقيقة

وزن وعبر بالضبط المكونات المذكوره. غربل الطحين مع الحنطة. ضع الماء، الزبد والملح في وعاء له مقبض طويل وقم بغليها، من بعد أسكب خليط الطحين والحنطة عليها. اخلط الكل حتى تحصل على كرة متماسكة، سخنها من جديد لمدة دقيقة، مستمرا بتحريك الخليط. ضع الطابه في وعاء واضف السكر، السكر بطعم الفانيليا، المنكه والبيض واحده تلو الاخرى. توقف عن اضافة البيض عندما تتخذ العجينة شكلا برقا وتقع بنقل من الملعقة مكونة نقاط طويلة. واخيرا اضف الخميره والزبيب على العجين. اشعل المقلاة لتصل حتى 160 ° مئوية. عندما تنطفئ الاشارة الضوئية، كون طابات صغيره مستعملا ملعقتان، وضعها في الزيت (18 طابه يمكن ان تضعها كل قلية) دعها تتقلي لمدة 16 دقيقة، وقلبها في منتصف مدة القلي. لا تستعمل السله لان الزلايه تطيش على سطح الزيت.