

Электроорешница NM 3617

Инструкция по эксплуатации



Технические характеристики

Модель:	NM 3617
Мощность:	750 Вт
Напряжение:	220-240 В
Частота:	50 Гц
Класс защиты:	I

Уважаемые покупатели!

Благодарим Вас за приобретение товаров торговой марки «Smile». Высокое качество, эргономичный дизайн и удобство в применении делают нашу продукцию особенно привлекательной даже для самых взыскательных клиентов. Мы уверены, что с товарами торговой марки «Smile» Ваша жизнь станет интереснее и ярче!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также даются рекомендации по правильному использованию данного прибора и ухода за ним.

Храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

Общие указания по технике безопасности

- Внимательно прочитайте инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- Перед включением убедитесь, что напряжение, указанное на шильдике прибора (220-240В), соответствует напряжению электрической сети.
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, если Вы не пользуетесь им, перед чисткой, при обнаружении неисправностей. Не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Всегда выключайте его, даже если Вы вынуждены прерваться только на короткое время.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

- Держите прибор вдали от источников тепла, влаги, острых кромок и т.п.
- Регулярно проверяйте шнур и сам прибор на наличие повреждений. При обнаружении любых неполадок не пользуйтесь прибором.
- Сетевой шнур не должен использоваться в качестве ручки для ношения прибора.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Для ремонта прибора и замены неисправного шнура обращайтесь в сервисную мастерскую.
- Никогда не погружайте прибор и шнур в воду или иную жидкость. Не беритесь за прибор мокрыми или влажными руками.
- Прибор предназначен для бытового, а не промышленного использования.
- Перед началом использования убедитесь, что Ваша система электропитания защищена от перепадов напряжения.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.

Специальные указания по технике безопасности

- Используйте прибор только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинить вред пользователю или его имуществу.
- Ставьте прибор только на ровную и сухую поверхность. Не помещайте прибор на горячую поверхность. В противном случае используйте термостойкий коврик для его установки. Не используйте пластмассовую решеточку, которая применяется в раковинах, для установки прибора.
- Используйте прибор в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте прибор рядом с легковоспламеняющимися предметами (например: гардины, дерево и т.д.).
- Во время работы корпус прибора сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не перемещайте прибор во время использования, и когда он находится в нагретом состоянии. Не обматывайте шнур вокруг прибора.
- Всегда вынимайте вилку из розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите почистить прибор, а также, если возникла

поломка.

- Никогда не используйте острые предметы для извлечения продуктов из прибора, это может повредить антипригарное покрытие.
- Следите за тем, чтобы Ваши руки были сухими во время выключения прибора или отключения его от сети.
- При взаимодействии с прибором используйте кухонную прихватку, чтобы не обжечься.
- В целях предотвращения короткого замыкания системы не подключайте одновременно несколько приборов с высоким уровнем потребления электроэнергии к одному источнику питания.

Внимание!

При работе прибора образуется горячий пар, который может послужить причиной ожогов.

Внимание!

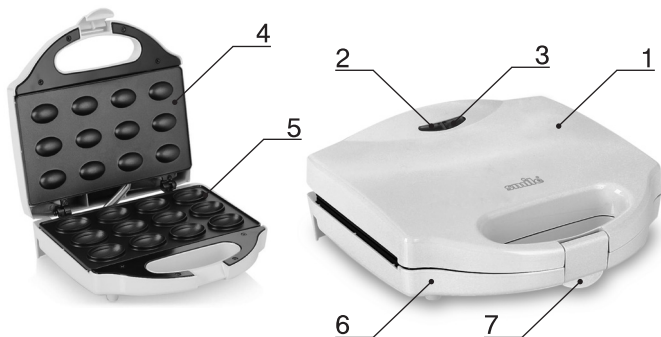
При первом включении прибора возможно кратковременное появление слабого запаха горелого масла – удаляется имеющаяся на нагревательном элементе излишняя смазка.

Внимание!

Так как прибор остывает постепенно, не касайтесь рабочих поверхностей, беритесь только за ручки прибора.

Внимание!

При повреждении рабочей поверхности немедленно отключите прибор от сети, так как это может представлять угрозу поражения электрическим током.



Обзор деталей прибора

1. Крышка прибора
2. Индикатор работы прибора
3. Индикатор нагрева
4. Верхняя нагревательная поверхность
5. Нижняя нагревательная поверхность
6. Ручка прибора
7. Фиксатор ручек прибора

Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы с прибора.
- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Потяните фиксатор ручек вверх и откройте прибор.
- Протрите антипригарную поверхность влажной тканью или губкой, после чего вытрите насухо.
- Нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие рабочих поверхностей и распределите его равномерно. Удалите излишки масла с рабочей поверхности бумажным полотенцем.
- Закройте прибор, предварительно надавив на фиксатор ручек до щелчка. Включите его в сеть на 5-10 минут, после чего прибор готов к использованию.

Пользование прибором

- Поставьте прибор на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
- Смажьте пластины прибора растительным маслом.
- Подключите прибор к электросети с напряжением, соответствующим информации на приборе (220-240 В).
- При включении прибора в сеть загорится индикатор работы прибора (2).
- После того, как поверхность прибора достаточно прогреется, автоматически загорится индикатор нагрева (3).
- Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение 5-8 минут.
- В процессе работы прибор должен находиться в закрытом положении.
- Равномерно разлейте тесто для приготовления орешков, в эллипсовидные отверстия, находящиеся на нижней нагревательной поверхности (5).
- Для равномерного пропекания выпечки, необходимо быстро заполнять формочки тестом.
- Аккуратно опустите крышку прибора и закройте фиксатор ручек прибора. Процесс выпечки длится примерно 6-8 минут. Время приготовления может изменяться в зависимости от вида теста.

- Для извлечения орешков из прибора рекомендуется использовать деревянную или бакелитовую лопатку.
- Для выключения прибора выньте вилку из розетки.

Внимание!

Не пользуйтесь острыми или режущими предметами, это может повредить антипригарное покрытие съемных пластин.

Перед каждой выпечкой, по потребности, слегка смазывайте полуформы маслом.

Внимание!

Не касайтесь нагреваемых элементов, поскольку они становятся очень горячими.

Чистка и уход

- Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть перед чисткой.
- Перед началом чистки деталей прибора убедитесь, что прибор остыл и отключен от сети.
- Чистить поверхность следует мягкой слегка влажной тряпкой.
- Никогда не используйте для чистки прибора абразивные моющие средства, поскольку это может повредить покрытие прибора и пластин.
- После чистки дайте прибору высохнуть.

Хранение

- Отключите прибор от электросети.
- Смотайте сетевой шнур свободными кольцами.
- Храните прибор и принадлежности в сухом, прохладном месте, не доступном для детей.
- Для экономии места храните прибор в вертикальном положении.

Гарантийные обязательства

Гарантийный срок на территории Российской Федерации 1 год.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

Изготовлено в КНР.

Ремонт по истечении срока гарантии

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за плату аккредитованными сервисными центрами.

Прибор прошёл все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определёнными директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.

Рецепты

Орешки

Ингредиенты:

Сахар – 100 гр

Мука – 100 гр

Яйца – 2 шт

Способ приготовления:

Смешайте все компоненты вместе, добавьте немного кулинарного жира, чтобы избежать прилипания орешков к нагревательным поверхностям. Для выпечки орешков одинакового размера распределите тесто равномерно по всему периметру эллипсов нагревательной пластины. Наливать тесто необходимо быстро, иначе орешки не пропекутся и не будут равномерной коричневой окраски.

Десертные начинки для орешков

В качестве десертных начинок вы можете использовать вареную сгущенку, джем, взбитые сливки, нугу, яблочное пюре, ванильный крем, мед, пудинг, ягоды, карамель и многое другое.

Шоколадная начинка

Ингредиенты:

Молочный шоколад (100 гр.)

Вода (3+2 ст.л.),

Желатин (1,5 ч.л.)

Взбитые сливки (1 ст.).

Способ приготовления:

Положите шоколад, полейте желатин водой, поставьте на водяную баню, растопите; добавьте шоколад; взбейте сливки; добавьте шоколад; размешайте.

Апельсиновая начинка

Ингредиенты:

- Апельсин (2 шт.)
- Апельсиновый ликер (3 ст.л.)
- Сливки (400 гр.),
- Ванильный сахар (1 пак.).

Способ приготовления:

Снимите кожуру с апельсинов, удалите пленки с долек, нарежьте мякоть кусочками и маринуйте в апельсиновом ликере в течение 30-ти минут. Взбейте сливки с ванильным сахаром в густую пену и добавьте апельсиновую мякоть.

Кремовая начинка

Ингредиенты:

- 2 яйца
- Мука (2 ст.л.)
- Сливки / молоко (1 ст.)
- Сливочное масло (1 ст.л.)
- Ванилин по вкусу.

Способ приготовления:

Взбейте яйца с небольшим количеством молока, разведите оставшимся молоком; добавьте муку, ванилин; после следует загустить получившуюся жидкость на огне, не доводя до кипения; добавьте масло и взбейте венчиком.

NM 3617 Электр жаңғақша аспап

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық



Техникалық сипаттамалары

Үлгісі:	NM 3617
Қуаты:	750 Вт
Кернеуі:	220-240 В
Жиілігі:	50 Гц
Қорғау сыныбы:	I

Құрметті сатып алушылар!

«Smile» Сауда таңбалы тауарды алғаныңыз үшін Сізге алғысымызды білдіреміз. Біздің өнім жоғары сапасы, эргономикалық дизайны және пайдалануға ыңғайлылығы арқылы талғамы аса жоғары тұтынушылар үшін де аса тартымды болып табылады. «Smile» компаниясының тауарларының көмегімен Сіздің өміріңіз бұдан да қызығырақ әрі жарқынырақ болатынына сеніміміз мол!

Құралды пайдаланбас бұрын Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз етуге бағытталған маңызды ақпараты бар және аталған құралды дұрыс пайдалану, сондай-ақ оның күтіміне байланысты ұсыныстар берілген осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану туралы берілген нұсқаулықты, кепілдік қағазын, кассалық есеп-шотты, сондай-ақ, мүмкін болса, картон қорапшасын ішкі қаптамасымен бірге сақтаңыз!

Техникалық қауіпсіздік туралы жалпы нұсқаулар

- Құралды пайдаланбас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Іске қоспас бұрын аспаптың ақпарат тақтайшасында көрсетілген кернеудің (220-240В) электр желісіндегі кернеуге сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Тек қана түпнұсқалық құралдарды пайдаланыңыз.
- Егер пайдаланбасаңыз, тілікшелерін айырбастар болсаңыз, оны тазалар алдында немесе ақауларды байқаған жағдайда аспапты әрдайым өшіріп айырды розеткадан суырып тастаңыз. Желі-сымнан тартпаңыз, айырдан ұстаңыз.
- Аспапты ешқашан бақылаусыз қалдырмаңыз. Тіпті қысқа уақытқа үзіліс жасасаңыз да, оны өшіріп отырыңыз.
- Осы құрал дене мүшелерінің, жүйке немесе психологиялық кемістіктері бар немесе жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына арналмаған. Аталған құралды осындай кемістіктері бар тұлғаларды тек бақылап отырып немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғаның тиесілі нұсқаулықтар бере отырып пайдалануларына болады.

- Аталған құралмен балалардың ойнауына жол бермеу мақсатында оларды бақылауда ұстау керек.
- Аспапты жылу және ылғал көздерінен, өткір заттардан т.б. алып ұстаңыз.
- Электр сым мен аспаптың өзінің ақаусыз екенін тұрақты тексеріп отырыңыз. Қандай да болмасын ақауды байқаған жағдайда аспапты пайдаланбаңыз.
- Электр желісіне қосатын сымды құралды алып жүретін тұтқа ретінде пайдалануға болмайды.
- Құралды өз бетіңізбен жөндеуге болмайды. Құралды жөндеу және ақаулы электр сымын ауыстыру үшін қызмет көрсету шеберханасына апарыңыз.
- Ешқашан да аспапты және электр сымды суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз. Аспапты су немесе ылғалды қолмен ұстамаңыз.
- Құрал өндірістік мақсатта емес күнделікті пайдалану үшін жасалған.
- Пайдаланар алдында Сіздің тұтынатын электр жүйесінің кернеудің күрт азаю-көбеюнен сақталғандығына көз жеткізіңіз.
- Аспапты бөлмеден тыс жерде пайдаланбаңыз.

Қауіпсіздік техникасын сақтауға байланысты арнайы нұсқаулар

- Аспапты тек тікелей мақсатта және осы нұсқаулықта көрсетілген түрде пайдаланыңыз. Аспапты қате пайдалану оның бұзылуына, оған және қосалқы бөлшектерінің сынуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Аспапты тек қана тегіс және құрғақ жерге орналастырыңыз. Аспапты ыстық жерге қоймаңыз. Қажет болса, оны қоюға қызуға төзімді кілемшені пайдаланыңыз. Ас үйдегі ыдыс және қолжұғыштарда қолданылатын, пластмассадан жасалған төсеніштерді аспаптың астына қою үшін пайдаланбаңыз.
- Аспапты жақсы желденетін жерлерде пайдаланыңыз. Өрт болмас үшін аспапты ешқашан да жеңіл тұтанатын (мысалы перделер, ағаш және т.б.) заттардың жанына қоймаңыз.
- Жұмыс барысында аспаптың сырты қатты қызады, сол себепті

- қолыңызды тигізіп алудан сақ болыңыз.
- Аспапты жұмыс істеп тұрғанда немесе әлі ыстық кезінде оның орнын ауыстырмаңыз. Электр сыммен аспапты айналдыра орамаңыз.
 - Жұмыс істеп болсаңыз, жаңа қондырмаларды қосқыңыз, аспапты тазалағыңыз келсе немесе аспап бұзылып қалса, айырды розеткадан суырып тастаңыз.
 - Аспап ішінен тамақтың қалдығын алу үшін ешқашан өткір заттарды пайдаланбаңыз, бұл күйіп кетуден сақтайтын қабатты зақымдауы мүмкін.
 - Аспапты іске қосу және желіден ажырату кезінде қолыңыздың құрғақ болуына назар аударыңыз.
 - Аспапты пайдалану барысында қолды күйдіріп алмас үшін арнайы асүйлік қолғапты қолданыңыз.
 - Қысқа мерзімдік тұйықталуды болдырмас үшін бір қуат көзіне жоғары деңгейлі электр қуатын пайдаланатын бірнеше аспапты қоспаңыз.
 - Кабельдің ұзындығы жеткіліксіз болса, ұзартқышты пайдалануға болады. Ұзартқыш алдымен аспапқа, содан кейін барып желіге қосылады.

Назар аударыңыз!

Жұмыс барысында аспаптан ыстық бу бөлінеді, ол күйдіріп жіберуі мүмкін.

Назар аударыңыз!

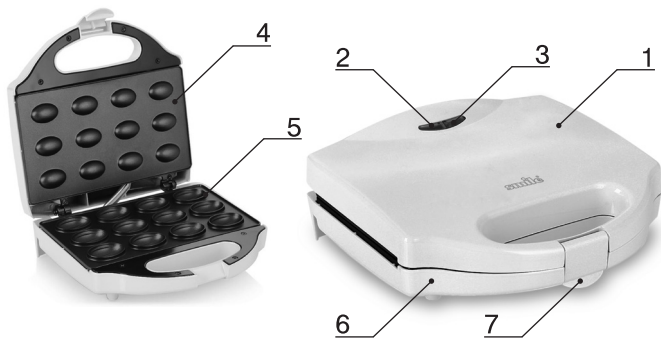
Құралды алғаш рет іске қосқанда қысқа уақытқа күйген май иісі шығуы мүмкін- бұл қыздыру тетіктеріндегі артық майдың жойылуын білдіреді.

Назар аударыңыз!

Аспап біртіндеп қана суыйтын болғандықтан, жұмыс беттеріне қолыңызды тигізбей, аспаптың тек тұтқасынан ғана ұстаңыз.

Назар аударыңыз!

Құралдың сыртқы жұмыс қабаты зақымданса, құралды дереу желіден суырып алыңыз, себебі бұл электр тогы соғу қаупін туғызуы мүмкін.



Аспаптың бөлшектеріне шолу

1. Қақпағы
2. Аспаптың іске қосылуын көрсететін индикатор
3. Дайындықты көрсететін индикатор
4. Үстіңгі жылытқыш беті
5. Астыңғы жылытқыш беті
6. Аспаптың тұтқасы
7. Тұтқа бекіткіш

Алғашқы рет пайдаланар алдында

- Аспапты барлық қаптама материалдан босатыңыз.
- Электр сымды толығымен тарқатыңыз.
- Тұтқа бекітішті жоғары қарай тартып, аспапты ашыңыз.
- Тілімшелерді күйіп кетуден сақтайтын қабаттарын ылғалды матамен немесе жұмсақ ысқышпен тазартып, кейіннен өбден кептіре сүртіңіз.
- Жұмыс беттерін күйіп кетуден сақтайтын қабаттарына аздап өсімдік майын жағып, бірқалыпты жайыңыз. Жұмыс қабаттарындағы майдың артығын қағаз сүлделермен сүртіп алыңыз.
- Тұтқа бекіткіштерді «тырс» еткен дыбыс шыққанша басып, аспапты жабыңыз. Оны 5-10 минутқа желіге қосыңыз, содан кейін аспап пайдалануға дайын болады.

Аспапты пайдалану

- Аспапты құрғақ, тегіс және жұмыр көлденең алаңшаға қойыңыз.
- Аспаптың тілімшелерін өсімдік майымен майлаңыз.
- Аспапты көрсетілген кернейдегі (220-240В) электр жүйесіне қосыңыз.
- Аспап корпусында жұмыс тілімшелері қызған кезде қызыл шам - жұмыс бетінің қызу индикаторы (2) жанады.
- Аспап корпусының жұмыс бетінің оңтайлы қызуында аспаптың жұмысқа дайындық индикаторы (3) - жасыл шам жанады.
- Дайындамас бұрын аспапты 5-8 минуттай қыздырыңыз.
- Жаңғақшалар жасауға арналған қамырды төменгі қыздырылатын эллипс түрлі саңылауларға (5) тегістеп толтырыңыз.
- Тағамды бірдей етіп пісіру үшін қалыпты қамырмен тез толтыру қажет.
- Аспаптың қақпағын абайлап түсіріп, аспап тұтқасын бекіткішті жабыңыз. Пісу уақыты шамамен 6-8 минут. Қамырдың түріне байланысты пісу уақыты өзгеріп тұруы мүмкін.
- Жаңғақша аспаптан шығарып алу үшін ағаштан немесе бакелиттен жасалған күрекшені пайдаланған жөн.
- Аспапты өшіру үшін айырды розеткадан суырыңыз.

Назар аударыңыз!

Өткір және кескіш заттарды пайдаланбаңыз, олар алмалы-салмалы тілікшелердің күйіп кетуден сақтайтын қабаттарына зиян келтіреді.

Әр пайдаланыс алдында тілімшелерді қажетіне қарай майлап отырыңыз.

Назар аударыңыз!

Аспаптың қызатын бөліктеріне қолыңызды тигізіп алмаңыз, себебі олар қатты ысып кетеді.

Тазалау және күтімі

- Тазалар алдында аспапты электр желісінен суырып, суытып алыңыз.
- Аспаптың қандай болмасын бөлшегін тазалау алдында аспаптың салқындағанын және желіден сөндірілгенін тексеріңіз.
- Қабаттарын жұмсақ, аздап дымқылданған шүберекпен тазалау қажет.
- Аспапты тазалау үшін ешқашан да тас бұдырлы жуу құралдарын пайдаланбаңыз, себебі ол тілімшелер мен қабаттарға зақым келтіруі мүмкін.
- Аспапты әбден кептіріп, сақтайтын орнына қойыңыз.

Сақтау

- Аспапты электр желісінен өшіріңіз.
- Электр сымды кеңінен дөңгелектеп ораңыз.
- Аспапты құрғақ, салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Орын үнемдеу үшін аспапты тікелей түрде сақтаған дұрыс.

Кепілдік міндеттемелері

Құралға қызмет көрсетудің кепілдік мерзімі сатып алынған күннен бастап 1 жылды құрайды.

Кепілдік мерзімді растайтын құжат кассалық есеп-шот болып табылады. Тегін жөндеу немесе (жөндеу мүмкіндігі болмаған жағдайда) құралды ауыстыру кепілдік мерзім ішінде құрал сатылған жерде берілген кассалық есеп-шотты, кепілдік талонын және құралдың толық түпнұсқа қаптамасын көрсеткенде іске асырылады.

Қосалқы бөлшектердің ақаулары құралды толық ауыстыруға негіз бола алмайды. Сынып қалған немесе бұзылған қосалқы бөлшектердің орны тек қосымша ақыға толтырылады.

Тозатын және қажалатын бөлшектер, оларды тазалау, техникалық қызмет көрсету және ауыстыру кепілдік аясына енбейді және бөлек ақыға жасалады.

Бөтен адамдар құралды ашса/жөндесе кепілдік автоматты түрде күшін жояды.

Пайдалану ережелері сақталған жағдайда тауардың қызмет ету мерзімі 2 жылды құрайды.

ҚХР жасалған.

Кепілдік мерзімі өткеннен кейінгі жөндеу

Кепілдік мерзімі аяқталғаннан кейінгі құралды жөндеуді қызмет көрсету орталықтарының немесе шеберханалардың мамандары ақылы түрде іске асырады.

Құрал CE директивалары бекіткен және MEMCT-P белгілеген стандарттарға және қауіпсіздікке сәйкестігі туралы барлық қажетті сынақтардан өтті және заманауи техникалық стандарттарға сай болып келеді.

Фирма құралдың құрылымына техникалық өзгерістер енгізу құқығын өзіне сақтап қалады.



Дата производства:
Өндірілген күні:

Рецепты

Жаңғақшалар

Құрамы:

Қант – 100 гр

Ұн – 100 гр

Жұмыртқа – 2 тал

Дайындау тәсілі:

Барлық құрамдас бөліктерін бірге араластырып, жаңғақтар қыздырылатын қабатқа жабысып қалмас үшін аздап аспаздық май қосыңыз. Бір көлемді жаңғақтар жасау үшін қамырды бірдей етіп эллипс түрлі қыздырылатын тілімшелерге құйыңыз. Қамырды тез құю керек, әйтпесе жаңғақшалар дұрыс піспей, түрі жағынан бірдей қоңыр түске бөленбейді.

Жаңғақтар үшін десерттік салынымдар

Десерттік салынымдар ретінде пісіріліп қойытылған сүт, джем, шайқалған кілегей, нуга, алма езбесі, ваниль кремi, бал, пудинг, жидектер, карамель және де басқа көптеген тәттілерді пайдалануыңызға болады.

Шоколадтық салыным

Құрамы:

Сүтті шоколад- 100 гр.

Су- 3+2 ас қасық

Желатин -1,5 шай қасық

Шайқалған кілегей-1 ст.

Дайындау тәсілі:

Шоколадты сындырыңыз, желатинге су құйып, су ваннасына қойыңыз, ерітіңіз, шоколад қосыңыз, кілегейді шайқаңыз, шоколад қосыңыз, араластырыңыз.

Апельсинді салыным

Құрамы:

Апельсин- 2 тал

Апельсин ликері (тәтті шарабы)- 3 ас қасық

Кілегей- 400 гр.

Ваниль қанты- 1 қалташа.

Дайындау тәсілі:

Апельсиннің қабығын аршыңыз, бөлшектеріндегі жұқа қабықтарын алып тастап, жұмсағын бөліктеп кесіңіз де 30 минуттай апельсин тәтті шарабында ұстаңыз. Кілегейді ваниль қантымен қоса қою көпіршік пайда болғанша шайқаңыз, апельсин жұмсағын қосыңыз.

Крем салымы

Құрамы:

Жұмыртқа – 2 тал

Ұн- 2 ас қасық

Кілегей/ сүт- 1 ст.

Сарымай- 1 ас қасық

Ванилин- дәміне қарай.

Дайындау тәсілі:

Жұмыртқаларды аздаған сүт қосып шайқаңыз, қалған сүтке ерітіңіз. Оған ұн мен ванилин қосып қойылтыңыз. Қалған сұйықтықты отқа қойыңыз, бірақ қайнатпаңыз, май қосып, арнайы күрекшемен шайқаңыз.