

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

ПЕРШ НІЖ КОРИСТУВАТИСЬ ВАШОЮ ПІЧЧЮ, БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО
ПРОЧИТАЙТЕ ЦЕЙ ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА.

Серія MN604 * * *
(не в усіх моделях, перевірте характеристики моделі)



MFL69124005

www.lg.com

Панель управління



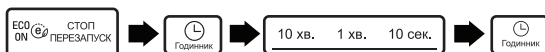
Встановлення годинника

Коли ви перший раз приєднали піч до мережі або, коли після тимчасового відключення від мережі знову з'являється напруга, дисплей буде показувати '0'; вам необхідно буде потрібно знову встановити годинник.

Переконайтесь, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в даному посібнику.

- (1). Натисніть кнопку **13**.
- (2). Один раз натисніть кнопку **1**.
(Якщо ви хочете, щоб годинник працював в 12-годинній системі натисніть кнопку **1** ще раз. Якщо після налаштування годинника ви захочете перейти до іншої системи відліку часу, вам необхідно буде відімкнути мережевий шнур від розетки й потім приєднати його знову).
- (3). Послідовно натискайте кнопку **12** (10 ХВ), щоб задати години, потім послідовно натискайте кнопку **12** (1 ХВ/10 СЕК), щоб задати хвилини.
- (4). Натисніть кнопку **1**.

Якщо на годиннику (або дисплеї) з'явилися дивного виду символи, вимкніть мережевий шнур печі з розетки, потім знову приєднайте його й повторіть налаштування годинника. Під час налаштування годинника на дисплеї буде миготіти двокрапка. Після встановлення годинника двокрапка припинить миготіння.



Частина

1	Годинник (Дивіться сторінку 2) За своїм вибором, ви можете встановити годинник так, щоб він працював в 12-годинній або 24-годинній системі.
2	Мікрохвилі (Дивіться сторінку 3) У вашій печі можна обирати 5 рівнів мікрохвильової потужності.
3	Гриль (Дивіться сторінку 3) Цей режим дозволяє вам швидко підрум'янити їжу з утворенням хрусткої скоринки.
4	Комбі (Дивіться сторінку 3) У вашій печі є режим комбінованого готування, який дозволяє вам готувати їжу, використовуючи нагрівальний елемент та мікрохвилі одночасно або по черзі. Це, звичайно, дозволяє вам приготувати їжу за більш короткий час.
5	Національний кухар (Дивіться сторінку 4) Рецепт від шеф-кухаря дозволяє приготувати ваші улюблені страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
6	Французький кухар (Дивіться сторінку 6) Рецепт від шеф-кухаря дозволяє приготувати ваші улюблені страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
7	Італійський кухар (Дивіться сторінку 7) Рецепт від шеф-кухаря дозволяє приготувати ваші улюблені страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
8	Східний кухар (Дивіться сторінку 9) Рецепт від шеф-кухаря дозволяє приготувати ваші улюблені страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
9	Авто розморожування (Дивіться сторінку 10) Вибір необхідної категорії робиться за допомогою натискання кнопки.
10	Швидке розморожування (Дивіться сторінку 11) Ця функція підходить для дуже швидкого розморожування 0.5 кг. рубаного м'яса, шматочків курки або рибного філе.
11	Менше и Більше • Під час приготування в автоматичному чи ручному режимі, ви маєте можливість збільшувати або зменшувати час приготування у будь-який період приготування, шляхом повертання циферблату.
12	Налаштування часу • Встановіть час приготування.
13	Стоп / Перезапуск • Зупиніть та зкиньте усі введені дані, крім часу. • Економія
14	Старт / Швидкий Старт • Для того, щоб розпочати приготування обраної страви, натисніть кнопку один раз. • Режим швидкий старт дозволяє встановити 30 секундний інтервал високої потужності приготування натисканням великої кнопки старту.

Блокування від дітей

У вашій печі є запобіжний пристрій, який дозволяє запобігти випадковому вклученню печі. Після вклучення блокування від дітей ви не зможете користуватися ніякими функціями печі й не зможете нічого готувати в ній до зняття блокування. Однак, дитина однаково зможе відкрити дверцятка печі.

- (1). Натисніть кнопку **13**.
- (2). Натисніть кнопку **13** й утримуйте її натиснутою доки на дисплеї не з'явиться буква "**L**" (блокування) і піч не подасть звуковий сигнал.
Режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** установлений.
- (3). Щоб скасувати режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ**, натисніть й утримуйте кнопку **13**, доки дисплей не перестане показувати букву "**L**". Після зняття блокування ви почуєте звуковий сигнал.



Економія Електроенергії

Режим **ЕКО** дозволить вам заощадити електроенергію, ви можете вимкнути дисплей самостійно, коли піч знаходиться в режимі очікування, або він вимкнеться автоматично через 5 хвилин з відкритою чи закритою дверцею.

Натисніть **13**. На дисплеї з'явиться "0".

Натисніть **13** або дисплей вимкнеться автоматично через 5 хвилин.

Для того, щоб увімкнути дисплей у режимі ЕКО, натисніть будь-яку кнопку.



Готування з використанням мікрохвильових потужностей

У вашій печі можна обрати п'ять рівнів мікрохвильової потужності. Автоматично обирається максимальний рівень потужності, але послідовними натисканнями кнопки Мікро можна обрати інші рівні потужності. Переконайтесь, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в даному Посібнику.

- Натисніть кнопку **13**.
- Послідовно натискайте кнопку **2**, щоб задати час готування.
- Послідовно натискайте кнопку **12**, щоб задати час готування.
- Натисніть кнопку **14**.



Швидкий старт

Режим **Швидкий Старт** дозволяє вам задавати час готування їжі на **ВИСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності 30-секундними інтервалами натисканнями кнопки **14**.

- Натисніть кнопку **13**.
- Послідовно натискайте кнопку **14**, щоб задати час готування з **ВИСОКОЮ** потужністю.



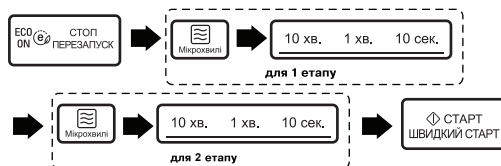
У режимі **14** послідовними натисканнями кнопки **14** ви можете збільшити час готування максимум до 10 хвилин.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ВИХІД	ВИКОРИСТАННЯ
Високий	700 Вт	- Кип'ячена вода - Фарш яловичини - Шматочки курятини, риба, овочі - Філе м'яса
Середній високий	560 Вт	- Усе для підігріву - Смажене м'ясо та домашня птиця - Гриби та креветки - Продукти з вмістом сиру та яєць
Середній	420 Вт	- Випікання тортів та булочок - Яйця - Заварний крем - Рис, суп
Середній низький	280 Вт	- Розморожування - Розтоплення масла та шоколаду - Великі шматки м'яса
Низький	140 Вт	- Розплавлення масла та сиру - Розтоплення морозива - Продукти з високим вмістом дріжджів

Готування у два етапи

Під час готування в два етапи ви можете відкривати дверцята печі, щоб перевірити їжу. Закрийте дверцята печі, натисніть кнопку Старт і поточний етап готування продовжиться. Наприкінці 1 етапу подається звуковий сигнал і починається 2 етап. Якщо ви захочете стерти програму готування з пам'яті печі, двічі натисніть кнопку **13**.

- Натисніть кнопку **13**.
- Задайте рівень потужності й час готування **для 1 етапу**.
Послідовно натискайте кнопку **2**, щоб обрати потужність.
- Послідовно натискайте кнопку **12**, щоб задати час готування.
- Задайте рівень потужності й час готування **для 2 етапу**.
Послідовно натискайте кнопку **2**, щоб обрати потужність.
- Послідовно натискайте кнопку **12**, щоб задати час готування.
- Натисніть кнопку **14**.



Готування у режимі гриля

Цей режим дозволяє вам швидко підрум'янити їжу з утворенням хрусткої скоринки.

- Натисніть кнопку **13**.
- Послідовно натискайте кнопку **3**, щоб задати час готування.
- Послідовно натискайте кнопку **12**, щоб задати час готування.
- Натисніть кнопку **14**.

ПРИЛАДДЯ



Для кращого результату використовуйте це приладдя.



Комбінований режим готування

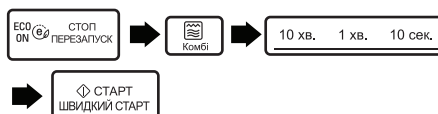
У вашій печі є режим комбінованого готування, який дозволяє вам готувати їжу, використовуючи **нагрівальний елемент** та мікрохвилі одночасно або по черзі.

Це, звичайно, дозволяє вам приготувати їжу за більш короткий час.

Кварцовий нагрівальний елемент присмажує поверхню їжі в той час, коли **мікрохвилі** готують її внутрішню частину. Крім того, вам не потрібно попередньо прогрівати **піч**.

- Натисніть кнопку **13**.
- Послідовно натискайте кнопку **4**, щоб обрати комбінований режим готування.
- Послідовно натискайте кнопку **12**, щоб задати час готування.
- Натисніть кнопку **14**.

У процесі готування ви можете використати кнопки **Більше/Менше** для збільшення/зменшення часу готування. **Будьте обережні, виймаючи їжу, тому що посуд, у якому вона готувалася, буде гарячим!**



Категорія	Мікрохвильова потужність (%)	Потужність грилю (%)
Со-1	25	75
Со-2	45	55
Со-3	65	35

Національний кухар

- (1). Натисніть кнопку **13**.
- (2). Послідовно натискайте кнопку **5**, щоб обрати тип їжі.
- (3). Натисніть кнопку **14**.



Картопля в мундірі (гс-3)

- (1). Натисніть кнопку **13**.
- (2). Натисніть кнопку **5** три рази.
На дисплеї з'явиться повідомлення "гс-3"
- (3). Послідовно натискайте кнопку **11**, щоб задати вагу їжі

Якщо сектор **[+]** або **[-]** втримується в натиснутому положенні, вага буде збільшуватися швидко.

- (4). Натисніть кнопку **14**.



Тип страви

1. Борщ (гс-1)

-Вага : 1,7 кг
-Температура продуктів: Кімнатної температури
-Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти

300 г яловичини, нарізаної великими шматками
1/2 буряка, подрібненого
1/2 моркви, подрібненої
1/2 цибулі, подрібненої
1 картоплина, подрібнена
1 томат, подрібнений
100 г капусти, подрібненої
1 зубчик часнику, чавлений
1 столова ложка томат-пасту
3 столові ложки свіжої подрібненої зелені
2 склянки води або бульйону
1 чайна ложка оцту
Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставте страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

2. М'ясна солянка (гс-2)

-Вага: 1,7 кг
-Температура продуктів: кімнатної температури
-Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти

100 г сосисок, нарізаних
1 цибуля, подрібнена
1 томат, подрібнений
3 мариновані огірки, подрібнені
10 чорних оливок без кістки, нарізаних
2 столові ложки томат-пасту
3 склянки води або бульйону
Сіль і перець за смаком

Тип страви

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

3. Картопля в мундірі (гс-3)

-Вага: 0,2~0,8 кг
-Температура продуктів: Кімнатної температури
-Посуд/ приналежності: Скляний лоток

Інструкція з приготування

1. Оберіть картоплини середнього розміру вагою 180-220 г. Вимийте і протріть їх. Проткніть картоплю декілька разів виделкою.
2. Поставте картоплю в піч. Обрати меню й натиснути Start.
3. Після приготування, залиште накритою фольгою на 5 хвилин.

4. Курячий шашлик (гс-4)

-Вага: 0,4 кг
-Температура продуктів: Охолоджені
-Посуд/ приналежності: Решітка і піддон для жиру

Інгредієнти

400 г курячої грудки (без шкіри, до 2,5 см завтовшки)
1 столова ложка томат-пасту
1 зубчик часнику, чавлений
1 столова ложка масла
Сіль і перець за смаком
2~3 дерев'яні шампури

Інструкція з приготування

1. Покласти курку, томат-пасту, часник, масло, сіль і перець у миску й добре перемішати.
2. Нанизати шматки курки на дерев'яні шампури. Шматки слід пронизувати шампуром посередині.
3. Викласти продукти на решітку з піддоном для жиру. Обрати меню й натиснути Start.

5. Шашлик з сьомги (гс-5)

-Вага: 0,4 кг
-Температура продуктів: Охолоджені
-Посуд/ приналежності: Решітка і піддон для жиру

Інгредієнти

400 г філе лосося (до 2,5 см завтовшки)
2 столові ложки лимонного соку
1 столова ложка масла
1 столова ложка олії
Сіль і перець за смаком
2~3 дерев'яні шампури

Інструкція з приготування

1. Додати лосось, лимонний сік, масло, олію, сіль і перець у миску й добре перемішати.
2. Нанизати шматки лосося на дерев'яні шампури. Шматки слід пронизувати шампуром посередині.
3. Викласти продукти на решітку з піддоном для жиру. Обрати меню й натиснути Start.

6. Пельмені (гс-6)

-Вага: 0,3 кг
-Температура продуктів: Заморожені
-Посуд/ приналежності: тарілка для мікрохвильової печі

Інгредієнти

15~20 заморожених пельменів
2 1/2 склянки води
1 лавровий лист
Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.

Тип страви**7. Бефстроганов (гс-7)**

-Вага: 1,2 кг
 -Температура продуктів: Кімнатної температури
 -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти
 400 г яловичини, нарізаної великими шматками
 2 цибулі, подрібненої
 1 склянка сметани
 1 столова ложка томат-пасту
 1 столова ложка універсального борошна \ 1 столова ложка олії
 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені \ 1 склянка води або бульйону
 Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

- Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

8. Кулеб'яка із сьомгою (гс-8)

-Вага: 0,3 кг
 -Температура продуктів: Кімнатної температури
 -Посуд/ приналежності: Решітка

Інгредієнти
 130 г замороженого листового тіста, розмороженого
 100 г філе лосося, подрібненого
 1/2 цибулі, подрібненої
 1 варене яйце, подрібнене
 Сіль і перець за смаком
 1 жовток

Інструкція з приготування

- Додати лосось, цибулю, варене яйце, сіль і перець у миску й добре перемішати.
- Розкотати тісто до 2мм завтовшки на рівній поверхні та розкласти лосось з іншими інгредієнтами на половині площини тіста. Змотати та заліпити краї.
- Помазати тісто збитим жовтком та покласти на пергамент.
- Викладіть на решітку. Обрати меню й натиснути Start. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування.

9. Картопляні чіпси (гс-9)

-Вага: 1
 -Температура продуктів: Кімнатної температури
 -Посуд/ приналежності: Скляний лоток

Інструкція з приготування

- Нарізати картоплю скибочками якомога тонше за допомогою спеціального ножа або овочерізки.
- Обтерти картопляні скибочки рушником та розкласти на пергаменті. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.
- Після приготування, залишити на 1-2 хвилини.

10. Гречана каша (гс10)

-Вага: 0,3 кг
 -Температура продуктів: Кімнатної температури
 -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інструкція з приготування

- Промити 300 г гречки та дати їй стекти. Додати 600 мл води та сіль у велику й глибоку миску, залишити постояти 15 хвилин, накрити харчовою плівкою та зробити в ній отвори.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.
- Після приготування залиште на 15 хвилин.

11. Щі (гс11)

-Вага: 1,5 кг
 -Температура продуктів: Кімнатної температури
 -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти

300 г яловичини, нарізаної великими шматками
 200 г капусти, подрібненої
 1 цибуля, подрібнена
 1 морква, подрібнена
 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені
 3 склянки води або бульйону
 Сіль і перець за смаком

Тип страви**Інструкція з приготування**

- Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

12. Юшка (гс12)

-Вага: 1,7 кг
 -Температура продуктів: Кімнатної температури
 -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти

500 г тріски, нарізаної великими шматками \ 2 картоплини, нарізані великими шматками
 1 цибуля, нарізана великими шматками \ 1 морква, нарізана великими шматками
 1/4 склянки горілки
 2 склянки води або бульйону
 2 лаврових листка
 Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

- Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
- Після приготування перемішати та прикрасити свіжою зеленню або, за бажанням, перед подачею.

13. Розтагй з рибю (гс13)

-Вага: 0,3 кг
 -Температура продуктів: Кімнатної температури
 -Посуд/ приналежності: Решітка

Інгредієнти

130 г замороженого листового тіста, розмороженого
 100 г філе білої риби, подрібненої
 3 столові ложки подрібнених шампінйонів
 3 столові ложки вареного рису
 Сіль і перець за смаком
 1 жовток

Інструкція з приготування

- Покласти рибне філе, шампінйони, варений рис, сіль і перець у миску й добре перемішати.
- Розділити тісто на 2 частини, розкотати 2мм завтовшки на рівній поверхні та покласти рибу з іншими інгредієнтами на тісто. Змотати та заліпити краї у формі круглих або овальних пиріжків.
- Помазати пиріжки збитим жовтком та покласти на пергамент.
- Викладіть на решітку. Обрати меню й натиснути Start. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування.

14. М'ясний гуляш (гс14)

-Вага: 1,0 кг
 -Температура продуктів: Кімнатної температури
 -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти

500 г яловичини або свинини, нарізаної великими шматками
 2 цибулини, нарізані великими шматками
 1 столова ложка універсального борошна
 3 столові ложки томат-пасту
 1 лавровий лист
 1 склянка води або бульйону
 Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

- Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
- Після приготування перемішати та прикрасити свіжою зеленню або, за бажанням, перед подачею.

Французький кухар

- (1) Натисніть кнопку .
- (2) Послідовно натискайте кнопку , щоб обрати тип їжі.
- (3) Натисніть кнопку .



Тип страви

1.Французький цибулевий суп (Fc-1)	Інгредієнти
-Вага: 1,5 кг	4 цибулі, тоненько нарізані
-Температура продуктів: Кімнатної температури	50 г масла
-Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	1 чайна ложка білого цукру
	1 столова ложка універсального борошна
	3 склянки яловичного бульйону
	1/2 склянки червоного вина
	8 скибочок підсмаженої французької булки
	1 склянка тертого сиру

Інструкція з приготування

1. Обсмажити цибулю на сковорідці в маслі з цукром до золотистої скоринки.
2. Покласти обсмажену цибулю та борошно у велику й глибоку миску, добре перемішати та додати яловичний бульйон і червоне вино. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
3. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
4. Після приготування перемішати та розлити по тарілках.
5. Покласти по 1 скибці підсмаженого хліба в кожен супову тарілку та посипати хліб сиром. Підігріти 2~3 хвилини в мікрохвильовій печі на 700 Вт, щоб сир розплавився.

2.Сирний крем-суп із мідіями (Fc-2)	Інгредієнти
-Вага: 1,2 кг	1 картоплина, подрібнена
-Температура продуктів: Кімнатної температури	1/2 цибулі, подрібненої
-Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	2 столові ложки свіжої подрібненої зелені
	1 стеблина селери, подрібнена
	800 г чищених мідій без борідок
	1/2 склянки білого вина
	Сіль і перець за смаком
	600 г супу-пюре

Інструкція з приготування

1. Додати картоплю, цибулю, свіжу зелень, селеру, мідії, біле вино, сіль і перець у глибоку й велику миску та добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.
3. Після приготування видалити раковини, додати суп-пюре та добре перемішати.

* Суп-пюре

- 1/2 склянки масла
6 столових ложок універсального борошна
2 склянки молока
1. Розплавити масло на сковорідці, додати борошно та розмішати в пасту.
 2. Додати молоко й кубик курячого бульйону та готувати на малому вогні до загустіння.

3.Крем-суп із шпинатом (Fc-3)	Інгредієнти
-Вага: 1,2 кг	600 г овочевого пюре
-Температура продуктів: Кімнатної температури	1 1/2 склянки курячого бульйону
-Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	2 столові ложки універсального борошна
	2 столові ложки масла
	1 склянка вершків
	Сіль і перець за смаком

Тип страви

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

* Овочеве пюре

- 400 г шпинату, подрібненого
2 цибулі, подрібненої
4 столові ложки води
1. Покладіть тушковане м'ясо у каструлю для мікрохвильової печі. Додати воду та накрити харчовою плівкою.
 2. Поставити страву у піч. Готувати 9~11 хвилин у мікрохвильовій печі на 700 Вт.
 3. Після варіння збити овочі в блендері або кухонному комбайні до утворення м'якої і однорідної текстури.

4.Рататуй (Fc-4)	Інгредієнти
-Вага: 1,5 кг	1 цибуля, нарізана великими шматками
-Температура продуктів: Кімнатної температури	1 кабачок, нарізаний великими шматками
-Посуд/ приналежності: тарілка для мікрохвильової печі	1 цукіні, нарізане великими шматками
	1 кольоровий солодкий перець, нарізаний великими шматками
	3 подрібнених томата
	1 столова ложка томат-паст
	2 зубчики часнику, чавлені
	1 столова ложка свіжої подрібненої зелені
	2 столові ложки оцту
	1 чайна ложка цукру
	Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

5.Фарширований томат (Fc-5)	Інгредієнти
-Вага: 1,2 кг	4 середні помідори
-Температура продуктів: Кімнатної температури	Сіль і перець за смаком
-Посуд/ приналежності: тарілка для мікрохвильової печі	400 г меленої яловичини
	1/2 склянки хлібних крихт
	2 зубчики часнику, чавлені
	1 столова ложка гірчиці Діжон
	1 столова ложка сушеної зелені
	1 столова ложка сиру пармезан

Інструкція з приготування

1. Зрізати верхівки томатів, по типу капелюшків, та видалити насіння, не пошкодивши м'якоть чи шкірку. Тоді посипати кожен томат сіллю та перцем.
2. Додати всі інші інгредієнти в миску, добре перемішати.
3. Нафарширувати помідори яловичиною сумішшю та повернути "капелюшки" на місце.
4. Покласти фаршировані помідори на тарілку та накрити харчовою плівкою.
5. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.

6.Фаршировані печериці (Fc-6)	Інгредієнти
-Вага: 0,5 кг	15~20 шампіньйонів, без ніжок
-Температура продуктів: Кімнатної температури	Начинка
-Посуд/ приналежності: Вогнетривка скляна форма на решітці	50 г тертого сиру

Тип страви

Інструкція з приготування

1. Видалити ніжки у всіх грибів та розкласти на тарілці.
2. Нафарширувати шляпку кожного гриба начинкою.
3. Присипати зверху сиром кожен фарширований гриб.
4. Викладіть на решітку. Вибрати меню й натиснути Start.

* Начинка

- 2 столові ложки масла \ Подрібнені ніжки, що лишилися
1/4 склянки червоного вина \ 30 г хлібних крихт
3 столові ложки свіжої подрібненої зелені
1/2 склянки вершків \ Сіль і перець за смаком
1. Обсмажити ніжки в маслі на сковороді. Додати червоне вино, хлібні крихти і петрушку та добре перемішати.
 2. Додати вершки та готувати на малому вогні до загустіння. Приправити сіллю та перцем.

7. Жульєн у булочці (Fc-7)

Інгредієнти

- 4~5 булочок
Начинка
-Вага: 0,8 кг
-Температура продуктів: 50 г тертого сиру
Кімнатної температури
-Посуд/ приналежності:
Вогнетривка скляна
форма на решітці

Інструкція з приготування

1. Відрізати верхівки булочок та видалити м'якоть, не пошкодивши скоринку.
2. Нафарширувати кожну булочку та покласти їх на тарілку.
3. Присипати зверху сиром кожну булочку.
4. Викладіть на решітку. Обрати меню й натиснути Start.

* Інгредієнти

- 2 столові ложки масла
200 г курячих грудок, подрібнених
100 г грибів, подрібнених
1 цибуля, подрібнена
1 склянка вершків
Сіль і перець за смаком
1. Обсмажити курячі грудки з грибами та цибулею в маслі на сковороді.
 2. Додати вершки та готувати на малому вогні до загустіння. Приправити сіллю та перцем.

8. Стейк із палтуса (Fc-8)

Інгредієнти

- 200 г палтуса
1 столова ложка лимонного соку
1 столова ложка олії
Сіль і перець за смаком
-Вага: 0,2 кг
-Температура продуктів:
Охолоджені
-Посуд/ приналежності:
Решітка і піддон для жиру

Інструкція з приготування

1. Змішати в мисці лимонний сік з олією, сіллю та перцем.
2. Намастити стейки палтуса олійною сумішшю.
3. Викласти продукти на решітку з піддоном для жиру. Обрати меню й натиснути Start.
4. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування.

9. Філе із свинини в беконі з баклажанами (Fc-9)

Інгредієнти

- 400 г філе свинини
8 смужок бекону
1/2 баклажану
2 столові ложки оливкової олії.
Сіль і перець за смаком
-Вага: 1,2 кг
-Температура продуктів:
Кімнатної температури
-Посуд/ приналежності:
Вогнетривка скляна
форма на решітці

Інструкція з приготування

1. Нарізати філе свинини на 8 шматків (по 50 г), посолити та поперчити.
2. Загорнути філе свинини в бекон.
3. Нарізати баклажан та покласти в оливкову олію.
4. Укласти замотане філе свинини та нарізаний кабачок у вогнетривку скляну форму.
5. Викладіть на решітку. Обрати меню й натиснути Start.

Тип страви

10. Курячі ніжки з чорносливом (Fc10)

Інгредієнти

- 1 цибуля, нарізана
1 морква, нарізана
-Вага: 1,2 кг
-Температура продуктів: 500 г курячих ніжок
Кімнатної температури
15 слив без кісточок, розрізаних навпіл
-Посуд/ приналежності:
миска для мікрохвильової печі
1 склянка курячого бульйону
Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Італійський кухар

- (1) Натисніть кнопку .
- (2) Послідовно натискайте кнопку , щоб обрати тип їжі.
- (3) Натисніть кнопку .



Тип страви

1. Крем-суп з морепродуктами (Ic-1)

Інгредієнти

- 1 картоплина, подрібнена
1/2 цибулі, подрібненої
2 столові ложки свіжої подрібненої зелені
1 стеблина селери, подрібнена
200 г морепродуктів, очищених і без нутроців
2 столові ложки олії
Сіль і перець за смаком
600 г супу-пюре
-Вага: 0,5 кг
-Температура продуктів:
Кімнатної температури
-Посуд/ приналежності:
миска для мікрохвильової печі

Інструкція з приготування

1. Додати картоплю, цибулю, свіжу зелень, селеру, морепродукти, олію, сіль і перець у глибоку й велику миску та добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.
3. Після приготування додати суп-пюре та добре перемішати.

* Суп-пюре

- 1/2 склянки масла \ 6 столових ложок універсального борошна \ 2 склянки молока \ 1 кубик курячого бульйону
1. Розплавити масло на сковорідці, додати борошно та розмішати в пасту.
 2. Додати молоко й кубик курячого бульйону та готувати на малому вогні до загустіння.

2. Суп Remont (Ic-2)

Інгредієнти

- 2 яйця
4 столові ложки сухарного борошна
2 столові ложки тертого сиру
5 склянок води
Сіль і перець за смаком
-Вага: 1,5 кг
-Температура продуктів:
Кімнатної температури
-Посуд/ приналежності:
миска для мікрохвильової печі

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Тип страви	
3.Баклажан з помідорами та сиром (Іс-3)	Інгредієнти 1~2 баклажани 1~2 томати Сіль і перець за смаком 100 г тертого сиру
-Вага: 1,0 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд / приналежності: Вогнетривка скляна форма на решітці	
Інструкція з приготування 1. Нарізати баклажани та томати скибками по 1,5 см та приправити сіллю та перцем. 2. Покласти баклажани й томати шарами на тарілку та посипати сиром кожен томат. 3. Викладіть на решітку. Оберіть меню й натисніть Start.	
4.Перець фарширований тунцем та хлібом (Іс-4)	Інгредієнти 4 кольорові солодкі перці 2 консерви з тунцем 2 шматочки сухого чорного хліба, подрібнені 1 зубчик часнику, чавлений 100 г сиру пармезан Сіль і перець за смаком 200 г томатного пюре
-Вага: 1,5 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: тарілка для мікрохвильової печі	
Інструкція з приготування 1. Відрізати з перця верхівку, видалити насіння. 2. Змішати тунець, хліб, часник, сир пармезан, сіль і перець. 3. Нафарширувати перці сумішшю з тунцем та покласти їх на тарілку. 4. Зверху полити томатним пюре та накрити харчовою плівкою. 5. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.	
5.Лазанья (Іс-5)	Інгредієнти 6 пластин для лазаньї, приготовлених за рецептом на коробці 1 кг м'яса та томатного соусу 40 г тертого сиру
-Вага: 1,2 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: 20x20см форма для випікання	
Інструкція з приготування 1. Покладіть поряд 2 пластини лазаньї на дно форми для випікання, щоб закрити її дно. Зверху розкладіть 1/3 м'яса та томатного соусу. 2. Далі ще 2 пластини лазаньї та ще 1/3 м'яса та томатного соусу; наприкінці покласти останні 2 пластини лазаньї та м'ясо з томатним соусом. 3. Зверху посипати тертим сиром. 4. Поставити страву у піч. Оберіть розділ меню, натисніть Start.	
* М'ясо та томатний соус 1 стеблина селери, подрібнена / 1 цибуля, подрібнена 1 зубчик часнику, чавлений / 800 г спілих томатів, подрібнених / 1 гілочка чебрецю / 1 лавровий лист 300 г меленої яловичини / Сіль і перець за смаком	
1. Готувати селеру, цибулю та часник в невеликій кількості олії на сковорідці, доки вони не розм'якнуть. 2. Додати томати, чебрець, лавровий лист, сіль і перець. Перемішати та готувати на маленькому вогні 30 хвилин. 3. Готувати мелене м'ясо в іншій сковорідці в олії протягом 5 хвилин, постійно помішуючи. Залити томатну суміш у м'ясо і готувати 5 хвилин.	

Тип страви	
6.Спагетті болон'єзе (Іс-6)	Інгредієнти для м'ясного соусу 1 столова ложка оливкової олії. 1 цибуля, подрібнена 1 зубчик часнику, чавлений 400 г меленої яловичини 100 г томат-паста 2 подрібнених томата 1 столова ложка сушеної зелені Сіль і перець за смаком
-Вага: 1,0 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	
Інгредієнти для паста 150 г паста, звареної за рецептом на коробці. 1 столова ложка сиру пармезан	
Інструкція з приготування 1. Додати всі інгредієнти соусу болоньєзе в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори. 2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі. 3. Після варіння перемішати, додати соус болоньєзе в зварену пасту, посипати сиром пармезан або вже перед подачею.	
7.Спагетті карбонара (Іс-7)	Інгредієнти для м'ясного соусу 100 копченого бекону, подрібненого 1 зубчик часнику, чавлений 1/2 склянки вершків 4 жовтки 100 г сиру пармезан Сіль і перець за смаком
-Вага: 0,4 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	
Інгредієнти для паста 150 г паста, звареної за рецептом на коробці. 1 столова ложка сиру пармезан	
Інструкція з приготування 1. Підсмажити бекон з часником у сковорідці в олії, доки він не стане трішки коричневим, тоді злити зайвий жир. 2. Додати смажений бекон, вершки, жовтки, сир пармезан, сіль і перець у глибоку й велику миску та добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 3. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. 4. Після варіння перемішати, додати соус карбонара в зварену пасту, посипати сиром пармезан , або зробити це вже перед подачею.	
8.Різото (Іс-8)	Інгредієнти 200 г рису різото 1 1/2 склянки води або бульйону \ 1/2 склянки молока 200 г яловичини, подрібненої 2 яйця \ 1 цибуля, подрібнена 50 г зеленого горошку 100 г тертого сиру Сіль і перець за смаком
-Вага: 1,2 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	
Інструкція з приготування 1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставте страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.	
9.Свіжа піца (Іс-9)	Інгредієнти Напівготове тісто Глазур : 3 столові ложки томатного соусу 30 г сосисок, нарізаних 1/2 цибулі, нарізаної 2 свіжих гриба, нарізаних 1/2 свіжого перцю 100 г тертого сиру моцарела
-Вага: 0,4 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: Вогнетривка скляна форма на решітці	

Тип страви

Інструкція з приготування

1. Покладіть напівготове тісто на вогнетривку скляну форму. Розмажте соус для піци. Нанесіть на поверхню глазур та сир.
 2. Викладіть на решітку. Обрати меню й натиснути Start.
- * Напівготове тісто
- 120 г універсального хлібного борошна / 1 чайна ложка активних сухих дріжджів / 1/3 чайної ложки солі / 1 чайна ложка цукру / 70 мл теплої води / 1 чайна ложка оливкової олії плюс трохи для покриття
1. Змішайте усі інгредієнти у великій мисці.
 2. Замішайте електроміксером, щоб зробити гладке та еластичне тісто.
 3. Розкотати тісто та покласти на змащену вогнетривку скляну форму. Подірявити поверхню тіста виделкою.
 4. Поставити форму в духовку на решітку та випікати 7~9 хвилин на грилі.
 5. Після випікання розкласти продукти у форму.

10. Яблучні чіпси (Іс10) Інгредієнти

- Вага: 1 1/2 яблука
- Температура продуктів: 1 склянка цукреної води (1 Кімнатної температури склянка води + 2 чайні ложки цукру)
- Посуд/ приналежності: цукру)
- Скляний лоток

Інструкція з приготування

1. Нарізати яблуко якомога тоншими скибочками за допомогою спеціального ножа або овочерізки та замочити в цукреній воді на 1~2 години.
2. Обтерти скибочки яблука рушником та розкласти на пергаменті. Щоб отримати кращий результат, яблука слід викладати в один шар.
3. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.
4. Після приготування, залиште на 1-2 хвилини.

Східний кухар

- (1) Натисніть кнопку .
- (2) Послідовно натискайте кнопку , щоб обрати тип їжі.
- (3) Натисніть кнопку .



Тип страви

1. Суп-харчо (Ос-1) Інгредієнти

- Вага: 1,5 кг 400 г яловичини або телятини,
- Температура нарізаної великими шматками
- продуктів: Кімнатної 100 г довгозернистого рису,
- температури промитого та висушеного
- Посуд/ 50 г волоських горіхів, подрібнених
- приналежності: 1 цибуля, подрібнена
- миска для 3 зубчики часнику, чавлені
- мікрохвильової печі 1 червоний перець, подрібнений
- 2 чайні ложки меленого червоного
- перцю
- 3 столові ложки свіжої подрібненої
- зелені
- 2 1/2 склянки води або бульйону
- Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставте страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Тип страви

2. Азу (Ос-2)

- Вага: 1,5 кг 500 г яловичини або свинини,
- Температура нарізаної великими шматками
- продуктів: Кімнатної 1 маринований огірок, нарізаний
- температури великими шматками
- Посуд/ 2 картоплини, нарізані великими
- приналежності: шматками
- миска для 1 цибуля, нарізана великими
- мікрохвильової печі шматками
- 2 зубчики часнику, чавлені
- 2 столові ложки томат-паст
- 2 столові ложки олії
- 1 склянка води або бульйону
- 1 лавровий лист
- Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

3. Долма (Ос-3)

- Вага: 1,0 кг 1 горщик виноградного листя
- Температура 200 г вареного рису
- продуктів: Кімнатної 500 г меленої яловичини
- температури 1 цибуля, подрібнена
- Посуд/ Сіль і перець за смаком
- приналежності: 1/2 склянки води
- миска для 1/2 склянки сметани
- мікрохвильової печі

Інструкція з приготування

1. Додати варений рис, мелену яловичину, цибулю, сіль і перець у миску й добре перемішати.
2. Покласти виноградне листя на рівну поверхню, в нього 1 1/2 повної ложки рисової суміші по центру. Загорнути рисову суміш у листя.
3. Розкласти всі загорнуті листки рядками у велику й глибоку каструлю та залити воду. Накрийте харчовою плівкою.
4. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.
5. Після приготування подавати зі сметаною або за власним смаком.

4. Плов (Ос-4)

- Вага: 1,2 кг 300 г яловичини, нарізаної
- Температура великими шматками
- продуктів: Кімнатної 1 цибуля, подрібнена
- температури 1 морква, подрібнена
- Посуд/ 3 зубчики часнику, чавлені
- приналежності: 1 чайна ложка куркуми
- миска для Сіль і перець за смаком
- мікрохвильової печі 200 г довгозернистого рису,
- промитого та висушеного
- 2 склянки води або бульйону

Інструкція з приготування

1. Готувати яловичину, цибулю, моркву та часник в невеликій кількості олії на сковорідці, доки вони не стануть дещо коричневими. Додати куркуму, сіль і перець та добре перемішати.
2. Покласти готову яловичину з іншими інгредієнтами в велику й глибоку каструлю, додати рис та воду. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
3. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Тип страви

5. Курча каррі (Ос-5) Інгрідієнти

-Вага: 1,5 кг	400 г курячих грудок, нарізаних великими шматками
-Температура продуктів: Кімнатної температури	1/4 склянки оливкової олії
-Посуд/приналежності: миска для мікрохвильової печі	2 цибулі, подрібненої
	4 зубчики часнику, чавлені
	1 коріння імбиру, чищеного
	1 паличка кориці
	2 сухих перця чілі
	1 чайна ложка куркуми
	400 г томатного соусу
	1/2 склянки води або бульйону
	1/2 склянки чистого йогурту
	1 столова ложка лимонного соку
	Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

- Додати всі інгрідієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

6. Шаурма (Ос-6) Інгрідієнти

-Вага: 0,8 кг	4~6 лаваші або тонкі хлібини
-Температура продуктів: Кімнатної температури	200 г курячих грудок, приготованих і подрібнених
-Посуд/приналежності: тарілка для мікрохвильової печі	1 томат, подрібнений
	1 огірок, подрібнений
	3 столові ложки свіжої подрібненої зелені
	Соус:
	1 столова ложка майонезу
	1 столова ложка сметани
	1 столова ложка кетчупу
	1 зубчик часнику, чавлений

Інструкція з приготування

- Покласти курячі грудки, томати, огірок та зелень у велику й глибоку миску і добре перемішати.
- В іншій мисці змішати всі складові соусу.
- Покласти лаваш на рівну поверхню та додати соус і курку з іншими інгрідієнтами. Загорнути в рулети.
- Покласти рулети на тарілку та накрити харчовою плівкою.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.

7. Чахобілі (Ос-7) Інгрідієнти

-Вага: 1,7 кг	1 кг курки, нарізаної великими шматками
-Температура продуктів: Кімнатної температури	1 солодкий перець, подрібнений
-Посуд/приналежності: миска для мікрохвильової печі	1 цибуля, подрібнена
	1 томат, подрібнений
	2 зубчики часнику, чавлені
	1/2 склянки червоного або білого вина/3 столові ложки свіжої подрібненої зелені
	1 столова ложка гострого червоного перцю \ 1/2 чайної ложки шафрану
	Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

- Додати всі інгрідієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

8. Бакажанна ікра (Ос-8) Інгрідієнти

-Вага: 1,2 кг	2 баклажани, очищені та подрібнені
-Температура продуктів: Кімнатної температури	1 солодкий перець, подрібнений
-Посуд/приналежності: миска для мікрохвильової печі	1 цибуля, подрібнена
	1 томат, подрібнений
	2 столові ложки свіжої подрібненої зелені \ 2 зубчики часнику, чавлені
	1 столова ложка оливкової олії
	1 чайна ложка цукру
	Сіль і перець за смаком

Тип страви

9. Саціві (Ос-9) Інгрідієнти

-Вага: 1,7 кг	250 г волоського горіху
-Температура продуктів: Кімнатної температури	1 цибуля
-Посуд/приналежності: миска для мікрохвильової печі	2 зубчики часнику, чавлені
	1/2 чайної ложки шафрану
	1/2 чайної ложки кориці
	1 1/2 склянки води або бульйону
	1 кг курки або індички, нарізаної великими шматками
	1 столова ложка гранатового соку
	Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

- Покласти волоські горіхи, цибулю, часник, шафран, корицю, налити воду в миску та змішати блендером або кухонним комбайном.
- Покласти суміш з волоських горіхів, курки, гранатового соку, солі й перцю в глибоку й велику миску та добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

10. Хінкалі (Ос10) Інгрідієнти

-Вага: 0,6 кг	1. Розкласти заморожене хінкалі на тарілці. Щоб отримати кращий результат, вироби слід викладати в один шар. Накрийте харчовою плівкою.
-Температура продуктів: Заморожені	2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.
-Посуд/приналежності: тарілка для мікрохвильової печі	

Автоматичне розморожування продуктів

Температура та щільність продуктів відрізняється, тому ми рекомендуємо перевіряти продукти перед приготуванням. Особливу увагу приділіть великим кускам м'яса та птиці, так як деякі продукти не повинні повністю розмірзати перед приготуванням. Наприклад, риба готується настільки швидко, що іноді її потрібно розпочати готувати тоді, коли вона ще заморожена.

(1) Натисніть кнопку ⏏.

Зважте продукти, які ви збираєтеся розморожувати.

Обов'язково видаліть металеві зав'язки або обгортки, потім помістіть продукти в піч і закрийте дверцята.

(2) Послідовно натискайте кнопку ⏏, щоб обрати тип їжі.

(3) Послідовно натискайте кнопку ⏏, щоб задати вагу їжі

(4) Натисніть кнопку ⏏.



У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого слід відкрити дверцята печі, перевернути продукти й розділити шматки для забезпечення рівномірного відтаювання. Вийміть відталі шматки або накрийте їх фольгою для вповільнення відтаювання. Після перевірки, зачиніть дверцята печі та натисніть кнопку Старт для продовження розморожування.

Ваша піч буде продовжувати розморожувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення розморожування), поки ви не відкриєте дверцята.

Тип страви

1. М'ясо (dEF1) Інструкція з приготування

-Вага: 0,1 ~ 4,0 кг	Яловичий фарш, філе, нарізка
-Посуд / принадлежності: Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	для тушування, стейк, біфштекс, гамбургери, свині відбивні, відбивні з баранини, ковбаски(сосиски), котлети (2см).
	Перегорніть продукт після звукового сигналу. Після розмороження, дайте продукту відстоятися 5-15 хв.

Тип страви	
2. Птиця (dEF2) -Вага: 0,1 ~ 4,0 кг -Посуд / приналежності: Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	Інструкція з приготування Ціла (до 2 кг), грудки (без кісток), ніжки. Грудки (до 2,5 кг)
3. Риба (dEF3) -Вага: 0,1 ~ 4,0 кг -Посуд / приналежності: Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	Інструкція з приготування Філе, великі шматки, цілі. Крабове м'ясо, хвости омарів, креветки, гребінці.
4. Хліб (dEF4) -Вага: 0,1~0,5 кг -Посуд / приналежності: Паперовий рушник або пласка тарілка	Інструкція з приготування Нарізаний скибками хліб, булочки, багет і т.д.

- Харчовий продукт, що потребує розморожування, повинен бути поміщений у придатний для мікрохвильової печі посуд. Не закриваючи посуд, помістіть продукт в піч на скляний поворотний стіл.
- Якщо деякі частини продуктів відтають швидше інших, прикрийте їх невеликими шматочками фольги. Це допоможе сповільнити процес розморожування, зберігаючи продукт від пересихання. Перевірте, щоб фольга не торкалась стінок печі й шматочки фольги не стикалися один з одним.
- Такі продукти, як м'ясний фарш, відбивні котлети, ковбаски (сосиски) і бекон, по можливості варто відокремлювати один від одного. Коли пролунає ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ, відкрийте дверцята й переверніть продукти. Якщо вже є розморожені шматки, вийміть їх. Заморожену частину знову поставте в піч і продовжуйте розморожування. Після розморожування, дайте продукту постояти до повного розморожування.
- Наприклад, шматки м'яса й цілі тушки курчат повинні ПОСТОЯТИ не менше 1 години перед початком готування.

Швидке розморожування

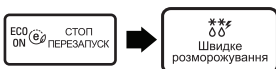
У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого відкрийте дверцята печі, переверніть продукти й розділіть шматки для забезпечення рівномірного відтаювання. Вийміть відталі шматки або накрийте їх фольгою для вповільнення відтаювання. Після перевірки продуктів закрийте дверцята й натисніть кнопку Старт для продовження розморожування. Ваша піч буде продовжувати розморожувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення розмороження), доки ви не відкриєте дверцята.

- Натисніть кнопку .

Зважте продукти, які ви збираєтесь розморожувати. Обов'язково видаліть металеві зав'язки або обгортки, потім помістіть продукти в піч і закрийте дверцята.

- Послідовно натискайте кнопку , щоб обрати тип їжі.

(**Розморожування**) Піч зробить решту.



ІНСТРУКЦІЯ ЗІ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ

*Повністю видаліть пакування м'яса.

*Покладіть фарш у посуд для мікрохвильової печі. Коли пролунає звуковий сигнал, відкрийте дверцята, вийміть фарш із печі, переверніть його й покладіть назад у піч. Натисніть кнопку СТАРТ, щоб продовжити розморожування. Наприкінці програми вийміть фарш із мікрохвильової печі, накрийте фольгою й залиште на 5-15 хвилин до повного відтаювання.

Тип страви

1. Фарш

-Вага: 0,5 кг
-Температура продуктів:
пласка тарілка
-Посуд / приналежності:
Посуд для мікрохвильової печі

Інструкція з приготування

Після звукового сигналу переверніть продукт. Після розморожування дайте постояти 5-15 хвилин.

Збільшення й зменшення часу приготування

Якщо при використанні будь-якої програми автоматичного готування, ви виявили, що їжа недосмажена або пересмажена, ви можете збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок  .

При готуванні їжі в автоматичному й ручному режимі ви можете в будь-який момент збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок .

При цьому немає необхідності зупиняти процес готування.

- Натисніть кнопку .

- Виберіть потрібну програму Авто кухар. Задайте вагу продуктів.

- Натисніть кнопку .

Натисніть кнопку  . При кожному натисканні кнопки час готування буде збільшуватися на 10 секунд.



Технічні характеристики

Серія МН604 * * *		
Вхід живлення		230В / 50Гц
Вихід		700 Вт (за стандартом IEC60705)
Надвисока частота		2450 МГц +/- 50 МГц (Група 2/Клас В)
Габарити		455ММ(Ш)х260ММ(В)х330ММ(Г)
Енергоспоживання	Макс	1150 Вт
	Мікрохвилі	1000 Вт
	Гриль	600 Вт

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

Серия МН604***
(дополнительно, проверьте спецификацию модели)

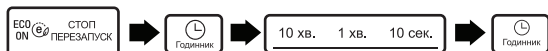
Панель управления



Установка часов

Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '0'; вам потребуется вновь установить часы. Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

- (1). Нажмите кнопку **13**.
- (2). Один раз нажмите кнопку **1** два раза.
(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **1** еще раз. Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).
- (3). Нажмите кнопку **12** (10 МИН), чтобы установить часы;
Нажмите кнопку **12** (1 МИН/10СЕК), чтобы установить минуты;
- (4). Нажмите кнопку **1** для подтверждения введенного времени.
Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов. Во время установки часов на дисплее будет мигать двоеточие. После установки часов двоеточие перестанет мигать.



Орган управления

1	Годинник (См. стр. 2) Установка времени приготовления пищи и часы
2	Мікрохвилі (См. стр. 3) В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности.
3	Гриль (См. стр. 3) Этот режим позволяет вам быстроподрумянить пищу с образованием хрустящей корочки.
4	Комбі (См. стр. 3) В вашей печи имеются режим комбинированного приготовления, который позволяют вам готовить пищу, используя нагревательный элементы микроволны одновременно или поочередно.
5	Національний кухар (См. стр. 4) Режим Русский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
6	Французський кухар (См. стр. 5) Режим Французский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
7	Італійський кухар (См. стр. 7) Режим Итальянский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
8	Східний кухар (См. стр. 9) Режим Восточный повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
9	Авто розморожування (См. стр. 10) Выбор текущей категории производится последовательными нажатиями кнопки Авто размораживание.
10	Швидке розморожування (См. стр. 11) Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0.5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.
11	Менше и Більше Установка времени приготовления и вес пищи.
12	Установка времени Установка времени приготовления пищи и часы.
13	Стоп / Перезапуск • Выключение и очистка всех параметров приготовления, за исключением текущего времени. • Энергосбережение
14	Старт / Швидкий Старт • Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз. • Функция быстрого запуска позволяет устанавливать 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска.

Блокировка от детей

В вашей печи имеется предохранительное устройство, которое позволяет предотвратить случайное включение печи. После включения блокировки от детей вы не сможете пользоваться никакими функциями печи и не сможете ничего готовить в ней до снятия блокировки. Однако, ребенок все равно сможет открыть дверцу печи.

- (1). Нажмите кнопку **13**.
- (2). Нажмите и удерживайте **13**, пока на экране не появится "L" и не прозвучит сигнал. Режим блокировки от детей установлен. Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время
- (3). Чтобы отменить режим блокировки от детей, нажмите и удерживайте кнопку **13**, пока дисплей не перестанет показывать букву "L". Печь сделает остальное.



Энергосбережение

С помощью функции **ECO ON** вы можете сэкономить электроэнергию, за счет уменьшения расхода энергии на дисплей.

Нажмите кнопку **13**.
На экране появится "0". Функция экономии электроэнергии **ECO ON** включена.

Функция экономии электроэнергии **13** включается автоматически через 5 минут после завершения работы с печью, даже если дверь остается открытой. Дисплей возвращается в обычный режим работы при нажатии любой из кнопок на панели управления.



Приготовление с использованием микроволновой энергии

В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности. Автоматически выбирается максимальный уровень

мощности, но последовательными нажатиями кнопки ² можно выбирать другие уровни мощности.

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

- (1). Нажмите кнопку ¹³.
- (2). Нажмите кнопку ² повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.
- (3). Нажмите кнопку ¹², чтобы установить время приготовления.
- (4). Нажмите кнопку ¹⁴.



УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ВЫСОКИЙ	700 Вт (100%)	- Кипячение воды - Говяжий фарш - Куски домашней птицы, рыба, овощи - Приготовление нежных кусков мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	560 Вт (80%)	- Разогревание - Поджаривание мяса и домашней птицы - Приготовление грибов и моллюсков - Приготовление блюд с сыром и яйцами
СРЕДНИЙ	420 Вт (60%)	- Выпечка кексов и лепешек - Приготовление яиц - Приготовление крема - Приготовление рисовых блюд, супов
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	280 Вт (40%)	- Оттаивание - Расплавление сливочного масла и шоколада - Приготовление менее нежных кусков мяса
НИЗКИЙ	140 Вт (20%)	- Размягчение сливочного масла и сыра - Размягчение мороженого - Заквашивание дрожжевого теста

Приготовление в два этапа

Во время приготовления в два этапа вы можете открывать дверцу печи, чтобы проверить пищу. Закройте дверцу печи,

нажмите кнопку ¹⁴ и текущий этап приготовления продолжится. В конце 1 этапа подается звуковой сигнал и начинается 2 этап.

Если вы захотите стереть программу приготовления из

памяти печи, дважды нажмите кнопку ¹³.

- (1). Нажмите кнопку ¹³.
- (2). Задайте уровень мощности и время приготовления для 1 этапа.

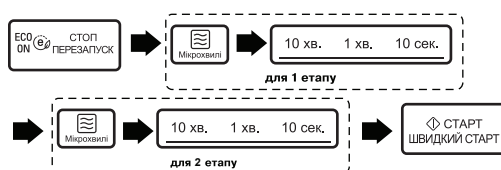
Нажмите кнопку ² повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

- (3). Нажмите кнопку ¹², чтобы установить время приготовления.
- (4). Задайте уровень мощности и время приготовления для 2 этапа.

Нажмите кнопку ² повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

- (5). Нажмите кнопку ¹², чтобы установить время приготовления.

- (6). Нажмите кнопку ¹⁴.



Быстрый старт

Режим **Старт** позволяет вам задавать время приготовления пищи на ВЫСОКОМ уровне микроволновой мощности 30 секундными интервалами нажатием кнопки ¹⁴.

- (1). Нажмите кнопку ¹³.
- (2). Нажмите кнопку ¹⁴, чтобы выставить время приготовления.

Ваша печь будет автоматически ворк.

В режиме ¹⁴ последовательными нажатиями кнопки ¹⁴ вы можете увеличить время приготовления максимум до 10 минут.



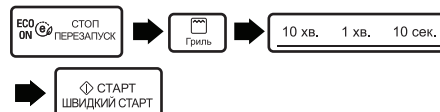
Приготовление в режиме Гриль

Этот режим позволяет вам быстро подрумянить пищу с образованием хрустящей корочки.

- (1). Нажмите кнопку ¹³.
- (2). Нажмите кнопку ³ повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.
- (3). Нажмите кнопку ¹², чтобы установить время приготовления.
- (4). Нажмите кнопку ¹⁴.

Аксессуары

В режиме гриля должна использоваться предназначенная для этого режима решетка.



Комбинированный режим приготовления

В вашей печи имеются режим комбинированного приготовления, который позволяют вам готовить пищу, используя **нагревательный элемент микроволны** одновременно или поочередно. Это обычно позволяет вам приготовить пищу за более короткое время.

Кварцевый нагревательный элемент поджаривает поверхность пищи в то время, как микроволны готовят ее внутреннюю часть. Кроме того, вам не требуется предварительно прогревать печь.

- (1). Нажмите кнопку ¹³.
- (2). Для выбора сочетания режимов приготовления, несколько раз нажать кнопку ⁴.
- (3). Нажмите кнопку ¹², чтобы установить время приготовления.
- (4). Нажмите кнопку ¹⁴.

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки [+] / [-] для увеличения/уменьшения времени приготовления. **Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!**



Категория	Мощность микроволн (%)	Мощность гриля (%)
Co-1	25	75
Co-2	45	55
Co-3	65	35

Международ кухня

Режим Международ кухня позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.

Национальный кухар

- Нажмите кнопку **13**.
- Нажмите кнопку **5** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- Нажмите кнопку **14**.



Картофель в мундире (rc-3):

- Нажмите кнопку **13**.
- Нажмите кнопку **5** три раза.
На дисплее отобразятся символы "rc-3".
- Задайте желаемый вес картофеля. Нажмите на сектор **11** кнопки ввода веса.

Если сектор [+] или [-] удерживается в нажатом положении, вес будет увеличиваться быстро.

- Нажмите кнопку **14**.



Категория

1. Борщ (rc-1)

-Предел веса : 1,7 кг	Ингредиенты
-Температура пищи : Комнатная	300 г говядины, нарезанной кубиками
-Принадлежности : чаша для микроволновой печи	1/2 измельченной свеклы
	1/2 измельченной моркови
	1/2 измельченной луковицы
	1 измельченной картошки
	1 измельченный помидор
	100 г нарезанной капусты
	1 измельченный зубчик чеснока
	1 столовая ложка томатной пасты
	3 столовых ложки измельченной свежей зелени
	2 чашки воды или бульона
	1 чайная ложка уксуса
	Соль и перец по вкусу

Инструкции

- Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстие.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

2. Мясная солянка (rc-2)

-Предел веса : 1,7 кг	Ингредиенты
-Температура пищи : Комнатная	100 г колбасных изделий, нарезанных ломтиками \ 1 измельченная луковица
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	1 измельченный помидор
	3 измельченных маринованных огурца
	10 измельченных черных маслин без косточек \ 2 столовые ложки томатной пасты \ 3 чашки воды или бульона
	Соль и перец по вкусу

Инструкции

- Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстие.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

3. Картофель в мундире (rc-3)

-Предел веса : 0,2~0,8 кг	Инструкции
-Температура пищи : Комнатная	1. Выберите средние картофелины по 180~220 г. Вымойте и высушите картофелины. Проколите картофелины в нескольких местах вилкой.
-Принадлежности : Стекланный поднос	2. Поместите картофелины в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
	3. После приготовления накройте продукт фольгой на 5 минут.

Категория

4. Куриный шашлык (rc-4)

-Предел веса : 0,4 кг	Ингредиенты
-Температура пищи : Охлажденный	400 г куриных грудок (без кожи, толщиной до 2,5 см)
-Принадлежности : Решетка на поддоне для масла	1 столовая ложка томатной пасты
	1 измельченный зубчик чеснока
	1 столовая ложка сливочного масла
	Соль и перец по вкусу
	2~3 деревянных шампура

Инструкции

- Сложите в миску куриное мясо, томатную пасту, чеснок, сливочное масло, соль, перец и тщательно перемешайте.
- Насадите кусочки курицы на деревянные шампуры. Следите, чтобы шампуры вошли в центр кусочков.
- Уложите шампуры на решетку, установленную на поддоне для масла. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

5. Шашлык из лосося (rc-5)

-Предел веса : 0,4 кг	Ингредиенты
-Температура пищи : Охлажденный	400 г филе лосося (до 2,5 см толщиной)
-Принадлежности : Решетка на поддоне для масла	2 столовые ложки лимонного сока
	1 столовая ложка сливочного масла
	1 столовая ложка растительного масла
	Соль и перец по вкусу
	2~3 деревянных шампура

Инструкции

- Сложите в миску лосось, лимонный сок, сливочное масло, растительное масло, соль, перец и тщательно перемешайте.
- Насадите кусочки лосося на деревянные шампуры. Следите, чтобы шампуры вошли в центр кусочков.
- Уложите шампуры на решетку, установленную на поддоне для масла. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

6. Пельмени (rc-6)

-Предел веса : 0,3 кг	Ингредиенты
-Температура пищи : Замороженные	15 ~ 20 замороженных пельменей
-Принадлежности : блюдо для микроволновой печи	2 1/2 чашки воды
	Лавровый лист, 1 штука
	Соль и перец по вкусу

Инструкции

- Сложите все ингредиенты в большую и глубокую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстие.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

7. Бефстроганов (rc-7)

-Предел веса : 1,2 кг	Ингредиенты
-Температура пищи : Комнатная	400 г говядины, нарезанной кубиками
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	2 измельченные луковицы
	1 чашка сметаны
	1 столовая ложка томатной пасты
	1 столовая ложка муки общего назначения \ 1 столовая ложка растительного масла \ 3 столовые ложки измельченной свежей зелени
	1 чашка воды или бульона
	Соль и перец по вкусу

Инструкции

- Сложите все ингредиенты в большую и глубокую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстие.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

8. Кулебяка с лососем (rc-8)

-Предел веса : 0,3 кг	Ингредиенты
-Температура пищи : Комнатная	130 г замороженного слоеного теста, разморозить
-Принадлежности : Решетка	100 г нарезанного филе лосося
	1/2 измельченной луковицы
	1 измельченное крутое яйцо
	Соль и перец по вкусу
	1 яичный желток

Категория
Инструкции
1. Сложите лосося, луковицу, крутое яйцо, соль и перец в миску и тщательно перемешайте.
2. Раскатайте тесто слоем толщиной до 2 мм на плоской поверхности и покройте половину лепешки смесью из лосося. Заверните и запечатайте края.
3. Смажьте рулет сверху взбитым яичным желтком и положите на пергамент.
4. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните кулебяку, и нажмите кнопку пуска еще раз для продолжения процесса приготовления.

9. Картофельные чипсы (гс-9)	Инструкции
-Предел веса : 1	1. Нарежьте картофель самыми тонкими ломтиками, используя шинковку «мандолина» или овощечистку.
-Температура пищи : Комнатная	2. Высушите нарезанный ломтиками картофель полотенцем и уложите на пергамент. Для получения наилучшего результата укладывайте в один слой.
-Принадлежности : Стекланный поднос	3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
	4. После окончания приготовления выждите 1~2 минуты.

10. Гречневая каша (гс10)	Инструкции
-Предел веса : 0,3 кг	1. Промойте и высушите 300 г гречневой крупы. Налейте 600 мл воды с солью в глубокую и большую миску, оставьте на 15 минут, накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
-Температура пищи : Комнатная	2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	3. После приготовления оставьте блюдо под крышкой на 15 минут.

11.Щи (гс11)	Ингредиенты
-Предел веса : 1,5 кг	300 г говядины, нарезанной кубиками
-Температура пищи : Комнатная	200 г мелко нарезанной капусты
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	1 измельченная луковица
	1 измельченная морковь
	3 столовые ложки измельченной свежей зелени \ 3 чашки воды или бульона \ Соль и перец по вкусу

Инструкции
1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

12.Уха (гс12)	Ингредиенты
-Предел веса : 1,7 кг	500 г трески, нарезанной кубиками
-Температура пищи : Комнатная	2 картошки, нарезанной кубиками
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	1 луковица, нарезанная кубиками
	1 морковь, нарезанная кубиками
	1/4 чашки водки
	2 чашки воды или бульона
	Лавровый лист, 2 штуки
	Соль и перец по вкусу

Инструкции
1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
3. По окончании приготовления, перед подачей гарнируйте свежей зеленью или по вкусу.

Категория	
13.Расстегай с рыбой (гс13)	Ингредиенты
-Предел веса : 0,3 кг	130 г замороженного слоеного теста, разморозить
-Температура пищи : Комнатная	100 г филе белой рыбы, измельчить
-Принадлежности :	\ 3 столовые ложки изрубленных шампиньонов.
Решетка	3 столовые ложки вареного риса
	Соль и перец по вкусу
	1 яичный желток

Инструкции
1. Сложите рыбное филе, шампиньоны, вареный рис, соль и перец в миску и тщательно перемешайте.
2. Разделите тесто на 2 части и раскатайте каждую часть в лепешку толщиной до 2 мм на плоской поверхности, положите на лепешки рыбную смесь. Заверните и запечатайте края, придав пирогу круглую или овальную форму.
3. Смажьте пирог сверху взбитым яичным желтком и положите на пергамент.
4. Положите пирог на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните пирог и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.

14. Мясной гуляш (гс14)	Ингредиенты
-Предел веса : 1,0 кг	500 г говядины или свинины, нарезанной кубиками
-Температура пищи : Комнатная	2 луковицы, нарезанные кубиками
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	1 столовые ложки муки общего назначения
	3 столовые ложки томатной пасты
	Лавровый лист, 1 штука.
	1 чашка воды или бульона
	Соль и перец по вкусу

Инструкции
1. Сложите все ингредиенты в большую глубокую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
3. По окончании приготовления перемешайте и перед подачей гарнируйте свежей зеленью, или по желанию.

Французский кухар

- (1). Нажмите кнопку **13**.
- (2). Нажмите кнопку **6** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- (3). Нажмите кнопку **14**.



Категория	
1.Французский луковый суп (Fc-1)	Ингредиенты
-Предел веса : 1,5 кг	4 луковицы, нарезанные тонкими кольцами
-Температура пищи : Комнатная	50г сливочного масла
-Принадлежности : чаша для микроволновой печи	1 чайная ложка белого сахара
	1 столовая ложка муки общего назначения
	3 чашки говяжьего бульона
	1/2 чашки красного вина
	8 ломтиков подсушенного французского хлеба
	1 чашка тертого сыра

Категория

Инструкции

1. Обжарьте лук в сковороде со сливочным маслом и сахаром, пока он не приобретет золотисто-коричневый цвет.
2. Сложите обжаренный лук и муку в глубокую и большую миску, хорошо перемешайте и добавьте говяжий бульон и красное вино. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
4. После приготовления перемешайте суп и налейте в сервировочные миски.
5. Положите 1 ломтик подсушенного хлеба сверху в каждую миску с супом, ломтики посыпьте сыром. Готовьте 2~3 минуты в микроволновке на мощности 700 Вт, пока сыр не расплавится.

2.Сырный крем-суп с мидиями (Fc-2)

- Предел веса : 1,2 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : чаша для микроволновой печи
- Ингредиенты**
- 1 нашинкованная картошка
 - 1/2 нашинкованной луковичи
 - 2 столовые ложки измельченной свежей зелени
 - 1 измельченный стебель сельдерея
 - 800 г мидий, помыть щеткой и удалить бородачки и наросты
 - 1/2 чашки белого вина
 - Соль и перец по вкусу
 - 600 г крем-супа

Инструкции

1. Сложите картофель, лук, свежую зелень, сельдерея, мидии, белое вино, соль и перец в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
3. После завершения приготовления уберите панцири мидий, добавьте крем-суп и хорошо перемешайте.

* Крем-суп

- 1/2 чашки сливочного масла \ 6 столовых ложки муки общего назначения \ 2 чашки молока \ 1 куриный бульонный кубик
1. Растопите масло на сковороде, добавьте муку и перемешайте до однородного состояния.
 2. Добавьте молоко и куриный бульонный кубик, варите на медленном огне до загустения.

3.Крем-суп из шпината (Fc-3)

- Предел веса : 1,2 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : чаша для микроволновой печи
- Ингредиенты**
- 600 г овощного пюре
 - 1 1/2 чашки куриного бульона
 - 2 столовых ложки муки общего назначения \ 2 столовых ложки сливочного масла \ 1 чашка сливок
 - Мускатный орех, соль и перец по вкусу

Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

* Овощное пюре

- 400 г измельченного шпината \ 2 измельченные луковицы \ 4 столовых ложки воды

1. Положите овощи в миску для микроволновой печи. Добавьте воду и накройте пищевой пленкой.
2. Поместите блюдо в печь. Готовьте в течение 9~11 минут в микроволновке на мощности 700 Вт.
3. После приготовления смешайте готовые овощи блендером или в кухонном комбайне, пока пюре не обретет гладкую и однородную консистенцию.

Категория

4. Рататуй (Fc-4)

- Предел веса : 1,5 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : блюдо для микроволновой печи
- Ингредиенты**
- 1 луковица, нарезанная кубиками
 - 1 баклажан, нарезанный кубиками
 - 1 цуккини, нарезанный кубиками
 - 1 сладкий перец, нарезанный кубиками
 - \ 3 измельченных помидора
 - 1 столовая ложка томатной пасты
 - 2 измельченных зубчика чеснока
 - 1 столовая ложка измельченной свежей зелени
 - \ 2 столовые ложки уксуса
 - \ 1 чайная ложка сахара
 - Добавьте соль и перец по вкусу

Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в большую и глубокую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

5.Фаршированные помидоры (Fc-5)

- Предел веса : 1,2 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : блюдо для микроволновой печи
- Ингредиенты**
- 4 средних помидора
 - Соль и перец по вкусу
 - 400 г говяжьего фарша
 - 1/2 чашки хлебных крошек
 - 2 измельченных зубчика чеснока
 - 1 столовая ложка дижонской горчицы
 - \ 1 столовая ложка сушеной зелени
 - \ 1 столовая ложка сыра пармезан

Инструкции

1. Срежьте верхушки помидоров, сделав из них шляпки, выньте семена, стараясь не повредить мякоть и кожицу. Сбрызните каждый помидор солью и перцем.
2. Сложите оставшиеся ингредиенты в миску, хорошо перемешайте.
3. Наполните помидоры смесью с говяжьим фаршем и накройте шляпками.
4. Уложите фаршированные помидоры на блюдо и накройте пищевой пленкой.
5. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

6.Фаршированные шампиньоны (Fc-6)

- Предел веса : 0,5 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке
- Ингредиенты**
- 15~20 шампиньонов, без ножек
 - Начинка
 - 50 г тертого сыра

Инструкции

1. Удалите ножки у каждого гриба и положите на блюдо.
 2. Заполните шляпку каждого гриба начинкой.
 3. Посыпьте сыром каждый фаршированный гриб.
 4. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.
- Начинка
- 2 столовые ложки сливочного масла
- Измельченные оставшиеся ножки грибов.
- 1/4 чашки красного вина \ 30 г хлебных крошек
- 3 столовые ложки измельченной свежей зелени
- 1/2 чашки сливок \ Соль и перец по вкусу
1. Обжарьте ножки грибов на сливочном масле в сковороде. Добавьте красное вино, хлебные крошки и петрушку, хорошо перемешайте.
 2. Добавьте сливки и тушите на медленном огне до загустения сливок. Приправьте солью и перцем.

7. Жюльен в булочках (Fc-7)

- Предел веса : 0,8 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке
- Ингредиенты**
- 4~5 булочки
 - Начинка
 - 50 г тертого сыра

Категория

Инструкции

1. Срезать верхушки булочек и вынуть мякиш, стараясь не проткнуть корку.
2. Заполните каждую булочку начинкой и положите булочки на блюдо.
3. Сверху каждую булочку посыпьте сыром.
4. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

Начинка

2 столовых ложки сливочного масла

200 г нарезанных куриных грудок

100 г измельченных грибов

1 нашинкованная луковица

1 чашка сливок

Соль и перец по вкусу

1. Обжарьте куриные грудки, грибы и лук на сковороде со сливочным маслом.
2. Добавьте сливки и тушите на медленном огне до загустения сливок. Приправьте солью и перцем.

8. Стейк из палтуса (Fc-8)

-Предел веса : 0,2 кг

-Температура пищи

: Охлажденный

-Принадлежности :

Решетка на поддоне для масла

Инструкции

1. Смешайте в миске лимонный сок, растительное масло, соль и перец.
2. Смажьте масляной смесью стейк из палтуса.
3. Уложите блюдо на решетку, установленную на поддоне для масла. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
4. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните стейк, и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.

9. Свиное филе в беконе с баклажанами (Fc-9)

-Предел веса : 1,2 кг

-Температура пищи :

Комнатная

-Принадлежности

: Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке

Инструкции

1. Разрезать свиное филе на 8 кусков (примерно по 50 г), добавить соль и перец.
2. Оберните куски свиного филе беконом.
3. Нарезьте баклажан ломтиками и положите в оливковое масло.
4. Положите куски свинины, обернутые беконом, и нарезанный ломтиками баклажан на жаропрочное стеклянное блюдо.
5. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

10. Куриные ножки с черносливом (Fc10)

-Предел веса : 1,2 кг

-Температура

пищи : Комнатная

-Принадлежности :

Чаша для микроволновой печи

Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

Ингредиенты

Стейк из палтуса 200 г

1 столовая ложка лимонного сока

1 столовая ложка растительного масла

Соль и перец по вкусу

Ингредиенты

400 г свиного филе

8 полосок бекона

1/2 баклажана

2 столовых ложки оливкового масла

Соль и перец по вкусу

Ингредиенты

1 нарезанная кольцами луковица

1 морковь, нарезанная ломтиками

500 г куриных ножек

15 половинок чернослива, без косточек

1 чашка куриного бульона

Соль и перец по вкусу

(1). Нажмите кнопку ¹³.

(2). Нажмите кнопку ⁷ повторно, чтобы выбрать Продукт.

(3). Нажмите кнопку ¹⁴.



Категория

1. Крем-суп с морепродуктами (Ic-1)

-Предел веса : 0,5 кг

-Температура

пищи : Комнатная

-Принадлежности : чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

1 нарезанная картошка

1/2 нашинкованной луковицы

2 столовые ложки измельченной

свежей зелени 1 порубленный

стебель сельдерея \ 200 г

очищенных и выпотрошенных

морепродуктов \ 2 столовые ложки

растительного масла

Соль и перец по вкусу

600 г крем-супа

Инструкции

1. Сложите картофель, лук, свежую зелень, сельдерея, морепродукты, масло, соль и перец в большую глубокую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделайте в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
3. После окончания приготовления добавьте крем-суп и хорошо перемешайте.

* Крем-суп

1/2 чашки сливочного масла

6 столовых ложек муки общего назначения

2 чашки молока \ 1 куриный бульонный кубик

1. Растопите масло на сковороде, добавьте муку и перемешайте до однородной массы.

2. Добавьте молоко и куриный бульонный кубик, варите на медленном огне до загустения.

2. Пьемонтский суп (Ic-2)

-Предел веса : 1,5 кг

-Температура пищи :

Комнатная

-Принадлежности : чаша

для микроволновой печи

Ингредиенты

2 яйца \ 4 столовые ложки

сухарной муки \ 2 столовые ложки

натертого сыра

5 чашек воды

Мускатный орех, соль и перец по вкусу

Инструкции

1. Добавьте все ингредиенты в большую и глубокую чашу и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Перемешайте как минимум дважды во время приготовления.

3. Баклажан с помидором и сыром (Ic-3)

-Предел веса : 1,0 кг

-Температура пищи :

Комнатная

-Принадлежности :

Огнеупорное стеклянное блюдо на решетке

1~2 баклажана

1~2 помидора

Соль и перец по вкусу

100 г тертого сыра

Инструкции

1. Нарезьте баклажаны и помидоры ломтиками толщиной 1,5 см и заправьте солью и перцем.
2. Разложите баклажаны и помидоры на блюдо и посыпьте сыром сверху каждый помидор.
3. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

Категория	
4.Перец, фаршированный тунцом и хлебом (Ic-4) -Предел веса : 1,5 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : блюдо для микроволновой печи	Ингредиенты 4 разноцветных сладких перца 2 банки консервированного тунца \ 2 измельченный кусок сухого черного хлеба 1 измельченный зубчик чеснока 100 г сыра пармезан Соль и перец по вкусу 200 г томатного пюре
Инструкции 1. Срежьте верхушки с перцев, выньте семена. 2. Смешайте тунец, хлеб, чеснок, сыр пармезан, соль и перец. 3. Наполните перцы смесью с тунцом и положите фаршированные перцы на блюдо. 4. Добавьте сверху томатную пасту и закройте пищевой пленкой. 5. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.	
5.Лазанья (Ic-5) -Предел веса : 1,2 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : Противень для выпечки 20x20 см	Ингредиенты 6 пластин для лазаньи, приготовить согласно указаниям на упаковке 1 кг мяса и томатный соус 40 г тертого сыра
Инструкции 1. Положите рядом 2 пластины для лазаньи на дно противня, закрыв дно. Намажьте сверху 1/3 количества мяса и томатного соуса. 2. Повторите то же со следующими 2 пластинами лазаньи, уложив на них 1/3 порции мяса и томатного соуса, затем накройте сверху 2 оставшимися пластинами для лазаньи и оставшейся частью мяса и томатного соуса. 3. Сверху посыпьте тертым сыром 4. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.	
* Мясо с томатным соусом 1 нарезанный стебель сельдерея 1 нашинкованная луковица \ 1 измельченный зубчик чеснока \ 800 г измельченных зрелых помидоров 1 ветка тимьяна \ Лавровый лист, 1 шт. 300 г говяжьего фарша \ Соль и перец по вкусу 1. Обжарьте сельдерей, лук и чеснок в смазанной растительным маслом сковороде до мягкости. 2. Добавьте помидоры, тимьян и лавровый лист, соль и перец. Перемешайте и тушите около 30 минут. 3. Обжарьте говяжий фарш в смазанной растительным маслом сковороде в течение 5 минут, постоянно помешивая. Вылейте помидорную смесь в фарш и тушите 5 минут.	
6.Спагетти болоньез (Ic-6) -Предел веса : 1,0 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : чаша для микроволновой печи	Ингредиенты соуса болоньез 1 столовая ложка оливкового масла \ 1 нашинкованная луковица \ 1 измельченный зубчик чеснока \ 400 г говяжьего фарша \ 100 г томатной пасты \ 2 помидора, нарезать \ 1 столовая ложка сушеной зелени Соль и перец по вкусу Ингредиенты для приготовления пасты 150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке 1 столовая ложка сыра пармезан
Инструкции 1. Добавьте все ингредиенты соуса болоньез в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстие. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды. 3. После завершения приготовления перемешайте и добавьте соус болоньез в сваренную пасту, перед подачей гарнируйте сыром пармезан или по вкусу.	

Категория	
7. Спагетти карбонара (Ic-7) -Предел веса : 0,4 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	Ингредиенты соуса болоньез 100 г нарезанного копченого бекона \ 1 измельченный зубчик чеснока \ 1/2 чашки сливок 4 яичных желтка \ 100 г сыра пармезан \ Соль и перец по вкусу Ингредиенты для приготовления пасты 150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке 1 столовая ложка сыра пармезан
Инструкции 1. Обжарьте бекон с чесноком в смазанной растительным маслом сковороде, пока он не зарумянится, удалите излишки жира. 2. Сложите обжаренный бекон, сливки, яичные желтки, сыр пармезан, соль и перец в большую глубокую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстие. 3. Поместите блюдо в печь. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. 4. Завершив приготовление, перемешайте и добавьте соус карбонара в сваренную пасту, перед подачей гарнируйте сыром пармезан, или по вкусу.	
8. Ризотто (Ic-8) -Предел веса : 1,2 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	Ингредиенты 200 г риса для ризотто 1 1/2 чашки воды или бульона 1/2 чашки молока 200 г говядины, нарубить 2 яйца \ 1 нашинкованная луковица \ 50 г зеленого горошка \ 100 г тертого сыра Соль и перец по вкусу
Инструкции 1. Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстие. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.	
9.Свежая пицца (Ic-9) -Предел веса : 0,4 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : Огнеупорное стеклянное блюдо на решетке	Ингредиенты Готовая основа из теста Начинка: 3 столовые ложки томатного соуса \ 30 г нарезанной ломтиками колбасы \ 1/2 луковицы, нарезанной ломтиками \ 2 свежих гриба, нарезанные ломтиками 1/2 свежего перца \ 100 г измельченного сыра Моцарелла
Инструкции 1. Положите готовую основу из теста на жаропрочное стеклянное блюдо. Смажьте соусом для пиццы. Уложите сверху начинку и сыр. 2. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.	
Готовая основа из теста 120 г муки общего назначения или хлебной муки 1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей 1/3 чайной ложки соли \ 1 чайная ложка сахара, \ 70 мл теплой воды \ 1 чайная ложка оливкового масла холодного отжима, и еще немного для смазывания 1. Смешайте все ингредиенты в большой емкости. 2. С помощью электрического миксера взбейте до получения равномерного и эластичного теста. 3. Раскатайте тесто и положите лепешку на смазанное жиром стеклянное жаропрочное блюдо. Равномерно проколите поверхность теста вилкой. 4. Поместите блюдо на решетку в печи и готовьте 7~9 минут в режиме Гриль. 5. После приготовления выложите готовую лепешку на блюдо.	

Категория	
10. Яблочные чипсы (Ic10)	Ингредиенты
-Предел веса : 1	1/2 яблока \ 1 чашка сладкой воды
-Температура пищи : Комнатная	(1 чашка воды + 2 столовые ложки сахара)
-Принадлежности : Стекланный поднос	
Инструкции	
1. Нарежьте яблоко самыми тонкими ломтиками, используя шинковку «мандолина» или овощечистку, и положите их в сладкую воду на 1~2 часа.	
2. Высушите ломтики яблока полотенцем и уложите на пергамент. Для получения наилучшего результата укладывайте в один слой.	
3. Поместите блюдо в печь.	
4. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.	
5. После приготовления подождите 1~2 минуты	

Східний кухар

- (1). Нажмите кнопку **13**.
- (2). Нажмите кнопку **8** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- (3). Нажмите кнопку **14**.



Категория	
1. Суп харчо (Ос-1)	Lapsha uchun Ингредиенты
-Предел веса : 1,5 кг	400 г говядины или баранины, нарезать кубиками
-Температура пищи : Комнатная	100 г длиннозерного риса, промыть и высушить
-Принадлежности: чаша для микроволновой печи	50 г измельченных грецких орехов \ 1 нашинкованная луковица \ 3 измельченных зубчика чеснока
	1 измельченный красный перец
	2 чайные ложки молотого красного перца
	3 столовой ложки измельченной свежей зелени
	2 1/2 чашки воды или бульона
	Соль и перец по вкусу
Инструкции	
1. Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.	
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.	

2. Азу (Ос-2)	Ингредиенты
-Предел веса : 1,5 кг	500 г говядины или свинины, нарезанной кубиками
-Температура пищи : Комнатная	1 маринованный огурец, нарезанный кубиками
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	2 картошки, нарезанные кубиками
	1 луковица, нарезанная кубиками
	2 измельченных зубчика чеснока
	2 столовые ложки томатной пасты
	2 столовые ложки растительного масла
	1 чашки воды или бульона
	Лавровый лист, 1 штука
	Соль и перец по вкусу
Инструкции	
1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.	
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.	

Категория	
3. Долма (Ос-3)	Ингредиенты
-Предел веса : 1,0 кг	1 банка виноградных листьев
-Температура пищи : Комнатная	200 г сваренного риса
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	500 г говяжьего фарша
	1 луковица, нашинковать
	Соль и перец по вкусу
	1/2 чашки воды \ 1/2 чашка сметаны
Инструкции	
1. Сложите вареный рис, говяжий фарш, лук, соль и перец в миску и хорошо перемешайте.	
2. Разложите виноградные листья на плоскую поверхность и положите в центр каждого листа 1 1/2 чайные ложки рисовой смеси. Заверните фарш в лист.	
3. Положите рядами все завернутые листья в глубокую большую миску и добавьте воды. Накройте пищевой пленкой.	
4. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.	
5. После окончания приготовления подавайте со сметаной, или по вкусу.	

4. Плов (Ос-4)	Ингредиенты
-Предел веса : 1,2 кг	300 г говядины, нарезать кубиками
-Температура пищи : Комнатная	1 нашинкованная луковица
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	1 нашинкованная морковь
	3 измельченных зубчика чеснока
	1 чайная ложка куркумы
	Соль и перец по вкусу
	200 г длиннозерного риса, промыть и высушить
	2 чашки воды или бульона

Инструкции

1. Обжарьте говядину, лук, морковь и чеснок в смазанной растительным маслом сковороде до светло-коричневого цвета. Добавьте куркуму, соль и перец, тщательно перемешайте.
2. Сложите готовую смесь в глубокую большую миску, добавьте рис и воду. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

5. Курица в карри (Ос-5)	Ингредиенты
-Предел веса : 1,5 кг	400 г куриных грудок, нарезать кубиками
-Температура пищи : Комнатная	1/4 чашки оливкового масла
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	2 нашинкованные луковицы
	4 измельченных зубчика чеснока
	1 натертый корень имбиря
	1 палочка корицы
	2 сушеных красных перца чили
	1 чайная ложка измельченной куркумы \ 400 г томатного соуса
	1/2 чашка воды или бульона
	1/2 чашки простого йогурта
	1 ст. л. лимонного сока
	Соль и перец по вкусу

Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
2. Поместите в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

6. Шаурма (Ос-6)	Ингредиенты
-Предел веса : 0,8 кг	4~6 лаваша или тонких пшеничных лепешек
-Температура пищи : Комнатная	200г куриных грудок, сваренных и измельченных
-Принадлежности : блюдо для микроволновой печи	1 помидор, измельчить
	1 огурец, измельчить
	3 столовые ложки измельченной свежей зелени
	Соус:
	1 столовая ложка майонеза
	1 столовая ложка сметаны
	1 столовая ложка кетчупа
	1 измельченный зубчик чеснока

Инструкции

1. Сложите куриные грудки, помидор, огурец и зелень в большую глубокую миску и тщательно перемешайте.
2. Перемешайте все ингредиенты для соуса в другой миске.
3. Положите лаваш на плоскую поверхность и уложите на него соус и смесь с курицей. Заверните в виде рулетов.
4. Положите рулеты на блюдо и закройте пищевой пленкой.
5. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

7. Чахохбили (Ос-7)

-Предел веса : 1,7 кг
-Температура
пищи : Комнатная
-Принадлежности : Чаша
для
микроволновой печи

Ингредиенты

1 кг куриного мяса, нарезать кубиками
1 сладкий перец, измельчить
1 нашинкованная луковица
1 измельченный помидор
2 измельченных зубчика чеснока
1/2 чашки красного или белого вина
3 столовые ложки измельченной
свежей зелени
1 столовая ложка острого красного
перца \ 1/2 чайной ложки шафрана
Соль и перец по вкусу

Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

8. Бакажанная икра (Ос-8)

-Предел веса : 1,2 кг
-Температура пищи
: Комнатная
-Принадлежности
: блюдо для
микроволновой печи

Ингредиенты

2 очищенных от кожи измельченных
баклажана \ 1 измельченный сладкий
перец \ 1 нарезанная тонкими
кольцами луковица \ 1 мелко
измельченный помидор \ 2 столовые
ложки измельченной свежей зелени
2 измельченных зубчика чеснока
1 столовая ложка оливкового масла
1 чайная ложка сахара
Соль и перец по вкусу

Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску, тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
3. После завершения приготовления пюрируйте овощи в кухонном комбайне или при помощи блендера.

9. Сациви (Ос-9)

-Предел веса : 1,7 кг
-Температура пищи :
Комнатная
-Принадлежности : Чаша
для микроволновой
печи

Ингредиенты

250 г грецких орехов \ 1 луковица
2 измельченных зубчика чеснока
1/2 чайной ложки шафрана
1/2 чайной ложки корицы
1 1/2 чашки воды или бульона
1 кг мяса курицы или индейки,
нарезанного кубиками
1 столовая ложка сока граната
Соль и перец по вкусу

Инструкции

1. Сложите в миску грецкие орехи, лук, чеснок, шафран, корицу, налейте воду в миску и пюрируйте при помощи блендера или в кухонном комбайне.
2. Сложите смесь с грецким орехом, курицу, гранатовый сок, соль и перец в большую глубокую миску и тщательно перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстие.
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

10. Хинкали (Ос10)

-Предел веса : 0,6 кг
-Температура
пищи : Замороженные
-Принадлежности
: блюдо для
микроволновой печи

Инструкции

1. Положите замороженное хинкали на блюдо. Для получения наилучшего результата разложите в один слой. Закройте пищевой пленкой.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

Автоматическое размораживание продуктов

Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайте на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед приготовлением. Напри-мер, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. Программа Хлеб подходит для размораживания небольших хлебных изделий, таких как рогаики или маленькие батоны. Для хлеба потребуются время отстоя, чтобы он полностью оттаял в цент-ре.

- (1). Нажмите кнопку **13**.
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

- (2). Нажмите кнопку **9**.
Выбор требуемой категории произ-водится последовательными нажатиями;

- (3). Задайте желаемый вес. Нажмите на сектор **11** кнопки ввода веса.

- (4). Нажмите кнопку **14**.



В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку Старт для продолжения размораживания.

Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.

Продукт	Рецепт приготовления
Мясо (dEF1)	Мясо:
ПТИЦА (dEF2)	Говяжий фарш, филе, нарезка для тушения, стейк, бифштекс, гамбургеры,
РЫБА (dEF3)	свинные отбивные, отбивные из баранины, колбаски (сосиски), котлеты (2 см) .
- Вес : 0,1~4,0 кг	Переверните продукт после звукового сигнала.
- Посуда :	После размораживания, дайте продукту отстояться 5-15 минут.
Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	Птица: Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки. Грудки (до 2,5 кг)
ХЛЕБ (dEF4)	Рыба: Филе, большие куски, целиком, Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки
- Вес : 0,1~0,5 кг	ХЛЕБ: Нарезанный ломтиками хлеб, булочки, багет, и т.д.
- Посуда :	
Бумажное полотенце или плоская тарелка	

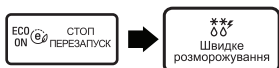
- Пищевой продукт, требующий размораживания, должен быть помещен в подходящую для микроволновой печи посуду, которую, не закрывая, следует поместить в печь на стеклянный поворотный стол.
- Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, прикройте их небольшими кусочками фольги. Это поможет замедлить процесс размораживания, предотвращая продукт от пересыхания. Проверьте, чтобы фольга не касалась стенок печи и кусочки фольги не соприкасались друг с другом.
- Такие продукты, как мясной фарш , отбивные котлеты, колбаски (сосиски) и бекон, по возможности следует отделять друг от друга. Когда прозвучит ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, откройте дверцу и переверните продукты. Если есть уже размороженные куски, выньте их. Верните еще замороженную часть в печь и продолжите размораживание. После размораживания, дайте продукту постоять до полного оттаивания.
- Например, куски мяса и целые тушки цыплят должны ПОСТОЯТЬ не менее 1 часа перед началом приготовления.

Быстрое размораживание

В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку Старт для продолжения размораживания.

Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.

- (1). Нажмите кнопку **13**.
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.
- (2). Нажмите один раз кнопку **10**.
Печь сделает остальное.



ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

- * Полностью удалите упаковку мяса.
- * Положите фарш в посуду для микроволновой печи. Когда прозвучит звуковой сигнал, откройте дверцу, выньте фарш из печи, переверните его и положите обратно в печь. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы продолжить разморозку. В конце программы выньте фарш из микроволновой печи, накройте фольгой и оставьте постоять 5-15 минут до полного оттаивания.

Продукт	Рецепт приготовления
Фарш	
- Вес : 0,5 кг	Посуда для микроволн.
- Посуда :	печи (плоская тарелка)
Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	

Увеличение и уменьшение времени приготовления

Если при использовании какой-либо программы автоматического приготовления вы обнаружили, что пища недожарена или пережарена, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления нажатием кнопок

- 11**.
При приготовлении пищи в автоматическом и ручном режиме вы можете в любой момент увеличить или уменьшить время приготовления нажатием кнопок

11.
При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.

- (1). Нажмите кнопку **13**.
- (2). Выберите требующуюся программу **Международная кухня**, Задайте вес продуктов.
- (3). Нажмите кнопку **14**.

Нажмите кнопку **11**. При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться / уменьшаться на **10** секунд.



Технические характеристики

Серия МН604 * * *		
Напряжение сети		230 В ~ 50 Гц
Выходная мощность		700 Вт (номинальное значение согласно стандарту IEC60705)
Частота микроволн (СВЧ)		2450 МГц +/- 50 МГц (Группа 2/Класс В)
Наружные размеры		455 (Ш) x 260 (В) x 330 (Г) мм
Потребляемая мощность	Макс.	1150 Вт
	Микроволновый режим	1000 Вт
	Гриль	600 Вт



Країна походження: Китай
Дата виробництва: дивись на упаковці

	Інтернет	Телефон
Росія	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Україна	ua.lgservice.com	0-800-303-000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Казахстан (з мобільного GSM)	kz.lgservice.com	2255
Киргизстан	www.lg.com	0-800-805-8050
Узбекистан	www.lg.com	0-800-120-22-22 (з міського та UzMobile) 8-800-120-22-22 (з моб. та Buzton безкоштовний дзвінок з будь-якого регіону Узбекистану)
Білорусія	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвія	lv.lgservice.com	8-0200-201
Литва	lt.lgservice.com	8-800-08-081
Естонія	ee.lgservice.com	800-9990
Молдова	www.lge.md	00-800-0071-0005

«ЛГ Електронікс Тіанджін Аплайанс Ко., Лтд.» Ксінг Дан Род, Бей Чен Дістстрікт, Тіанджін, Китай, 300402