

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

Серия MS204 *** MS20R4 *** MS20F4 *** MW20R4 ***
MS20M4 *** MS20C4 *** MS20B4 *** MS20D4 ***
(дополнительно, проверьте спецификацию модели)

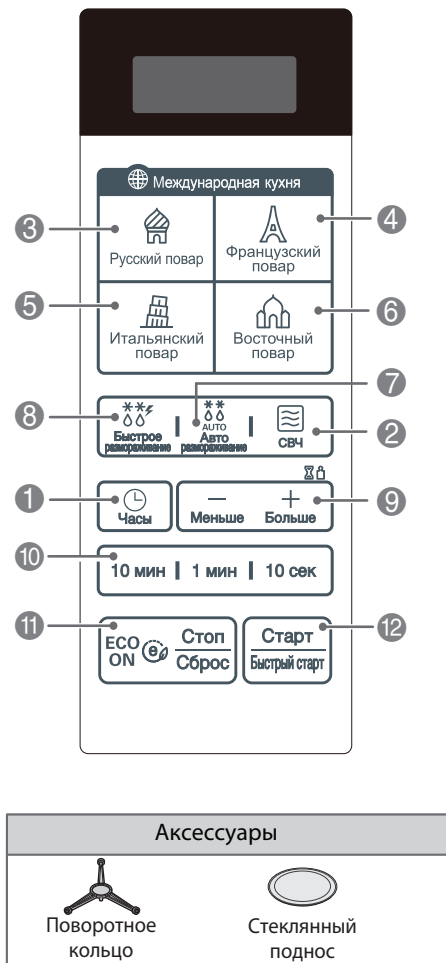


MFL68119956_08

www.lg.com

Copyright © 2016-2021 LG Electronics Inc. Все права защищены.

Панель управления



Орган управления	
1	Часы (См. стр. 2) Установка времени приготовления пищи и часы
2	СВЧ (См. стр. 3) В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности.
3	Русский повар (См. стр. 3) Режим Русский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
4	Французский повар (См. стр. 4) Режим Французский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
5	Итальянский повар (См. стр. 6) Режим Итальянский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
6	Восточный повар (См. стр. 7) Режим Восточный повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
7	Авто размораживание (См. стр. 8) Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки Авто размораживание.
8	Быстрое размораживание (См. стр. 9) Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0.5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.
9	Меньше и Больше Установка времени приготовления и вес пищи.
10	Установка времени Установка времени приготовления пищи и часы.
11	СТОП / СБРОС / ECO ON • Выключение и очистка всех параметров приготовления, за исключением текущего времени. • Энергосбережение
12	Старт / Быстрый 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.

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.

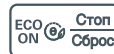
Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

- 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** включает 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**.

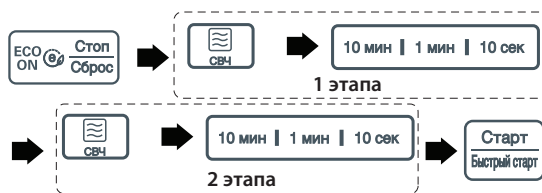
Нажмите кнопку **2** повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

- 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.

Русский 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;
 2 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;
- миковолновой 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 миковолновой 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 2 1/2 чашки воды;
- продукта : Лавровый лист, 1 штука;
- Замороженные Соль и перец по вкусу;
- Посуда : блюдо для миковолновой печи

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 1 столовая ложка лимонного сока;
- продукта : 1 столовая ложка воды;
- Комнатная Любые специи для рыбы
- Посуда : блюдо для миковолновой 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 1 чайная ложка лимонного сока;
- продукта : 50 г замороженной овощной смеси;
- комнатная
- Посуда : чаша для миковолновой 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 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- продукта : 3. После приготовления оставьте блюдо под крышкой на 15 минуты.
- Комнатная
- Посуда : чаша для миковолновой печи

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 1 чайная ложка белого сахара;
- продукта : 1 столовая ложка муки общего назначения;
- комнатная 3 чашки говяжьего бульона;
- Посуда : 1/2 чашки красного вина;
- чаша для 8 ломтиков подсушенного французского хлеба;
- миковолновой 1 чашка тертого сыра.
- печи

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 миковолновке 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. Наройте 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)**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)**Ингредиенты**

15~20 шампиньонов, без ножек;
Начинка;
50 г тертого сыра.

- Вес : 0,5 кг
Температура продукта : комнатная
- Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке

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)**Ингредиенты**

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

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

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.

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.

Итальянский повар

- (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 (lc-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.

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 (lc-2)**
- 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.

Рецепты от Итальянский повар

- 3. Баклажаны с помидорами и сыром (lc-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 (lc-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 (lc-5)**
- 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 (lc-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 (lc-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 (lc-8) Ингредиенты

- Вес : 1
Температура продукта : Комнатная

1/2 яблока;
1 чашка сладкой воды (1 чашка воды + 2 столовые ложки сахара)

- Посуда :
Стеклоянный поднос

- 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.

Восточный повар

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



Рецепты от Восточный повар

1. Суп харчо (Oc-1) Ингредиенты

- 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.

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 (Oc-2) Ингредиенты

- Вес : 1,5 кг
Температура продукта : Комнатная

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 (Oc-3) Ингредиенты

- Вес : 1,0 кг
Температура продукта : Комнатная

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.

- Посуда :
чаша для микроволновой печи

- 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 (Oc-4) Ингредиенты

- Вес : 1,2 кг
Температура продукта : Комнатная

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 отверстие.
 - 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 роголики или маленькие батоны. Для хлеба потребуется время отстоя, чтобы он полностью оттаял в цент-ре.

(1). Нажмите кнопку **1**.
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 требуемой категории произ-водится 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: Говяжий фарш, филе, нарезка для тушения, стейк, бифштекс, гамбургеры, свиные отбивные, отбивные из баранины, колбаски (сосиски), котлеты (2 см).
ПТИЦА (dEF2)	Переворните продукт после звукового сигнала.
РЫБА (dEF3)	Переворните продукт после звукового сигнала.
- Вес : 0,1~4,0 кг	После размораживания, дайте продукту отстояться 5-15 минут.
- Посуда :	Птица: Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки. Грудки (до 2.5 кг)
Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	Рыба : Филе, большие куски, целиком, Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки
ХЛЕБ (dEF4)	ХЛЕБ: Нарезанный ломтиками хлеб, булочки, багет, и т.д.
- Вес : 0,1~0,5 кг	
- 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 выпялят 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 сушеные красные 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 отверстие.
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 баклажана;
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 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.

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 : Посуда для микроволн. 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

- 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 *** MS20R4 *** MS20F4 *** MS20M4 *** MS20C4 *** MS20B4 *** MW20R4 *** MS20D4 ***		
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 B)	
Наружные размеры	455 (Ш) x 260 (В) x 330 (Г) мм	
Потребляемая мощность	Макс.	1000 Вт
	Микроволновый режим	1000 Вт

ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

МИКРОТОЛҚЫНДЫПЕШ

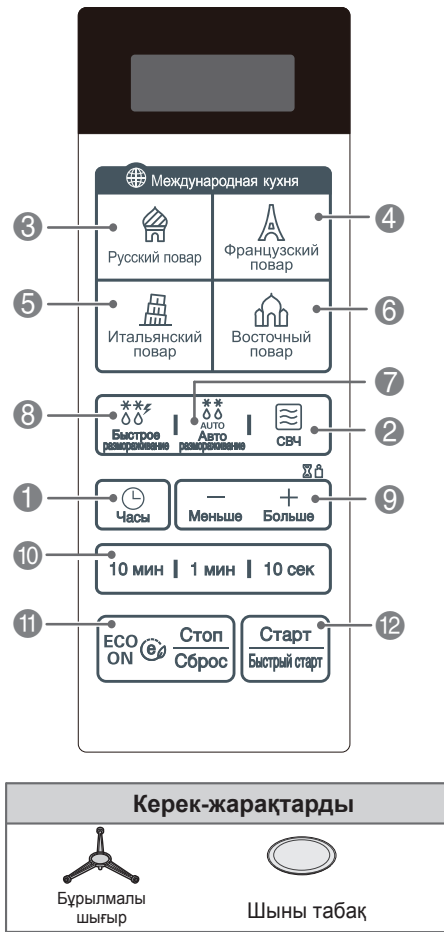
ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШ
ЫНЫҢНҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ

MS204 *** MS20R4 *** MS20F4 *** MW20R4 ***
MS20M4 *** MS20C4 *** MS20B4 *** MS20D4 *** сериясы

(қосымша, үлгі сипаттамасын тексеріңіз)

www.lg.com

Басқару панелі



Керек-жарақтарды



Бырымалы шығыр



Шыны табақ

Сағатты орнату

Сіз пешті желіге алғаш қосқан уақытта немесе желіде уақытша ажыратудан кейін кернеу қайтадан пайда болатын уақытта дисплей "0" уақытын көрсетеді; сізге сағатты қайтадан орнату қажет болады.

Өзіңіздің осы Нұсқаулықта жоғарыда суреттелгендей дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

- (1) **11** батырмасын басыңыз.
- (2) **1** батырмасын бір мәрте басыңыз (Егер сіз сағаттың 12 сағаттық жүйеде жұмыс істегенін қаласаңыз, **1** батырмасын тағы бір мәрте басыңыз. Егер сағатты орнатқаннан кейін сіз басқа уақыт санау жүйесіне көшуді қаласаңыз, сізге желілік бауды ұяшықтан ажырату және оны қайтадан қосу қажет болады).
- (3) Сағатты орнату үшін **10** (10 МИН), түймешігін бірнеше рет басыңыз және минутты орнату үшін **10** (1 МИН/10СЕК), түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (4) Енгізілген уақытты растау үшін Сағат батырмасын басыңыз. **1** жүре бастайды.

Егер сағатта (немесе дисплейде) әлпеті біртүрлі рәміздер пайда болса, желілік бауды ұяшықтан ажыратыңыз, содан кейін оны қайтадан қосыңыз да, сағатты қайта орнатыңыз.



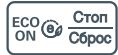
Бөлік

1	Часы (2- беттегі) 12 сағаттық немесе 24 сағаттық режимді орнатуға болады.
2	СВЧ (3- беттегі) Бұл пеш тамақ пісіру үшін барынша икемді әрі жақсы басқарылатын 5 қуат деңгейімен жарақталған.
3	Русский повар(3- беттегі) Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
4	Французский повар(4- беттегі) Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
5	Итальянский повар (6 беттегі) Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
6	Восточный повар(7- беттегі) Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
7	Авто размораживание(8- беттегі) Қажетті санатты таңдау Авто жібіту. Түймесін біртіндеп басу арқылы жасалады.
8	Быстрое размораживание (9- беттегі) Бұл функция 0,5 кг шабылған етті, тауық етінің кесекшелерін немесе балықтың қоң етін ете жылдам жібіту үшін жарамды
9	Меньше и Больше • Дайындау уақытын
10	Установка времени • Пісіру уақытын,
11	СТОП / СБРОС / ECO ON • Тәулік уақытынан басқа, енгізілген кез келген мәндерді тоқтатуға немесе өшіруге болады. • Энергияны үнемдеу
12	Старт / Быстрый старт • Тандалған пісіру режимін бастау үшін батырманы бір рет басыңыз. • Тез бастау функциясы тез бастау батырмасын басу арқылы жоғары қуатпен пісірудің 30 секундтық аралықтарын орнатуға мүмкіндік береді.

Балалардан бұғаттау

Сіздің пешіңізде пештің кездейсоқ қосылуының алдын алуға мүмкіндік беретін сақтандырғыш құрылғы бар. Балалардан бұғаттауды қосқаннан кейін сіз одан бұғаттауды алғанға дейін пештің ешқандай функцияларын пайдалана алмайсыз және ондай ешнәрсе дайындай алмайсыз. Алайда сәби бәрібір пештің есікшесін аша алады.

- (1) **11** батырмасын басыңыз.
- (2) **11** батырмасын басыңыз да, оны дисплейде "L" әрпі (бұғаттау) пайда болғанға және пеш дыбыстық сигнал бергенге дейін басулы күйінде ұстап тұрыңыз БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимі орнатылды.
- (3) БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимінің күшін жою үшін, дисплей "L" әрпін көрсетуді тоқтатқанға дейін батырмасын басыңыз да, ұстап тұрыңыз. Бұғаттау алынғаннан кейін сіз дыбыстық сигналды естисіз.



Энергияны үнемдеу

Есо оп функциясы есік ашық не жабық кезінде автоматты түрде 5 минуттан кейін дисплейдің өшуіне байланысты энергияны үнемдеуге мүмкіндік береді

- 11** батырмасын басыңыз.
- Дисплейде "0" жазуы пайда болады
экономии электроэнергия **ECO ON** включена.
- 11** түймесін болыңыз немесе есік ашық не жабық тұрса 5 минуттан кейін дисплей өшеді.
- Есо оп статусы кезінде, кезкелген түймені бассаңыз дисплей жанады



энергияны пайдаланып дайындау

Сіздің пешіңізде бес қуаттылық деңгейі бар. Ең жоғары қуаттылық автоматты түрде таңдалады, бірақ Микро батырмасын кезектес басы арқылы басқа қуаттылық деңгейлерін таңдауға болады. Пешіңізді жоғарыда осы Нұсқаулықта суреттелгендей, дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

1. **11** батырмасын басыңыз.
2. Әзірлеу уақытын орнату үшін **2** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
3. Әзірлеу уақытын орнату үшін **10** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
4. **12** батырмасын басыңыз.

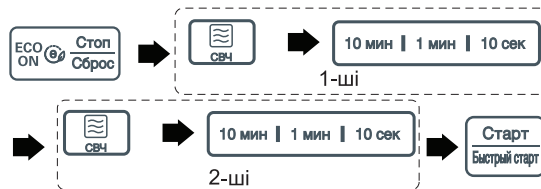


Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық	Пайдалану
ЖОҒАРЫ	700 Вт (100%)	<ul style="list-style-type: none"> Су қайнату, Ет толтырмасынан тағамдарды күреңіту Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау Қатқыл емес ("нәзік") ет кесектерін дайындау
ОРТАША ЖОҒАРЫ	560 Вт (80%)	<ul style="list-style-type: none"> Барлық тағамдарды жылыту Етті ірі кесек және құсты тұтас қуыру Саңырауқұлақтар мен теңізөнімдерін (моллюскілер мен шаянтұқымдастарды) дайындау Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды дайындау
ОРТАША	420 Вт (60%)	<ul style="list-style-type: none"> Бөліштер мен таба нандар пісіру Жұмыртқа дайындау Тәтті крем дайындау Күріш, кәже дайындау
ЖІБІТУ/ОРТАША/ТӨМЕН	280 Вт (40%)	<ul style="list-style-type: none"> Барлық өнімдерді жібіту Сарымай мен шоколадты еріту Біршама қатты ет кесектерін дайындау
ТӨМЕН	140 Вт (20%)	<ul style="list-style-type: none"> Сарымай мен ірімшікті жұмсарту Баллұздақты жұмсарту Ашытқылы қамырды көтеру

Екі сатыда дайындау

Екі сатыда дайындау уақытында сіз асты тексеру үшін пештің есікшесін аша аласыз. Пештің есікшесін жауып, Старт батырмасын басыңыз, сонда ағымдағы дайындау сатысы жалғастырылады. 1-ші сатының соңында дыбыстық сигнал беріледі де, 2-ші саты басталады. Егер сіз дайындау бағдарламасын пештің жадысынан өшіруді қаласаңыз, Стоп батырмасын екі мәрте басыңыз.

1. **11** батырмасын басыңыз.
2. 1-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз. **ЖОҒАРЫ** қуаттылық деңгейін таңдау үшін **2** батырмасын басыңыз
3. Қуатты таңдау үшін **10** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
4. 2-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз. **ЖОҒАРЫ** қуаттылық деңгейін таңдау үшін **2** батырмасын басыңыз
5. Қуатты таңдау үшін **10** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
6. **12** батырмасын басыңыз.



Жылдам старт

Жылдам старт режимі сізге ас дайындау уақытын микротолқынды қуаттылықтың **ЖОҒАРЫ** деңгейінде Старт батырмасын басып 30 секундтық интервалмен беруге мүмкіндік береді.

1. **11** батырмасын басыңыз.
2. Әзірлеу уақытын **ЖОҒАРЫ** қуатқа орнату үшін **12** түймешігін бірнеше рет басыңыз.



Сіздің пешіңіз сіз батырманы төр мәрте басып үлгергенше, жұмыс істей бастайды.

Русский повар

1. **11** батырмасын басыңыз
2. Тағам түрін таңдау үшін **3** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
3. **12** батырмасын басыңыз.



Қабықты картоп(гс-3):

1. **11** батырмасын басыңыз
2. **3** түймесін үш мәрте басыңыз. Дисплейде "гс-3" хабарламасы пайда болады. Осы мысалда үш рет **Қабықты картоп** түймесін басыңыз.
3. Тағам салмағын таңдау үшін **9** түймешігін бірнеше рет басыңыз.

Егер [+] немесе [-] секторын басып тұра берсеңіз, салмағы жылдам өседі.

4. **12** батырмасын басыңыз.



Санат

1. Борщ (гс-1)

-Шекті салмағы: 1,7 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

Құрамы

300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген
1/2 қызылша, туралған
1/2 сәбіз, туралған
1/2 пияз, туралған
1 картоп, туралған
1 қызанақ, туралған
100 гр. қырыққабат, туралған
1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1 ас қасық томат пастасы
3 ас қасық көкөніс, туралған
2 шынаяқ су немесе сорпа
1 шай қасық уксус
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Санат

2. Етті тұздықты сорпа (гс-2)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,7 кг	100 гр. сосиска, туралған
-Тағам темп.: Бөлме	1 пияз, туралған
-Ыдыс-аяқ:	1 қызанақ, туралған
Микротолқынға төзімді	3 тұзды қияр, туралған
тостаған	10 дәнсіз зәйтүн, туралған
	2 ас қасық томат пастасы
	3 шынаяқ су немесе сорпа
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

3. Қабықты картоп (гс-3) Нұсқаулар

-Шекті салмағы: 0,2–0,8 кг	1. Орташа көлемді (180 -220 г)
-Тағам темп.: Бөлме	картоп таңдаңыз. Картопты
-Ыдыс-аяқ: Шыны табақ	жуып, құрғатыңыз. Картоп
	түйнектерін шанышқымен
	бірнеше жерден тесіңіз.
	2. Картопты пешке салыңыз.
	Мәзірді таңдаңыз да, старт
	(бастау) түймешігін басыңыз.
	3. Пісіріп болғаннан кейін
	алюминий фольгамен
	бетін жауып, 5 минут қоя
	тұрыңыз.

4. Құтылардағы ет (гс-4) Құрамы

-Шекті салмағы: 1,0 кг	400 г тауық бөліктері
-Тағам темп.: Бөлме	1 ас қасық майонез
-Ыдыс-аяқ:	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Микротолқынға төзімді	2 картоп, туралған
тостаған	1 пияз, туралған
	1 қызанақ, туралған
	100 гр. үгілген сірне

Нұсқаулар

1. Тауық бөліктерін, майонез, тұз бен бұрышты араластырыңыз.
2. Барлық қалған құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

5. Тұшпара (гс-5) Құрамы

-Шекті салмағы: 0,3 кг	15–20 мұздатылған тұшпара
-Тағам темп.:	2 1/2 шынаяқ су
Мұздатылған	1 лавр жапырағы
-Ыдыс-аяқ:	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Микротолқынға төзімді	шара

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

6. Буланған арқан балық еті (гс-6) Құрамы

-Шекті салмағы: 0,4 кг	400 г арқан балық еті
-Тағам темп.:	1 ас қасық лимон шырыны
Мұздатылған	1 ас қасық су
-Ыдыс-аяқ:	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Микротолқынға төзімді	Балыққа арналған кез-келген
шара	дәмдеуіштер

Нұсқаулар

1. Арқан балықты тұз, бұрыш, дәмдеуіш және лимон шырынымен бірге асқа салыңыз. Асқа су құйыңыз.
2. Асқа су құйыңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

Санат

7. Көкөністермен форель (гс-7) Құрамы	
-Шекті салмағы: 0,3 кг	10 гр. май
-Тағам темп.: Бөлме	250 гр. форель еті
-Ыдыс-аяқ:	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Микротолқынға төзімді	1 ас қасық лимон шырыны
шара	50 гр. мұздатылған
	араластырылған көкөністер

Нұсқаулар

1. Пергамент қағазына май жағыңыз.
2. Форельге тұз, бұрыш және лимон шырынын қосыңыз.
3. Форель мен көкөністерді пергамент қағазымен ораңыз.
4. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.

8. Қарамықтан істелген ботқа (гс-8) Нұсқаулар

-Шекті салмағы: 0,3 кг	1. 300 г қарақұмықты
-Тағам темп.: Бөлме	жуып, кептіріңіз. 600
-Ыдыс-аяқ:	мл су мен тұзды үлкен
Микротолқынға төзімді	терең шараға салып, 15
шара	минутқа қалдырыңыз,
	пластик орауышпен жауып
	желдетіңіз.
	2. Асты пешке салыңыз.
	Мәзірді таңдаңыз да,
	старт (бастау) түймешігін
	басыңыз.
	3. Піскеннен кейін 15 минут
	қоя тұрыңыз.

Французский повар

- (1). **11** батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін **4** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (3). **12** батырмасын басыңыз



Санат

1. Француз пияз сорпасы (Fc-1) Құрамы	
-Шекті салмағы: 1,5 кг	4 пияз, жіңішке туралған
-Тағам темп.: Бөлме	50 гр. май
-Ыдыс-аяқ:	1 шай қасық ақ қант
Микротолқынға төзімді	1 ас қасық көп мақсатты ұн
тостаған	3 шынаяқ ет сорпасы
	1/2 шынаяқ қызыл шарап
	8 тілім қуырылған Француз
	наны
	1 шынаяқ үгілген сірне

Нұсқаулар

1. Пиязды табада алтын қоңыр түске боялғанша маймен және қантпен қуырыңыз.
2. Қуырылған пияз бен ұнды үлкен терең шараға салып, жақсылап араластырыңыз және ет сорпасы мен қызыл шарап қосыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
4. Піскеннен кейін араластырып, сорпаны ас ішетін шараларға құйыңыз.
5. Қуырылған нанның 1 тілімін әрбір шарадағы сорпаға қойыңыз және қуырылған нанға сірне себіңіз. Микротолқынды пеште 700 ваттпен сірне ерігенше 2–3 минут пісіріңіз.

Санат

2.Мидия қосылған сірнелі крем сорпасы (Fc-2)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,2 кг	1 картоп, туралған
-Тағам темп.: Бөлме	1/2 пияз, туралған
-Ыдыс-аяқ:	2 ас қасық көкөніс, туралған
Микротолқынға төзімді тостаған	1 иісті желкен сабағы, туралған
	800 гр. мидия, тазартылған және сақалдары алынған
	1/2 шынаяқ ақ шарап
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
	600 гр. крем сорпасы

Нұсқаулар

1. Үлкен терең шараға картоп, пияз, жаңа піскен көкөністерді, желкен, мидия, ақ шарап, тұз бен бұрыш қосыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.
3. Пісіріп болғаннан кейін қабықтарын алыңыз және крем сорпасын қосып, жақсылап араластырыңыз.

*** Крем сорпасы**

- 1/2 шынаяқ май
6 ас қасық көп мақсатты ұн
2 шынаяқ сүт
1 кесек тауық бульоны
1. Майды табада ерітіңіз, ұн қосып, паста жасаңыз.
 2. Сүт және тауық бульоны кесегін қосыңыз және қоюланғанша бәсең отпен пісіріңіз.

3.Саумалдық қосылған крем сорпасы (Fc-3)

Құрамы	600 гр. көкөніс еzbесі
-Шекті салмағы: 1,2 кг	1 1/2 кесек тауық бульоны
-Тағам темп.: Бөлме	2 ас қасық көп мақсатты ұн
-Ыдыс-аяқ:	2 ас қасық май
Микротолқынға төзімді тостаған	1 шынаяқ крем
	Дәміне қарай жұпар жаңғақ, тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

*** Көкөніс еzbесі**

- 400 гр. саумалдық, туралған
2 пияз, туралған
4 ас қасық су
1. Көкөністерді микротолқынға төзімді шараға салыңыз. Су қосып, пластик орауышпен жабыңыз.
 2. Асты пешке салыңыз. Микротолқынды пеште 700 ваттпен 9~11 минут пісіріңіз.
 3. Піскеннен кейін блендер немесе асуылік комбайнды пайдаланып піскен көкөністерді еzбе тегіс және біркелкі болғанша араластырыңыз.

4.Рататуй (Fc-4)

Құрамы	1 пияз, кесектеп туралған
-Шекті салмағы: 1,5 кг	1 баклажан, кесектеп туралған
-Тағам темп.: Бөлме	1 цуккини, кесектеп туралған
-Ыдыс-аяқ:	1 түсті тәтті бұрыш, кесектеп туралған
Микротолқынға төзімді шара	3 қызанақ, туралған
	1 ас қасық томат пастасы
	2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
	1 ас қасық көкөніс, туралған
	2 ас қасық сірке
	1 шай қасық қант
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Санат

5.Фарш салынған қызанақтар (Fc-5)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,2 кг	4 орташа қызанақ
-Тағам темп.: Бөлме	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
-Ыдыс-аяқ:	400 гр. сиыр еті фаршы
Микротолқынға төзімді шара	1/2 шынаяқ нан қиқымдары
	2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
	1 ас қасық дижон қышасы
	1 ас қасық кептірілген көкөністер
	1 ас қасық пармезан сірнесі

Нұсқаулар

1. Қызанақтардың басын кесіп алып, қалпақ пішінін жасаңыз және жұмсағы немесе терісін тесіп алмай дөңдерін абайлап алыңыз. Одан кейін әрбір қызанаққа тұз бен бұрыш себіңіз.
2. Қалған құраластарды шараға салып, жақсылап араластырыңыз.
3. Қызанақтарды сиыр еті қоспасымен толтырып, қалпақты орнына қойыңыз.
4. Толтырылған қызанақтарды ыдысқа салып, пластик орауышпен жабыңыз.
5. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

6.Фарш салынған қозықұйрық (Fc-6)

Құрамы	15~20 қозықұйрық
-Шекті салмағы: 0,5 кг	саңырауқұлақтары, сабақтары бар
-Тағам темп.: Бөлме	Толтыру
-Ыдыс-аяқ: Сөредегі	ыстыққа төзімді шынаяқ
	50 гр. үгілген сірне

Нұсқаулар

1. Әрбір саңырауқұлақтың сабағын алып, ыдысқа салыңыз.
2. Әрбір саңырауқұлақ қалпағын толтырыңыз.
3. Әрбір толтырылған саңырауқұлақтың үстіне сірне қосыңыз.
4. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

*** Толтыру**

- 2 ас қасық май \ Қалған саңырауқұлақ сабақтары, туралған
1/4 шынаяқ қызыл шарап \ 30 гр. нан қиқымдары
3 ас қасық көкөніс, туралған \ 1/2 шынаяқ крем
- Дәміне қарай тұз бен бұрыш
1. Саңырауқұлақ сабақтарын табада майға қуырыңыз. Қызыл шарап, нан қиқымдарын және ақжелкен қосып, жақсылап араластырыңыз.
 2. Крем қосып, бәсең отпен крем қоюланғанша пісіріңіз. Тұз бен бұрыш дәмдеуіштерін қосыңыз.

7.Бөлке ішіндегі Жульен Құрамы (Fc-7)

Құрамы	4~5 бөлке
-Шекті салмағы: 0,8 кг	Толтыру
-Тағам темп.: Бөлме	50 гр. үгілген сірне
-Ыдыс-аяқ: Сөредегі	ыстыққа төзімді шынаяқ

Нұсқаулар

1. Бөлкелердің бастарын кесіп, нан қиқымдарын абайлап, нан қыртысын тесіп алмай алыңыз.
2. Әрбір бөлкені толтырыңыз және толтырылған бөлкелерді ыдысқа салыңыз.
3. Әрбір бөлкенің үстіне сірне қосыңыз.
4. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

*** Толтыру**

- 2 ас қасық май
200 гр. тауық төсі, туралған
100 гр. саңырауқұлақ, туралған
1 пияз, туралған
1 шынаяқ крем
- Дәміне қарай тұз бен бұрыш
1. Тауық төстерін, саңырауқұлақтарды және пиязды табада майға қуырыңыз.
 2. Крем қосып, бәсең отпен крем қоюланғанша пісіріңіз. Тұз бен бұрыш дәмдеуіштерін қосыңыз.

Санат

8.Қара өрік қосылған тауық аяқтары (Fc-8)
-Шекті салмағы: 1,2 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

Құрамы
1 пияз, туралған
1 туралған сәбіз
500 гр. тауық аяқтары
15 сүйектері алынған қара өрік, ортасынан бөлінген
1 шынаяқ тауық бульоны
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Итальянский повар

- (1). **11** батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін **5** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (3). **12** батырмасын басыңыз



Санат

1.Теңіз өнімдері қосылған крем сорпасы (Ic-1)
-Шекті салмағы: 0,5 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

Құрамы
1 картоп, туралған
1/2 пияз, туралған
2 ас қасық көкөніс, туралған
1 иісті желкен сабағы, туралған
200 гр. теңіз өнімдері, тазартылған және тамыры алынған
2 ас қасық май
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
600 гр. крем сорпасы

Нұсқаулар

1. Үлкен терең шараға картоп, пияз, жаңа піскен көкөністерді, желкен, теңіз өнімдері, май, тұз бен бұрыш қосыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
3. Пісіріп болғаннан кейін крем сорпасын қосып, жақсылап араластырыңыз.

* Крем сорпасы

- 1/2 шынаяқ май \ 6 ас қасық көп мақсатты ұн
2 шынаяқ сүт \ 1 кесек тауық бульоны
1. Майды табада ерітіңіз, ұн қосып, паста жасаңыз.
 2. Сүт және тауық бульоны кесегін қосыңыз және қоюланғанша бәсең отпен пісіріңіз.

2.Пьемонт сорпасы (Ic-2)
-Шекті салмағы: 1,5 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

Құрамы
2 жұмыртқа
4 ас қасық кептірілген нан
2 ас қасық үгілген сірне
5 шынаяқ су
Дәміне қарай жұпар жаңғақ, тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Санат

3.Қызанақ және сірне қосылған баклажан (Ic-3)
-Шекті салмағы: 1,0 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді шара

Құрамы
1~2 баклажан
1~2 қызанақ
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
100 гр. үгілген сірне

Нұсқаулар

1. Баклаждандар мен қызанақтарды 1,5 см-лік тілімдерге кесіңіз және сүз бен бұрыш қосыңыз.
2. Баклаждандар мен қызанақтарды ыдысқа қабаттап салыңыз және әрбір қызанақтың үстіне сірне салыңыз.
3. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

4.Тунец пен нан салынған бұрыш (Ic-4)
-Шекті салмағы: 1,5 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді шара

Құрамы
4 түсті тәтті бұрыш
2 консервіленген тунец
2 кесек құрғақ қара нан, туралған
1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
100 гр. пармезан сірнесі
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
200 гр. қызанақ езбесі

Нұсқаулар

1. Бұрыштардың басын кесіп, дәндерді алыңыз.
2. Тунец, нан, сарымсақ, пармезан сірнесі, тұз және бұрышты араластырыңыз.
3. Бұрыштарды араласқан тунецпен толтырыңыз және толтырылған бұрыштарды ыдысқа салыңыз.
4. Үстіне қызанақ езіндісін қосып, пластик орауышпен жабыңыз.
5. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

5.Спагетти болоньез (Ic-5)
-Шекті салмағы: 1,0 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

Болоньез тұздығының құраластары
1 ас қасық зәйтүн майы
1 пияз, туралған
1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
400 гр. сиыр еті фаршы
100 гр. томат пастасы
2 туралған қызанақ
1 ас қасық кептірілген көкөністер
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Пастаға арналған құраластар
150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі
1 ас қасық пармезан сірнесі

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. пластик орауышпен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
3. Піскеннен кейін араластырып, піскен пастаға болоньез тұздығын қосыңыз және берместен бұрын пармезан сірнесін немесе қалаған гарнир қосыңыз.

6.Спагетти карбонара (Ic-6)
-Шекті салмағы: 0,4 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

Болоньез тұздығының құраластары
100 гр. қақталған бекон, туралған
1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1/2 шынаяқ крем
4 жұмыртқа сарыуызы
100 гр. пармезан сірнесі
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Пастаға арналған құраластар
150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі
1 ас қасық пармезан сірнесі

Санат

Нұсқаулар

1. Беконды сарымсақпен шамалы майланған табада, аздап қызарғанша қуырыңыз және артық майды тегіп тастаңыз.
2. Піскен беконды, кремді, жұмыртқа сарыуызын, пармезан сірнесін, тұз бен бұрышты үлкен терең шараға салып, жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

7.Рисотто (Іс-7)

-Шекті салмағы: 1,2 кг	Құрамы
-Тағам темп.: Бөлме	200 гр. рисотто күріші
-Ыдыс-аяқ:	1 1/2 шынаяқ су немесе сорпа
Микротолқынға төзімді	1/2 шынаяқ сүт
тостаған	200 гр. сиыр еті, туралған
	2 жұмыртқа
	1 пияз, туралған
	50 гр. жасыл бұрыш
	100 гр. үгілген сірне
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

8.Майға қуырылған алма (Іс-8)

-Шекті салмағы: 1,0 кг	Құрамы
-Тағам темп.: Бөлме	1/2 алма
-Ыдыс-аяқ: Шыны табақ	1 шынаяқ қантты су (1 шынаяқ су + 2 ас қасық қант)

Нұсқаулар

1. Үккішті немесе көкөніс пышағын пайдаланып алманы мүмкін болғанша жіңішке етіп тураңыз және 1~2 сағатқа қантты суға салып қойыңыз.
2. Туралған алманы шүберекпен құрғатыңыз және пергамент қағазына орналастырыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сәреде пісіріңіз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.
4. Піскеннен кейін 1 - 2 минут қоя тұрыңыз.

Восточный повар

- (1). **11** батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін **6** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (3). **12** батырмасын басыңыз



Санат

1.Харчо сорпасы (Ос-1) Құрамы

-Шекті салмағы: 1,5 кг	Құрамы
-Тағам темп.: Бөлме	400 гр. сиыр немесе қой еті, кесектеп туралған
-Ыдыс-аяқ:	100 гр. ұзын дөңді күріш,
Микротолқынға төзімді	жуылған және кептірілген
тостаған	50 гр. түйе жаңғақ, туралған
	1 пияз, туралған
	3 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
	1 қызы бұрыш, туралған
	2 шай қасық қызыл бұрыш
	ұнтағы
	3 ас қасық көкөніс, туралған
	2 1/2 шынаяқ су немесе сорпа
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Санат

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

2.Азу (Ос-2)

-Шекті салмағы: 1,5 кг	Құрамы
-Тағам темп.: Бөлме	500 гр. сиыр немесе шошқа еті, кесектеп туралған
-Ыдыс-аяқ:	1 тұздалған қияр, кесектеп туралған
Микротолқынға төзімді	2 картоп, кесектеп туралған
тостаған	2 пияз, кесектеп туралған
	2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
	2 ас қасық томат пастасы
	2 ас қасық май
	1 шынаяқ су немесе сорпа
	1 лавр жапырағы
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

3.Долма (Ос-3)

-Шекті салмағы: 1,0 кг	Құрамы
-Тағам темп.: Бөлме	1 құты жүзім жапырақтары
-Ыдыс-аяқ:	200 гр. піскен күріш
Микротолқынға төзімді	500 гр. сиыр еті фаршы
тостаған	1 пияз, туралған
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
	1/2 шынаяқ су
	1/2 шынаяқ қаймақ

Нұсқаулар

1. Шараға піскен күрішті, сиыр етін, пиязды, тұз бен бұрышты қосыңыз және жақсылап араластырыңыз.
2. Жүзім жапырағын тегіс бетке қойып, 1 1/2 қасық күріш қоспасын жапырақтың ортасына салыңыз. Күріш қоспасын жапырақпен ораңыз.
3. Барлық оралған жапырақтарды ретімен үлкен терең шараға қойып, су қосыңыз. Пластик орауышпен жабыңыз.
4. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
5. Дайын болғанда қалауыңыз бойынша қаймақ қосыңыз.

4.Палау (Ос-4)

-Шекті салмағы: 1,2 кг	Құрамы
-Тағам темп.: Бөлме	300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген
-Ыдыс-аяқ:	1 пияз, туралған
Микротолқынға төзімді	1 сәбіз, туралған
тостаған	3 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
	1 шай қасық куркум
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
	200 г жууылып кептірілген ұзын дөңді күріш
	2 шынаяқ су немесе сорпа

Нұсқаулар

1. Сиыр еті, пияз, сәбіз және сарымсақты шамалы май қосылған табада қызарғанша қуырыңыз. Куркума, тұз бен бұрыш қосып, жақсылап араластырыңыз.
2. Піскен сиыр етінің қоспасын үлкен терең шараға салып, күріш пен су қосыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Санат

5.Карри тауығы (Ос-5)

Құрамы

- Шекті салмағы: 1,5 кг
 - Тағам темп.: Бөлме
 - Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді тостаған
- 400 гр. тауық төстері, кесектеп туралған
1/4 шынаяқ зәйтүн майы
2 пияз, туралған
4 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1 зімбір тамыры, тазаланған
1 дәм қабық таяқшасы
2 кептірілген қызыл бұрыш
1 шай қасық куркум ұнтағы
400 гр. қызанақ тұздығы
1/2 шынаяқ су немесе сорпа
1/2 шынаяқ таза йогурт
1 ас қасық лимон шырыны
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

6.Шаурма (Ос-6)

Құрамы

- Шекті салмағы: 0,8 кг
 - Тағам темп.: Бөлме
 - Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара
- 4~6 лаваш немесе жұқа нан
200 гр. піскен және туралған тауық төсі
1 қызанақ, туралған
1 қияр, туралған
3 ас қасық көкөніс, туралған
Тұздық:
1 ас қасық майонез
1 ас қасық қаймақ
1 ас қасық кетчуп
1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған

Нұсқаулар

1. Үлкен терең шараға тауық төсін, қызанақ, қияр және көкөністерді салып, жақсылап араластырыңыз.
2. Тұздықтың барлық құраластарын басқа шарада араластырыңыз.
3. Лавашты тегіс бетке қойып, тұздық пен тауық қоспасын салыңыз. Рулеттерге ораңыз.
4. Рулетті ыдысқа қойып, пластик орауышпен жабыңыз.

7.Баклажан икрасы (Ос-7)

Құрамы

- Шекті салмағы: 1,2 кг
 - Тағам темп.: Бөлме
 - Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді тостаған
- 2 баклажан, тазаланған және туралған
1 тәтті бұрыш, туралған
1 пияз, жұқа туралған
1 қызанақ, жұқа туралған
2 ас қасық көкөніс, туралған
2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1 ас қасық зәйтүн майы
1 шай қасық қант
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
3. Дайын болғанда, піскен көкөністерді блендер немесе асүйлік комбайн көмегімен араластырыңыз.

8.Хинкали (Ос-8)

Нұсқаулар

- Шекті салмағы: 0,6 кг
 - Тағам темп.: Мұздатылған
 - Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара
1. Мұздатылған хинкалиді ыдысқа қойыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сәреде пісіріңіз. Пластик орауышпен жабыңыз.
 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

Авто размораживание

Өнімдердің температурасы мен тығыздығы әртүрлі болуы мүмкін болғандықтан, біз сізге өнімді дайындай бастамас бұрын, оны тексеруге кеңес береміз. Үлкен ет және құс еті кесектеріне ерекше назар аударыңыз, өйткені кейбір өнімдер дайындар алдында толық жібімеген болуға тиіс. Мысалы, балықтың жылдам дайындалатыны сонша, оны кейде ол әлі сіл мұздаған күйде болған уақытта дайындай бастаған дұрыс. Төмендегі мысалда біз сізге 1,4 кг мұздаған құсты қалай дайындау керек екенін көрсетеміз.

(1). ❶ батырмасын басыңыз

Жібітейін деп тұрған өнімнің салмағын өлшеңіз.

Міндетті түрде металдан жасалған бұйымдарды немесе орауларды алып тастаңыз, содан кейін барып өнімді пешке салып, есігін жабыңыз.

(2).Тағам түрін таңдау үшін 7 түймешігін бірнеше рет басыңыз.

(3).Сіз жібітейін деген мұздатылған өнімнің салмағын беріңіз.Тағам салмағын таңдау үшін 9 түймешігін бірнеше рет басыңыз.

(4). ❷ түймесін басыңыз.



Жібіту барысында пешіңіз дыбыс белгісін береді, содан кейін пеш есігін ашып, өнімді аударып қойыңыз және тепе-тең жібітуді қамтамасыз ету үшін бөліктерді бөліңіз. Жібітілген бөліктерді алып, жібітуді баяулату үшін оларды фольгаға ораңыз. Өнімдерді тексергеннен кейін пеш есігін жабыңыз және жібітуді жалғастыру үшін Старт түймесін басыңыз. Сіз пеш есігін ашқанға дейін сіздің пешіңіз өнімдерді әрі қарай жібіте береді (жібіту аяқталды деген дыбыс белгісі берілгеннен кейін де).

Санат

1. Ет (dEF1)

- Шекті салмағы: 0,1 ~ 4,0 кг
- Ыдыс-аяқ: Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ(жалпақ тарелке)

Нұсқаулар

Тартылған сиыр еті, бұжыруға арналған кесінді, стейк, стейк, бифштекс, гамбургерлер, шошқа еті, қой еті, шұжықтар(сосиксалар), котлеттер(2 см)
Дыбыс белгісі берілгеннен кейін өнімді аударып қойыңыз. Жібігеннен кейін өні 5 р 15 минут тұра тұрсын

2.Птица (dEF2)

- Шекті салмағы: 0,1 ~ 4,0 кг
- Ыдыс-аяқ: Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ(жалпақ тарелке)

Нұсқаулар

Бүтіндей (2 кг-ға дейін), төс еті (сүйексіз), сан еттері. Тес еті (2,5 кг-ға дейін)

3.Риба (dEF3)

- Шекті салмағы: 0,1 ~ 4,0 кг
- Ыдыс-аяқ: Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ(жалпақ тарелке)

Нұсқаулар

Жон еті, үлкен кесектер, бүтіндей. Таңқышаяндар еті, омар құйрықтары, асшаяндар, тарақ балықтар

4. Хліб (dEF4)

- Шекті салмағы: 0,1 ~ 0,5 кг
- Ыдыс-аяқ: Қағаз орамал немесе жалпақ тарелке

Инструкції з приготування

Нарізаний скибками хліб, булочки, багет і т.д.

Жылдам жібіту

Бұл функция 0,5 кг шабылған етті, тауық етінің кесекшелерін немесе балықтың қоң етін өте жылдам жібіту үшін жарамды. Ортасы да жібу үшін өнімді біразға қоя тұрыңыз. Төмендегі мысалда біз сізге 0,5 кг тауықтың қоң етін қалай жібіту керек екенін көрсетеміз .

- (1). **Ⓜ** батырмасын басыңыз.
- (2). **Ⓢ** батырмасын басыңыз.
Пеш қалғанын істейді.
Жылдам жібіту функциясы автоматты түрде қосылады.



ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚТАР

* Еттің орамын түгел алып тастаңыз.

* Толтырманы микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз. Дыбыстық сигнал естілген уақытта есікшені ашып, толтырманы пештен алып шығыңыз, оны аударыңыз да, қайтадан пешке салыңыз.
Жібітуді жалғастыру үшін Старт батырмасын басыңыз. Бағдарламаның аяғында толтырманы микротолқынды пештен алып шығып, фольгамен жабыңыз да, толық жібігенге дейін 5-15 минутқа қоя тұрыңыз.

Санат

1. Толтырма

-Шекті салмағы: 0,5 кг
-Тағам темп.: жалпақ тарелке
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынды пешке арналған ыдыс

Нұсқаулықтар

Толтырма
Дыбыстық сигналдан кейін өнімді аударыңыз. Жібіткеннен кейін 5~15 минутқа қоя тұрыңыз.

Дайындау уақытын ұлғайту және азайту

Егер қандай да бір автоматты дайындау бағдарламасын пайдаланған кезде сіз астың жете қуырылмағанын немесе шектен тыс қуырылғанын анықтасаңыз, онда сіз **Ⓢ** батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Автоматты және қол режимінде дайындаған кезде Сіз кез келген уақытта **Ⓢ** батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Бұл орайда дайындау процессін тоқтатудың қажеті жоқ.



- (1). **Ⓜ** батырмасын басыңыз
- (2). **Авто аспаз** бағдарламасын таңдаңыз.
Өнімдердің салмағын беріңіз.
Ⓜ батырмасын басыңыз.
- (3). **Ⓢ (+)** батырмасын басыңыз. Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа ұлғаяды.
Ⓢ (-) батырмасын басыңыз.
Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа азаяды

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

MS204 *** MS20R4 *** MS20F4 *** MS20M4 *** MS20C4 *** MS20B4 *** MW20R4 *** MS20D4 *** сериясы		
Қуат кірісі	230 В~ 50 Гц	
Қуат шығысы	700 ватт (IEC60705 атаулы стандарты)	
Микротолқын жиілігі	2450 МГц +/- 50 МГц (2-топ/В класы)	
Сыртқы өлшемдері	455 мм (Е) x 260 мм (Б) x 330 мм (Т)	
Қуат тұтынуы	Ең көп.	1000 ватт
	Микротолқын режимі	1000 ватт

Класс энергоэффективности	D
Напряжение Напруга	230 В~ 50 Гц
Страна происхождения Өндіруші ел	Китай Қытай
Дата производства Өндірілген күні	Смотрите на этикетке Рейтинг затбелгісін қараңыз
«ЛГ Электроникс Тяньцзинь Эпплаенсис Ко., Лтд.» Джин Вей Родд, 9, Бей Чен Дистрикт, Тяньцзинь, 300402, Китай, Тел:86-22-2699-1061 (RU)	
Импортер: ООО«ЛГ Электроникс РУС» 143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский городской округ, территория Минское шоссе, километр 86-й, дом 9 (RU)	



	<p>Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции. (RU)</p>
	<p>Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады. (KZ)</p>
	<p>Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения. (RU)</p>
	<p>Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін. (KZ)</p>