

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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

Серія MS204 * * *
(не в усіх моделях, перевірте характеристики моделі)



MFL69124007

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.

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

- Натисніть кнопку **11**.
- 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).
- Послідовно натискайте кнопку **10** (10 ХВ), щоб задати години, потім послідовно натискайте кнопку **10** (1 ХВ/10СЕК), щоб задати хвилини.
- 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

- Годинник** (Дивіться сторінку 2)
За своїм вибором, ви можете встановити годинник так, щоб він працював в 12-годинній або 24-годинній системі.
- Мікрохвилі** (Дивіться сторінку 3)
У вашій печі можна обирати 5 рівнів мікрохвильової потужності.
- Национальний кухар** (Дивіться сторінку 3)
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє приготувати найбільш улюблені страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Французький кухар** (Дивіться сторінку 4)
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє приготувати найбільш улюблені страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Італійський кухар** (Дивіться сторінку 6)
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє приготувати ваші улюблені страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Східний кухар** (Дивіться сторінку 7)
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє приготувати ваші улюблені страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Авто розморожування** (Дивіться сторінку 8)
Вибір необхідної категорії і робиться за допомогою натискання кнопки.
- Швидке розморожування** (Дивіться сторінку 9)
Ця функція підходить для дуже швидкого розморожування 0.5 кг. рубаного м'яса, шматочків курки або рибного філе.
- Менше и Більше**
• Під час приготування в автоматичному чи ручному режимі, ви маєте можливість підвищувати або зменшувати час приготування улюблений період приготування шляхом повертання морожування).
- Налаштування часу**
• Встановіть час приготування.
- Стоп / Перезапуск**
• Зупиніть та зкиньте усі уведені данні, крім часудня.
• Економія
- Старт / Швидкий Старт**
• Для того, щоб почати 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 дверцята печі.

- Натисніть кнопку **11**.
- Натисніть кнопку **11** й утримуйте її натиснутою доки на дисплеї не з'явиться буква "L" (блокування) і піч не подасть звуковий сигнал.
Режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** установлений.
- Щоб скасувати режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ**, натисніть й утримуйте кнопку **11**, доки дисплей не перестане показувати букву "L". Після зняття блокування ви почуєте звуковий сигнал.



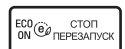
Економія Електроенергії

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 **11** На дисплеї з'явиться "0".

Натисніть **11** або дисплей вимкнеться автоматично через 5 хвилин.

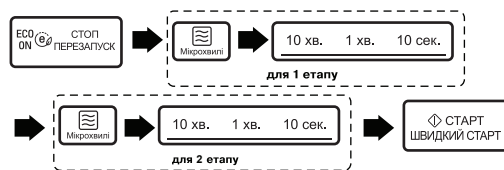
Для того, щоб увімкнути дисплей у режимі ЕКО, натисніть будь-яку кнопку.



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 11.
- Послідовно натискайте кнопку 2, щоб задати час готування.
- Послідовно натискайте кнопку 10, щоб задати час готування.
- Натисніть кнопку 12.



Швидкий старт

Режим **Швидкий Старт** дозволяє вам задавати час готування їжі на **ВИСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності 30-секундними інтервалами натисканнями кнопки 12.

- Натисніть кнопку 11.
- Послідовно натискайте кнопку 12, щоб задати час готування з ВИСОКОЮ потужністю.



У режимі 12 послідовними натисканнями кнопки 12 ви можете збільшити час готування максимум до 10 хвилин.

Національний кухар

- Натисніть кнопку 11.
- Послідовно натискайте кнопку 3, щоб обрати тип їжі.
- Натисніть кнопку 12.



Картопля в мундирі (гс-3)

- Натисніть кнопку 11.
- Натисніть кнопку 3 три рази. На дисплеї з'явиться повідомлення "гс-3".
- Послідовно натискайте кнопку 9, щоб задати вагу їжі. Якщо сектор [+] або [-] втримується в натиснутому положенні, вага буде збільшуватися швидко.
- Натисніть кнопку 12.



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-пасты
- 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені
- 2 склянки води або бульйону
- 1 чайна ложка оцту
- 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.
- Поставте страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

| РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ | ВИХІД | ВИКОРИСТАННЯ |
|-------------------|--------|---|
| Високий | 700 Вт | <ul style="list-style-type: none"> • Кип'ячена вода • Фарш яловичини • Шматочки курятини, риба, овочі • Філе м'яса |
| Середній високий | 560 Вт | <ul style="list-style-type: none"> • Усе для підігріву • Смажене м'ясо та домашня птиця • Гриби та креветки • Продукти з вмістом сиру та яєць |
| Середній | 420 Вт | <ul style="list-style-type: none"> • Випікання тортів та булочок • Яйця • Заварний крем • Рис, суп |
| Середній низький | 280 Вт | <ul style="list-style-type: none"> • Розморожування • Розтоплення масла та шоколаду • Великі шматки м'яса |
| Низький | 140 Вт | <ul style="list-style-type: none"> • 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 11.

- Натисніть кнопку 11.
- Задайте рівень потужності й час готування **для 1 етапу**.
Послідовно натискайте кнопку 2, щоб обрати потужність.
- Послідовно натискайте кнопку 10, щоб задати час готування.
- Задайте рівень потужності й час готування **для 2 етапу**.
Послідовно натискайте кнопку 2, щоб обрати потужність.
- Послідовно натискайте кнопку 10, щоб задати час готування.
- Натисніть кнопку 12.

Тип страви

| | |
|---|--|
| 2.М'ясна солянка (гс-2) | Інгредієнти |
| -Вага: 1,7 кг | 100 г сосисок, нарізаних |
| -Температура продуктів: кімнатної температури | 1 цибуля, подрібнена |
| -Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі | 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 |

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.

3. Картопля в мундірі (гс-3)

| | |
|---|--|
| -Вага: 0,2~0,8 кг | Інструкція з приготування |
| -Температура продуктів: кімнатної температури | 1. Оберіть картоплини середнього розміру вагою 180-220 г. Вимийте і протріть картоплини. Проткніть картоплю декілька разів виделкою. |
| -Посуд / приналежності: Скляний лоток | 2. Поставте картоплю в піч. Обрати меню й натиснути Start. |
| | 3. Після приготування, залиште накритою фольгою на 5 хвилин. |

4.М'ясо в горщиках (гс-4)

| | |
|--|--------------------------|
| -Вага: 1,0 кг | Інгредієнти |
| -Температура продуктів: Охолоджені | 400 г курячих шматочків |
| -Посуд / приналежності: Микротолқынға тезімді тостаған | 1 столова ложка майонезу |
| | Сіль і перець за смаком |
| | 2 картоплини, подрібнені |
| | 1 цибуля, подрібнена |
| | 1 томат, подрібнений |
| | 100 г тертого сиру |

Інструкція з приготування

- Змішати курку з майонезом, сіллю та перцем.
- Додати всі інші 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.

5. Пельмені (гс-5)

| | |
|---|-----------------------------|
| -Вага: 0,3 кг | Інгредієнти |
| -Температура продуктів: Охолоджені | 15~20 заморожених пельменів |
| -Посуд / приналежності: тарілка для мікрохвильової печі | 2 1/2 склянки води |
| | 1 лавровий лист |
| | 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.

6.Стейк із сьомги на пару (гс-6)

| | |
|---|--------------------------------|
| -Вага: 0,4 кг | Інгредієнти |
| -Температура продуктів: Заморожені | 400 г лосося (стейк) |
| -Посуд / приналежності: тарілка для мікрохвильової печі | 1 столова ложка лимонного соку |
| | 1 столова ложка води |
| | Сіль і перець за смаком |
| | Будь-які спеції для риби |

Інструкція з приготування

- Покласти стейк лосося з сіллю, перцем, спеціями та лимоном у форму.
- Долити у форму воду.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.

Тип страви

| | |
|---|-----------------------------------|
| 7. Форель з овочами (гс-7) | Інгредієнти |
| -Вага: 0,3 кг | 10 г масла |
| -Температура продуктів: кімнатної температури | 250 г стейку форелі |
| -Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі | Сіль і перець за смаком |
| | 1 столова ложка лимонного соку |
| | 50 г замороженого овочевого міксу |

Інструкція з приготування

- Намастити пергамент маслом.
- Приправити форель сіллю, перцем і лимонним соком.
- Накрити форель з овочами пергаментом.
- Поставити продукти в духовку. Обрати меню та натисніть Start, щоб почати готувати.

8.Гречана каша (гс-8)

| | |
|---|--|
| -Вага: 0,3 кг | Інструкція з приготування |
| -Температура продуктів: кімнатної температури | 1. Промити 300 г гречки та дати їй стекти. Додати 600 мл води та сіль у велику й глибоку миску, дати постояти 15 хвилин, накрити харчовою плівкою та зробити в ній отвори. |
| -Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі | 2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. |
| | 3. Після приготування залиште на 15 хвилин. |

Французький кухар

- Натисніть кнопку **11**.
- Послідовно натискайте кнопку **4**, щоб обрати тип їжі.
- Натисніть кнопку **12**.

**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

- Обсмажити цибулю на сковорідці в маслі з цукром до золотистої скоринки.
- 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.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
- Після приготування перемішати та розлити по тарілках.
- Покласти по 1 скибці підсмаженого хліба в кожную 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)

| | |
|---|---|
| -Вага: 1,2 кг | Інгредієнти |
| -Температура продуктів: кімнатної температури | 1 картоплина, подрібнена |
| -Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі | 1/2 цибулі, подрібненої |
| | 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 |

Тип страви**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-юре 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: 1 1/2 склянки курячого бульйону
Кімнатної температури 2 столові ложки
-Посуд / приналежності: універсального борошна миска для 2 столові ложки масла
мікрохвильової печі 1 склянка вершків
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.

*** Овочеve 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. Рататут (Fc-4) Інгредієнти

-Вага: 1,5 кг 1 цибуля, нарізана великими шматками
-Температура продуктів: 1 кабачок, нарізаний великими шматками
Кімнатної температури 1 цукіні, нарізане великими шматками
-Посуд / приналежності: тарілка для мікрохвильової печі 1 кольоровий солодкий перець, нарізаний великими шматками
3 подрібнених томата
1 столова ложка томат-пасту
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.

Тип страви**5. Фарширований томат (Fc-5) Інгредієнти**

4 середні помідори
Сіль і перець за смаком
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 помідорів, 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 яловичною 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

15~20 шампінйонів, без ніжок
Начинка
50 г тертого сиру
-Вага: 0,5 кг
-Температура продуктів: Кімнатної температури
-Посуд / приналежності: Вогнетривка скляна форма на решітці

Інструкції 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 сковорідці. Додати червоне вино, хлібні крихти й 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 50 г тертого сиру
-Температура продуктів: 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. Вибрати меню й натиснути Start.

| Тип страви | |
|---|--|
| * Інґредієнти | |
| 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. Курячі ніжки з чорносливом (Fc-8) | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| Інґредієнти | 1 цибуля, нарізана |
| | 1 морква, нарізана |
| -Вага: 1,2 кг | 500 г курячих ніжок |
| -Температура продуктів: Охолоджені | 15 слив без кісточок, |
| -Посуд / приналежності: | розрізаних навпіл |
| миска для мікрохвильової печі | 1 склянка курячого бульйону |
| | Сіль і перець за смаком |

Інструкція з приготування

- Додати всі інґредієнти 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.

Італійський кухар

- Натисніть кнопку **1**.
- Послідовно натискайте кнопку **5**, щоб обрати тип їжі.
- Натисніть кнопку **2**.



| Тип страви | |
|---|--|
| 1. Крем-суп з морепродуктами (Ic-1) | |
| Інґредієнти | 1 картоплина, подрібнена |
| | 1/2 цибулі, подрібненої |
| -Вага: 0,5 кг | 2 столові ложки свіжої подрібненої зелені |
| -Температура продуктів: Кімнатної температури | 1 стеблина селери, подрібнена |
| -Посуд / приналежності: | 200 г морепродуктів, очищених і без нутроців |
| миска для мікрохвильової печі | 2 столові ложки олії |
| | Сіль і перець за смаком |
| | 600 г супу-пюре |

Інструкція з приготування

- 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.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.
- 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
- Розплавити масло на сковорідці, додати борошно та розмішати в пасту.
 - Додати молоко й кубик курячого бульйону та готувати на малому вогні до загустіння.

| Тип страви | |
|---|-----------------------------------|
| 2. Суп Remont (Ic-2) | |
| Інґредієнти | 2 яйця |
| | 4 столові ложки сухарного борошна |
| -Вага: 1,5 кг | 2 столові ложки тертого сиру |
| -Температура продуктів: Кімнатної температури | 5 склянок води |
| -Посуд / приналежності: | Сіль і перець за смаком |
| миска для мікрохвильової печі | |

Інструкція з приготування

- Додати всі інґредієнти 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.

| 3. Баклажан з помідорами та сиром (Ic-3) | |
|---|-------------------------|
| Інґредієнти | 1~2 баклажани |
| | 1~2 томати |
| -Вага: 1,0 кг | Сіль і перець за смаком |
| -Температура продуктів: Кімнатної температури | 100 г тертого сиру |
| -Посуд / приналежності: | |
| тарілка для мікрохвильової печі | |

Інструкція з приготування

- Нарізати баклажани та помідори скибками по 1,5 см та приправити сіллю та перцем.
- Покласти баклажани й помідори шарами на тарілку та посипати сиром кожен томат.
- Викладіть на решітку. Обрати меню й натисніть Start.

| 4. Перець фарширований тунцем та хлібом (Ic-4) | |
|--|---|
| Інґредієнти | 4 кольорові солодкі перці |
| | 2 консерви з тунцем |
| | 2 шматочки сухого чорного хліба, подрібнені |
| -Вага: 1,5 кг | 1 зубчик часнику, чавлений |
| -Температура продуктів: Кімнатної температури | 100 г сиру пармезан |
| -Посуд / приналежності: | Сіль і перець за смаком |
| тарілка для мікрохвильової печі | 200 г томатного пюре |

Інструкція з приготування

- Відрізати з перця верхівку, видалити насіння.
- Змішати тунець, хліб, часник, сир пармезан, сіль і перець.
- Нафарширувати перці сумішшю з тунцем та покласти їх на тарілку.
- Зверху полити томатним пюре та накрити харчовою плівкою.
- Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.

| 5. Лазанья (Ic-5) | |
|---|---|
| Інґредієнти для м'ясного соусу | 1 столова ложка оливкової олії. |
| | 1 цибуля, подрібнена |
| -Вага: 1,0 кг | 1 зубчик часнику, чавлений |
| -Температура продуктів: Кімнатної температури | 400 г меленої яловичини |
| -Посуд / приналежності: | 100 г томат-пасты |
| миска для мікрохвильової печі | 2 подрібнених томата |
| | 1 столова ложка сушеної зелені |
| | Сіль і перець за смаком |
| | Інґредієнти для пасти |
| | 150 г пасти, звареної за рецептом на коробці. |
| | 1 столова ложка сиру пармезан |

Тип страви

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти соусу болоньезе 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 болоньезе в зварену пасту, посипати сиром пармезан або вже перед подаванням.

6. Спагетті болон'езе (Іс-6)

- Вага: 0,4 кг
- Температура продуктів: Кімнатної температури
- Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі

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
- ### Інгредієнти для пасти
- 150 г пасти, 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.

7. Різото (Іс-7)

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

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

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.

8. Яблучні чіпси (Іс-8)

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

Інгредієнти

- 1/2 яблука
- 1 склянка цукреної води (1 склянка води + 2 чайні ложки цукру)

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, картоплю слід викладати в один шар.
3. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.
4. Після приготування, оставте на 1-2 хвилини.

(1) Натисніть кнопку ❶.

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

(3) Натисніть кнопку ❷.



Тип страви

1. Суп-харчо (Ос-1)

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

Інгредієнти

- 400 г яловичини або телятини, нарізаної великими шматками
- 100 г довгозернистого рису, промитого та висушеного
- 50 г волоських горіхів, подрібнених
- 1 цибуля, подрібнена
- 3 зубчики часнику, чавлені
- 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.

2. Азу (Ос-2)

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

Інгредієнти

- 500 г яловичини або свинини, нарізаної великими шматками
- 1 маринований огірок, нарізаний великими шматками
- 2 картоплини, нарізані великими шматками
- 1 цибуля, нарізана великими шматками
- 2 зубчики часнику, чавлені
- 2 столові ложки томат-пасти
- 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
- Температура продуктів: Кімнатної температури
- Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти

- 1 горщик виноградного листа
- 200 г вареного рису
- 500 г меленої яловичини
- 1 цибуля, подрібнена
- Сіль і перець за смаком
- 1/2 склянки води
- 1/2 склянки сметани

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.

Тип страви

4. Плов (Ос-4)

- Вага: 1,2 кг
-Температура продуктів:
Кімнатної температури
-Посуд / приналежності:
миска для
мікрохвильової печі
- Інгредієнти**
300 г яловичини, нарізаної великими шматками
1 цибуля, подрібнена
1 морква, подрібнена
3 зубчики часнику, чавлені
1 чайна ложка куркуми
Сіль і перець за смаком
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.

5. Курча каррі (Ос-5)

- Вага: 1,5 кг
-Температура продуктів:
Кімнатної температури
-Посуд / приналежності:
миска для
мікрохвильової печі
- Інгредієнти**
400 г курячих грудок, нарізаних великими шматками
1/4 склянки оливкової олії
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

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.

6. Шаурма (Ос-6)

- Вага: 0,8 кг
-Температура продуктів:
Кімнатної температури
-Посуд / приналежності:
тарілка для
мікрохвильової печі
- Інгредієнти**
4-6 лаваші або тонкі хлібини
200 г курячих грудок, приготованих і подрібнених
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

1. Покласти курячі грудки, томати, огірок та зелень у велику й глибоку миску і добре перемішати.
2. В іншій мисці змішати всі складові соусу.
3. Покласти лаваш на рівну поверхню та додати соус і курку з іншими інгредієнтами. Загорнути в рулети.
4. Покласти рулети на тарілку та накрити харчовою плівкою.

Тип страви

7. Баклажана ікра (Ос-7)

- Вага: 1,2 кг
-Температура продуктів:
Кімнатної температури
-Посуд / приналежності:
миска для
мікрохвильової печі
- Інгредієнти**
2 баклажани, очищені та подрібнені
1 солодкий перець, подрібнений
1 цибуля, подрібнена
1 томат, подрібнений
2 столові ложки свіжої подрібненої зелені
2 зубчик часнику, чавлені
1 столова ложка оливкової олії
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.
3. Після приготування збити овочі в блендері або кухонному комбайні.

8. Хінкалі (Ос-8)

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

Автотатичне розморожування

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 розмерзати перед приготуванням. Наприклад, риба готується настільки швидко, що іноді її потрібно розпочати готувати тоді, коли вона ще заморожена.

- (1) Натисніть кнопку **11**.

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 **7**, щоб обрати тип їжі.
- (3) Послідовно натискайте кнопку **9**, щоб задати вагу їжі
- (4) Натисніть кнопку **12**.



У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого слід відкрити дверцята печі, повернути 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)

- Вага: 0,1 ~ 4,0 кг
-Посуд / приналежності:
Посуд для
мікрохвильової печі
(пластик тарілка)
- Інструкції з приготування**
Яловичий фарш, філе, нарізка для тушкування, 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, хвості 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 **1**.
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 **8**, щоб обрати тип їжі.
(Швидке розморожування) Піч зробить решту.



ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

*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 постояти 5-15 хвилин. |

Збільшення й зменшення часу приготування

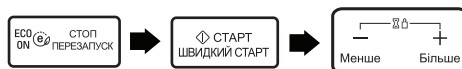
Якщо при використанні будь-якої програми автоматичного готування, ви виявили, що їжа недосмажена або пересмажена, ви можете збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок **9**.

При готуванні їжі в автоматичному й ручному режимі ви можете в будь-який момент збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок **9**.

При цьому немає необхідності зупиняти процес готування.

- Натисніть кнопку **1**.
- Виберіть потрібну програму Авто кухар. Задайте вагу продуктів.
- Натисніть кнопку **12**.

Натисніть кнопку **9**. При кожному натисканні кнопки час готування буде збільшуватися на **10 секунд**.



Технічні характеристики

| Серія MS204 * * * | | |
|-------------------|--------------------------------------|--------|
| 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 | 1000Вт |
| | Мікрохвилі | 1000Вт |



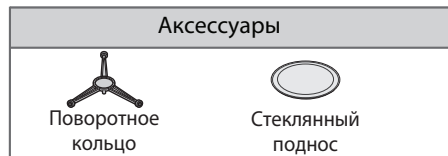
РУССКИЙ

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

Серия MS204 * * *
(дополнительно, проверьте спецификацию модели)

Панель управления



| 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 | Національний кухар (См. стр. 3) Режим Русский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес. |
| 4 | Французський кухар (См. стр. 4) Режим Французский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес. |
| 5 | Італійський кухар (См. стр. 6) Режим Итальянский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес. |
| 6 | Східний кухар (См. стр. 7) Режим Восточный повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес. |
| 7 | Авто розморожування (См. стр. 8) Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки Авто размораживание. |
| 8 | Швидке розморожування (См. стр. 9) Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0,5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе. |
| 9 | Менше и Більше Установка времени приготовления и вес пищи. |
| 10 | Налаштування часу Установка времени приготовления пищи и часы. |
| 11 | Стоп / Перезапуск <ul style="list-style-type: none"> Выключение и очистка всех параметров приготовления, за исключением текущего времени. Энергосбережение |
| 12 | Старт / Швидкий Старт <ul style="list-style-type: none"> 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. |

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.

- Нажмите кнопку **11**.
- 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).
- Нажмите кнопку **10** (10 МИН), чтобы установить часы;
Нажмите кнопку **10** (1 МИН/10СЕК), чтобы установить минуты;
- 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.



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.

- Нажмите кнопку **11**.
- Нажмите и удерживайте **11**, 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
- Чтобы отменить режим блокировки от детей, нажмите и удерживайте кнопку **11**, 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 **11**.
На экране появится "0". Функция экономии электроэнергии **ECO ON** включена.



Функция экономии электроэнергии **11** 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.

- Нажмите кнопку **11**.
- Нажмите кнопку **2** повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.
- Нажмите кнопку **10**, чтобы установить время приготовления.
- Нажмите кнопку **12**.



| УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ |
|------------------------|-------------------|---|
| ВЫСОКИЙ | 700 Вт (100%) | <ul style="list-style-type: none"> Кипячение воды Говяжий фарш Куски домашней птицы, рыба, овощи Приготовление нежных кусков мяса |
| СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ | 560 Вт (80%) | <ul style="list-style-type: none"> Разогревание Поджаривание мяса и домашней птицы Приготовление грибов и моллюсков Приготовление блюд с сыром и яйцами |
| СРЕДНИЙ | 420 Вт (60%) | <ul style="list-style-type: none"> Выпечка кексов и лепешек Приготовление яиц Приготовление крема Приготовление рисовых блюд, супов |
| СРЕДНИЙ НИЗКИЙ | 280 Вт (40%) | <ul style="list-style-type: none"> Оттаивание Расплавление сливочного масла и шоколада Приготовление менее нежных кусков мяса |
| НИЗКИЙ | 140 Вт (20%) | <ul style="list-style-type: none"> 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 **12** 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 **11**.

- Нажмите кнопку **11**.
- Задайте уровень мощности и время приготовления для **1 этапа**.

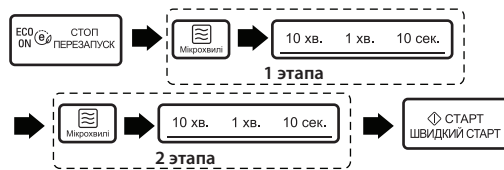
Нажмите кнопку **2** повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

- Нажмите кнопку **10**, чтобы установить время приготовления.
- Задайте уровень мощности и время приготовления для **2 этапа**.

Нажмите кнопку **2** повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

- Нажмите кнопку **10**, чтобы установить время приготовления.

- Нажмите кнопку **12**.



Быстрый старт

Режим **Старт** позволяет вам задавать время приготовления пищи на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности 30

секундными интервалами нажатием кнопки **12**.

- Нажмите кнопку **11**.
- Нажмите кнопку **12**, чтобы выставить время приготовления.

Ваша печь будет автоматически ворк.

В режиме **12** последовательными нажатиями

кнопки **12** вы можете увеличить время приготовления максимум до 10 минут.

Национальный повар

- Нажмите кнопку **11**.
- Нажмите кнопку **3** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- Нажмите кнопку **12**.



Картофель в мундире (rc-3):

- Нажмите кнопку **11**.
- Нажмите кнопку **3** три раза. На дисплее отобразятся символы "rc-3".
- Задайте желаемый вес картофеля. Нажмите на сектор **9** кнопки ввода веса.

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

- Нажмите кнопку **12**.



Рецепты от Русский повар

1. Борщ (rc-1)

- Вес : 1,7 кг
 Температура продукта : комнатная
 - Посуда : чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

300 г говядины, нарезанной кубиками;
 1/2 измельченной свеклы;
 1/2 измельченной морковки;
 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 с;
 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.

Рецепты от Русский повар

2. Мясная солянка Ингредиенты

- (rc-2)
- 100 г колбасных изделий, нарезанных ломтиками;
- Вес : 1,7 кг
- Температура продукта : 1 измельченная луковица;
- комнатная 1 измельченный помидор
- Посуда : 3 измельченных маринованных огурца;
- чаша для 10 измельченных черных маслин без косточек;
- микроволновой 2 столовые ложки томатной пасты;
- печи 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.

3. Картофель в мундире Инструкция

- (rc-3)
1. Выберите средние картофелины по 180-220 г. Вымойте и высушите картофелины. Проколите картофелины в нескольких местах вилкой.
- Вес : 0,2 ~ 0,8 кг
- Температура продукта : 2. Поместите картофелины в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- комнатная
- Посуда : 3. После приготовления накройте продукт фольгой на 5 минут.
- Стекланный поднос

4. Мясо в горшочках Ингредиенты

- (rc-4)
- 400 г курицы, нарезанной на куски ;
- 1 столовая ложка майонеза;
- Вес : 1.0 кг
- Соль и перец по вкусу;
- Температура 2 измельченные картофелины;
- продукта : 1 измельченная луковица;
- комнатная 1 измельченный помидор;
- Посуда : 100 г тертого сыра.
- чаша для микроволновой печи

Инструкции

1. Перемешайте куски курицы, майонез, соль и перец.
2. Сложите оставшиеся ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. 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.

5. Пельмени Ингредиенты

- (rc-5)
- 15 ~ 20 замороженных пельменей;
- Вес : 0,3 кг
- Температура продукта : 2 1/2 чашки воды;
- Замороженные Лавровый лист, 1 штука;
- Посуда : блюдо для микроволновой печи
- Соль и перец по вкусу;

Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в большую и 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.

6. Стейк лосося на пару Ингредиенты

- (rc-6)
- 400 г стейка лосося;
- Вес : 0,4 кг
- Температура продукта : 1 столовая ложка лимонного сока;
- Комнатная 1 столовая ложка воды;
- Посуда : Любые специи для рыбы
- чаша для микроволновой печи

Рецепты от Русский повар

Инструкции

1. Натрите стейк лосося солью, перцем, специями и приправьте лимонным соком, положите на блюдо.
2. Налейте в блюдо воду.
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

7. Форель с овощами Ингредиенты

- (rc-7)
- 10 г масла;
- 250 г кусок форели;
- Вес : 0.3 кг
- Соль и перец по вкусу;
- Температура продукта : 1 чайная ложка лимонного сока;
- комнатная 50 г замороженной овощной смеси;
- Посуда : чаша для микроволновой печи

Инструкции

1. Смажьте маслом пергаментную бумагу.
2. Приправьте форель солью, перцем и лимонным соком.
3. Накройте форель и овощи пергаментной бумагой.
4. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.

8. Гречневая каша Инструкция

- (rc-8)
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.
- Вес : 0,3 кг
- Температура продукта : 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
3. После приготовления оставьте блюдо под крышкой на 15 минуты.

Французский повар

- (1). Нажмите кнопку **11**.
- (2). Нажмите кнопку **4** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- (3). Нажмите кнопку **12**.



Рецепты от Французский повар

1. Французский луковый суп Ингредиенты

- (Fc-1)
- 4 луковицы, нарезанные тонкими кольцами;
- Вес : 1,5 кг
- 50г сливочного масла;
- Температура продукта : 1 чайная ложка белого сахара;
- комнатная 1 столовая ложка муки общего назначения;
- Посуда : 3 чашки говяжьего бульона;
- чаша для 1/2 чашки красного вина;
- микроволновой 8 ломтиков подсушенного французского хлеба;
- печи 1 чашка тертого сыра.

Инструкции

1. Обжарьте лук в сковородке 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 800 Вт, пока сыр не расплавится.

Рецепты от Французский повар

2. Сырный крем суп с мидиями (Fc-2)

- Вес : 1,2 кг
Температура продукта : комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

1 нашинкованная картошка;
1/2 нашинкованной луковицы;
2 столовые ложки измельченной свежей зелени;
1 измельченный стебель сельдерея;
800 г мидий помыть щеткой и удалить бородки и наросты;
1/2 чашки белого вина;
Соль и перец по вкусу;
600 г крем-супа.

Инструкции

1. Сложите картофель, лук, свежую зелень, сельдерей, мидии, белое вино, соль и перец 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.
3. После окончания приготовления 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)

- Вес : 1,2 кг
Температура продукта : комнатная
- Посуда : 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 отверстие.
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 закройте 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.

4. Рататуй (Fc-4)

- Вес : 1,5 кг
Температура продукта : комнатная
- Посуда : 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 отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

Рецепты от Французский повар

5. Фаршированные помидоры (Fc-5)

- Вес : 1,2 кг
Температура продукта : комнатная
- Посуда : 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)

- Вес : 0,5 кг
Температура продукта : комнатная
- Посуда : 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)

- Вес : 0,8 кг
Температура продукта : комнатная
- Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке

Ингредиенты

4~5 булочки;
Начинка;
50 г тертого сыра.

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.

Рецепты от Французский повар

- 8. Куриные ножки с черносливом (Fc-8)**
- Ингредиенты**
- 1 нарезанная кольцами луковича;
 - 1 морковь, нарезанная ломтиками ;
 - 500 г куриных ножек ;
 - 15 половинок чернослива, без косточек;
 - 1 чашка куриного бульона;
 - Соль и перец по вкусу.
- Вес : 1,2 кг
Температура продукта : Комнатная
- Посуда : 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.

Италийский кухар

- (1). Нажмите кнопку **f1**.
- (2). Нажмите кнопку **5** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- (3). Нажмите кнопку **f12**.



Рецепты от Итальянский повар

- 1. Крем-суп с морепродуктами (Ic-1)**
- 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.
- Вес : 0,5 кг
Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи

Инструкции

1. Сложите картофель, лук, свежую зелень, сельдерей, 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)**
- Ингредиенты**
- 2 яйца;
 - 4 столовые ложки сухарной муки;
 - 2 столовые ложки натертого сыра;
 - 5 чашек воды;
 - Мускатный орех, соль и перец по вкусу.
- Вес : 1,5 кг
Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи

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.

Рецепты от Итальянский повар

- 3. Баклажан с помидором и сыром (Ic-3)**
- Ингредиенты**
- 1~2 баклажана;
 - 1~2 помидора;
 - Соль и перец по вкусу;
 - 100 г тертого сыра.
- Вес : 1,0 кг
Температура продукта : Комнатная
- Посуда : блюдо для микроволновой печи

Инструкции

1. Нарежьте 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.

- 4. Перец, фаршированный тунцом и хлебом (Ic-4)**
- 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.
- Вес : 1,5 кг
Температура продукта : Комнатная
- Посуда : блюдо для микроволновой печи

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. Спагетти болоньез**
- Ингредиенты соуса болоньез**
- 1 столовая ложка оливкового масла;
 - 1 нашинкованная луковича;
 - 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, сделайте 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.

- 6. Спагетти карбонара (Ic-6)**
- 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.

Рецепты от Итальянский повар

- Сложите обжаренный бекон, сливки, яичные желтки, сыр пармезан, соль и перец в большую глубокую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
- Поместите блюдо в печь. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- Завершив приготовление, перемешайте и добавьте соус карбонара в сваренную пасту, перед подачей гарнируйте сыром пармезан, или по вкусу.

7. Ризотто (1с-7) Ингредиенты

- Вес : 1,2 кг
Температура продукта : Комнатная
- 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

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

8. Яблочные чипсы (1с-8) Ингредиенты

- Вес : 1
Температура продукта : Комнатная
- 1/2 яблока;
1 чашка сладкой воды (1 чашка воды + 2 столовые ложки сахара)
- Посуда :
Стеклоподнос

Инструкции

- Нарежьте яблоко самыми тонкими ломтиками, используя шинковку «мандолина» или овощечистку, и положите их в сладкую воду на 1~2 часа.
- Высушите ломтики яблока полотенцем и уложите на пергамент. Для получения наилучшего результата укладывайте в один слой.
- Поместите блюдо в печь.
- Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- После приготовления подождите 1~2 минуты.

Східний кухар

- Нажмите кнопку **11**.
- Нажмите кнопку **6** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- Нажмите кнопку **12**.



Рецепты от Восточный повар

1. Суп харчо

- (Ос-1)
- Вес : 1,5 кг
Температура продукта : Комнатная
- 400 г говядины или баранины, нарезать кубиками;
100 г длиннозерного риса, промыть и высушить;
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.

Ингредиенты

Рецепты от Восточный повар

Инструкции

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

2. Азу

- (Ос-2)
- Вес : 1,5 кг
Температура продукта : Комнатная
- Посуда :
чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

- 500 г говядины или свинины, нарезанной кубиками;
1 маринованный огурец, нарезанный кубиками;
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

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

3. Долма

- (Ос-3)
- Вес : 1,0 кг
Температура продукта : Комнатная
- Посуда :
чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

- 1 банка виноградных листьев;
200 г сваренного риса;
500 г говяжьего фарша;
1 луковица, нашинковать;
Соль и перец по вкусу;
1/2 чашки воды;
1/2 чашка сметаны.

Инструкции

- Сложите вареный рис, говяжий фарш, лук, соль и перец в миску и хорошо перемешайте.
- Разложите виноградные листья на плоскую поверхность и положите в центр каждого листа 1 1/2 чайные ложки рисовой смеси. Заверните фарш в лист.
- Положите рядами все завернутые листья в глубокую большую миску и добавьте воды. Накройте пищевой пленкой.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- После окончания приготовления подавайте со сметаной, или по вкусу.

4. Плов

- (Ос-4)
- Вес : 1,2 кг
Температура продукта : Комнатная
- Посуда :
чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

- 300 г говядины, нарезать кубиками;
1 нашинкованная луковица;
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.

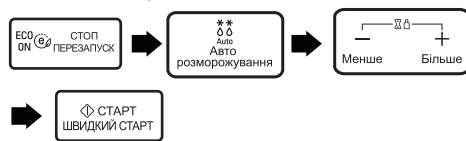
Инструкции

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

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 потребуется время отстоя, чтобы он полностью оттаял в цент-ре.

- 1). Нажмите кнопку **11**.
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.
- 2). Нажмите кнопку **7**.
Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями;
- 3). Задайте желаемый вес. Нажмите на сектор **9** кнопки ввода веса.
- 4). Нажмите кнопку **12**.



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, свиные отбивные, отбивные из баранины, колбаски (сосиски), котлеты (2 см). |
| РЫБА (dEF3) | Переверните продукт после звукового сигнала. |
| - Вес : 0,1~4,0 кг | После размораживания, дайте продукту отстояться 5-15 минут. |
| - Посуда : | Птица: |
| Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка) | Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки. Грудки (до 2.5 кг) |
| ХЛЕБ (dEF4) | Рыба : |
| - Вес : 0,1~0,5 кг | Филе, большие куски, целиком, Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки |
| - Посуда : | ХЛЕБ: |
| Бумажное полотенце или плоская тарелка | Нарезанный ломтиками хлеб, булочки, багет, и т.д. |

- 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 еще 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.

5. Курица в карри Ингредиенты

- (Ос-5)
- Вес : 1,5 кг
Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
- 400 г куриных грудок, нарезать кубиками;
1/4 чашки оливкового масла;
2 нашинкованные луковичи;
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 Ингредиенты

- (Ос-6)
- Вес : 0,8 кг
Температура продукта : Комнатная
- Посуда : блюдо для микроволновой печи
- 4~6 лаваша или тонких пшеничных лепешек;
200г куриных грудок, сваренных и измельченных;
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. Баклажанная икра Ингредиенты

- (Ос-7)
- Вес : 1,2 кг
Температура продукта : Комнатная
- Посуда : блюдо для микроволновой печи
- 2 очищенных от кожи измельченных баклажанов;
1 измельченный сладкий перец;
1 нарезанная тонкими кольцами луковича;
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 отверстия.
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.

8. Хинкали (Ос-8) Ингредиенты

- Вес : 0,6 кг
Температура продукта : Замороженные
- Посуда : блюдо для микроволновой печи
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.

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.

- Нажмите кнопку **11**.
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.
- Нажмите один раз кнопку **8**.
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. печи (плоская тарелка) |
| - Посуда : | 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

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

При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.

- Нажмите кнопку **11**.
- Выберите требующуюся программу **Международная кухня**, Задайте вес продуктов.

- Нажмите кнопку **12**.

Нажмите кнопку **9**. При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться / уменьшаться на **10** секунд.



Технические характеристики

| Серия MS204 * * * | | |
|-------------------------|---|---------|
| 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. | 1000 Вт |
| | Микроволновый режим | 1000 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 <small>(з мобільного GSM)</small> | 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 |