

МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР

Қауіпсіздік шаралары



Қауіпті!

Мұндай ескертуді елемеу электр тогына түсу салдарынан өмірге қауіп төндіретін жарақатқа себеп болуы мүмкін.

- Құрылғыны розеткаға қоспас бұрын, мынаған көз жеткізіңіз:
- құрылғының төлқұжат жапсырмасында көрсетілген кернеуі үйдегі розетканың кернеуіне сәйкес болуы керек;
- розетка жерге тұйықталған болуы керек және онда кемінде 16 А қуат болуы керек.
- кәсіби немесе дұрыс емес қолдану немесе нұсқауларды орындамау өнім жасаушысын барлық жауапкершіліктерден босатады.
- Құрылғыны пайдалану барысында қуат сымы ыстық болуы мүмкін бөліктерге тиіп кетпесін. Егер қуат сымы зақымданса, барлық қауіп-қатерлерді жою үшін оны өнім жасаушысы немесе өнім жасаушысының тұтынушылық қызметтері ауыстыруы керек.
- Құрылғыны жинап қоймас бұрын, пісіру плиталарын алыңыз немесе тазалау және күтім көрсету әрекетін орындаңыз, құрылғыны өшіріп, ашасын розеткадан суырыңыз. Құрылғының толық салқындағанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны ешқашан сыртта пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны ешқашан суға батырмаңыз.
- Бұл құрылғыны таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдаланылмауы керек.
- Ағымдағы қауіпсіздік ережелеріне және стандарттарына сай ұзарту сымдарын ғана пайдаланыңыз. Олар тиісті қиылысу бөлігімен дұрыс жұмыс күйінде

тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Розеткадан сымды тарту арқылы ажыратпаңыз.



Маңызды!

Мұндай ескертуді елемеу жарақаттануға немесе құрылғыны зақымдауға себеп болуы мүмкін.

- Бұл құрылғы тамақ пісіруге арналған. Оны ешқашан басқа мақсаттар үшін пайдалануға, кез келген түрде құрылымын өзгертуге немесе жасанды түрі жасалмауы керек.
- Бұл тек үйде пайдалануға арналған құрылғы. Дүкендердегі, офистердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлер тамақтанатын орындарда; фермаларда; қонақүйлердегі, мотельдердегі және басқа қонақ күту орталарындағы клиенттерге; төсек және таңғы ас беретін орталарда.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балаларға, қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері шектелген адамдарға немесе осы құрылғыға қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға тек оларға ықтимал қауіп-қатерлер мен құрылғыны қауіпсіз жолмен пайдалану туралы нұсқау берілгенде және олар бақыланғанда ғана пайдалануға болады. Балалардың құрылғымен ойнамауы керек.
- Балалар сегіз жастан аспаған болса және үнемі бақылауда болмаса, тазалауды және пайдаланушы орындайтын техникалық күтімді балалар 8 жастан аспаса және бақылауда болмаса орындамаулары керек.

Құрылғыны және оның сымын 8 жастан аспаған балалардан аулақ ұстаңыз.

- Құрылғыны балалардың қолдары жететін жерде немесе пайдаланылып жатқан кезде қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны ешқашан пісіру плитасынсыз пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жинап қоймас бұрын оның толық салқындағанын күтіңіз.
- Құрылғыны қолдану барысында жылжытпаңыз.



Күйіп қалу қаупі бар!!

Мұндай ескертуді елемеу күйіп қалуға әкеп соқтырады.

- Құрылғы қолданып жатқан кезде, оның сырты беттері өте ыстық болуы мүмкін. Қажет болса әрқашан тұтқаны (2) немесе ас пісіру қолғабын пайдаланыңыз.
- Құрылғы толық салқындаған кезде пісіру плиталарын ешқашан алмаңыз немесе ауыстырмаңыз.



Ескеріңіз:

Бұл таңба пайдаланушыға арналған ұсыныстарды және маңызды ақпаратты білдіреді.

- Өрт қаупінің алдын алу үшін тамақты полиэтилен қабықшамен, жұқа фольгамен немесе полиэтилен қалталармен орап пісірмеңіз.



Бұл құрылғы тағам тиетін материалдар мен керек-жарақтарға қатысты ЕО-тың 1935/2004 ережесіне сай.

СИПАТТАМА

- Негізгі бөлік және жапқыш:** өздігінен реттелетін жапқышы бар мықты тот баспайтын болаттан жасалған құрылым.
- Тұтқа:** жоғарғы плитаны/жапқышты тамақтың қалыңдығына сай реттейтін қатты құйма металдан жасалған тұтқа.
- Плиталарды босату түймелері:** плитаны босату және шығару үшін басыңыз.

4. Отқа қақтау плитасын бекіту/босату құралы

5. Ілгекті босату тетігі: жалпақ бағытта тамақ пісіру үшін құрылғыны толық ашып қоюға мүмкіндік береді.

6. Қыздыруды реттеу тетігі: жоғарғы плитаны/жапқышты тиісті биіктікке реттеуге, престоуді қажет етпейтін тағамды дайындауға арналған.

7. ON (Қосу) шамы.

8. Start/stop (Бастау/тоқтату) түймесі.

9. t уақыт түймесі: пісіру уақытын реттеуге (азайтуға) арналған.

10. s уақыт түймесі: пісіру уақытын реттеуге (көбейтуге) арналған.

11. Төменгі плитаны "кептіру" түймесі.

12. Төменгі плита термостатының тетігі: температураны 60°C-тан 230°C-қа дейін реттеуге немесе төменгі плитаны өшіруге арналған.

13. Жоғарғы плитаны "кептіру" түймесі.

14. Жоғарғы плита термостатының тетігі: температураны 60°C-тан 230°C-қа дейін реттеуге немесе жоғарғы плитаны өшіруге арналған.

15. Алынбалы плиталар: тамақ жабыспайды, ыдыс-аяқ жуғышта жууға болады, оңай тазаланады. ПЛИТАЛАР САНЫ МЕН ТҮРІ ҮЛГІГЕ ҚАРАЙ ӘР ТҮРЛІ БОЛУЫ МҮМКІН.

15a. Отқа қақтау плиталары: стейкті, гамбургерді, тауық етін және көкөністерді қуаруға өте ыңғайлы.

15b. Шұңғыл плиталар: керемет құймақ, жұмыртқа, бекон және шаянтектерді дайындауға арналған.

15c. Жоғарғы вафли плитасы (тек кейбір үлгілерде немесе бөлек қосымша құрал ретінде қол жетімді)

15d. Төменгі вафли плитасы (тек кейбір үлгілерде немесе бөлек қосымша құрал ретінде қол жетімді): кіршіксіз вафлилерді дайындауға арналған.

16. Май жинау науасы: құрылғыға біріктірілген және оңай тазалау үшін алынады.

17. Тазалау құралы: плиталарды пайдаланып болған соң тазалауға көмектеседі.

18. Вафли мөлшері кесесі (тек кейбір үлгілерде).

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

Плитадан барлық орам материалдары мен жапсырмаларды алыңыз. Орам материалдарын тастамас бұрын, жаңа құрылғының барлық бөліктерін шығарғаныңызға көз жеткізіңіз. Біз қорап пен орам материалдарын болашақта қайта пайдалану үшін сақтап қояуды ұсынамыз.

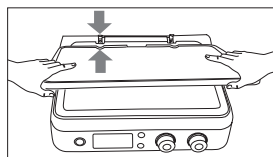
i **Ескеріңіз:** Пайдаланбас бұрын, негізгі бөлікті, жапқышты және тетіктерді дымқыл шүберекпен тасымалдау барысында жиналған шаңды алу үшін тазалаңыз. Пісіру плиталарын, май жинау науасын және тазалау құралын мұқият тазалаңыз. Плиталарды, май жинау науасын және қалақты ыдыс жуғышта жууға болады.

i **Ескеріңіз:** Құрылғыны алғаш рет пайдаланған кезде, одан аздап жағымсыз иіс немесе түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты нәрсе және жабысудан қорғау қабаты бар барлық құрылғыларда болып тұрады. Құрылғы қолданыстан (кемінде 30 минуттан соң) кейін толық суыған соң плиталарды тазалауға арналған тазалау құралымен жабдықталған. Тазалау құралын тамақ пісіру барысында қалдық тамақ пен майды кетіру үшін бірнеше секунд пайдалануға болады. Егер бұл құралды әлі де ыстық плиталарды тазалау үшін ұзақ уақыт бойы пайдалансаңыз, құрал балқып кетуі мүмкін.

i **Ескеріңіз:** алынбалы отқа қақтау плиталары (отқа қақтау және шұңғыл) құрылғыда толығымен ауыстырып салуға болатын нәрселер болып табылады.

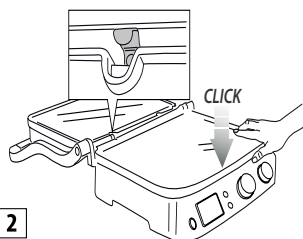
Пісіру плиталарын салу

- Құрылғыны жалпақ күйде орналастырыңыз (1-суретті көріңіз). Бір уақытта бір плитаны салыңыз.



1

- Әрбір плитаны жоғарғы не төменгі корпусстың кез келгеніне енгізуге болады (2-суретті көріңіз).



2

Плиталарды алу

Құрылғыны жалпақ күйде орналастырыңыз. Оң жақтағы плитаны босату түймелерін (3) анықтаңыз. Плитаны негізгі бөліктен шығарып алу үшін, осы түймені сенімді түрде басыңыз. Плиталарды екі қолыңызбен ұстап, металл тіректердің бойымен сырғытыңыз және оны негізгі бөліктен алып тастаңыз. Екінші плитаны шығарып алу үшін дәл осындай әрекетті орындай отырып, басқа босату түймесін басыңыз.



Күйіп қалу қаупі бар!! Құрылғы салқындаған кезде пісіру плиталарын ешқашан алмаңыз немесе ауыстырмаңыз.

Май жинау науасын орналастыру

Тамақ пісіру барысында май жинау науасы құрылғының артындағы өзінің корпусына салынған болуы керек. Тамақтан шығатын май плитадағы тесікке қарай ағады және науаға жиналады.



Ескеріңіз: Тамақ пісіру барысында май жинау науасын жиі-жиі тексеріп, толған кезде артық майды төгу үшін шығарып

алыңыз.

Тамақ пісірген соң, жиналған майды тиісті жолмен қоқысқа тастаңыз.

Май жинау науасын ыдыс жуғыш машинада жууға болады.



Маңызды! Тамақ пісіру кезінде назар аударыңыз.

Құрылғыны ашу үшін, салқын күйде қалатын тұтқаны ұстаңыз. Алюминий құймасынан жасалған бөліктер қатты қызады, тамақ пісіру кезінде оған тиіп кетпеңіз және тамақ пісіріп болған соң дереу оны ұстауға болмайды. құрылғымен кез келген операцияны орындамас бұрын, оны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз.

Тамақты тек май жинау науасы орнында болған кезде ғана пісіріңіз. Май жинау науасын құрылғы толық суығанша босатпаңыз. Сұйықтың төгіліп кетуінен сақтану үшін май жинау науасын алу барысында абай болыңыз.

ТАМАҚ ПІСІРУ КҮЙЛЕРІ

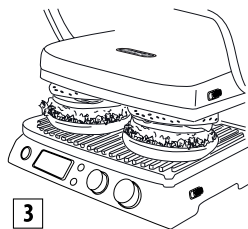
Отқа тигізіп қақтау (жабық күйде)

- Жоғарғы плита төменгі плитаға қойылады. Бұл – бастапқы күй және құрылғы тигізіп пісіру плитасы ретінде пайдаланылған кезде тамақ пісіруге болатын күйлердің бірі. Жапқыш плитадағы тамақтың қалыңдығын автоматты түрде реттейді.

Осылайша, тамақтың екі жағы да біркелкі болып піседі.

Тигізіп пісіру плитасы – гамбургерлерді, сүйектері алынған етті, жұқа ет тіліктерін, көкөністерді және сэндвичтерді пісіруге өте ыңғайлы нәрсе. "Contact" (Тигізіп пісіру) функциясы тамақты жылдам және пайдалы етіп дайындауға өте ыңғайлы. Тигізіп пісіру плитасын пайдаланған кезіңізде, тамақ тезірек піседі, себебі оның екі жағы да плитаға тиіп тұрады (3-суретті көріңіз).

Тамақтан шыққан май ағады және плитадағы ойықтар мен артқы тесіктер арқылы май жинау науасына құйылады.

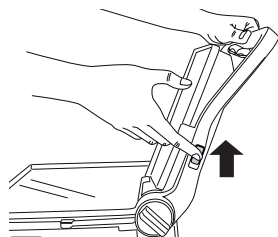


3

Құрылғыда тамақтың қалыңдығына сай жоғарғы плитаны реттеуге болатын арнайы тұтқа мен ілгек болады. Егер тигізіп пісіру плитасын пайдаланып тамақтың бірнеше түрін бір уақытта пісіргіңіз келсе, жапқыш тұзу жабылуы үшін әр тамақтың қалыңдығы бірдей болу керек.

Open Grill (Ашық отқа қақтау)

- Жоғарғы плита төменгі плитамен деңгейлес қойылады. Төменгі плита мен жоғарғы плита бір үлкен пісіру плитасын жасай отырып, бір деңгейде болады. Бұл бағытта құрылғы отқа қақтау плитасымен немесе шұңғыл плитамен кәуап пісіру күйінде пайдаланылады. Құрылғыны осы күйге орналастыру үшін, алдымен оң жақтағы ілгекті босату тетігін табыңыз. Тұтқаны сол және оң қолмен ұстап, босату тетігін жоғары қарай сырғытыңыз (4-суретті көріңіз).

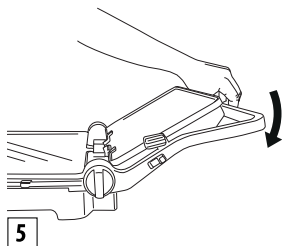


4

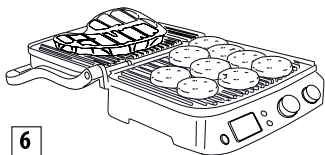
Тұтқаны жапқыш жалпақ күйге төңкеріліп қойылғанша артқа қарай итеріңіз (5-суретті көріңіз).

Босату тетігін тартқанға дейін тұтқаны аздап көтеру ілгекке түсетін күшті азайтады да, әрекетті оңайлатады. Бұл құрылғыны гамбургерлер, стейк, тауық еті және балық пісіру үшін отқа қақтау/кәуап пісіру құралы ретінде қолдануға

болады.



Отқа қақтау/кәуап режимі – ең әмбебап режим. Бұл режимде отқа қақтау плиталары ашық және пісіру бетін жұптастыру күйлерінде бола алады (6-суретті көріңіз).

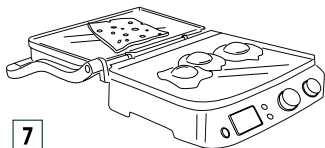


Ә р

түрлі немесе бір түрлі тағамдардың бірнешеуін дәмдерін араластырмай, бөлек табақшаларда пісіре аласыз.

Отқа қақтау/кәуап күйін әр түрлі қалыңдықтағы ет бөлшектерінің әрбіреуін қалаған пісіру деңгейінде қуыру үшін пайдалануға болады. Бұл режимде тамақ пісірген кезде, тамақты аударып тұру керек.

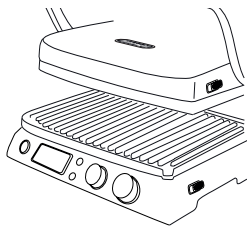
Сонымен қатар, бұл құрылғыны таңғы ас үшін құймақтар, жұмыртқалар, сыр, фриттер, бекон және шұжықшалар пісіруге арналған таба/кәуап құралы етінде де пайдалануға болады (7-суретті көріңіз).



Кең тамақ пісіру беті әр түрлі тағамның бірнешеуін немесе бір түрлі тағамның бірнешеуін бір уақытта пісіруге мүмкіндік береді.

Oven Grill (Пеште отқа қақтау)

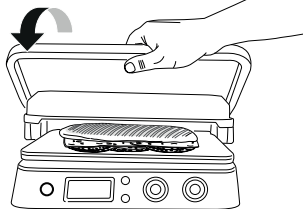
Бұл күй (8-суретті көріңіз) баяу және біркелкі қақталуы керек қалың тағамдарды тигізбей отқа қақтауға ыңғайлы.




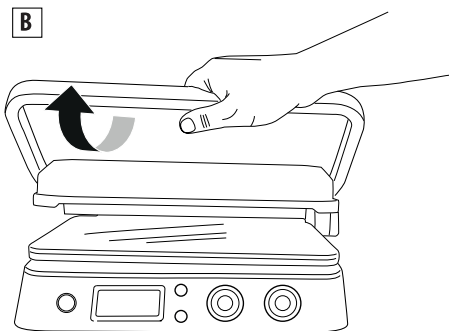
Бұл құрамында суы көп көкөністерді дайындауға өте қолайлы, себебі ол суды буландырып жібереді.

Осы ыстық плита күйін жұмсақ сэндвичтер мен престеуді қажет етпейтін тағамдарды дайындау үшін пайдалануға да болады.

- Тамақты төменгі плитаға қойыңыз.
- Тұтқадан ұстап тұрып, жоғарғы плитаны тамаққа жақын қойыңыз (А сур.).



- Биіктікті реттеу тетігін (6)  OVEN GRILL күйіне бұраңыз (B сур.).

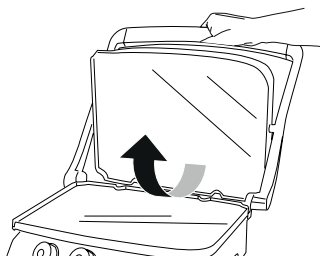


- Жоғарғы плита орнына бекітіледі.

Биіктікті реттеудің 4 күйі бар.

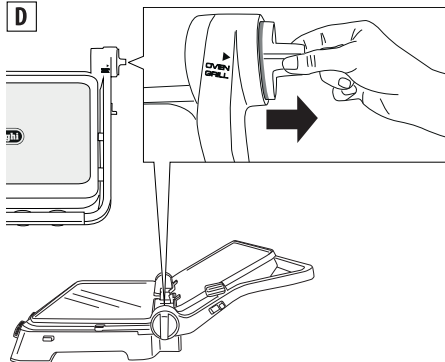
- Жоғарғы плитаны әрі қарай көтергенде реттеу жүйесі автоматты түрде босатылады (С сур.).

C



- Биіктің орнатылған соң, әрі қарай реттеуді тек тетікті тартып шығару және жаңа күйді орнату арқылы орындауға болады (D сур.).

D



ПАЙДАЛАНУ

Әрекет

Құрылғы дұрыс дайындалғанда және тамақ пісіруге дайын болғаныңызда, температураны әрбір отқа қақтау плитасы (жоғарғы және төменгі) үшін 60°C-тан 230°C-қа дейін бөлек орната аласыз (12 және 14 термостат тетіктерімен).

Start/stop (Бастау/тоқтату) түймесін басыңыз, ON (Қосулы) шамы жанады.

Орнатылған температураға қарай бұл құрылғы біраз уақыт ішінде қызады. Термостат қажетті температураға жеткен кезде, құрылғы дыбысты сигнал шығарып,

пайдалануға дайын болады. Дисплейде "READY" (Дайын) хабары пайда болады.

Тамақ пісіру барысында, пісіріліп жатқан тамақ түріне қарай температура кез келген уақытта өзгеріп тұруы мүмкін.

Таймер функциясы

Дисплейде "READY" (Дайын) жазуы пайда болған кезде, пісіру күйін таңдап ("Пісіру күйі" бөлімін көріңіз), тамақты плиталарға қойыңыз. пісіру уақытын таймер түймелерін (9 және 10) басу арқылы таңдауға болады; бұл жағдайда, тамақ пісіру уақытының соңында құрылғы автоматты түрде өшіп, "END" (Аяқталды) жазуы көрінеді. Құрылғыны қайта іске қосу үшін, start/stop (бастау/тоқтату) түймесін басыңыз (8). Тамақ піскен кезде, тамақ пісіру уақытын таңдамаған болсаңыз, start/stop (бастау/тоқтату) түймесін басу немесе термостат тетіктерін (12 және 14) бұрау арқылы құрылғыны өшіріңіз.



Ескеріңіз: егер ешбір уақыт таңдалмаған болса, құрылғы 90 минут жұмыс істегеннен кейін автоматты түрде өшеді.

Кептіру функциясы

Бұл мүмкіндік жоғарғы және/немесе төменгі плиталарды жоғарырақ температураларға бірнеше минут қыздырады. Бұл пісіру алдында кептіруді қажет ететін тамақтарды пісіруге өте қолайлы (қалың ет үшін өте ыңғайлы). Start/stop (бастау/тоқтату) түймесін басып, кептіру түймелерін басу арқылы плиталарды (11 және 13) қыздырыңыз. Алдын ала қыздыру барысында дисплейде "SEAR" (Кептіру) жазуы жыпылықтайды. Термостат қажетті температураға жеткен кезде, құрылғы дыбысты сигнал шығарады және дисплейде "sear" (кептіру) жазуы пайда болады. Тамақты плиталарға дереу қойыңыз. Цикл бірнеше минутта аяқталып, дисплейдегі "sear" (кептіру) жазуы жоғалады.

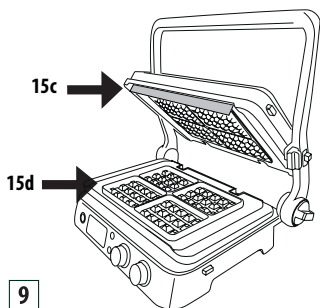


Ескеріңіз: Бұл функцияны 30 минут ішінде тек бір рет пайдалануға болады. Осы циклден кейін, егер 30 минут ішінде

кептіру түймесін бассаңыз, дисплейде "sear" (кептіру) жазуы жыпылықтап, кейін өшеді. Бұл операция басқару тақтасында орнатылмайды.

Вафли режимі (кейбір үлгілерде ғана)


- Вафли плиталарын (15c/15d) 1-суретте көрсетілгендей етіп салыңыз. Мұндай жағдайда плиталарды ауыстырып салып отыру мүмкін болмайтынын және әрқайсысының орны 9-суретте көрсетілгендей болуы керектігін ескеріңіз.



- Төменгі плита құрылғыға салынған соң, дисплейде **000** пайда болады. Термостат тетіктерін вафли параметріне  бұрап, start/stop (бастау/тоқтату) түймесін басыңыз.
- Құрылғы алдын ала қыздыру кезеңін бастайды. Термостат қажетті температураға жеткен кезде, құрылғы дыбысты сигнал шығарып, пайдалануға дайын болады. Дисплейде "READY" (Дайын) хабары пайда болады.
- Плиталарды ерітілген сары маймен жұқалап майлаңыз
- **Әрбір вафли пісіру аймағына бір мөлшер кесе құйыңыз.**
- Сары майды аздап жағып, құрылғыны **жабыңыз.**
- Рецепттерде көрсетілген уақытқа сай пісіріңіз. Таймерді орнатсаңыз, пісіру циклінің соңында үш дыбысты сигнал шығады, таймер жоголады және дисплейде "END" (Аяқталды) хабары көрінеді; құрылғы автоматты түрде өшеді. Егер

уақытты таңдамасаңыз, соңғы вафли пісуге жақындаған кезде құрылғыны өшіру үшін "start/stop" (бастау/тоқтату) түймесін басыңыз.

- Қосымша вафлилер пісіру үшін төменгі вафли плитасына май қосып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.


 **Маңызды!** вафлиді плитадан алу кезінде металл құралдарды пайдаланбаңыз, себебі олар жабысудан қорғау қабатын зақымдауы мүмкін.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ

Пайдаланушы көрсететін күтім

- Плиталардың жабысудан қорғайтын қабатын зақымдайтын металдан жасалған тазалау құралдарды ешқашан пайдаланбаңыз. Ағаш немесе ыстыққа шыдамды пластмасса құралдарды пайдаланыңыз.
- Пластмассадан жасалған құралдарды, сонымен қатар, берілген тазалау құралын ешқашан ыстық плиталарға тиген күйінде қалдырып кетпеңіз.
- Бір тамақты пісіріп болғаннан кейінгі келесі тамақты пісіруге дейінгі уақыт аралығында тамақтың қалдықтарын май ағу тесігі арқылы алып, оларды май жинау науасына жинап салыңыз, одан кейін сіңіргіш ас бөлме қағазымен тазалаңыз және келесі тамақ пісіру операциясына жылжыңыз.
- Құрылғыны тазалау алдында құрылғыны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз.

Тазалау және күту

 **Ескеріңіз:** Құрылғыны тазаламас бұрын, оның толық салқындағанына көз жеткізіңіз.

Тамақ пісіріп болған соң, құрылғыны ӨШІРІП, розеткадан ажыратыңыз. Құрылғыны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз. Плиталардағы кез келген тағам қалдығын жою үшін берілген арнайы құралды пайдаланыңыз. Құралды қолмен немесе ыдыс жуғыш құрылғыда жууға болады. Май жинау науасын босатыңыз. Май таму

науасын қолмен немесе ыдыс жуғыш құрылғымен жууға болады.

Плиталарды құрылғыдан шығарып алу үшін, плитаны босату түймелерін (3) басыңыз. Оларды түртпес бұрын, олардың толық суығанына көз жеткізіңіз. Пісіру плиталарын ыдыс жуғышта жууға болады, дегенмен, ыдыс жуғышта жиі жуу оның сыртқы қабатының қасиеттерін нашарлатуы мүмкін. Сондықтан пісіру плитасының сыртын жұмсақ жуғыш қоспа қосылған суға батырылған жұмсақ губкамен немесе шүберекпен жуған дұрыс болады.

Плиталарды тазалау үшін металл құралдарды пайдаланбаңыз.

жазылған сериялық нөмір бойынша анықтау мүмкін. (Сериялық нөмірі: ASSCC, бұл жерде А – өнім жасалған жылдың соңғы саны, SS – өнім жасалған апта, CC – басып шығару күні, 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептеледі. Мысалы: Сер.№ 30411, өнім жасалған жыл – 2003, өнім жасалған апта – 4)

EAC

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кіріс кернеу	220/240 В-50/60
Гц	
Тұтынылатын қуат	2000 Вт

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Бұйым түрі:	өнімдегі таңбалауға қараңыз
Үлгі:	"
Кернеу:	"
Жиілік:	"
Қуаты:	"

Қытайда:

De'Longhi Appliances s.r.l.
via L.Seitz, 47 - 31100 Treviso Italy
Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.
Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия үшін жасалған.


Кедендік одақтар территориясында тұтынушыларға тасымалдау үшін жауап көршілікті және импорттер:

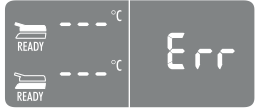

"Делонги" ЖШҚ
127055 Ресей, Мәскеу қ,
Суцёвская көшесі, 27-үй, 3-ғимарат
Тел.: +7 (495) 781-26-76


Бұл құрылғы пайдалану нұсқаулығында көрсетілгендей жолмен пайдаланылады. Өнімнің мерзімі сатып алынған күннен бастап 2 жылға созылады.

Бұйым шығарылған күнін бұйым корпусында

АҚАУЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Дисплейдегі қате туралы хабарлар	СИПАТТАМА	ПРОБЛЕМА	ШЕШІМІ
	<p>Пісіру плитасының температурасы көтерілмейді.</p>	<p>Электрондық басқару элементі плиталардың біреуінің көзделген температураға дейін қызбағанын анықтады.</p> <p>Отқа қақтау плитасы құрылғыға дұрыс енгізілмеген.</p> <p>Отқа қақтау плитасының ішіндегі қыздыру элементі зақымданған болуы мүмкін.</p> <p>Қыздыру элементінің байланысы зақымданған болуы мүмкін.</p> <p>Электрондық басқару элементі зақымданған болуы мүмкін.</p>	<p>Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз.</p> <p>Отқа қақтау плитасы құрылғы корпусына дұрыс енгізілгенін тексеріңіз.</p> <p>Егер бұл проблеманы шешпесе, онда құрылғыда ақаулық болуы мүмкін.</p> <p>De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.</p>

	<p>Қыздыру элементінің ҚОСУЛЫ уақыты шамадан асып кетеді.</p>	<p>Электрондық басқару элементі қыздыру элементінің тиісті уақыттан артық ҚОСУЛЫ тұрғанын анықтады.</p>	<p>Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Отқа қақтау плиталарына көлемі немесе салмағы шамадан тыс тамақтарды немесе қатырылған тағамдарды қоймаңыз, себебі олар қыздыру элементінің шамадан тыс уақыт жұмыс істеуіне себеп болуы мүмкін. Басқару элементі қате туралы хабарды 5 секунд бойы көрсетіп, құрылғыны өшіреді. Жаңа пісіру циклін орындамас бұрын құрылғыны суытып алыңыз.</p>
	<p>Температура зондының ақаулығы.</p>	<p>Электрондық басқару элементі температура зондының ақаулығын анықтады.</p>	<p>Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Температура зондын ауыстыру керек. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.</p>

	<p>Температура зондының ақаулығы.</p>	<p>Электрондық басқару элементі температура зондының ақаулығын анықтады.</p>	<p>Қате нөмірін жазып алыңыз. Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Температура зондын ауыстыру керек. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.</p>
		<p>Құрылғы іске қосылмайды.</p>	<p>Құрылғының розеткаға дұрыс қосылғанын тексеріңіз.</p> <p>Құрылғыны басқа розеткаға қосып көріңіз.</p> <p>Үйдің автоматты ажыратқышын тексеріңіз.</p> <p>Егер бұл проблеманы шешпесе, онда құрылғыда ақаулық болуы мүмкін. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметімен хабарласыңыз.</p>

		<p>START / STOP түймесін басқанда құрылғы іске қосылмайды.</p>	<p>Температура тетіктерінің екеуі де 0 күйінде, жоғарғы және төменгі дисплейде OFF (Өшірулі) хабары көрінеді. Температура тетігін қалаған температураға бұрып, START/STOP түймесін басыңыз.</p>
		<p>Кептіру түймелері басылған кезде, дисплейде "SEAR" (Кептіру) хабары жыпылықтайды да, кептіру функциясы өшеді.</p>	<p>Кептіру функциясы пісіру циклінің 30 минуты сайын қол жетімді болады. 30 минут өтпейінше кептіру функциясы екінші рет орындауға әрекет етсеңіз, операциядан бас тартылады. Жаңа кептіру циклін бастамас бұрын 30 минут күтіңіз.</p>

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

СЫЫР ЕПІ	ҚАЛЫ ҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ	ПЛИТА РЕЖИМИ	ПЛИТ АЛАР	°С	КЕП ТІРУ	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Стейк	0,5-1	2	Жақсылап пісіру	ТИГІЗІП О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	230	√	2-3	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	0,5-1	4	Жақсылап пісіру	О R E N G R I L L (Ашық отқа қақтау)	қырлы	230		5-6	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Сүбе	3-4	4	Сирек	ТИГІЗІП О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	230	√	4-5	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	М e d i u m (Орташа)	ТИГІЗІП О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	230	√	7-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	Жақсылап пісіру	ТИГІЗІП О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	230	√	10-11	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	2	М e d i u m (Орташа)	ТИГІЗІП О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	230		4-5	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	2	Жақсылап пісіру	ТИГІЗІП О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	230		7-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	4	М e d i u m (Орташа)	О R E N G R I L L (Ашық отқа қақтау)	қырлы	230		10-12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз

Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	4	Жақсылап пісіру	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	қырлы	230		14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Гамбургер	2-3	6	Жақсылап пісіру	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	230	√	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Кәуап		6	Жақсылап пісіру	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	230		13-15	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз

ҚОЗЫ ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ	ПЛИТА РЕЖИМІ	ПЛИ ТАЛАР	°С	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Котлет	1,5-3	6	Medium (Орташа)	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	230	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында котлеттерді жартылай аударыңыз
Котлет	1,5-3	6	Жақсылап пісіру	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	230	12-14	

ШОШҚА ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК	ПЛИТА РЕЖИМІ	ПЛИ ТАЛАР	°С	КЕП ТІРУ	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Стейк	1-2	4	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	230	√	7-9	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	1-2	8	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	қырлы	230		14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз

Жаншылған ет	<2,5	4	ТИ Г І З І П О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	230		9-11	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Жаншылған ет	<2,5	8	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	қырлы	230		11-13	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Қабырға		6-8	ТИ Г І З І П О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	200		20-25	екі не үш рет аударыңыз
Бекон		4	ТИ Г І З І П О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	230		1-2	
Шұжықша		8	ТИ Г І З І П О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	200		16-18	шұжықтарды шанышқымен тесіңіз
Кәуап		6	ТИ Г І З І П О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	230		14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, бір не екі рет аударыңыз
Сосиска		6	ТИ Г І З І П О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	230		8-10	

ТАУЫҚ ЖӘНЕ КҮРКЕТАУЫҚ ЕТІ	ҚАЛЫҢ ДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК	ПЛИТА РЕЖИМІ	ПЛИТАЛАР	°С	КЕП ТІРУ	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Төс еті	<1	4	ТИГИЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	230	√	3-4	тағамды жақсылап майлаңыз
Жамбас		3	ТИГИЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	200		20-25	пісіру барысында бір не екі рет аударыңыз
Қанат		6	ТИГИЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	200		14-16	пісіру барысында бір не екі рет аударыңыз
Гамбургер	1,5-2	4	ТИГИЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	230	√	6-8	
Гамбургер	1,5-2	8	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	қырлы	230	√	14-16	пісіру барысында жартылай бұраңыз
Кәуап		6	ТИГИЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	230		11-13	пісіру барысында бір не екі рет аударыңыз
Сосиска		6	ТИГИЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	230		6-8	
Отқа қақталған тауықтың жалпақ еті		1	ТИГИЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	200		40-45	пісіру барысында бір не екі рет аударыңыз

НАН	№ КЕСЕК	ПЛИТА РЕЖИМИ	ПЛИТАЛАР	°С	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Күйдірілген нан/ сэндвич	2	OVEN GRILL (Пеште отқа қақтау)	тегіс	230	3-5	ж о ғ а р ғ ы плитаны нанды сындырмайтындай етіп тигізіп орналастырыңыз
Орама	2	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	230	2-3	
Нан кесіктері	4	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	тегіс	230	4-5	пісіру барысында жартылай бұраңыз

КӨКӨНІСТЕР	№ КЕСЕК	ПЛИТА РЕЖИМИ	ПЛИТАЛАР	°С	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Тіліктелген баялды	1	ТИГІЗІП О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	230	4-6	т а ғ а м д ы жақсылап майлаңыз
Тіліктелген кәді	2	ТИГІЗІП О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	230	6-8	т а ғ а м д ы жақсылап майлаңыз
Төртбұрыштылап туралған тәтті бұрыш	2	ТИГІЗІП О Т Қ А ҚАҚТАУ	қырлы	230	8-10	т а ғ а м д ы жақсылап майлаңыз
Тіліктелген қызанақ	1	О Р Е N G R I L L (А ш ы қ о т қ а қақтау)	тегіс	230	5-7	т а м а қ т ы жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Тіліктелген пияз	2	ТИГІЗІП О Т Қ А ҚАҚТАУ	тегіс	230	5-7	т а м а қ т ы жақсылап майлаңыз, қалақпен жиі араластырыңыз

БАЛЫҚ	МӨЛШЕРІ	№ КЕСЕК	П Л И Т А РЕЖИМИ	ПЛИТАЛАР	°С	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Бүтін	250 г	1	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	200	8-10	тағамды жақсы лап майлаңыз
Сүбе	500 г	1	OVEN GRILL (Пеште отқа қақтау)	қырлы	230	25-30	тамақты майлаңыз, жоғарғы плитаны тамақты жалап отыратындай етіп, бірақ толық тигізбей орналастырыңыз
тілік	450 г	4	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	200	8-10	тағамды жақсы лап майлаңыз
Кәуап	500 г	6	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	қырлы	230	10-12	тамақты жақсы лап майлаңыз; екі не үш рет аударыңыз
Кальмар	400 г	1-2	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	200	10-12	тағамды жақсы лап майлаңыз
Асшаяндар	400 г	10-12	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	200	4-6	тағамды жақсы лап майлаңыз

ДЕСЕРТТЕР	№ КЕСЕК	П Л И Т А РЕЖИМИ	ПЛИТАЛАР	°С	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Құймақтар	4	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	тегіс	200	4-5	плиталарды майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Вафлилер	4	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	ВАФЛИЛЕР 		4-5	плиталарға сары май жағыңыз
Тіліктелген ананас	4	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	200	5-6	плиталарға сары май жағыңыз

КҮЛЕГЕШ ҚУЫРЫЛҒАН ЖҰМЫРТҚА, БЕКОН ЖӘНЕ КҮЙДІРІЛГЕН НАН

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 ЖҰМЫРТҚА
- 2 тілік бекон
- 1 десерт қасық сүт
- талғамға сай мөлшердегі тұз бен бұрыш
- 2 тілік күйдіретін нан

ДАЙЫНДАУ:

Жұмыртқаларға сүт пен тұзды қосып, аздаған көпіршіген қоспа шыққанша шайқаңыз. Тегіс плиталарды енгізіп, OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, араластырылған жұмыртқаны плитаның бұрышына құйып, біркелкі пісуі үшін ағаш қалақпен 2-3 мин. араластырып отырып пісіріңіз. Сол плитада бір уақытта бекон тіліктерін арасында жартылай аудара отырып, 3-4 мин пісіріңіз; басқа жалпақ плитаға нан тіліктерін қойып, арасында аударып отырып 3-4 мин күйдіріңіз. Осының бәрін сәндеп қосып, үстелге ұсыныңыз.

ҚУЫРЫЛҒАН НАНДАР МЕН БАЯЛДЫ КРЕМІ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 1 баялды
- 100 г рикотта
- талғамға сай мөлшердегі ұнтақ сарымсақ
- талғамға сай мөлшердегі ақжелкен
- 4 десерт қасық зәйтүн майы
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- 1 батон нан

ДАЙЫНДАУ:

Баялдыларды жақсылап жуып, қабығынан тазалап, қалың тіліктерге тураңыз. Орнатылған тегіс плитаны енгізіп, пісіру тетігін OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін

START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, баялдыны төменгі плитаға салып, жұмсарғанша шамамен 8-10 мин. пісіріңіз. Баялдыны ірі тіліктерге турап, рикотта, қыша, туралған ақжелкен, бір шымшым тұз, бір шымшым бұрыш және май қосып, миксерге салыңыз. Біркелкі және майда қоспа алу үшін араластырыңыз. Нанды тіліктеп турап, зәйтүн майымен майлаңыз да, CONTACT GRILL (Тигізіп отқа қақтау) режимінде тегіс плиталарда 230°C-та талғамға сай қызарғанша 1-2 минут пісіріңіз.

Баялды кремін күйдірілген нан тіліктеріне жағып, екі десерт қасық майды сепкілеп, үстелге ұсыныңыз.

ЕТ, ЕГІСТІК ҚЫШАТҮСІ (РУККОЛА) ЖӘНЕ ЧЕРРИ ҚЫЗАНАҒЫ ҚОСЫЛҒАН САЛАТ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 бұзау еті кесегі
- 100 г егістік қышатүсі (руккола)
- 10-12 дана черри қызанағы
- 100 г грана сырының үгітінділері
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы

ДАЙЫНДАУ:

Егістік қышатүсі және черри қызанағы салатын дайындау: егістік қышатүсін жуып, таза шүберекке кептіру үшін қоя тұрыңыз да, черри қызанақтарын төрт бөлікке бөліп тураңыз. Орнатылған қырлы плитаны енгізіп, пісіру тетігін OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдыңғы майланған бұзау еті тіліктерін салып, жоғарғы плитаны басыңыз да, талғамға қарай 2-3 мин. пісіріңіз. Етті тал-тал етіп турап, егістік қышатүсі мен черри қызанағы үстіне реттеп қойыңыз, талғамға қарай тұздап, грана сырының үгітіндісін қосыңыз. Дәм үшін аз ғана май қосыңыз.

КОФЕ ДӘМИНЕ ҰҚСАС ҚАБЫРҒА СТЕЙКТЕР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- етті қабырғалар (әрқайсысы 2 x 250 г)
- зәйтүн майы

КОФЕ ҚОСПАСЫ ҮШІН:

- 2 шәй қасық зире тұқымы
- 2 шәй қасық кофе дәні
- 1 десерт қасық жартылай ащы қызыл бұрыш
- 1 шәй қасық паприка
- 1 шәй қасық ірі ас тұзы
- 1 шәй қасық бұрыш

ДАЙЫНДАУ:

Кофе қоспасын дайындау: зире тұқымдары мен кофе дәндерін блендерге салып, ұнтақ болғанша тартыңыз (өте ұсақ емес). Ұнтақты ыдысқа салыңыз, басқа ингредиенттерді қосып, жақсылап араластырыңыз.

Етті аздап майлап, дәмдеуіштер қосып, бөлме температурасында 30 мин бетін жауып қойыңыз. Қырлы плитаны енгізіп, отқа қақтау пешін CONTACT GRILL (Тигізіп отқа қақтау) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз.

Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін және әрбір плитаның SEAR (Кептіру) түймесін басыңыз. Дисплейде SEAR (Кептіру) жазуы жыпылықтауын тоқтатқан кезде, етті төменгі платаға қойып, жоғарғы плитаны басыңыз да, талғамға сай етіп 6-8 мин. пісіріңіз. Ыстық күйінде беріңіз.

САҢЫРАУҚҰЛАҚ СОУСЫ ҚОСЫЛҒАН СИЫР

ЕТІ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 4 кесек сиыр еті (сүйексіз)
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай уатылған түйіршік қарабұрыш
- 2 түйір сарымсақ
- 2 десерт қасық Дижон қышасы
- 60 г сары май
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы

САҢЫРАУҚҰЛАҚ СОУСЫНЫҢ

ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 30 г сары май

- 1 десерт қасық горгонзола
- 2 шалот
- 300 г саңырауқұлақ
- 1/2 шағын стақан виски
- 200 г крем
- Талғамға сай мөлшердегі лимон шырыны
- талғамға сай мөлшердегі ақжелкен

ДАЙЫНДАУ:

Етті тұздап, бұрыштап, бөлме температурасында төрт сағатқа қойып қойыңыз.

Саңырауқұлақ соусын дайындау: сары майды табада ерітіп, тіліктелген шалот пиязын қосып, 2-3 мин. қуырыңыз. Саңырауқұлақтарды қосып, тағы 5 мин. қуырыңыз. Вискиді қосып, 1 мин. пісіріңіз де, бір стақан су қосып, бір минуттай пісіріңіз. Сұйық кремді, лимон шырынын, ақжелкенді және горгонзоланы қосып, қайнатыңыз.

Соус қоюланғанша қайнатып, тұз бен бұрыштың дәмін келтіріп, бөлек қоя тұрыңыз.

Пісіру барысында дәмдеуішті етке щеткамен жағыңыз: шағын табаға сары майды ерітіп, қышаны және сарымсақты салыңыз. Сары май ерігенше төменгі температурада пісіріңіз. Жылы күйде сақтаңыз.

Орнатылған қырлы плитаны енгізіп, пісіру тетігін OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз.

Отқа қақтау плитасын алдын ала қыстыру үшін START/STOP түймесін басыңыз және плиталардың екеуі үшін SEAR (Кептіру) түймесін басыңыз.

Сүбе еттің екі жағына да дәмдеуішті щеткамен жағыңыз да, төменгі платаға салып, отқа қақтау пешін жабыңыз. Талғамға және сүбе еттің қалыңдығына сай 6-8 мин. пісіріңіз. Піскен кезде, сүбелерді алып, бұған дейін дайындалған саңырауқұлақ соусын бетіне құйып, табақты үстелге тартыңыз.

КҮЙДІРІЛГЕН БИДАЙ НАНИНАН ЖАСАЛҒАН ГАМБУРГЕР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 8 тілік бидай наны
- 500 сиырдың тартылған еті
- 100 г тіліктелген эмменталь сыры
- 2 десерт қасық зәйтүн майы
- 2 тіліктелген пияз
- бөлме температурасындағы сары май қажетінше
- 2 шәй қасық вустер соусы
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- жарты шәй қасық қант

ДАЙЫНДАУ:

Гамбургерлерді дайындау: тартылған етті, Вустер соусын, тұзды және бұрышты ыдысқа салып жақсылап араластырыңыз. Қолмен қалыңдығы шамамен 2 см болатын 4 гамбургер пішіндеңіз. Отқа қақтау режимін OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне қойып, жалпақ плитаны астына, қырлы плитаны үстіне салыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз.

Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

READY (Дайын) жазуы көрінген кезде, зәйтүн майымен және қантпен дәмдендірілген тіліктелген пиязды төменгі плитаға салып, біркелкі және жұмсақ болып пісу үшін қалақпен араластыра отырып, шамамен 5-6 мин. пісіріңіз. Сол кезде басқа плитада гамбургерді 5-6 мин. сайын аудара отырып, шамамен 12 мин. пісіріңіз (пісіру уақыты гамбургердің қалыңдығына сай әр түрлі болады). Пияздар піскен соң, плитадан алыңыз да, сары май жағылған нан тіліктерін плита шетіне тек 1-2 минутқа қойыңыз.

Нан тіліктерін турау тақтайына күйдірілген жағын жоғары қаратып қойып, пиязды үстіне себіңіз, гамбургерлерді қосып, сырды қабаттап салыңыз. Сэндвичті нан тілігінің күйдірілген жағын төмен қаратып жабыңыз. Плитаның қайта қызғанын күтіңіз де, сэндвичтерді салыңыз және жоғарғы плитаман жақсылап басыңыз.

Талғамға сай шамамен 2-3 мин. пісіріңіз.

БАЛЬЗАМДЫ СІРКЕ СУЫ МЕН ГҮЛШЕТЕН ҚОСЫЛҒАН ҚОЗЫ ЕТІ КОТЛЕТТЕРІ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 6 қозы еті котлеті
- 10 г туралған гүлшетен (розмарин)
- 10 г туралған сарымсақ (чеснок)
- 100 мл бальзамды сірке суы
- 15 г қант
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш

ДАЙЫНДАУ:

Барлық ингредиенттерді жеткілікті үлкен ыдысқа салып араластырыңыз, қозы етінің бетін жауып, тоңазытқышқа 1-2 сағатқа бұқтырып қойыңыз. Орнатылған қырлы плитаны енгізіп, пісіру тетігін OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, котлеттерді төменгі плитаға қойыңыз. Талғамға және котлеттердің қалыңдығына сай шамамен 11-13 мин. пісіріңіз (оларды пісіру барысында жартылай аударып отырған жөн, себебі сүйек еттің жоғарғы тиюіне кедергі болады). Сол арада бұқтыру соусын табаға азайтып құйып, отқа қақталған қозы еті котлеттеріне соус ретінде құйып, үстелге ұсыныңыз.

БАЛ ЖӘНЕ ЛАЙМ КРЕМІ ҚОСЫЛҒАН ТАУЫҚ ЕТІ КӘУАБЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 500 г тауық төс еті

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 1 шәй қасық қызыл бұрыш
- 1 шәй қасық күнзе (кориандр)
- 10 сл зәйтүн майы
- 2 көк жуа
- 3 түйір сарымсақ
- 1 десерт қасық уатылған зімбір
- 1 десерт қасық қант
- 1 десерт қасық лайм шырыны
- 1 десерт қасық ірі ас тұзы
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш

БАЛ ЖӘНЕ ЛАЙМ КРЕМІНІҢ ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 5 сл пісіру кремі
- 1/2 шәй қасық уатылған лайм қабығы
- 1 десерт қасық лайм шырыны
- 1 десерт қасық зәйтүн майы
- 1 десерт қасық бал
- талғамға сай мөлшердегі тұз

ДАЙЫНДАУ:

Бұқтыру соусын (маринад) дайындау: барлық ингредиенттерді блендерге салып, біркелкі қоспа болғанша тартыңыз. Жалпақтығы 2 см текшелерге туралған тауық еті кесектерін шұңғыл плитаға қойып, бұқтыру соусын қосыңыз және барлық тауық етін біркелкі батырыңыз. Тағам жабу үлдірімен жауып, 1-2 сағат бұқтырып қойыңыз.

Кремді барлық ингредиенттерді ыдыста араластырып дайындап, мөлдір үлдірмен жабыңыз және тоңазытқышқа салып қойыңыз. Тауық етінің кесектерін кәуап шампурларына тізіңіз. Орнатылған қырлы плитаны енгізіп, пісіру тетігін OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, кәуаптарды төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, бір не екі рет аудару арқылы 11-13 мин. пісіріңіз. Лайм және бал соусымен бірге ыстық күйінде берілуі керек.

ПРОВАНСТЫҚ СТИЛЬДЕГІ ТАУЫҚ ЖАМБАСТАРЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 3 тауық жамбасы (550 г)

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 25 сл құрғақ ақ шарап
- 4 десерт қасық зәйтүн майы
- 3 десерт қасық тұқымы бар қыша
- 3 десерт қасық ақ шарап сірке суы
- 2 десерт қасық прованстық шөптер
- 2 түйір туралған сарымсақ
- 2 шәй қасық ірі ас тұзы
- 1 шәй қасық кайен қызыл бұрышы

ДАЙЫНДАУ:

Бұқтыру соусын (маринад) барлық ингредиенттерді бір ыдыста араластыру арқылы дайындаңыз. Өткір пышақпен тауық жамбастарының етті бөлігін аздап қақтап тіліңіз. Жамбастарды бұқтырма соус құйылған ыдысқа салып, барлық жағына жағылатындай етіп аударыңыз: 2-3 сағатқа бұқтырып қойыңыз. Орнатылған қырлы плитаны енгізіп, пісіру тетігін OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 210°C-қа, жоғарғы тетікті 210°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, тауық жамбастарын төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, 2-3 рет аудару арқылы 20-25 мин. пісіріңіз. Піскен кезде плитаға қойып берілуі керек.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АСШАЯНДАР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 16/20 асшаян

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- талғамға сай мөлшердегі ақжелкен
- 2 лимон
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- 2 түйір сарымсақ

ДАЙЫНДАУ:

Бұқтыру соусын дайындау: сарымсақ пен ақжелкенді ұсақтап турап, лимон шырынын, тұз қосыңыз да, қара бұрыш себіңіз.

Асшаяндарын жуып, жақсылап кептіріңіз де, кемінде жарты сағат бұқтырып қойыңыз.

Орнатылған қырлы плитаны енгізіп, пісіру тетігін OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне орнатыңыз.

Төменгі термостат тетігін 210°C-қа, жоғарғы тетікті 210°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, кептірілген асшаяндарды төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, 4-6 мин. пісіріңіз.

Беру алдында плитаны лимон тіліктерімен және жасыл салатпен сәндейіз.

ЙОГУРТ СОУСЫ БАР ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АЛБЫРТ БАЛЫҚ (ЛОСОСЬ)

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 500 г албырт балық сүбесі
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы

СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 250 г грек йогурты
- 1 түйір сарымсақ
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 1 шымшым қант
- 20 шалғын жуа
- 20 г ақжелкен
- талғамға сай мөлшердегі ақ бұрыш

ДАЙЫНДАУ:

Соусты дайындау: ақжелкен мен шалғын жуаны мұқият жуып-кептіріңіз де, сарымсақты бөлек тураңыз.

Йогуртты блендер ыдысына құйып, шөптерді, сарымсақты, тұзды, қантты және бұрышты қосып, біркелкі крем болғанша тартыңыз. Тоңазытқышқа салыңыз және кемінде 30 мин. қойып қойыңыз.

Орнатылған тегіс плитаны енгізіп, пісіру тетігін OVEN GRILL (Пеште отқа қақтау) режиміне орнатыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз.

Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдын ала май жағылған сүбені төменгі платаға қойып, жоғарғы плитаны OVEN GRILL (Пеште отқа қақтау) режиміне жабыңыз (тамаққа тигізбей, бірақ барынша жақын етіп) және шамамен 25-30 мин. пісіріңіз (ең жақсы нәтиже алу үшін пісіру барысында албырт балықты 180°-қа, плитаның тағамға жақын жерін ауыстырып салу үшін шамамен жартылай бұрыңыз).

Піскен кезде албырт балық табақшаға салынып, йогурт соусымен беріледі.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН СЕГІЗАЯҚ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 400 г ірі кальмар
- 1 лимон
- 1 тал ақжелкен
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы
- талғамға сай мөлшердегі орегано
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі чили қызыл бұрышы

ДАЙЫНДАУ:

Кальмарды ішек-қарынын, басын және сүйегін алып тастап, мұқият жуу арқылы дайындаңыз.

Орнатылған қырлы плитаны енгізіп, пісіру тетігін OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне орнатыңыз.

Төменгі термостат тетігін 210°C-қа, жоғарғы тетікті 210°C-қа реттеңіз.

Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдын ала майланған кальмарды төменгі платаға салып, жоғарғы платамен басыңыз да, 10-12 мин. пісіріңіз.

Блендер ыдысында сұйық майды туралған ақжелкенмен, лимон шырынымен, бір шымшым ореганомен, бір шымшым тұзбен және бір шымшым қызыл бұрышпен араластырып, дәмдеуіш дайындаңыз.

Кальмар піскен кезде, оны отқа қақтау плитасынан алып, соуспен дәмдеңіз.

Осының бәрін сәндей қосып, үстелге ұсыныңыз.

БАНАН ҚҰЙМАҚТАРЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 1 банан
- 2 жұмыртқа (1-еуі толығымен + 1-еуінің тек ақуызы)
- 150 мл сүт
- 100 г бидай ұны
- 70 г сары май
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- 1 десерт қасық қант
- 16 г қамыр қопсытқыш ұнтақ (разрыхтитель)

ДАЙЫНДАУ:

Бананның қабығын аршып, шанышқымен жақсылап езіңіз. Бүтін жұмыртқа мен қантты ыдыста шайқап, соңына дейін араластыра отырып, сүтті жайлап қосыңыз. 50 г ерітілген сары майды қосып, қамыр қопсытқыш ұнтақ қосылған, еленген ұнды салыңыз да, сонымен қатар бір шымшым тұзды, сосын езілген бананды қосыңыз. Барлық ингредиенттерді мұқият араластырып, қоспаны тоңазытқышқа 10 минутқа салып қойыңыз.

Бір жағынан жұмыртқаның ақуызын әбден қатайғанша шайқаңыз.

Қоспаны тоңазытқыштан алып, шайқалған ақуызбен абайлап қана астынан үстіне қарай араластырыңыз. Тегіс плиталарды енгізіп, OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа орнатыңыз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде плантаға аз ғана сары май жағып, оның үстіне 1-2 десерт қасық құймақ қоспасын құйып, шеңбер пішінін алу үшін планта бетіне тез жайыңыз. Құймақтың үсті бойында көпіршіктер көрінгенше 2 минуттай пісіріңіз де, аударып, басқа бетін 2 минуттай пісіріңіз. Құймақтар әр түрлі әдіспен беріледі: шоколадты креммен, үйеңкі шәрбатымен, жас қара жидектермен, шоколад үгітінділерімен, балмен, шайқалған қаймақпен және қант ұнтағымен.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН, БАЛМҰЗДАҚ ҚОСЫЛҒАН АНАНАС **ИНГРЕДИЕНТТЕР:**

- 1 ананас
- қажетінше бал
- қамыс қанты қажетінше
- жас жалбыз қажетінше
- қант ұнтағы қажетінше
- ванильді балмұздақ қажетінше

ДАЙЫНДАУ:

Ананасты алып, жапырағынан және қабығынан тазалаңыз. Шамамен 1-2 см қалыңдықтағы тіліктерге кесіңіз, әрбір тіліктің екі жағына қамыс қантын себіңіз.

Орнатылған қырлы плитаны енгізіп, пісіру тетігін OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа орнатыңыз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, ананастың екі жағына щеткамен бал жағып, отқа қақтау плитасына қойыңыз. Плитаны жауып, 5-6 мин. пісіріңіз. Піскен соң осы тіліктерді табақшаға салып, жас жалбыз жапырақтарымен сәндеңіз, қант ұнтағын сеуіп, балмұздақ шарларымен беріңіз.

КЛАССИКАЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 8 вафли

ДАЙЫНДАУ: 10 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 10 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 кесе (460 г) кәдімгі ұн
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 4 шәй қасық (10 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 2 шәй қасық (30 г) ақ қант
- 2 жұмыртқа
- 1-1/2 кесе жылы сүт (345 мл)
- 1/3 кесе еріген сары май (75 г)
- 1 шәй қасық ванил сығындысы

ДАЙЫНДАУ:

Үлкен ыдыста ұнды, тұзды, қамыр қопсытқыш ұнтақты және қантты араластырып, бөлек қоя тұрыңыз. Бөлек ыдысқа жұмыртқаларды шайқаңыз. Сүтті, сары майды және ванилді араластырыңыз. Ұнды сүт қоспасына салып, араласқанша шайқаңыз. Вафли плитасын қыздырыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли плитасына сары май жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз әрбір вафли пісіру аймағына қоспаны мөлшерлеп құйыңыз, қажет болса қасықты пайдаланыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (5 мин.).

Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз.

Піскен соң дереу берілуі керек.

БЕЛЬГИЯЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 10-12 вафли

ДАЙЫНДАУ: 15 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 кесе (460 г) тоқашқа арналған ұн
- 1/2 шәй қасық ас тұзы
- 2 шәй қасық (5 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 2 шәй қасық (30 г) ақ қант
- 4 жұмыртқа
- 2 кесе жылы сүт (460 г)
- 1/3 кесе еріген сары май (70 г)

- 1/2 шәй қасық ванил сығындысы

ДАЙЫНДАУ:

Үлкен ыдыста ұнды, тұзды, қамыр қопсытқыш ұнтақты араластырып, бөлек қоя тұрыңыз. Бөлек ыдысқа жұмыртқа сарыуызы мен қантты салып, қант толық ерігенше шайқаңыз.

Ванил сығындысын, еріген сары майды және сүтті жұмыртқаларға қосып, араластырып шайқаңыз.

Жұмыртқа-сүт қоспасын ұнға қосып, араласқанша шайқаңыз. Шамадан тыс араластырмаңыз. Үшінші ыдысқа жұмыртқа ақуызын электрлік миксермен 1-2 минут бойы жұмсақ төмпешіктер қалыптасқанша шайқаңыз. Резеңке қалақты пайдалана отырып, жұмыртқа ақуызын вафли қамырына жайлап ораңыз. Шамадан тыс араластырмаңыз.

Вафли плитасын қыздырыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли плитасына сары май жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз әрбір вафли пісіру аймағына қоспаны мөлшерлеп құйыңыз, қажет болса қасықты пайдаланыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (5 мин.).

Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз.

Піскен соң дереу берілуі керек.

ШОКОЛАД ЖӘНЕ ДАРШЫН ВАФЛИЛЕРІ

ЖАСАЛУЫ: 8-10 вафли

ДАЙЫНДАУ: 10 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 кесе (460 г) кәдімгі ұн
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 1 шәй қасық (3 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 3/4 кесе (170 г) ақ қант
- 2 жұмыртқа
- 1-1/2 кесе жылы сүт (345 мл)
- 80 г сары май
- 1 шәй қасық ванил сығындысы
- 140 г қара шоколад
- 1/4 кесе (60 г) какао ұнтағы

- 2 шәй қасық даршын (6 г)

ДАЙЫНДАУ:

Шоколад пен сары майды микротолқынды пешке жарамды ыдысқа салып, ең жоғарғы қуатпен шамамен 30 секунд шайқаңыз. Шоколад пен сары майды араластыруды ерігенше, қоспа біркелкі болғанша жалғастырыңыз да, аздап салқындау үшін бөлек қоя тұрыңыз.

Жұмыртқаларды, сүтті және ванилді үлкен ыдыста шайқап, салқындаған шоколад қоспасымен біркелкі болғанша араластырыңыз.

Ұнды, қантты, какао ұнтағын, даршынды, қамыр қопсытқыш ұнтақты және тұзды үлкен ыдыста араластырыңыз. Ұн қоспасын жұмыртқа қоспасына қосып, біркелкі және одан бетер қою болғанша шайқаңыз. Вафли плитасын қыздырыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли плитасына сары май жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз әрбір вафли пісіру аймағына қоспаны мөлшерлеп құйыңыз, қажет болса қасықты пайдаланыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (5 мин.).

Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз. Піскен соң дереу берілуі керек.