

آلة القلي الكهربائية



إرشادات للإستخدام

الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركبوا أية علبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أمتا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ الى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

هام جداً

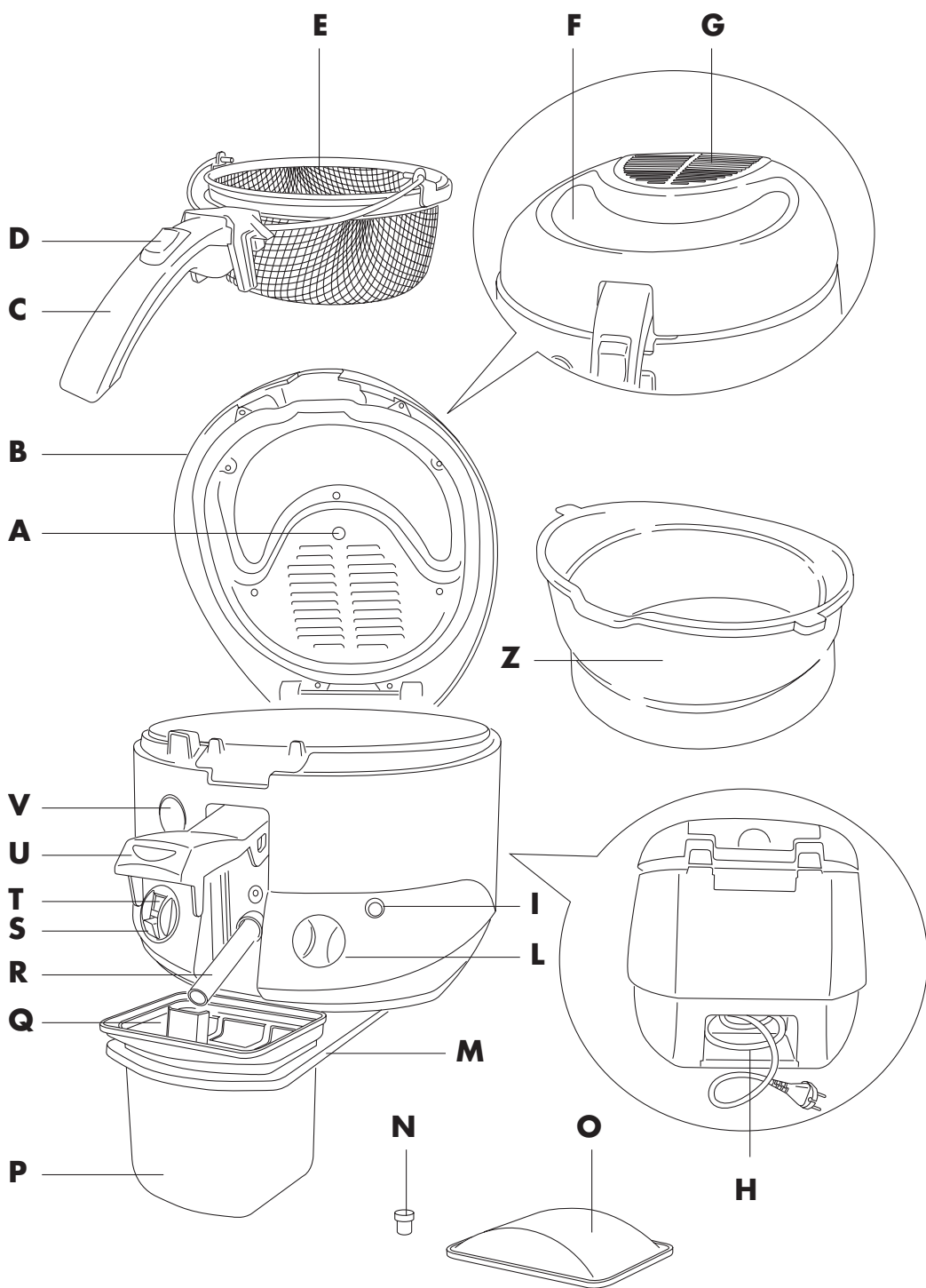
ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض *** أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

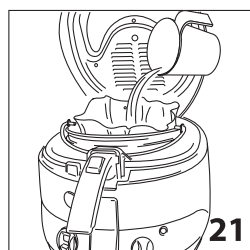
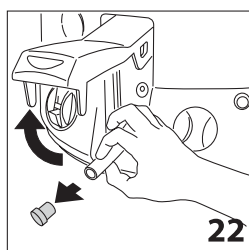
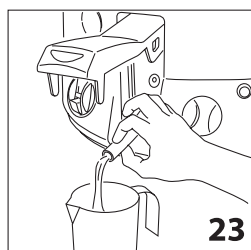
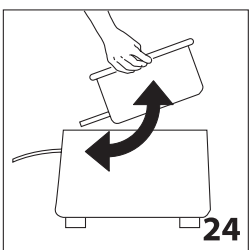
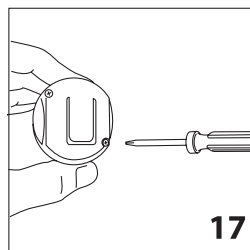
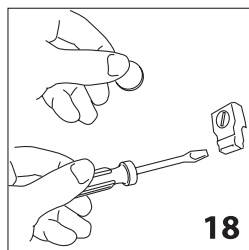
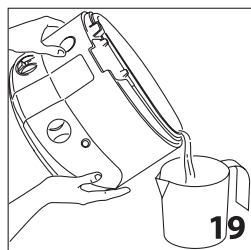
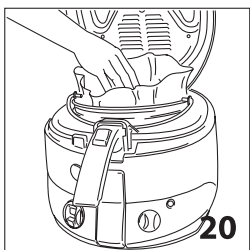
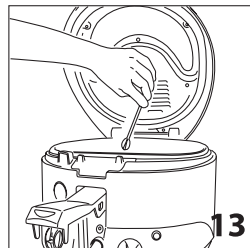
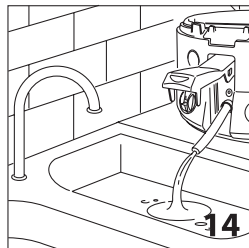
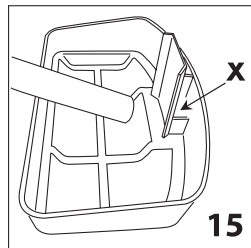
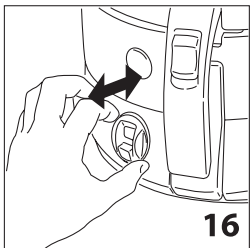
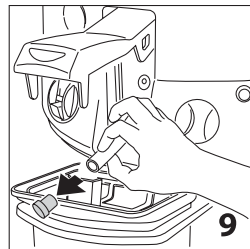
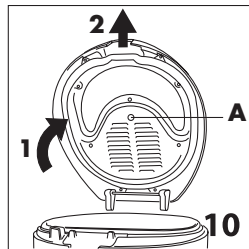
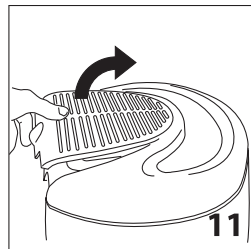
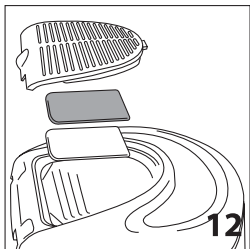
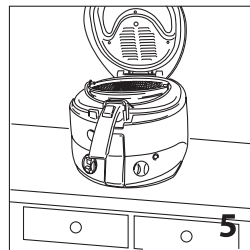
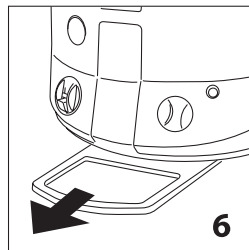
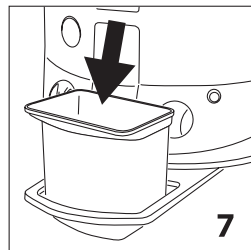
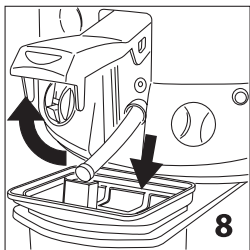
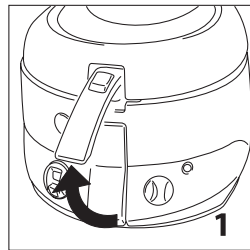
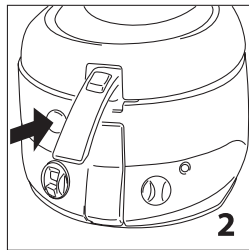
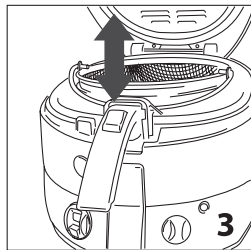
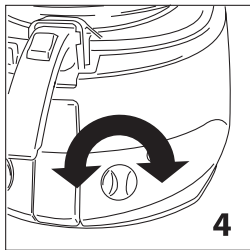
ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:

السلك الأخضر والأصفر: تأريض
السلك الأزرق: محايد (بارد)
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)





يجب قراءة كُتَيْب التعليمات باهتمام قبل تركيب و استخدام الجهاز. هكذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج و أعلى حد من الضمان و السلامة خلال استخدامه.

وصف الجهاز

- (انظر إلى الصورة في المدخل)
A. فتحة لمراقبة المصفاة
B. غطاء
C. مقبض السلة
D. مؤشر زلاق للمقبض
E. السلة
F. فتحة بنافاذة (فقط في بعض الموديلات)
G. سدادة المصفاة
H. حيز أو حجرة لوضع السلك
I. مؤشر ضوئي
L. مقبض الترموستات (أداة التنظيم الحراري) مع أداة الإطفاء
M. سلة وعاء للزيت (فقط في بعض الموديلات)
N. غطاء لأنبوب السيلان أوالتجفيف (فقط في بعض الموديلات)
O. غطاء وعاء للزيت (فقط في بعض الموديلات)
P. وعاء للزيت (فقط في بعض الموديلات)
Q. المصفاة للزيت (فقط في بعض الموديلات)
R. أنبوب السيلان أوالتجفيف (فقط في بعض الموديلات)
S. زر عداد الدقائق
T. شاشة عداد الدقائق
U. بوابة حيز الأنبوب (فقط في بعض الموديلات)
V. زر الفتح أو التشغيل
Z. حوض

التوصيات

- تأكد قبل الاستخدام أن يكون توتر الشبكة متطابق بالشار إليه في ملصق معطيات الجهاز.
- إيصال الجهاز فقط بمأخذ كهربائي ذو إستطاعة قدرها 10 أمبير على الأقلّ و مزود بمأخذ أرضي فعّال للنجاة (في حال التعارض بين المنشب و وصلة الجهاز قم باستبدال الوصلة بأخرى من نوع مناسب من عامل مختص و مرخص).
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة .
- يجب عدم إستبدال كبل أو سلك التغذية الكهربائية الخاص بهذا الجهاز من قبل المستخدم. و ذلك لأن إستبداله يتطلب أدوات خاصة. في حال عطب ما يجب التوجّه لمركز الصيانة المرخص من المصنّع.
- يكون الجهاز ساخنا أثناء العمل. لا تترك الجهاز في متناول أيدي الأطفال.
- لا تنقل المقلاة (آلة القلي) عندما يكون الزيت ساخنا، فقد تحدث حروق خطيرة.
- لا تستخدم المقلاة بدون زيت.
- إذا كانت المقلاة تسرب زيتا، توجه إلى مركز الصيانة التقنية إلى العامل المرخص له من الشركة.
- تنسكب السلة بشكل آلي في المحور المركزي للحوض . لذلك , من أجل تجنب الأعطال , لا تدوّره يدويا كي تبحث عن الجهة الصحيحة.
- قبل استخدام المقلاة (آلة القلي) لأول مرة . اغسل بعناية: الحوض (Z) السلة (E) الغطاء (B) (بعد أن تكون قد رفعت المصافي مسبقا) و المجموعة الخاصة بالزيت (Q, P, O) بالماء الساخن و بوسائل منظف للصحن. لإفراغ الماء استخدم دائما أنبوب تجفيف الزيت كما هو مشار إليه في الصورة 14 . في نهاية العملية، نشف كل شيء بعناية و استخرج باقي الماء المحتمل الذي يتجمع في أسفل الحوض و خصوصا داخل أنبوب تجفيف الزيت. و ذلك تجنباً لخروج رذاذ زيت ساخن خطير أثناء العمل.

- يجب أن يكون أنبوب الخروج دائما مغلقا و موضوعا في مكانه أثناء العمل.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص غير المؤهلين دون رقابة مناسبة . لا تدع الأطفال يلعبون بالجهاز .
- لا تنقل الجهاز عندما يكون الزيت مازال ساخنا.
- انقل الجهاز مستخدما المقابض الخاصة (لا تستخدم أبدا مقبض السلة لنقوم بهذه المهمة).
- من الطبيعي جدا أن يصدر الجهاز لدى الاستعمال الأول رائحة جديد . غير هواء الغرفة .
- اللوازم والمواد التي يتعين أن تكون على اتصال مع منتجات غذائية هي مطابقة لإدارة قواعد و قوانين الإتحاد الأوروبي 109/89CEE.

تعليمات الاستخدام

تعبئة الزيت أو الدهن

- أنهض السلة نحو الجهة الأعلى رافعا إلى الأعلى المقبض الخاص (C) (صورة رقم 1) عملية رفع وخفض السلة تتم دائما و الغطاء مغلق.
- افتح الغطاء (B) بتدوير المقبض (7) (صورة رقم 2)
- استخراج السلة برفعها نحو الأعلى (صورة رقم 3)
- أضف إلى وعاء الزيت: 1.4 ليتر كإمكانية قصوى (أو 1.2 كغ من الدهن) أو ليتر واحد كإمكانية دنيا (أو 0.9 كغ من الدهن).
- انتباه : يجب أن يبقى المستوى ضمن الحدود القصوى و الدنيا المذكورة .
- لا تستخدم أبدا المقلاة (آلة القلي) مع الزيت أقل من المستوى الأدنى فهذا قد يسبب تدخل منظم الأمان الحراري, من أجل تبديله يجب التوجه إلى مركزنا المرخص .
- إن أفضل النتائج تحصل باستخدام زيت جيد لبذور الفستق .
- تجنب خلط زيوت مختلفة. إذا كنت تستخدم قطع الدهن الجامد , قطعه إلى قطع صغيرة بحيث لا تسخن المقلاة (آلة القلي) بشكل ناشف في الدقائق الأولى.
- درجة الحرارة يجب أن تكون موضوعة على 150 درجة C حتى يتم الذوبان الكامل للدهن : لكن يجب بالتتابع المضي نحو درجة الحرارة المرغوبة.

بدء القلي

1. ضع الطعام المراد قليه في السلة الصغيرة دون أي إضافة أبدا (1.2 كغ كحد أقصى من البطاطا الطازجة) للحصول على قلي أكثر تجانسا ننصح بتركيز الأغذية خصوصا في محيط السلة الصغيرة , بترك الجزء المركزي أقل تحميلا.
2. ضع السلة الصغيرة في الحوض بوضعية مرفوعة (الصورة رقم 3) و أغلق الغطاء عن طريق ضغط خفيف عليه نفسه حتى تندفع الدعامات . لتجنب خروج رذاذ زيت ساخن أغلق دائما الغطاء قبل تخفيض السلة الصغيرة.
3. وجه مفتاح منشب الحرارة (L) إلى الحرارة المطلوبة (الصورة رقم 4) و عندما يصل إلى درجة الحرارة المطلوبة فإن المؤشر الضوئي (I) ينطفئ .
4. ما أن ينطفئ المؤشر الضوئي اغمس فورا السلة الصغيرة في الزيت مخفضا شيئا فشيئا المقبض بعد أن تكون قد حركت المؤشر الزلاق (D) للمقبض نفسه إلى الوراء.
- من الطبيعي تماما أن يخرج بعد هذه العملية فورا من غطاء المصفاة (G) كمية واضحة من البخار الساخن للغاية.
- في بداية التسخين مباشرة بعد غمس الأغذية في الزيت سوف يغطي الجدار الداخلي للفتحة بنافذة (F) (إذا كانت مجهزة بها) بالبخار و الذي سيختفي بشكل متتابع.
- من الطبيعي أنه خلال العمل تتشكل قطرات مكثفة بالقرب من مقبض السلة الصغيرة.

النماذج المجهزة بعداد الدقائق الإلكتروني

1. وجه زمن الطبخ بتدوير المفتاح (S) و الشاشة (T) ستظهر الدقائق المعينة.
 2. مباشرة بعد ذلك تبدأ الأرقام بالإضاءة , أي أن زمن الطبخ قد بدأ . الدقيقة الأخيرة ستظهر بالثنائي.
 3. في حال الخطأ يمكن توجيه الزمن الجديد للطبخ بترك المفتاح مدارا و بالضغط لأكثر من 2 ثانيتين. و الشاشة ستظهر الصفر أي ستعيد من النقطة 1.
 4. يشير عداد الدقائق إلى نهاية زمن الطبخ لسلسلتين من صوت bip- bip بيب بيب تفصل ب 20 ثانية. لإغلاق مؤشر الصوت يكفي تدوير مفتاح عداد الدقائق (S).
- من الممكن تعليق عداد الدقائق على الثياب باستخدام كباسة أو قرط خاص.
- انتباه: عداد الدقائق لا يغلق الجهاز.**

تبدیل بطاريات عداد الدقائق

- حرك عداد الدقائق من مكانه (صورة رقم 16)
 - حرك الغطاء الخارجي بواسطة مفك براغي (الصورة رقم 17).
 - دور غطاء البطارية (الصورة رقم 18) بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى تنفتح .
 - بدل البطارية بواحدة أخرى من نفس النوع.
 - ارجع تركيب عداد الدقائق من جديد.
- سواء كان في حالة تبديل أو تشغيل الجهاز يجب أن تحرك البطارية و ترفع بحسب القوانين السارية لكونها ضارة للبيئة.

نهاية القلي

عند الانتهاء من زمن الطبخ ارفع السلة الصغيرة و راقب إن كان الطعام قد وصل إلى درجة التحميص المرغوب. في النماذج المجهزة بفتحة بنافذة فإن هذه المراقبة يمكن أن تتم بالنظر من خلالها دون فتح الجهاز. إذا ظننت أن الطبخ قد تم. أغلق الجهاز بتدوير مفتاح منظم الحرارة نحو الجهة "0" حتى الاستماع لصوت طقة الانقطاع الداخلي .

قم بتنقيط الزيت بكثافة تاركا لبعض الوقت السلة الصغيرة إلى داخل المقلاة نحو الأعلى .

تصفية الزيت والدهن

يُنصح بإتباع هذه العملية بعد كل قلي و خصوصا عندما تكون الأغذية مدهنة أو مكسوة بالطحين. إن أجزاء الطعام الباقية في السائل تميل إلى الاحتراق و تسبب فسادا أسرع للزيت وللدهن .

تأكد من أن يكون الزيت باردا بما فيه الكفاية (انتظر حوالي ساعتين).

ابعد المقلاة عن طرف مستو المسند (الصورة رقم 5). لأجل تجنب وقوع الجهاز لدى تصفية الزيت , راقب أن تكون الأرجل "U" دائما على سطح مستو المسند (الصورة رقم 5) .

نماذج غير مزودة بأنبوب التجفيف (R) و حوض الزيت (P)

استمر على النحو التالي:

1. بعد أن تحرك الغطاء (الصورة رقم 10) افرغ الحوض كما هو موضح إليه في (الصورة رقم 19).
 2. صل السلة الصغيرة إلى الحوض و نظم في عمق السلة الصغيرة مصفاة التجهيز (الصورة رقم 20) إن المصافي متوفرة عند بانعكم أو عند مركزنا للصيانة.
 3. صب إذا الزيت أو الدهن في المقلاة ببطء شديد حتى لا يطفح من المصفاة (الصورة رقم 21).
- ملاحظة :** الزيت المصفى هكذا يمكن أن يحفظ داخل المقلاة مع ذلك ما بين طبخ آخر
- قد يستغرق وقتا طويلا فأننا ننصح بالاحتفاظ بالزيت في الظلام في وعاء مغلق من أجل تجنب تلفه و يعتبر مثال جيد الاحتفاظ بالزيت المستخدم لقلي السمك منفصلا عن ذلك المستخدم لقلي الأغذية الأخرى .
- إذا استخدم شحم خنزير أو لحم خنزير مقعد لا تتركه يبرد كثيرا كي لا يتجمد.

النماذج المجهزة بأنبوب التجفيف (R) و وعاء الزيت (P)

1. افتح غطاء المقلاة و ارفع السلة الصغيرة
 2. افتح الباب الصغير (U) كما هو مشار إليه في الصورة رقم 22
 3. استخرج أنبوب التجفيف (R)
 4. ارفع الغطاء (N) و اضغط بإصبعين بالتزامن على الأنبوب لمنع خروج الزيت أو الدهن حتى هذا الأخير يتوجه إلى وعاء (الصورة رقم 22)
 5. اسكب الزيت أو الدهن في وعاء (الصورة رقم 23)
 6. حرك بقايا محتلمة في الحوض باستخدام اسفنجة أو بالورق المجفف
 7. بعد انتهاء المهمة اعد وضع أنبوب التجفيف في مكانه بعد إعادة الغطاء
 8. اعد السلة الصغيرة في وضعية إلى أعلى ونظم في عمق السلة الصغير أحد المصافي المقدمة (الصورة رقم 20) إن المصافي يمكن استبدالها من عند بانعكس أو لدى مركزنا للصيانة
 9. أعد سكب الزيت أو الدهن في المقلاة (آلة القلي) ببطء شديد حتى لا يطفح من المصفاة (الصورة رقم 21)
 10. يمكن للزيت المصفى هكذا الاحتفاظ به داخل المقلاة (آلة القلي) . مع ذلك إذا كان سيستغرق ما بين الطبخ والآخر وقتا طويلا فينصح بالاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق لمنع تسربه . ويعتبر مثال جيد الاحتفاظ بالزيت المستخدم لقلي السمك منفصل عن ذلك المستخدم لقلي الأغذية الأخرى
- في حال استخدام الدهن، انتبه كي لا يبرد كثيرا وألا سيجمد.

النماذج المجهزة بأنبوب التجفيف (R) و وعاء الزيت (P)

1. اسحب الدرج (M) نحو الخارج (كما في الصورة رقم 6)
 2. ضع وعاء الزيت (P) دون غطاء (O) في المكان المناسب (الصورة رقم 7)
 3. ارفع السلة
 4. افتح الباب الصغير (U) كما في الصورة رقم 8
 5. ضع مصفاة الزيت (Q) في الوعاء (الصورة رقم 8)
 6. استخرج أنبوب التجفيف (R) ارفع الغطاء (N) وبشكل متزامن اضغط الأنبوب بإصبعين لمنع تسرب السائل حتى يوضع فوق المصفاة (انظر إلى الصورة رقم 9)
 7. اسكب الزيت في وعاء الزيت (P) بالضغط على الأنبوب (R) بإصبعين لتنظيم التدفق بحيث لا يخرج الزيت من الفتحات "X" (الصورة رقم 15) هذه الفتحات تستخدم لتجنب تراكم الزيت في حوض المصفاة إذا كان ينزل بسرعة كبيرة أو إذا كانت المصفاة محتقنة. في هذه الحالة لا تكون التصفية مثالية إذا كان الزيت بشكل خاص "وسخا" انتبه كي لا يطفح من المصفاة
 8. في نهاية المهمة، أعد الأنبوب إلى مكانه بعد إعادة الغطاء وأغلق الباب الصغير .
 9. أعد الوعاء مغطى بالغطاء (O) بحيث يمكن الاحتفاظ بشكل أفضل بالزيت لمرة قادمة
 10. أعد وضع الدرج كما كان في الأصل
 11. حرك بقايا محتلمة في الحوض باستخدام اسفنجة أو بالورق المجفف
- في حال استخدام الدهن انتبه إلى عدم تركه يبرد كثيرا وألا سيجمد

تبديل المصفاة المضادة للروائح

تفقد المصافي المضادة للروائح الموجودة داخل الغطاء فعاليتها مع الزمن . تغير لون المصفاة , يُرى من خلال الفتحة (A) للصورة رقم 10 من خارج الغطاء, يشير أن المصفاة يجب أن تبدل. من أجل التبدل ارفع غطاء المصفاة (G) البلاستيكي (الصورة رقم 11).

ملاحظة: المصفاة البيضاء يجب أن تسند من الطرف المعدني (الصورة رقم 12) و المنطقة الملونة يجب أن تقلب نحو الأعلى (أو نحو المصفاة السوداء) اعد تركيب غطاء المصفاة بعد ذلك مع الإنتباه إلى وضع المساند الداخلية بشكل صحيح كما هو مشار إليه في الصورة (رقم 12).

التنظيف

قبل أي تنظيف اسحب منشب مأخذ التيار. لا تغمس أبدا المقلاة (آلة القلي) بالماء ولا تضعها تحت صنوبر الماء. فيتصفية الماء قد تسبب انصعاقات. بعد ترك الزيت يبرد بشكل مناسب لمدة ساعتين. افرغ الزيت أو الدهن كما هو مشروح سابقا في فقرة قلي الزيت و الدهن. ارفع الغطاء كما هو مشار إليه في الصورة رقم 10. الغطاء قابل للنقل. لرفعه افعل ما يلي: ادفعه إلى الخلف (انظر إلى السهم "1" الصورة رقم 10) و بالتزامن ارفعه نحو الأعلى (انظر إلى السهم "2" الصورة رقم 10) لا تغمس الغطاء في الماء قبل أن تكون قد فككت المصافي. من أجل نظافة الحوض اتبع الطريقة التالية

- اغسل الحوض (Z) بالماء الساخن و سائل غسيل الصحون . لإفراغ الماء استخدم دائما أنبوب تجفيف الزيت (إن كان موجودا) كما هو مشار إليه في الصورة رقم 14 . إذا أشطف و نشف بعناية , أنزع بقايا محتملة من الماء المتجمع في أنبوب التجفيف .
- من أجل تنظيف داخل أنبوب التجفيف استعمل الممسحة الصغيرة المقدمة (الصورة رقم 13)
- ينصح بتنظيف منظم للسلة الصغيرة (E) معتنيا بدفع كل البقايا المحتملة التي يمكن أن تكون متراكمة في حلقة عجلاته لها نفسها
- نشف داخل المقلاة (آلة القلي) بقطعة قماش طرية ورطبة وذلك لإزالة الرذاذ ونقط الزيت الصغيرة المحتملة أو المتكتفة
- السلة الصغيرة يمكن غسلها في غسالة الصحون.
- نظف ونشف حتى الإطارات لتجنب الالتصاق المحتمل مع الحوض عند عدم استخدام الجهاز (في حال الالتصاق نكتفي بفتح الغطاء باليد ممسكين بالتزامن مفتاح الفتح مضغوطة).

نموذج مع حوض مضاد الالتصاق

لا تستخدم لتنظيف الحوض أدوات ولا منظفات كاشطة ولكن فقط قطعة قماش طرية مع منظف حيادي .

نصائح للطبخ

مدة الزيت أو الدهن

لا يجوز أبدا أن ينخفض مستوى الزيت أو الدهن إلى الحد الأدنى . من وقت لآخر يجب تجديده بشكل كامل . مدة الزيت أو الدهن تعتمد على ما يقلى .
فتات المعجنات على سبيل المثال يوسخ الزيت أكثر من القلي البسيط .
كما في أي مقلاة (آلة القلي) إذا 'سخن' الزيت عدة مرات يتلف: مع ذلك حتى وإن استخدم و صُفي بشكل صحيح فإننا ننصح باستبداله كاملا بنظام معين .
ننصح بتغيير الزيت كاملا بعد 8\5 استخدامات أو في الحالات التالية :

- روائح كريهة
- دخان أثناء القلي
- عندما يصبح الزيت غامقا
- من حيث أن هذا القلي يعمل بقليل من الزيت بفضل السلة الصغيرة الدوارة فله ميزة عظيمة بأنه يزيل تقريبا نصف كمية الزيت مقارنة بالمقاليات الأخرى في الأسواق .

للقلي بطريقة صحيحة

- من الضروري لكل وصفة الاحتفاظ بدرجة الحرارة المنصوح بها . إذا كانت درجة الحرارة منخفضة جدا فإن المقالي تمتص الزيت . إذا كانت درجة الحرارة عالية جدا تتشكل على الفور طبقة خارجية ويبقى ما بالداخل نيئا .
- أغذية القلي يجب أن تغمس فقط عند ما يصل الزيت إلى درجة الحرارة الصحيحة . أي عندما ينطفئ المؤشر الضوئي .

- لا تتحمل السلة الصغيرة فوق الطاقة . قد يسبب انخفاض فجائي لدرجة حرارة الزيت و بالتالي تحصل على قلي دهني جدا و غير متناسق.
- إذا قلبت كمية من الأغذية فإن درجة حرارة الزيت يجب أن تكون معيرة بشكل منخفض أكثر مما هو مشار إليه و ذلك تجنباً لغلبيات قوية للزيت
- يجب مراقبة أن تكون الأغذية مقطعة بشكل صغير و بقطع منتظمة فعندما تقطع الأغذية بأشكال عدة سوف يطبخون بشكل سيء في الداخل، على الرغم من الشكل الجميل بينما إذا قطعوا بشكل منتظم يصلون بشكل متزامن إلى درجة الطبخ المثالية
- **نشف الأغذية بشكل جيد قبل غمسهم بالزيت أو الدهن** . من حيث أن الأغذية الرطبة جدا تصبح رخوة بعد الطبخ (خاصة البطاطا) يُنصح بوضع فئات الخبز أو الطحين على الأغذية الغنية بالمياه (سمك، لحم، خضراوات) معتنيا بإزالة الخبز أو الطحين الزائد قبل غمسهم بالزيت.

قلي الأطعمة الغير مجمدة

الوقت أو الزمن بالدقائق	الحرارة المثوية (°C)	الكمية الكبرى محددة بالغرام	الطعام
12 - 10	190	600	الكمية الموصى بها لقلي مثالي 1.4 لتر زيت
20-22	190	1000	الكمية القصوى مع 1 لتر زيت
20-22	190	1200	الكمية القصوى مع 1.4 لتر زيت
9-10	160	500	كلمار
9-10	160	500	كانستريل
7-10	160	600	أذنان لنغوستين
8-10	170	600-500	السردين
8-10	160	500	(حبار) إخطبوط صغير
6-7	160	600-500	سوليولي عدد 3
5-6	170	250	ضلع العجل عدد (2)
6-7	170	300	ضلع الفروج عدد (3)
7-9	160	400	كفتة عدد (8-10)
10-12	150	250	الخرشوف
8-9	160	400	القرنبيط
9-10	150	400	الفطر
11-12	170	300	الباذنجان
8-10	170	200	الكوسا

الزمن ودرجة حرارة الطبخ تقديرية و يجب أن تنظم بحسب الكمية و الذوق الشخصي

- للمجمدات درجة حرارة منخفضة جدا. و بالتالي فإنهم يسببون بشكل لا مناص منه انخفاضاً ملحوظاً في درجة حرارة الزيت أو الدهن. ننصحك كي تحصل على نتيجة جيدة ألا تزيد من الكمية الموصى بها في اللائحة التالية
- غالبا ما تكون الأغذية المجمدة مكسوة ببلورات ثلجية عديدة و التي يتعين إزالتها قبل الطبخ و ذلك بهز السلة الصغيرة. اغمس بعد ذلك السلة الصغيرة في زيت القلي ببطء شديد و ذلك تجنباً لغليان الزيت نفسه من جديد
- إن زمن الطبخ تقريبي و يجب أن يكون منوعاً عن طريق عمل درجة الحرارة المبدئي للأغذية التي ستقلى و عمل درجة حرارة الموصى بها من قبل منتج هذه المجمدات.

الغذاء	الكمية القصوى بالغرام	درجة الحرارة (°C)	الزمن بالدقائق
البطاطا المقلية	الكمية الموصى بها لقلي مثالي 1.4 لتر زيت	190	4-6
الكمية القصوى مع 1 لتر زيت	600	190	14-16
الكمية القصوى مع 1.4 لتر زيت	1000	190	21-23
مقرمشات البطاطا	500	190	7-8
سمك عيدان سمك القدّ (ميرلوسو)	300	190	4-6
جمبري	300	190	4-6
اللحم ضلوع فروج عدد (3)	200	180	6-8

تنبيه: قبل أن تغمس السلة تأكد من أن الغطاء محكم الإغلاق .

(*) هذه هي الكمية الموصى بها للحصول على قلي مثالي . وبالطبع من الممكن قلي كمية اكبر من البطاطا المجمدة آخذين بعين الاعتبار أنه في هذه الحالة ستكون دهنية أكثر قليلاً بسبب الانخفاض المفاجئ لدرجة حرارة الزيت عند الغمس.

الشذوذ	السبب	الحلّ
صدور روائح كريهة	المصفاة المضادة للروائح ممتلئة. الزيت فاسد. السائل المستخدم للطهي غير مناسب.	بدل المصفاة. إستبدال الزيت أو السمّة. إستخدام زيت فستق العبيد أو زيت نباتي من النوعية الجيدة.
الزيت يفيض	قد تُلّف و فسد الزيت و تتشكّل رغوة كثيفة. قد غمرتم أطعمة غير جافة بشكل كاف في الزيت الحار. قد تمّ غمر السلة بسرعة كبيرة. مستوى الزيت يتجاوز المستوى الأعلى.	إستبدال الزيت أو السمّة. تجفيف الأطعمة بشكل جيد. يجب غمرها ببطء. تقليل كمية الزيت في الحوض.
لا يسخن الزيت	قد يكون حصل تدخل من جهاز الضمان الحراري.	التوجّه لمركز الصيانة (يجب إستبدال الأداة).
تم القلي فقط في نصف السلة	السلة الصغيرة لا تدور أثناء الطبخ.	نظف عمق الحوض. نظف حلقة عجالات السلة الصغيرة.