

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 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 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 плитасының сыртын жұмсақ жуғыш 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 тамақтанатын орындарда; фермаларда; қонақ үйлердегі, 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-қатерлермен 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.

СИПАТТАМАСЫ

1. **Негізгі бөлік және жапқыш:** өздігінен реттелетін жапқышы бар мықты тот баспайтын болаттан жасалған құрылым.
2. **Тұтқа:** жоғарғы плитаны/жапқышты тамақтың қалыңдығына сай реттейтін қатты құйма металдан жасалған тұтқа.
3. **Плиталарды босату түймелері:** плитаны босату және шығару үшін басыңыз.
4. **Гриль плитасын бекіту/босату құрылғысы және жоғарғы плита/қақпақ биіктігін реттеу**
5. **Ілгекті босату түймесі:** жалпақ бағытта тамақ пісіру үшін құрылғыны толық ашып қоюға мүмкіндік береді.
6. **Жабық пеш биіктігін реттеу:** жоғарғы плитаны/жапқышты тиісті биіктікке реттеуге, престеуді қажет етпейтін тағамды дайындауға арналған.
7. **ON (Қосу) шамы.**
8. **Start/stop (Бастау/тоқтату) түймесі.**
9. **"+"** уақыт түймесі: пісіру уақытын реттеуге (көбейтуге) арналған.
10. **"-"** уақыт түймесі: пісіру уақытын реттеуге (азайтуға) арналған.
11. **Төменгі плита термостатының тетігі:** температураны 60°C-тан 230°C-қа дейін реттеуге немесе төменгі плитаны өшіруге арналған.
12. **Жоғарғы плитаның термостат дөңгелегі:** температураны 60°C-тан 230°C-қа дейін реттеуге немесе жоғарғы плитаны өшіруге арналған.
13. **Алынбалы плиталар:** тамақ жабыспайды, ыдыс-аяқ жуғышта жууға болады, оңай тазаланады. ПЛИТАЛАР САНЫ МЕН ТҮРІ ҮЛГІГЕ ҚАРАЙ ӘР ТҮРЛІ БОЛУЫ МҮМКІН.
- 13a. **Гриль плитасы:** стейкті, гамбургерді, тауық етін және көкөністерді қуаруға өте ыңғайлы.
- 13b. **Тегіс плита:** керемет құймақ, жұмыртқа, бекон және шаянтектерді дайындауға арналған.
- 13c. **Жоғарғы вафли плитасы:** барлық вафли түрлерін дайындауға арналған (тек CGH923D моделінде).
- 13d. **Төменгі вафли плитасы:** барлық вафли түрлерін дайындауға арналған (тек

CGH923D моделінде).

14. **Май жинау науасы:** құрылғыға біріктірілген және оңай тазалау үшін алынады.
15. **Вафлиді мөлшерлеу кесесі (тек CGH923D моделінде).**
16. **Реттелмелі алдыңғы аяқтар.**

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.

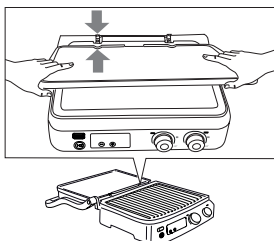
і Ескеріңіз: Пайдаланбас бұрын, негізгі бөлікті, жапқышты және тетіктерді дымқыл шүберекпен тасымалдау барысында жиналған шаңды алу үшін тазалаңыз. Пісіру плиталары мен май жинау науасын мұқият тазалаңыз. Плиталарды, май жинау науасын ыдыс жуғышта жууға болады.

і 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.

і Ескеріңіз: алынбалы гриль плиталары (гриль және тегіс) құрылғыда толығымен ауыстырып салуға болатын нәрселер болып табылады.

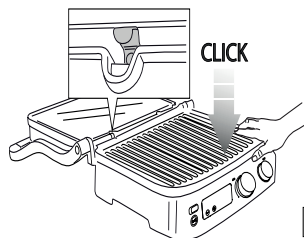
Пісіру плиталарын салу

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



1

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



2

Плиталарды алу

Құрылғыны жалпақ күйде орналастырыңыз. Сол жақтағы плитаны босату түймелерін (3) табыңыз. 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 оң жағындағы өзінің корпусына салынған болуы керек. Тамақтан шығатын май плитадағы тесікке қарай ағады және науаға жиналады.

і 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.

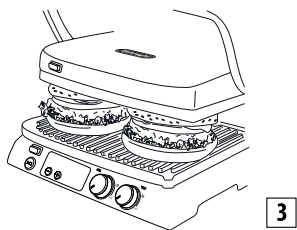
Құрылғымен кез келген операцияны орындамас бұрын, оны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз.

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

Түйіспе гриль (жабық күйде)

Жоғарғы плита төменгі плитаға қойылады. Бұл – бастапқы күй және құрылғы түйіспе гриль плитасы ретінде пайдаланылған кезде тамақ пісіруге болатын күйлердің бірі. Жапқыш плитадағы тамақтың қалыңдығын автоматты түрде реттейді. Осылайша, тамақтың екі жағы да біркелкі болып піседі. Түйіспе гриль плитасы – гамбургерлерді, сүйектері алынған етті, жұқа ет тіліктерін, көкөністерді және сэндвичтерді пісіруге өте ыңғайлы нәрсе. "Contact" (Түйіспе гриль) функциясы тамақты жылдам және пайдалы етіп дайындауға өте ыңғайлы. Түйіспе гриль плитасын пайдаланған кезіңізде, тамақ тезірек піседі, себебі оның екі жағы да плитаға тиіп тұрады (3-суретті қараңыз).

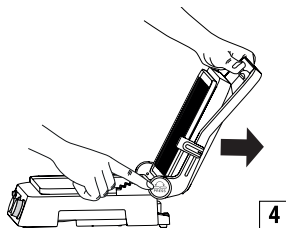


Тамақтан шыққан май ағады және плитадағы ойықтар мен артқы тесіктер арқылы май жинау науасына құйылады. Құрылғыда тамақтың қалыңдығына сай жоғарғы плитаны реттеуге болатын арнайы тұтқа мен ілгек болады. Егер түйіспе гриль плитасын пайдаланып тамақтың бірнеше

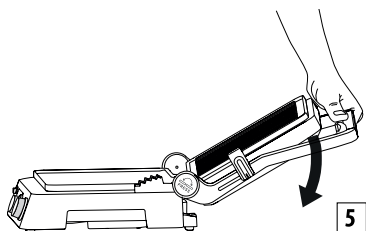
түрін бір уақытта пісіргіңіз келсе, жапқыш тұзу жабылуы үшін әр тамақтың қалыңдығы бірдей болу керек.

Ашық гриль

Жоғарғы плита төменгі плитамен деңгейлес қойылады. Төменгі плита мен жоғарғы плита бір үлкен пісіру плитасын жасай отырып, бір деңгейде болады. Бұл бағытта құрылғы гриль плитасымен немесе тегіс плитамен кәуап пісіру күйінде пайдаланылады. Құрылғыны осы күйге орналастыру үшін, алдымен оң жақтағы ілгекті босату түймесін табыңыз. Тұтқаны сол қолмен ұстап тұрып, оң қолмен ілгекті босату түймесін басыңыз (4-суретті қараңыз).



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

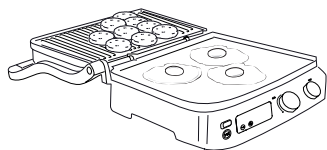


Ілгекті босату түймесін басқанға дейін тұтқаны аздап көтеру ілгекке түсетін күшті азайтады да, әрекетті оңайлатады. Бұл құрылғыны гамбургерлер, стейк, тауық еті және балық пісіру үшін гриль/кәуап пісіру құралы ретінде қолдануға болады. Гриль/кәуап режимі – ең әмбебап режим. Бұл режимде гриль плиталары ашық және пісіру бетін жұптастыру күйлерінде бола алады. Әр түрлі немесе бір түрлі тағамдардың бірнешеуін дәмдерін араластырмай, бөлек

табақшаларда пісіре аласыз.

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

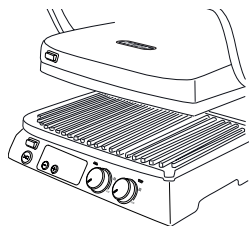
Сонымен қатар, бұл құрылғыны таңғы ас үшін құймақтар, жұмыртқалар, сыр, фриттер, бекон және шұжықшалар пісіруге арналған тегіс таба/кәуап плитасы етінде де пайдалануға болады (6-суретті қараңыз).



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

Жабық пештегі гриль

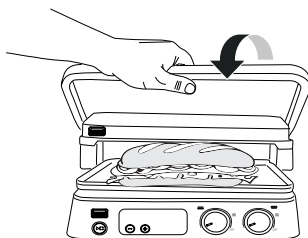
Бұл күй (7-суретті қараңыз) баяу және біркелкі қақталуы керек қалың тағамдарды тигізбей пісіруге ыңғайлы.



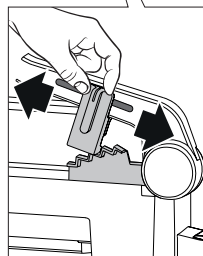
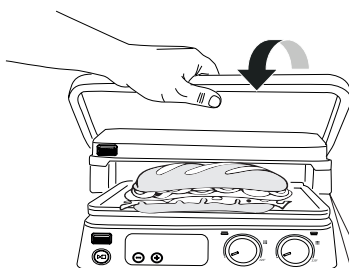
Бұл құрамында суы көп көкөністерді дайындауға өте қолайлы, себебі ол суды буландырып жібереді.

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.).



- Тетікті сырғыту арқылы гриль плиталарын бекіту/босату құрылғысын (4) қалаған пеш позициясына қойыңыз.
- Жоғарғы плита орнына бекітіледі. Биіктікті реттеудің 5 күйі бар (В суреті).



ПАЙДАЛАНУ

Әрекет

Құрылғы дұрыс дайындалғанда және тамақ пісіруге дайын болғаныңызда, температураны әрбір гриль плитасы (жоғарғы және төменгі) үшін 60°C-тан 230°C-қа дейін бөлек орната аласыз (11 және 12 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.

i **Мынаны ескеріңіз:** бұл құрылғы 2 реттелмелі аяқпен (16) жабдықталған, олардың көмегімен майды артық май құйылатын науаға жіберуді оңайлатуға болады.

Таймер функциясы

Дисплейде "READY" (Дайын) жазуы пайда болған кезде, пісіру күйін таңдап ("Пісіру күйі" бөлімін көріңіз), тамақты плиталарға қойыңыз. Пісіру уақытын таймер түймелерін басу арқылы таңдауға болады (9 және 10); пісіру уақытының соңында "END" (Аяқталды) жазуы көрінеді; құрылғы іске қосулы күйде қалады. Тамақ піскен кезде, start/stop (бастау/тоқтату) түймесін (8) басу немесе термостат тетіктерін (11 және 12) бұрау арқылы құрылғыны өшіріңіз.

i **Ескеріңіз:** Құрылғы 90 минут жұмыс істегеннен кейін автоматты түрде өшеді.

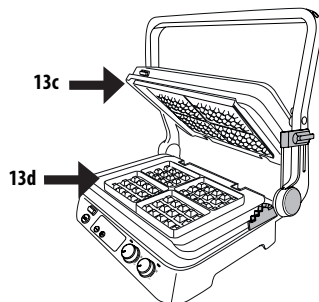
Температура шкаласын таңдау

Температураны °C немесе °F бойынша көрсетуге болады. Температура өлшем бірлігін ауыстыру үшін "+" және "-" түймесін (9-10) бірнеше секунд басып тұрыңыз.

Вафли режимі (тек CGH923D моделіне арналған)

- Вафли плиталарын (13c/13d) 1-суретте көрсетілгендей етіп салыңыз. Мұндай жағдайда плиталарды ауыстырып салып отыру мүмкін болмайтынын және әрқайсысының орны 8-суретте көрсетілгендей болуы керектігін ескеріңіз.
- Төменгі термостат тетігін 190°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз және START/STOP 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.



8

- Плиталарды ерітілген сары маймен жұқалап майлаңыз
- **Барлық вафли пісіру аймақтарына бір мөлшер кеседен құйыңыз.**
- Сары майды аздап жағып, құрылғыны жабыңыз.
- Рецепттерде көрсетілген уақытқа сай пісіріңіз.

Таймерді орнатсаңыз, пісіру циклінің соңында үш дыбысты сигнал шығады, таймер жоғалады және дисплейде "END" (Аяқталды) хабары көрінеді. Қосымша вафлилер пісіру үшін төменгі вафли плитасына май қосып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз. Соңғы вафли пісуге жақындаған кезде құрылғыны өшіру үшін "start/stop" (бастау/тоқтату) түймесін басыңыз.



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.
- Ыстық плиталарда пластик құралдарды ешқашан тиген қалпында қалдырмаңыз.
- 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. Плиталарды кез келген тамақ қалдықтарынан тазалаңыз. 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 беткі 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.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кіріс кернеу	220-240 В / 50-60 Гц
Тұтынылатын қуат	2000 Вт
	1600Вт(ВАФЛИ)

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 импортер:

"Делонги" ЖШҚ

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

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

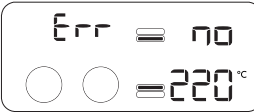
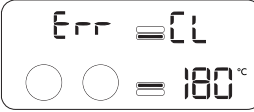
Сақтау шарттары:

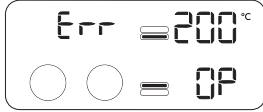
Ылғалдылық ауқымы < 80% және температура ауқымы + 5°C және + 45°C аралығындағы бөлмелер.

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)

EAC

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Дисплейдегі қате туралы хабарлар	СИПАТТАМАСЫ	ПРОБЛЕМА	ШЕШІМІ
	Пісіру плитасының температурасы көтерілмейді.	Электрондық басқару элементі плиталардың біреуінің көзделген температураға дейін қызбағанын анықтады. Гриль плитасы құрылғыға дұрыс енгізілмеген. Гриль плитасының ішіндегі қыздыру элементі зақымданған болуы мүмкін. Қыздыру элементінің байланысы зақымданған болуы мүмкін. Электрондық басқару элементі зақымданған болуы мүмкін.	Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Гриль плитасы құрылғы корпусына дұрыс енгізілгенін тексеріңіз. Егер бұл проблеманы шешпесе, онда құрылғыда ақаулық болуы мүмкін. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.
	Температура зондының ақаулығы.	Электрондық басқару элементі температура зондының ақаулығын анықтады.	Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Температура зондын ауыстыру керек. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.

	Температура зондының ақаулығы.	Электрондық басқару элементі температура зондының ақаулығын анықтады.	Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Температура зондын ауыстыру керек. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.
		Құрылғы іске қосылмайды.	Құрылғының розеткаға дұрыс қосылғанын тексеріңіз. Құрылғыны басқа розеткаға қосып көріңіз. Үйдің автоматты ажыратқышын тексеріңіз. Егер бұл проблеманы шешпесе, онда құрылғыда ақаулық болуы мүмкін. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметімен хабарласыңыз.
		START / STOP түймесін басқанда құрылғы іске қосылмайды.	Температура тетіктерінің екеуі де 0 күйінде, жоғарғы және төменгі дисплейде OFF (Өшірулі) хабары көрінеді. Температураны тетігін қалаған температураға бұрып, START/STOP түймесін басыңыз.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

СИЫР ЕТІ	ҚА- ЛЫҢ- ДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК- ТЕР	ПІСІРУ ДЕНҒЕЙІ	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
					төмен- гі	жоғарғы			
Стейк	0,5-1	2	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	2-3	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	0,5-1	4	Жақсылап пісіру	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	5-6	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз
Сүбе	3-4	4	Сирек	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	4-5	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	Орташа	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	7-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	10-11	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырға- дан дайын- далатын стейк	2-3	2	Орташа	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	4-5	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырға- дан дайын- далатын стейк	2-3	2	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	7-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырға- дан дайын- далатын стейк	2-3	4	Орташа	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз

Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	4	Жақсылап пісіру	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Гамбургер	2-3	6	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Кәуап		6	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	13-15	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз

ҚОЗЫ ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК-ТЕР	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
					төменгі	жоғарғы			
Котлет	1,5-3	6	Орташа	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында котлеттерді жартылай аударыңыз
Котлет	1,5-3	6	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	12-14	

ШОШҚА ЕТІ	ҚАЛЫҢ- ДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК- ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төмен- гі	жоғарғы			
Стейк	1-2	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	7-9	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	1-2	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз
Жан- шылған ет	<2,5	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	9-11	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз
Жан- шылған ет	<2,5	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	11-13	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз
Қабырға		6-8	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	20-25	екі не үш рет ауда- рыңыз
Бекон		4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	1-2	
Шұжықша		8	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	16-18	шұжықтарды ша- нышқымен тесіңіз
Кәуап		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, бір не екі рет аударыңыз
Сосиска		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	8-10	

ТАУЫҚ ЖӘНЕ КҮР- КЕТАУЫҚ ЕТІ	ҚАЛЫҢ- ДЫҒЫ (см)	№ КЕ- СЕК- ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төменгі	жоғарғы			
Төс еті	<1	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	3-4	тағамды жақсы- лап майлаңыз
Жамбас		3	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	20-25	пісіру барысында бір не екі рет ауда- рыңыз
Қанат		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	14-16	пісіру барысында бір не екі рет ауда- рыңыз
Гамбургер	1,5-2	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	6-8	
Гамбургер	1,5-2	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	14-16	пісіру барысын- да жартылай бұраңыз
Кәуап		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	11-13	пісіру барысында бір не екі рет ауда- рыңыз
Сосиска		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	6-8	
Отқа қақталған тауықтың жалпақ еті		1	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	40-45	пісіру барысында бір не екі рет ауда- рыңыз

НАН	№ КЕСЕК- ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғарғы			
Күйдіріл- ген нан/ сэндвич	2	ЖАБЫҚ ПЕШ- ТЕГІ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	230	3-5	жоғарғы плитаны нанды сын- дырмайтындай етіп тигізіп орналастырыңыз
Орама	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	2-3	
Нан кесік- тері	4	АШЫҚ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	230	4-5	пісіру барысында жартылай бұраңыз

КӨКӨНІСТЕР	№ КЕСЕК-ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғарғы			
Тіліктелген баялды	1	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	4-6	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген кәді	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	6-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Төрт-бұрыштылап туралған тәтті бұрыш	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген қызанақ	1	АШЫҚ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	230	5-7	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Тіліктелген пияз	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	230	5-7	тамақты жақсылап майлаңыз, қалақпен жиі араластырыңыз

БАЛЫҚ	САНЫ	№ КЕСЕК-ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төменгі	жоғарғы			
Бүтін	250 г	1	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	210	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	500 г	1	ЖАБЫҚ ПЕШТЕГІ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	230	25-30	тамақты майлаңыз, жоғарғы плитаны тамақты жалап отыратындай етіп, бірақ толық тигізбей орналастырыңыз
Тілік	450 г	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Кәуап	500 г	6	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз; екі не үш рет аударыңыз
Кальмар	400 г	1-2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	10-12	тағамды жақсылап майлаңыз
Асшаяндар	400 г	10-12	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	4-6	тағамды жақсылап майлаңыз

ДЕСЕРТТЕР	№ КЕСЕК-ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°С		МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғарғы	төменгі	жоғарғы		
Құймақтар	4	АШЫҚ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	200	200	4-5	плиталарды майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Вафли	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ВАФЛИ	ВАФЛИ	190	200	4-5	плиталарға сары май жағыңыз
Тіліктелген ананас	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	200	5-6	плиталарға 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. Төменгі корпусқа тегіс плитаны және гриль плитасын енгізіп, құрылғыны OPEN GRILL (Ашық гриль) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°С-қа, жоғарғы тетікті 230°С-қа реттеңіз. Гриль 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 платада бір уақытта бекон тіліктерін арасында жартылай аудара отырып, 3-4 мин пісіріңіз; басқа жалпақ платаға нан тіліктерін қойып, арасында аударып отырып 3-4 мин 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.

Төменгі корпусқа гриль плитасын және тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°С-қа, жоғарғы тетікті 230°С-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, баялдыны төменгі платаға 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 (Түйіспе гриль) режимінде 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 ҚЫШАТУСЫ (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.

Төменгі корпусқа гриль плитасын және тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз.

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

Гриль 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 ұзыншалап турап, руккола мен черри қызанағын үстіне реттеп қойыңыз, талғамға қарай тұздап, грана сырының үгіндісін қосыңыз.

Дәм үшін аз ғана май қосыңыз.

КОФЕ ДӘМІНЕ 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. Гриль плитасын төменге енгізіп, тегіс плитаны жоғарыға енгізіңіз де, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

Дисплейде «дайын» жазуы көрінген кезде, етті төменгі плитаға 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. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Құрылғыны алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. Сүбе еттің екі жағына да дәмдеуішті щеткамен жағыңыз да, төменгі плитаға салып, гриль 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 НАНЫНАН 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 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. Құрылғыны OPEN GRILL (Ашық Гриль) режиміне қойып, тегіс плитаны астына, гриль плитасын үстіне салыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль 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 плитамен 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. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль 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 тегіс 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. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль 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. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз.

Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, тауық жамбастарын төменгі платаға салып, жоғарғы платамен басыңыз да, 2-3 рет аудару арқылы 20-25 мин. пісіріңіз.

Піскен кезде платаға 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.

Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, кептірілген асшаяндарды төменгі платаға салып, жоғарғы платамен басыңыз да, 4-6 мин. пісіріңіз. Беру алдында плитаны лимон тіліктерімен және жасыл салатпен сәндеңіз.

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. Төменге тегіс плитаны және жоғарыға гриль плитасын енгізіп, құрылғыны OVEN GRILL (Жабық пештегі гриль) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°С-қа, жоғарғы тетікті 230°С-қа реттеңіз. Гриль 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 Гриль) 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. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°С-қа, жоғарғы тетікті 200°С-қа реттеңіз. Гриль 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 гриль плитасынан алып, соуспен 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 гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны OPEN GRILL (Ашық гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°С-қа, жоғарғы тетікті 200°С-қа орнатыңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде платаға аз ғана сары май жағып, оның үстіне 1-2 десерт қасық құймақ қоспасын құйып, шеңбер пішінін алу үшін плата 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 плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа орнатыңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, ананастың екі жағына щеткамен бал жағып, гриль плитасына қойыңыз. Грильді жауып, 5-6 мин. пісіріңіз. Піскен соң осы тіліктерді үстелге тартылатын табақшаға салып, жас жалбыз жапырақтарымен сәндейіз, қант ұнтағын сеуіп, балмұздақ шарларымен беріңіз.

ЕГЕР ҚОСЫМША ВАФЛИ ПЛИТАЛАРЫҢЫЗ БОЛСА

Вафли плиталарын дұрыс күйге салыңыз

КЛАССИКАЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 12 вафли

ДАЙЫНДАУ: 10 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 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 ванильді араластырыңыз. Ұнды сүт қоспасына салып, араласқанша шайқаңыз. Төменгі термостат тетігін 190°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз. Алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли плитасына сары май

жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз барлық вафли пісіру аймақтарына 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: 14-16 вафли

ДАЙЫНДАУ: 15 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 20 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. Төменгі термостат тетігін 190°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз. Алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли плитасына сары май жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз барлық вафли пісіру аймақтарына 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: 10-12 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. Төменгі термостат тетігін 190°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз. Алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли плитасына сары май жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз барлық вафли пісіру аймақтарына 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.