

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

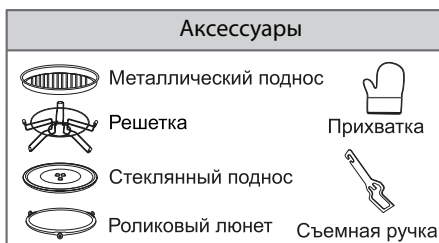
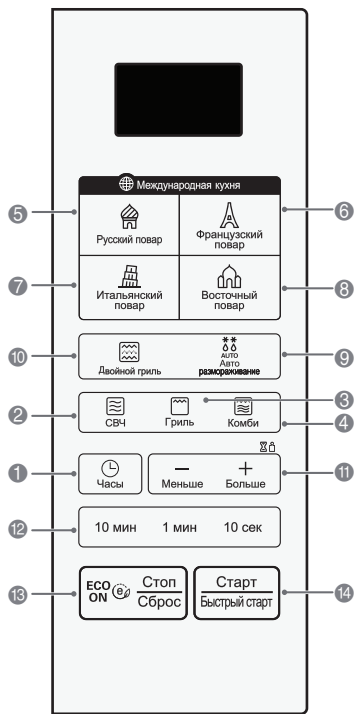
Серия MG634***
(дополнительно, проверьте спецификацию модели)



MFL68119906

www.lg.com

Панель управления



Установка часов

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

- Нажмите кнопку **13**.
- 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 **12** (10 МИН), чтобы установить часы; нажмите кнопку **12** (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.



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 Гриль (См. стр. 3)	Этот режим позволяет вам быстроподрумянить пищу с образованием хрустящей корочки.
4 Комби (См. стр. 3)	В вашей печи имеются режим комбинированного приготовления, который позволяет вам готовить пищу, используя нагревательный элемент микроволны одновременно или поочередно.
5 Русский повар (См. стр. 4)	Режим Русский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
6 Французский повар (См. стр. 5)	Режим Французский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
7 Итальянский повар (См. стр. 7)	Режим Итальянский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
8 Восточный повар (См. стр. 9)	Режим Восточный повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
9 Авто размораживание (См. стр. 10)	Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки Авто размораживание.
10 Двойной гриль	
11 Меньше и Больше	Установка времени приготовления и вес пищи.
12 Установка времени	Установка времени приготовления пищи и часы.
13 СТОП / СБРОС / ECO ON	<ul style="list-style-type: none"> Выключение и очистка всех параметров приготовления, за исключением текущего времени. Энергосбережение
14 Старт / Быстрый 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.

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.

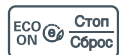
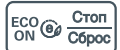
- Нажмите кнопку **13**.
- Нажмите и удерживайте **13**, пока на экране не появится "L" и не прозвучит сигнал. Режим блокировки от детей установлен. Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время
- Чтобы отменить режим блокировки от детей, нажмите и удерживайте кнопку **13**,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

Энергосбережение

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

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

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



Приготовление с использованием микроволновой энергии

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

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

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

- Нажмите кнопку **13**.
- Нажмите кнопку **2** повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.
- Нажмите кнопку **12**, чтобы установить время приготовления.
- Нажмите кнопку **14**.



УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ВЫСОКИЙ	800 Вт (100%)	<ul style="list-style-type: none"> Кипячение воды Говяжий фарш Куски домашней птицы, рыба, овощи Приготовление нежных кусков мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	640 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	480 Вт (60%)	<ul style="list-style-type: none"> Выпечка кексов и лепешек Приготовление яиц Приготовление крема Приготовление рисовых блюд, супов
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	320 Вт (40%)	<ul style="list-style-type: none"> Оттаивание Расплавление сливочного масла и шоколада Приготовление менее нежных кусков мяса
НИЗКИЙ	160 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 **14** и текущий этап приготовления продолжится. В конце 1 этапа подается звуковой сигнал и начинается 2 этап.

Если вы захотите стереть программу приготовления из

памяти печи, дважды нажмите кнопку **13**.

- Нажмите кнопку **13**.
- Задайте уровень мощности и время приготовления для **1 этапа**.

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

- Нажмите кнопку **12**, чтобы установить время приготовления.
- Задайте уровень мощности и время приготовления для **2 этапа**.

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

- Нажмите кнопку **12**, чтобы установить время приготовления.

- Нажмите кнопку **14**.



Быстрый старт

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

- Нажмите кнопку **13**.
- Нажмите кнопку **14**, чтобы выставить время приготовления.



Ваша печь будет автоматически ворк.

В режиме **14** последовательными нажатиями

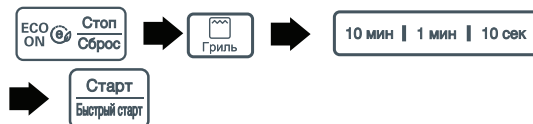
кнопки **14** вы можете увеличить время приготовления максимум до 10 минут.

Вариант	Положение нагревателя
Микроволны Гриль Комби	
Дuo Гриль	

Приготовление в режиме Гриль

Этот режим позволяет вам быстроподумать пищу с образованием хрустящей корочки.

- Нажмите кнопку **13**.
- Нажмите кнопку **3** повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.
- Нажмите кнопку **12**, чтобы установить время приготовления.
- Нажмите кнопку **14**.



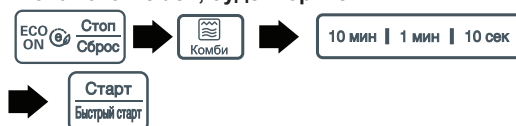
Комбинированный режим приготовления

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

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

- Нажмите кнопку **13**.
- Для выбора сочетания режимов приготовления, несколько раз нажать кнопку **4**.
- Нажмите кнопку **12**, чтобы установить время приготовления.
- Нажмите кнопку **14**.

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



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

Международ кухня

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

Русский повар

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



Картофель в мундире (гс-3):

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

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

- Нажмите кнопку **14**.



Категория	
1. Борщ (гс-1)	Ингредиенты
-Предел веса : 1,7 кг	300 г говядины, нарезанной кубиками
-Температура пищи : Комнатная	1/2 измельченной свеклы
-Принадлежности : чаша для микроволновой печи	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 свежей зелени
	2 чашки воды или бульона
	1 чайная ложка уксуса
	Соль и перец по вкусу

Инструкции

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

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

Инструкции

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

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

Категория

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

Инструкции

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

5. Шашлык из лосося (гс-5)	Ингредиенты
-Предел веса : 0,4 кг	200 г филе лосося (до 2,5 см толщиной)
-Температура пищи : Охлажденный	2 столовые ложки лимонного сока
-Принадлежности: Решетка на поддоне для масла	1 столовая ложка сливочного масла
	1 столовая ложка растительного масла
	Соль и перец по вкусу
	2~3 деревянных шампура

Инструкции

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

6. Пельмени (гс-6)	Ингредиенты
-Предел веса : 0,3 кг	15 ~ 20 замороженных пельменей
-Температура пищи : Замороженные	2 1/2 чашки воды
-Принадлежности: блюдо для микроволновой печи	Лавровый лист, 1 штука
	Соль и перец по вкусу

Инструкции

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

7. Бефстроганов (гс-7)	Ингредиенты
-Предел веса : 1,2 кг	400 г говядины, нарезанной кубиками
-Температура пищи : Комнатная	2 измельченные луковицы
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	1 чашка сметаны
	1 столовая ложка томатной пасты
	1 столовая ложка муки общего назначения \ 1 столовая ложка растительного масла \ 3 столовые ложки измельченной свежей зелени
	1 чашка воды или бульона
	Соль и перец по вкусу

Инструкции

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

8. Кулебяка с сосисем (гс-8)	Ингредиенты
-Предел веса : 0,3 кг	130 г замороженного слоеного теста, разморозить
-Температура пищи : Комнатная	100 г нарезанного филе лосося
-Принадлежности : Решетка	1/2 измельченной луковицы
	1 измельченное крутое яйцо
	Соль и перец по вкусу
	1 яичный желток

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Французский повар

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



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

Категория**Инструкции**

1. Обжарьте лук в 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 700 Вт, пока сыр не расплавится.

2.Сырный крем-суп с мидиями (Fc-2)

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

Ингредиенты

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

Инструкции

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

* Крем-суп

1/2 чашки сливочного масла \ 6 столовых ложки муки общего назначения \ 2 чашки молока \ 1 куриный бульонный кубик

1. Растопите масло на сковородке, добавьте муку и перемешайте до однородного состояния.
2. Добавьте молоко и куриный бульонный кубик, варите на медленном огне до загустения.

3.Крем-суп из шпината (Fc-3)

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

- 600 г овощного пюре
- 1 1/2 чашки куриного бульона
- 2 столовых ложки муки общего назначения \ 2 столовых ложки сливочного масла \ 1 чашка сливок
- Мускатный орех, соль и перец по вкусу

Инструкции

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

* Овощное пюре

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

1. Положите овощи в миску для микроволновой печи. Добавьте воду и 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.

Категория**4.Ezilgan pomidorlar (Fc-4)**

- Предел веса : 1,5 кг
- Температура пищи : Комнатная
- Принадлежности : блюдо для микроволновой печи

Ингредиенты

- 1 луковица, нарезанная кубиками
- 1 баклажан, нарезанный кубиками
- 1 цуккини, нарезанный кубиками
- 1 сладкий перец, нарезанный кубиками \ 3 измельченных помидора
- 1 столовая ложка томатной пасты
- 2 измельченный зубчик чеснока
- 1 столовая ложка измельченной свежей зелени \ 2 столовые ложки уксуса \ 1 чайная ложка сахара
- Добавьте соль и перец по вкусу

Инструкции

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

5.Фаршированные помидоры (Fc-5)

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

Ингредиенты

- 4 средних помидора
- Соль и перец по вкусу
- 400 г говяжьего фарша
- 1/2 чашки хлебных крошек
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 1 столовая ложка дижонской горчицы \ 1 столовая ложка сушеной зелени \ 1 столовая ложка сыра пармезан

Инструкции

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

6.Фаршированные шампиньоны (Fc-6)

- Предел веса : 0,5 кг
- Температура пищи : Комнатная
- Принадлежности : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке

Ингредиенты

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

Инструкции

1. Удалите ножки у каждого гриба и положите на блюдо.
2. Заполните шляпку каждого гриба начинкой.
3. Посыпьте сыром каждый фаршированный гриб.
4. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.

Начинка

- 2 столовые ложки сливочного масла
- Измельченные оставшиеся ножки грибов.
- 1/4 чашки красного вина \ 30 г хлебных крошек
- 3 столовые ложки измельченной свежей зелени
- 1/2 чашки сливок \ Соль и перец по вкусу

1. Обжарьте ножки грибов на сливочном масле в сковородке. Добавьте красное вино, хлебные крошки и петрушку, хорошо перемешайте.
2. Добавьте сливки и тушите на медленном огне до загустения сливок. Приправьте солью и перцем.

7. Жюльен в булочках (Fc-7)

- Предел веса : 0,8 кг
- Температура пищи : Комнатная
- Принадлежности : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке

Ингредиенты

- 4~5 булочки
- Начинка
- 50 г тертого сыра

Категория

Инструкции

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

Начинка

- 2 столовых ложки сливочного масла
- 200 г нарезанных куриных грудок
- 100 г измельченных грибов
- 1 нашинкованная луковица
- 1 чашка сливок

Соль и перец по вкусу

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

8. Стейк из палтуса (Fc-8)

- Предел веса : 0,2 кг
- Температура пищи : Охлажденный
- Принадлежности : Решетка на поддоне для масла

Инструкции

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

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

- Предел веса : 1,2 кг
- Температура пищи : Комнатная
- Принадлежности : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке

Инструкции

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

10. Куриные ножки с черносливом (Fc10)

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

Инструкции

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

Ингредиенты

- Стейк из палтуса 200 г
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 1 столовая ложка растительного масла
- Соль и перец по вкусу

Ингредиенты

- 400 г свиного филе
- 8 полосок бекона
- 1/2 баклажана
- 2 столовых ложки оливкового масла
- Соль и перец по вкусу

Ингредиенты

- 1 нарезанная кольцами луковица
- 1 морковь, нарезанная ломтиками
- 500 г куриных ножек
- 15 половинок чернослива, без косточек
- 1 чашка куриного бульона
- Соль и перец по вкусу

(1). Нажмите кнопку **13**.(2). Нажмите кнопку **7** повторно, чтобы выбрать Продукт.(3). Нажмите кнопку **14**.

Категория

1. Крем-суп с морепродуктами (Ic-1)

- Предел веса : 0,5 кг
- Температура пищи : Комнатная
- Принадлежности : чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

- 1 нарезанная картошка
- 1/2 нашинкованной луковицы
- 2 столовые ложки измельченной свежей зелени
- 1 порубленный стебель сельдерея \ 200 г очищенных и выпотрошенных морепродуктов \ 2 столовые ложки растительного масла
- Соль и перец по вкусу
- 600 г крем-супа

Инструкции

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

* Крем-суп

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

2. Пьемонтский суп (Ic-2)

- Предел веса : 1,5 кг
- Температура пищи : Комнатная
- Принадлежности : чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

- 2 яйца \ 4 столовые ложки сушарной муки \ 2 столовые ложки натертого сыра
- 5 чашек воды
- Мускатный орех, соль и перец по вкусу

Инструкции

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

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

- Предел веса : 1,0 кг
- Температура пищи : Комнатная
- Принадлежности : Огнеупорное стеклянное блюдо на решетке

- 1~2 баклажана
- 1~2 помидора
- Соль и перец по вкусу
- 100 г тертого сыра

Инструкции

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

Категория

4.Перец, фаршированный тунцом и хлебом (Ic-4) -Предел веса : 1,5 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : блюдо для микроволновой печи	Ингредиенты 4 разноцветных сладких перца 2 банки консервированного тунца \ 2 измельченный кусок сухого черного хлеба 1 измельченный зубчик чеснока 100 г сыра пармезан Соль и перец по вкусу 200 г томатного пюре
--	---

Инструкции

1. Срежьте верхушки с перцев, выньте семена.
2. Смешайте тунец, хлеб, чеснок, сыр пармезан, соль и перец.
3. Наполните перцы смесью с тунцом и положите фаршированные перцы на блюдо.
4. Доб авьте сверху томатную пасту и закройте пищевой пленкой.
5. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

5.Лазанья (Ic-5) -Предел веса : 1,2 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : Противень для выпечки 20x20 см	Ингредиенты 6 пластин для лазаньи, приготовить согласно указаниям на упаковке 1 кг мяса и томатный соус 40 г тертого сыра
---	---

Инструкции

1. Положите рядом 2 пластины для лазаньи на дно противня, закрыв дно. Намажьте сверху 1/3 количества мяса и томатного соуса.
2. Повторите то же со следующими 2 пластинами лазаньи, уложив на них 1/3 порция мяса и томатного соуса, затем накройте сверху 2 оставшимися пластинами для лазаньи и оставшейся частью мяса и томатного соуса.
3. Сверху посыпьте тертым сыром
4. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

*** Мясо с томатным соусом**

- 1 нарезанный стебель сельдерея
1 нашинкованная луковичка \ 1 измельченный зубчик чеснока \ 800 г измельченных зрелых помидоров
1 ветка тимьяна \ Лавровый лист, 1 шт.
300 г говяжьего фарша \ Соль и перец по вкусу
1. Обжарьте сельдерей, лук и чеснок в смазанной растительным маслом сковороде до мягкости.
 2. Добавьте помидоры, тимьян и лавровый лист, соль и перец. Перемешайте и тушите около 30 минут.
 3. Обжарьте говяжий фарш в смазанной растительным маслом сковороде в течение 5 минут, постоянно помешивая. Вылейте помидорную смесь в фарш и тушите 5 минут.

6.Спагетти болоньез (Ic-6) -Предел веса : 1,0 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : чаша для микроволновой печи	Ингредиенты соуса болоньез 1 столовая ложка оливкового масла \ 1 нашинкованная луковичка \ 1 измельченный зубчик чеснока \ 400 г говяжьего фарша \ 100 г томатной пасты \ 2 помидора, нарезать \ 1 столовая ложка сушеной зелени Соль и перец по вкусу Ингредиенты для приготовления пасты 150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке 1 столовая ложка сыра пармезан
--	---

Инструкции

1. Добавьте все ингредиенты соуса болоньез в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
3. После завершения приготовления перемешайте и добавьте соус болоньез в сваренную пасту, перед подачей гарнируйте сыром пармезан или по вкусу.

Категория

7. Спагетти карбонара (Ic-7) -Предел веса : 0,4 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	Ингредиенты соуса болоньез 100 г нарезанного копченого бекона \ 1 измельченный зубчик чеснока \ 1/2 чашки сливок 4 яичных желтка \ 100 г сыра пармезан \ Соль и перец по вкусу Ингредиенты для приготовления пасты 150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке 1 столовая ложка сыра пармезан
--	--

Инструкции

1. Обжарьте бекон с чесноком в смазанной растительным маслом сковороде, пока он не зарумянится, удалите излишки жира.
2. Сложите обжаренный бекон, сливки, яичные желтки, сыр пармезан, соль и перец в большую глубокую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстие.
3. Поместите блюдо в печь. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
4. Завершив приготовление, перемешайте и добавьте соус карбонара в сваренную пасту, перед подачей гарнируйте сыром пармезан, или по вкусу.

8. Ризотто (Ic-8) -Предел веса : 1,2 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	Ингредиенты 200 г риса для ризотто 1 1/2 чашки воды или бульона 1/2 чашки молока 200 г говядины, нарубить 2 яйца \ 1 нашинкованная луковичка \ 50 г зеленого горошка \ 100 г тертого сыра Соль и перец по вкусу
---	---

Инструкции

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

9.Свежая пицца (Ic-9) -Предел веса : 0,4 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : Огнеупорное стеклянное блюдо на решетке	Ингредиенты Готовая основа из теста Начинка: 3 столовые ложки томатного соуса \ 30 г нарезанной ломтиками колбасы \ 1/2 луковички, нарезанной ломтиками \ 2 свежих гриба, нарезанные ломтиками 1/2 свежего перца \ 100 г измельченного сыра Моцарелла
---	---

Инструкции

1. Положите готовую основу из теста на жаропрочное стеклянное блюдо. Смажьте соусом для пиццы. Уложите сверху начинку и сыр.
2. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

Готовая основа из теста

- 120 г муки общего назначения или хлебной муки
1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей
1/3 чайной ложки соли \ 1 чайная ложка сахара, \ 70 мл теплой воды \ 1 чайная ложка оливкового масла холодного отжима, и еще немного для смазывания
1. Смешайте все ингредиенты в большой емкости.
 2. С помощью электрического миксера взбейте до получения равномерного и эластичного теста.
 3. Раскатайте тесто и положите лепешку на смазанное жиром стеклянное жаропрочное блюдо. Равномерно проколите поверхность теста вилкой.
 4. Поместите блюдо на решетку в печи и готовьте 7~9 минут в режиме Гриль.
 5. После приготовления выложите готовую лепешку на блюдо.

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

Восточный повар

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



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

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

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

4. Плов (Ос-4)	Ингредиенты
-Предел веса : 1,2 кг	300 г говядины, нарезать кубиками
-Температура пищи : Комнатная	1 нашинкованная луковичка
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	1 нашинкованная морковь
	3 измельченных зубчика чеснока
	1 чайная ложка куркумы
	Соль и перец по вкусу
	200 г длиннозерного риса, промыть и высушить
	2 чашки воды или бульона
Инструкции	
1. Обжарьте говядину, лук, морковь и чеснок в смазанной растительным маслом сковороде до светло-коричневого цвета. Добавьте куркуму, соль и перец, тщательно перемешайте.	
2. Сложите готовую смесь в глубокую большую миску, добавьте рис и воду. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.	
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.	

5. Курица в карри (Ос-5)	Ингредиенты
-Предел веса : 1,5 кг	400 г куриных грудок, нарезать кубиками
-Температура пищи : Комнатная	1/4 чашки оливкового масла
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	2 нашинкованные луковички
	4 измельченных зубчика чеснока
	1 натертый корень имбиря
	1 палочка корицы
	2 сушеных красных перца чили
	1 чайная ложка измельченной куркумы \ 400 г томатного соуса
	1/2 чашка воды или бульона
	1/2 чашки простого йогурта
	1 ст. л. лимонного сока
	Соль и перец по вкусу
Инструкции	
1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.	
2. Поместите в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.	

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

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.

- Нажмите кнопку **13**. **Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.**
- Нажмите кнопку **9**. Выбор требуемой категории производится последовательными нажатиями;
- Задайте желаемый вес. Нажмите на сектор **11** кнопки ввода веса.
- Нажмите кнопку **14**.



В процессе размораживания ваша печь подает 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 :	
Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	Птица: Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки. Грудки (до 2.5 кг)
Замороженные овощи (dEF4)	Рыба: Филе, большие куски, целиком, Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки
- Вес : 0,1~2,0 кг	Замороженные овощи
Посуда для микроволновой печи, поворотный столик (продукты замороженные)	Овощное ассорти, молодая морковь, и т. д.
	1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи.
	2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик.
	3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала, откройте дверцу и перемешайте овощи. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте размораживать.
	4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять 3-5 минут.

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

Категория

Инструкции

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

7. Чахохбили (Ос-7)

Ингредиенты	Ингредиенты
-Предел веса : 1,7 кг	1 кг куриного мяса, нарезать кубиками
-Температура пищи : Комнатная	1 сладкий перец, измельчить
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	1 нашинкованная луковица
	1 измельченный помидор
	2 измельченных зубчика чеснока
	1/2 чашки красного или белого вина
	3 столовые ложки измельченной свежей зелени
	1 столовая ложка острого красного перца
	1/2 чайной ложки шафрана
	Соль и перец по вкусу

Инструкции

- Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Покройте 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.

8. Бакажанная икра (Ос-8)

Ингредиенты	Ингредиенты
-Предел веса : 1,2 кг	2 очищенных от кожи измельченных баклажана \ 1 измельченный сладкий перец \ 1 нарезанная тонкими кольцами луковица \ 1 мелко измельченный помидор \ 2 столовые ложки измельченной свежей зелени
-Температура пищи : Комнатная	2 измельченных зубчика чеснока
-Принадлежности : блюдо для микроволновой печи	1 столовая ложка оливкового масла
	1 чайная ложка сахара
	Соль и перец по вкусу

Инструкции

- Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску, тщательно 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.
- После завершения приготовления пюрируйте овощи в кухонном комбайне или при помощи блендера.

9. Сациви (Ос-9)

Ингредиенты	Ингредиенты
-Предел веса : 1,7 кг	250 г грецких орехов \ 1 луковица
-Температура пищи : Комнатная	2 измельченных зубчика чеснока
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	1/2 чайной ложки шафрана
	1/2 чайной ложки корицы
	1 1/2 чашки воды или бульона
	1кг мяса курицы или индейки, нарезанного кубиками
	1 столовая ложка сока граната
	Соль и перец по вкусу

Инструкции

- Сложите в миску грецкие орехи, лук, чеснок, шафран, корицу, налейте воду в миску и пюрируйте при помощи блендера или в кухонном комбайне.
- Сложите смесь с грецким орехом, курицу, гранатовый сок, соль и перец в большую глубокую миску и тщательно перемешайте. Покройте 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.

10. Хинкали (Ос10)

Инструкции	Инструкции
-Предел веса : 0,6 кг	1. Положите замороженные хинкали на блюдо. Для получения наилучшего результата разложите в один слой. Закройте пищевой пленкой.
-Температура пищи : Замороженные	2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
-Принадлежности : блюдо для микроволновой печи	

Увеличение и уменьшение времени приготовления

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

11.

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

11.

При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.

- Нажмите кнопку 13.
- Выберите требующуюся программу **Международная кухня**, Задайте вес продуктов.

- Нажмите кнопку 14.

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



Положение нагревательного элемента

- Предупреждение** Не следует передвигать нагревательного элемента руками, используйте для этого специальную ручку-держатель. Будьте осторожны, не обожгите руки! При использовании ручки-держателя для установления нагревательного элемента в нужную вам позицию не перегибайте нагревательного элемента и беритесь за его середину.

- Если на экране дисплея высвечивается «H-U», это означает, что нагревательного элемента не должен располагаться горизонтально.

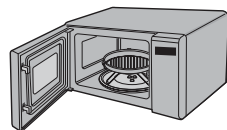
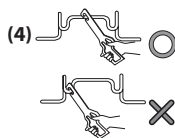


H-U

- Если на экране дисплея высвечивается «H-d», это означает, что нагревательного элемента не должен располагаться вертикально.



H-d



Авто повар Двойной гриль

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0.5 кг Сосиски Гриль

- Режим **Авто повар-Двойной гриль** позволяет вам легко готовить большинство ваших любимых блюд посредством выбора соответствующей категории блюда и ввода веса продуктов.



- Установите подвижный нагреватель в горизонтальное положение. Нажмите кнопку 13.

- Нажмите кнопку 10. На дисплее появится сообщение "0.1 Kg"

- Нажмите кнопку [+] пять раз. В процессе приготовления вы можете использовать кнопки [+] / [-] для увеличения/уменьшения времени приготовления.

- Нажмите кнопку 14.



Рецепты от Французский повар

1. Сосиски гриль (DG-1) **Инструкции**

- Удалить всю упаковку и сделать надрезы на поверхности. Поместить на металлическую поднос на решетке.
- Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение.
- Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать «старт» для приготовления.
- По окончании приготовления вынуть из печи. Подавать на стол.

2. Куриные окорочка (DG-2) **Ингредиенты**

- Куриные ножки - 2 шт Сыр - 150 г
- Вес : 0,2-0,8 кг Шампиньоны - 100г
- Температура продукта : Специи: приправа для бройлерного цыпленка, приправа для гриля.
- Комнатная темп. Продуктов
- Посуда : Металлический поднос на решетке

Инструкции

- Удалить косточки из куриных ножек.
- Натереть сыр и смешать его с шампиньонами.
- Нафаршировать куриные ножки смесью сыра и грибов. Заправить их специями.
- Поместить куриные ножки на металлический поднос на решетке.
- Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение.
- Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать «старт» для приготовления.
- По окончании приготовления, вынуть из печи и дать отстояться.

3. Мясо на косточке (DG-3) **Ингредиенты**

- Вес : 0,6 кг Свинина на косточке - 600г
- Температура продукта : Крупные куски порезать на более мелкие (по 100-150г каждый)
- Комнатная темп. Маринад
- Продуктов ст. л. растительного масла, ½ лимона, 2 головки чеснока, Приправа для гриля, приправа для бифштекса, кориандр, черный перец
- Посуда : Металлический поднос на решетке

Инструкции

- Маринад : Смешать сок лимона, растительное масло, приправы и порезанный чеснок. Маринуйте мясо в течении 1 часа.
- Поместить мясо на металлический поднос на решетке.
- Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение.
- Выбрать меню и нажать «старт» для приготовления.
- По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 2-3 минуты под крышкой.

4. Стейк (DG-4) **Инструкции**

- Вес : 0,2-1,0 кг
- Температура продукта : Удалите упаковку и поместите на металлический поднос на решетке.
- Охлажден. продукты
- Посуда : Металлический поднос на решетке
- Инструкции : Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение.
- Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать «старт» для приготовления.
- По окончании приготовления вынуть из печи. Подавать на стол

Рецепты от Французский повар

5. Запеченный картофель (DG-5)
- Вес : 0,2-1,0 кг
- Температура продукта :
 Комнатная темп. Продуктов
- Посуда :
 Металлический поднос на решетке

Инструкции

1. Выбрать картофель среднего размера (180 -220г). Промыть и высушить. Проткнуть картофель в нескольких местах вилкой.
2. Поместить картофель на металлический поднос на решетке.
3. Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение.
4. Выбрать меню и нажать «старт» для приготовления.
5. По окончании приготовления накрыть алюминиевой фольгой и оставить на 5 минут.

6. Овощи гриль (DG-6)

- Вес : 0,8 кг
- Температура продукта :
 Комнатная темп. Продуктов
- Посуда :
 Металлический поднос на решетке

Ингредиенты

Цукини - 1 шт Сладкий перец - 4 шт
 Лук - 4 шт разного цвета
 Баклажаны - 1 шт Помидоры мелкие - 6 шт
 Шампиньоны мелк. - 12 шт
Соус:
 Лимонный соус 6 ст.л Оливковое масло -200мл
 Петрушка, рубленая -2 ч. ложка
 Душица, рубленая -2 ч. ложка
 Соль перец по вкусу

Инструкции

1. Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и оставить на 30 мин
2. Цукини, лук и помидоры нарезать крупными дольками.
3. Насадить овощи и шампиньоны на шпажки (примерно 200г на 1 шпажку). Смазать маслом.
4. Поместить овощи на металлический поднос на решетке.
5. Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение.
6. Выбрать меню и нажать «старт» для приготовления.
7. По окончании приготовления, подавать соус отдельно

Технические характеристики

Серия MG634 ***		
Напряжение сети	230 В ~ 50 Гц	
Выходная мощность	800 Вт (номинальное значение согласно стандарту IEC60705)	
Частота микроволн (СВЧ)	2450 МГц +/- 50 МГц (Группа 2/Класс B)	
Наружные размеры	485 (Ш) x 285 (В) x 385 (Г) мм	
Потребляемая мощность	Макс.	2250 Вт
	Микроволновый режим	1200 Вт
	Гриль	1100 Вт
	Дуо гриль	2100 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО СРОК ИЗДЕЛИЯ



1. Символ перекрещенного мусорного контейнера означает, что данное изделие подпадает под действие Европейской директивы 2002 / 96 / ЕС.
2. Все электрические и электронные приборы должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов в специально предназначенных для этого пунктах приема, утвержденных правительственными или местными административными учреждениями.
3. Надлежащая утилизация использованного оборудования поможет избежать негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека.
4. За подробной информацией по утилизации использованного оборудования обращайтесь в местные службы, службы переработки отходов или в торгующую организацию, продавшую товар.

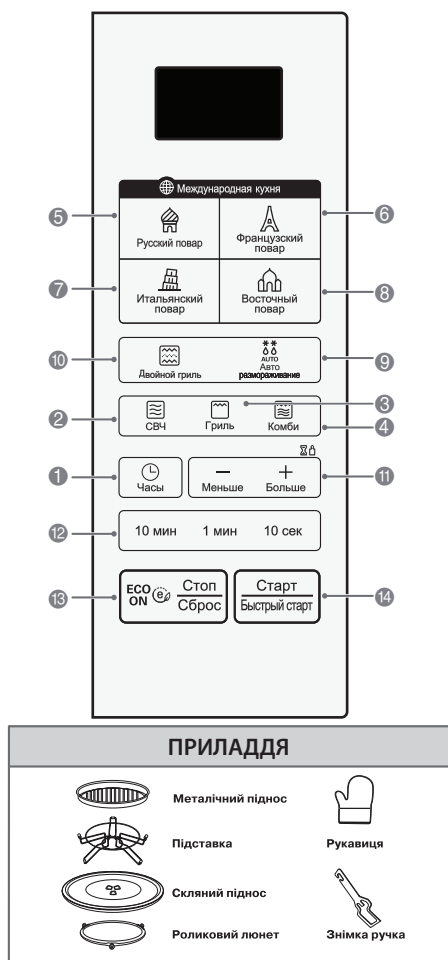
ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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

Серія MG634 * * *
(не в усіх моделях, перевірте характеристики моделі)

Басқару панелі



Установка годинника

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

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

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

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



Бөлік

- Часы** (Дивись сторінку 2)
За своїм вибором, ви можете встановити годинник так, щоб він працював в 12-годинній або 24-годинній системі.
- СВЧ** (Дивись сторінку 3)
У вашій печі можна обирати 5 рівнів мікрохвильової потужності.
- Гриль** (Готування у режимі гриля 3)
Цей режим дозволяє вам швидко підрум'янити їжу з утворенням хрусткої коринки.
- Комби** (Комбінований режим готування 3)
У вашій печі є режим комбінованого готування, який дозволяє вам готувати їжу, використовуючи **нагрівальний елемент** та мікрохвилі одночасно або по черзі. Це, звичайно, дозволяє вам приготувати їжу за більш короткий час.
- Русский повар** (Дивись сторінку 4)
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Французский повар** (Дивись сторінку 6)
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Итальянский повар** (Дивись сторінку 7)
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Восточный повар** (Дивись сторінку 9)
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Авто размораживание** (Дивись сторінку 10)
Вибір необхідної категорії і робиться за допомогою натискання кнопки **Разморозж**.
- Двойной гриль** (Дивись сторінку 11)
- Меньше и Больше**
 - Під час приготування в автоматичному чи ручному режимі, ви маєте можливість підвищувати або зменшувати час приготування улюблений період приготування шляхом повертання морожування).
- Установка времени**
 - Встановіть час приготування.
- СТОП / СБРОС / ECO ON**
 - Зупиніть та зкиньте усі уведені данні, крім часудня.
 - Економія
- Старт / Быстрый старт**
 - Для того, щоб почати приготування обраної страви, натисніть кнопку один раз.
 - Режим швидкий старт дозволяє вам встановити 30 секундний інтервал високої потужності приготування натисканням великої кнопки старту.

Блокування від дітей

У вашій печі є запобіжний пристрій, який дозволяє запобігти випадковому включенню печі. Після включення 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.

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



Економія Електроенергії

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

Натисніть **13**. На дисплеї з'явиться "0". Натисніть **13** або дисплей вимкнеться автоматично через 5 хвилин.

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



Готування з використанням мікрохвилової енергії

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

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

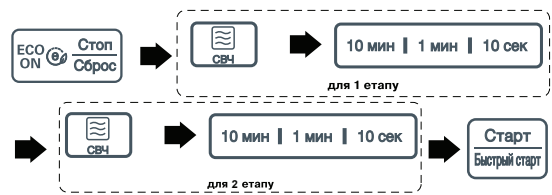


РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ВИХІД	ВИКОРИСТАННЯ
ВYSOKИЙ	800 Вт	<ul style="list-style-type: none"> Кип'ячена вода Фарш яловичини Готуйте кусочки курятини, риба, овочі Готуйте філе м'яса
СРЕДНИЙ ВYSOKИЙ	640 Вт	<ul style="list-style-type: none"> Усе для розігріву Піджарене м'ясо та домашня птиця Готуйте гриби та креветки Готуйте продукти з вмістом сиру та яєць
СРЕДНИЙ	480 Вт	<ul style="list-style-type: none"> Печіть торти та булочки Готуйте яйця Готуйте заварний крем Готуйте рис, суп
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	320 Вт	<ul style="list-style-type: none"> Розморожує усе Топить масло та шоколад Готуйте більші куски м'яса
НИЗКИЙ	160 Вт	<ul style="list-style-type: none"> Плавте масло та сир Плавте морожене З підвищеним вмістом дріжджів

Готування у два етапи

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

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



Швидкий старт

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

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

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

Варіант	Положення нагрівача
Мікрохвилі Гриль Комбі	
Дуо Гриль	

Готування у режимі гриля

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

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



Комбінований режим готування

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

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

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

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

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



Категорія	Мікрохвильова потужність (%)	Мощность гриля (%)
Co-1	25	75
Co-2	45	55
Co-3	65	35

Русский повар

- Натисніть кнопку **13**.
- Послідовно натискайте кнопку **5**, щоб вибрати вид їжі.
- Натисніть кнопку **14**.



Картопля “в мундирі” (гс-3)

- Натисніть кнопку **13**.
- Натисніть кнопку **5** три рази.
На дисплеї з'явиться повідомлення “гс-3”
- Послідовно натискайте кнопку **11**, щоб задати вагу їжі

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

- Натисніть кнопку **14**.



Тип страви

1. Борщ (гс-1)	Інгредієнти
-Вага : 1,7 кг	300 г яловичини, нарізаної великими шматками
-Температура продуктів: Кімнатної температури	1/2 буряка, подрібненого
-Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі	1/2 моркви, подрібненої
	1/2 цибулі, подрібненої
	1 картоплина, подрібнена
	1 томат, подрібнений
	100 г капусти, подрібненої
	1 зубчик часнику, чавлений
	1 столова ложка томат-пасту
	3 столові ложки свіжої подрібненої зелені
	2 склянки води або бульйону
	1 чайна ложка оцту
	Сіль і перець за смаком

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

2. Солянка м'ясна (гс-2)	Інгредієнти
-Вага: 1,7 кг	100 г сосисок, нарізаних
-Температура продуктів: миска для мікрохвильової печі	1 цибуля, подрібнена
-Посуд/ приналежності: Кімнатної температури	1 томат, подрібнений
	3 мариновані огірки, подрібнені
	10 чорних оливок без кістки, нарізаних
	2 столові ложки томат-пасту
	3 склянки води або бульйону
	Сіль і перець за смаком

Тип страви

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

3. Картопля “в мундирі” (гс-3)

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

Інструкції з приготування

- Виберіть картоплини середнього розміру вагою 180-220 г. Вимийте і протріть картоплини. Протріть картоплю декілька разів виделкою.
- Поставте картоплю в піч. Вибрати меню й натиснути Start.
- Після приготування, залиште накритим фольгою на 5 хвилин.

4. Курячий шашлик (гс-4)

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

Інгредієнти

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

Інструкції з приготування

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

5. Шашлик з лосося (гс-5)

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

Інгредієнти

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

Інструкції з приготування

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

6. Пельмені (гс-6)

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

Інгредієнти

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

Нұсқаулар

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

Тип страви

7. Бефстроганов (гс-7)	Інгредієнти
-Вага: 1,2 кг	400 г яловичини, нарізаної великими шматками
-Температура продуктів: Кімнатної температури	2 цибулі, подрібненої
-Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	1 склянка сметани 1 столова ложка томат-пасту 1 столова ложка універсального борошна \ 1 столова ложка олії 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені \ 1 склянка води або бульйону Сіль і перець за смаком

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

8. Кулебяка з лососем (гс-8)

-Вага: 0,3 кг	Інгредієнти
-Температура продуктів: Кімнатної температури	130 г замороженого листового тіста, розмороженого
-Посуд/ приналежності: Решітка	100 г філе лосося, подрібненого 1/2 цибулі, подрібненої 1 варене яйце, подрібнене Сіль і перець за смаком 1 жовток

Інструкції з приготування

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

9. Картопляні чіпси (гс-9)

-Вага: 1 кг	Інструкції з приготування
-Температура продуктів: Кімнатної температури	1. Нарізати картоплю скибочками якомога тонше за допомогою спеціального ножа або овочерізки.
-Посуд/ приналежності: Скляний лоток	2. Обтерти картопляні скибочки рушником та розкласти на пергаменті. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар.
	3. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.
	4. Після приготування, оставте на 1-2 хвилини.

10. Гречана каша (гс10)

-Вага: 0,3 кг	Інструкції 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.

11. Щі (гс11)

-Вага: 1,5 кг	Інгредієнти
-Температура продуктів: Кімнатної температури	300 г яловичини, нарізаної великими шматками
-Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	200 г капусти, подрібненої 1 цибуля, подрібнена 1 морква, подрібнена 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені 3 склянки води або бульйону Сіль і перець за смаком

Тип страви

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

12. Чаудер (гс12)

-Вага: 1,7 кг	Інгредієнти
-Температура продуктів: Кімнатної температури	500 г тріски, нарізаної великими шматками \ 2 картоплини, нарізані великими шматками 1 цибуля, нарізана великими шматками \ 1 морква, нарізана великими шматками 1/4 склянки горілки 2 склянки води або бульйону 2 лаврових листка Сіль і перець за смаком
-Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
3. Після приготування перемішати та прикрасити свіжою зеленню або, за бажанням, перед сервіруванням.

13. Рибний растегай (гс13)

-Вага: 0,3 кг	Інгредієнти
-Температура продуктів: Кімнатної температури	130 г замороженого листового тіста, розмороженого
-Посуд/ приналежності: Решітка	100 г філе білої риби, подрібненої 3 столові ложки подрібнених шампінйонів 3 столові ложки вареного рису Сіль і перець за смаком 1 жовток

Інструкції з приготування




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

14. М'ясний гуляш (гс14)

-Вага: 1,0 кг	Інгредієнти
-Температура продуктів: Кімнатної температури	500 г яловичини або свинини, нарізаної великими шматками
-Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	2 цибулини, нарізані великими шматками 1 столова ложка універсального борошна 3 столові ложки томат-пасту 1 лавровий лист 1 склянка води або бульйону Сіль і перець за смаком

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. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
3. Після приготування перемішати та прикрасити свіжою зеленню або, за бажанням, перед сервіруванням.

Французский повар

- (1) Натисніть кнопку .
- (2) Послідовно натискайте кнопку , щоб вибрати вид їжі.
- (3) Натисніть кнопку .



Тип страви

1. Французський 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

Інструкції 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 яловичий бульйон і червоне вино. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
- Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
- Після приготування перемішати та розлити по тарілках.
- Покласти по 1 скибці підсмаженого хліба в кожну супову тарілку та посипати хліб сиром. Підігріти 2~3 хвилини в мікрохвильовій печі на 700 ватт, щоб сир розплавився.

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

Інструкції з приготування

- 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.
- Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.
- Після приготування видалити раковини, додати суп-пюре та добре перемішати.

* Суп-пюре

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

3. Суп-пюре зі шпинату Інгредієнти

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

Тип страви

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

* Овочеve пюре

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

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

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

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

Інструкції з приготування

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

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

Тип страви

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 сковороді. 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 в булочці (Fc-7)

Інгредієнти

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

Інструкції 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.

*** Толтыру**

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

8. Стейк з палтуса (Fc-8)

Інгредієнти

- 200 г палтуса
1 столова ложка лимонного соку
1 столова ложка олії
Сіль і перець за смаком
Охолоджене
-Посуд/ приналежності:
Решітка і піддон для жиру

Інструкції з приготування

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

9. Філе свинини в беконі з баклажаном (Fc-9)

Інгредієнти

- 400 г філе свинини
8 смужок бекону
1/2 баклажану
2 столові ложки оливкової олії.
Сіль і перець за смаком
-Вага: 1,2 кг
-Температура продуктів: 200 г баклажану
Кімнатної температури
-Посуд/ приналежності:
Вогнетривка скляна форма на решітці

Інструкції з приготування

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

Тип страви

10. Курячі ніжки з чорносливом (Fc10)

Інгредієнти

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

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Італійський повар

- (1) Натисніть кнопку
- (2) Послідовно натискайте кнопку , щоб вибрати вид їжі.
- (3) Натисніть кнопку



Тип страви

1. Суп-пюре з морепродуктів (Ic-1)

Інгредієнти

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

Інструкції з приготування

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

*** Суп-пюре**

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

2. П'ємонтський суп (Ic-2)

Інгредієнти

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

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Тип страви

3.Баклажан з томатами й сиром (Іс-3)
 -Вага: 1,0 кг
 -Температура продуктів: Кімнатної температури
 -Посуд / приналежності: Вогнетривка скляна форма на решітці

Інструкції з приготування

1. Нарізати баклажани та томати скибками по 1,5 см та приправити сіллю та перцем.
2. Покласти баклажани й томати шарами на тарілку та посипати сиром кожен томат.
3. Викаладіть на решітку. Вибрати меню й натиснути Start.

4. Перець, фарширований тунцем та хлібом (Іс-4)
 -Вага: 1,5 кг
 -Температура продуктів: Кімнатної температури
 -Посуд/ приналежності: тарілка для мікрохвильової печі

Інструкції з приготування

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

5.Лазанья (Іс-5)
 -Вага: 1,2 кг
 -Температура продуктів: Кімнатної температури
 -Посуд/ приналежності: 20x20см форма для випікання

Інструкції з приготування

1. Покладіть поряд 2 пластини лазаньї на дно форми для випікання, щоб закрити її дно. Зверху розкладіть 1/3 м'яса та томатного соусу.
2. Далі ще 2 пластини лазаньї та ще 1/3 м'яса та томатного соусу; наприкінці покласти останні 2 пластини лазаньї та м'ясо з томатним соусом.
3. Зверху посипати тертим сиром.
4. Поставити страву у піч. Оберіть розділ меню, натисніть старт.

*** М'ясо та томатний соус**

1 стеблина селери, подрібнена / 1 цибуля, подрібнена
 1 зубчик часнику, чавлений / 800 г спілих томатів, подрібнених / 1 гілочка чебрецю / 1 лавровий лист
 300 г меленої яловичини / Сіль і перець за смаком

1. Готувати селеру, цибулю та часник в невеликій кількості олії на сковорідці, доки вони не розм'якшаться.
2. Додати томати, чебрець, лавровий лист, сіль і перець. Перемішати та готувати на маленькому вогні 30 хвилин.
3. Готувати мелене м'ясо в іншій сковорідці в олії протягом 5 хвилин, постійно помішуючи. Залити томатну суміш у м'ясо і готувати 5 хвилин.

Тип страви

6.Спагеті болоньезе (Іс-6)
 -Вага: 1,0 кг
 -Температура продуктів: Кімнатної температури
 -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти для м'ясного соусу
 1 столова ложка оливкової олії.
 1 цибуля, подрібнена
 1 зубчик часнику, чавлений
 400 г меленої яловичини
 100 г томат-паста
 2 подрібнених томата
 1 столова ложка сушеної зелені
 Сіль і перець за смаком
Інгредієнти для пасти
 150 г пасти, звареної за рецептом на коробці.
 1 столова ложка сиру пармезан

Інструкції 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. Вибрати 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.

7.Спагеті карбонара (Іс-7)
 -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

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start.
4. Після варіння перемішати, додати соус карбонара в зварену пасту, посипати сиром пармезан або вже перед подаванням.

8.Різото (Іс-8)
 -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

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

9.Свіжа піца (Іс-9)
 -Вага: 0,4 кг
 -Температура продуктів: Кімнатної температури
 -Посуд/ приналежності: Вогнетривка скляна форма на решітці

Інгредієнти
 Напівготове тісто
 Глазур :
 3 столові ложки томатного соусу
 30 г сосисок, нарізаних
 1/2 цибулі, нарізаної
 2 свіжих гриба, нарізаних
 1/2 свіжого перцю
 100 г тертого сиру моцарела

Тип страви

Інструкції з приготування

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

10. Яблучні чіпси (Іс10) Інгредієнти

- Вага: 1.0 кг 1/2 яблука
-Температура продуктів: 1 склянка цукреної води (1 Кімнатної температури склянка води + 2 чайні ложки -Посуд/ приналежності: цукру)
Скляний лоток

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start.
4. Після приготування, оставте на 1-2 хвилини.

Восточный повар

- (1) Натисніть кнопку **ECO**.
- (2) Послідовно натискайте кнопку **8**, щоб вибрати вид їжі.
- (3) Натисніть кнопку **14**.



Тип страви

1. Суп харчо (Ос-1) Інгредієнти

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

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start.
Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Тип страви

2. Азу (Ос-2)

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

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

3. Долма (Ос-3) Інгредієнти

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

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start.
5. Після приготування подавати зі сметаною або за власним смаком.

4. Плов (Ос-4) Інгредієнти

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

Інструкції 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. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Тип страви**5. Курка карі (Ос-5) Інградієнти**

-Вага: 1,5 кг	400 г курячих грудок, нарізаних великими шматками
-Температура продуктів: Кімнатної температури	1/4 склянки оливкової олії
-Посуд/приналежності:	2 цибулі, подрібненої
миска для мікрохвильової печі	4 зубчики часнику, чавлений
	1 коріння імбиру, чищеного
	1 паличка кориці
	2 сухих перцю 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

Інструкції з приготування

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

6. Шаурма (Ос-6) Інградієнти

-Вага: 0,8 кг	4~6 лаваші або тонкі хлібини
-Температура продуктів: Кімнатної температури	200 г курячих грудок, приготованих і подрібнених
-Посуд/приналежності:	1 томат, подрібнений
тарілка для мікрохвильової печі	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

Інструкції з приготування

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

7. Чахохбілі(Ос-7) Інградієнти

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

Інструкції з приготування

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

8. Ікра баклажана (Ос-8) Інградієнти

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

Тип страви**9. Сациві (Ос-9) Інградієнти**

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

Інструкції з приготування

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

10. Хінкалі (Ос10) Інградієнти

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

Автотатичне розморожування продуктів

Тому що температурой щільність продуктів можуть бути різними, ми рекомендуємо перевірити продукти перед початком готування. Особливу увагу зверніть на великі шматки м'яса й птиці, тому що деякі продукти не повинні бути повністю відталі перед готуванням. Наприклад, риба готується так швидко, що іноді краще починати готування тоді, коли вона ще де що заморожена.

(1) Натисніть кнопку **Ⓢ**.

Зважте продукти, які ви збираєтесь розморожувати.

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

(2) Послідовно натискайте кнопку **Ⓢ**, щоб вибрати вид їжі.

(3) Послідовно натискайте кнопку **Ⓢ**, щоб задати вагу їжі

(4) Натисніть кнопку **Ⓢ**.



У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого слід відкрити дверцята печі, перевернути продукти й розділити шматки для забезпечення рівномірного відтаювання. Вийміть відталі шматки або екрануйте їх фольгою для вповільнення відтавання. Після перевірки продуктів закрийте дверцята й натисніть кнопку **Start** для продовження розморожування.

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

Нагрівальний елемент Положення

- (1) Попередження** Не слід пересувати нагрівальний елемент руками, використовуйте для цього спеціальну ручку утримувач. Будьте обережні, не опечіть руки. При використанні ручки утримувача для установлення нагрівального елемента в потрібну Вам позицію не перегинайте нагрівальний елемент та беріться за його середину.
- (2)** Якщо на дисплеї відображається "H-U", це означає, що нагрівальний елемент не повинен розташовуватись горизонтально.

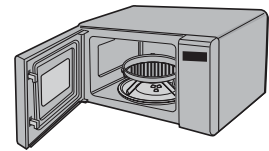
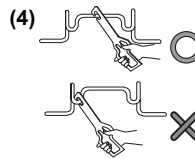


H-U

- (3)** Якщо на дисплеї відображається "H-d", це означає, що нагрівальний елемент не повинен розташовуватись вертикально.



H-d



Авто повар Двойной гриль

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 0,5 кг картоплі в режимі «Сосиски Гриль»

- (1)** Режим Авто повар- Двойной гриль дозволить Вам легко приготувати більшість ваших улюблених страв шляхом вибору відповідної категорії страви та уведення ваги продуктів.

Металевий піднос



Підставка



- (2)** Розташуйте рухомий нагрівач у горизонтальне положення. Натисніть кнопку **13**.

- (3)** Натисніть кнопку **10**. На дисплеї з'явиться повідомлення "0.1 Kg".

- (4)** Натисніть кнопку **[+] (БІЛЬШЕ)** п'ять разів. У процесі готування ви можете використати кнопки **[-] / [+]** для збільшення/зменшення часу готування.

- (5)** Натисніть кнопку **14**.



Тип страви

1. М'ясо (dEF1)

-Вага: 0.1 ~ 4.0 кг
-Посуд / приналежності:
Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)

Інструкції з приготування

Яловичий фарш, філе, нарізка для тушування, стейк, біфштекс, гамбургери, свині відбивні, відбивні з баранини, ковбаски(сосиски), котлети (2см).

Перегорніть продукт після звукового сигналу. Після розмороження, дайте продукту відстоятися 5-15 хв.

Тип страви

1. М'ясо (dEF1)

-Вага: 0.1 ~ 4.0 кг
-Посуд / приналежності:
Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)

Інструкції з приготування

Яловичий фарш, філе, нарізка для тушування, стейк, біфштекс, гамбургери, свині відбивні, відбивні з баранини, ковбаски(сосиски), котлети (2см).
Перегорніть продукт після звукового сигналу. Після розмороження, дайте продукту відстоятися 5-15 хв.

2. Птиця (dEF2)

-Вага: 0.1 ~ 4.0 кг
-Посуд / приналежності:
Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)

Інструкції 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)

Інструкції з приготування

Філе, великі шматки, цілі. Крабове м'ясо, хвости омарів, креветки, гребінці

4. Замороженые овощи (dEF4)

-Вага: 0,1~2,0 кг
-Посуд / приналежності:
Каструля для мікрохвильової печі

Інструкції з приготування

Овочева суміш, дрібна морква й т.д.
1. Викладіть заморожені овочі в каструлю для мікрохвильової печі.
2. Помістіть її на скляне блюдо.
3. Установіть вагу та натисніть кнопку «Старт». Після звукового сигналу відкриття дверця та перемішайте овочі.

- 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, відкриття дверця та 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 відтавання.
- Наприклад, шматки м'яса й цілі тушки курчат повинні ПОСТОЯТИ не менше 1 години перед початком готування.

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 **11**.

При готуванні їжі в автоматичному й ручному режимі ви можете в будь-який момент збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок **11**.

При цьому немає необхідності зупиняти процес готування.

- (1)** Натисніть кнопку **11**.
- (2)** Виберіть потрібну програму Авто кухар. Задайте вагу продуктів.
- (3)** Натисніть кнопку **11**.

Натисніть кнопку **11**. При кожному натисканні кнопки час готування буде збільшуватися на **10 секунд**.



Тип страви	
2. Куриные окорочка (DG-2) -Вага: 0,2 кг ~0,8 кг -Температура продуктів: Кімнатна температура продуктів -Посуд/ приналежності: Металевий піднос на решітці	Інгредієнти Курячі ніжки – 2 шт. Сир – 150 г. Печериці – 100г. Спеції: приправа до бройлерного курча, приправа до грилю.
Інструкції з приготування	
1. Видаліть кісточки з курячих ніжок.	
2. Натріть сир та змішайте його з печерицями.	
3. Нафаршируйте курячі ніжки сумішшю сиру та грибів. Заправте спеціями.	
4. Помістіть курячі ніжки на металевий піднос на решітку.	
5. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення.	
6. Виберіть меню та установіть вагу. Натисніть «Старт» для приготування.	
7. По закінченню приготування, вийміть з печі та дайте відстоятись.	

3. М'ясо на косточке (DG-3) -Вага: 0,6 кг -Температура продуктів: Кімнатна температура продуктів -Посуд/ приналежності: Металевий піднос на решітці	Інгредієнти Свинина на кісточці – 600 г. Крупні куски порізати на менші (по 100 - 150 г кожен)
---	---

Маринад

1. ст. л. рослинного масла, і лимона, 2 головка часнику, приправа до грилю, приправа до біфштексу, коріандр, чорний перець.
Маринад: Змішайте сік лимона, рослинне масло, приправи та порізаній часник. Маринуйте м'ясо 1 годину.
2. Помістіть м'ясо на металевий піднос на решітку.
3. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення.
4. Виберіть меню та натисніть «Старт» для приготування.
5. По закінченню приготування виїняти з печі та залишити на 2-3 хвилини під кришкою.

4. Стейк (DG-4) -Вага: 0,2 кг ~ 1,0 кг -Температура продуктів: Охолоджені продукти -Посуд/ приналежності: Металевий піднос на решітці	Інструкції з приготування 1. Видаліть упаковку і помістіть на металевий піднос та на решітку. 2. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення. 3. Виберіть меню та установіть вагу. Натиснути «старт» для приготування. 4. По закінченні приготування вийміть з печі. Подавайте на стіл.
---	--

Тип страви	
5. Запеченный картофель (DG-5) -Вага: 0,2 кг ~ 1,0 кг -Температура продуктів: Кімнатна температура продуктів -Посуд/ приналежності: Металевий піднос на решітці	Інструкції з приготування 1. Вибрати картоплю середнього розміру (180-220 г). Промити, висушити. Проткнути картоплю в декількох місцях виделкою. 2. Помістіть картоплю на металевий піднос на решітку. 3. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення. 4. Виберіть меню та натисніть «Старт» для приготування. 5. По закінченню приготування накрийте алюмінієвою фольгою та залиште на 5 хвилин.
6. Овощи гриль (DG-6) -Вага: 0,8 кг -Температура продуктів: Кімнатна температура продуктів -Посуд/ приналежності: Металевий піднос на решітці	Інгредієнти Цукіні -1 шт. Баклажани -1 шт. Цибуля -4 шт. Помідори дрібні -6 шт. Солодкий перець різного кольору -4 шт. Гриби дрібні -12 шт. Соус: Лимонний сік -6 ст. ложок Петрушка, рубана -2 ст. ложки Оливкове масло -200 мл Материнка, рубана -2 ст ложки Сіль і перець за смаком
Спосіб готування :	
1. Баклажани нарізати скибочками, посолити й залишити на 30 хв. .	
2. Цукіні, цибулю і помідори нарізати великими частинами .	
3. Насадити овочі й гриби на дерев'яні шпажки (близько 200 г на шпажку), змазати маслом.	
4. Викласти овочі на високу решітку . Під решітку встановити блюдо мікрохвильової печі із водою для стікаючого соку .	
5. Вибрати меню й натиснути старт.	
6. Змішати всі інгредієнти для соусу. Подавати соус окремо.	

Технічні характеристики

Серія MG634 * * *		
Вхід живлення	230в / 50Гц	
Вихід	800 Вт (за стандартом IEC60705)	
Надвисока частота	2450 МГц +/- 50 МГц (Група 2/Клас В)	
Поза розмірами	485mm(Ш)x285mm(В)x385mm(Г)	
Енергоспоживання	Макс	2250Вт
	Мікрохвилі	1200Вт
	Гриль	1100 Вт
	Дуо Гриль	2100Вт

Утилізація старого пристрою



1. Коли на пристрої є знак перекресленого сміттєвого баку на колесах, це означає, що цей виріб підпадає під дію Європейської Директиви, European Directive 2002/96/EC.
2. Всі електричні вироби треба викидати не до звичайних муніципальних смітників, а до спеціальних споруд призначених державою або місцевою владою.
3. Наложна утилізація Вашого старого пристрою допоможе запобіганню потенційних негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людей.
4. За більш детальною інформацією щодо утилізації старого пристрою звертайтеся до місцевої влади або крамниці, де Ви придбали пристрій

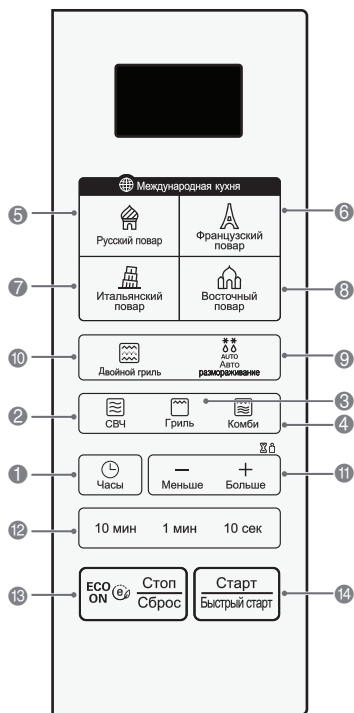
ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

МИКРОТОЛҚЫНДЫПЕШ

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШ
ЫНЫҢНҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ

MG634*** сериясы
(қосымша, үлгі сипаттамасын тексеріңіз)

Басқару панелі



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) **13** 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 **12** (10 МИН), түймешігін бірнеше рет басыңыз және минутты орнату үшін **12** (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. (19- беттегі)
3 Гриль (3- беттегі) ұл режим сізге асты қытырлақ қыртыс түзіп жылдам күреңітуге мүмкіндік береді.
4 Комби (3- беттегі) Сидің пешіңізде сізге асты қыздырушы элементті және микротолқындарды бір мезгілде немесе кезекпен пайдаланып, дайындауға мүмкіндік беретін құрамдас дайындау режимі бар.
5 Русский повар (4- беттегі) Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
6 Французский повар (5- беттегі) Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
7 Итальянский повар (7- беттегі) Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
8 Восточный повар (9- беттегі) Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
9 Авто размораживание (10- беттегі) Қажетті санатты таңдау Авто жібіту. Түймесін біртіндеп басу арқылы жасалады.
10 Двойной гриль (См. стр. 11)
11 Меньше и Больше • Дайындау уақытын
12 Установка времени • Пісіру уақытын,
13 СТОП / СБРОС / ECO ON • Тәулік уақытынан басқа, енгізілген кез келген мәндерді тоқтатуға немесе өшіруге болады. • Энергияны үнемдеу
14 Старт / Быстрый старт • Таңдалған 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) **13** батырмасын басыңыз
- (2) **13** 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 on функциясы есік ашық не жабық кезінде автоматты түрде 5 минуттан кейін дисплейдің өшуіне байланысты энергияны үнемдеуге мүмкіндік береді

- 13** батырмасын басыңыз.
- Дисплейде "0" жазуы пайда болады экономии электроэнергии **ECO ON** включена.
- 13** түймесін болыңыз немесе есік ашық не жабық тұрса 5 минуттан кейін дисплей өшеді.
- Есо on 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 басу арқылы басқа қуаттылық деңгейлерін таңдауға болады. Пешіңізді жоғарыда осы Нұсқаулықта суреттелгендей, дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

1. 13 батырмасын басыңыз.
2. Өзірлеу уақытын орнату үшін 2 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
3. Өзірлеу уақытын орнату үшін 12 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
4. 14 батырмасын басыңыз.

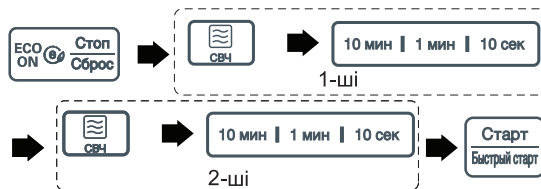


Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық	Пайдалану
ЖОҒАРЫ	800 Вт (100%)	<ul style="list-style-type: none"> Су қайнату. Ет толтырмасынан тағамдарды күреңіту Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау Қатқыл емес ("нәзік") ет кесектерін дайындау
ОРТАША ЖОҒАРЫ	640 Вт (80%)	<ul style="list-style-type: none"> Барлық тағамдарды жылыту Етті ірі кесек және құсты тұтас қуыру Саңырауқұлақтар мен теңізөнімдерін (моллюскілер мен шаянтұқымдастарды) дайындау Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды дайындау
ОРТАША	480 Вт (60%)	<ul style="list-style-type: none"> Бөліштер мен таба нандар пісіру Жұмыртқа дайындау Тәтті крем дайындау Күріш, көже дайындау
ЖІБІТУ/ОРТАША/ТӨМЕН	320 Вт (40%)	<ul style="list-style-type: none"> Барлық өнімдерді жібіту Сарымай мен шоколадты еріту Біршама қатты ет кесектерін дайындау
ТӨМЕН	160 Вт (20%)	<ul style="list-style-type: none"> Сарымай мен ірімшікті жұмсарту Балмұздақты 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. 13 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 12 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 12 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
6. 14 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. 13 батырмасын басыңыз.
2. Өзірлеу уақытын ЖОҒАРЫ қуатқа орнату үшін 14 түймешігін бірнеше рет басыңыз.

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

Варианты	Жылытқыштың қалыбы
Микротолқындар Гриль Комби	
Duo Гриль	

Гриль режимінде дайындау

ұл режим сізге асты қытырлақ қыртыс түзіп жылдам күреңітуге мүмкіндік береді.

1. 13 батырмасын басыңыз.
2. Өзірлеу уақытын орнату үшін 3 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
3. Өзірлеу уақытын орнату үшін 12 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
4. 14 батырмасын басыңыз.



Гриль режимінде олу үшін арнайы тор пайдаланылуға тиіс.



Құрамдас дайындау режимі

Сіздің пешіңізде сізге асты қыздырушы элементті және микротолқындарды бір мезгілде немесе кезекпен пайдаланып, дайындауға мүмкіндік беретін құрамдас дайындау режимі бар. Бұл әдетте сізге асты анағұрлым қысқа уақытта дайындауға мүмкіндік береді. Кварцты қыздырушы элемент микротолқындар астың ішкі бөлігін дайындап жатқанда, оның бетін қуырады. Сонымен бірге сізге пешті алдынала қыздыру қажет емес.

1. 13 батырмасын басыңыз.
2. Tugaylash rejimi kombinatsiyasini tanlash uchun 4 tugmasini ketma-ket bosing
3. Өзірлеу уақытын орнату үшін 12 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
4. 14 батырмасын басыңыз.

Дайындау барысында сіз дайындау уақытын ұлғайту/азайту үшін [+] / [-] батырмаларын пайдалана аласыз. Асты алып шығарда абай болыңыз, өйткені ол дайындалған ыдыс ыстық болады!



Дәреже	Микротолқын қуаты (%)	Гриль қуаты (%)
Co-1	25	75
Co-2	45	55
Co-3	65	35

Русский повар

- (1). 13 батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін 5 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (3). 14 батырмасын басыңыз.



Қабықты картоп(гс-3):

- (1). 13 батырмасын басыңыз
 - (2). 5 түймесін үш мәрте басыңыз. Дисплейде “гс-3” хабарламасы пайда болады. Осы мысалда үш рет **Қабықты картоп** түймесін басыңыз.
 - (3). Тағам салмағын таңдау үшін 11 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- Егер [+] немесе [-] секторын басып тұра берсеңіз, салмағы жылдам өседі.
- (4). 14 батырмасын басыңыз.



Санат

1. Борщ (гс-1)

Құрамы
 -Шекті салмағы: 300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген 1,7 кг
 1/2 қызылша, туралған
 -Тағам темп.: 1/2 сәбіз, туралған
 Бөлме 1/2 пияз, туралған
 -Ыдыс-аяқ: 1 картоп, туралған
 Микротолқынға 1 қызанақ, туралған
 төзімді шара 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
 Деміне 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.

2. Етті

Құрамы
тұздықты 100 гр. сосиска, туралған
сорпа (гс-2) 1 пияз, туралған
 -Шекті салмағы: 1 қызанақ, туралған
 1,7 кг 3 тұзды қияр, туралған
 -Тағам темп.: Бөлме 10 дәнсіз зәйтүн, туралған
 -Ыдыс-аяқ: 2 ас қасық томат пастасы
 Микротолқынға 3 шынаяқ су немесе сорпа
 төзімді шара Деміне 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
 1. Орташа көлемді (180 -220 г) картоп таңдаңыз. Картопты 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. Тауық етінен көуап (гс-4)

Құрамы
 -Шекті салмағы: 400 г тауық төстері (терісіз, 2,5 см қалыңдықта)
 0,4 кг 1 ас қасық томат пастасы
 -Тағам темп.: 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
 Тоңазытылған 1 ас қасық сарымай
 -Ыдыс-аяқ: Деміне қарай тұз бен бұрыш
 Тамшы табақтың үстіндегі сөре 2~3 ағаш шанышқылар

Санат

Нұсқаулар

1. Шараға тауық етін, қызанақ пастасын, сарымсақ, сарымай, тұз бен бұрышты қосып, жақсылап араластырыңыз.
2. Тауық бөліктерін ағаш шанышқылар көмегімен шаншыңыз. Шанышқылар бөліктердің ортасына кіретіндігін есептеңіз.
3. Тағамды тамшы табақтың үстіндегі сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

5. Арқан балық Құрамы етінен көуап (гс-5)

400 г арқан балық еті (2,5 см қалыңдықта)
 -Шекті салмағы: 2 ас қасық лимон шырыны
 0,4 кг 1 ас қасық сарымай
 Тағам темп.: 1 ас қасық май
 Тоңазытылған 1 ас қасық май Соль и перец по вкусу
 Ыдыс-аяқ: Деміне қарай тұз бен бұрыш
 Тамшы табақтың үстіндегі сөре 2~3 ағаш шанышқылар

Нұсқаулар

1. Шараға арқан балық, лимон шырынын, сарымай, май, тұз бен бұрышты қосып, жақсылап араластырыңыз.
2. Арқан балық бөліктерін ағаш шанышқылар көмегімен шаншыңыз. Шанышқылар бөліктердің ортасына кіретіндігін есептеңіз.
3. Тағамды тамшы табақтың үстіндегі сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

6. Тұшпара (гс-6)

Құрамы
 -Шекті салмағы: 15~20 мұздатылған тұшпара
 0,3 кг 2 1/2 шынаяқ су
 Тағам темп.: 1 лавр жапырағы
 Мұздатылған Деміне қарай тұз бен бұрыш
 Ыдыс-аяқ: 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.

7. Бефстроган (гс-7)

Құрамы
 -Шекті салмағы: 400 г сиыр еті, бөліктерге кесілген
 2 пияз, туралған
 1,2 кг 1 шынаяқ қаймақ
 Тағам темп.: 1 ас қасық томат пастасы
 Бөлме 1 ас қасық көп мақсатты ұн
 Ыдыс-аяқ: 1 ас қасық май
 Микротолқынға 3 ас қасық көкөніс, туралған
 төзімді шара 1 шынаяқ су немесе сорпа
 Деміне 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. Арқан балықты самса (гс-8)

Құрамы
 130 г мұздатылған қабат-қабат қамыр, ерітілген
 -Шекті салмағы: 100 г арқан балық еті, туралған
 0,3 кг 1/2 пияз, туралған
 Тағам темп.: 1 піскен жұмыртқа, туралған
 Бөлме Деміне қарай тұз бен бұрыш
 Ыдыс-аяқ: Сөре 1 жұмыртқа сарыуызы

Нұсқаулар

1. Шараға арқан балық, пияз, піскен жұмыртқа, тұз бен бұрышты қосып, жақсылап араластырыңыз.
2. Қамырды 2 мм қалыңдыққа дейін тегіс бетте илеп, арқан балық қоспаын қамырдың ортасынан аса салыңыз. Бүктеп, шеттерін нығыздаңыз.
3. Қамырды көпіршітілген жұмыртқа сарыуызымен қылшақ көмегімен жағып, пергамент қағазына салыңыз.
4. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Дыбыс сигналы естілгенде, тағамды аударып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

Санат	
9.Майға қуырылған картоп (гс-9)	Нұсқаулар
-Шекті салмағы: 1	1. Картопты мандолина немесе көкөніс кескіш көмегімен барынша жұқа қылып тураңыз.
Тағам темп.: Бөлме	2. Картопты орамалмен құрғатып, пергамент қағазына салыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сөреде пісіріңіз.
Ыдыс-аяқ: Микротолқынға	3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.
Шыны табақ	4. Піскеннен кейін 1 - 2 минут қоя тұрыңыз.

Санат	
10.Қарамықтан істелген ботқа (гс10)	Нұсқаулар
-Шекті салмағы: 0,3 кг	1. 300 г қарақұмықты жуып, кептіріңіз. 600 мл су мен тұзды үлкен терең шараға салып, 15 минутқа қалдырыңыз, пластик орауышпен жауып желдетіңіз.
Тағам темп.: Бөлме	2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.
Ыдыс-аяқ: Микротолқынға	3. Піскеннен кейін 15 минут қоя тұрыңыз.
төзімді шара	

Санат	
11.Ши (гс11)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,5 кг	300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген
Тағам темп.: Бөлме	200 г қырыққабат, туралған
Ыдыс-аяқ: Микротолқынға	1 пияз, туралған
төзімді шара	1 сәбіз, туралған
	3 ас қасық көкөніс, туралған
	3 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.	

Санат	
12.Шалма көже (гс12)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,7 кг	500 г нәлім балығы, бөліктерге кесілген
Тағам темп.: Бөлме	2 картоп, кесектеп туралған
Ыдыс-аяқ: Микротолқынға	1 пияз, кесектеп туралған
төзімді шара	1 сәбіз, бөліктерге кесілген
	1/4 шынаяқ арақ
	2 шынаяқ су немесе сорпа
	2 лавр жапырағы
	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.	
3. Дайын болғанда, ұсынбас бұрын таза салатпен араластырып безендіріңіз.	

Санат	
13.Балық бөліші (гс13)	Құрамы
-Шекті салмағы: 0,3 кг	130 г мұздатылған қабат-қабат қамыр, ерітілген
Тағам темп.: Комнатная	100 г ақ балық еті, туралған
Ыдыс-аяқ: Решетка	3 ас қасық қозықұйрық саңырауқұлақтары, туралған
	3 ас қасық піскен күріш
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
	1 жұмыртқа сарыуызы

Санат	
Нұсқаулар	
1. Шараға балық етін, қозықұйрық саңырауқұлақтарын, піскен күріш, тұз бен бұрышты салып, жақсылап араластырыңыз.	
2. Қамырды 2 бөлікке бөліп, әрқайсысын 2 мм қалыңдыққа дейін илеңіз және балық қоспасын қамырлардың үстіне салыңыз. Домалақ немесе сопақ бөліш жасау үшін, бүктеп шеттерін нығыздаңыз.	
3. Қамырларды көпіршітілген жұмыртқа сарыуызымен қылшақ көмегімен жағып, пергамент қағазына салыңыз.	
4. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз. Дыбыс сигналы естілгенде, тағамды аударып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.	

Санат	
14.Етті гуляш (гс14)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,0 кг	500 гр. сиыр немесе шошқа еті, кесектеп туралған
Тағам темп.: Комнатная	2 пияз, бөліктерге кесілген
Ыдыс-аяқ: Микротолқынға	1 ас қасық көп мақсатты ұн
төзімді шара	3 ас қасық томат пастасы
	1 лавр жапырағы
	1 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.	
3. Дайын болғанда, ұсынбас бұрын таза салатпен араластырып безендіріңіз.	

Французский повар

- (1). ¹³ батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін ⁶ түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (3). ¹⁴ 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: Микротолқынға	1 шай қасық ақ қант
төзімді шара	1 ас қасық көп мақсатты ұн
	3 шынаяқ ет сорпасы
	1/2 шынаяқ қызыл шарап
	8 тілім қуырылған Француз наны
	1 шынаяқ үгілген сірне

Санат	
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: Микротолқынға	2 ас қасық көкөніс, туралған
төзімді шара	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

Санат**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, қоста жасаңыз.
 2. Сүт және тауық бульоны кесегін қосыңыз және қоюланғанша бәсең отпен пісіріңіз.

3. Саумалдық**қосылған крем сорпасы (Fc-3)**

- Шекті салмағы: 1,2 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Құрамы

- 600 гр. көкөніс езбесі
1 1/2 кесек тауық бульоны
2 ас қасық көп мақсатты ұн
2 ас қасық май
1 шынаяқ крем
Деміне 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 езбесі**

- 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 езбе тегіс және біркелкі болғанша араластырыңыз.

4. Рататуй (Fc-4)

- Шекті салмағы: 1,5 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Құрамы

- 1 пияз, кесектеп туралған
1 баклажан, кесектеп туралған
1 цуккини, кесектеп туралған
1 түсті тәтті бұрыш, кесектеп туралған
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
Деміне 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)**

- Шекті салмағы: 1,2 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Құрамы

- 4 орташа қызанақ
Деміне қарай тұз бен бұрыш
400 гр. сиыр еті фаршы
1/2 шынаяқ нан қиқымдары
2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1 ас қасық дижон қышасы
1 ас қасық келтірілген 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)**

- Шекті салмағы: 0,5 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Сөредегі ыстыққа төзімді шынаяқ

Құрамы

- 15~20 қозықұйрық
саңырауқұлақтары, сабақтары бар
Толтыру
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
Деміне 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 (Fc-7)**

- Шекті салмағы: 0,8 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Сөредегі ыстыққа төзімді шынаяқ

Құрамы

- 4~5 бөлке
Толтыру
50 гр. үгілген сірне

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
Деміне 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.Палтус стейкі (Fc-8)	Құрамы
-Шекті салмағы: 0,2 кг	200 гр. палтус стейкі
-Тағам темп.:	1 ас қасық лимон шырыны
Тоңазытылған	1 ас қасық май
-Ыдыс-аяқ: Тамшы табақтың үстіндегі сөре	Деміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Лимон шырынын, май, тұз және бұрышты шарада араластырыңыз.
2. Палтус стейкіне май қоспасын жағыңыз.
3. Тағамды тамшы табақтың үстіндегі сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
4. Дыбыс сигналы естілгенде, тағамды аударып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

9.Бекон ішіндегі баклажан қосылған шошқа сүбесі (Fc-9)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,2 кг	400 гр. шошқа сүбесі
-Тағам темп.:	8 бекон жолағы
-Ыдыс-аяқ: Сөредегі ыстыққа төзімді шынаяқ	1/2 баклажан
	2 ас қасық зейтун майы
	Деміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Шошқа сүбесін 8 бөлікке (шамамен 50гр.) бөліңіз, тұз бен бұрыш қосыңыз.
2. Шошқа сүбесін беконмен ораңыз.
3. Баклажанды турап, зейтун майына салыңыз.
4. Оралған шошқа сүбесін және туралған баклажанды ыстыққа төзімді ыдысқа салыңыз.
5. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

10.Қара өрік қосылған тауық аяқтары (Fc-10)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,2 кг	1 пияз, туралған
-Тағам темп.:	1 туралған сәбіз
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	500 гр. тауық аяқтары
	15 сүйектері алынған қара өрік, ортасынан бөлінген
	1 шынаяқ тауық бульоны
	Деміне 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). **13** батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін **7** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (3). **14** батырмасын басыңыз

**Санат**

1.Теңіз өнімдері қосылған крем сорпасы (Ic-1)	Құрамы
-Шекті салмағы: 0,5 кг	1 картоп, туралған
-Тағам темп.:	1/2 пияз, туралған
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді тостаған	2 ас қасық көкөніс, туралған
	1 иісті желкен сабағы, туралған
	200 гр. теңіз өнімдері, тазартылған және тамыры алынған
	2 ас қасық май
	Деміне 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)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,5 кг	2 жұмыртқа
-Тағам темп.:	4 ас қасық кептірілген нан
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	2 ас қасық үгілген сірне
	5 шынаяқ су
	Деміне 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.

3.Қызанақ және сірне қосылған баклажан (Ic-3)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,0 кг	1~2 баклажан
-Тағам темп.:	1~2 қызанақ
-Ыдыс-аяқ: Сөредегі ыстыққа төзімді шынаяқ	Деміне қарай тұз бен бұрыш
	100 гр. үгілген сірне

Нұсқаулар

1. Баклажандар мен қызанақтарды 1,5 см-лік тілімдерге кесіңіз және сүз бен бұрыш қосыңыз.
2. Баклажандар 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)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,5 кг	4 түсті тәтті бұрыш
-Тағам темп.:	2 консервіленген тунец
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	2 кесек құрғақ қара нан, туралған
	1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
	100 гр. пармезан сірнесі
	Деміне қарай тұз бен бұрыш
	200 гр. қызанақ езбесі

Нұсқаулар

1. Бұрыштардың басын кесіп, дөңдерді 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.

Санат

5.Лазанья (Ic-5)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,2 кг	6 лазанья кеспесі, бума нұсқауы бойынша пісіріледі
-Тағам темп.: Бөлме	1 кг ет және қызанақ тұздығы
-Ыдыс-аяқ: 20x20 см-лік пісіру қалыбы	40 гр. үгілген сірне

Нұсқаулар

- 2 лазанья кеспесін ыдыстың астына бір-біріне жақын орналастырыңыз. Ет пен қызанақ тұздығының 1/3 бөлігін үстіне тастаңыз.
- 2 лазанья кеспесімен және ет пен қызанақ тұздығының басқа 1/3 бөлігімен жалғастырыңыз және соңғы 2 лазанья кеспесімен және қалған ет пен қызанақ тұздығымен аяқтаңыз.
- Үстіне үгілген сірне себіңіз.
- Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

*** Ет пен қызанақ тұздығы**

1 иісті желкен сабағы, туралған / 1 иісті желкен сабағы, туралған / 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған / 800 гр. жақсы піскен қызанақ, туралған / 1 жебір бұтағы / 1 лавр жапырағы / 300 гр. сиыр еті фаршы / Деміне қарай тұз бен бұрыш

- Желкен, пияздар және сарымсақты шамалы май қосылған табада жұмсарғанша қуырыңыз.
- Қызанақ, жебір, лавр жапырағы, тұз және бұрыш қосыңыз. Араластырып, 30 минут бөсең отпен пісіріңіз.
- Сиыр еті фаршын басқа шамалы майланған табада 5 минут араластырып отырып қуырыңыз. Қызанақ қоспасын етке құйып, 5 минут пісіріңіз.

6.Спагетти карбонара Болоньез тұздығының құраластары

-Шекті салмағы: 1,0 кг	1 ас қасық зәйтүн майы
-Тағам темп.: Бөлме	1 пияз, туралған
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
	400 гр. сиыр еті фаршы
	100 гр. томат пастасы
	2 туралған қызанақ
	1 ас қасық кептірілген көкөністер
	Деміне қарай тұз бен бұрыш
	Пастаға арналған құраластар
	150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі
	1 ас қасық пармезан сірнесі

Нұсқаулар

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

7.Спагетти карбонара Болоньез тұздығының құраластары

-Шекті салмағы: 0,4 кг	100 гр. қақталған бекон, туралған \ 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған \ 1/2 шыныаяқ крем
-Тағам темп.: Бөлме	4 жұмыртқа сарыуызы
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	100 гр. пармезан сірнесі
	Деміне қарай тұз бен бұрыш
	Пастаға арналған құраластар
	150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі
	1 ас қасық пармезан сірнесі

Нұсқаулар

- Беконды сарымсақпен шамалы майланған табада, аздап қызарғанша қуырыңыз және артық майды төгіп тастаңыз.
- Піскен беконды, кремді, жұмыртқа сарыуызын, пармезан сірнесін, тұз бен бұрышты үлкен терең шараға салып, жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
- Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
- Піскеннен кейін араластырып, піскен пастаға карбонара тұздығын қосыңыз және берместен бұрын пармезан сірнесін немесе қалаған гарнир қосыңыз.

Санат

8.Рисотто (Ic-8)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,2 кг	200 гр. рисотто күріші
-Тағам темп.: Бөлме	1 1/2 шыныаяқ су немесе сорпа
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	1/2 шыныаяқ сүт
	200 гр. сиыр еті, туралған
	2 жұмыртқа
	1 пияз, туралған
	50 гр. жасыл бұршақ
	100 гр. үгілген сірне
	Деміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

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

9.Жаңа дайындалған пицца (Ic-9) Құрамы

-Шекті салмағы: 0,4 кг	Алдын ала пісірілген қамыр
-Тағам темп.: Бөлме	Құйма:
-Ыдыс-аяқ: Сөредегі ыстыққа төзімді шыныаяқ	3 ас қасық қызанақ тұздығы
	30 гр. сосиска, туралған
	1/2 пияз, туралған
	2 жаңа піскен саңырауқұлақ, туралған
	1/2 жаңа піскен бұрыш
	100 гр. ұсақтап туралған моцарелла сірнесі

Нұсқаулар

- Алдын ала пісірілген қамырды ыстыққа төзімді шыныаяққа салыңыз. Пицца тұздығын таратып салыңыз. Бетін құймамен және ірімшікпен безендіріңіз.
- Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

*** Алдын ала пісірілген қамыр**

120 гр. көп мақсатты немесе нан ұны /1 шай қасық белсенді құрғақ ашытқы / 1/3 шай қасық тұз / 1 шай қасық қант / 70 мл жылы су / 1 шай қасық бастапқы сығылған зәйтүн майы, сыртын майлау үшін қосымша шамалы мөлшері

- Барлық құраластарын үлкен шараға салып араластырыңыз.
- Қамырды тегіс әрі созылмалы етіп дайындау үшін электр миксермен илеңіз.
- Қамырды илеңіз және оны май жағылған ыстыққа төзімді шыныаяққа салыңыз. Және қамырдың бетін шанышқымен тесіңіз.
- Ыдысты пештегі сөреге қойыңыз және Гриль функциясымен 7~9 минут пісіріңіз.
- Піскеннен кейін тағамды ыдысқа аударып салыңыз.

10.Спагетти карбонара (Ic-10) Құрамы

-Шекті салмағы: 1,0 кг	1/2 алма
-Тағам темп.: Бөлме	3 шыныаяқ қантты су (1 шыныаяқ су + 2 ас қасық қант)
-Ыдыс-аяқ: Шыны табақ	

Нұсқаулар

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

Восточный повар

- (1). 13 батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін 8 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (3). 14 батырмасын басыңыз



Санат

1. Харчо сорпасы (Ос-1)

-Шекті салмағы: 1,5 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға
төзімді шара

Құрамы

400 гр. сиыр немесе қой еті, кесектеп туралған
100 гр. ұзын дәнді күріш, жуылған және кептірілген
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

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
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға
төзімді шара

Құрамы

500 гр. сиыр немесе шошқа еті, кесектеп туралған
1 тұздалған қияр, кесектеп туралған
2 картоп, кесектеп туралған
1 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
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға
төзімді шара

Құрамы

1 құты жүзім жапырақтары
200 гр. піскен күріш
500 гр. сиыр еті фаршы
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.

Санат

4. Палау (Ос-4)

-Шекті салмағы: 1,2 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға
төзімді шара

Құрамы

300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген
1 пияз, туралған
1 сәбіз, туралған
3 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1 шай қасық куркум
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
200 г жуылып кептірілген ұзын дәнді 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.

5. Карри тауығы (Ос-5)

-Шекті салмағы: 1,5 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға
төзімді шара

Құрамы

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)

-Шекті салмағы: 0,8 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға
төзімді шара

Құрамы

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.
5. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

Өнімдерді автоматты жібіту

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). 18 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 9 түймешігін бірнеше рет басыңыз.

(3). Сіз жібітейін деген мұздатылған өнімнің салмағын беріңіз. Тағам салмағын таңдау үшін 11 түймешігін бірнеше рет басыңыз.

(4). 14 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(сосискалар), котлеттер(2 см)
Дыбыс белгісі берілгеннен кейін өнімді аударып қойыңыз. Жібігеннен кейін өні 5 р 15 минут тұра тұрсын

2.Птиця (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. Замороженные овощи (dEF4)

-Шекті салмағы: 0,1 ~ 2,0 кг
-Ыдыс-аяқ: Мнкротолқынды пешке арналған ыдыс, бұрылмалы шыны устел (мұздаған өнімдер)

Інструкцияі з приготування

Көкөніс ассортин, жас сөбіз және т.б.
1, Мұздаған өнімдерді мнкротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз.
2, Ыдысты бұрылмалы шыны Үстелге қойыңыз.
3, Салмақты белгілеңіз де Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашыңыз да, көкөністерді араластырыңыз. Содан кейін Старт батырмасын қайта басыңыз және жібітуді жалғастырыңыз.
4, Жібіткеннен кейін өнімдерді пештен шығарыңыз да, 3-5 минут қоя тұрыңыз.

Санат

7. Чахохбили (Ос-7)

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

Құрамы
1 кг тауық еті, кесектеп туралған
1 тәтті бұрыш, туралған
1 пияз, туралған
1 қызанақ, туралған
2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1/2 шынаяқ қызыл немесе ақ шарап
3 ас қасық көкөніс, туралған
1 ас қасық қызыл ащы бұрыш
1/2 шай қасық бәйшешек
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.Баклажан икрасы (Ос-8)

-Шекті салмағы: 1,2 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Құрамы
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

Нұсқаулықтар

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.

9. Сациви (Ос-9)

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

Құрамы
250 гр. жаңғақ
1 пияз
2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1/2 шай қасық бәйшешек
1/2 шай қасық дәм қабық
1 1/2 шынаяқ су немесе сорпа
1 кг тауық еті немесе күрке тауық еті, кесектеп туралған
1 ас қасық анар шырыны
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулықтар

1. Шараға жаңғақ, пияз, сарымсақ, бәйшешек, дәм қабық қосып, блендер немесе асүйлік комбайн көмегімен араластырыңыз.
2. Үлкен терең шараға жаңғақ қоспасын, тауық етін, анар шырынын, тұз бен бұрышты қосып, жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

10. Хинкали (Ос-10)

-Шекті салмағы: 0,6 кг
-Тағам темп.: Мұздатылған
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Нұсқаулықтар
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.

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 **11** батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Автоматты және қол режимінде дайындаған кезде Сіз кез келген уақытта **11** батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Бұл орайда дайындау процессін тоқтатудың қажеті жоқ.



- 11** батырмасын басыңыз
- Авто аспаз** бағдарламасын таңдаңыз. Өнімдердің салмағын беріңіз. **Старт (Старт)** батырмасын басыңыз.
- 11** батырмасын басыңыз. Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа ұлғаяды. **11** батырмасын басыңыз. Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа азаяды

Жылытқыш ЭЛЕМЕНТН ҚАЛЫБЫ

- Ескерту Жылытқыш элементті қолмен жылжитудың қажеті жоқ, бұл үшін ұстағыш тұтқаны пайдаланыңыз. Абай болыңыз, қолыңызды күйдіріп алмаңыз! Жылытқыш элементті сізге қолайлы позицияға орнату үшін ұстағыш тұтқаны пайдаланған кезде жылытқыш элементті майыстырмаңыз және оның ортасынан алыңыз.
- Егер дисплей экранында «**H-U**» деген хабарлама көрінсе, бұл жылытқыш элементтің көлденең тұрмауы тиіс екендігін білдіреді.



H-U

- Егер дисплей экранында «**H-d**» деген хабарлама көрінсе, бұл жылытқыш элементтің тігінен тұрмауы тиіс екендігін білдіреді.



H-d

-

АВТО ПОВАР Двойной гриль

Келесі мысалдан біз сізге **Сосиски Грильде** 0,5 кг картопты қалай дайындайтындығын көрсетіп береміз.

- Авто повар** - Двойной гриль режимі тағамның тиісті санатын таңдау және өнімнің салмағын белгілеу арқылы сіздің жақсы көретін тағамдарыңыздың көпшілігін оңай дайындауға мүмкіндік береді.

Металл табағы Тұғырық

- Жылжымалы жылытқышты көлденең орнатыңыз. **13** түймесін басыңыз.

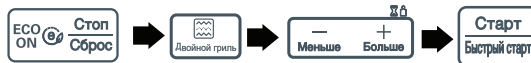
- 10** түймесін басыңыз.

Дисплейде “ 0.1 Kg ” деген хабарлама пайда болады.

- [+] (Көбірек)** түймесін бес рет басыңыз.

Дайындау процесінде сіз ас әзірлеу уақытын ұлғайту/азайту үшін **[+] / [-]** үймесін қолдана аласыз.

- 14** түймесін басыңыз.



Санат

1. Сосиски гриль (DG-1)

-Шекті салмағы: 0,1-0,5 кг
-Тағам темп.: салқындалатын өнімдер
-Ыдыс-аяқ: Тордағы металл табақ

Нұсқаулар

- Барлық орауды алып, бетін пышақпен тіліңіз. Тордағы металл табаққа салыңыз.
- Пеш есігін ашып, жылытқышты көлденең қойыңыз.
- Менюды таңдап, салмағын реттеңіз. Ас әзірлеу үшін «стартты» басыңыз.
- Ас дайын болғаннан кейін пештен алып, үстелге қойыңыз.

2. Куриные окорочка (Тауықтың санеті) (DG-2)

-Шекті салмағы: 0,2 - 0,8 кг
-Тағам темп.: өнімдердің бөлме температурасы
-Ыдыс-аяқ: Тордағы металл табақ

Құрамы

Құрамдастары:
Тауықтың - 2 дана
сан еті Сыр - 150 г Шампиньон - 100 г
Дәмдеуіштер: бройлер балапанына арналған дәмқосар, грильге арналған дәмқосар

Нұсқаулар

- Тауықтың сан етінен сүйектерді алып тастаңыз.
- Сырды уақтап, шампиньондармен араластырып жіберіңіз.
- Тауықтың сан етін сыр мен саңырауқұлақтардың қоспасымен турмаланыз.
- Тауықтың сан етін тордағы металл табаққа салыңыз.
- Пештің есігін ашып, жылытқышты көлденең қойыңыз.
- Менюды таңдап, салмағын реттеңіз.
- Ас әзірлеу үшін «стартты» басыңыз.
- Ас дайын болғаннан кейін пештен алып, суытып қойыңыз.

3. Мясо на косточке (Сүйегі бар ет) (DG-3)

-Шекті салмағы: 0,6 кг
-Тағам темп.: өнімдердің бөлме температурасы
-Ыдыс-аяқ: Тордағы металл табақ

Құрамы

Құрамдастары:
Сүйегі бар шошқа еті - 600 г
Ірі кесектерді майдаланыз (әрқайсысы 100 - 150 г)
Маринады
1 ас қасық өсімдік майы, 1/2 лимон, 2 сарымсақ басы, Грильге арналған дәмқосар, бифштекке арналған дәмқосар, кориандр, кара бұрыш

Нұсқаулар

- Маринад: Лимон шырынын, өсімдік майын, дәмқосарды және кесілген сарымсақты араластырып жіберіңіз. Етті 1 сағатқа маринадқа қойыңыз.
- Етті тордағы металл табаққа салыңыз.
- Пештің есігін ашып, жылытқышты көлденең қойыңыз.
- Менюды таңдап, ас әзірлеу үшін «стартты» басыңыз.
- Ас дайын болғаннан кейін пештен алып, қақпақтың астында 2-3 минутке қойып қойыңыз.

4. Стейк (DG-4)

-Шекті салмағы: 0,2-1,0 кг
-Тағам темп.: салқындалатын өнімдер
-Ыдыс-аяқ: Тордағы металл табақ

Нұсқаулар

- Орауды алып, тордағы металл табаққа салыңыз.
- Пеш есігін ашып, жылытқышты көлденең қойыңыз.
- Менюды таңдап, салмағын реттеңіз. Ас әзірлеу үшін «стартты» басыңыз.
- Ас дайын болғаннан кейін пештен алып, үстелге қойыңыз.

Санат

5. Запеченный картофель

(Куырылған картоп) (DG-5)

-Шекті салмағы: 0,2-1,0 кг

-Тағам темп.: өнімдердің

бөлме температурасы

-Ыдыс-аяқ:

Тордағы металл табақ

Нұсқаулар

1. Орташа картопты алыңыз (180-220 г.) Картопты жуып, келтіріңіз. Оны бірнеше жерден шаңшықымен тесіңіз.
2. Картопты тордағы металл табаққа салыңыз.
3. Пеш есігін ашып, жылытқышты көлденең қойыңыз.
4. Менюды таңдап, ас әзірлеу үшін «стартты» басыңыз.
5. Ас дайын болғаннан кейін алюминий фольгасымен жауып, 5 минутқа қоя тұрыңыз.

6. Овощи гриль (Гриль көкөністері) (DG-6)

-Шекті салмағы: 0,8 кг

-Тағам темп.: өнімдердің

бөлме температурасы

-Ыдыс-аяқ: Тордағы

металл табақ

Құрамы

Құрамдастары

Цуккини -1 дана Баялды - 1 дана

Пияз - 4 дана Ұсақ қызанақ

- 6 дана

Түрлі - 4 дана Ұсақ шампиньондар

- 12 дана

түсті тәтті бұрыш

Тұздық:

Лимон тұздығы - 6 ас қасық

Шабылған ақ желкек 2 қасық

Зәйтүн майы - 200 мл

Шабылған жұпаргүл - 2 қасық

Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

Әзірлеу тәсілі:

1. Баялды кесектеп тураңыз, тұздаңыз және 30 мин қойыңыз.
2. Цуккиниді, пиязды және қызанақты ірі етіп кесектеп тураңыз
3. Көкөністер мен шампиньондарды таяқшаларға асып қойыңыз (шамамен 1 таяқшаға 200 г). Майлап тастаңыз.
4. Көкөністерді тордағы металл табаққа салыңыз.
5. Пештің есігін ашып, жылытқышты көлденең қойыңыз.
6. Менюды таңдап, ас әзірлеу үшін «стартты» басыңыз.
7. Ас дайын болғаннан кейін тұздықты жеке беріңіз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

MG634*** сериясы		
Қуат кірісі	230 В~ 50 Гц	
Қуат шығысы	800 ватт (IEC60705 атаулы стандарты)	
Микротолқын жиілігі	2450 МГц +/- 50 МГц (2-топ/V класы)	
Сыртқы өлшемдері	485 мм (Е) x 285 мм (Б) x 385 мм (Т)	
Қуат тұтынуы	Ең көп.	2250 ватт
	Микротолқын режимі	1200 ватт
	Гриль	1100 ватт
	Duo Гриль	2100 Вт

Желілік ашаны жинақтау туралы ақпарат Техникалық сипаттамалары



1. Егер мына айқыш-ұйқыш сызылған қоқыс саутының белгісі құрылғыға жапсырылған болса, бұл оған Еуропалық 2002/96/ЕС ережелері таралады дегенді білдіреді.
2. Барлық электрлік және электрондық аспаптар қалалық қоқыс шығарудан бөлек, жергілікті билік органдары тағайындаған кәсіпорындар арқылы тасталуға тиіс.
3. Ескі құрылғыны дұрыс кәдеге жарату қаршаған ортаға және адамдардың денсаулығына келтіретін ықтимал кері әсерді азайтуға көмектеседі.
4. Ескі тұрмыстық электр аспабын кәдеге жарату туралы толығырақ ақпарат алу үшін қалалық мекемеге, қоқыс шығаратын қызметке немесе құрылғыны сатқан дүкенге хабарласыңыз.

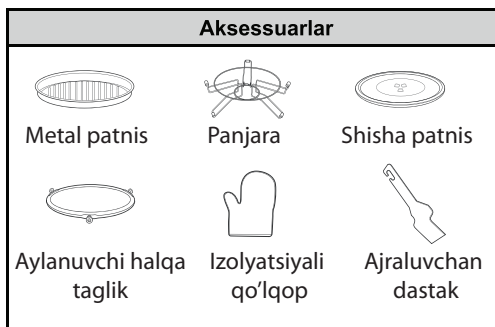
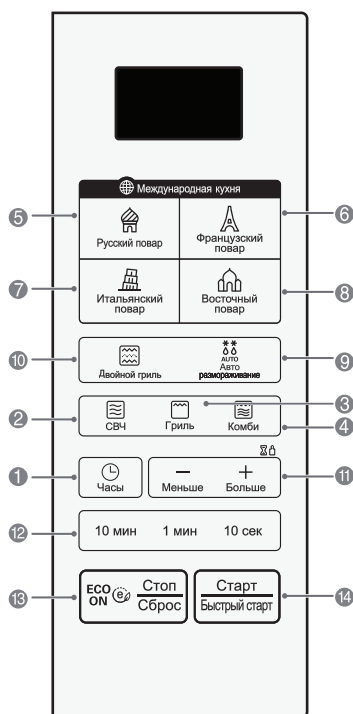
Foydalanuvchi yo'riqnomasi

Grill Mikroto'lqinli pech

Foydalanishdan avval uchbu foydalanuvchi yo'riqnomasini diqqat bilan o'qib chiqing.

MG634*** seriyalar
(ixtiyoriy, model spetsifikatsiyasi qarang)

Boshqaruv paneli



Установка часов

12 yoki 24 soatlik vaqt rejimini o'rnatishingiz mumkin. Pech uzoq vaqt davomida rozetka ulangan tursa yoki elektr ta'minoti uzilishidan so'ng, yana kelganda, displeyda "0H" ko'rinadi; soatni qayta sozlashingiz mumkin. Agar soat (yoki displey) g'alati belgilarni ko'rsatsa, pechni elektr rozetkasidan uzib, yana qayta rozetkaga tiqing va soatni qayta sozlang. Pechni yuqoridagi qo'llanmadagi ogohlantirishda ko'rsatilganidek to'g'ri o'rnatganligingizga ishonch hosil qiling.

1. pechingizni birinchi marta rozetkaga ulang. Displeyda "0 H" paydo bo'ladi.

13 tugmani bosning.

Agar boshqa opsiyadan foydalanmoqchi bo'lsangiz, 1 tugmani bosning; agar soatni sozlagandan keyin boshqa opsiyani o'zgartirmoqchi o'zgartirmoqchi bo'lsangiz, uni rozetkadan uzib, yana qaytib tiqishingiz kerak.

2. Soatni o'rnatish uchun 12 (10мин) tugmasini ketma-ket bosning va daqiqalarni o'rnatish 12 (1мин / 1сек) tugmasini ketma-ket bosning.

3. 1 tugmani bosning. Soat sanashni boshlaydi.



QISM

1	Часы (2-sahifaga qarang) 12 yoki 24 soatlik vaqt rejimini o'rnatishingiz mumkin.
2	СВЧ (3-sahifaga qarang) Mikroto'lqinli pechingizda 5 ta quvvat darajasi mavjud bo'lib, u pishirish jaroyonida maskimal moslashuvchanlik va jarayonni boshqarish imkonini beradi.
3	Гриль (3-sahifaga qarang) Ushbu funktsiya taomni qizartirib va qarsildoq qilib tayyorlash imkonini beradi.
4	Комби (3-sahifaga qarang) Pechingiz kombinatsion pishirish funktsiyasiga ega bo'lib, taomni bir vaqtning o'zida yoki muqobil ravishda mikroto'lqin quvvati va isitgich bilan pishirish imkonini beradi.
5	Русский повар (3-sahifaga qarang) Avtomatik taom tayyorlash funktsiyasi taom turi va og'irligini tanlagan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tayyorlash imkonini beradi.
6	Французский повар (5-sahifaga qarang) Avtomatik taom tayyorlash funktsiyasi taom turi va og'irligini tanlagan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tayyorlash imkonini beradi.
7	Итальянский повар (7-sahifaga qarang) Avtomatik taom tayyorlash funktsiyasi taom turi va og'irligini tanlagan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tayyorlash imkonini beradi.
8	Восточный повар (8-sahifaga qarang) Avtomatik taom tayyorlash funktsiyasi taom turi va og'irligini tanlagan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tayyorlash imkonini beradi.
9	Авто размораживание (10-sahifaga qarang) Pechda 4 ta muzdan eritish rejimlari mavjud:
10	Двойной гриль (10-sahifaga qarang)
11	Меньше и Больше • Avtomatik tayyorlash, avtomatik muzdan eritish, qarsildoq qilib isitish va muzdan eritish hamda gril funktsiyalarida og'irlikni ko'paytirish yoki kamaytirish. • Oldindan belgilangan avtomatik ovqat tayyorlash dasturini uzoqroq yoki qisqaroq pishirish vaqtiga o'zgartirish.
12	Установка времени Soat va pishirish vaqtini belgilash.
13	СТОП / СБРОС / ECO ON • Jarayonni to'xtatish va kechikish vaqtdan boshqa barcha kiritilgan ma'lumotlarni o'chirish. • Energiya tejovchi rejimni yoqish (Tej-yoqil.)
14	Старт / Быстрый старт • Tanlangan taomni pishirishni boshlash uchun tugmani bir marta bosning. • Tezkor start funktsiyasi tezkor start tugmasini bosishingiz bilan YUQORI quvvatda pishirish bo'yicha 30 soniyalik intervallarni o'rnatish imkonini beradi.

Блокировка от детей

Pechda himoya tizimi o'rnatilgan bo'lib, u pechning nosoxdan ishga tushirib yuborilishini oldini oladi. Bolalardan himoyalash qulfi o'rnatilgandan so'ng pechning birorta ham funktsiyasidan foydalana olmayisiz va unda hech narsa tayyorlay olmayisiz.

- 13 tugmani bosning.
2. Displeyda "L" paydo bo'lib, signal yangramaguncha 13 tugmani bosib turing. Agar soatni sozlasangiz, displeyda vaqt yo'q bo'ladi.
3. Displeyda esa "L" qoladi, bu bolalardan himoyalash qulfi hamon amal qilayotganini bildiradi. Bolalardan himoyalash qulfini bekor qilish uchun "L" yo'qolguncha 13 tugmani bosib turing.

Энергосбережение

ТЕЖ-УОҚ. funktsiyasi displeyni o'chirib qo'ygan holda energiyani tejaydi. Shuningdek, jihat 5 daqiqadan davomida faol bo'lmasa, displey o'chadi.

13 tugmani bosning. Displeyda "0" paydo bo'ladi.

13 tugmani bosning yoki eshik ochilishi yoki yopilishi bilan 5 daqiqadan so'ng, displey o'chadi.



Приготовление с использованием микроволновой энергии

Pechda beshta mikroto'lqin quvvati rejimlari mavjud. Yuqori quvvat rejimi avtomatik tarzda tanlanadi, ammo 2 tugma takror bosilsa, turli quvvat darajasi rejimlari tanlanadi. Pechni yuqoridagi qo'llanmadagi oqohlantirishda ko'rsatilganidek to'g'ri o'rnatganligingizga ishonch hosil qiling.

1. 13 tugmani bosning.
2. Quvvatni tanlash uchun 2 tugmasini ketma-ket bosning.
3. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun 12 tugmasini ketma-ket bosning.
4. 14 tugmani bosning.



Микроquvvat darajasi

Mikroto'lqinli pechingizda 5 ta quvvat darajasi mavjud bo'lib, u pishirish jaroyonida maskimal moslashuvchanlik va jarayonni boshqarish imkonini beradi. Quyidagi jadvalda taom va eguliklar namunalari va ularni ushbu mikroto'lqinli pechning qaysi quvvat darajalarida pishirish tavsiya etilishi berilgan.

Quvvat darajasi	Quvvat chiqishi	Foydalanish
yuqori	800 Vt (100%)	* Suv qaytanish. * Mol go'shti qiymasini qizartirib qovurish. * Parranda go'shti bo'laklari, baliq, sabzavotlarni pishirish. * Yumshoq go'sht bo'laklarini pishirish.
O'rtacha yuqori	640 Vt (80%)	* Barcha turdagi taomlarni isitish. * Go'sht va parrandani qovurish. * Qo'ziqorin hamda mollyuskalar va qisqichbaqqsimonlarni pishirish. * Tarkibida pishloq va tuxum bo'lgan taomlarni tayyorlash.
O'rtacha	480 Vt (60%)	* Pirog va obinonlarni pishirish. * Tuxum pishirish. * Shirin krem tayyorlash. * Guruch, sho'rva tayyorlash.
O'rtacha past	320 Vt (40%)	* Sariyog' va shokoladni eritish. * Qattiqroq go'sht bo'laklarini pishirish.
Past	160 Vt (20%)	* Barcha turdagi oziq-ovqatlarni muzdan eritish. * Sariyog' va shokoladni yumshatish. * Muzqaymoqni yumshatish. * Xamirturushli xamirni oshirish.

Приготовление в два этапа

Ikki bosqichli pishirish davomida pech eshigini ochib, ovqatni ko'z tashlab qo'yish mumkin. So'ng, pech eshigini yopib, 14 ni bosning, pishirish bosqichi davom etadi. 1-bosqich yakunlangach, signal chalinadi va 2-bosqich boshlanadi. Dasturlarni bekor qilmoqchi bo'lsangiz, 13 ni ikki marta bosning.

1. 13 tugmani bosning.

2. 1-bosqich.

Quvvatni tanlash uchun 2 tugmasini ketma-ket bosning. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun 12 tugmasini ketma-ket bosning.

3. 2-bosqich.

Quvvatni tanlash uchun 1 tugmasini ketma-ket bosning. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun 12 tugmasini ketma-ket bosning.

4. 14 tugmani bosning.



Быстрый старт

TEZKOR START funksiyasi 14 tugmasini bosishingiz bilan YUQORI quvvatda pishirish bo'yicha 30 soniyalik intervallarni o'rnatish imkonini beradi.

1. 13 tugmani bosning.



2. YUQORI quvvatda pishirish vaqtini tanlash uchun

14 tugmani takror bosning. Oxirgi bor bosishni yakunlashingizdan oldin pech ishgа tushadi.

3. TEZKOR START rejimida ovqat tayyorlash vaqtida

14 tugmani takror bosgan holda pishirish vaqtini 10 daqiqagacha uzaytirishingiz mumkin.

Toifa	Isitgich joylashuv holati
Микротолкындар Гриль Комби	
Дуо Гриль	

GRILDA TAYYORLASH

Ushbu funktsiya taomni qizartirib va qarsildoq qilib tayyorlash imkonini beradi.

1. 13 tugmani bosning.

2. Quvvatni tanlash uchun 3 tugmasini ketma-ket bosning.

3. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun 12 tugmasini ketma-ket bosning.

4. 14 tugmani bosning.



Aksessuarlar



KOMBINATSION TAYYORLASH

Pechingiz kombinatsion pishirish funksiyasiga ega bo'lib, taomni bir vaqtning o'zida yoki muqobil ravishda mikroto'lqin quvvati va isitgich bilan pishirish imkonini beradi. Bu, odatda, taomni nisbatan qisqaroq vaqtda tayyorlash imkonini beradi. Kojuxli isitgich ovqat yuzasini pishirsa, mikroto'lqin ovqat ichini pishiradi. Bundan tashqari, pechni dastlabki isitib olish shart bo'lmaydi.

1. 13 tugmani bosning.

2. Tayyorlash rejimi kombinatsiyasini tanlash uchun 4 tugmasini ketma-ket bosning

3. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun 12 tugmasini ketma-ket bosning.

4. 14 tugmani bosning.



Русский повар

1. 13 tugmani bosning.
2. Taom turini tanlash uchun 5 tugmasini ketma-ket bosning.
3. 14 tugmani bosning.



Mundirdagi kartoshka (rc-3)

1. 13 tugmani bosning.
2. Taom turini tanlash uchun 5 tugmasini ketma-ket bosning.
3. Taom og'irligini tanlash uchun 11 tugmasini ketma-ket bosning.
4. 14 tugmani bosning.



Toifa

1. Borsh (rc-1)

- Vazn cheklovi : 1,7 kg
-Oziq-ovqat harorati :
Xona
-Idish-tovoq :
Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq

Masalliqalar

- 3000 g mol go'shti, to'g'ralgan
½ dona to'g'ralgan lavlagi
½ dona to'g'ralgan sabzi
½ to'g'ralgan piyoz
1 to'g'ralgan kartoshka
1 dona to'g'ralgan pomidor
100 g to'g'ralgan karam
1 sarimsoq boshi, maydalangan
1 osh qoshiq tomat pastasi
3 osh qoshiq ko'kat, to'g'ralgan
2 piyola suv yoki bulyon
1 choy qoshiq sirka
Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqalarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.

2. Go'shtli solyanka (rc-2)

- Vazn cheklovi : 1,7 kg
-Oziq-ovqat harorati :
Xona
-Idish-tovoq :
Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq

Masalliqalar

- 100 g to'g'ralgan sosika
1 to'g'ralgan piyoz
1 dona to'g'ralgan pomidor
3 dona tuzlangan bodring, to'g'ralgan
10 dona urug'i olingan zaytun
2 osh qoshiq tomat pastasi
3 piyola suv yoki bulyon
Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqalarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.

3. Mundirdagi kartoshka (rc-3)

- Vazn cheklovi :
0,2~0,8 kg
-Oziq-ovqat harorati :
Xona
-Idish-tovoq : Shishali taglik

Ko'rsatmalar

1. 180~220 g o'rta kattalikdagi kartoshkani tanlang. Ularni yuvib quriting. Kartoshkalarni sanchqich bilan bir necha marta teshing.
2. Kartoshkalarni o'choqqa soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning.
3. Tayyorlangandan so'ng alyumin folgaga o'ralgan holda kartoshkani 5 daqiqa qoldiring.

4. Tovuqli kabob (rc-4)

- Vazn cheklovi : 0,4 kg
-Oziq-ovqat harorati :
Sovutilgan
-Idish-tovoq : Oqizuvchi idishga osing

Masalliqalar

- 400 g tovuq sonlari (terisi shilingan, 2,5 sm qalinlikda)
1 osh qoshiq tomat pastasi
1 sarimsoq boshi, maydalangan
1 osh qoshiq saryog'
Ta'mga qarab tuz va garmdori
2~3 dona yog'ochli cho'p

Toifa

Ko'rsatmalar

1. Tovuq go'shti, tomat pastasi, sarimsoq, saryog', tuz va murchni idishga solib yaxshilab aralashiring.
2. Tovuq go'shtining parchalarini yog'ochli cho'pga o'tkazib chiqing. Go'sht cho'pning o'rtasidan o'tsin.
3. Uni tomib sidiriladigan idishga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosning.

5. Lososli kabob (rc-5)

- Vazn cheklovi : 0,4 kg
-Oziq-ovqat harorati :
Sovutilgan
-Idish-tovoq : Oqizuvchi idishga osing

Masalliqalar

- 400 g losos filesi (2,5 sm qalinlikda)
2 osh qoshiq limon sharbati
1 osh qoshiq saryog'
1 osh qoshiq yog'
Ta'mga qarab tuz va garmdori
2~3 dona yog'ochli cho'p

Ko'rsatmalar

1. Losos go'shti, limon sharbati, saryog', yog', tuz va murchni idishga solib yaxshilab aralashiring.
2. Losos go'shtining parchalarini yog'ochli cho'pga o'tkazib chiqing. Go'sht cho'pning o'rtasidan o'tsin.
3. Uni tomib sidiriladigan idishga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosning.

6. Chuchvara (rc-6)

- Vazn cheklovi : 0,3 kg
-Oziq-ovqat harorati :
Muzlatilgan
-Idish-tovoq :
Mikroto'liqin o'choqqa bardoshli idish

Masalliqalar

- 15~20 muzlatilgan chuchvara
2 ½ payola suv
1 dafna bargi
Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqalarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning.

7. Bifstrogan (rc-7)

- Vazn cheklovi : 0,3 kg
-Oziq-ovqat harorati :
Xona
-Idish-tovoq :
Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq

Masalliqalar

- 400 g to'g'ralgan mol go'shti
2 to'g'ralgan piyoz
1 piyola qaymoq
1 osh qoshiq tomat pastasi
1 osh qoshiq un
1 osh qoshiq yog'
3 osh qoshiq ko'kat, to'g'ralgan
1 piyola suv yoki bulyon
Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqalarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.

8. Lososli kulebyaka (rc-8)

- Vazn cheklovi : 0,3 kg
-Oziq-ovqat harorati :
Xona
-Idish-tovoq : Shishali taglik

Masalliqalar

- 130 g muzlagan qattamali xamir, yumshatilgan
100 g losos filesi, to'g'ralgan
½ dona to'g'ralgan piyoz
1 dona qaynatilgan tuxum
Ta'mga qarab tuz va garmdori
1 dona tuxum sarig'i

Ko'rsatmalar

1. Losos go'shti, piyoz, qaynatilgan tuzum, tuz va murchni idishga solib yaxshilab aralashiring.
2. Tekis yuzaga xamirni 2mm qalinlikda yoyib va aralashmani uning ustiga solib chiqing. Uni bukib burchaklarini yopishtiring.
3. Ustiga tuxum sarig'idan surtib chiqing va pergament qog'oziga taxlab chiqing.
4. Taomni pechkaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosning.

Toifa	
9. Kartoshka chipslari Ko'rsatmalar (rc-9)	
-Vazn cheklovi : 1	1. Kartoshkani keskich yoki qirg'ichdan foydalangan holda
-Oziq-ovqat harorati : Xona	iloji boricha yupqa parrak qilib kesing.
-Idish-tovoq : Shishali taglik	2. Kesilgan kartoshkani quriting va pergament qog'oziga taxlab chiqing. Yaxshi natija olish uchun bitta qatordan qo'yib chiqing.
	3. Taomni pechkaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosib.
	4. Tayyorlangandan so'ng 1~2 soat davomida qoldiring.

Toifa	
10. Grechkali bo'tqi (rc10)	
-Vazn cheklovi : 0,3 kg	1. 300 g bo'tqani yuving va suvini qochiring. Qozonga 600 ml suv quyung, tuz soling, 15 daqiqa qoldiring, plastik qopqoq bilan ustini yoping va sovutning.
-Oziq-ovqat harorati : Xona	2. Taomni pechkaga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosib.
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	3. Pishgandan so'ng, og'zi yopilgan holda 15 daqiqa ushlang.

Toifa	
11. Shi (rc11)	
-Vazn cheklovi : 1,5 kg	Masalliqlar 3000 g mol go'shti, to'g'ralgan
-Oziq-ovqat harorati : Xona	200 g to'g'ralgan karam
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	1 to'g'ralgan piyoz
	1 dona sabzi, to'g'ralgan
	3 osh qoshiq ko'kat, to'g'ralgan
	3 piyola suv yoki bulyon
	Ta'mga qarab tuz va garmdori
Ko'rsatmalar	
1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.	
2. Taomni pechkaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosib. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.	

Toifa	
12. Yovg'on xo'rda (rc12)	
-Vazn cheklovi : 1,7 kg	Masalliqlar 500 g to'g'ralgan treska balig'i
-Oziq-ovqat harorati : Xona	2 kartoshka, to'g'ralgan
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	1 dona piyoz parrak qilib kesiladi
	1 dona to'g'ralgan sabzi
	¼ piyola aroqpiyola suv yoki bulyon
	2 dona dafna bargi
	Ta'mga qarab tuz va garmdori
Ko'rsatmalar	
1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.	
2. Taomni pechkaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosib. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.	
3. Pishgandan so'ng dasturxoniga tortishdan oldin aralashiring va ko'katlar bilan bezang.	

Toifa	
13. Baliqli rastegay (rc13)	
-Vazn cheklovi : 0,3 kg	Masalliqlar 130 g muzlagan qatlama xamir,
-Oziq-ovqat harorati : Xona	yumshatilgan 100 g oq baliq filesi
-Idish-tovoq : Shishali taglik	3 osh qoshiq shampinyon
	qo'ziqorini \ 3 osh qoshiq pishirilgan guruch \ Ta'mga qarab tuz va garmdori \ 1 dona tuxum sarig'i
Ko'rsatmalar	
1. Katta idishga baliq filesi, shampinyon qo'ziqorinlar, pishirilgan guruch, tuz va murch soling va hamasini yaxshilab aralashiring.	
2. Xamirni 2 qismga ajratib va 2mm qalinlikda o'qlov bilan yoying va baliq qiymasini uning ustiga soling. Xamirni buking va burchaklarini yopishtirib chiqing.	
3. Ustiga aralashirilgan tuxum sarig'ini surting va pergament qog'oziga joylashtirib chiqing.	
4. Taomni pechkaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosib. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosib.	

Toifa	
14. Gulyash (rc14)	
-Vazn cheklovi : 1,0 kg	Masalliqlar 500 g mol yoki cho'chqa go'shti,
-Oziq-ovqat harorati : Xona	to'g'ralgan \ 2 dona to'g'ralgan piyoz \ 1 osh qoshiq un
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	3 osh qoshiq tomat pastasi
	1 dafna bargi \ 1 piyola suv yoki bulyon \ Ta'mga qarab tuz va garmdori
Ko'rsatmalar	
1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.	
2. Taomni pechkaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosib. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.	
3. Pishgandan so'ng dasturxoniga tortishdan oldin aralashiring va ko'katlar bilan bezang.	

Французский повар

- 13 tugmani bosib.
2. Taom turini tanlash uchun 6 tugmasini ketma-ket bosib.
- 14 tugmani bosib.



Toifa	
1. Fransuzchcha piyozli Masalliqlar sho'rva (Fc-1)	
-Vazn cheklovi : 1,5 kg	4 piyoz yupqa to'g'raladi
-Oziq-ovqat harorati : Xona	50 g. saryog' \ 1 choy qoshiq shaker \ 1 osh qoshiq un \ 3 bo'lak mol go'shti \ ½ piyola qizil vino
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	8 parrak fransuz noni \ 1 piyola qirg'ichdan o'tkazilgan pishloq
Ko'rsatmalar	
1. Cook onions in a frying pan with butter and sugar until golden brown.	
2. Piyozani yog'langan va shakar solingan tovada sarg'ayguncha qovuring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.	
3. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosib. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.	
4. Tayyor bo'lgandan so'ng sho'rvani aralashiring va taom tortiladigan idishlarga soling.	
5. 1 parrak nonni har bir sho'rvaga ustiga qo'yib uning ustidan bir parrak pishloq qo'ying. Mikro to'lqinli pechda 800 vat quvvatda 2~3 daqiqa davomida pishloq erigunga qadar pishiring.	

Toifa	
2. Midiyalar qo'shilgan Masalliqlar pishloqli kremli sho'rva (Fc-2)	
-Vazn cheklovi : 1,2 kg	1 to'g'ralgan kartoshka
-Oziq-ovqat harorati : Xona	½ to'g'ralgan piyoz
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	2 osh qoshiq to'g'ralgan ko'katlar
	1 bog' seldr to'g'ralgan
	800 g. tozalangan midiya
	½ piyola oq vino
	Ta'mga qarab tuz va garmdori
	600 g. Kremli sho'rvaga

Toifa	
Ko'rsatmalar	
1. Kartoshka, piyoz, ko'katlar, seldr, midiyalar, oq vino, tuz va qalampirni katta chuqur idishga soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.	
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosib.	
3. Pishirilgandan so'ng hosil bo'lgan qobiqlarni olib tashlang va kremli sho'rvani qo'shib yaxshilab aralashiring.	
* Kremli quyqa	
½ piyola saryog' \ 6 osh qoshiq un \ 2 piyola sut	
1 parcha tovuq goshti	
1. Tovada saryog'ni eriting, un qo'shib pasta hosil qiling.	
2. Sut va tovuq qo'shtini qo'shing va past olovda quyilgunga qadar pishiring.	

Toifa

3. Ismaloqdan tayyorlangan kremli sho'rva (Fc-3)
 -Vazn cheklovi : 1,2 kg
 -Oziq-ovqat harorati : Xona
 -Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq

Masalliqlar
 600 g sabzavotlardan tayyorlangan pyure \ 1 ½ parcha tovuq go'shti
 2 osh qoshiq un \ 2 osh qoshiq saryog' \ 1 piyola krem
 Ta'm berish uchun muskat yong'oq, tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralarstiring.

*** Sabzavotli pyure**

400 g to'g'ralgan ismaloq \ 2 to'g'ralgan piyoz
 4 osh qoshiq suv

1. Sabzavotlarni mikroto'lqinli xavfsiz idishga soling. Suv qo'shing va plastik qopqoq bilan yoping.
2. Taomni pechkaga soling. 800 vatlik to'lqinda 9~11 daqiq davomida pishiring.
3. Tayyor bo'lgandan so'ng pishirilgan sabzavotlarni quyuq massa hosil bo'lgunga qadar mikser yordamida aralashtiring.

4. Ratatuy (Fc-4)

-Vazn cheklovi : 1,5 kg
 -Oziq-ovqat harorati : Xona
 -Idish-tovoq : Mikroto'lqin o'choqqa bardoshli idish

Masalliqlar
 1 dona piyoz parrak qilib kesiladi
 1 dona baqlajon parrak qilib kesiladi
 1 dona sukini parrak qilib kesiladi
 1 dona rangli shiring bulg'or qalampiri parrak qilib kesiladi
 3 dona pomidor to'g'raladi
 1 osh qoshiq tomat pastasi
 2 bosh sarimsoq maydalanadi
 1 osh qoshiq ko'kat tog'raladi
 2 osh qoshiq sirka
 1 choy qoshiq shaker
 Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralarstiring.

5. Ezilgan pomidorlar (Fc-5)

-Vazn cheklovi : 1,2 kg
 -Oziq-ovqat harorati : Xona
 -Idish-tovoq : Mikroto'lqin o'choqqa bardoshli idish

Masalliqlar
 4 dona o'rtacha pomidor
 Ta'mga qarab tuz va garmdori
 400 g mol go'shti
 ½ piyola maydalanagan non
 2 bosh sarimsoq maydalanadi
 1 osh qoshiq Dijon gorchitsasi
 1 osh qoshiq quritilgan ko'katlar
 1 osh qoshiq parmesan pishlog'i

Ko'rsatmalar

1. Pomidor tepa qismini qalpoqcha sifatida kesing va ichidagi urug'larni oling, ichidagi go'shti chiqib ketmasin, po'stlog'i shikastlanmasin. So'ng har bir pomidor ustiga tuz va murch sepib chiqing.
2. Qolgan masalliqlarni idishga soling va yaxshilab aralashtiring.
3. Go'shtli qiymani pomidor ichiga solib chiqing va qalpoqchasini kiydiring.
4. To'ldirilgan pomidorlarni idishga qo'ying va selofan bilan yoping.
5. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning.

6. To'ldirilgan shampinyon (Fc-6)

-Vazn cheklovi : 0,5 kg
 -Oziq-ovqat harorati : Xona
 -Idish-tovoq : Issiqlikka bardosh shisha idish

Masalliqlar
 15~20 dona poyasi olingan shampinyon qo'ziqorini
 Ichini to'ldirish
 50 g qirg'ichdan o'tkazilgan pishloq

Toifa**Ko'rsatmalar**

1. Har bir qo'ziqorinning poyasini olib tashlang va idishga soling.
2. Har bir qo'ziqorinni qiyma bilan to'ldiring.
3. To'ldirilgan qo'ziqorin ustiga pishloq sepib chiqing.
4. Taomni taxtaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning.

*** Ichini to'ldirish**

2 osh qoshiq saryog'
 Qo'ziqorinning qolgan poyalari maydalanadi
 ¼ piyola qizil vino \ 30 g nonning maydalanгани
 3 osh qoshiq ko'kat, to'g'ralgan \ ½ piyola kerm
 Ta'mga qarab tuz va garmdori

1. Qo'ziqorin poyalarini tovada saryog' bilan qovuring. Qizil vino, non maydalari va petrushka qo'shing hamda yaxshilab aralashtiring.
2. Krem va qaynatmani past olovda quyilguncha qaynating. Tuz va murch seping.

7. Julienli bulochka (Fc-7)

-Vazn cheklovi : 0,8 kg
 -Oziq-ovqat harorati : Xona
 -Idish-tovoq : Issiqlikka bardosh shisha idish

Ko'rsatmalar

1. Bulochka tepa qismini kesing va ichidan nonni chiqarib oling va po'stlog'iga ehtiyot bo'ling.
2. Har bir bulochkani qiyma bilan to'ldiring va ularni idishga soling.
3. Har bir bulochka ustiga pishloq qo'shib chiqing.
4. Taomni taxtaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning.

*** Ichini to'ldirish**

2 osh qoshiq saryog'
 200 g chopilgan jo'ja oyog'i
 100 g maydalanagan qo'ziqorin
 1 to'g'ralgan piyoz
 1 piyola krem
 Ta'mga qarab tuz va garmdori

1. Jo'ja oyog'ini, qo'ziqorin va piyozni saryog'da qovuring.
2. Krem va qaynatmani past olovda quyilguncha qaynating. Tuz va murch seping.

8. Paltusli (baliq turi) steyk (Fc-8)

-Vazn cheklovi : 0,2 kg
 -Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan
 -Idish-tovoq : Oqizuvchi idishga osing

Ko'rsatmalar

1. Limon sharbati, yog', tuz va murchni idishda aralashtiring.
2. Paltusi go'shtiga yog'li aralashmani surting.
3. Uni tomib sidiriladigan idishga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning.
4. SIGNAL chalganida taomni teskarisni qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosning.

9. Cho'chqa filesi bekonda baqlajon bilan (Fc-9)

-Vazn cheklovi : 1,2 kg
 -Oziq-ovqat harorati : Xona
 -Idish-tovoq : Issiqlikka bardosh shisha idish

Ko'rsatmalar

1. Cho'chqa filesini 8 parchaga (taxminan 50 g) kesing, tuz va murch qo'shing.
2. Cho'chqa filesini bekonga o'rang.
3. Baqlajonni to'g'rang va zaytun yog'iga qo'ying.
4. O'ralgan cho'chqa filesini va parakka kesilgan baqlajonni issiqlikka bardosh idishga soling.
5. Taomni taxtaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning.

Toifa

10. Olxo'rili jo'ja oyoqlari (Fc10)
-Vazn cheklovi : 1,2 kg
-Oziq-ovqat harorati : Xona
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq

Masalliqalar
1 dona kesilgan piyoz
1 dona to'g'ralgan sabzi
500 g jo'ja oyoq'i
15 dona danag olingan va ikkiga bo'lingan olxo'ri
1 piyola jo'ja qiymasi
Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqalarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.

Итальянский повар

1. tugmani bosning.
2. Taom turini tanlash uchun tugmasini ketma-ket bosning.
3. tugmani bosning.



Toifa

1. Dengiz taomlari qo'shilgan qaymoqli sho'rva (lc-1)
-Vazn cheklovi : 0,5 kg
-Oziq-ovqat harorati : Xona
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq

Masalliqalar
1 to'g'ralgan kartoshka
 $\frac{1}{2}$ to'g'ralgan piyoz
2 osh qoshiq ko'katlar
1 bog' seldr to'g'ralgan
200 g dengiz taomi (tozalangan va archilgan)
2 osh qoshiq yog'
Ta'mga qarab tuz va garmdori
600 g. Kremli sho'rva

Ko'rsatmalar

1. Tovoqqa kartoshka, piyoz, ko'katlar, seldr, dengiz taomlari, yog' tuz va garmdori soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning.
3. Tayyor bo'lgandan keyin qorishmani qo'shing va yaxshilab aralashiring.

* Kremli quyqa

- $\frac{1}{2}$ piyola saryog' \ 6 osh qoshiq un
2 piyola sut \ 1 parcha tovuq goshti
1. Tovada saryog'ni eriting, un qo'shib pasta hosil qiling.
 2. Sut va tovuq go'shtini qo'shing va past olovda quyilgunga qadar pishiring.

2. Sho'rva (lc-2)
-Vazn cheklovi : 1,5 kg
-Oziq-ovqat harorati : Xona
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq

Masalliqalar
2 tuxum \ 4 osh qoshiq suxarik
2 osh qoshiq qirg'ichdan chiqarilgan pishloq \ 5 piyola suv
Ta'm berish uchun muskat yong'oq, tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqalarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.

3. Baqlajon va pomidor va pishloq (lc-3)
-Vazn cheklovi : 1,0 kg
-Oziq-ovqat harorati : Xona
-Idish-tovoq : Issiqlikka bardosh shisha idish

Masalliqalar
1~2 baqlajon
1~2 pomidor
Ta'mga qarab tuz va garmdori
100 g. qirg'ichdan chiqarilgan pishloq

Ko'rsatmalar

1. Baqlajon va pomidorni 1,5 sm kattalikdagi bo'laklarga to'g'rab tuz va murch seeping.
2. Baqlajon va pomidorlarni tovoqqa tizib chiqing va har bir pomidor tepasiga pishloq qo'yib chiqing.
3. Taomni taxtaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning.

Toifa

4. Tunets balig'i va non bilan to'ldirilgan bulg'or qalampiri (lc-4)
-Vazn cheklovi : 1,5 kg
-Oziq-ovqat harorati : Xona
-Idish-tovoq : Mikroto'lqin o'choqqa bardoshli idish

Masalliqalar
4 dona rangli shirin bulg'or qalampiri
2 konservali tunets
2 dona qora non, maydalangan
1 sarimsoq boshi, maydalangan
100 g. parmesan pishlog'i
Ta'mga qarab tuz va garmdori
200 g. pomidor pyuresi

Ko'rsatmalar

1. Bulg'or qalampirining tepa qismini kesib urug'larini chiqarib tashlang.
2. Tunets balig'i, non, sarimsoq, parmesan pishlog'i, tuz va muruchni aralashiring.
3. Tunets balig'i aralashmasini bulg'or qalampiriga tiqib chiqing va ularni idishga taxlang.
4. Tepa qismiga tomat pyuresini qo'shing va plastik bilan yoping.
5. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning.

5. Lazaniya (lc-5) Go'sht qiymasi uchun masalliqalar

-Vazn cheklovi : 1,2 kg
-Oziq-ovqat harorati : Xona
-Idish-tovoq : 20x20sm kattalikdagi pishirish idishi

Qadoqdagidek tayyorlangan 6 lazaniya lapshalari
1 kg go'sht va pomidor pyuresi
40 g qirg'ichdan chiqarilgan pishloq

Ko'rsatmalar

1. 2 lazaniya lapshasini yonma-yon pishirish idishiga joylashtiring. 1/3 go'sht va pomidor pyuresini tepasiga surtib chiqing.
2. 2 lazaniya lapshasini davom ettiring va yana 1/3 go'sht va pomidor pyuresi va ustidan 2 lazaniya lapshasini taxlang.
3. Ustidan qirg'ichdan chiqarilgan pishloqni sepib chiqing.
4. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va boshlash tugmasini bosning.

* Go'sht va pomidor pyuresi

1 bog' seldr to'g'ralgan \ 1 to'g'ralgan piyoz
1 boshqoq maydalangan sarimsoq
800 g. yaxshi pishgan pomidor, to'g'ralgan
1 novda toshcho'p \ 1 dafna bargi \ 300 g mol go'shti
Ta'mga qarab tuz va garmdori

1. Yengil yog'langan tovada yumshaguncha seldr, piyoz va sarimsoqni tayyorlang.
2. Pomidor, toshcho'p, dafn bargi, tuz va murch qo'shing. Aralashiring va 30 daqiqa davomida tindiring.
3. Lahm go'shtini boshqa yengil yog'langan tovada 5 daqiqa davomida qovuring. Pomidorli aralashmani go'shtga quyung va 5 daqiqa davomida pishiring.

6. Spagetti boloneza (lc-6) Boloneza sousi uchun masalliqalar

-Vazn cheklovi : 1,0 kg
-Oziq-ovqat harorati : Xona
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq

1 osh qoshiq zaytun yog'i
1 to'g'ralgan piyoz
1 sarimsoq boshi, maydalangan
400 g mol go'shti \ 100 g tomat pastasi \ 2 maydalangan pomidor
1 osh qoshiq quritilgan ko'katlar
Ta'mga qarab tuz va garmdori
Lapsha uchun masalliqalar
150 g lapsha, qadog'ida
ko'rsatilgandek tayyorlangan
1 osh qoshiq parmesan pishlog'i

Ko'rsatmalar

1. Boloneza sousining barcha masalliqalarini chuqur idishga soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yopib sovutning.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.
3. Tayyor bo'lgandan keyin boloneza sousini tayyorlangan lapshaga quyung va torishdan oldin ustiga parmesan pishlog'i yoki boshqa xohlagan narsangiz bilan bezang.

Toifa	
7. Spagetti karbonara (Ic-7)	Karbonara sousi uchun masalliqlar
-Vazn cheklovi : 0,4 kg	100 g dudlangan va urilgan bekon
Oziq-ovqat harorati :	1 sarimsoq boshi, maydalangan
Xona	½ piyola kerm
Idish-tovoq :	4 dona tuxum sarig'i
Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq	100 g. parmesan pishlog'i
	Ta'mga qarab tuz va garmdori
	Lapsha uchun masalliqlar
	150 g lapsha, qadog'ida
	ko'rsatilgandek tayyorlangan
	1 osh qoshiq parmesan pishlog'i

Ko'rsatmalar

1. Bekonni yengil yog'langan tovoda sarimsoq bilan yengil jigarrang tusga kirgunga qadar qovuring so'ng ortiqcha yog'ni oqizib tashlang.
2. Qovurilgan bekon, krem, tuxum sarig'i, parmesan pishlog'i, tuz va murchni chuqur idishga soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovuting.
3. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning.
4. Tayyorlangandan so'ng karbonara sousini aralashirib lapshaga qo'shing va ustiga stolga tortishdan avval parmesan pishlog'ini yoki boshqa narsani sepib bezang.

8. Rizotto (Ic-8)	
Masalliqlar	
-Vazn cheklovi : 1,2 kg	200 g rizotto guruchi
-Oziq-ovqat harorat :	1 ½ piyola suv yoki suyuqlik
Xona	200 g urilgan mol go'shti
-Idish-tovoq :	2 tuxum \ 1 to'g'ralgan piyoz
Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq	50 g gorox \ ½ piyola sut
	100 g. qirg'ichdan chiqarilgan pishloq
	Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovuting.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.

9. Pitsa (Ic-9)	
Masalliqlar	
-Vazn cheklovi : 0,4 kg	Oldindan pishirilgan xamir
-Oziq-ovqat harorat :	Ustiga solinadigan masalliq:
Xona	3 osh qoshiq tomatli sous
-Idish-tovoq : Issiqqa chidamli shisha idish	30 g kesilgan sosiska
	½ to'g'ralgan piyoz
	2 kesilgan qo'ziqorin
	½ yashil garimdori
	100 g to'g'ralgan Motsarella pishlog'i

Ko'rsatmalar

1. Oldindan tayyorlangan xamirni issiqqa chidamli shisha idishga qo'yin. Pitsa sousini surtib chiqing. Ustiga turli narsalarni va pishloqni seping.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va pishirish uchun ishga tushirish tugmasini bosning

* Oldindan pishirilgan xamir

120 g universal un
1 choy qoshiq faol xamirturush va ½ choy qoshiq tuz
1 choy qoshiq shaker
70 ml iliq suv \ 1 choy qoshiq ekstra zaytun yog'l, va ozgina ustiga surish uchun yog'

1. Hammasini masalliqlarni bitta katta aralashirish idishiga soling.
2. Elektr mikser bilan hammasini yaxshilab aralashiring va yumshoq xamir hosil qiling.
3. Xamirni yoying va yog'langan issiqqa chidamli patnisga qo'ying. Xamir yuzasini sanchiqch bilan sanchib chiqing.
4. Patnisni pechga qo'ying va 6~10 daqiqa davomida grilda pishiring.
5. Tayyor bo'lgandan so'ng taomni teskari yotqizing.

10. Olmali chipslar (Ic10)	
Masalliqlar	
-Vazn cheklovi : 1	½ olma
-Oziq-ovqat harorat :	1 piyola shakarli suv (1 piyola suv + 2 osh qoshiq shakar)
Xona	
-Idish-tovoq : Shishali taglik	

Toifa	
Ko'rsatmalar	
1. Olmalarni imkoni boricha mandarini kesuvchi yoki qirg'ich yordamida kesing va shakarli suvga 1~2 soat davomida solib qo'ying.	
2. Kesilgan olma parraklarini quritish uchun pergament qog'oziga joylang. Yaxshi natija olish uchun bitta qatordan qo'yib chiqing.	
3. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning.	
4. Tayyorlangandan so'ng 1~2 soat davomida qoldiring.	

Восточный повар

1. 13 tugmani bosning.
2. Taom turini tanlash uchun 8 tugmasini ketma-ket bosning.
3. 14 tugmani bosning.



Toifa

1.Xarcho sho'rvasi (Oc-1)	
Lapsha uchun masalliqlar	
-Vazn cheklovi : 1,5 kg	400 g to'g'ralgan mol yoki qo'y go'shti
-Oziq-ovqat harorati :	100 g yuvilgan guruch
Xona	50 g maydalangan yong'oq
-Idish-tovoq :	1 to'g'ralgan piyoz
Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq	3 dona maydalangan sarimsoq
	1 dona qizil qalampir, maydalangan
	2 choy qoshiq qizil qalampir
	3 osh qoshiq ko'kat, to'g'ralgan
	2 ½ piyola suv yoki bulyon
	Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovuting.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.

2. Azu (Oc-2)	
Masalliqlar	
-Vazn cheklovi : 1,5 kg	500 g mol yoki cho'chqa go'shti,
-Oziq-ovqat harorati :	to'g'ralgan \ 1 dona tuzlangan
Xona	bodring, to'g'ralgan
-Idish-tovoq :	2 kartoshka, to'g'ralgan
Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq	1 dona piyoz parrak qilib kesiladi
	2 bosh sarimsoq maydalanadi
	2 osh qoshiq tomat pastasi
	2 osh qoshiq yog'
	1 piyola suv yoki bulyon
	1 dafna bargi
	Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovuting.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.

3. Do'lma (Oc-3)	
Masalliqlar	
-Vazn cheklovi : 1,0 kg	1 qozon uzum bargi
-Oziq-ovqat harorati :	200 g pishirilgan guruch
Xona	500 g mol go'shti
-Idish-tovoq :	1 to'g'ralgan piyoz
Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq	Ta'mga qarab tuz va garmdori
	½ piyola suv
	½ piyola qatiq

Ko'rsatmalar

1. Pichirilgan guruch, mol go'shti, piyoz, tuz va murchni idishga soling va yaxshilab aralashiring.
2. Uzum barglarini ochib ichiga 1 ½ qoshiq guruchli qiymani barg o'rtasiga soling. Guruchli qiymani bargga o'rang.
3. Barcha o'ralgan barglarni qatorlab katta idishga soling va suv quyung. Plastik qopqoq bilan yoping.
4. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosning.
5. Tayyor bo'lgandan so'ng qatiq yoki ta'bingizga qarab boshqa narsa bilan torting.

Toifa**4. Palov (Oc-4)**

-Vazn cheklovi : 1,2 kg
 -Oziq-ovqat harorati :
 Xona
 -Idish-tovoq :
 Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq

Masalliqalar

3000 g mol go'shti, to'g'ralgan
 1 to'g'ralgan piyoz
 1 dona sabzi, to'g'ralgan
 3 dona maydalangan sarimsoq
 1 choy qoshiq zafaron
 Ta'mga qarab tuz va garmdori
 200 g yuvilgan lazer guruchi
 2 piyola suv yoki bulyon

Ko'rsatmalar

1. Mol go'shti, piyoz, sabzi va sarimsoqni yengil yog'langan qozonda qizarguncha qovuring. Zafaron, tuz va qalampir qo'shib yaxshilab aralashiring.
2. Tayyorlangan aralashmani chuqur qozonga solib unga guruch va suv qo'shing. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
3. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.

5. Ziravorli jo'ja (Oc-5)

-Vazn cheklovi : 1,5 kg
 -Oziq-ovqat harorati :
 Xona
 -Idish-tovoq :
 Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq

Masalliqalar

400 g jo'ja soni, mayda kesilgan
 ¼ piyola zaytun yog'i
 2 to'g'ralgan piyoz
 4 dona maydalangan sarimsoq
 1 dona zanjabil ildizi, tozalangan
 1 dona dolchin cho'pi
 2 dona quritilgan chili qalampiri
 1 choy qoshiq zafaron
 400 g tomat pastasi
 ½ payola suv yoki bulyon
 ½ payola qatiq
 1 osh qoshiq limon sharbati
 Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqalarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.

6. Shaurma (Oc-6)

-Vazn cheklovi : 0,8 kg
 -Oziq-ovqat harorati :
 Xona
 -Idish-tovoq :
 Mikroto'liqin o'choqqa bardoshli idish

Masalliqalar

4~6 lavash yoki yupqa non
 200 g qovurilgan jo'ja soni, to'g'ralgan
 1 dona to'g'ralgan pomidor
 1 dona to'g'ralgan bodring
 3 osh qoshiq ko'kat, to'g'ralgan
 Sous:
 1 osh qoshiq mayonez
 1 osh qoshiq qaymoq
 1 osh qoshiq ketchup
 1 sarimsoq boshi, maydalangan

Ko'rsatmalar

1. Jo'ja oyog'i, pomidor, bodring va ko'katlarni chuqur idishga soling va yaxshilab aralashiring.
2. Sousning barcha masalliqalarini boshqa idishda aralashiring.
3. Lavash xamirini tekis yuzaga qo'ying va sous hamda tovuq aralshmasini soling. So'ngra uni o'rang.
4. O'ramalarni idishga soling va selofan bilan yoping.
5. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.

Toifa**7. Chachochbili (Oc-7)**

-Vazn cheklovi : 1,7 kg
 -Oziq-ovqat harorati :
 Xona
 -Idish-tovoq :
 Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq

Masalliqalar

1 kg tovuq go'shti, to'g'ralgan
 1 shirin bulg'or qalampiri, to'g'ralgan
 1 to'g'ralgan piyoz
 1 dona to'g'ralgan pomidor
 2 bosh sarimsoq maydalanadi
 ½ qizil yoki oq vino
 3 osh qoshiq ko'kat, to'g'ralgan
 1 osh qoshiq achichq qalampiri
 ½ osh qoshiq za'faron
 Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqalarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.

8. Baqlajon ikراسي (Oc-8)

-Vazn cheklovi : 1,2 kg
 -Oziq-ovqat harorati :
 Xona
 -Idish-tovoq :
 Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq

Masalliqalar

2 archilgan va to'g'ralgan baqlajon
 1 shirin bulg'or qalampiri, to'g'ralgan
 1 dona mayda to'g'ralgan piyoz
 1 dona mayda to'g'ralgan pomidor
 2 osh qoshiq to'g'ralgan ko'katlar
 2 dona maydalangan sarimsoq
 1 osh qoshiq zaytun yog'i
 1 choy qoshiq shaker
 Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqalarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.
3. Tayyorlangandan so'ng, pishirilgan sabzavotlarni blenderda aralashiring.

9. Satsivi (Oc-9)

-Vazn cheklovi : 1,7 kg
 -Oziq-ovqat harorati :
 Xona
 -Idish-tovoq :
 Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq

Masalliqalar

250 g yong'oq
 1 dona piyoz
 2 bosh sarimsoq maydalanadi
 ½ osh qoshiq za'faron
 ½ choy qoshiq dolchin
 1 ½ payola suv yoki bulyon
 1 kg tovuq yoki kurka go'shti, to'g'ralgan
 1 osh qoshiq anor suvi
 Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Qozonga yong'oq, piyoz, sarimsoq, za'faron, dolchin va suv soling hamda blender yordamida yaxshilab aralashiring.
2. Yong'oq aralashmasi, tovuq go'shti, anor suvi, tuz va murchni chuqur idishga soling va yaxshilab aralashiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
3. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralashiring.

10. Xinkali (Oc10)

-Vazn cheklovi : 0,6 kg
 -Oziq-ovqat harorati :
 Muzlatilgan
 -Idish-tovoq :
 Mikroto'liqin o'choqqa bardoshli idish

Ko'rsatmalar

1. Muzlatilgan xinkalini idishga soling. Yaxshi natija olish uchun bitta qatordan qo'yib chiqing. Selofan bilan ustini yoping.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.

размораживание продуктов Автоматическое

Pechda 4 ta muzdan eritish rejimlari mavjud: GO'SHT, TOVUQ GO'SHTI, BALIQ VA NON; har bir rejimga mansub oziq-ovqatlar turli mikroto'liqin quvvati darajalarida muzdan eritiladi. 10 ni ketma-ket bosgan holda kerakli muzdan eritish rejimini tanlaysiz. Oziq-ovqatlarning harorati va zichligi turlicha bo'ladi, shu sababli, taom tayyorlashdan oldin oziq-ovqatlarni tekshirishni tavsiya etamiz. Katta go'sht bo'laklari va butun tovuq mahsulotlariga, ayniqsa, e'tibor bering, chunki ayrim oziq-ovqatlarning taom tayyorlashdan oldin to'liq muzdan erimasligi talab etiladi. NON dasturi bulochka yoki kichik bulka kabi kichik hajmi oziq-ovqatlarni muzdan eritish uchun mo'ljallangan. Bu kabi oziq-ovqatlar oziq-ovqat ichkarisi muzdan erishi uchun bir pas dam berib qo'yishni talab qiladi.

1. 13 tugmani bosning.
2. Taom turini tanlash uchun 9 tugmasini ketma-ket bosning.
3. Taom og'irligini tanlash uchun 11 tugmasini ketma-ket bosning.
4. 14 tugmani bosning.



Muzdan eritish jarayonida pech signal chaladi, shu vaqtda pech eshikchasini ochib, oziq-ovqatni ag'darib qo'ying va oziq-ovqat bir xilda muzdan eritishi uchun bo'laklarni bir-biridan ajrating. Muzdan erigan bo'laklarni pechdan oling yoki muzdan erishini sekinlashtirish uchun ularni folga bilan ekranlab qo'ying. Oziq-ovqatlarni ko'zdan kechirgach, pech eshikchasini yoping va muzdan eritishni davom ettirish uchun 14 ni bosning.

Pech eshikchasini ochmaguningizcha, pech oziq-ovqatlarni muzdan eritishda davom etadi (hatto muzdan eritish haqidagi signal chalingandan keyin ham).

- Eritiladigan oziq-ovqat mikroto'liqinli pechga xavfsiz likopchaga joylashadigan bo'lishi va pechkada o'ralmasdan solinishi kerak.
- Agar zarurat bo'lsa, go'sht yoki tovuq go'shtining chekkalarini alyumin folgasining parchalari bilan yoping. Bu ingichka qismlarning eritish davomida qizib ketishning oldini oladi. Folganing chekkalari pechka devoriga tegmasligiga ishonch hosil qiling.
- Maydalangan, chopilgan go'sht, sosikalar va bekonlar alohida narsalarni darhol ajrating.
- Signal chalganida, oziq-ovqatni pechkadan chiqaring, uni aylantiring va qaytadan pechkaga joylashtiring. Shu vaqtda eritilgan qismlarni olib tashlang. Qolgan qismlarni eritishda davom eting.

Toifa	
1. Go'sht (dEF1) -Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg -Mikroto'liqinli xavfsiz tovuq	Ko'rsatmalar Qiyimalangan go'sht, file, steyk, dimlab pishirish uchun mo'ljallangan go'sht bo'laklari, bifshteks, gamburger, to'qmoqlangan cho'chqa go'shti, to'qmoqlangan qo'y go'shti, kolbasa va sosiskalar, 2 sm qalinlikdagi kotletlar. Muzdan tushirilgandan so'ng 5-15 daqiqa davomida tashqarida zar qog'ozga qoplagan holda qoldiring.
2. Tovuuq go'shti (dEF2) -Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg -Anjom: mikroto'liqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tekis likopcha	Ko'rsatmalar 2- 2,5 kg gacha butun tovuq go'shti, oyoqlari, to'shi, kurka to'shi Muzdan tushgach zar qog'ozga o'ragan holda 20-30 daqiqa davomida tashqarida qoldiring.

Toifa	
3. Baliq (dEF3) -Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg -Anjom: mikroto'liqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tekis likopcha	Ko'rsatmalar File, baliq bo'laklari, butun baliq, dengiz qisqichbaqasi, omar (katta dengiz qisqichbaqasi) dumi, dengiz taroqchalari. Muzdan tushgach zar qog'ozga o'ragan holda 10-20 daqiqa davomida tashqarida qoldiring.
4. Muzlatilgan sabzavotlar(dEF4) -Vazn diapazonlari : 0,1 ~ 2,0 kg -Anjom : Mikroto'liqinli bardosh tovuq	Ko'rsatmalar Aralash tirgan sabzavo tlar. 1. Muzlatilgan oziq-ovqatni mikroto'liqinli bardosh tovuqqa joylashtiring. 2. Pechkaga soling. 3. Vaznni sozlang va boshlash tugmasini bosning. Signal chalgandan so'ng eshikni oching va aralash tirgan. 4. Eritilgandan so'ng 5 daqiqa qoldiring.

Uzoqroq yoki qisqaroq pishirish

Quyidagi misolda men sizga qanday qilib oldindan o'rnatilgan AVTOMATIK PISHIRISH dasturini uzoqroq yoki qisqaroq pishirish vaqtiga o'zgartirishni ko'rsataman.

AVTOMATIK PISHIRISH yoki AVTOMATIK QAYTA ISITISH dasturlarida, agar taom haddan ortiq pishirib yuborilganligi yoki yetarlicha pishmaganligi aniqlansa, 11 tugmasini bosgan holda pishirish vaqtini uzaytirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.

Avtomatik funksiyasiz pishirganda, istalgan vaqt 11 tugmasini bosgan holda pishirish vaqtini uzaytirishingiz mumkin. Pishirish jarayonini to'xtatishga hech qanday hojat yo'q.



1. 13 ni bosning.
2. Kerakli AVTOMATIK PISHIRISH dasturini o'rning. (Ovqat og'irligini tanlang.)
3. 14 ni bosning.
3. 11 (+) ni bosning.
Tugmani har gal bosganda, pishirish vaqti 10 soniyaga uzayadi.
- 11 (-) ni bosning.
Tugmani har gal bosganda, pishirish vaqti 10 soniyaga qisqaradi.

Isitish elementi holati

Isitish elementini qo'l bilan ushlab boshqa joyga olmang, buning uchun maxsus ushlagichdan foydalaning.

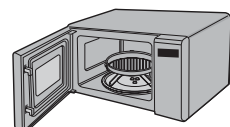
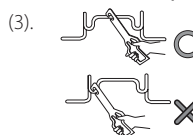
Ehtiyot bo'ling, qo'lingizni kuydirib olmang!

Isitish elementini o'zingizga kerakli holatga qo'yish uchun ushlagichdan foydalanganda, isitish elementini bukib yubormang va uning o'rtasidan oling.

- (1). Agar displey ekranida "H-U" paydo bo'lsa, bu isitish elementi gorizontol holatda qo'yilmasligi kerakligini bildiradi.



- (2). Agar displey ekranida "H-d" paydo bo'lsa, bu isitish elementi vertikal holatda qo'yilmasligi kerakligini bildiradi.



Авто повар Двойной гриль

1. **15** tugmani bosing.
2. Taom turini tanlash uchun **10** tugmasini ketma-ket bosing.
3. Taom og'irligini tanlash uchun **11** tugmasini ketma-ket bosing.
4. **14** tugmani bosing.



Aksessuarlar



Metal patnis



Panjaraga

Yuqori natijalarga erishish uchun quyidagi aksessuardan foydalaning.

Toifa

1. Grilda qovurilgan kolbasa (DG-1)

-Miqdori : 0,1 – 0,5kg
-Masalliq harorati: sovutgichda saqlangan)
-Pishirish anjomi: Panjaraga qo'yilgan metal patnis

Yo'riqlar

1. Kolbasa po'stini olib, uning yuzasini bir chiziqda uzunasiga tiling. So'ng, panjaradagi patnis ustiga qo'ying.
2. Eshikchasini oching va harakatlanib turuvchi isitgichni gorizontal holatga qo'ying.
3. Menyuni tanlang va og'irligni belgilang. Pishirishni boshlash tugmasini bosing.
4. Pishirib bo'lgach, pechdan taomni oling. Va tanovvul qilish uchun idishga suzing.

2. Tovuq oyog'i (DG-2)

-Miqdori : 0,2 – 0,8 kg
-Masalliq harorati: sovutgichda saqlangan
-Pishirish anjomi: Panjaraga qo'yilgan metal patnis

Yo'riqlar

1. Tovuq oyoqlarini yuvib, terisini quriting. Cho'tka bilan tovuq bo'laklariga yog' surting.
2. So'ng, panjaradagi patnis ustiga tovuq oyoqlarini qo'ying.
3. Eshikchasini oching va harakatlanib turuvchi isitgichni gorizontal holatga qo'ying.
4. Menyuni tanlang va og'irligni belgilang. Pishirishni boshlash tugmasini bosing.
5. Pishirib bo'lgach, alyuminiy folgaga o'rab 2 daqiqa dam bering.

3. Suyakli go'sht bo'lagi (DG-3)

-Miqdori : 0,6 kg
-Masalliq harorati: Xona
-Pishirish anjomi: Panjaraga qo'yilgan metal patnis

Masalliqlar

Suyakli cho'chqa go'shti: - 600 g
Go'shtni bir necha bo'laklarga (har biri 100-150 g) bo'ling

Marinadlash uchun masalliqlar

- 1 osh qoshiq o'simlik moyi, yarimta limon, 2 dona sarimsoq bo'lakchasi, grillga mo'ljallangan ziravorlar, bifshteks ziravorlari, kashnich, qora murch
1. Marinadlash usuli: Siqib olingan limon suvi, o'simlik moyi, ziravorlar va mayda to'g'ralgan sarimsoqni birga aralashiring. Go'shtni bir soat marinadlab qo'ying.
 2. So'ng, go'shtni panjaradagi patnis ustiga qo'ying.
 3. Eshikchasini oching va harakatlanib turuvchi isitgichni gorizontal holatga qo'ying.
 4. Menyuni tanlang va pishirishni boshlash tugmasini bosing.
 5. Pishirib bo'lgach, pechdan taomni oling va uni o'rab, 2-3 daqiqa dam bering.

4. Lahm go'sht (DG-4)

-Miqdori : 0,2 – 1,0 kg
-Masalliq harorati: sovutgichda saqlangan
-Pishirish anjomi: Panjaraga qo'yilgan metal patnis

1. Go'shtni o'ramidan oling va panjaradagi patnis ustiga qo'ying.
2. Eshikchasini oching va harakatlanib turuvchi isitgichni gorizontal holatga qo'ying.
3. Menyuni tanlang va og'irligni belgilang. Pishirishni boshlash tugmasini bosing.
4. Pishirib bo'lgach, pechdan taomni oling. Va tanovvul qilish uchun idishga suzing.

Toifa

5. Qovurilgan kartoshka (DG-5)

-Miqdori : 0,2 – 1,0 kg
-Masalliq harorati: Xona
-Pishirish anjomi: Panjaraga qo'yilgan metal patnis

1. 180 -220 gramli o'rtacha kattalikdagi kartoshkalarni tanlab oling. Ularni yuvib, so'ng, quriting. Kartoshkalarni sanchqi bilan bir nechta joyidan teshing.
2. So'ng, ularni panjaradagi patnis ustiga tering.
3. Eshikchasini oching va harakatlanib turuvchi isitgichni gorizontal holatga qo'ying.
4. Menyuni tanlang va pishirishni boshlash tugmasini bosing.
5. Pishirib bo'lgach, kartoshkalarni alyuminiy folgaga o'rab 5 daqiqa dam bering.

6. Grilda pishirilgan sabzavotlar (DG-6)

-Miqdori : 0,8 kg
-Masalliq harorati: Xona
-Pishirish anjomi: Panjaraga qo'yilgan metal patnis

Masalliqlar

Qovoq -1 dona/ Baqlajon -1 dona/Piyoz -4 dona / Kichik hajmdagi pomidor-6 dona Qizil va yashil bulg'or qalampir -4 dona Kichik hajmdagi pomidor -12 dona
Sous masalliqlari:
Limon sharbati -6 osh qoshiq/Petrushka, to'g'ralgan Zaytun yog'i -200 ml Tog'rayhon, to'g'ralgan -2 osh qoshiq

Tayyorlash usuli:

1. Baqlajonlarni to'g'rab, tuz soling va 30 daqiqa dam berib qo'ying.
2. Qovoq, piyoz va pomidorlarni katta bo'laklarda to'g'rang.
3. Sabzavot va qo'ziqorinlarni sixlarga torting. Taxminan 200 g foizli sixga. Ularga cho'tka bilan moy surting.
4. So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying.
5. Eshikchasini oching va harakatlanib turuvchi isitgichni gorizontal holatga qo'ying.
6. Menyuni tanlang va pishirishni boshlash tugmasini bosing.
7. Pishirib bo'lgach, sousni alohida suzing.

Elektr quvvati iste'moli

MG634*** seriyalar		
Quvvat kirish	230 V ~ 50 Gts	
Chiqish	800 vt (IEC60705 standart)	
Mikroto'lqin chastotasi	2450 MGts ± 50 MGts (Guruh 2/Klass B)	
Tashqi o'lchami	485mm(E) x 285mm(B) x 385mm(Q)	
Elektr quvvati iste'moli	Maks.	2250 vt
	Mikroto'lqin	1200 vt
	Gril	1100 vt
	DuoGril	2100 vt

Eski jihozlarni utilitatsiya qilish



1. Agar jihozda ushbu ustiga kesishgan chiziq tortilgan g'ldirakli chiqindi qutisi tasviri tushirilgan belgi yopishitilgan bo'lsa, bu mazkur jihoz 2002/96/EH sonli Yevropa direktivasi tomonidan tartibga solinishini bildiradi.
2. Barcha elektr va elektronika mahsulotlari hukumat yoki mahalliy hokimliklar tomonidan belgilangan chiqindi to'plash ob'yektlari orqali shahar chiqindi oqimidan alohida bo'lgan tartibda utilitatsiya qilinishi lozim.
3. Eski jihozingizni ko'zda tutilgan tartibda utilitatsiya qilish atrof-muhit va insoniyat salomatligiga yetadigan potensial salbit oqibatlarini oldini olishga yordam beradi.
4. Eski jihozlarni utilitatsiya qilish haqida batafsil ma'lumot uchun shahringiz hokimligi, chiqindi to'plash xizmat i yoki jihoz xarid qilingan do'konga murojaat qiling.



Страна происхождения: Китае
Дата производства: Смотрите на рейтинг этикеток

	Интернет	Телефон
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	0-800-303-000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Казахстан <small>с мобильного GSM</small>	kz.lgservice.com	2255
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	80200201
Литва	lt.lgservice.com	880008081
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990

ЛГ Електронікс Тьянджін Еплэйнсїс Ко., Лтд", Ксїн Дїан Роуд, Бейчен Дїстрїкт, Тьянджїн, 300402, Кїтай
Імпортер в Українї: ПІІ 'ЛГ Електронїкс Україна', Україна, 01004, м. Кїїв, вул. Басейна, 4 (літера А),
тел.: +38 (044) 201-43-50, факс: +38 (044) 201-43-73

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.