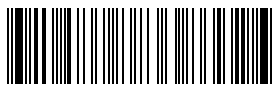


# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

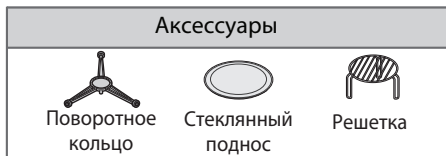
Серия МН604\*\*\* МВ404\*\*\* МВ40R4 \*\*\*  
(дополнительно, проверьте спецификацию модели)



MFL68119913

[www.lg.com](http://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.



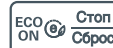
## Орган управления

- Часы** (См. стр. 2)  
Установка времени приготовления пищи и часы
- СВЧ** (См. стр. 3)  
В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности.
- Гриль** (См. стр. 3)  
Этот режим позволяет вам быстроподрумянить пищу с образованием хрустящей корочки.
- Комби** (См. стр. 3)  
В вашей печи имеются режим комбинированного приготовления, который позволяют вам готовить пищу, используя нагревательные элементы микроволны одновременно или поочередно.
- Русский повар** (См. стр. 4)  
Режим Русский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
- Французский повар** (См. стр. 5)  
Режим Французский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
- Итальянский повар** (См. стр. 7)  
Режим Итальянский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
- Восточный повар** (См. стр. 9)  
Режим Восточный повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
- Авто размораживание** (См. стр. 10)  
Выбор текущей категории производится последовательными нажатиями кнопки Авто размораживание.
- Быстрое размораживание** (См. стр. 11)  
Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0.5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.
- Меньше и Больше**  
Установка времени приготовления и вес пищи.
- Установка времени**  
Установка времени приготовления пищи и часы.
- СТОП / СБРОС / ECO ON**
  - Выключение и очистка всех параметров приготовления, за исключением текущего времени.
  - Энергосбережение
- Старт / Быстрый старт**
  - Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз.
  - Функция быстрого запуска позволяет устанавливать 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска.

## 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.

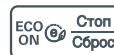
- Нажмите кнопку **13**.
- Нажмите и удерживайте **13**, пока на экране не появится "L" и не прозвучит сигнал. Режим блокировки от детей установлен. Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время
- Чтобы отменить режим блокировки от детей, нажмите и удерживайте кнопку **13**, 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 время 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
<b>ВЫСОКИЙ</b>	700 Вт (100%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кипячение воды</li> <li>Говяжий фарш</li> <li>Куски домашней птицы, рыба, овощи</li> <li>Приготовление нежных кусков мяса</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ</b>	560 Вт (80%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разогревание</li> <li>Поджаривание мяса и домашней птицы</li> <li>Приготовление грибов и моллюсков</li> <li>Приготовление блюд с сыром и яйцами</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ</b>	420 Вт (60%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выпечка кексов и лепешек</li> <li>Приготовление яиц</li> <li>Приготовление крема</li> <li>Приготовление рисовых блюд, супов</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ НИЗКИЙ</b>	280 Вт (40%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оттаивание</li> <li>Расплавление сливочного масла и шоколада</li> <li>Приготовление менее нежных кусков мяса</li> </ul>
<b>НИЗКИЙ</b>	140 Вт (20%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Размягчение сливочного масла и сыра</li> <li>Размягчение мороженого</li> <li>Заквашивание дрожжевого теста</li> </ul>

## 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**.

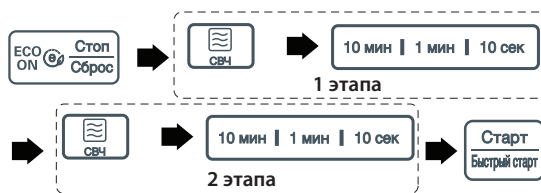
Нажмите кнопку **2** повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

- 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.

## Приготовление в режиме Гриль

Этот режим позволяет вам быстроподрумянить 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**.

### Аксессуары



В режиме гриля должна использоваться предназначенная для этого режима решетка.



## Комбинированный режим приготовления

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

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

- 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 (%)
<b>Co-1</b>	<b>25</b>	<b>75</b>
<b>Co-2</b>	<b>45</b>	<b>55</b>
<b>Co-3</b>	<b>65</b>	<b>35</b>

# 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.

<b>2. Мясная солянка (гс-2)</b>	<b>Ингредиенты</b>
-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.

<b>3. Картофель в мундире (гс-3)</b>	<b>Инструкция</b>
-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

<b>4. Куриный шашлык (гс-4)</b>	<b>Ингредиенты</b>
-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.

<b>5. Шашлык из лосося (гс-5)</b>	<b>Ингредиенты</b>
-Предел веса : 0,4 кг	400 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.

<b>6. Пельмени (гс-6)</b>	<b>Ингредиенты</b>
-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.

<b>7. Бефстроганов (гс-7)</b>	<b>Ингредиенты</b>
-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.

<b>8. Кулебяка с сосисем (гс-8)</b>	<b>Ингредиенты</b>
-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
<b>Инструкции</b>
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.

<b>9. Картофельные чипсы (гс-9)</b>	<b>Инструкции</b>
-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.

<b>10. Гречневая каша (гс10)</b>	<b>Инструкции</b>
-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.

<b>11.Щи (гс11)</b>	<b>Ингредиенты</b>
-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

<b>Инструкции</b>
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.

<b>12.Уха (гс12)</b>	<b>Ингредиенты</b>
-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

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

<b>Инструкции</b>
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.

<b>14. Мясной гуляш (гс14)</b>	<b>Ингредиенты</b>
-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

<b>Инструкции</b>
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**

- Нажмите кнопку **13**.
- Нажмите кнопку **6** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- Нажмите кнопку **14**.



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

**Категория****Инструкции**

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

**2.Сырный крем-суп с мидиями (Fc-2)**

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

**Ингредиенты**

- 1 нашинкованная картошка
- 1/2 нашинкованной 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 сковороде, добавьте муку и перемешайте до однородного состояния.
2. Добавьте молоко и куриный бульонный кубик, варите на медленном огне до загустения.

**3.Крем-суп из шпината (Fc-3)**

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

- 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 сковороде. Добавьте красное вино, хлебные крошки и петрушку, хорошо перемешайте.
2. Добавьте сливки и тушите на медленном огне до загустения сливок. Приправьте солью и перцем.

**7. Жюльен в булочках (Fc-7)**

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

**Ингредиенты**

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

## Категория

## Инструкции

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

## Начинка

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

Соль и перец по вкусу

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

## 8. Стейк из палтуса (Fc-8)

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

## Ингредиенты

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

## 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

## Ингредиенты

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

## Инструкции

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

## 10. Куриные ножки с черносливом (Fc10)

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

## 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

## 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.

(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
-----------

<b>4.Перец, фаршированный тунцом и хлебом (Ic-4)</b> -Предел веса : 1,5 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : блюдо для микроволновой печи	<b>Ингредиенты</b> 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.

<b>5.Лазанья (Ic-5)</b> -Предел веса : 1,2 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : Противень для выпечки 20x20 см	<b>Ингредиенты</b> 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 луковича \ 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.

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

**Инструкции**

1. Добавьте все ингредиенты соуса болоньез в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, 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
-----------

<b>7. Спагетти карбонара (Ic-7)</b> -Предел веса : 0,4 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	<b>Ингредиенты соуса болоньез</b> 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.

<b>8. Ризотто (Ic-8)</b> -Предел веса : 1,2 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	<b>Ингредиенты</b> 200 г риса для ризотто 1 1/2 чашки воды или бульона 1/2 чашки молока 200 г говядины, нарубить 2 яйца \ 1 нашинкованная луковича \ 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.

<b>9.Свежая пицца (Ic-9)</b> -Предел веса : 0,4 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : Огнеупорное стеклянное блюдо на решетке	<b>Ингредиенты</b> Готовая основа из теста Начинка: 3 столовые ложки томатного соуса \ 30 г нарезанной ломтиками колбасы \ 1/2 луковича, 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	
<b>10. Яблочные чипсы (Ic10)</b>	<b>Ингредиенты</b>
-Предел веса : 1	1/2 яблока \ 1 чашка сладкой воды
-Температура пищи : Комнатная	(1 чашка воды + 2 столовые ложки сахара)
-Принадлежности : Стекланный поднос	
<b>Инструкции</b>	
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	
<b>1. Суп харчо (Ос-1)</b>	<b>Lapsha uchun Ингредиенты</b>
-Предел веса : 1,5 кг	400 г говядины или баранины, нарезать кубиками
-Температура пищи : Комнатная	100 г длиннозерного риса, промыть и высушить
-Принадлежности: чаша для микроволновой печи	50 г измельченных грецких орехов \ 1 нашинкованная луковица \ 3 измельченных зубчика чеснока
	1 измельченный красный перец
	2 чайные ложки молотого красного перца
	3 столовой ложки измельченной свежей зелени
	2 1/2 чашки воды или бульона
	Соль и перец по вкусу
<b>Инструкции</b>	
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.	

<b>2. Азу (Ос-2)</b>	<b>Ингредиенты</b>
-Предел веса : 1,5 кг	500 г говядины или свинины, нарезанной кубиками
-Температура пищи : Комнатная	1 маринованный огурец, нарезанный кубиками
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	2 картошки, нарезанные кубиками
	1 луковица, нарезанная кубиками
	2 измельченных зубчика чеснока
	2 столовые ложки томатной пасты
	2 столовые ложки растительного масла
	1 чашки воды или бульона
	Лавровый лист, 1 штука
	Соль и перец по вкусу
<b>Инструкции</b>	
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	
<b>3. Долма (Ос-3)</b>	<b>Ингредиенты</b>
-Предел веса : 1,0 кг	1 банка виноградных листьев
-Температура пищи : Комнатная	200 г сваренного риса
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи	500 г говяжьего фарша
	1 луковица, нашинковать
	Соль и перец по вкусу
	1/2 чашки воды \ 1/2 чашка сметаны
<b>Инструкции</b>	
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.	

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

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

<b>6. Шаурма (Ос-6)</b>	<b>Ингредиенты</b>
-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

### Инструкции

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

### 7. Чахохбили (Ос-7)

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

### Инструкции

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

### 8. Баклажанная икра (Ос-8)

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

### Инструкции

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

### 9. Сациви (Ос-9)

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

### Инструкции

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

### 10. Хинкали (Ос10)

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

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

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



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

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

<b>Мясо</b> (dEF1)	<b>Мясо:</b> Говяжий фарш, филе, нарезка для тушения, стейк, бифштекс, гамбургеры, свиные отбивные, отбивные из баранины, колбаски (сосиски), котлеты (2 см).
<b>ПТИЦА</b> (dEF2)	Переверните продукт после звукового сигнала.
<b>РЫБА</b> (dEF3)	После размораживания, дайте продукту отстояться 5-15 минут.
- Вес : 0,1~4,0 кг	<b>Птица:</b> Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки. Грудки (до 2.5 кг)
- Посуда : Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	<b>Рыба :</b> Филе, большие куски, целиком, Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки
<b>ХЛЕБ</b> (dEF4)	<b>ХЛЕБ:</b> Нарезанный ломтиками хлеб, булочки, багет, и т.д.
- Вес : 0,1~0,5 кг	
- Посуда : Бумажное полотенце или плоская тарелка	

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

## Быстрое размораживание

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

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

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



### ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

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

Продукт	Рецепт приготовления
---------	----------------------

#### Фарш

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

## Увеличение и уменьшение времени приготовления

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

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

**При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.**

- Нажмите кнопку **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.



## Технические характеристики

Серия МН604 *** МВ404 *** МВ40R4 ***		
Напряжение сети	230 В ~ 50 Гц	
Выходная мощность	700 Вт (номинальное значение согласно стандарту IEC60705)	
Частота микроволн (СВЧ)	2450 МГц +/- 50 МГц (Группа 2/Класс В)	
Наружные размеры	455 (Ш) x 260 (В) x 330 (Г) мм	
Потребляемая мощность	Макс.	1150 Вт
	Микроволновый режим	1000 Вт
	Гриль	600 Вт

РУССКИЙ

### УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО СРОК ИЗДЕЛИЯ



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