

МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР

Қауіпсіздікке қатысты ескертулер



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 табаларын алыңыз немесе тазалау және күтім көрсету процедураларын орындаңыз, құрылғыны өшіріп, кабельді розеткадан суырыңыз. Құрылғының толық салқындағанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны ешқашан сыртта пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны ешқашан суға батырмаңыз.
- Бұл құрылғыны сыртқы 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.

- Пісіру табасының сыртын жұмсақ жұғыш қоспа қосылған суға батырылған жұмсақ губкамен немесе шүберекпен тазалаңыз.
- 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 таманатын орындарда; фермаларда; қонақ үйлердегі, модельдердегі 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 табасын салмай пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жинап қоймас бұрын оның толық салқындағанын күтіңіз.
- Құрылғыны қолдану барысында жылжитпаңыз.



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.**
- Пісіру табаларын құрылғы толық салқындаған кезде ғана алыңыз немесе ауыстырыңыз.



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.
- Тазалаудан кейін құрылғыны орнатпас бұрын пісіру панельдері кептірілуі керек.



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

СИПАТТАМАСЫ

1. **Негізгі бөлік және жапқыш:** өздігінен реттелетін жапқышы бар мықты тот баспайтын болаттан жасалған құрылым.
2. **Тұтқа:** жоғарғы табаны/жапқышты тамақтың қалыңдығына сай реттейтін қатты құйма

металдан жасалған тұтқа.

3. **Табаны босату түймелері:** Табаны босату және шығару үшін басыңыз.
4. **Гриль табаларын бекіту/босату құралы және биіктікті реттеу тұтқасы:** жоғарғы табаны/ жапқышты тиісті биіктікке бекітуге, қысуды қажет етпейтін тағамды дайындауға арналған.
5. **Топсаны босату тетігі:** жалпақ бағытта тамақ пісіру үшін құрылғыны толық ашып қоюға мүмкіндік береді.
6. **Биіктікті реттеу қадамдары.**
7. **ОН (Қосу) шамы.**
8. **Бастау/тоқтату түймесі.**
9. **Төменгі таба термостатының тетігі:** температураны 60°C-тан 240°C-қа дейін реттеуге немесе төменгі табаны өшіруге арналған.
10. Төменгі табаның "SEAR" (Күйдіру) түймесі.
11. Сэндвич функциясының түймесі.
12. Гамбургер функциясының түймесі.
13. Жылы күйде сақтау функциясының түймесі.
14. **Уақыт "-"** түймесі: пісіру уақытын реттеуге (азайтуға) арналған.
15. **Уақыт "+"** түймесі: пісіру уақытын реттеуге (көбейтуге) арналған.
16. **Жоғарғы табаның термостат дөңгелегі:** температураны 60°C-тан 240°C-қа дейін реттеуге немесе жоғарғы табаны өшіруге арналған.
17. Жоғарғы табаның "SEAR" (Күйдіру) түймесі.
18. **Алынбалы табалар:** тамақ жабыспайды, ыдыс-аяқ жуғышта жууға болады, оңай тазаланады. ТАБАЛАР САНЫ МЕН ТҮРІ ҮЛГІГЕ ҚАРАЙ ӘР ТҮРЛІ БОЛУЫ МҮМКІН.
- 18a. **Гриль табасы:** стейкті, гамбургерді, тауық етін және көкөністерді отқа қақтауға өте ыңғайлы.
- 18b. **Қатпарлы таба:** мінсіз құймақ, жұмыртқа, бекон және шаянтектерді әзірлеуге арналған.
- 18c*. **Жоғарғы вафли табасы:** барлық вафли түрлеріне арналған (бөлек қосалқы құрал ретінде қолжетімді).
- 18d*. **Жоғарғы вафли табасы:** барлық вафли түрлеріне арналған (бөлек қосалқы құрал ретінде қолжетімді).
19. **Май жинау наусы:** құрылғыға біріктірілген және оңай тазалау үшін алынады.
- 20*. Вафли мөлшерлеу кесесі (бөлек қосалқы құрал ретінде қолжетімді).

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

Табадан барлық қаптама материалдары мен жапсырмаларды алып тастаңыз. Қаптама материалдарын тастамас бұрын, жаңа құрылғының барлық бөліктерін шығарғаныңызға көз жеткізіңіз. Біз қорап пен орам материалдарын болашақта қайта пайдалану үшін сақтап қоюды ұсынамыз.

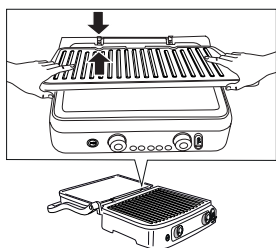
i **Ескеріңіз:** Пайдаланбас бұрын, негізгі бөлікті, жапқышты және тетіктерді дымқыл шүберекпен тасымалдау барысында жиналған шаңды алу үшін тазалаңыз. Пісіру табалары мен май жинау науасын мұқият тазалаңыз. Табалар мен май жинау науасын ыдыс жуғышта жууға болады.

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.

i **Ескеріңіз:** алынбалы тамақ пісіру табалары (гриль және қатпарлы) құрылғыда толығымен ауыстырып салуға болатын нәрселер болып табылады.

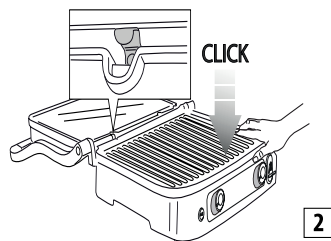
Пісіру табаларын салу

- Құрылғыны жалпақ күйде орналастырыңыз (1-суретті қараңыз). Бір уақытта тек бір табаны салыңыз.



1

- Вафли табаларын қоспағанда, әрбір гриль немесе қатпарлы табаны жоғарғы не төменгі корпусстың кез келгеніне енгізуге болады (2-суретті көріңіз).



Табаларды алу

Оң жақтағы табаны босату түймелерін (3) білдіреді. Табаны негізгі бөліктен шығарып алу үшін, осы түймені сенімді түрде басыңыз. Табаларды екі қолыңызбен ұстап, металл тіректердің бойымен сырғытыңыз және оны негізгі бөліктен алып тастаңыз. Екінші табаны шығарып алу үшін дәл осындай әрекетті орындай отырып, басқа босату түймесін басыңыз.



Күйіп қалу қаупі бар! Пісіру табаларын тек құрылғы салқындаған кезде алыңыз немесе ауыстырыңыз.

Май жинау науасын орналастыру

Тамақ пісіру барысында май жинау науасы құрылғының артындағы өзінің корпусына салынған болуы керек. Тамақтан ағатын май табадағы 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.

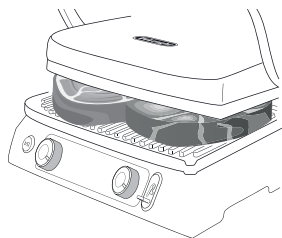
ПІСІРУ КҮЙЛЕРІ

Тигізбе гриль (жабық күйде)

Жоғарғы таба төменгі табаға қойылады. Бұл – бастапқы күй және құрылғы тигізбе гриль табасы ретінде пайдаланылған кезде тамақ пісіруге болатын күйлердің бірі. Жапқыш табадағы тамақтың қалыңдығына автоматты түрде бейімделеді.

Осылайша, тамақтың екі жағы да біркелкі болып піседі.

Тигізбе гриль табасы – гамбургерлерді, сүйектері алынған етті, жұқа ет тіліктерін, көкөністерді және сэндвичтерді пісіруге өте ыңғайлы нәрсе. "Contact" (Тигізіп пісіру) функциясы тамақты жылдам және пайдалы етіп пісіруге өте ыңғайлы. Тигізбе гриль табасын пайдаланған кезіңізде, тамақ тезірек піседі, себебі оның екі жағы да табаға тиіп тұрады (3-суретті қараңыз).



3

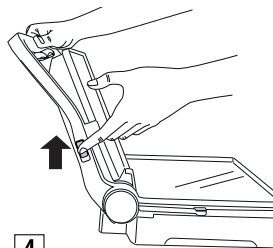
Тамақтан шыққан май ағады және табадағы ойықтар мен артқы тесіктер арқылы май жинау науасына құйылады.

Құрылғыда тамақтың қалыңдығына сай жоғарғы табаны реттеуге мүмкіндік беретін арнайы тұтқа мен ілгек болады. Егер тигізбе гриль табасын пайдаланып тамақтың бірнеше түрін бір уақытта пісіріңіз келсе, жапқыш тұзу жабылуы үшін әр тамақтың қалыңдығы бірдей болу керек.

Ашық гриль

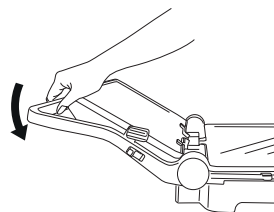
Жоғарғы таба төменгі табамен деңгейлес қойылады. Төменгі таба мен жоғарғы таба бір үлкен пісіру табасын жасай отырып, бір деңгейде болады. Бұл күйде құрылғы гриль табасымен немесе қатпарлы табамен кәуап пісіру күйінде пайдаланылады. Құрылғыны осы

күйге орналастыру үшін, алдымен сол жақтағы ілгекті босату тетігін табыңыз. Тұтқаны оң және сол қолмен ұстап, босату тетігін жоғары қарай сырғытыңыз (4-суретті көріңіз).



4

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

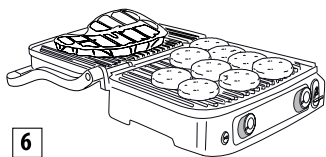


5

Босату тетігін тартқанға дейін тұтқаны аздап көтеру ілгекке түсетін күшті азайтады да, әрекетті оңайлатады. Бұл құрылғыны гамбургерлер, стейк, тауық еті және балық пісіру үшін гриль/кәуап пісіру құралы ретінде қолдануға болады. Гриль/кәуап режимі – ең әмбебап режим. Бұл күйде гриль табалары ашық және пісіру беттері жұптасқан күйде бола алады.

Әр түрлі немесе бір түрлі тағамдардың бірнешеуін дәмдерін араластырмай, бөлек табаларда пісіре аласыз. Гриль/кәуап күйін әр түрлі қалыңдықтағы ет бөлшектерінің әрбіреуін қалаған пісіру деңгейінде қақтау 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 (6-суретті көріңіз).

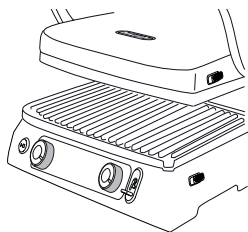


6

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

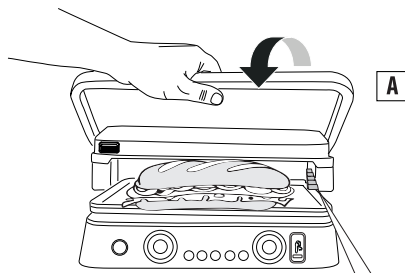
Жабық пештегі гриль

Бұл күй (7-суретті қараңыз) баяу және біркелкі қақталуы керек қалың тағамдарды тигізбей пісіруге ыңғайлы.

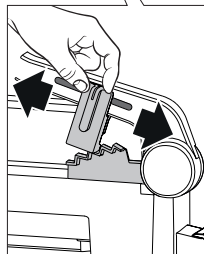


7

Бұл құрамында суы көп көкөністерді дайындауға өте қолайлы, себебі ол суды буландырып жібереді. Осы ыстық таба күйін жұмсақ сэндвичтер мен қысуды қажет етпейтін тағамдарды дайындау үшін пайдалануға да болады.



A



B

- Тамақты төменгі табаға қойыңыз.
- Тұтқадан ұстап тұрып, жоғарғы табаны тамаққа жақын орналастырыңыз (А суреті).
- Гриль табаларын бекіту/босату тұтқасын және биіктікті реттеу тұтқасын (4) жылжыту арқылы пеште қалаған күйге орналастырыңыз.
- Жоғарғы таба орнына бекітіледі. Биіктікті реттеудің 5 күйі бар (В суреті).

ПАЙДАЛАНУ

MANUAL (Қол) режимі

Құрылғы дұрыс дайындалғанда және тамақ пісіруге дайын болғаныңызда, температураны әрбір гриль табасы (жоғарғы және төменгі) үшін 60°C-тан 240°C-қа дейін бөлек орната аласыз (9 және 16 термостат тетіктерімен).

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

Орнатылған температураға қарай бұл құрылғы біраз уақыт ішінде қыздады. Термостат қажетті температураға жеткен кезде, құрылғы 3 рет дыбысты сигнал шығарып, пайдалануға дайын болады. Дисплейде "READY" (Дайын) хабары пайда болады.

Пісіру кезінде температураны кез келген уақытта өзгертуге болады.

ТАЙМЕР функциясы

Дисплейде "READY" (Дайын) жазуы пайда болған кезде, пісіру күйін таңдап ("Пісіру күйі" бөлімін көріңіз), тамақты табаларға қойыңыз. Пісіру уақытын таймер/температура датчигінің түймесін басу арқылы таңдауға болады (14 және 15); пісіру уақытының соңында "END" (Аяқталды) жазуы көрінеді, құрылғыдан 5 рет дыбысты сигнал шығады, **бірақ құрылғы қосулы күйде қалады**. Тамақ піскен кезде, start/stop (бастау/тоқтату) түймесін (8) басу немесе термостат тетіктерін (9 және 16) "●" күйіне бұрау арқылы құрылғыны өшіріңіз.

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

КҮЙДІРУ функциясы

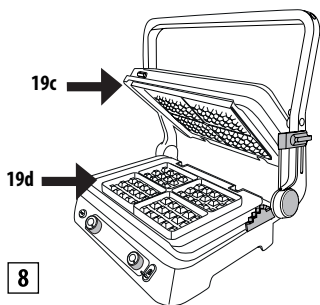
Бұл мүмкіндік жоғарғы және/немесе төменгі табаларды жоғарырақ температураларға бірнеше минут қыздырады. Бұл пісіру алдында

күйдiрудi қажет ететiн тамақтарды пiсiруге өте қолайлы (қалың ет үшiн өте ыңғайлы). Start/stop (бастау/тоқтату) түймесiн басып, сосын күйдiру түймелерiн басу арқылы табаларды (10 және 17) қыздырыңыз. Алдын ала қыздыру кезiнде қақтау түймесiнiң айналасындағы жарық диодтары жыпылықтайды. Таба қажеттi температураға жеткенде, құрылғы дыбыстық сигнал шығарады, индикатор жанып, бiр минут бойы тұрақты жанып тұрады. Тамақты табаларға дереу салыңыз; осы бiр минут iшiнде құрылғы табалардың температурасын күйдiру температурасының деңгейiнде ұстайды. Осыдан кейiн индикатор өшiрiледi, дисплей термостатпен орнатылған температураны көрсетедi және құрылғы оны сәйкесiнше реттейдi.

i **Ескерiңiз:** Бұл функцияны 30 минут iшiнде тек бiр рет пайдалануға болады. Цикл аяқталғаннан кейiн күйдiру түймесiн 30 минут iшiнде бассаңыз, күйдiру түймесiнiң айналасындағы индикатор 5 рет жыпылықтайды, ал құрылғы 3 дыбыстық сигнал шығарады. Бұл операция басқару тақтасында орнатылмайды.

ВАФЛИ режимi (бөлек қосалқы құрал ретiнде қолжетiмдi)

- Вафли табаларын (19c/19d) 1-суретте көрсетiлгендей етiп салыңыз. Мұндай жағдайда табаларды ауыстырып салып отыру мүмкiн болмайтынын және әрқайсысының орны 8-суретте көрсетiлгендей болуы керектiгiн ескерiңiз.



- Төменгi таба құрылғыға салынғаннан кейiн дисплейде OFF-1-2 немесе 3 таңбасы пайда болады (тұтқалардың орналасуына байланысты). Термостаттың тұтқаларын

қажеттi күйге бұраңыз (1= аздап, 2= орташа, 3 = қатты) және бастау/тоқтату түймесiн басыңыз.

- Құрылғы алдын ала қыздыру кезеңiн бастайды. Термостат қажеттi температураға жеткен кезде, құрылғы дыбыстық сигнал шығарып, пайдалануға дайын болады. Дисплейде "READY" (Дайын) хабары пайда болады.
- Табаларды еритiлген сары маймен жұқалап майлаңыз
- **Екi вафли пiсiру аймағына бiр мөлшер кесе құйыңыз.**
- Сары майды аздап жағып, құрылғыны жабыңыз.
- Рецептiлерде көрсетiлген уақытқа сай пiсiрiңiз.

Таймердi орнатсаңыз, пiсiру циклiнiң соңында үш дыбыстық сигнал шығады, таймер жоғалады және дисплейде "END" (Аяқталды) хабары көрiнедi; құрылғы қосулы күйде қалады. Соңғы вафли пiсуге жақындаған кезде құрылғыны өшiру үшiн "start/stop" (бастау/тоқтату) түймесiн басыңыз.

- Қосымша вафлилер пiсiру үшiн төменгi вафли табасына май қосып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

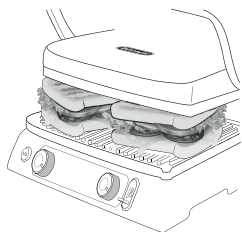
! **Маңызды!** Вафлидi табадан алу кезiнде металл құралдарды пайдаланбаңыз, себебi олар жабысудан қорғау қабатын зақымдауы мүмкiн.

i **Ескерiңiз:** Бұл функция құрылғы CLOSED (Жабық) күйiнде жұмыс iстеп тұрған кезде оңтайландырылды.

SANDWICH (Сэндвич) функциясы

Бұл функция нанның сыртын күйдiруге және сэндвичтiң iшiн жылытуға өте ыңғайлы. SANDWICH (Сэндвич) түймесiн (11) басыңыз, функцияның жарық диоды жанып, дисплейде (05:00) әдепкi уақыты көрiнедi. Уақытты кез-келген сәттi - (14) + (15) түймелерiн басу арқылы өзгертуге болады; температура орнатылған соң, оны өзгерту мүмкiн емес, өйткенi тұтқалар өшiрiлген болады. START/STOP түймесiн басыңыз, ON (Қосулы) индикаторы жанады (дисплейдегi уақыт жыпылықтай бастайды). Құрылғы алдын ала қыздыру кезеңiн бастайды. Термостат қажет температураға

жеткен кезде, құрылғы 3 рет дыбысты сигнал шығарып, пайдалануға дайын болады. Дисплейде "READY" (Дайын) хабары пайда болады. Сэндвичті 9-суретте көрсетілгендей төменгі табаға салыңыз, жоғарғы табамен жауып, кері санақты бастау үшін SANDWICH (Сэндвич) түймесін басыңыз. Пісіру аяқталған кезде бес рет дыбысты сигнал шығады және дисплейде "---" көрінеді. Соңғы сэндвич пісуге жақындаған кезде құрылғыны өшіру үшін START / STOP (Бастау/тоқтату) түймесін басыңыз.



9

! Маңызды! Сэндвичті шығарып алу кезінде металл құралдарды пайдаланбаңыз, себебі олар жабысудан қорғау қабатын зақымдауы мүмкін.

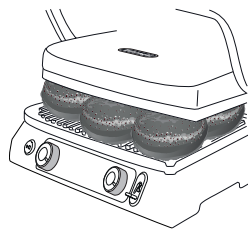
i Ескеріңіз: дайындық күйінен бастап, егер сіз 60 минут ішінде сэндвич түймесін екінші рет баспасаңыз, құрылғы өшеді. Бұл функция құрылғы CLOSED (Жабық) күйінде жұмыс істеп тұрған кезде оңтайландырылды.

HAMBURGER (Гамбургер) функциясы

Бұл функция сэндвич пісіруге өте ыңғайлы. HAMBURGER (Гамбургер) түймесін (12) басыңыз, функцияның жарық диоды жапып, дисплейде (08:00) әдепкі уақыты көрінеді. Уақытты кез-келген сәтті - (14) + (15) түймелерін басу арқылы өзгертуге болады; температура орнатылған соң, оны өзгерту мүмкін емес, өйткені тұтқалар өшірілген болады.

START/STOP түймесін басыңыз, ON (Қосулы) индикаторы жанады (дисплейдегі уақыт жыпылықтай бастайды). Құрылғы алдын ала қыздыру кезеңін бастайды.

Термостат қажет температураға жеткен кезде, құрылғы 3 рет дыбысты сигнал шығарып, пайдалануға дайын болады. Дисплейде "READY" (Дайын) хабары пайда болады. Гамбургерді 10-суретте көрсетілгендей төменгі табаға салыңыз, оны жоғарғы табамен жауып, кері санақты бастау үшін HAMBURGER (Гамбургер) түймесін басыңыз.



10

Пісіру аяқталған кезде бес рет дыбысты сигнал шығады және дисплейде "---" көрінеді. Соңғы гамбургер пісуге жақындаған кезде құрылғыны өшіру үшін START / STOP (Бастау/тоқтату) түймесін басыңыз.

! Маңызды! Гамбургерді шығарып алу кезінде металл құралдарды пайдаланбаңыз, себебі олар жабысудан қорғау қабатын зақымдауы мүмкін.

i Ескеріңіз: дайындық күйінен бастап, егер сіз 60 минут ішінде гамбургер түймесін екінші рет баспасаңыз, құрылғы өшеді. Бұл функция құрылғы CLOSED (Жабық) күйінде жұмыс істеп тұрған кезде оңтайландырылды.

KEEP WARM (Тазалау) функциясы

Бұл функция тамақты пісірген соң дастарханға ұсынылғанға дейін жылы ұстауға өте ыңғайлы. KEEP WARM (Жылы сақтау) белгішесін (13) басыңыз, функцияның жарық диоды жанады. Функция іске қосылған соң табалардың температурасы бұған дейінгі мәннен 60°C-қа дейін автоматты түрде өзгереді; табалар бірден салқындалмайтындықтан, тамақ пісіру уақытын біраз минутқа азырақ орнату ұсынылады (тамақ жылы сақтау кезіңінде пісіп үлгереді).

Біз бұл функцияны сүбелер мен стейктер сияқты тамақтарға қолдануды ұсынбаймыз, өйткені мұндай тамақтар ұзақ уақыт бойы ыстық күйде қалса, олар шамадан тыс пісіп кетуі мүмкін. Ол шұжықтар, қабырғалар немесе құс еті, гамбургерлер, көкөністер, полента және кейбір балық түрлері сияқты майлы тағамдарға өте қолайлы.

- **Егер пісіру уақыты орнатылмаған болса,** KEEP WARM (Жылы сақтау) түймесін (13) басқан кезде бұл функция дереу іске қосылады (уақыт дисплейде көрінеді және температураның орнына 6 жолақ

жыпылықтайды).

- **Егер пісіру уақыты орнатылса** және KEEP WARM (Жылы сақтау) түймесі (13) басылса, орнатылған уақыттан кейін құрылғы автоматты түрде жылуды сақтау функциясына ауысады.

Құрылғыны өшіру үшін Start/Stop (Бастау/тоқтату) түймесін басыңыз немесе, тек қол режимі болған жағдайда, 2 тетікті "●" позициясына орнатыңыз.

KEEP WARM (Жылы сақтау) функциясынан пісіру режиміне ауысу мүмкін емес. Бұл функцияны қайта орнату үшін алдымен құрылғыны өшіріп-қосу арқылы қалпына келтіріңіз. KEEP WARM (Жылы сақтау) функциясы **60 минут** қолданудан соң автоматты түрде өшеді.



Маңызды! Егер жылы сақтау функциясын гамбургер немесе сэндвич функциясымен пайдалансаңыз, екі таба да тетіктер "●" күйінде болса да қосулы күйде қалады. Егер жылы сақтау функциясын қол режимінде (тигізбе гриль, жабық пештегі гриль) тамақ пісіріп жатқан кезде пайдалансаңыз, тек жұмыс істеп тұрған табалар ғана қосулы болады (егер пісіру кезінде тетік "●" күйінде болса, осы таба тіпті жылы сақтау режимінде де OFF (Өшірулі) күйде қалады).

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ

Пайдаланушы көрсететін күтім

- Табаларды тазалау үшін оның жабысудан қорғау қабатын зақымдайтын металл құралдарын ешқашан пайдаланбаңыз. Ағаш немесе ыстыққа шыдамды пластмасса құралдарды пайдаланыңыз.
- Бір тамақты пісіріп болғаннан кейінгі келесі тамақты пісіруге дейінгі уақыт аралығында май ағу тесігіндегі тамақтың қалдықтарын алып, оларды май жинау науасына жинап салыңыз, одан кейін сіңіргіш ас бөлме қағазымен тазалаңыз. Келесі тамақ пісіруді тек осыдан кейін бастай берсеңіз болады.
- 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. Май жинау науасын босатыңыз. Май жинау табасын қолмен немесе ыдыс жуғыш құрылғымен жууға болады.

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

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кіріс кернеу	220-240 В ~50-60 Гц
Тұтынылатын қуат	2200 Вт

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Бұйым түрі:	өнімдегі таңбалауға қараңыз
Үлгі:	"
Кернеу:	"
Жилілік:	"
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.

Көдендік одақтар территориясында тұтынушыларға тасымалдау үшін жауапкершілікті және импортер:

"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.

Сақтау шарттары:


Ылғалдылық ауқымы < 80% және




температура ауқымы + 5°C және + 45°C аралығындағы бөлмелер.

Бұйым шығарылған күнін бұйым корпусында 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)



АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Дисплейдегі қате туралы хабарлар	СИПАТТАМАСЫ	ПРОБЛЕМА	ШЕШІМІ
	<p>Бір пісіру табасының температурасы көтерілмейді.</p>	<p>Электрондық басқару элементі табалардың біреуінің көзделген температураға дейін қызбағанын анықтады.</p> <p>Гриль табасы құрылғыға дұрыс енгізілмеген.</p> <p>Гриль табасының 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>Гриль табасы 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. Гриль табаларына көлемі немесе салмағы шамадан тыс тамақтарды немесе мұздатылған тағамдарды қоймаңыз, себебі олар қыздыру элементінің шамадан тыс уақыт жұмсауына себеп болуы мүмкін. Дисплейде қате туралы хабар пайда болады және құрылғы өшеді. 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 зонды ауыстырылуы керек. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қатенің түрін хабарлаңыз.</p>
	<p>Температура зондының ақаулығы.</p>	<p>Электрондық басқару элементі температура зондының ақаулығын анықтады.</p>	<p>Қате сөзін 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 "●" күйінде, жоғарғы және төменгі дисплейде OFF (Өшірулі) хабары көрінеді. Температур тетігін қалаған температураға бұрып, START/STOP түймесін басыңыз.</p>
		<p>Күйдіру түймелері басылған кезде, дисплейде "SEAR" (Күйдіру) хабары жыпылықтайды да, күйдіру функциясы өшеді.</p>	<p>Күйдіру функциясы пісіру циклінің 30 минуты сайын қол жетімді болады. 30 минут өтпейінше күйдіру функциясын екінші рет орындауға әрекет етсеңіз, операциядан бас тартылады. Жаңа күйдіру циклін бастамас бұрын 30 минут күтіңіз.</p>

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

ЕСКЕРТПЕ: табалар бағанында табаның бұл түрі төменгі жаққа, екіншісі жоғарғы жаққа орналастырылуға арналған.

СЫЫР ЕТІ	ҚАЛЫҢ-ДЫҒЫ (см)	№ К Е - С Е К - ТЕР	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ	ТАБА РЕЖИМІ	ТАБА - ЛАР	°С	ҚАҚТАУ	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Стейк	0,5 - 1	2	Жақсылап пісіру	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	√	2 - 3	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	0,5 - 1	4	Жақсылап пісіру	А Ш Ы Қ ГРИЛЬ	гриль	240		5 - 6	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Сүбе	3-4	4	Сирек	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	√	4 - 5	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	Орташа	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	√	7 - 8	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	Жақсылап пісіру	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	√	10 - 11	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	2	Орташа	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240		4 - 5	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	2	Жақсылап пісіру	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240		7 - 8	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	4	Орташа	А Ш Ы Қ ГРИЛЬ	гриль	240		10 - 12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз

Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	4	Жақсылап пісіру	А Ш Ы Қ ГРИЛЬ	гриль	240		14 - 16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Кәуап		6	Жақсылап пісіру	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240		13 - 15	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз

ҚОЗЫ ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕКТЕР	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ	ТАБА РЕЖИМІ	ТАБАЛАР	°С	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Котлет	1,5-3	6	Орташа	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240	10 - 12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында котлеттерді жартылай аударыңыз
Котлет	1,5-3	6	Жақсылап пісіру	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240	12 - 14	

ШОШҚА ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕКТЕР	ТАБА РЕЖИМІ	ТАБАЛАР	°С	ҚАҚТАУ	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Стейк	1-2	4	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240	✓	7 - 9	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	1-2	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	гриль	240		14 - 16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Ж а н - шылған ет	<2,5	4	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240		9 - 11	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Ж а н - шылған ет	<2,5	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	гриль	240		11 - 13	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз

Қабырға		6-8	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	200		20 - 25	екі не үш рет аударыңыз
Бекон		4	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240		1 - 2	
Шұжықша		8	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	200		16 - 18	шұжықтарды шанышқымен тесіңіз
Кәуап		6	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240		14 - 16	тамақты жақсы- лап майлаңыз, бір не екі рет аударыңыз
Сосиска		6	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240		8 - 10	

ТАУЫҚ ЖӘНЕ КҮРКЕТА- УЫҚ ЕТІ	ҚАЛЫҢ- ДЫҒЫ (см)	№ К Е - С Е К - Т Е Р	ТАБА РЕЖИМИ	ТАБАЛА- ЛАР	°С	ҚАҚТАУ	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Төс еті	<1	4	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240	√	3 - 4	тағамды жақсылап майлаңыз
Жамбас		3	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	200		20 - 25	пісіру барысында бір не екі рет ауда- рыңыз
Қанат		6	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	200		14 - 16	пісіру барысында бір не екі рет ауда- рыңыз
Кәуап		6	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240		11 - 13	пісіру барысында бір не екі рет ауда- рыңыз
Сосиска		6	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240		6 - 8	
Отқа қақталған тауықтың жалпақ еті		1	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	200		40 - 45	пісіру барысында бір не екі рет ауда- рыңыз

НАН	№ К Е С Е К - Т Е Р	ТАБА РЕЖИМИ	ТАБАЛАР	°С	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Орама	2	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240	2 - 3	
Нан кесіктері	4	АШЫҚ ГРИЛЬ	таба	240	4 - 5	пісіру барысында жартылай бұраңыз

КӨКӨНИСТЕР	№ КЕСЕК-ТЕР	ТАБА РЕЖИМИ	ТАБАЛАР	°С	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Тіліктелген баялды	1	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240	4 - 6	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген кәді	2	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240	6 - 8	тағамды жақсылап майлаңыз
Төртбұрыштылап туралған тәтті бұрыш	2	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	гриль	240	8 - 10	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген қызанақ	1	АШЫҚ ГРИЛЬ	таба	240	5 - 7	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Тіліктелген пияз	2	Т И Г І З Б Е ГРИЛЬ	таба	240	5 - 7	тамақты жақсылап майлаңыз, қалақпен жиі араластырыңыз

БАЛЫҚ	САНЫ	№ КЕСЕК-ТЕР	ТАБА РЕЖИМИ	ТАБАЛАР	°С	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Бүтін	250 г	1	ТИГИЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200	8 - 10	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	500 г	1	ЖАБЫҚ ПЕШТЕГІ ГРИЛЬ	гриль	240	25 - 30	тамақты майлаңыз, жоғарғы табаны тамақты жанап отыратындай етіп қана, бірақ толық тигізбей орналастырыңыз
тілік	450 г	4	ТИГИЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200	8 - 10	тағамды жақсылап майлаңыз
Кәуап	500 г	6	АШЫҚ ГРИЛЬ	гриль	240	10 - 12	тамақты жақсылап майлаңыз; екі не үш рет аударыңыз
Кальмар	400 г	1-2	ТИГИЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200	10 - 12	тағамды жақсылап майлаңыз
Асшаяндар	400 г	10-12	ТИГИЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200	4 - 6	тағамды жақсылап майлаңыз

ДЕСЕРТ-ТЕР	№ КЕСЕКТЕР	ТАБА РЕЖИМИ	ТАБАЛАР	°С	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Құймақтар	4	АШЫҚ ГРИЛЬ	таба	200	4 - 5	табаларды майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Тіліктелген ананас	4	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200	5 - 6	табаларға сары май жағыңыз

РЕЦЕПТИЛЕР

КҮЛЕГЕШ ҚҰЫРЫЛҒАН ЖҰМЫРТҚА, БЕКОН ЖӘНЕ КҮЙДІРІЛГЕН НАН

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 жұмыртқа
- 2 тілік бекон
- 1 десерт қасық сүт
- талғамға сай мөлшердегі тұз бен бұрыш
- 2 тілік күйдірілетін нан

ДАЙЫНДАУ:

Жұмыртқаларға сүт пен тұзды қосып, аздаған көпіршіген қоспа шыққанша шайқаңыз. Төменге қатпар табаны және жоғарыға гриль табасын енгізіп, пешті OPEN GRILL (Ашық гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°С-қа, жоғарғы тетікті 240°С-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, араластырылған жұмыртқаны табаның бұрышына құйып, біркелкі пісуі үшін ағаш қалақпен 2-3 минут араластырып отырып пісіріңіз. Сол табада бір уақытта бекон тіліктерін пісіру уақытының ортасында аударып, 3-4 мин тағы пісіріңіз; басқа қатпарлы табаға нан тіліктерін қойып, пісіру уақытының ортасына келгенде ір аударып, тағы 3-4 минут күйдіріңіз. Осының бәрін сәндеп қосып, үстелге ұсыныңыз.

ҚҰЫРЫЛҒАН 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.

Төменге қатпар табаны және жоғарыға гриль табасын енгізіп, пешті CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°С-қа, жоғарғы тетікті 240°С-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, баялдыны төменгі табаға салып, жұмсарғанша шамамен 8-10 минут 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 (Тигізбе гриль) режимінде 240°С-та талғамға сай қызарғанша 1-2 минут пісіріңіз.

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

ЕТ, ЕГІСТІК ҚЫШАТУСІ (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 келтіру үшін қора тұрыңыз да, черри қызанақтарын төрт бөлікке бөліп тураңыз. Төменге гриль табасын және жоғарыға қатпарлы табаны енгізіп, пешті CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдыңғы майланған бұзау еті тіліктерін салып, жоғарғы табаны басыңыз да, талғамға қарай 2-3 минут пісіріңіз. Етті ұзыншалап турап, руккола мен черри қызанағын үстіне реттеп қойыңыз, талғамға қарай тұздап, грана сырының үгіндісін қосыңыз. Дәм үшін аз ғана май қосыңыз.

КОФЕ ДӘМИНЕҮҚСАСҚАБЫРҒАСТЕЙКТЕР

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.

Гриль табасын төменге, қатпарлы табаны жоғарыға енгізіңіз де, пешті CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін және әрбір табаның SEAR (Күйдіру) түймесін басыңыз. Дисплейде SEAR (Күйдіру) жазуы жыпылықтауын тоқтатқан кезде, етті төменгі табаға салып, жоғарғы табаны басыңыз да, талғамға сай етіп 6-8 минут пісіріңіз. Ыстық күйінде беріңіз.

САҢЫРАУҚҰЛАҚ ТҰЗДЫҒЫ 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

ТҰЗДЫҒЫНЫҢ

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 тұздығын 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.

Тұздық қоюланғанша қайнатып, тұз бен бұрыштың дәмін келтіріп, бөлек қора 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.

Төменге гриль табасын және жоғарыға қатпарлы табаны енгізіп, пешті CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз және SEAR (Күйдіру) түймесін екі таба үшін де басыңыз.

Дәмдеуішті сүбе еттің екі жағына да щеткамен жағыңыз да, төменгі табаға салып, гриль пешін жабыңыз. Талғамға және сүбе еттің қалыңдығына сай 6-8 мин. пісіріңіз. Піскен кезде, сүбелерді алып, бұған дейін дайындалған саңырауқұлақ тұздығын бетіне құйып, табаны дастарханға қоя беріңіз.

КҮЙДІРІЛГЕН БИДАЙ НАНИНАН ЖАСАЛҒАН ГАМБУРГЕР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

ДАЙЫНДАУ:

Гамбургерлерді дайындау: тартылған етті, Вустер тұздығын, тұзды және бұрышты ыдысқа салып жақсылап араластырыңыз. Қолмен қалыңдығы шамамен 2 см болатын 4 гамбургер пішіндеңіз. Гриль режимін OPEN GRILL (Ашық гриль) күйіне қойып, қатпар табаны астына, гриль табаны үстіне салыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз.

Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

READY (Дайын) жазуы көрінген кезде, зәйтүн майымен және қантпен дәмдендірілген тіліктелген пиязды төменгі табаға салып, біркелкі және жұмсақ болып пісу үшін қалақпен араластыра отырып, шамамен 5-6 минут пісіріңіз. Сол кезде басқа табада гамбургерді 5-6 минут сайын аудара отырып, шамамен 12 минут пісіріңіз (пісіру уақыты гамбургердің қалыңдығына сай әр түрлі болады).

Пияздар піскен соң, табадан алыңыз да, сары май жағылған нан тіліктерін таба шетіне тек 1-2 минутқа қойыңыз.

Нан тіліктерін турау тақтайына күйдірілген жағын жоғары қаратып қойып, пиязды үстіне себіңіз, гамбургерлерді қосып, сырды қабаттап салыңыз. Сэндвичті бір тілім нанмен жабыңыз, нанның күйдірілген жағын төмен қаратып салыңыз, сэндвич түймесін басыңыз; "дайын" көрсеткіші пайда болған кезде, сэндвичтерді табаға салыңыз да, үстіңгі табаны басу арқылы қысыңыз. 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. Төменге гриль табасын және жоғарыға қатпарлы табаны енгізіп, пешті CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, котлеттерді төменгі табаға 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 тұздығын табаға азайтып құйып, отқа қақталған қозы еті котлеттеріне тұздық ретінде құйып, үстелге ұсыныңыз.

БАЛ ЖӘНЕ ЛАЙМ КРЕМІ ҚОСЫЛҒАН ТАУЫҚ ЕТІ КӘУАБЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 500 г тауық төс еті

БҰҚТЫРМА ТҰЗДЫҚ 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 тұздығын (маринад) дайындау: барлық ингредиенттерді блендерге салып, біркелкі қоспа болғанша тартыңыз. 2 см текшелеп туралған тауық еті кесектерін шұңғыл табаға салып, бұқтыру тұздығын қосыңыз және барлық тауық етін біркелкі етіп 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. Төменге гриль табасын және жоғарыға қатпарлы табаны енгізіп, пешті CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°С-қа, жоғарғы тетікті 240°С-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, кәуаптарды төменгі табаға салып, оларды жоғарғы табамен қысыңыз да, арасында бір не екі рет аудару арқылы 11-13 минут пісіріңіз. Лайм және бал тұздығымен бірге ыстық күйінде берілуі керек.

ПРОВАНСТЫҚ СТИЛЬДЕГІ ТАУЫҚ ЖАМБАСТАРЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 3 тауық жамбасы (550 г)

БҰҚТЫРМА ТҰЗДЫҚ 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 тұздығын (маринад) барлық ингредиенттерді бір ыдыста араластыру арқылы дайындаңыз. Өткір пышақпен тауық жамбастарының етті бөлігін аздап қақтап тіліңіз. Жамбастарды бұқтырма тұздық құйылған ыдысқа салып, барлық жағына жағылатындай етіп аударыңыз: 2-3 сағатқа бұқтырып қойыңыз. Төменге гриль табасын және жоғарыға қатпарлы табаны енгізіп, пешті CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 210°С-қа, жоғарғы тетікті 210°С-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, тауық сирақтарын төменгі табаға салып, жоғарғы табамен қысыңыз да, арасында 2-3 рет аударып, 20-25 минут бойы пісіріңіз. Піскен кезде табаққа салып, дастарханға қойыңыз.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АСШАЯНДАР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 16/20 асшаян

БҰҚТЫРМА ТҰЗДЫҚ ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

Ашаяндарын жуып, жақсылап кептіріңіз де, кемінде жарты сағат бұқтырып қойыңыз. Төменге гриль табасын және жоғарыға қатпарлы табаны енгізіп, пешті CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 210°C-қа, жоғарғы тетікті 210°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, кептірілген ашаяндарды төменгі табаға салып, оларды жоғарғы табамен қысыңыз да, 4-6 минут бойы пісіріңіз. Дастарханға қою алдында табаны лимон тіліктерімен және жасыл салатпен сәндеңіз.

ЙОГУРТ ТУЗДЫҒЫ БАР ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АЛБЫРТ БАЛЫҚ (ЛОСОСЬ)

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

ТУЗДЫҚ 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:

Тұздықты 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.

Төменге қатпар табаны және жоғарыға гриль табасын енгізіп, пешті OVEN GRILL (Жабық пештегі гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдын ала май жағылған сүбені төменгі табаға қойып, жоғарғы табаны OVEN GRILL (Жабық пештегі гриль) режиміне қойып, пешті жабыңыз (тамаққа тигізбей, бірақ барынша жақын күйге орналастырыңыз) және шамамен 25-30 минут

пісіріңіз (ең жақсы нәтиже алу үшін пісіру барысында албырт балықты 180°-қа, табаның тағамға жақын жерін ауыстырып салу үшін шамамен жартылай бұрыңыз).

Піскен кезде албырт балық табаққа салынып, йогурт тұздығымен беріледі.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН СЕГІЗЯАҚ

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.

Төменге гриль табасын және жоғарыға қатпарлы табаны енгізіп, пешті CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 210°C-қа, жоғарғы тетікті 210°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдын ала майланған кальмарды төменгі табаға салып, оны жоғарғы табамен қысыңыз да, 10-12 минут бойы 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 гриль табасынан алып, тұздықпен дәмдеңіз. Осының бәрін сәндеп 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. Төменге қатпар табаны және жоғарыға гриль табасын енгізіп, пешті OPEN GRILL (Ашық гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа орнатыңыз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде табаға аз ғана сары май жағып, оның үстіне 1-2 десерт қасығымен құймақ қоспасын құйып, шеңбер пішінін алу үшін таба 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. Төменге гриль табасын және жоғарыға қатпарлы табаны енгізіп, пешті CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа орнатыңыз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, ананастың екі жағына щеткамен бал жағып, гриль табасына қойыңыз. Табаны жауып, 5-6 минут пісіріңіз.

Піскен соң осы тіліктерді табаға салып, жас жалбыз жапырақтарымен сәндеңіз, қант ұнтағын сеуіп, балмұздақ шарларымен дастарханға тартыңыз.

ЕГЕР ТЕК ВАФЛИ ТАБАЛАРЫ БОЛСА (бөлек қосалқы құрал ретінде қолжетімді)

КЛАССИКАЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 8-10 вафли

ДАЙЫНДАУ: 10 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 315 г кәдімгі ұн
- 4 г тұз
- 5 г қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 4 г ас содасы
- жұмыртқалар (бүтін) 100 г
- 490 мл сүт
- 80 мл өсімдік майы
- 30 г құмшекер

ДАЙЫНДАУ:

Вафли табаларын салыңыз. Сұйықтықтардан бастап, барлық ингредиенттерді тостағанға салыңыз. Араласқанша 5 минут шайқаңыз.

Термостат дөңгелектерін қалаған позицияға бұраңыз. Вафли табасын алдын ала қыздырыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли табасына сары май жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз, екі вафли пісіру аймағына қоспаны мөлшерлеп құйыңыз, қажет болса қасық пайдаланыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (4-5 мин.). Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз. Піскен соң дереу берілуі керек.

БЕЛЬГИЯЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 10-12 вафли

ДАЙЫНДАУ: 15 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 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
- 460 г жылы сүт
- 70 г еріген сары май
- 1/2 шәй қасық ванил сығындысы

ДАЙЫНДАУ:

Вафли табаларын салыңыз. 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.

Термостат дөңгелегін қалаған позицияға бұраңыз. Вафли табасын алдын ала қыздырыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли табасына сары май жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз, екі вафли пісіру аймағына қоспаны мөлшерлеп құйыңыз, қажет болса қасық пайдаланыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді

сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (4-5 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:

- 460 г кәдімгі ұн
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 1 шәй қасық (3 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 170 г ақ қант
- 2 жұмыртқа
- 345 мл жылы сүт
- 80 г сары май
- 1 шәй қасық ванил сығындысы
- 140 г қара шоколад
- 60 г какао ұнтағы
- 2 шәй қасық даршын (6 г)

ДАЙЫНДАУ:

Вафли табаларын салыңыз. 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. Термостат дөңгелегін қалаған позицияға бұраңыз. Вафли табасын алдын ала қыздырыңыз.

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

Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз. Піскен соң дереу берілуі керек.