

# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

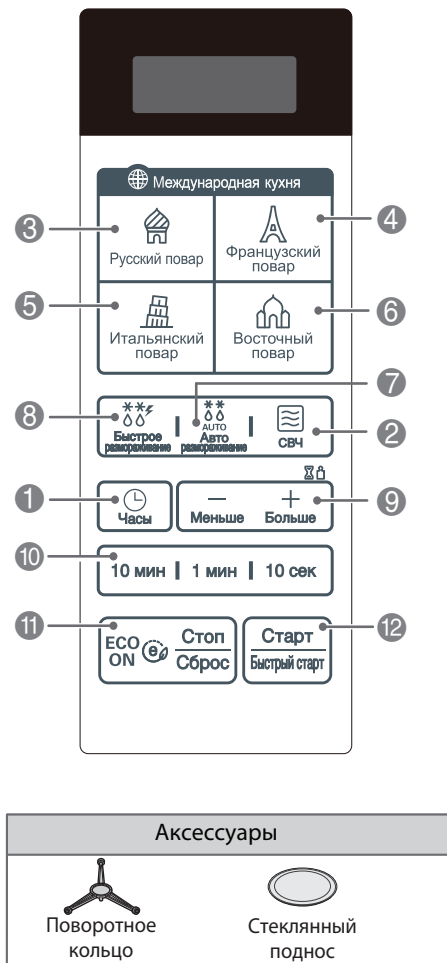
Серия MS204 \*\*\* MS20R4 \*\*\* MS20F4 \*\*\*  
(дополнительно, проверьте спецификацию модели)



MFL68119921

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

## Панель управления



Орган управления	
1	<b>Часы</b> ( См. стр. 2 ) Установка времени приготовления пищи и часы
2	<b>СВЧ</b> ( См. стр. 3 ) В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности.
3	<b>Русский повар</b> ( См. стр. 3 ) Режим Русский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
4	<b>Французский повар</b> ( См. стр. 4 ) Режим Французский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
5	<b>Итальянский повар</b> ( См. стр. 6 ) Режим Итальянский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
6	<b>Восточный повар</b> ( См. стр. 7 ) Режим Восточный повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
7	<b>Авто размораживание</b> ( См. стр. 8 ) Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки Авто размораживание.
8	<b>Быстрое размораживание</b> ( См. стр. 9 ) Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0.5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.
9	<b>Меньше и Больше</b> Установка времени приготовления и вес пищи.
10	<b>Установка времени</b> Установка времени приготовления пищи и часы.
11	<b>СТОП / СБРОС / ECO ON</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Выключение и очистка всех параметров приготовления, за исключением текущего времени.</li> <li>Энергосбережение</li> </ul>
12	<b>Старт / Быстрый старт</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз.</li> <li>Функция быстрого запуска позволяет устанавливать 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска.</li> </ul>

## Установка часов

Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '0'; вам потребуется вновь установить часы.

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

- Нажмите кнопку **11**.
- Один раз нажмите кнопку **1** два раза.  
(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **1** еще раз. Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).
- Нажмите кнопку **10** (10 МИН), чтобы установить часы;  
Нажмите кнопку **10** (1 МИН/10СЕК), чтобы установить минуты;
- Нажмите кнопку **1** для подтверждения введенного времени.  
Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов. Во время установки часов на дисплее будет мигать двоеточие. После установки часов двоеточие перестанет мигать.

## Блокировка от детей

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

- Нажмите кнопку **11**.
- Нажмите и удерживайте **11**, пока на экране не появится "L" и не прозвучит сигнал. Режим блокировки от детей установлен. Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время
- Чтобы отменить режим блокировки от детей, нажмите и удерживайте кнопку **11**, пока дисплей не перестанет показывать букву "L". Печь сделает остальное.



## Энергосбережение

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

- Нажмите кнопку **11**.  
На экране появится "0". Функция экономии электроэнергии **ECO ON** включена.



Функция экономии электроэнергии **11** включается автоматически через 5 минут после завершения работы с печью, даже если дверь остается открытой. Дисплей возвращается в обычный режим работы при нажатии любой из кнопок на панели управления.



## Приготовление с использованием микроволновой энергии

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

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

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

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



УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
<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 **12** и текущий этап приготовления продолжится. В конце 1 этапа подается звуковой сигнал и начинается 2 этап.

Если вы захотите стереть программу приготовления из

памяти печи, дважды нажмите кнопку **11**.

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

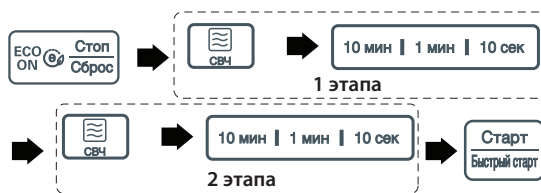
Нажмите кнопку **2** повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

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

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

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

- Нажмите кнопку **12**.



## Быстрый старт

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

секундными интервалами нажатием кнопки **12**.

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

**Ваша печь будет автоматически ворк.**

В режиме **12** последовательными нажатиями

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

## Русский повар

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



**Картофель в мундире (rc-3):**

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

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

- Нажмите кнопку **12**.



## Рецепты от Русский повар

### 1. Борщ (rc-1)

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

### Ингредиенты

300 г говядины, нарезанной кубиками;  
1/2 измельченной свеклы;  
1/2 измельченной морковки;  
1/2 измельченной луковицы;  
1 измельченной картошки;  
1 измельченный помидор;  
100 г нарезанной капусты;  
1 измельченный зубчик чеснока;  
1 столовая ложка томатной пасты;  
2 столовых ложки измельченной с;  
2 чашки воды или бульона;  
1 чайная ложка уксуса;  
Соль и перец по вкусу.

### Инструкции

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

## Рецепты от Русский повар

### 2. Мясная солянка Ингредиенты

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

#### Инструкции

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

### 3. Картофель в мундире Инструкция

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

### 4. Мясо в горшочках Ингредиенты

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

#### Инструкции

1. Перемешайте куски курицы, майонез, соль и перец.
2. Сложите оставшиеся ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

### 5. Пельмени Ингредиенты

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

#### Инструкции

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

### 6. Стейк лосося на пару Ингредиенты

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

## Рецепты от Русский повар

### Инструкции

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

### 7. Форель с овощами Ингредиенты

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

#### Инструкции

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

### 8. Гречневая каша Инструкция

- (rc-8)
1. Промойте и высушите 300 г гречневой крупы. Налейте 600 мл воды с солью в глубокую и большую миску, оставьте на 15 минут, накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
- Вес : 0,3 кг
- Температура продукта : 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
3. После приготовления оставьте блюдо под крышкой на 15 минуты.

## Французский повар

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



## Рецепты от Французский повар

### 1. Французский луковый суп Ингредиенты

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

#### Инструкции

1. Обжарьте лук в сковородке со сливочным маслом и сахаром, пока он не приобретет золотисто-коричневый цвет.
2. Сложите обжаренный лук и муку в глубокую и большую миску хорошо перемешайте и добавьте говяжий бульон и красное вино. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
4. После приготовления перемешайте суп и налейте в сервировочные миски.
5. Положите 1 ломтик подсушенного хлеба сверху в каждую миску с супом, ломтики посыпьте сыром. Готовьте 2~3 минуты в микроволновке на мощности 800 Вт, пока сыр не расплавится.

## Рецепты от Французский повар

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

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

**Ингредиенты**

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

**Инструкции**

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

**\* Крем-суп**

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

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

**3. Крем-суп из шпината (Fc-3)**

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

**Ингредиенты**

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

**Инструкции**

1. Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Наройте пищевой пленкой, сделав в ней 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.

**4. Рататуй (Fc-4)**

- Вес : 1,5 кг  
Температура продукта : комнатная  
- Посуда : блюдо для микроволновой печи

**Ингредиенты**

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

**Инструкции**

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

## Рецепты от Французский повар

**5. Фаршированные помидоры (Fc-5)****Ингредиенты**

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

**Инструкции**

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

**6. Фаршированные шампиньоны (Fc-6)****Ингредиенты**

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

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

**Инструкции**

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

**Начинка**

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

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

**7. Жюльен в булочках (Fc-7)****Ингредиенты**

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

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

**Инструкции**

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

**Начинка**

2 столовых ложки сливочного масла;  
200 г нарезанных куриных грудок;  
100 г измельченных грибов;  
1 нашинкованная луковица;  
1 чашка сливок;  
Соль и перец по вкусу.

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

## Рецепты от Французский повар

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

### Инструкции

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

## Итальянский повар

- Нажмите кнопку **f1**.
- Нажмите кнопку **5** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- Нажмите кнопку **f12**.



## Рецепты от Итальянский повар

- 1. Крем-суп с морепродуктами (lc-1)**
- Ингредиенты**
- 1 нарезанная картошка;
  - 1/2 нашинкованной луковичи;
  - 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

- Сложите картофель, лук, свежую зелень, сельдерей, морепродукты, масло, соль и перец в большую глубокую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделайте в ней отверстие.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- 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.

- Растопите масло на сковородке, добавьте муку и перемешайте до однородной массы.
- Добавьте молоко и куриный бульонный кубик, варите на медленном огне до загустения.

- 2. Пьемонтский суп (lc-2)**
- Ингредиенты**
- 2 яйца;
  - 4 столовые ложки сухарной муки;
  - 2 столовые ложки натертого сыра;
  - 5 чашек воды;
  - Мускатный орех, соль и перец по вкусу.

### Инструкции

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

## Рецепты от Итальянский повар

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

### Инструкции

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

- 4. Перец, фаршированный тунцом и хлебом (lc-4)**
- Ингредиенты**
- 4 разноцветных сладких перца;
  - 2 банки консервированного тунца;
  - 2 измельченный кусок сухого черного хлеба;
  - 1 измельченный зубчик чеснока;
  - 100 г сыра пармезан;
  - Соль и перец по вкусу;
  - 200 г томатного пюре.
- Вес : 1,5 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : блюдо для микроволновой печи

### Инструкции

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

- 5. Спагетти болоньез**
- Ингредиенты соуса болоньез**
- 1 столовая ложка оливкового масла;
  - 1 нашинкованная луковича;
  - 1 измельченный зубчик чеснока;
  - 400 г говяжьего фарша;
  - 100 г томатной пасты;
  - 2 помидора, нарезать;
  - 1 столовая ложка сушеной зелени;
  - Соль и перец по вкусу.
- Ингредиенты для приготовления пасты**
- 150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке;
  - 1 столовая ложка сыра пармезан.

### Инструкции

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

- 6. Спагетти карбонара (lc-6)**
- Ингредиенты соуса болоньез**
- 100 г нарезанного копченого бекона;
  - 1 измельченный зубчик чеснока;
  - 1/2 чашки сливок;
  - 4 яичных желтка;
  - 100 г сыра пармезан;
  - Соль и перец по вкусу.
- Ингредиенты для приготовления пасты**
- 150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке;
  - 1 столовая ложка сыра пармезан.

### Инструкции

- Обжарьте бекон с чесноком в смазанной растительным маслом сковородке, пока он не зарумянится, удалите излишки жира.

## Рецепты от Итальянский повар

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

## 7. Ризотто (1с-7) Ингредиенты

- Вес : 1,2 кг  
Температура продукта : Комнатная
- 200 г риса для ризотто;  
1 1/2 чашки воды или бульона;  
1/2 чашки молока;  
200 г говядины, нарубить;  
2 яйца;  
1 нашинкованная луковица;  
50 г зеленого горошка;  
100 г тертого сыра;  
Соль и перец по вкусу.

## Инструкции

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

## 8. Яблочные чипсы (1с-8) Ингредиенты

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

## Инструкции

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

## Восточный повар

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



## Рецепты от Восточный повар

## 1. Суп харчо (Ос-1) Ингредиенты

- Вес : 1,5 кг  
Температура продукта : Комнатная
- 400 г говядины или баранины, нарезать кубиками;  
100 г длиннозерного риса, промыть и высушить;  
50 г измельченных грецких орехов;  
1 нашинкованная луковица;  
3 измельченных зубчика чеснока;  
1 измельченный красный перец;  
2 чайные ложки молотого красного перца;  
3 столовой ложки измельченной свежей зелени;  
2 1/2 чашки воды или бульона;  
Соль и перец по вкусу.

## Рецепты от Восточный повар

## Инструкции

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

## 2. Азу (Ос-2) Ингредиенты

- Вес : 1,5 кг  
Температура продукта : Комнатная
- 500 г говядины или свинины, нарезанной кубиками;  
1 маринованный огурец, нарезанный кубиками;  
2 картошки, нарезанные кубиками;  
1 луковица, нарезанная кубиками;  
2 измельченных зубчика чеснока;  
2 столовые ложки томатной пасты;  
2 столовые ложки растительного масла;  
1 чашки воды или бульона;  
Лавровый лист, 1 штука;  
Соль и перец по вкусу.

## Инструкции

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

## 3. Долма (Ос-3) Ингредиенты

- Вес : 1,0 кг  
Температура продукта : Комнатная
- 1 банка виноградных листьев;  
200 г сваренного риса;  
500 г говяжьего фарша;  
1 луковица, нашинковать;  
Соль и перец по вкусу;  
1/2 чашки воды;  
1/2 чашка сметаны.

## Инструкции

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

## 4. Плов (Ос-4) Ингредиенты

- Вес : 1,2 кг  
Температура продукта : Комнатная
- 300 г говядины, нарезать кубиками;  
1 нашинкованная луковица;  
1 нашинкованная морковь;  
3 измельченных зубчика чеснока;  
1 чайная ложка куркумы;  
Соль и перец по вкусу;  
200 г длиннозерного риса, промыть и высушить;  
2 чашки воды или бульона.

## Инструкции

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

**5. Курица в карри** Ингредиенты

- (Ос-5)  
 - Вес : 1,5 кг  
 Температура продукта : Комнатная  
 - Посуда : чаша для микроволновой печи
- 400 г куриных грудок, нарезать кубиками;  
 1/4 чашки оливкового масла;  
 2 нашинкованные луковичи;  
 4 измельченных зубчика чеснока;  
 1 натертый корень имбиря;  
 1 палочка корицы;  
 2 сушеные красные перца чили;  
 1 чайная ложка измельченной куркумы;  
 400 г томатного соуса;  
 1/2 чашка воды или бульона;  
 1/2 чашки простого йогурта;  
 1 ст. л. лимонного сока;  
 Соль и перец по вкусу.

**Инструкции**

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

**6. Шаурма** Ингредиенты

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

**Инструкции**

- 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. Баклажанная икра** Ингредиенты

- (Ос-7)  
 - Вес : 1,2 кг  
 Температура продукта : Комнатная  
 - Посуда : блюдо для микроволновой печи
- 2 очищенных от кожи измельченных баклажана;  
 1 измельченный сладкий перец;  
 1 нарезанная тонкими кольцами луковича;  
 1 мелко измельченный помидор;  
 2 столовые ложки измельченной свежей зелени;  
 2 измельченных зубчика чеснока;  
 1 столовая ложка оливкового масла;  
 1 чайная ложка сахара;  
 Соль и перец по вкусу.

**Инструкции**

- 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.

**8. Хинкали** (Ос-8) Ингредиенты

- Вес : 0,6 кг  
 Температура продукта : Замороженные  
 - Посуда : блюдо для микроволновой печи
- Положите замороженное хинкали на блюдо. Для получения наилучшего результата разложите в один слой. Закройте пищевой пленкой.
  - Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

# Автоматическое размораживание продуктов

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

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



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

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

Продукт	Рецепт приготовления
<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 **11**.  
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.
- Нажмите один раз кнопку **8**.  
Печь сделает остальное.



### ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

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

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

## Увеличение и уменьшение времени приготовления

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

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

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

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

- Нажмите кнопку **12**.

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



## Технические характеристики

Серия MS204 *** MS20R4 *** MS20F4 ***		
Напряжение сети	230 В ~ 50 Гц	
Выходная мощность	700 Вт (номинальное значение согласно стандарту IEC60705)	
Частота микроволн (СВЧ)	2450 МГц +/- 50 МГц (Группа 2/Класс B)	
Наружные размеры	455 (Ш) x 260 (В) x 330 (Г) мм	
Потребляемая мощность	Макс.	1000 Вт
	Микроволновый режим	1000 Вт

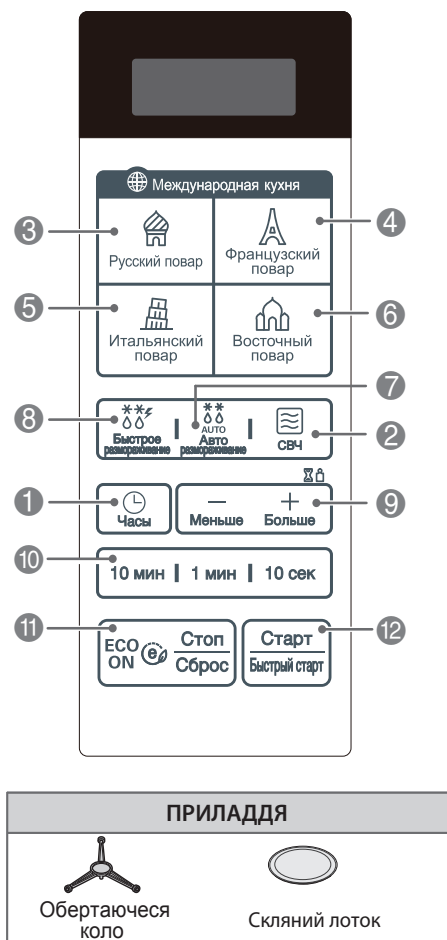


# ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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

Серія MS204 \*\*\* MS20R4 \*\*\* MS20F4 \*\*\*  
(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.

- Натисніть кнопку **11**.
- Один раз натисніть кнопку **1**.  
(Якщо ви хочете, щоб годинник працював в 12-годинній системі натисніть кнопку **1** ще раз. Якщо після установки годинника ви захочете перейти до іншої системи відліку часу вам буде необхідно відімкнути мережний шнур від розетки й потім приєднати його знову).
- Послідовно натискайте кнопку **10** (10 МИН), щоб задати години, потім послідовно натискайте кнопку **10** (1 МИН/10СЕК), щоб задати хвилини.
- 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.



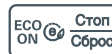
## Белік

- 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.
- Русский повар** ( Дивись сторінку 3)  
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Французский повар** (Дивись сторінку 4)  
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Итальянский повар** (Дивись сторінку 6)  
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Восточный повар** (Дивись сторінку 7)  
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Авто размораживание** (Дивись сторінку 8)  
Вибір необхідної категорії і робиться за допомогою натискання кнопки **Размороз.**
- Быстрое размораживание** (Дивись сторінку 9)  
Ця функція підходить для дуже швидкого розморожування 0.5 кг. рубаного м'яса, шматочків курки або рибного філе.
- 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 скиньте 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.

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



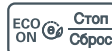
### Економія Електроенергії

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 **11** На дисплеї з'явиться "0".

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

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



## Готування з використанням мікрохвилової енергії

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

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

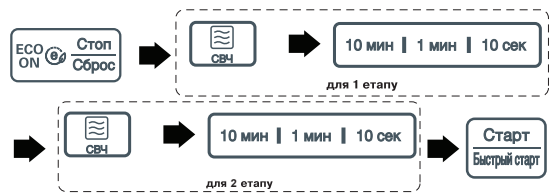


РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ВИХІД	ВИКОРИСТАННЯ
ВYSOKИЙ	700 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кип'ячена вода</li> <li>Фарш яловичини</li> <li>Готовте кусочки курятини, риба, овочі</li> <li>Готовте філе м'яса</li> </ul>
СРЕДНИЙ ВYSOKИЙ	560 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>Усе для розігріву</li> <li>Піджарене м'ясо та домашня птиця</li> <li>Готовте гриби та креветки</li> <li>Готовте продукти з вмістом сиру та яєць</li> </ul>
СРЕДНИЙ	420 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>Печіть тортів та булочки</li> <li>Готовте яйця</li> <li>Готовте заварний крем</li> <li>Готовте рис, суп</li> </ul>
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	280 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>Розморозує усе</li> <li>Топить масло та шоколад</li> <li>Готовте більші куски м'яса</li> </ul>
НИЗКИЙ	140 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>Плавте масло та сир</li> <li>Плавте морозжене</li> <li>3 підвищенням вмістом дріжджів</li> </ul>

## Готування у два етапи

Під час готування в два етапи ви можете відкривати дверцята печі, щоб перевірити їжу. Закрийте дверцята печі, натисніть кнопку Старт і поточний етап готування продовжиться. Наприкінці 1 етапу подається звуковий сигнал і починається 2 етап. Якщо ви захочете стерти програму готування з пам'яті печі, двічі натисніть кнопку 11.

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



## Швидкий старт

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

- Натисніть кнопку 11.



- Послідовно натискайте кнопку 12, щоб задати час готування з ВYSOKOЮ потужністю.

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

## Русский повар

- Натисніть кнопку 11.
- Послідовно натискайте кнопку 3, щоб вибрати вид їжі.
- Натисніть кнопку 12.



## Картопля "в мундірі" (гс-3)

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



## Тип страви

### 1. Борщ (гс-1)

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

### Інгредієнти

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

### 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.

**Тип страви**

**2. Солянка м'ясна (гс-2)** **Інгредієнти**  
 -Вага: 1,7 кг 100 г сосисок, нарізаних  
 -Температура продуктів: 1 цибуля, подрібнена  
 Кімнатної температури 1 томат, подрібнений  
 -Посуд / приналежності: 3 мариновані огірки, подрібнені  
 миска для 10 чорних оливок без кістки, нарізаних  
 мікрохвильової печі 2 столові ложки томат-пасту  
 3 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. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

**3. Картопля "в мундірі" Інструкції з приготування (гс-3)**

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

**Інструкції з приготування**

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

**4. М'ясо в горщиках (гс-4)**

-Вага: 1,0 кг  
 -Температура продуктів: Кімнатної температури  
 -Посуд / приналежності: Микротолқынға тезімді тостаған

**Інгредієнти**  
 400 г курячих шматочків  
 1 столова ложка майонезу  
 Сіль і перець за смаком  
 2 картоплини, подрібнені  
 1 цибуля, подрібнена  
 1 томат, подрібнений  
 100 г тертого сиру

**Інструкції з приготування**

1. Змішати курку з майонезом, сіллю та перцем.
2. Додати всі інші інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
3. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

**5. Пельмені (гс-5)**

-Вага: 0,3 кг 15~20 заморожених пельменів  
 -Температура продуктів: 2 1/2 склянки води  
 Заморожене 1 лавровий лист  
 -Посуд / приналежності: Сіль і перець за смаком тарілка 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.

**6. Паровий стейк з лосося (гс-6)**

-Вага: 0,4 кг 1 столова ложка лимонного соку  
 -Температура продуктів: Кімнатної температури  
 -Посуд / приналежності: Сіль і перець за смаком тарілка для мікрохвильової печі  
 Будь-які спеції для риби

**Нұсқаулар**

1. Покласти стейк лосося з сіллю, перцем, спеціями та лимоном у форму.
2. Долити у форму воду.
3. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.

**Тип страви**

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

**Інструкції з приготування**

1. Намастити пергамент маслом.
2. Приправити форель сіллю, перцем і лимонним соком.
3. Накрити форель з овочами пергаментом.
4. Поставити продукти в духовку. Виберіть меню та натисніть Start, щоб почати готувати.




**8. Гречана каша (гс-8)**

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

**Інструкції з приготування**

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.
2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.
3. Після приготування залиште на 15 хвилин.

**Французский повар**

- (1) Натисніть кнопку .
- (2) Послідовно натисайте 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: 50 г масла  
 Кімнатної температури 1 чайна ложка білого цукру  
 -Посуд / приналежності: 1 столова ложка універсального борошна  
 миска для 3 склянки яловичного бульйону  
 мікрохвильової печі 1/2 склянки червоного вина  
 8 скибочок підсмаженої французької булки  
 1 склянка тертого сиру

**Інструкції з приготування**

1. Обсмажити цибулю на сковорідці в маслі з цукром до золотистої скоринки.
2. Покласти обсмажену цибулю та борошно у велику й глибоку миску, добре перемішати та додати яловичний бульйон і червоне вино. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
3. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
4. Після приготування перемішати та розлити по тарілках.
5. Покласти по 1 скибці підсмаженого хліба в кожную 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)**

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

**Інгредієнти**  
 1 картоплина, подрібнена  
 1/2 цибулі, подрібненої  
 2 столові ложки свіжої подрібненої зелені  
 1 стеблина селери, подрібнена  
 800 г чищених мідій без борідок  
 1/2 склянки білого вина  
 Сіль і перець за смаком  
 600 г супу-пюре

**Тип страви****Інструкції з приготування**

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

**\* Суп-пюре**

1/2 склянки масла  
6 столових ложок універсального борошна  
2 склянки молока

1. Розплавити масло на сковорідці, додати борошно та розмішати в пасту.
2. Додати молоко й кубик курячого бульйону та готувати на малому вогні до загустіння.

**3. Суп-пюре зі шпинату Інгредієнти (Fc-3)**

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

**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.

**\* Овочеве пюре**

400 г шпинату, подрібненого  
2 цибулі, подрібненої  
4 столові ложки води

1. Покладіть тушковане м'ясо у каструлю для мікрохвильової печі. Додати воду та накрити харчовою плівкою.
2. Поставити страву у піч. Готувати 9~11 хвилин у мікрохвильовій печі на 700 ватт.
3. Після варіння збити овочі в блендері або кухонному комбайні до утворення пюре м'якої і однорідної текстурі.

**4. Рататуй (Fc-4)**

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

**Інгредієнти**  
1 цибуля, нарізана великими шматками  
1 кабачок, нарізаний великими шматками  
1 цукіні, нарізане великими шматками  
1 кольоровий солодкий перець, нарізаний великими шматками  
3 подрібнених томата  
1 столова ложка томат-пасту  
2 зубчики часнику, чавлені  
1 столова ложка свіжої подрібненої зелені  
2 столові ложки оцту  
1 чайна ложка цукру  
Сіль і перець за смаком

**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****5. Фаршировані томати Інгредієнти (Fc-5)**

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

**Інструкції з приготування**

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

**6. Фаршировані шампінйони Інгредієнти (Fc-6)**

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

**Інструкції з приготування**

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

**\* Начинка**

2 столові ложки масла \ Подрібнені ніжки, що лишилися  
1/4 склянки червоного вина \ 30 г хлібних крихт  
3 столові ложки свіжої подрібненої зелені  
1/2 склянки вершків \ Сіль і перець за смаком

1. Обсмажити ніжки в маслі на сковорідці. Додати червоне вино, хлібні крихти й петрушку та добре перемішати.
2. Додати вершки та готувати на малому вогні до загустіння. Приправити сіллю та перцем.

**7. Жульєн в булочці Інгредієнти (Fc-7)**

-Вага: 0,8 кг 4~5 булочок  
-Температура продуктів: Начинка  
Кімнатної температури 50 г тертого сиру  
-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.

## Тип страви

### \* 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
- Обсмажити курячі грудки з грибами та цибулею в маслі на сковороді.
  - Додати вершки та готувати на малому вогні до загустіння. Приправити сіллю та перцем.

### 8. Курячі ніжки з чорносливом (Fc-8)

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

## Італійський повар

- Натисніть кнопку
- Послідовно натискайте кнопку , щоб вибрати вид їжі.
- Натисніть кнопку



## Тип страви

### 1. Суп-пюре з морепродуктів (Ic-1)

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

### Інструкції з приготування

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

### \* Суп-пюре

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

## Тип страви

### 2.П'ємонтський суп (Ic-2)

- Вага: 1,5 кг  
-Температура продуктів: Кімнатної температури  
-Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі
- Інгредієнти**  
2 яйця  
4 столові ложки сухарного борошна  
2 столові ложки тертого сиру  
5 склянок води  
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.

### 3.Баклажан з томатами й сиром (Ic-3)

- Вага: 1,0 кг  
-Температура продуктів: Кімнатної температури  
-Посуд / приналежності: тарілка для мікрохвильової печі
- Інгредієнти**  
1~2 баклажани  
1~2 томати  
Сіль і перець за смаком  
100 г тертого сиру

### Інструкції з приготування

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

### 4.Перець, фарширований тунцем та хлібом (Ic-4)

- Вага: 1,5 кг  
-Температура продуктів: Кімнатної температури  
-Посуд / приналежності: тарілка для мікрохвильової печі
- Інгредієнти**  
4 кольорові солодкі перці  
2 консерви з тунцем  
2 шматочки сухого чорного хліба, подрібнені  
1 зубчик часнику, чавлений  
100 г сиру пармезан  
Сіль і перець за смаком  
200 г томатного пюре

### Інструкції з приготування

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

### 5.Спагеті болоньєзе (Ic-5)

- 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-пасты  
2 подрібнених томата  
1 столова ложка сушеної зелені  
Сіль і перець за смаком

**Інгредієнти для пасты**  
150 г пасты, звареної за рецептом на коробці.  
1 столова ложка сиру пармезан



## Тип страви

### 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.

### 6. Спагеті карбонара (Іс-6)

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

### Інгредієнти для м'ясного соусу

- 100 копченого бекону, подрібненого
- 1 зубчик часнику, чавлений
- 1/2 склянки вершків
- 4 жовтки
- 100 г сиру пармезан

- Сіль і перець за смаком
- Інгредієнти для пасти**
- 150 г пасти, звареної за рецептом на коробці.
- 1 столова ложка сиру пармезан

### 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.

### 7. Різото (Іс-7)

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

### Інгредієнти

- 200 г рису різото
- 1 1/2 склянки води або бульйону
- 1/2 склянки молока
- 200 г яловичини, подрібненої
- 2 яйця
- 1 цибуля, подрібнена
- 50 г зеленого горошку
- 100 г тертого сиру
- Сіль і перець за смаком

### 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.

### 8. Яблучні чіпси (Іс-8)

- Вага: 1.0 кг
- Температура продуктів: Кімнатної температури
- Посуд / приналежності: Скляний лоток

### Інгредієнти

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

### 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.

(1) Натисніть кнопку ①.

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

(3) Натисніть кнопку ③.



## Тип страви

### 1. Суп харчо (Ос-1)

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

### Інгредієнти

- 400 г яловичини або телятини, нарізаної великими шматками
- 100 г довгозернистого рису, промитого та висушеного
- 50 г волоських горіхів, подрібнених
- 1 цибуля, подрібнена
- 3 зубчики часнику, чавлені
- 1 червоний перець, подрібнений
- 2 чайні ложки меленого чорного 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.

### 2. Азу (Ос-2)

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

### Інгредієнти

- 500 г яловичини або свинини, нарізаної великими шматками
- 1 маринований огірок, нарізаний великими шматками
- 2 картоплини, нарізані великими шматками
- 1 цибуля, нарізана великими шматками
- 2 зубчики часнику, чавлені
- 2 столові ложки томат-пасти
- 2 столові ложки олії
- 1 склянка води або бульйону
- 1 лавровий лист
- Сіль і перець за смаком

### 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)

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

### Інгредієнти

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

### 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.

**Тип страви****4. Плов (Ос-4)**

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

**Інгредієнти**

300 г яловичини, нарізаної великими шматками  
 1 цибуля, подрібнена  
 1 морква, подрібнена  
 3 зубчики часнику, чавлені  
 1 чайна ложка куркуми  
 Сіль і перець за смаком  
 200 г довгозернистого рису, промитого та висушеного  
 2 склянки води або бульйону

**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.

**5. Курка карі (Ос-5)**

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

**Інгредієнти**

400 г курячих грудок, нарізаних великими шматками  
 1/4 склянки оливкової олії  
 2 цибулі, подрібненої  
 4 зубчики часнику, чавлені  
 1 коріння імбиру, чищеного  
 1 паличка кориці  
 2 сухих перця чілі  
 1 чайна ложка куркуми  
 400 г томатного соусу  
 1/2 склянки води або бульйону  
 1/2 склянки чистого йогурту  
 1 столова ложка лимонного соку  
 Сіль і перець за смаком

**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.

**6. Шаурма (Ос-6)**

-Вага: 0,8 кг  
 -Температура продуктів:  
 Кімнатної температури  
 -Посуд / приналежності:  
 тарілка для  
 мікрохвильової печі

**Інгредієнти**

4-6 лаваші або тонкі хлібини  
 200 г курячих грудок, приготованих і подрібнених  
 1 томат, подрібнений  
 1 огірок, подрібнений  
 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені  
 Соус:  
 1 столова ложка майонезу  
 1 столова ложка сметани  
 1 столова ложка кетчупу  
 1 зубчик часнику, чавлений

**Інструкції з приготування**

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

**Тип страви****7. Ікра баклажана (Ос-7)**

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

**Інгредієнти**

2 баклажани, очищені та подрібнені  
 1 солодкий перець, подрібнений  
 1 цибуля, подрібнена  
 1 томат, подрібнений  
 2 столові ложки свіжої подрібненої зелені  
 2 зубчик часнику, чавлений  
 1 столова ложка оливкової олії  
 1 чайна ложка цукру  
 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. Після приготування збити овочі в блендері або кухонному комбайні.

**8. Хінкалі (Ос-8)**

-Вага: 0,6 кг  
 -Температура продуктів:  
 Заморожене  
 -Посуд / приналежності:  
 тарілка для  
 мікрохвильової печі

**Інструкції з приготування**

1. Розкласти заморожене хінкалі на тарілці. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар. Накрийте харчовою плівкою.
2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.

**Автотатичне розморожування продуктів**

Тому що температурна 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 відталими 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 збираєтеся розморожувати. Обов'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 **Старт** для продовження розморожування.

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

**Тип страви****1. М'ясо (dEF1)**

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

**Інструкції з приготування**

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

Тип страви	
<b>2. Птиця (dEF2)</b> -Вага: 0.1 ~ 4.0 кг -Посуд / приналежності: Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	<b>Інструкції з приготування</b> Ціла (до 2 кг), грудки (без кісток), ніжки. Грудки (до 2,5 кг)
<b>3. Риба (dEF3)</b> -Вага: 0.1 ~ 4.0 кг -Посуд / приналежності: Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	<b>Інструкції з приготування</b> Філе, великі шматки, цілі. Крабове м'ясо, хвости омарів, креветки, гребінці
<b>4. Хліб (dEF4)</b> -Вага: 0,1~0,5 кг -Посуд / приналежності: Паперовий рушник або пласка тарілка	<b>Інструкції з приготування</b> Нарізаний скибками хліб, булочки, багет і т.д.

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

## Швидке розморожування

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

## Технічні характеристики

Серія MS204 ***		MS20R4 ***	MS20F4 ***
Вхід живлення		230в / 50Гц	
Вихід		700 Вт (за стандартом IEC60705)	
Надвисока частота		2450 МГц +/- 50 МГц (Група 2/Клас В)	
Поза розмірами		455mm(Ш)х260mm(В)х330mm(Г)	
Енергоспоживання	Макс	1000Вт	
	Мікрохвилі	1000Вт	

(1) Натисніть кнопку ①.

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

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

(Швидке розмороження) Піч зробить решту.



## ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

\*Повністю видаліть пакування м'яса.

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

Тип страви	
<b>1. Фарш</b>	<b>Інструкції з приготування</b>
-Вага: 0.5 кг	Після звукового сигналу переверніть продукт.
-Температура продуктів: пласка тарілка	Після розмороження дайте постояти 5-15 хвилин.
-Посуд / приналежності: Посуд для мікрохвильової печі	

## Збільшення й зменшення часу приготування

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

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

При цьому немає необхідності зупиняти процес готування.

(1) Натисніть кнопку ①.

(2) Виберіть потрібну програму Авто кухар Задайте вагу продуктів.

(3) Натисніть кнопку ②.

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





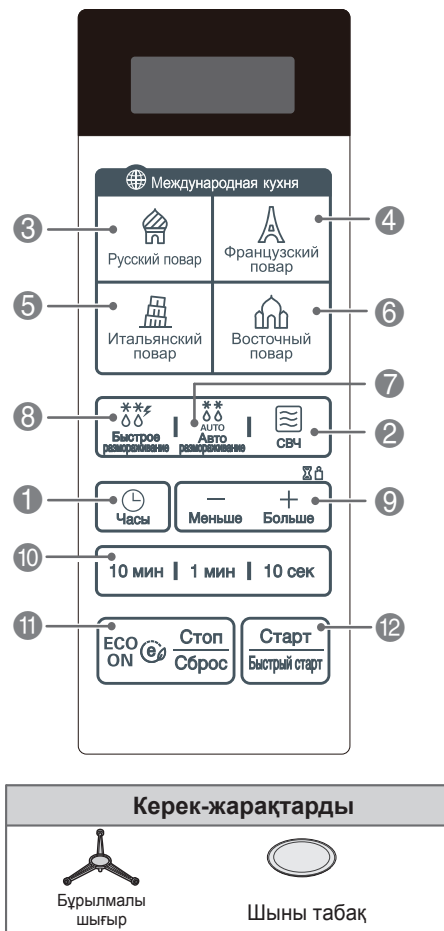
# ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

# МИКРОТОЛҚЫНДЫПЕШ

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШ  
ЫНЫҢНҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ

MS204 \*\*\* MS20R4 \*\*\* MS20F4 \*\*\* 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) **11** батырмасын басыңыз.
- (2) **1** батырмасын бір мәрте басыңыз (Егер сіз сағаттың 12 сағаттық жүйеде жұмыс істегенін қаласаңыз, **1** батырмасын тағы бір мәрте басыңыз. Егер сағатты орнатқаннан кейін сіз басқа уақыт санау жүйесіне көшуді қаласаңыз, сізге желілік бауды ұяшықтан ажырату және оны қайтадан қосу қажет болады).
- (3) Сағатты орнату үшін **10** (10 МИН), түймешігін бірнеше рет басыңыз және минутты орнату үшін **10** (1 МИН/10СЕК), түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (4) Енгізілген уақытты растау үшін Сағат батырмасын басыңыз. **1** жүре бастайды.

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



## Бөлік

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

## Балалардан бұғаттау

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

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

## Энергияны үнемдеу

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

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

## энергияны пайдаланып дайындау

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

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

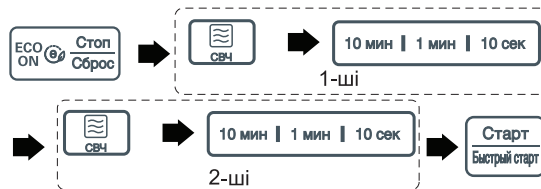


Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық	Пайдалану
<b>ЖОҒАРЫ</b>	700 Вт (100%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Су қайнату, Ет толтырмасынан тағамдарды күреңіту</li> <li>Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау</li> <li>Қатқыл емес ("нәзік") ет кесектерін дайындау</li> </ul>
<b>ОРТАША ЖОҒАРЫ</b>	560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

## Екі сатыда дайындау

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

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



## Жылдам старт

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

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

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

## Русский повар

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



## Қабықты картоп(гс-3):

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

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

4. **12** батырмасын басыңыз.



## Санат

### 1.Борщ (гс-1)

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

### Құрамы

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

### Нұсқаулар

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

## Санат

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

### Нұсқаулар

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

## 3. Қабықты картоп (гс-3) Нұсқаулар

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

## 4. Құтылардағы ет (гс-4) Құрамы

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

### Нұсқаулар

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

## 5. Тұшпара (гс-5) Құрамы

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

### Нұсқаулар

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

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

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

### Нұсқаулар

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

## Санат

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

### Нұсқаулар

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

## 8. Қарамықтан істелген Нұсқаулар

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

## Французский повар

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



## Санат

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

### Нұсқаулар

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



**Санат**

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

**Нұсқаулар**

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

**\* Крем сорпасы**

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

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

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

**Нұсқаулар**

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

**\* Көкөніс еzbесі**

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

**4.Рататуй (Fc-4)**

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

**Нұсқаулар**

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

**Санат**

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

**Нұсқаулар**

1. Қызанақтардың басын кесіп алып, қалпақ пішінін жасаныз 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)**

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

**Нұсқаулар**

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

**\* Толтыру**

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

**7.Бөлке ішіндегі Жульен Құрамы (Fc-7)**

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

**Нұсқаулар**

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

**\* Толтыру**

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

Санат	
<b>8.Қара өрік қосылған тауық аяқтары (Fc-8)</b>	<b>Құрамы</b> 1 пияз, туралған 1 туралған сәбіз 500 гр. тауық аяқтары 15 сүйектері алынған қара өрік, ортасынан бөлінген 1 шынаяқ тауық бульоны Дәміне қарай тұз бен бұрыш
-Шекті салмағы: 1,2 кг -Тағам темп.: Бөлме -Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді тостаған	

#### Нұсқаулар

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

## Итальянский повар

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



Санат	
<b>1.Теңіз өнімдері қосылған крем сорпасы (Ic-1)</b>	<b>Құрамы</b> 1 картоп, туралған 1/2 пияз, туралған 2 ас қасық көкөніс, туралған 1 иісті желкен сабағы, туралған 200 гр. теңіз өнімдері, тазартылған және тамыры алынған 2 ас қасық май Дәміне қарай тұз бен бұрыш 600 гр. крем сорпасы
-Шекті салмағы: 0,5 кг -Тағам темп.: Бөлме -Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді тостаған	

#### 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.

<b>2.Пьемонт сорпасы (Ic-2)</b>	<b>Құрамы</b> 2 жұмыртқа 4 ас қасық кептірілген нан 2 ас қасық үгілген сірне 5 шынаяқ су Дәміне қарай жұпар жаңғақ, тұз бен бұрыш
-Шекті салмағы: 1,5 кг -Тағам темп.: Бөлме -Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді тостаған	

#### 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	
<b>3.Қызанақ және сірне қосылған баклажан (Ic-3)</b>	<b>Құрамы</b> 1~2 баклажан 1~2 қызанақ Дәміне қарай тұз бен бұрыш 100 гр. үгілген сірне
-Шекті салмағы: 1,0 кг -Тағам темп.: Бөлме -Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	

#### Нұсқаулар

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

<b>4.Тунец пен нан салынған бұрыш (Ic-4)</b>	<b>Құрамы</b> 4 түсті тәтті бұрыш 2 консервіленген тунец 2 кесек құрғақ қара нан, туралған 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 100 гр. пармезан сірнесі Дәміне қарай тұз бен бұрыш 200 гр. қызанақ езбесі
-Шекті салмағы: 1,5 кг -Тағам темп.: Бөлме -Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	

#### Нұсқаулар

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

<b>5.Спагетти болоньез (Ic-5)</b>	<b>Болоньез тұздығының құраластары</b> 1 ас қасық зәйтүн майы 1 пияз, туралған 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 400 гр. сиыр еті фаршы 100 гр. томат пастасы 2 туралған қызанақ 1 ас қасық кептірілген көкөністер Дәміне қарай тұз бен бұрыш
-Шекті салмағы: 1,0 кг -Тағам темп.: Бөлме -Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді тостаған	

<b>Пастаға арналған құраластар</b> 150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі 1 ас қасық пармезан сірнесі
---

#### Нұсқаулар

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

<b>6.Спагетти карбонара (Ic-6)</b>	<b>Болоньез тұздығының құраластары</b> 100 гр. қақталған бекон, туралған 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1/2 шынаяқ крем 4 жұмыртқа сарыуызы 100 гр. пармезан сірнесі Дәміне қарай тұз бен бұрыш
-Шекті салмағы: 0,4 кг -Тағам темп.: Бөлме -Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді тостаған	

<b>Пастаға арналған құраластар</b> 150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі 1 ас қасық пармезан сірнесі
---

## Санат

### Нұсқаулар

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

### 7.Рисотто (Іс-7)

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

### Нұсқаулар

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

### 8.Майға қуырылған алма (Іс-8)

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

### Нұсқаулар

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

## Восточный повар

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



## Санат

### 1.Харчо сорпасы (Ос-1) Құрамы

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

## Санат

### Нұсқаулар

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

### 2.Азу (Ос-2)

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

### Нұсқаулар

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

### 3.Долма (Ос-3)

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

### Нұсқаулар

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

### 4.Палау (Ос-4)

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

### Нұсқаулар

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

## Санат

### 5.Карри тауығы (Ос-5)

#### Құрамы

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

#### Нұсқаулар

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

### 6.Шаурма (Ос-6)

#### Құрамы

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

#### Нұсқаулар

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

### 7.Баклажан икрасы (Ос-7)

#### Құрамы

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

#### Нұсқаулар

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

### 8.Хинкали (Ос-8)

#### Нұсқаулар

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

## Авто размораживание

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

#### (1). ❶ батырмасын басыңыз

Жібитейін деп тұрған өнімнің салмағын өлшеңіз.

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

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

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

#### (4). ❷ түймесін басыңыз.



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

## Санат

### 1. Ет (dEF1)

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

#### Нұсқаулар

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

### 2.Птица (dEF2)

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

#### Нұсқаулар

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

### 3.Риба (dEF3)

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

#### Нұсқаулар

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

### 4. Хліб (dEF4)

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

#### Инструкції з приготування

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

## Жылдам жібіту

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

- (1). **11** батырмасын басыңыз.
- (2). **8** батырмасын басыңыз.  
Пеш қалғанын істейді.  
Жылдам жібіту функциясы автоматты түрде қосылады.



## ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚТАР

\* Еттің орамын түгел алып тастаңыз.

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

### Санат

#### 1. Толтырма

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

#### Нұсқаулықтар

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

## Дайындау уақытын ұлғайту және азайту

Егер қандай да бір автоматты дайындау бағдарламасын пайдаланған кезде сіз астың жете қуырылмағанын немесе шектен тыс қуырылғанын анықтасаңыз, онда сіз **9** батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Автоматты және қол режимінде дайындаған кезде Сіз кез келген уақытта **9** батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Бұл орайда дайындау процессін тоқтатудың қажеті жоқ.



- (1). **11** батырмасын басыңыз
- (2). **Авто аспаз** бағдарламасын таңдаңыз.  
Өнімдердің салмағын беріңіз.  
**12** батырмасын басыңыз.
- (3). **9 (+)** батырмасын басыңыз. Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа ұлғаяды.  
**9 (-)** батырмасын басыңыз.  
Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа азаяды

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

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



Foydalanish bo'yicha qo'llanma

# Mikroto'lqinli pech

Jihozdan foydalanishdan avval ushbu foydalanuvchi yo'riqnomasini diqqat bilan o'qib chiqing.

MS204 \*\*\* MS20R4 \*\*\* MS20F4 \*\*\* seriyalar  
(ixtiyoriy, model spetsifikatsiyasi qarang)

# Boshqaruv paneli



Qo'shimcha anjomlar.	
Aylanuvchan halqa taglik	Shisha patnis

## Установка часов

12 yoki 24 soatlik vaqt tizimini o'rnatishingiz mumkin. Pech uzoq vaqt davomida tarmoqqa ulangan holda qolib ketsa yoki elektr ta'minoti uzilgandan so'ng elektr quvvati qayta berilsa, displeyda "0" paydo bo'ladi va shunda soatni qayta sozlab olishingiz mumkin bo'ladi. Agar soat (yoki displey) da noodatiy belgilar paydo bo'lsa, pechni tarmoq shnurini rozetkadan uzing. So'ng qaytadan rozetkaga ulang va soatni qayta sozlang. Pechni qo'llanmada keltirilgan ogohlantirishda ko'rsatilganidek to'g'ri o'rnatganligingizga ishonch hosil qiling.

- pechingizni birinchi marta rozetkaga ulang. Displeyda "0" paydo bo'ladi.  
1 tugmasini bosib.
- Agar boshqa opsiyadan foydalanmoqchi bo'lsangiz, 1 tugmani bosib; agar soatni sozlagandan keyin boshqa opsiyani o'zgartirmoqchi o'zgartirmoqchi bo'lsangiz, uni rozetkadan uzib, yana qaytib tiqishingiz kerak.
- Vaqtni sozlashda soatni kiritish uchun 10 (10мин) tugmasini ketma-ket bosib. Daqiqalarni kiritish uchun esa 10 (1мин / 1сек) tugmasini ketma-ket bosib.
- 1 tugmani bosib. Soat sanashni boshlaydi.



## BOSHQARISH QISMLARI

- Часы (2-sahifaga qarang)**  
Taom tayyorlash vaqtini o'rnatish va soatni sozlash
- СВЧ(3-sahifaga qarang)**  
Mikroto'lqinli pechingizda 5 xil darajadagi quvvat miqdoridan birini sozlab olishingiz mumkin.
- Русский повар (3-sahifaga qarang)**  
Rus oshpazi rejimi mahsulot turiga qarab uning og'irlik miqdorini kiritgan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tanlash imkonini beradi.
- Французский повар (4-sahifaga qarang)**  
Fransuz oshpazi rejimi mahsulot turiga qarab uning og'irlik miqdorini kiritgan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tanlash imkonini beradi.
- Итальянский повар (6-sahifaga qarang)**  
Italyan oshpazi rejimi mahsulot turiga qarab uning og'irlik miqdorini kiritgan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tanlash imkonini beradi.
- Восточный повар (7-sahifaga qarang)**  
Sharq oshpazi rejimi mahsulot turiga qarab uning og'irlik miqdorini kiritgan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tanlash imkonini beradi.
- Автоматическое размораживание (8-sahifaga qarang)**  
tugmasini ketma-ket bosgan holda kerakli darajani tanlab olishingiz mumkin.
- Быстрое размораживание (8-sahifaga qarang)**  
Ushbu funksiyadan 0,5 kg qiymalangan go'sht, tovuq go'shti bo'laklari va baliq filesini bir zumda muzdan tushirishda foydalaniladi.
- Меньше и Больше**
  - Avtomatlashtirilgan tayyorlash, mahsulotlarni avtomatlashtirilgan muzdan tushirish rejimi, qarsildoq qilib isitish va muzdan tushirish hamda gril funksiyalarida og'irlik miqdorini ko'paytirish yoki kamaytirish.
  - Oldindan belgilangan ovqat tayyorlashning avtomatlashtirilgan dasturi vaqtini uzoqroq yoki qisqaroq qilish
- Установка времени**  
Soatni sozlash va taom tayyorlash vaqtini belgilash.
- СТОП / СБРОС / ECO ON**
  - Joriy vaqtdan sozlamasidan tashqari barcha kiritilgan ma'lumotni o'chirish va jarayonni to'xtatish.
  - Quvvat sarfini tejash rejimini yoqish.
- Старт / Быстрый старт**
  - Tanlangan taomni pishirish rejimini ishga tushirish uchun 12 tugmasini bir marta bosib.
  - Tezkor start funksiyasi tezkor start tugmasini bosishingiz bilan YUQORI darajali quvvat rejimida 30 soniyalik interval mobaynida ishlaydi.

## Блокировка от детей

Pechda himoya tizimi o'rnatilgan bo'lib, u pechning tasodigan ishga tushib ketish xavfi oldini oladi. Bolalardan himoyalash qulfi o'rnatilgan bo'lsa, pechning birorta funksiyasidan foydalana olmaysiz va uning yordamida hech narsa tayyorlay olmaysiz. Ammo, yosh bolalar shunda ham pech eshigini ochishlari mumkin.

- 11 tugmani bosib.

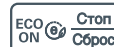


- Displeyda "L" paydo bo'lib, signal yangramaguncha 11 tugmasini bosib turing. Agar bundan oldin soatni sozlagan bo'lsangiz, displeyda joriy vaqt ko'rsatkichi yo'q bo'ladi.
- Displeyda esa "L" qoladi, bu bolalardan himoyalash qulfi hamon amal qilayotganini bildiradi. Bolalardan himoyalash qulfini bekor qilish uchun "L" yo'qolguncha 11 tugmani bosib turing.

## Энергосбережение

ECO ON funksiyasi displey ishlashiga ketadigan quvvat sarfini tejaydi. Jihoz 5 daqiq davomida faol bo'lmasa, displey o'chadi.

- 11 tugmani bosib. Displeyda "0" paydo bo'ladi.



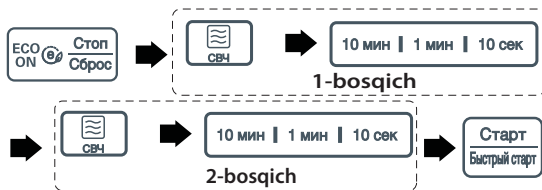
- 11 tugmani bosib yoki eshik ochilishi yoki yopilishi bilan 5 daqiqadan so'ng, displey o'chadi.



# Приготовление с использованием микроволновой энергии

Pechna 5 turdagi mikroto'qinli quvvat rejimi mavjud. Quvvatning yuqori darajali rejimi avtomatlashtirilgan tarzda tanlanadi, ammo 2 tugmasi takror bosilsa, pech boshqa rejimga o'tadi. Pechni qo'llanmada keltirilgan ogohlantirishda ko'rsatilganidek to'g'ri o'rnatganligingizga ishonch hosil qiling..

1. 11 tugmasini bosib.
2. Quvvat rejimini tanlash uchun 2 tugmasini ketma-ket bosib.
3. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun 10 tugmasini ketma-ket bosib.
4. 12 tugmasini bosib.



## Быстрый старт

Tezkor START funksiyasi 12 tugmasini bosishingiz bilan YUQORI darajali quvvat rejimida 30 soniyalik interval mobaynida ishlaydi.



1. 11 tugmani bosib.
2. YUQORI darajali quvvat rejimida taom tayyorlash vaqtini tanlash uchun 12 tugmasini takroran bosib. Tugmani bosishni yakunlashingizdan oldin pech ishga tushadi.
3. Tezkor START rejimida taom tayyorlash vaqtida 12 tugmasini takror bosgan holda vaqtni 10 daqiqagacha uzaytirishingiz mumkin.

## Микроquvvat darajasi

Mikroto'qinli pechingizda 5 ta quvvat darajasi mavjud bo'lib, u taom tayyorlash jarayonida maskimal moslashuvchanlik va jarayonni oson boshqarish imkonini beradi. Quyidagi jadvalda taom namunalari va ularni ushbu mikroto'qinli pechning qaysi quvvat rejimida tayyorlanishi ko'rsatilgan.

Quvvat darajasi	Quvvat chiqishi	Qo'llanishi
Yuqori	700 Vt (100%)	* Suv qaytanish. * Qiymalangan mol go'shtini qizartirib qovurish * Parranda go'shti bo'laklari, baliq, sabzavotlarni pishirish * Mayin go'sht bo'laklarini pishirish
O'rtadan yuqori	560 Vt (80%)	* Barcha turdagi taomlarni isitish. * Go'sht va parranda go'shtini qovurish * Qo'ziqorin, mollyuskalar va qisqichbaqasimonlarni pishirish * Tarkibida pishloq va tuxum bo'lgan taomlarni tayyorlash
O'rtacha	420 Vt (60%)	* Keks va yopilgan nonlarni pishirish * Tuxum pishirish. * Krem tayyorlash * Sho'rva, guruchdan taom tayyorlash
O'rtadan past	280 Vt (40%)	* Sariyog' va shokoladni eritish * Qattiqroq go'sht bo'laklarini pishirish
Past	140 Vt (20%)	* Barcha turdagi oziq-ovqatlarni muzdan eritish * Sariyog' va pishloqni eritish * Muzqaymoqni yumshatish * Xamirturushli xamirni oshirish

## Приготовление в два этапа

Ikki bosqichli taom tayyorlash davomida pech eshigini ochib tayyorlanayotgan ovqatdan xabar olish mumkin. So'ng pech eshigini yoping va 12 ni bosib, taom tayyorlash jarayoni davom etadi. 1-bosqich yakunlangach ovoz signali chiqadi va taom tayyorlashning 2-bosqichi boshlanadi. Dasturni bekor qilmoqchi bo'lsangiz, 11 ni ikki marta bosib.

1. 11 tugmasini bosib.
2. **1-bosqich**

Quvvat rejimini tanlash uchun 2 tugmasini ketma-ket bosib. Taom tayyorlash vaqtini tanlash uchun 10 tugmasini ketma-ket bosib.

3. **2-bosqich.**

Quvvat rejimini tanlash uchun 2 tugmasini ketma-ket bosib. Taom tayyorlash vaqtini tanlash uchun 10 tugmasini ketma-ket bosib.

4. 12 tugmani bosib.

## Русский повар

1. 11 tugmani bosib.
2. Taom turini tanlash uchun 6 tugmasini ketma-ket bosib.
3. 12 tugmani bosib.



### Mundirdagi kartoshka (rc-3)

1. 11 tugmasini bosib.
2. Taom turini tanlash uchun 6 tugmasini ketma-ket bosib.
3. 12 tugmasini bosib. Po'sti artilmay pishirilgan (mundirdagi) kartoshka (rs-3)
4. 12 tugmasini bosib.



### Toifa

#### 1. Karam sho'rva (borsh) (rc-1)

-Vazn cheklovi : 1,7 kg  
-Mahsulot harorati:  
Xona  
-Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq

#### Masalliqlar

300 g kubcha shaklida tog'ralgan mol go'shti;  
1/2 dona maydalab tog'ralgan lavlagi;  
1/2 dona maydalab to'g'ralgan sabzi;  
1/2 dona maydalab to'g'ralgan piyoz;  
1 dona maydalab to'g'ralgan kartoshka;  
1 dona maydalab to'g'ralgan pomidor;  
100 g to'g'ralgan karam;  
1 dona maydalangan sarimsoq bo'lgi;  
1 osh qoshiq tomat pastasi;  
3 osh qoshiq to'g'ralgan ko'kat;  
2 piyola suv yoki tayyor sho'rva;  
1 choy qoshiq sirka;  
ta'bg'a ko'ra tuz va murch.

#### Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 12 boshlash tugmasini bosib. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashiring.

## Toifa

**2. Go'shtli solyanka (rc-2)**  
-Vazn cheklovi : 1,7 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: mikroto'liqinli pechda foydalanish mumkin tovoq

**Masalliqlar**  
100 g to'g'ralgan kolbasa mahsuloti;  
1 dona maydalab to'g'ralgan piyoz;  
1 dona maydalab to'g'ralgan pomidor;  
3 dona maydalab to'g'ralgan tuzlangan bodring;  
10 dona danagi olingan zaytun;  
2 osh qoshiq tomat pastasi;  
3 piyola suv yoki tayyor sho'ra; ta'bga ko'ra tuz va murch.

### Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 12 boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashiring.

**3. Po'sti artimay pishirilgan (mundirdagi) kartoshka (rc-3)**  
-Og'irlik cheklovi: 0,2~0,8 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: shisha patnis

**Ko'rsatmalar**  
1. 180~220 g o'rtacha kattalikdagi kartoshkani tanlang. Ularni yuvib quriting. Kartoshkalarning bir qancha joylarini sanchqi bilan teshing.  
2. Kartoshkalarni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 12 boshlash tugmasini bosing.  
3. Tayyor bo'lgan kartoshkalarni zar qog'oz bilan qoplagan holda 5 daqiqaga tashqarida qoldiring.

**4. Xumchalarda tayyorlangan go'sht (rc-4)**  
-Og'irlik cheklovi: 1.0 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: mikroto'liqinli pechda foydalanish mumkin tovoq

**Masalliqlar**  
400 g bo'laklarga ajratilgan tovuq go'shti;  
1 osh qoshiq mayonez;  
ta'bga ko'ra tuz va murch;  
2 dona maydalab to'g'ralgan kartoshka;  
1 dona maydalab to'g'ralgan piyoz;  
1 dona maydalab to'g'ralgan pomidor;  
100 g qirg'ichdan chiqarilgan pishloq.

### Ko'rsatmalar

1. Tovuuq go'shti bo'laklari, mayonez, tuz va murchni birgalikda aralashiring.
2. Qolgan masalliqlarni katta va chuqur idishga soling va yaxshilab aralashiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
3. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 12 boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashiring.

**5. Chuchvara (rc-5)**  
-Og'irlik cheklovi: 0,3 kg  
-Mahsulot harorati: muzlatilgan  
-Anjom: mikroto'liqinli pechda foydalanish mumkin idish

**Masalliqlar**  
15~20 dona muzlatilgan chuchvaralar;  
2 ½ piyola suv;  
1 dafna yaprog'i;  
ta'bga ko'ra tuz va murch.

### Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 12 boshlash tugmasini bosing.

**6. Bug'da pishgan losos steyki (rc-6)**  
-Og'irlik cheklovi: 0,4 kg  
-Oziq-ovqat harorati: xona  
-Idish-tovoq: Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq

**Masalliqlar**  
400 g losos go'shti  
1 osh qoshiq limon sharbati  
1 osh qoshiq suv  
Ta'mga qarab tuz va garmdori  
Baliq uchun istalgan ziravor

### Ko'rsatmalar

1. Losos go'shtini tuz, murch, ziravor va limon sharbatiga bulab idishga soling.
2. Idishga suv quyuing.
3. Taomni pechkaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.

## Toifa

**7. Sabzavotli forel balig'i (rc-7)**  
-Og'irlik cheklovi: 0,3 kg  
-Oziq-ovqat harorati: xona  
-Idish-tovoq: Mikroto'liqin o'choqqa bardoshli idish

**Masalliqlar**  
10 g saryog'  
250 g forelli steyk  
Ta'mga qarab tuz va garmdori  
1 osh qoshiq limon sharbati  
50 g muzlatilgan sabzavot aralash-mas aralashmas

### Ko'rsatmalar

1. Pergament qog'oziga yog' surtib chiqing.
2. Forelga tuz, murch va limon sharbati bilan ishlov bering.
3. Sabzavot va forelni pergament qog'oziga o'rang.
4. Taomni pechkaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.

**8. Grechkali bo'tqi (rc-8)**  
-Og'irlik cheklovi: 0,3 kg  
-Oziq-ovqat harorati: xona  
-Idish-tovoq: Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq

**Ko'rsatmalar**  
1. 300 g bo'tqani yuving va suvini qochiring. Qozonga 600 ml suv quyuing, tuz soling, 15 daqiqa qoldiring, plastic qopqoq bilan ustini yoping va sovutuing.  
2. Taomni pechkaga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing.  
3. Pishgandan so'ng, og'zi yopilgan holda 15 daqiqa ushlang.

## Французский повар

1. 11 tugmani bosing.
2. Taom turini tanlash uchun 4 tugmasini ketma-ket bosing.
3. 12 tugmani bosing.



## Toifa

**1. Fransuzccha piyozli sho'ra (Fc-1)**  
-Og'irlik cheklovi: 1,5 kg  
-Oziq-ovqat harorati: xona  
-Idish-tovoq: Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq

**Masalliqlar**  
4 piyoz yupqa to'g'raladi  
50 g saryog' \ 1 choy qoshiq shaker \ 1 osh qoshiq un \ 3 bo'lak mol go'shti \ ½ piyola qizil vino  
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. Piyozeni yog'langan va shakar solingan tovada sarg'ayguncha qovuring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
3. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 12 boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashiring.
4. Tayyor bo'lgandan so'ng sho'rvani aralashiring va taom tortiladigan idishlarga soling.
5. 1 parrak nonni har bir sho'ra ustiga qo'yib uning ustidan bir parrak pishloq qo'ying. Mikro to'liqinli pechda 800 vat quvvatda 2~3 daqiqa davomida pishloq erigunga qadar pishiring.

**2. Midiyalar qo'shilgan pishloqli kremli sho'ra (Fc-2)**  
-Og'irlik cheklovi: 1,2 kg  
-Oziq-ovqat harorati: xona  
-Idish-tovoq: Mikroto'liqinli xavfsiz tovoq

**Masalliqlar**  
1 to'g'ralgan kartoshka  
½ to'g'ralgan piyoz  
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'ra

**Toifa****Ko'rsatmalar**

1. Kartoshka, piyoz, ko'katlar, seldr, midiyalar, oq vino, tuz va qalampirni katta chuqur idishga soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutiring.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.
3. Pishirilgandan so'ng hosil bo'lgan qobiqlarni olib tashlang va kremli sho'rva'ni qo'shib yaxshilab aralashtiring.

**\* 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.
1. Tovada saryog'ni eriting, un qo'shib pasta hosil qiling.
2. Sut va tovuq goshtini qo'shing va past olovda quyilgunga qadar pishiring.

**3. Ismaloqdan****tayyorlangan kremli sho'rva (Fc-3)**

-Og'irlik cheklovi: 1,2 kg  
-Oziq-ovqat harorati: xona  
-Idish-tovoq: Mikrotolqinli xavfsiz tovoq

**Masalliqlar**

600 g sabzavotlardan tayyorlangan pyure \ 1 ½ parcha tovuq goshti  
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 masalliqni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun **Ⓜ** boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

**\* Sabzavotli pyure**

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

1. Sabzavotlarni mikrotolqinli xavfsiz idishga soling. Suv qo'shing va plastik qopqoq bilan yoping.
2. Taomni pechkaga soling. 800 vatlik to'liqida 9–11 daqiqa davomida pishiring.
3. Tayyor bo'lgandan so'ng pishirilgan sabzavotlarni quyuc massa hosil bo'lgunga qadar mikser yordamida aralashtiring.

**4. Ratatuy (Fc-4)**

-Og'irlik cheklovi: 1,5 kg  
-Oziq-ovqat harorati: xona  
-Idish-tovoq: Mikrotolqin 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 qalampirni parrak qilib kesiladi  
3 dona pomidor to'g'raladi  
1 osh qoshiq tomat pastasi  
2 bosh sarimsoq maydalanadi  
1 osh qoshiq ko'kat to'g'raladi  
2 osh qoshiq sirka  
1 choy qoshiq shaker  
Ta'mga qarab tuz va garmdori

**Ko'rsatmalar**

1. Barcha masalliqni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun **Ⓜ** boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

**5. Ezilgan pomidorlar (Fc-5)**

-Og'irlik cheklovi: 1,2 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: mikrotolqinli pechda foydalanish mumkin tovoq

**Masalliqlar**

4 dona o'rtacha pomidor  
Ta'mga qarab tuz va garmdori  
400 g mol go'shti  
½ piyola maydalangan 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 masalliqni 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. Tayyor masalliqni pechga qo'ying.

**Toifa****6. Ichi To'ldirilgan shampin'on (Fc-6)**

-Og'irlik cheklovi: 0,5 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: yuqori haroratga bardoshli idish

**Masalliqlar**

15–20 dona poyasi olingan shampin'on qo'ziqorini; Ichini to'ldirish uchun masalliq; 50 g qirg'ichdan o'tkazilgan pishloq.

**Ko'rsatmalar**

1. Har bir qo'ziqorinni oyoqchalaridan ajrating va idishga soling.
- Har bir qo'ziqorinni aralashma bilan to'ldiring.
3. Tayyor qo'ziqorin ustiga pishloq sepib chiqing.
4. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun **Ⓜ** boshlash tugmasini bosing.

**\* Ichini to'ldirish uchun masalliq**

2 osh qoshiq saryog'; \ maydalab to'ralgan qo'ziqorin oyoqchalari; \ ¼ piyola qizil vino; \ 30 g non ushog'i; \ 3 osh qoshiq to'ralgan ko'kat; \ ½ piyola qaymoq; \ ta'bg'a ko'ra tuz va murch. \

1. Qo'ziqorin oyoqchalarini tovada saryog' bilan qovuring. Qizil vino, non ushog'i va petrushka (kashnichsimon ko'kat)ni qo'shing hamda yaxshilab aralashtiring.
2. Aralashmaga qaymoqdan qo'shing va uni past olovda qaymoq quyilguncha qaynating. Tuz va murch seping.

**7. Jul'enli bulochkalar (Fc-7)**

-Og'irlik cheklovi: 0,8 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: yuqori haroratga bardoshli idish

**Masalliqlar**

4–5 dona bulochka; Ichini to'ldirish uchun masalliq; 50 g qirg'ichdan chiqarilgan pishloq.

**Ko'rsatmalar**

1. Bulochka bosh qismini kesing va ichidan nonli mag'izni chiqarib oling. Bunda ustki qatlamga ehtiyot bo'ling.
2. Har bir bulochkani tovuqli aralashma bilan to'ldiring va ularni idishga birma-bir joylang.
3. Har bir bulochka ustiga pishloqdan sepib chiqing.
4. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun **Ⓜ** boshlash tugmasini bosing.

**\* Ichini to'ldirish uchun masalliq**

100 g maydalab to'ralgan qo'ziqorin; \ 200 g to'g'ralgan jo'ja to'shi; \ 2 osh qoshiq saryog'; \ 1 dona maydalab to'g'ralgan piyoz; \ 1 piyola qaymoq; \ ta'bg'a ko'ra tiz va murch.

1. Jo'ja to'shi, qo'ziqorin va piyozni birgalikda saryog' solingan tovada qovuring.
2. Aralashmaga qaymoqdan qo'shing va uni past olovda qaymoq quyilguncha qaynating. Tuz va murch seping.

**8. Olxo'rili jo'ja oyoqlari (Fc-8)**

-Og'irlik cheklovi: 1,2 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: mikrotolqinli pechda foydalanish mumkin tovoq

**Masalliqlar**

1 dona halqasimon to'g'ralgan piyoz  
1 dona to'g'ralgan sabzi  
500 g jo'ja oyoqlari;  
15 dona danagi olingan va ikkiga ajratilgan olxo'ri  
1 piyola tovuq ta'mli tayyor sho'rva;  
ta'bg'a ko'ra tuz va murch.

**Ko'rsatmalar**

1. Barcha masalliqni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun **Ⓜ** boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

**Итальянский повар**

1. **Ⓜ** tugmasini bosing.
2. Taom turini tanlash uchun **Ⓜ** tugmasini ketma-ket bosing.
3. **Ⓜ** tugmasini bosing. Italian oshpazidan taom tayyorlash usullari



## Toifa

- 1. Dengiz mahsulotlaridan tayyorlangan krem-sho'ra (lc-1)**  
-Og'irlik cheklovi: 0,5 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq
- Masalliqalar**  
1 dona to'g'ralgan kartoshka;  
½ dona to'g'ralgan piyoz;  
2 osh qoshiq maydalangan ko'katlar;  
1 bog' to'g'ralgan selderey (kashnichsimon oshko'k);  
200 g tozalangan dengiz mahsulotlari;  
2 osh qoshiq o'simlik moyi;  
ta'bga ko'ra tuz va murch;  
600 g krem-sho'ra.

### Ko'rsatmalar

1. Katta chuqur tovoqqa kartoshka, piyoz, ko'katlar, selderey, dengiz mahsulotlari, o'simlik moyi, tuz va murch soling va yaxshilab aralashitiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing.
3. Tayyor bo'lgan mahsulotga krem-sho'rvani qo'shing va yaxshilab aralashitiring.

### \* Krem-sho'ra

½ piyola sariyog' \ 6 osh qoshiq un \ 2 piyola sut \ 1 kubcha tovuq ta'mli ziravor.

1. Tovada sariyog'ni eriting, un qo'shib bo'tqasimon aralashma hosil qiling.
2. Sut va tovuq ta'mli ziravorini qo'shing va past olovda taom quyilgunga qadar pishiring.

- 2. P'yemont sho'rvasi (lc-2)**  
-Og'irlik cheklovi: 1,5 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq
- Masalliqalar**  
2 dona tuxum;  
4 osh qoshiq talqon;  
2 osh qoshiq qirg'ichdan chiqarilgan pishloq;  
5 piyola suv;  
Ta'm berish uchun muskat yong'og'i, ta'bga ko'ra tuz va murch.

### Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashitiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashitiring.

- 3. Pomidor va pishloqli baqlajon (lc-3)**  
-Og'irlik cheklovi: 1,0 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan idish
- Masalliqalar**  
1~2 dona baqlajon;  
1~2 pomidor;  
ta'bga ko'ra tuz va murch;  
100 g qirg'ichdan chiqarilgan pishloq.

### Ko'rsatmalar

1. Baqlajon va pomidorni 1,5 sm kattalikdagi bo'laklarga bo'ling va ularga tuz va murch seping.
2. Baqlajon va pomidorni idishga tizib chiqing va har bir pomidor ustiga pishloqdan seping.
3. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing.

- 4. Laqqa baliq va non bilan to'ldirilgan bulg'or qalampiri (lc-4)**  
-Og'irlik cheklovi: 1,5 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan idish
- Masalliqalar**  
4 dona har xil rangdagi shirin bulg'or qalampirlari;  
2 banka konservalangan laqqa baliq;  
2 dona maydalangan qora non;  
1 dona maydalangan sarimsoq bo'lagi;  
100 g parmezani pishlog'i;  
ta'bga ko'ra tuz va murch;  
200 g pomidor bo'tqasi.

### Ko'rsatmalar

1. Bulg'or qalampirlarining tepa qismini olib ularni urug'lardan tozalang.
2. Laqqa baliq, non, sarimsoq, parmezani pishlog'i, tuz va murchni birgalikda aralashitiring.
3. Laqqa baliqni aralashmani bulg'or qalampirlariga to'ldirib chiqing va ularni idishga soling.
4. Qalampirlar ustiga tomat pyuresini qo'shing va Yelim qog'oz bilan qoplang.
5. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing.

## Toifa

- 5. Spagetti bolon'eza (lc-5)**  
-Og'irlik cheklovi: 1,0 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq
- Bolon'eza qaylasi uchun masalliqalar**  
1 osh qoshiq zaytun moyi;  
1 dona mayda to'g'ralgan piyoz;  
1 dona maydalangan sarimsoq bo'lagi  
400 g qiymalangan mol go'shti;  
100 g tomat pastasi; 2 dona tog'ralgan pomidor; 1 osh qoshiq quritilgan ko'kat; ta'bga ko'ra tuz va murch.

### Spagetti makaronini tayyorlash uchun masalliqalar

150 g qadoqda ko'rsatilgan usulda tayyorlangan spagetti makaroni; 1 osh qoshiq parmezani pishlog'i.

### Ko'rsatmalar

1. Bolon'eza sousining barcha masalliqalarini katta chuqur idishga soling va yaxshilab aralashitiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashitiring.
3. Spagetti tayyor bo'lgandan keyin bolon'eza qaylasini tayyor makaron ustiga quyning va dasturxonaga tortishdan avval taom ustini parmezani pishlog'i yoki boshqa xohlagan narsangiz bilan bezang.

- 6. Spagetti karbonara (lc-6)**  
-Og'irlik cheklovi: 0,4 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq
- Karbonara qaylasi uchun masalliqalar**  
100 g tog'ralgan dudlangan bekon;  
1 dona maydalangan sarimsoq bo'lagi  
½ piyola qaymoq \ 4 dona tuxum sarig'i \ 100 g parmezani pishlog'i \ ta'bga ko'ra tuz va murch.

### Spagetti makaronini tayyorlash uchun masalliqalar

150 g qadoqda ko'rsatilgan usulda tayyorlangan spagetti makaroni; 1 osh qoshiq parmezani pishlog'i.

### Ko'rsatmalar

1. Bekonni yog' surtilgan tovada sarimsoq bilan och jigarrang tusga kirgunga qadar qovuring, so'ngra ortiqcha yog'ni ajratib oling.
2. Qovurilgan bekon, qaymoq, tuxum sarig'i, parmezani pishlog'i, tuz va murchni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashitiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
3. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing.
4. Spagetti tayyor bo'lgandan keyin karbonara qaylasini tayyor makaron ustiga quyning va dasturxonaga tortishdan avval taom ustini parmezani pishlog'i yoki boshqa xohlagan narsangiz bilan bezang.

- 7. Rizotto (lc-7)**  
-Og'irlik cheklovi: 1,2 kg  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq
- Masalliqalar**  
200 g rizotto guruchi \ 1 ½ piyola suv yoki tayyor sho'ra \ ½ piyola sut \ 2 dona tuxum \ 200 g chopilgan mol go'shti \ 1 dona mayda to'g'ralgan piyoz \ 50 g yashilk no'xat \ 100 g qirg'ichdan chiqarilgan pishloq \ ta'bga ko'ra tuz va murch.

### Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashitiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashitiring.

- 8. Olmali chipslar (lc-8)**  
-Og'irlik cheklovi: 1  
-Mahsulot harorati: xona  
-Anjom: shisha patnis
- Masalliqalar**  
½ dona olma  
1 piyola shakar qo'shilgan suv (1 piyola suv + 2 osh qoshiq shakar);

1. Olmalarni "mandolin" yoki sabzavotlar uchun mo'ljallangan tog'rash anjomida imkoni boricha ingichka bo'laklarga bo'ling va shakarli suvda 1~2 soatga qoldiring.
2. Olma parraklarini sochiq yordamida qurtitib va pergament qog'oziga joylashtiring. Yaxshi natija olish uchun ularni bitta qatorga qo'yib chiqing.
3. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing.
4. Tayyor bo'lgan olma chipslarini 1~2 soatga tashqarida qoldiring.

1. 11 tugmasini bosing.
2. Taom turini tanlash uchun 6 tugmasini ketma-ket bosing.
3. 12 tugmasini bosing. Sharq oshpazidan taom tayyorlash usullari



## Toifa

- 1. Xarcho sho'rvasi (Oc-1)**  
 -Og'irlik cheklovi: 1,5 kg  
 -Mahsulot harorati: xona  
 -Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq
- Masalliqlar**  
 400 g kubcha shaklida to'g'ralgan mol yoki qo'y go'shti;  
 100 g yuvilgan va quritilgan lazer guruchi;  
 50 g maydalangan yong'oq;  
 1 dona to'g'ralgan piyoz;  
 3 dona maydalangan sarimsoq bo'lagi  
 1 dona maydalangan qizil qalampir;  
 2 choy qoshiq tuyilgan qizil qalampir;  
 3 osh qoshiq to'g'ralgan ko'katlar;  
 2 1/2 piyola suv yoki tayyor sho'rva;  
 ta'bga ko'ra tuz va murch.

### Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 12 boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

- 2. Azu (Oc-2)**  
 -Og'irlik cheklovi: 1,5 kg  
 -Mahsulot harorati: xona  
 -Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq
- Masalliqlar**  
 500 g kubcha shaklida to'g'ralgan mol yoki cho'chqa go'shti \ 1 dona kubcha shaklida to'g'ralgan tuzlangan bodring \ 2 dona kubcha shaklida to'g'ralgan kartoshka \ 1 dona kubcha shaklida to'g'ralgan piyoz \ 2 dona maydalangan sarimsoq bo'lagi \ 2 osh qoshiq tomat pastasi \ 2 osh qoshiq o'simlik moyi \ 1 piyola suv yoki tayyor sho'rva \ 1 dona dafna yaprogi \ ta'bga ko'ra tuz va murch.

### Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
2. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 12 boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

- 3. Do'lma (Oc-3)**  
 -Og'irlik cheklovi: 1,0 kg  
 -Mahsulot harorati: xona  
 -Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq
- Masalliqlar**  
 1 banka tok bargi \ 200 g pishgan guruch \ 500 g qiymalangan mol go'shti \ 1 dona to'g'ralgan piyoz \ ta'bga ko'ra tuz va murch \ 1/2 piyola suv \ 1/2 piyola smetana.

### Ko'rsatmalar

1. Pishgan guruch, qiymalangan mol go'shti, piyoz, tuz va murchni idishga soling va yaxshilab aralashtiring.
2. Tok barglarini ochib ichiga 1 1/2 qoshiqdan guruchli qiymani barg o'rtasiga soling. Guruchli qiymani bargga o'rang.
3. Barcha o'ralgan barglarni qatorlab katta chuqur tovoqqa soling vaustidan suv quying. Yelim qog'oz bilan o'rang.
4. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 12 boshlash tugmasini bosing.
5. Taom tayyor bo'lgach uni smetana yoki istalgan boshqa narsa bilan torting.

- 4. Palov (Oc-4)**  
 -Og'irlik cheklovi: 1,2 kg  
 -Mahsulot harorati: xona  
 -Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq
- Masalliqlar**  
 300 g kubcha shaklida to'g'ralgan mol go'shti \ 1 dona to'g'ralgan piyoz \ 1 dona to'g'ralgan sabzi \ 3 dona maydalangan sarimsoq bo'lagi \ 1 choy qoshiq zafaron \ ta'bga ko'ra tuz va murch \ 200 g yuvilgan va quritilgan lazer guruchi \ 2 piyola suv yoki tayyor sho'rva.

## Toifa

### Ko'rsatmalar

1. Mol go'shti, piyoz, sabzi va sarimsoqni kam miqdorda yog' solingan qozonda och jigarrang tusgacha qizarguncha qovuring. Zafaron, tuz va murch qo'shib yaxshilab aralashtiring.
2. Tayyor aralashmani katta chuqur tovoqqa solib unga guruch va suv qo'shing. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
3. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 12 boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

- 5. Ziravorli jo'ja (Oc-5)**  
 -Og'irlik cheklovi: 1,5 kg  
 -Mahsulot harorati: xona  
 -Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq
- Masalliqlar**  
 Kubcha shaklida to'g'ralgan 400 g jo'ja to'shi \ 1/4 piyola zaytun moyi \ 2 dona to'g'ralgan piyoz \ 4 dona maydalangan sarimsoq bo'laklari \ 1 dona qirg'ichdan o'tkazilgan zanjabil ildizi \ 1 dona dolchin cho'pi \ 2 dona quritilgan chili qizil qalampiri \ 1 choy qoshiq zafaron \ 400 g tomat qaylasi \ 1/2 piyola suv yoki tayyor sho'rva \ 1/2 piyola qatiq \ 1 osh qoshiq limon sharbati \ ta'bga ko'ra tuz va murch.

### Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 12 boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

- 6. Shaurma (Oc-6)**  
 -Og'irlik cheklovi: 0,8 kg  
 -Mahsulot harorati: xona  
 -Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq
- Masalliqlar**  
 4-6 dona lavash yoki yupqa non \ 200 g qaynatilgan va to'g'ralgan jo'ja to'shi \ 1 dona to'g'ralgan pomidor \ 1 dona to'g'ralgan bodring \ 3 osh qoshiq to'g'ralgan ko'katlar \ Qayla uchun \ 1 osh qoshiq mayonez \ 1 osh qoshiq qaymoq \ 1 osh qoshiq kechup \ 1 dona maydalangan sarimsoq bo'lagi.

### Ko'rsatmalar

1. Jo'ja to'shi, pomidor, bodring va ko'katlarni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring.
2. Qayla masalliqlarini boshqa idishda aralashtiring.
3. Lavash xamirini tekis yuzaga qo'ying; qayla hamda tovuqli aralshmadan soling. Har bir lavash xamirini o'rama shakliga keltiring.
4. O'ramalami idishga joylang va yelim qog'oz bilan qoplang.
5. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 12 boshlash tugmasini bosing.

- 7. Baqlajon ikra (Oc-7)**  
 -Og'irlik cheklovi: 1,2 kg  
 -Mahsulot harorati: xona  
 -Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq
- Masalliqlar**  
 2 dona archilgan va to'g'ralgan baqlajon \ 1 dona to'g'ralgan shirin bulg'or qalampiri \ 1 dona ingichka halga shaklida to'g'ralgan piyoz \ 1 dona mayda to'g'ralgan pomidor \ 2 osh qoshiq to'g'ralgan ko'katlar \ 2 dona maydalangan sarimsoq bo'lagi \ 1 osh qoshiq zaytun moyi \ 1 choy qoshiq shakar \ ta'bga ko'ra tuz va murch.

### Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 12 boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.
3. Tayyor bo'lgach, pishirilgan sabzavotlarni oshxona kombayni yoki blender yordamida bo'tqa holiga keltiring.

Toifa	
<b>8. Xinkali (Oc-8)</b> -Og'irlik cheklovi: 0,6 kg -Mahsulot harorati: muzlatilgan -Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan idish	<b>Ko'rsatmalar</b> 1. Muzlatilgan xinkalini idishga soling. Yaxshi natija olish uchun bir qatorga joylang. Yelim qog'oz bilan qoplang. 2. Tayyor masalliqni pechga qo'yin Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun <b>12</b> boshlash tugmasini bosib.

## размораживание продуктов Автоматическое

Mikroto'lqinli pechda 4 ta muzdan tushirish rejimi mavjud: GO'SHT, TOVUQ GO'SHTI, BALIQ VA NON; har bir rejimga mansub mahsulot turli mikroto'lqin quvvati darajalarida muzdan tushiriladi. **7** tugmasini ketma-ket bosgan holda kerakli muzdan tushirish rejimini tanlaysiz. Mahsulot harorati va zichligi turlicha bo'ladi, shu sababli, taom tayyorlashdan oldin harorat va zichlik darajasini tekshirishni tavsiya etamiz. Katta go'sht bo'laklari va butun tovuq mahsulotlariga, ayniqsa, e'tibor bering, chunki taom tayyorlashda ayrim mahsulotlarning to'liq muzdan tushmasligi talab etiladi. NON rejimi bulochka yoki kichik bulka kabi kichik hajmdagi mahsulotlarni muzdan tushirish uchun mo'ljallangan Bunda mahsulot ichki qismi muzdan tushishi uchun bir oz muddat tashqarida qoldirilishi talab qilinadi.

- 11** tugmasini bosib.
- Taom turini tanlash uchun **7** tugmasini ketma-ket bosib.
- Taom og'irligini tanlash uchun **9** tugmasini ketma-ket bosib.
- 12** tugmasini bosib.



Muzdan tushirish jarayonida pechdan ovoz signali chiqadi, shu vaqtda pech eshigini oching, mahsulotni ag'darib qo'ying va uning bir me'yorda muzdan tushishi uchun bo'laklarni bir-biridan ajrating. Muzdan tushgan bo'laklarni pechdan oling yoki jarayonni sekinlashtirish uchun ularni zar qog'oz bilan qoplang. Mahsulotni ko'zdan kechirgach, pech eshigini yoping va muzdan tushirishni davom ettirish uchun **12** ni bosib.

### Mikroto'lqinli pechingizdan ovoz signali chiqqandan so'ng ham mahsulotlarni siz pech eshigini ochmaguningizcha muzdan tushirishda davom etaveradi.

- Muzdan tushirilishi kerak mahsulot mikroto'lqinli pechga unda foydalanish xavfsiz bo'lgan tovoqda hech qanday o'ramsiz qo'yilishi kerak.
- Agar zarurat bo'lsa, go'sht yoki tovuq go'shtining chekkalarini zar qog'oz parchalari bilan yoping. Bu mayda bo'laklarning muzdan tushirish davomida qizib ketishining oldini oladi. Zar qog'oz chekkalari pech devoriga tegib turmasligiga ishonch hosil qiling.
- Maydalangan, qiymalangan go'sht, to'qmoqlangan kotletlar, sosikalar va bekonlar bir-biridan ajratilishi kerak.
- Ovoz signali chiqqanda mahsulotni pechdan oling, uni aylantiring va qaytadan pechga joylashtiring. Agar muzdan tushgan bo'laklar bor bo'lsa, ularni pechdan oling. Qolgan bo'laklarni muzdan tushirishda davom eting.

Toifa	
<b>1. Go'sht (dEF1)</b> -Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg -Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	<b>Ko'rsatmalar</b> Qiymalangan 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 qoplang holda qoldiring.
<b>2. Tovuq go'shti (dEF2)</b> -Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg -Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tekis likopcha	<b>Ko'rsatmalar</b> 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.
<b>3. Baliq (dEF3)</b> -Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg -Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tekis likopcha	<b>Ko'rsatmalar</b> 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.
<b>4. Non (dEF4)</b> -Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 0,5 kg -Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tekis likopcha	<b>Ko'rsatmalar</b> Ovoz signali chiqqanda mahsulotni pechdan oling, uni aylantiring va qaytadan pechga joylashtiring. Muzdan tushgach 1~2 daqiqaga tashqarida qoldiring.

## Быстрое размораживание

Pechda go'sht mahsulotlarini mikroto'lqinlar yordamida tezkor muzdan tushirish funksiyasi mavjud. Ushbu funksiyadan faqat 0,5 kg go'sht mahsulotini bir zumda muzdan tushirish uchun foydalaning. Bunda mahsulot ichki qismi muzdan tushishi uchun bir oz muddat tashqarida qoldirilishi talab qilinadi. Mikroto'lqinli pechingiz ovoz signali chiqqandan so'ng ham mahsulotlarni siz pech eshigini ochmaguningizcha muzdan tushirishda davom etaveradi.

- 11** tugmasini bosib.  
Siz muzdan tushirmoqchi bo'lgan mahsulotni tarozida tortib ko'ring. Mavjud metal o'ram va bog'lamlarni olib tashlaganingizga ishonch hosil qiling. Shundan so'nggina mahsulotni pechga qo'ying va pech eshigini yoping.
- 8** tugmasini bir barotaba bosib. Funksiya ishga tushadi.
- Muzdan tushirish jarayonida pechdan ovoz signali chiqadi, shu vaqtda pech eshigini oching, mahsulotni ag'darib qo'ying va uning bir me'yorda muzdan tushishi uchun bo'laklarni bir-biridan ajrating. Muzdan tushgan bo'laklarni pechdan oling yoki jarayonni sekinlashtirish uchun ularni zar qog'oz bilan qoplang. Mahsulotni ko'zdan kechirgach, pech eshigini yoping va muzdan tushirishni davom ettirish uchun **12** ni bosib.

### Mikroto'lqinli pechingizdan ovoz signali chiqqandan so'ng ham mahsulotlarni siz pech eshigini ochmaguningizcha muzdan tushirishda davom etaveradi.



### Bir zumda muzdan tushirish bo'yicha ko'rsatmalar

Qiymalangan go'shtni bir zumda muzdan tushirish uchun ushbu funksiyadan foydalaning. Go'shtni o'ramidan ajrating. Qiymani mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan idishga soling. Pechdan ovoz signali chiqqanda, eshikni oching, qiymani oling, uni boshqa tomonga ag'daring va pechga qaytadan joylashtiring. Jarayonni davom ettirish uchun **16** tugmasini bosib. Dastur yakunlangach, qiymani mikroto'lqinli pechdan oling va uning ustini zar qog'oz bilan yoping va uni to'liq muzdan tushguncha 5-15 daqiqaga qoldiring.

## Mahsulot

### Qiymalangan go'sht

-Og'irlik cheklovi: 0,5 kg  
-Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan idish (tekis likopcha)

### Tayyorlash usuli

Qiymalangan go'sht. Ovoz signali chiqqanda mahsulotni pechdan oling, uni aylantiring va qaytadan pechga joylashtiring. Muzdan tushgach 10~15 daqiqaga tashqarida 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, 9 tugmasini bosgan holda pishirish vaqtini uzaytirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.

Avtomatik funksiyasiz pishirganda, istalgan vaqt 9 tugmasini bosgan holda pishirish vaqtini uzaytirishingiz mumkin. Pishirish jarayonini to'xtatishga hech qanday hojat yo'q.



1. 11 ni bosing.
2. Kerakli AVTOMATIK PISHIRISH dasturini o'rninging. (Ovqat og'irligini tanlang.)

12 ni bosing.

3. 9 (+) ni bosing.

Tugmani har gal bosganda, pishirish vaqti 10 soniyaga uzayadi.

9 (-) ni bosing.

Tugmani har gal bosganda, pishirish vaqti 10 soniyaga qisqaradi.

## Texnik xususiyatlari

MS204 *** MS20R4 *** MS20F4 *** seriyalar		
Tarmoq kuchlanishi	230 V ~ 50 Gts	
Quvvat miqdori	700 Vt (IEC60705 standarti bo'yicha nominal qiymat)	
Mikroto'lqin chastotasi	2450 MGs ± 50 MGs (2-guruh/B-turkum)	
Tashqi o'lchamlari	455 mm (E) X 260 mm(B) x 330 mm(Ch)	
Quvvat sarfi	Maksimal	1000 Vt
	Mikroto'lqinli rejim	1000 Vt



Страна происхождения: Китае  
Дата производства: Смотрите на рейтинг этикеток

	<b>Интернет</b>	<b>Телефон</b>
<b>Россия</b>	<b>ru.lgservice.com</b>	<b>8-800-200-7676</b>
<b>Украина</b>	<b>ua.lgservice.com</b>	<b>0-800-303-000</b>
<b>Казахстан</b>	<b>kz.lgservice.com</b>	<b>8-8000-805-805</b>
<b>Казахстан</b> <small>с мобильного GSM</small>	<b>kz.lgservice.com</b>	<b>2255</b>
<b>Кыргызстан</b>	<b>www.lg.com</b>	<b>0-800-805-8050</b>
<b>Узбекистан</b>	<b>www.lg.com</b>	<b>0-800-120-22-22</b> (с Город. и UzMobile) <b>8-800-120-22-22</b> (с Моб и Buzton Бесплатный звонок с любого региона Узбекистана)
<b>Беларусь</b>	<b>ru.lgservice.com</b>	<b>8-820-0071-1111</b>
<b>Латвия</b>	<b>lv.lgservice.com</b>	<b>8-0200-201</b>
<b>Литва</b>	<b>lt.lgservice.com</b>	<b>8-800-08-081</b>
<b>Эстония</b>	<b>ee.lgservice.com</b>	<b>800-9990</b>
<b>Молдова</b>	<b>www.lge.md</b>	<b>00-800-0071-0005</b>

ЛГ Електронікс Тянджін Еплэйенсіс Ко., Лтд", Ксін Діан Роуд, Бейчен Дістрікт, Тянджін, 300402, Китай  
Імпортер в Україні: ПІІ «ЛГ ЕЛЕКТРОНІКС Україна» вул. Басейна, 6, м. Київ, 01004,  
Тел.: 044 201-43-50