

МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдаланбас бұрын осы пайдалану нұсқаулығын толығымен мұқият оқып шығыңыз. Осы пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз.

- Егер қуат кабелі зақымданса, барлық қауіп-қатерлерді жою үшін оны өнім жасаушысы немесе өнім жасаушысының тұтынушылық қызметтері ауыстыруы керек.
- Құрылғыны ешқашан суға батырмаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған кезде қақпақ және қол жетімді сыртқы беттері қатты қызуы мүмкін. Әрқашан қолсаптарды, тұтқаларды және түймелерді ғана ұстап пайдаланыңыз. Қажет болса ас пісіру қолғабын киіңіз.
- Бұл құрылғы өрт шығуына әкеп соқтыруы мүмкін жоғарғы температураларда жұмыс істейді.
- Бұл құрылғыны 0-8 жас аралығындағы балалар қолданбауы керек.
Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балаларға үздіксіз бақылау болмаған жағдайда пайдалануға болмайды.
Бұл құрылғыны 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.

Құрылғыны және оның сымын 8 жастан аспаған балалардан аулақ ұстаңыз.

Тазалауды және пайдаланушы орындайтын техникалық күтімді балаларға бақылаусыз орындатпау керек.

- Құралды бос күйінде алдын ала қыздырмаңыз.
- Құрылғы тағам салынбаған күйінде пайдаланбаңыз. Әйтпесе, оны зақымдап алуыңыз мүмкін.
- Бұл тек үйде пайдалануға арналған құрылғы. Оны мынадай жерлерде пайдалануға болмайды: 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 таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдаланылмауы

керек.



Қауіпті!

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

- Құрылғыны пайдаланбас бұрын, розетка кернеуінің құрылғыдағы төлқұжат тақташасында көрсетілген кернеумен сәйкестігін тексеріңіз.
- Құрылғыны жерге тиімді жолмен тұйықталған, тек электр қуаты кемінде 10 А болатын розеткаға ғана қосыңыз. Осы апатты жағдайдың алдын алуға арналған ереже орындалмаған жағдайда өнім жасаушысы ешнәрсе үшін жауапты болмайды.



Күйіп қалу қаупі бар!

Мұндай ескертулерді елемей күйіп қалуға әкеп соқтырады.

- Пайдалану барысында құрылғы қатты қызады. БАЛАЛАРДЫҢ ҚОЛДАРЫ ЖЕТЕТІН ЖЕРДЕ ҚАЛДЫРМАҢЫЗ.
- Құрылғыны тек сабынан ұстап жылжытыңыз. Құрылғыны ешқашан ыдыстың тұтқасынан ұстап жылжытпаңыз.
- Қуат кабелін ешқашан құрылғы орнатылған жерге, балалар ұстауы мүмкін жерге немесе пайдаланушының жолында қалдырмаңыз.
- Бу саңылаулардан ыстық бу шығуы мүмкін. Өте абай болыңыз!



Маңызды!

Мұндай ескертуді елемей өмірге қауіп төндіретін жарақаттануға немесе құрылғының зақымдануына әкеп соқтыруы мүмкін.

- Бұл құрылғыны ешқашан ыстық көздерінің қасына қоймаңыз.
- Ыдыс автоматты түрде ортаңғы істікшеге киіледі. Зақымдаудың алдын алу үшін, оның орнын табу үшін қолмен ешқашан айналдырмаңыз.
- Желдету саңылауларына ешқашан ешнәрсе салмаңыз. Оларға ешнәрсе тұрып қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Ыдысты MAX деңгейінен (Е) асыра толтырмаңыз.
- Ыдысты май өлшемінде көрсетілген (5-деңгей) максималды деңгейінен асыра толтырмаңыз.



Ескеріңіз:

Бұл таңба пайдаланушыға арналған маңызды

кеңесті немесе ақпаратты білдіреді.

- Құрылғыны бірінші рет пайдаланбас бұрын, пештің ішіндегі қорғаныш қатырма қағаз, кітапшалар, полиэтилен қалталары, т.б. сияқты кез келген қағазды және басқа нәрселерді алып тастаңыз.
- Құрылғыны бірінші рет пайдаланбас бұрын ыдысты, қалақты және қақпақты ыстық сумен және ыдыс жуу сұйықтығымен жуыңыз. Пайдаланып болған кезде барлық бөлшектерді толығымен кептіріп, ыдыстың түбінде қалған су қалдықтарын кетіріңіз.
- Құрылғы бірінші рет пайдаланылған кезде «жаңа» иіс шықса, бұл – қалыпты жағдай. Бөлмені желдетіңіз.
- Құрылғы қосылған розеткадан кемінде 20 см қашықтықта орналасуы керек.
- Кейбір пісіру бағдарламалары барысында қақпақтан бу шығуы мүмкін. Сол себепті, ол балалар үстелі немесе жиһаз астына орналастырылуы керек (12-сурет).

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

өлшемі: (ҰхБхД): 395x325x290 мм

салмағы: 5,7 кг

Толық ақпаратты құрылғыдағы төлқұжат тақташасынан көріңіз.

Бұл құрылғы мына ЕС директиваларына сәйкес:

Еуропалық қүту режиміне қатысты 1275/2008 ережесі.



Бұл құрылғы тағамдармен байланысқа түсетін материалдарға қатысты ЕО 1935/2004 ережесінің баптарына сай.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- A Қақпақ
- B Ыстық ауаны шығарып тастау торы (желдету)
- C Көру терезесін босату түймелері
- D Алынбалы көру терезесі
- E Ең жоғарғы деңгей (MAX)
- F Қуат сымы
- G Су жиналатын науа
- H ON/OFF түймешігі
- I Қалақ
- J Керамикамен қапталған ыдыс
- K Саптың сырғытпасы
- L Ыдыстың тұтқасы

- M Май өлшегіш (1-ден 5-ке дейінгі деңгей)
- N Жарық күші деңгейінің жолағы
- O Қуат деңгейі түймесі
- P Таймер түймесі + (уақытты арттырады)
- Q Дисплей
- R Таймер түймесі + (уақытты азайтады)
- S Пісіру бағдарламасын таңдау дөңгелегі
- T Жарық бағдарламасын іске қосу/тоқтату түймесі
- U Құрылғы корпусы
- V Құрылғыны көтеруге арналған тұтқа
- W Қақпақты ашу түймесі
- X Су жиналатын арна

ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Автоматты бағдарламалар: келесі бағдарламалардың бірі таңдалған кезде әдепкі пісіру уақыты және оңтайлы қуат деңгейлері көрсетіледі. Дегенмен, рецепт не жеке талаптарға қатысты өзгертілуі мүмкін.



Тушение/Каши (КАСЕРОЛЕ РИЗОТТО): бұл бағдарлама ризотто мен касеролениң барлық түрін әзірлеуге қолайлы.

Қуат деңгейі  әдепкі бойынша және ас әзірлеу уақыты 45 минут. Алайда, қуат деңгейінің түймесін (O) пайдалану арқылы әзірлеу градусын, рецептіңізге байланысты + (P) және - (R) таймер түймелерін басу арқылы әзірлеу уақытын өзгерте аласыз.

Қақпақша (A) ашық болғанда, әзірлеу ТОҚТАТЫЛМАЙДЫ және қалған әзірлеу уақыты дисплейде (Q) көрсетіліп тұрады.



Торт/Пирог (ТӨТТІ ТОҚАШ): бұл бағдарлама тәтті тоқаштар, маффиндер мен печеньеңің барлық түрін әзірлеуге қолайлы.

Тәтті тоқашты салудан бұрын ыдысты (J) әрдайым майлаңыз және үнмен себіңіз. Ас әзірлеу барысында бриошь не печенье сияқты тағамдарды дайындағанда, пергамент қағазын қолданыңыз.

Қуат деңгейі  әдепкі бойынша және ас әзірлеу уақыты 40 минут.

Алайда, қуат деңгейінің түймесін (O) пайдалану арқылы әзірлеу градусын, рецептіңізге байланысты + (P) және - (R) таймер түймелерін басу арқылы әзірлеу уақытын өзгерте аласыз.

Бұл әзірлеу бағдарламасы дәстүрлі пешке қарағанда қуатты анағұрлым аз пайдаланады,

себебі ол алдын ала қыздыруды қажет етпейді.

Қақпақша (A) ашық болғанда, дисплейдегі (Q) әзірлеу процесі мен уақыты тоқтатылады, ал қақпақша жабық болғанда процесс автоматты түрде қайта басталады.



Пицца (ПИЦЦА): бұл бағдарлама тамаша италиялық дәстүрдегі қытырлақ пиццаны жасауға қолайлы.

Үй пиццасын әзірлегенде, ыдыстың (J) астыңғы жағын әрқашан майлауыңыз керек, ал тоңазытылған пиццаны әзірлегенде пергамент қағазын пайдаланған жөн болғаны. Қуат деңгейі  әдепкі бойынша және ас әзірлеу уақыты 30 минут.

Алайда, қуат деңгейінің түймесін (O) пайдалану арқылы әзірлеу градусын, рецептіңізге байланысты + (P) және - (R) таймер түймелерін басу арқылы әзірлеу уақытын өзгерте аласыз.

Қақпақша (A) ашық болғанда, дисплейдегі (Q) әзірлеу процесі мен уақыты тоқтатылады, ал қақпақша жабық болғанда процесс автоматты түрде қайта басталады.



Аэрофритюрница (КАРТОПТАР): бұл бағдарлама балғын не тоңазытылған картопты, қытырлақ картопты немесе крокеттің кез келген түрін әзірлеуге ыңғайлы.

Қуат деңгейі  әдепкі бойынша және ас әзірлеу уақыты 32 минут.

Алайда, қуат деңгейінің түймесін (O) пайдалану арқылы әзірлеу градусын, рецептіңізге байланысты + (P) және - (R) таймер түймелерін басу арқылы әзірлеу уақытын өзгерте аласыз.

Қақпақша (A) ашық болғанда, дисплейдегі (Q) әзірлеу процесі мен уақыты тоқтатылады, ал қақпақша жабық болғанда процесс автоматты түрде қайта басталады.

Жартылай автоматты бағдарламалар: келесі бағдарламалардың бірі таңдалған кезде әдепкі пісіру уақыты және оңтайлы қуат деңгейлері көрсетіледі. Дегенмен, рецепт немесе жеке талаптарға қатысты өзгертілуі мүмкін.



Духовка (ПЕШ): бұл бағдарлама омар, домалақ еттер, котлеттер, т.б. сияқты қуырылған тағамдарды пісіруге арналған.

Пісіру алдында нан қықымдарына салыңыз. Сондай-ақ, қалақпен немесе қалақсыз қуырылған еттерге, бұқтырылған балыққа және қуырылған өсімдіктерге пайдаланылады. Бұл пісіру бағдарламасы алдын ала жылыту талап етпейтін энергияны үнемдейді.

Қуат деңгейі  әдепкі бойынша және ас әзірлеу уақыты 60 минут. Алайда, қуат деңгейінің түймесін (O) пайдалану арқылы әзірлеу градусын, рецептіңізге байланысты + (P) және - (R) таймер түймелерін басу арқылы әзірлеу уақытын өзгерте аласыз.

Қақпақша (A) ашық болғанда, дисплейдегі (Q) әзірлеу процесі мен уақыты тоқтатылады, ал қақпақша жабық болғанда процесс автоматты түрде қайта басталады.



Аэрогриль (АУА ГРИЛЛ): бұл бағдарлама отқа қақтап пісірілген ет, балық және көкөністерді әзірлеу үшін ұсынылады. Сондай-ақ, бұл пісірілген, кейінен қуыруға келетін тағамдар әзірлеуін аяқтауға арналған тамаша әдістерінің бірі болып табылады.

Қуат деңгейі  әдепкі бойынша және ас әзірлеу уақыты 40 минут. Алайда, қуат деңгейінің түймесін (O) пайдалану арқылы әзірлеу градусын, рецептіңізге байланысты + (P) және - (R) таймер түймелерін басу арқылы әзірлеу уақытын өзгерте аласыз.

Қақпақша (A) ашық болғанда, дисплейдегі (Q) әзірлеу процесі мен уақыты тоқтатылады, ал қақпақша жабық болғанда процесс автоматты түрде қайта басталады.



Мульти варка (ЫДЫС): Бұл бағдарлама көп жағдайларда кастрөл сияқты әзірлейді, артықшылығы - тағам автоматты түрде қалақпен араластырылады. Бұл сорпа, тосап, бұқтырылған тағамдар, соустар, жеміс шырындары, қайнатылған тағамдар және ет пен балықтың домбайларын жасайтын ингредиенттерін жеңіл қуыру үшін қолайлы.

Қуат деңгейі  әдепкі бойынша және ас әзірлеу уақыты 45 минут. Алайда, қуат деңгейінің түймесін (O) пайдалану арқылы әзірлеу градусын, рецептіңізге байланысты + (P) және - (R) таймер түймелерін басу арқылы әзірлеу уақытын өзгерте аласыз.

Қақпақша (A) ашық болғанда, әзірлеу ТОҚТАТЫЛМАЙДЫ және қалған әзірлеу уақыты дисплейде (Q) көрсетіліп тұрады.

ПАЙДАЛАНУ

Ескеріңіз: Құрылғыны бірінші рет пайдаланбас бұрын ыдысты (J), қалақты (I) және алынбалы көру терезесін (D) ыстық сумен және бейтарап ыдыс жуу сұйықтығымен жуыңыз.

Мына әрекетті орындаңыз:

- (W) түймесін басу арқылы қақпақты (A) ашыңыз (1-сурет).
- Алынбалы көру терезесін (D) екі түймені (C) басу арқылы босатыңыз (2-сурет).
- Ыдыстың тұтқасын (L) «сырт» еткен дыбыс естілгенше көтеріңіз (3-сурет).
- Ыдысты (J) жоғары көтеріп шығарыңыз (4-сурет).
- Қалақты (I) корпусынан шығарыңыз (5-сурет).
- Ыдысты (J), қалақты (I) және алынбалы көру терезесін (D) жуыңыз (6-сурет).
- Пайдаланып болған кезде барлық бөлшектерді толығымен кептіріп, ыдыстың (J) түбінде қалған су қалдықтарын кетіріңіз.
- Ыдысты (J) құрылғыға (U) қайта салып, оның дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
- Ыдыстың тұтқасын (L) сырғытпамен (K) түсіріңіз (7-сурет).
- **Егер түбіртекпен** талап етілсе, қалақты енгізіңіз (I), оның ыдыстың түбіндегі істікшеге дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз (5-сурет).
- Ыдыстағы (J) пісірілетін заттарды тамақ пісіру кестелерінде/рецептілерінде берілген мөлшерлерге сай салыңыз.
- Қажет болса, пісіру барысында пісіру кестелерінде/рецептілерінде берілген мөлшерлерге сай май қосыңыз және өлшегішті (M) пайдаланыңыз.
- Қақпақты (A) жабыңыз.
- Құрылғыны розеткаға қосыңыз.
- Негізгі ON/OFF (ҚОСУ/ӨШІРУ) түймесін (H) басу арқылы құралды қосыңыз.
- Бағдарламаны таңдау дөңгелегін (S) қажетті күйге бұрыңыз (8-сурет)(пісіру кестелерін/рецептілерін қараңыз).
- Қуат деңгейі түймесін басу арқылы пісіру деңгейін реттеңіз (9-сурет) (пісіру кестелерін/рецептілерін қараңыз).
- Таймер + (P) және - (R) түймелерін басу арқылы қажетті пісіру уақытын реттеңіз (10-сурет). Дисплейде (Q) орнатылған минут пайда болады.
- Бағдарламаны іске қосу/тоқтату (T) түймесін

басыңыз. Шам жанады (11-сурет).

- Пісіру басталады.
- Пісіру уақыты аяқталған кезде құрал екі дыбыс сериясын шығарады. Дыбысты өшіру үшін бағдарламаны іске қосу/тоқтату (Т) түймесін басыңыз.
- Негізгі ON/OFF (ҚОСУ/ӨШІРУ) түймесін (Н) басу арқылы құралды қосыңыз.
- Қақпақты (А) ашып, пісірілген тағамнан тұратын ыдысты (J) тастаңыз.
- Құралды жылдам суыту үшін қақпақты (А) ашық қалдырыңыз.

i Ескеріңіз: Пісіру барысында ингредиенттерді тексеру немесе пісіру барысын тексеру үшін қақпақты (А) көтеруге болады. Дисплей жанып, желдеткіш бір сәтке тоқтап, қақпақты жапқан кезде қайта іске қосылады. Желдеткішсіз функцияларда пісіру тоқтатылмайды.

i Ескеріңіз: Егер бағдарламаны іске қосу/тоқтату (Т) түймесі басылса, ыдысты шығару құралды өшіреді. Ыдыс қайта салынған кезде ол қайта жұмыс істей бастайды.

i Ескеріңіз: Тамақ пісіру кезінде бағдарламаның қосу/тоқтату (Т) түймесін басу құрылғыны кідіртеді. Осы түймені кемінде 2 секунд басып тұру пісіруді кідіртеді және функция әдепкі параметрлерге қайта орнатылады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ

⚠️Қауіпті! Құрылғыны тазаламас бұрын, оны әрқашан розеткадан суырыңыз да, суытып қойыңыз. Құрылғыны ешқашан суға батырмаңыз немесе ағып тұрған су астына қоймаңыз.

Егер құрылғыға су кіріп кетсе, ол электр тогына түсу қаупін туындатуы мүмкін.

- Ыдысты (J), қалақты (I) және көру терезесін (D) ыстық сумен және бейтарап жуғыш затпен мұқият жуыңыз. Бұл ыдысты ыдыс жуғышта жууға болады. Жиі жуу керамикалық қабаттың қасиеттерін төмендетуі мүмкін.
- Ыстық ауаны шығару торын (B) шығармай тазалаңыз..
- Бос су жиналатын науаны (G) жүйелі түрде тексеріңіз, әсіресе, артық бу болған жағдайда.

i Ескеріңіз: Ыдысты (J) тазалау үшін ешқашан ысқыш заттарды немесе жуғыш сұйықтықтарды пайдаланбаңыз. Тек жұмсақ шүберекпен және

бейтарап жуғыш затпен ғана тазалаңыз.

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 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.

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)

ЕАҚ

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Ақаулық	Себебі/шешімі
Құрылғы қызбайды	Автоматты ажыратқыш іске қосылған болуы мүмкін. Өнім жасаушысының тұтынушы қызметтерімен хабарласыңыз (құрылғыны ауыстыру керек)
Ыдыс дұрыс орналастырылмаған, сондықтан құрылғы жұмыс істемейді	Ыдысты дұрыс орналастырыңыз
Қақпақ дұрыс жабылмаған, сондықтан құрылғы жұмыс істемейді	Қақпақты дұрыстап жабыңыз
E1 көрсетіледі және құрал 3 «дыбыс» шығарады	Құралды өшіріп, сууына мүмкіндік беріп, құралды тағамсыз басқарылатынын тексеріңіз. Егер ақаулық болса, өкілетті тұтынушы қызметтері орталығына хабарласыңыз
E3 көрсетіледі және құрал 5 «дыбыс» шығарады	Құралды өшіріп, сууына мүмкіндік беріп, құралды тағамсыз басқарылатынын тексеріңіз. Егер ақаулық болса, өкілетті тұтынушы қызметтері орталығына хабарласыңыз
E5 көрсетіледі және құрал 7 «дыбыс» шығарады	Өкілетті тұтынушы қызметтері орталығына хабарласыңыз
E6 көрсетіледі және құрал 7 «дыбыс» шығарады	Өкілетті тұтынушы қызметтері орталығына хабарласыңыз

ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫНЫҢ КЕСТЕСІ ЖӘНЕ
БАҒДАРЛАМАНЫ ЖӘНЕ ҚУАТТЫ ТАҢДАУ
ҰСЫНЫСЫ

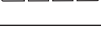
БІРІНШІ ТАҒАМДАР

РЕЦЕПТ	ӨНІМ ТҮРІ	МӨЛШЕРІ	МАЙ	ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ (МИН)	АРАЛАСТЫРУ ҚАЛАҒЫ	ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАСЫ	ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ	КЕҢЕСТЕР
Сорпа	Етпен	2000 мл	-	45-60	ИӨ			Қайнағаннан кейін екінші қуат деңгейіне ауыстыру
Сорпа	Көкөніспен	2000 мл	-	30-45	ИӨ			Қайнағаннан кейін екінші қуат деңгейіне ауыстыру
Сорпа	Сиыр етінен	2000 мл	-	60-90	ЖОҚ			Қайнағаннан кейін екінші қуат деңгейіне ауыстыру
Сорпа	Тауық етінен	2000 мл	-	60-90	ЖОҚ			Қайнағаннан кейін екінші қуат деңгейіне ауыстыру

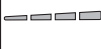
ЖАРМАДАН БОТҚАЛАР ЖӘНЕ ГАРНИРЛЕР

РЕЦЕПТ	ӨНІМ ТҮРІ	МӨЛШЕРІ	МАЙ	ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ (МИН)	АРАЛАСТЫРУ ҚАЛАҒЫ	ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАСЫ	ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ	КЕҢЕСТЕР
Қарақұмық	-	100-250 г	деңгей: 3-4	25	ЖОҚ			-
Басмати күріші	-	100-250 г	деңгей: 3-4	20	ЖОҚ			-
Алдын ала буланған күріш	-	100-250 г	деңгей: 3-4	23-25	ЖОҚ			-
Қара күріш	-	100-250 г	деңгей: 3-4	35-40	ЖОҚ			-
Арборио күріші	-	100-250 г	деңгей: 3-4	18-20	ЖОҚ			-
Тары ботқа	-	100-250 г	деңгей: 3-4	20-25	ЖОҚ			-
Сүтпен жүгері ботқасы	-	100-250 г	-	20-25	ИӨ			Қаймағы алынбаған сүтті пайдаланып, оны жартылай сумен араластырыңыз.
Сүтпен сұлы жармасының ботқасы	-	100-250 г	-	10-15	ЖОҚ			Қаймағы алынбаған сүтті пайдаланып, оны жартылай сумен араластырыңыз.
Сүтпен қарақұмық ботқасы	-	100-250 г	-	30	ИӨ			Қаймағы алынбаған сүтті пайдаланып, оны жартылай сумен араластырыңыз.
Сүтпен күріш ботқасы	-	100-250 г	-	40	ИӨ			Қаймағы алынбаған сүтті пайдаланып, оны жартылай сумен араластырыңыз.

КАРТОП

РЕЦЕПТ	ӨНІМ ТҮРІ	МӨЛШЕРІ	МАЙ	ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ (МИН)	АРАЛАСТЫРУ ҚАЛАҒЫ	ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАСЫ	ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ
Таза картоп	бөліктері немесе картоп-фри	1700 г	5-деңгей	40-43	ИӨ		
Таза картоп	бөліктері немесе картоп-фри	1500 г	4-деңгей	37-40	ИӨ		
Таза картоп	бөліктері немесе картоп-фри	1250 г	3-деңгей	35-37	ИӨ		
Таза картоп	бөліктері немесе картоп-фри	1000 г	2-деңгей	28-31	ИӨ		
Таза картоп	бөліктері немесе картоп-фри	750 г	1-деңгей	23-26	ИӨ		
Қатырылған картоп	бөліктері немесе картоп-фри	1500 г	майсыз	32-34	ИӨ		
Қатырылған картоп	бөліктері немесе картоп-фри	1250 г	майсыз	30-32	ИӨ		
Қатырылған картоп	бөліктері немесе картоп-фри	1000 г	майсыз	28-30	ИӨ		
Қатырылған картоп	бөліктері немесе картоп-фри	750 г	майсыз	26-28	ИӨ		
Қатырылған картоп	бөліктері немесе картоп-фри	500 г	майсыз	24-26	ИӨ		
Қабығы ашылмаған	картоп, ұзындығы 8-13 см	500- 1500 г	майсыз	35-45	ЖОҚ		
Жас картоп	картоп, ұзындығы 2-4 см	1000 г	2-деңгей	28-31	ИӨ		

ЕТ ЖӘНЕ КӨКӨНІСТЕР

РЕЦЕПТ	ӨНІМ ТҮРІ	МӨЛШЕРІ	МАЙ	ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ (МИН)	АРАЛАСТЫРУ ҚАЛАҒЫ	ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАСЫ	ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ	КЕҢЕСТЕР
Қуырылып пісірілген қақтама	сан ет немесе кеуденің үлкен бөлігі	1000 г	майсыз	100- 120	ЖОҚ			60 минут бойы жартылай дайын болғанша қайнатып, ДУХОВКА, ҚУАТТЫҢ 2 - Д Е Ң Г Е Й І бағдарламалары арқылы 60 минут қыздырып пісіріңіз.
Қыздырып пісірілген қақтама	сан ет немесе кеуденің үлкен бөлігі	1000 г	майсыз	90	ЖОҚ			Алюминий тамақ қағазының 2 қабатына орап, тармақты қыздырып пісіруге пайдаланыңыз.
Балапан табағы	бүтіндей балапан	1000 г	майсыз	60	ЖОҚ			-
Бұқтырылған, көкөністі шошқа еті	кубиктерге кесілген	600 г	2-деңгей	50-60	ИӨ			Дайындау барысында қуаттың 2-деңгейіне ауыстырыңыз
Бұқтырылған, көкөністі сиыр еті	кубикке кесілген	600 г	2-деңгей	30-35	ИӨ			Дайындау барысында қуаттың 2-деңгейіне ауыстырыңыз
Қыздырып қуырылған тауық аяқтары және сандары	бір данасында 150 г дейін. Көп болған жағдайда қалақсыз пайдаланыңыз	1000 г	майсыз	45-50	ИӨ			Егер еті тым майлы және қатты шашыраса, А Э Р О Г Р И Л Ъ бағдарламасына, қуаттың 3-деңгейіне ауыстыруға болады.
Қыздырып пісірілген тауық қанаттары	-	1000 г	деңгей: 2-3	23	ИӨ			-
Бұқтырылған тауық аяқтары	бір данасында 150 г дейін. Көп болған жағдайда қалақсыз пайдаланыңыз	1000 г	3-деңгей	70-80	ИӨ			Дайындау барысында қуаттың 2-деңгейіне ауыстыруға болады
Көкөністі тауық сүбесі	кубиктермен кесілген	600 г	деңгей: 3-4	40-50	ИӨ			Дайындау барысында қуаттың 2-деңгейіне ауыстыруға болады

РЕЦЕПТ	ӨНІМ ТҮРІ	МӨЛШЕРІ	МАЙ	ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ (МИН)	АРАЛАСТЫРУ ҚАЛАҒЫ	ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАСЫ	ҚУАТ ДЕНГЕЙІ	КЕҢЕСТЕР
Бұзау етінен домалақ еттер	-	600 г	майсыз	30	ЖОҚ			Дайындау барысында қуаттың 2-деңгейіне ауыстырыңыз
Шошқа етінен котлеттер	-	10 дана	деңгей: 4-5	15-17	ЖОҚ			-
Тауық және бұзау етінен котлеттер	-	10 дана	деңгей: 4-5	15	ЖОҚ			-
Голубцы	-	2000 г	майсыз	80-90	ЖОҚ		 	Қызанақ шырынын кұйыңыз. Үстіне қаймақ қосып, қырыққабат жапырақтарымен жабыңыз. Дайындау барысында қуаттың бірінші және екінші деңгейіне ауыстырыңыз
Бұқтырылған баялдылар	кубиктерге кесілген	1000 г	деңгей: 4-5	25-30	ИӨ			Дайындау барысында қуаттың бірінші және екінші деңгейіне ауыстырыңыз
Қыздырып пісірілген баялдылар	тілім бойымен 1 см қалыңдықпен кесілген	4 тілім	деңгей: 2-3	15	ЖОҚ			Қылшақ арқылы өсімдік майымен майлаңыз
Сәбіз	тілімдерге немесе сырықтарға кесілген	1000 г	деңгей: 4-5	25	ИӨ			-
Қуырылған қызыл бұрыш	бөліктерге кесілген	750 г	3-деңгей	30	ИӨ			-
Қыздырып пісірілген қызыл бұрыш	бөліктерге кесілген	750 г	3-деңгей	20-25	ИӨ			Қылшақ арқылы өсімдік майымен майлаңыз
Қыздырып пісірілген цуккини	тілімдерге немесе сырықтарға кесілген	500 г	2-деңгей	15	ЖОҚ			Қылшақ арқылы өсімдік майымен майлаңыз
Ақбас қырыққабаты	-	750 г	деңгей: 4-5	25-30	ИӨ			Дайындау барысында қуаттың бірінші және екінші деңгейіне ауыстырыңыз
Қозықұйрықтар	-	1000 г	3-деңгей	20	ИӨ			-

БАЛЫҚТАРДАН ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІНЕН ТАМАҚ

РЕЦЕПТ	ӨНІМ ТҮРІ	МӨЛШЕРІ	МАЙ	ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ (МИН)	АРАЛАСТЫРУ ҚАЛАҒЫ	ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАСЫ	ҚҰАТ ДЕНГЕЙІ	КЕҢЕСТЕР
Балық сүбесі	жұмыртқаға және ұнға/ қатқан нандарға аунатылған	500 г	3-деңгей	25	ЖОҚ			Д а й ы н д а у алдында 5-10 минут бұрын айналдырыңыз.
Балық котлеттері	қатқан нандарға аунатылған	10 дана	4-деңгей	15	ЖОҚ			Қ а р а п а й ы м ө д і с п е н қуыру үшін МУЛЬТИВАРКА бағдарламасын, қ у а т т ы ң 4 - д е ң г е й і н пайдаланыңыз.
Ақсерке немесе албырт сүбесі	таза	350 г	майсыз	20-25	ЖОҚ			П е р г а м е н т қ а ғ а з ы н пайдаланыңыз
Ұн қақтауындағы балық таяқшалары	қатырылған	18 дана	майсыз	20-23	ЖОҚ			-
Дорадо немесе сибас	бүтіндей	2 дана (1200 г дейін)	3-деңгей	25-30	ЖОҚ			Үстінен май тамызыңыз. Д а й ы н д а у о р т а с ы н д а айналдырыңыз.
Үлкен асшаяндар	таза	800 г	1-деңгей	15-20	ИӨ			-
Қабыршақты ирекшелер	таза	4-6 дана	майсыз	15-17	ЖОҚ			-

НАН ЖӘНЕ ПІСІРІЛГЕН НАН

РЕЦЕПТ	ӨНІМ ТҮРІ	МӨЛШЕРІ	МАЙ	ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ (МИН)	АРАЛАСТЫРУ ҚАЛАҒЫ	ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАСЫ	ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ	КЕҢЕСТЕР
Тұзды бөліш	көкөністі тұзды ұрыққаптан	600 г	-	20-23	ЖОҚ			Пергамент қағазын пайдаланыңыз
Круассандар	қатырылған	4-6 дана	-	25-30 мин	ЖОҚ			Пергамент қағазын пайдаланыңыз
Круассандар	тұзды ұрыққаптан	4-6 дана	-	15-25 мин	ЖОҚ			Пергамент қағазын пайдаланыңыз
Штрудель	тұзды ұрыққаптан	400 г	-	20-25 мин	ЖОҚ			Пергамент қағазын пайдаланыңыз
Джемді тәтті бөліш	құмды ұрыққаптан	700 г	-	45-50 мин	ЖОҚ			Тостаған түбін маймен майлап, ұн себіңіз немесе пергамент қағазын пайдаланыңыз
Бисквит	-	700 г	-	40 мин	ЖОҚ			Тостаған түбін маймен майлап, ұн себіңіз немесе пергамент қағазын пайдаланыңыз
Кекстер	-	8-10 дана	-	20-25	ЖОҚ			Пісірілген нан үшін қағаз немесе силикон формаларын пайдаланыңыз
Сүзбеден жасалған кекстер	-	8-10 дана	-	20-25	ЖОҚ			Пісірілген нан үшін қағаз немесе силикон формаларын пайдаланыңыз
Сүзбеден жасалған нан	-	1000 г	-	30-40	ЖОҚ			Пергамент қағазын пайдаланыңыз
Тәтті торт	-	1000 г	-	40-50	ЖОҚ			Пергамент қағазын пайдаланыңыз
Дәмделген нан	-	750 г	-	35-40	ЖОҚ			Тостаған түбін маймен майлап, ұн себіңіз немесе пергамент қағазын пайдаланыңыз. Үстін қызарту үшін соңғы 5 минутта қуаттың 3-деңгейіне орнатыңыз.
Бидай наны	-	750 г	-	35-40	ЖОҚ			Тостаған түбін маймен майлап, ұн себіңіз немесе пергамент қағазын пайдаланыңыз
Пицца	таза	300 г	1-деңгей	30	ЖОҚ			тостағанды маймен майлап, 20 минуттан кейін 180° айналдырыңыз
Пицца	қатырылған	450 г	майсыз	20-25	ЖОҚ			15 минуттан кейін 180° айналдырыңыз

СУСЫНДАР

РЕЦЕПТ	ӨНІМ ТҮРІ	МӨЛШЕРІ	МАЙ	ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ (МИН)	АРАЛАСТЫРУ ҚАЛАҒЫ	ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАСЫ	ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ
Компот	таза жидектерден	2000 мл	-	20-30	ИӨ		
Компот	құрғатылған жемістерден	2000 мл	-	30-40	ИӨ		
Глинтвейн	қызыл құрғақ шарап	750 мл	-	20	ИӨ		
Глинтвейн	қызыл құрғақ шарап	500 мл	-	17	ИӨ		

ДЖЕМДЕР ЖӘНЕ ТОСАПТАР

РЕЦЕПТ	ӨНІМ ТҮРІ	МӨЛШЕРІ	МАЙ	ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ (МИН)	АРАЛАСТЫРУ ҚАЛАҒЫ	ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАСЫ	ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ	КЕҢЕСТЕР
Құлпынай тосабы	таза жидектер	2000 г	-	45-60	ИӨ			Қажетті тығыздыққа сәйкес дайындау уақытын реттеңіз. Тығыз тосаптар мен джемдер үшін дайындау уақытын арттырыңыз немесе пектинді пайдаланыңыз.
Апельсиннен жасалған джем	таза жидектер	2000 г	-	80-90	ИӨ			
Орман жидектерінен жасалған джем	қатырылған жидектер	2000 г	-	45-60	ИӨ			Дайындау алдында 100 мл суды қосыңыз