LG
Life's Good

РУССКИЙ
УКРАЇНСЬКА
ҚАЗАҚ
O`zbek

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

Серия MF654 ***
(дополнительно, проверьте спецификацию модели)

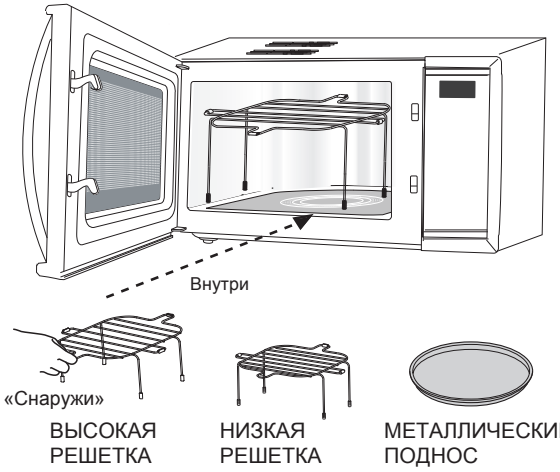
MFL68119905

www.lg.com

⚠ Внимание:

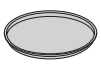
- Пожалуйста, положите тарелку, устойчивую к микроволнам, в центр круга.
- Пожалуйста, поместите решетку на керамическую тарелку правильно, согласно инструкции, и двигайте ее до соп рикосновения белых ручек со стенками камеры. Металлические прутья решетки должны быть установлены горизонтально, и в то же время не допускайте контакта металла решетки с камерой. Решетка должна находиться на керамической тарелке, в противном случае не исключается возможность искрения.

Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.



Панель управления

Орган управления
❶ **Часы (** См. стр. 3 **)** Установка времени приготовления пищи и часы
❷ **СВЧ (** См. стр. 4 **)** В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности.
❸ **Гриль (**См. стр. 4 **)** Этот режим позволяет вам быстроподрумянить пищу с образованиемхрустящей корочки.
❹ **Комби** (См. стр. 4) В вашей печи имеются режим комбинированного приготовления, который позволяют вам готовить пищу, используя нагревательный элементи микроволны одновременно или поочередно.
❺ **Русский повар (** См. стр. 5 **)** Режим Русский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
❻ **Французский повар (** См. стр. 6 **)** Режим Французский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
❼ **Итальянский повар (** См. стр. 8 **)** Режим Итальянский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
❽ **Восточный повар (** См. стр. 10 **)** Режим Восточный повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
❾ **Авто размораживание (** См. стр. 11 **)** Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки Авто размораживание.
❿ **Быстрое размораживание (** См. стр. 12 **)** Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0.5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.
⓫ **Меньше и Больше** Установка времени приготовления и вес пищи.
⓬ **Установка времени** Установка времени приготовления пищи и часы.
⓭ **СТОП / СБРОС / ECO ON** • Выключение и очистка всех параметров приготовления, за исключением текущего времени. • Энергосбережение
⓮ **Старт / Быстрый старт** • Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз. • Функция быстрого запуска позволяет устанавливать 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска.

Аксессуары		
		
ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА	НИЗКАЯ РЕШЕТКА	МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДНОС

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.

(1). Нажмите кнопку ⓭ .

(2). Один раз нажмите кнопку ❶ два раза.
(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку ❶ 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).

(3). Нажмите кнопку ⓬(10 МИН) , чтобы установить часы;

Нажмите кнопку ⓬(1 МИН/10СЕК), чтобы установить минуты;

(4). Нажмите кнопку ❶ 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.

Блокировкаот 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.

(1). Нажмите кнопку ⓭ .
(2). Нажмите и удерживайте ⓭ , 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
(3). Чтобы отменить режим блокировки от детей , нажмите и удерживайте кнопку ⓭ , пока дисплей не перестанет показывать букву "**L**". Печь сделает остальное.

Энергосбережение

С помощью функции **ECO ON** вы можете съэкономить электроэнергию, за счет уменьшения расхода энергии на дисплей.
Нажмите кнопку ⓭ .
На экране появится "0". Функция экономии электроэнергии **ECO ON** включена.

Функция экономии электроэнергии ⓭ 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 панеле 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.

(1). Нажмите кнопку ⑬.

(2). Нажмите кнопку ② повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

(3). Нажмите кнопку ⑫, чтобы установить время приготовления.

(4). Нажмите кнопку ⑭.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ВЫСОКИЙ	850 Вт (100%)	• Кипячение воды • Говяжий фарш • Куски домашней птицы, рыба, овощи • Приготовление нежных кусков мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	680 Вт (80%)	• Разогревание • Поджаривание мяса и домашней птицы • Приготовление грибов и моллюсков • Приготовление блюд с сыром и яйцами
СРЕДНИЙ	510 Вт (60%)	• Выпечка кексов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление крема • Приготовление рисовых блюд, супов
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	340 Вт (40%)	• Оттаивание • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление менее нежных кусков мяса
НИЗКИЙ	170 Вт (20%)	• Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Заквашивание дрожжевого теста

Приготовление в два этапа

Во время приготовления в два этапа вы можете открывать дверцу печи, чтобы проверить пищу. Закройте дверцу печи, нажмите кнопку ⑭ и текущий этап приготовления продолжится. В конце 1 этапа подается звуковой сигнал и начинается 2 этап.

Если вы захотите стереть программу приготовления из памяти печи, дважды нажмите кнопку ⑬.

(1). Нажмите кнопку ⑬.

(2). Задайте уровень мощности и время приготовления для **1 этапа**.

Нажмите кнопку ② повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

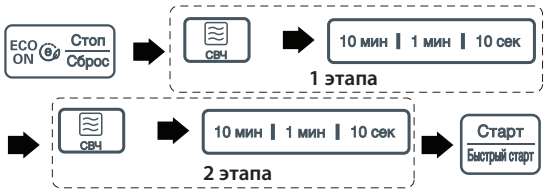
(3). Нажмите кнопку ⑫, чтобы установить время приготовления.

(4). Задайте уровень мощности и время приготовления для **2 этапа**.

Нажмите кнопку ② повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

(5). Нажмите кнопку ⑫, чтобы установить время приготовления.

(6). Нажмите кнопку ⑭.



Быстрый старт

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

(1). Нажмите кнопку ⑬.

(2). Нажмите кнопку ⑭, чтобы выставить время приготовления.

Ваша печь будет автоматически ворк.

В режиме ⑭ последовательными нажатиями кнопки ⑭ вы можете увеличить время приготовления максимум до 10 минут.

Приготовление в режиме Гриль

Этот режим позволяет вам быстроподрумянить пищу с образованиемхрустящей корочки.

(1). Нажмите кнопку ⑬

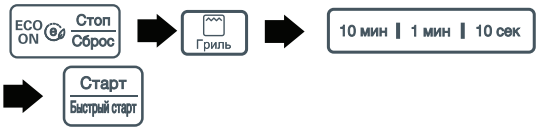
(2). Нажмите кнопку ③ повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

(3). Нажмите кнопку ⑫, чтобы установить время приготовления.

(4). Нажмите кнопку ⑭.

ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

В режиме гриля должна использоваться предназначенная для э того режима решетка .



Комбинированный режим приготовления

В вашей печи имеются режим комбинированного приготовления, который позволяют вам готовить пищу, используя **нагревательный элементи микроволны** одновременно или поочередно.Это обычно позволяет вамприготовить пищу за болеекороткое время. **Кварцевый нагревательныйэлемент** поджаривает поверхностьпищи в то время, как **микроволны** готовят ее внутреннюю часть.Кроме того, вам не требуетсяпредварительно прогревать печь.

(1). Нажмите кнопку ⑬.

(2). Для выбора сочетания режимов приготовления, несколько раз нажать кнопку ④.

(3). Нажмите кнопку ⑫, чтобы установить время приготовления.

(4). Нажмите кнопку ⑭.

В процессе приготовления вы можете использо вать кнопки **[+] / [-]**для увеличения/уменьшения временипригтовления. **Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, вкоторой она готовилась, будет горячей!**

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

Международ кухня

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

Русский повар

(1). Нажмите кнопку ⑬ .

(2). Нажмите кнопку ⑤ повторно, чтобы выбрать Продукт.

(3). Нажмите кнопку ⑭ .

Картофель в мундире (rc-3):

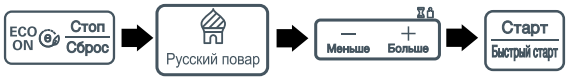
(1). Нажмите кнопку ⑬ .

(2). Нажмите кнопку ⑤ три раза.
На дисплее отобразятся символы “rc-3”.

(3). Задайте желаемый вес картофеля. Нажмите на сектор ⑪ кнопки ввода веса.

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

(4). Нажмите кнопку ⑭ .



Категория	
1.Борщ (rc-1) -Предел веса : 1,7 кг -Температура пищи : Комнатная -Принадлежности : чаша для микроволновой печи	Ингредиенты 300 г говядины, нарезанной кубиками 1/2 измельченной свеклы 1/2 измельченной морковки 1/2 измельченной луковицы 1 измельченной картошки 1 измельченный помидор 100 г нарезанной капусты 1 измельченный зубчик чеснока 1 столовая ложка томатной пасты 3 столовых ложки измельченной свежей зелени 2 чашки воды или бульона 1 чайная ложка уксуса 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.

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

Инструкции

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

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

Инструкции

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

5. Шашлык из лосося (rc-5) -Предел веса : 0,4 кг -Температура пищи : Охлажденный -Принадлежности: Решетка на поддоне для масла	**Ингредиенты** 400 г филе лосося (до 2,5 см толщиной) 2 столовые ложки лимонного сока 1 столовая ложка сливочного масла 1 столовая ложка растительного масла Соль и перец по вкусу 2~3 деревянных шампура

Инструкции

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

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

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

Инструкции

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. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

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

РУССКИЙ

Категория

Инструкции

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

9. Картофельные чипсы (гс-9)
-Предел веса : 1
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Стеклянный поднос

Инструкции

1. Нарежьте картофель самыми тонкими ломтиками, используя шинковку «мандолина» или овощечистку.
2. Высушите нарезанный ломтиками картофель полотенцем и уложите на пергамент. Для получения наилучшего результата укладывайте в один слой.
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
4. После окончания приготовления выждите 1~2 минуты.

10. Гречневая каша (гс10)
-Предел веса : 0,3 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи

Инструкции

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.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
3. После приготовления оставьте блюдо под крышкой на 15 минуты.

11.Щи (гс11)
-Предел веса : 1,5 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

300 г говядины, нарезанной кубиками
200 г мелко нарезанной капусты
1 измельченная луковица
1 измельченная морковка
3 столовые ложки измельченной свежей зелени \ 3 чашки воды или бульона \ Соль и перец по вкусу

Инструкции

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

12.Уха (гс12)
-Предел веса : 1,7 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

500 г трески, нарезанной кубиками
2 картошки, нарезанной кубиками
1 луковица, нарезанная кубиками
1 морковка, нарезанная кубиками
1/4 чашки водки
2 чашки воды или бульона
Лавровый лист, 2 штуки
Соль и перец по вкусу

Инструкции

1. Сложите все ингридиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте 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. По окончании приготовления, перед подачей гарнируйте свежей зеленью или по вкусу.

Категория

13.Расстегай с рыбой (гс13)
-Предел веса : 0,3 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Решетка

Ингредиенты

130 г замороженного слоеного теста, разморозить
100 г филе белой рыбы, измельчить \ 3 столовые ложки изрубленных шампиньонов.
3 столовые ложки вареного риса
Соль и перец по вкусу
1 яичный желток

Инструкции

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

14. Мясной гуляш (гс14)
-Предел веса : 1,0 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

500 г говядины или свинины, нарезанной кубиками
2 луковицы, нарезанные кубиками
1 столовые ложки муки общего назначения
3 столовые ложки томатной пасты
Лавровый лист, 1 штука.
1 чашка воды или бульона
Соль и перец по вкусу

Инструкции

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

Французский повар

(1). Нажмите кнопку 13.

(2). Нажмите кнопку 6 повторно, чтобы выбрать Продукт.

(3). Нажмите кнопку 14.

Категория

1.Французский луковый суп (Fc-1)
-Предел веса : 1,5 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

4 луковицы, нарезанные тонкими кольцами
50г сливочного масла
1 чайная ложка белого сахара
1 столовая ложка муки общего назначения
3 чашки говяжьего бульона
1/2 чашки красного вина
8 ломтиков подсушенного французского хлеба
1чашка тертого сыра

Категория

Инструкции

1. Обжарьте лук в сковородке со сливочным маслом и сахаром, пока он не приобретет золотисто-коричневый цвет.
2. Сложите обжаренный лук и муку в глубокую и большую миску, хорошо перемешайти 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 пермешайте суп и налейте в сервировочные миски.
5. Положите 1 ломтик подсушенного хлеба сверху в каждую миску с супом, ломтики посыпьте сыром. Готовьте 2~3 минуты в микроволновке на мощности 700 Вт, пока сыр не расплавится.

2.Сырный крем-суп с мидиями (Fc-2)
-Предел веса : 1,2 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : чаша для микроволновой печи

Ингредиенты
1 нашинкованная картошка
1/2 нашинкованной луковицы
2 столовые ложки измельченной свежей зелени
1 измельченный стебель сельдерея
800 г мидий, помыть щеткой и удалить 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 завершения приготовления уберите панцири мидий, добавьте крем-суп и хорошо перемешайте.

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

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

3.Крем-суп из шпината (Fc-3)
-Предел веса : 1,2 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : чаша для микроволновой печи

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 стало вых ложки воды

1. Положите овощи в миску для микроволновой печи. Добавьте воду и закройте пищевой пленкой.
2. Поместите блюдо в печь Готовьте в течение 9~11 минут в микроволновке на мощности 700 Вт.
3. После приготовления смешайте готовые овощи блендером или в кухонном комбайне, пока пюре не обретет гладкую и однородную консистенцию.

Категория

4.Ezilgan pomidorlar (Fc-4)
-Предел веса : 1,5 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : блюдо для микроволновой печи

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

Инструкции

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

5.Фаршированные помидоры (Fc-5)
-Предел веса : 1,2 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : блюдо для микроволновой печи

Ингредиенты
4 средних помидора
Соль и перец по вкусу
400 г говяжьего фарша
1/2 чашки хлебных крошек
2 измельченныхх 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)
-Предел веса : 0,5 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке

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

Инструкции

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

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

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

7. Жюльен в булочках (Fc-7)
-Предел веса : 0,8 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке

Ингредиенты
4~5 булочки
Начинка
50 г тертого сыра

Категория

Инструкции

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

Начинка

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

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

8. Стейк из палтуса (Fc-8)
-Предел веса : 0,2 кг
-Температура пищи : Охлажденный
-Принадлежности : Решетка на поддоне для масла

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

Инструкции

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

9.Свиное филе в беконе с баклажанами (Fc-9)
-Предел веса : 1,2 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке

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

Инструкции

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

10.Куриные ножки с черносливом (Fc10)
-Предел веса : 1,2 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи

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

Инструкции

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

Итальянский повар

(1). Нажмите кнопку 13.

(2). Нажмите кнопку 7 повторно, чтобы выбрать Продукт.

(3). Нажмите кнопку 14.

Категория

1.Крем-суп с морепродуктами (Ic-1)
-Предел веса : 0,5 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : чаша для микроволновой печи

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

Инструкции

1. Сложите картофель, лук, свежую зелень, сельдерей, морепродукты, масло, соль и перец в большую глубокую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделайте 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 ложек муки общего назначения
2 чашки молока \ 1 куриный бульонный кубик

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

2.Пьемонтский суп (Ic-2)
-Предел веса : 1,5 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : чаша для микроволновой печи

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

Инструкции

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

3.Баклажан с помидором и сыром (Ic-3)
-Предел веса : 1,0 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Огнеупорное стеклянное блюдо на решетке

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

Инструкции

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

Категория

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

Ингредиенты
4 разноцветных сладких перца
2 банки консервированного тунца \ 2 измельченный кусок сухого черного хлеба
1 измельченный зубчик чеснока
100 г сыра пармезан
Соль и перец по вкусу
200 г томатного пюре

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

5.Лазанья (Ic-5)
-Предел веса : 1,2 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Противень для выпечки 20x20 см

Ингредиенты
6 пластин для лазаньи, приготовить согласно указаниям на упаковке
1 кг мяса и томатный соус
40 г тертого сыра

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

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

6.Спагетти болоньез (Ic-6))
-Предел веса : 1,0 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : чаша для микроволновой печи

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

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

Категория

7. Спагетти карбонара (Ic-7)
-Предел веса : 0,4 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи

Ингредиенты соуса болоньез
100 г нарезанного копченого бекона \ 1 измельченный зубчик чеснока \ 1/2 чашки сливок
4 яичных желтка \ 100 г сыра пармезан \ Соль и перец по вкусу
Ингредиенты для приготовления пасты
150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке
1 столовая ложка сыра пармезан

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

8. Ризотто (Ic-8)
-Предел веса : 1,2 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи

Ингредиенты
200 г риса для ризотто
1 1/2 чашки воды или бульона
1/2 чашки молока
200 г говядины, нарубить
2 яйца \ 1 нашинкованная луковица \ 50 г зеленого горошка \ 100 г тертого сыра
Соль и перец по вкусу

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

9.Свежая пицца (Ic-9)
-Предел веса : 0,4 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Огнеупорное стеклянное блюдо на решетке

Ингредиенты
Готовая основа из теста
Начинка:
3 столовые ложки томатного соуса \ 30 г нарезанной ломтиками колбасы \1/2 луковицы, нарезанной ломтиками \ 2 свежих гриба, нарезанные ломтиками
1/2 свежего перца \ 100 г измельченного сыра Моцарелла

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

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

Категория

10.Яблочные чипсы (Ic10)
-Предел веса : 1
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Стеклянный поднос

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

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

Восточный повар

(1). Нажмите кнопку 13.

(2). Нажмите кнопку 8 повторно, чтобы выбрать Продукт.

(3). Нажмите кнопку 14.

Категория

1.Суп харчо (Oc-1)
-Предел веса : 1,5 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности: чаша для микроволновой печи

Lapsha uchun Ингредиенты
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

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

2. Азу (Oc-2)
-Предел веса : 1,5 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи

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

Категория

3. Долма (Oc-3)
-Предел веса : 1,0 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи

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

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

4. Плов (Oc-4)
-Предел веса : 1,2 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи

Ингредиенты
300 г говядины, нарезать кубиками
1 нашинкованная луковица
1 нашинкованная морковь
3 измельченных зубчика чеснока
1 чайная ложка куркумы
Соль и перец по вкусу
200 г длиннозерного риса, промыть и высушить
2 чашки воды или бульона

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

5. Курица в карри (Oc-5)
-Предел веса : 1,5 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи

Ингредиенты
400 г куриных грудок, нарезать кубиками
1/4 чашки оливкового масла
2 нашинкованные луковицы
4 измельченных зубчика чеснока
1 натертый корень имбиря
1 палочка корицы
2 сушеных красных перца чили
1 чайная ложка измельченной куркумы \ 400 г томатного соуса
1/2 чашка воды или бульона
1/2 чашки простого йогурта
1 ст. л. лимонного сока
Соль и перец по вкусу

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

6.Шаурма (Oc-6)
-Предел веса : 0,8 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : блюдо для микроволновой печи

Ингредиенты
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

Категория

Инструкции

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

7. Чахохбили (Oc-7)
-Предел веса : 1,7 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи

Ингредиенты
1 кг куриного мяса, нарезать кубиками
1 сладкий перец, измельчить
1 нашинкованная луковица
1 измельченный помидор
2 измельченных зубчика чеснока
1/2 чашки красного или белого вина
3 столовые ложки измельченной свежей зелени
1 столовая ложка острого красного перца \ 1/2 чайной ложки шафрана
Соль и перец по вкусу

Инструкции

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

8. Баклажанная икра (Oc-8)
-Предел веса : 1,2 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : блюдо для микроволновой печи

Ингредиенты
2 очищенных от кожи измельченных баклажана \ 1 измельченный сладкий перец \ 1 нарезанная тонкими кольцами луковица \ 1 мелко измельченный помидор \ 2 столовые ложки измельченной свежей зелени
2 измельченных зубчика чеснока
1 столовая ложка оливкового масла
1 чайная ложка сахара
Соль и перец по вкусу

Инструкции

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

9. Сациви (Oc-9)
-Предел веса : 1,7 кг
-Температура пищи : Комнатная
-Принадлежности : Чаша для микроволновой печи

Ингредиенты
250 г грецких орехов \ 1 луковица
2 измельченных зубчика чеснока
1/2 чайной ложки шафрана
1/2 чайной ложки корицы
1 1/2 чашки воды или бульона
1кг мяса курицы или индейки, нарезанного кубиками
1 столовая ложка сока граната
Соль и перец по вкусу

Инструкции

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

10. Хинкали (Oc10)
-Предел веса : 0,6 кг
-Температура пищи : Замороженные
-Принадлежности : блюдо для микроволновой печи

Инструкции

1. Положите замороженное хинкали на блюдо. Для получения наилучшего результата разложите в один слой. Закройте пищевой пленкой.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

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

(1). Нажмите кнопку 13.
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

(2). Нажмите кнопку 9.
Выбор требующейся категории произ-водится последовательными нажатиями;

(3). Задайте желаемый вес. Нажмите на сектор 11 кнопки ввода веса.

(4). Нажмите кнопку 14.

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

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

Продукт	Рецепт приготовления
Мясо (dEF1) **ПТИЦА** (dEF2) **РЫБА** (dEF3) - Вес : 0,1~4,0 кг - Посуда : Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	**Мясо:** Говяжий фарш, филе, нарезка для тушения, стейк , бифштекс, гамбургеры, свиные отбивные, отбивные из баранины, колбаски (сосиски), котлеты (2 см) . Переверните продукт после звукового сигнала. После размораживания, дайте продукту отстояться 5-15 минут. **Птица:** Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки. Грудки (до 2.5 кг)
Замороженные овощи (dEF4) - Вес : 0,1~2,0 кг - Посуда : Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты замороженные)	**Рыба :** Филе, большие куски, целиком, Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки **Замороженные овощи** Овощное ассорти, молодая морковь, и т. д. 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала, откройте дверцу и перемешайте овощи. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте размораживать. 4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять 3-5 минут.

- Пищевой продукт, требующий размораживания, должен быть помещен в подходящую для микроволновой печи посуду, которую, не закрывая, следует поместить в печь на стеклянный поворотный стол.
- Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, прикройте их небольшими кусочками фольги. Это поможет замедлить процесс размораживания, предотвращая продукт от пересыхания. Проверьте, чтобы фольга не касалась стенок печи и кусочки фольги не соприкасались друг с другом.

РУССКИЙ

- 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.

(1). Нажмите кнопку 13
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

(2). Нажмите один раз кнопку 10.
Печь сделает остальное.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

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

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

Увеличение и уменьшение времени приготовления

Если при использовании какой-либо программы автоматического приготовления вы обнаружили, чтопища недожарена или пережарена,вы можете увеличить илиуменьшить время приготовлениянажатием кнопок

11.

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

11.

При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.

(1). Нажмите кнопку 13.
(2). Выберите требующуюся программу **Международ кухня**, Задайте вес продуктов.

(3). Нажмите кнопку 14.

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

Технические характеристики

Серия MF654 ✳✳✳		
Напряжение сети		230 В ~ 50 Гц
Выходная мощность		850 Вт (номинальное значение согласно стандарту IEC60705)
Частота микроволн (СВЧ)		2450 МГц +/- 50 МГц (Группа 2/Класс B)
Наружные размеры		485 (Ш) x 285 (В) x 385 (Г) мм
Потребляемая мощность	Комбинированный режим	2350 Вт
	Микроволновый режим	1250 Вт
	Гриль	1150 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО СРОК ИЗДЕЛИЯ

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

LG
Life's Good

УКРАЇНСЬКА

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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

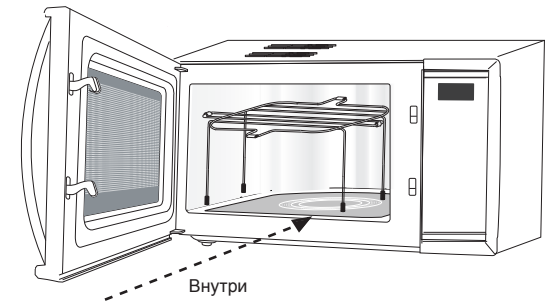
Серія MF654 ✳✳✳
(не в усіх моделях, перевірте характеристики моделі)

www.lg.com

⚠ Увага:

- Будь ласка, помістіть тарілку, стійку до мікрохвильового випромінювання у центр кола.
- Будь ласка, помістіть решітку на керамічну тарілку правильно, згідно з інструкцією, та рухайте її, доки білі ручки доторкнуться до стінок камери. Металічні прути решітки повинні бути розташовані горизонтально. У той же час не дозволяйте контакту металу решітки з камерою.
  Решітка повинна розташовуватись на керамічній тарілці, в іншому випадку можливість іскріння не виключена.

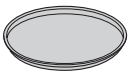
Розпакуйте вашу піч й установіть її на рівну горизонтальну поверхню.



«Снаружи»

ВИСОКА РЕШІТКА

НИЗЬКА РЕШІТКА



парова чаша для води(піддон “рум’яна скоринка”)

Басқару панелі

Бөлік
❶ **Часы** (Дивись сторінку 3) За своїм вибором, ви можете встановити годинник так, щоб він працював в 12-годинній або 24-годинній системі.
❷ **СВЧ** (Дивись сторінку 4) У вашій печі можна обирати 5 рівнів мікрохвильової потужності.
❸ **Гриль** (Готування у режимі гриля 4) Цей режим дозволяє вам швидко підрум'янити їжу з утворенням хрусткої коринки.
❹ **Комби** (Комбінований режим готування 4) У вашій печі є режим комбінованого готування, який дозволяє вам готувати їжу, використовуючи **нагрівальний елемент** та мікрохвилі одночасно або по черзі. Це, звичайно, дозволяє вам приготувати їжу за більш короткий час.
❺ **Русский повар** (Дивись сторінку 5) Рецепт від шеф-кухаря дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
❻ **Французский повар** (Дивись сторінку 7) Рецепт від шеф-кухаря дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
❼ **Итальянский повар** (Дивись сторінку 8) Рецепт від шеф-кухаря дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
❽ **Восточный повар** (Дивись сторінку 10) Рецепт від шеф-кухаря дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
❾ **Авто размораживание** (Дивись сторінку 11) Вибір необхідної категорії і робиться за допомогою натискання кнопки **Размораж.**
❿ **Быстрое размораживание** (Дивись сторінку 12) Ця функція підходить для дуже швидкого розморожування 0.5 кг. рубаного м'яса, шматочків курки або рибного філе.
⓫ **Меньше и Больше** • Під час приготування в автоматичному чи ручному режимі, ви маєте можливість підвищувати або зменшувати час приготування у любий період приготування шляхом повертання морожування).
⓬ **Установка времени** • Встановіть час приготування.
⓭ **СТОП / СБРОС / ECO ON** • Зупиніть та зкиньте усі уведені данні, крім часудня. • Економія
⓮ **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.

ПРИЛАДДЯ

ВИСОКА РЕШІТКА | **НИЗЬКА РЕШІТКА** | **парова чаша для води**

Установка годинника

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

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

(1). Натисніть кнопку ⓭.

(2). Один раз натисніть кнопку ❶.
(Якщо ви хочете, щоб годинник працював в 12-годинній системі натисніть кнопку. ❶ ще раз Якщо після установки годинника ви захочете перейти до іншої системи відліку часу вам буде необхідно відмкнути мережний шнур від розетки й потім приєднати його знову).

(3). Послідовно натискайте кнопку ⓬(10 МИН), щоб задати години, потім послідовно натискайте кнопку ⓬(1 МИН/10СЕК), щоб задати хвилини.

(4). Натисніть кнопку ❶.

Якщо на годиннику (або дисплеї) з'явилися дивного виду символи, вимкніть мережевий 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.

Блокування від дітей

У вашій печі є запобіжний пристрій, який дозволяє запобігти випадковому включенню печі. Після включення блокування від дітей ви не зможете користуватися ніякими функціями печі й не зможете нічого готувати в ній до зняття блокування. Однак, дитина однаково зможе відкрити дверцята печі.

(1). Натисніть кнопку ⓭.

(2). Натисніть кнопку ⓭ й утримуйте її натиснутою доки на дисплеї не з'явиться буква **" L"** (блокування) і піч не подасть звуковий сигнал.
Режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** установлений.

(3). Щоб скасувати режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ**, натисніть й утримуйте кнопку ⓭ ,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 ⓭ На дисплеї з'явиться "0".

Натисніть ⓭ або дисплей вимкнеться автоматично через 5 хвилин.

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

УКРАЇНСЬКА

Готування з використанням мікрохвиої енегії

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

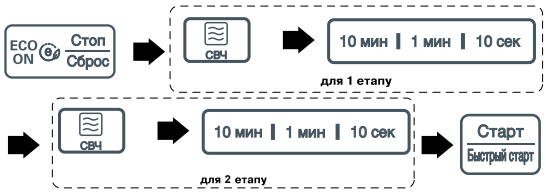
(1). Натисніть кнопку 13.
(2). Послідовно натискайте кнопку 2, щоб задати час готування.
(3). Послідовно натискайте кнопку 12, щоб задати час готування.
(4). Натисніть кнопку 14.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ВИХІД	ВИКОРИСТАННЯ
ВЫСОКИЙ	850 Вт	• Кип'ячена вода • Фарш яловичини • Готовте кусочки курятини, риба, овочі • Готовте філе м'яса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	680 Вт	• Усе для розігріву • Піджарене м'ясо та домашня птиця • Готовте гриби та креветки • Готовте продукти з вмістом сиру та яєць
СРЕДНИЙ	510 Вт	• Печіть торти та булочки • Готовте яйця • Готовте заварний крем • Готовте рис, суп
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	340 Вт	• Розморожує усе • Топить масло та шоколад • Готовте більші куски м'яса
НИЗКИЙ	170 Вт	• Плавте масло та сир • Плавте морожене • З підвищеним вмістом дріжджів

Готування у два етапи

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

(1). Натисніть кнопку 13.
(2). Задайте рівень потужності й час готування **для 1 етапу.**
Послідовно натискайте кнопку 2, щоб вибрати потужність.
(3). Послідовно натискайте кнопку 12, щоб задати час готування.
(4). Задайте рівень потужності й час готування **для 2 етапу.**
Послідовно натискайте кнопку 2, щоб вибрати потужність.
(5). Послідовно натискайте кнопку 12, щоб задати час готування.
(6). Натисніть кнопку 14.



Швидкий старт

Режим **Швидкий Старт** дозволяє вам задавати час готування їжі на **ВИСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності 30- секундними інтервалами натисканням кнопки 14.

(1). Натисніть кнопку 13.

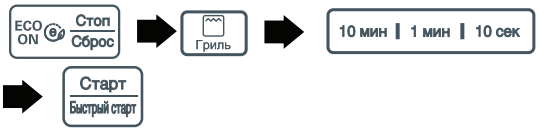
(2). Послідовно натискайте кнопку 14, щоб задати час готування з ВИСОКОЮ потужністю.

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

Готування у режимі гриля

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

(1). Натисніть кнопку 13.
(2). Послідовно натискайте кнопку 3, щоб задати час готування.
(3). Послідовно натискайте кнопку 12, щоб задати час готування.
(4). Натисніть кнопку 14.



Комбінваний режим готування

У вашій печі є режим комбінованого готування, який дозволяє вам готувати їжу, використовуючи **нагрівальний елемент** та мікрохвилі одночасно або по черзі. Це, звичайно, дозволяє вам приготувати їжу за більш короткий час.

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

(1). Натисніть кнопку 13.
(2). Послідовно натискайте кнопку 4, щоб вибрати комбінований режим готування.
(3). Послідовно натискайте кнопку 12, щоб задати час готування.
(4). Натисніть кнопку 14.

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

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

Русский повар

(1). Натисніть кнопку 13 .

(2). Послідовно натискайте кнопку 5, щоб вибрати вид їжі.

(3). Натисніть кнопку 14 .

Картопля “в мундирі” (гс-3)

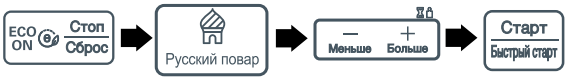
(1). Натисніть кнопку 13 .

(2). Натисніть кнопкУ 5 три рази.
На дисплеї з’явиться повідомлення “ гс-3 ”

(3). Послідовно натискайте кнопку 11, щоб задати вагу їжі

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

(4). Натисніть кнопку 14 .



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-пасти
3 столові ложки свіжої подрібненої зелені
2 склянки води або бульйону
1 чайна ложка оцту
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.Солянка м’ясна (гс-2)
-Вага: 1,7 кг
-Температура продуктів: миска для мікрохвильової печі
-Посуд/ приналежності: Кімнатної температури

Інгредієнти
100 г сосисок, нарізаних
1 цибуля, подрібнена
1 томат, подрібнений
3 мариновані огірки, подрібнені
10 чорних оливок без кістки, нарізаних
2 столові ложки томат-пасти
3 склянки води або бульйону
Сіль і перець за смаком

Тип страви

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

3.Картопля “в мундирі” (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.Курячий шашлик (гс-4)
-Вага: 0,4 кг
-Температура продуктів: Охолоджене
-Посуд/ приналежності: Решітка і піддон для жиру

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

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

5. Шашлик з лосося (гс-5)
-Вага: 0,4 кг
-Температура продуктів: Охолоджене
-Посуд/ приналежності: Решітка і піддон для жируі

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

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

6.Пельмені (гс-6)
-Вага: 0,3 кг
-Температура продуктів: Заморожене
-Посуд/ приналежності: тарілка для мікрохвильової печі

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

Нұсқаулар
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.

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

Інструкції з приготування

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

8.Кулебяка з лососем (гс-8) -Вага: 0,3 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: Решітка	**Інгредієнти** 130 г замороженого листкового тіста, розмороженого 100 г філе лосося, подрібненого 1/2 цибулі, подрібненої 1 варене яйце, подрібнене Сіль і перець за смаком 1 жовток

Інструкції з приготування

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

9.Картопляні чіпси (гс-9) -Вага: 1 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: Скляний лоток	**Інструкції з приготування** 1. Нарізати картоплю скибочками якомога тонше за допомогою спеціального ножа або овочерізки. 2. Обтерти картопляні скибочки рушником та розкласти на пергаменті. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар. 3. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. 4. Після приготування, оставте на 1-2 хвилина.
10.Гречана каша (гс10) -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.
11.Щі (гс11) -Вага: 1,5 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	**Інгредієнти** 300 г яловичини, нарізаної великими шматками 200 г капусти, подрібненої 1 цибуля, подрібнена 1 морква, подрібнена 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені 3 склянки води або бульйону Сіль і перець за смаком

Тип страви	

Інструкції з приготування

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

12.Чаудер (гс12) -Вага: 1,7 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	**Інгредієнти** 500 г тріски, нарізаної великими шматками \ 2 картоплини, нарізані великими шматками 1 цибуля, нарізана великими шматками \ 1 морква, нарізана великими шматками 1/4 склянки горілки 2 склянки води або бульйону 2 лаврових листка Сіль і перець за смаком

Інструкції з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
3. Після приготування перемішати та прикрасити свіжою зеленню або, за бажанням, перед сервіруванням.

13.Рибний растегай (гс13) -Вага: 0,3 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: Решітка	**Інгредієнти** 130 г замороженого листкового тіста, розмороженого 100 г філе білої риби, подрібненої 3 столові ложки подрібнених шампіньйонів 3 столові ложки вареного рису Сіль і перець за смаком 1 жовток

Інструкції з приготування

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

14.М'ясний гуляш (гс14) -Вага: 1,0 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	**Інгредієнти** 500 г яловичини або свинини, нарізаної великими шматками 2 цибулини, нарізані великими шматками 1 столова ложка універсального борошна 3 столові ложки томат-пасти 1 лавровий лист 1 склянка води або бульйону Сіль і перець за смаком

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
3. Після приготування перемішати та прикрасити свіжою зеленню або, за бажанням, перед сервіруванням.

Французский повар

(1) Натисніть кнопку ⑬.
(2) Послідовно натискайте кнопку ⑥, щоб вибрати вид їжі.
(3) Натисніть кнопку ⑭.

Тип страви	
1.Французький цибулевий суп (Fc-1) -Вага: 1,5 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	**Інгредієнти** 4 цибулі, тоненько нарізані 50 г масла 1 чайна ложка білого цукру 1 столова ложка універсального борошна 3 склянки яловичного бульйону 1/2 склянки червоного вина 8 скибочок підсмаженої французької булки 1 склянка тертого сиру

Інструкції з приготування

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 кожну супову тарілку та посипати хліб сиром. Підігріти 2~3 хвилини в мікрохвильовій печі на 700 ватт, щоб сир розплавився.

2.Вершково- сирний суп з мідіями (Fc-2) -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

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

Тип страви

Інструкції з приготування

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

*** 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 текстури.

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-пасти 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.

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

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

УКРАЇНСЬКА

Тип страви

Інструкції з приготування

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

*** Начинка**

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

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

7.Жульєн в булочці (Fc-7)
-Вага: 0,8 кг
-Температура продуктів: Кімнатної температури
-Посуд/ приналежності: Вогнетривка скляна форма на решітці

Інгредієнти
4~5 булочок
Начинка
50 г тертого сиру

Інструкції з приготування

1. Відрізати верхівки булочок та видалити м'якоть, не пошкодивши скоринку.
2. Нафарширувати кожну булочку та покласти їх на тарілку.
3. Присипати зверху сиром кожну булочку.
4. Викладіть на решітку. Вибрати меню й натиснути Start.

*** Толтыру**

2 столові ложки масла
200 г курячих грудок, подрібнених
100 г грибів, подрібнених
1 цибуля, подрібнена
1 склянка вершків
Сіль і перець за смаком

1. Обсмажити курячі грудки з грибами та цибулею в маслі на сковороді.
2. Додати вершки та готувати на малому вогні до загустіння. Приправити сіллю та перцем.

8.Стейк з палтусу (Fc-8)
-Вага: 0,2 кг
-Температура продуктів: Охолоджене
-Посуд/ приналежності: Решітка і піддон для жиру

Інгредієнти
200 г палтусу
1 столова ложка лимонного соку
1 столова ложка олії
Сіль і перець за смаком

Інструкції з приготування

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

9.Філе свинини в беконі з баклажаном (Fc-9)
-Вага: 1,2 кг
-Температура продуктів: Кімнатної температури
-Посуд/ приналежності: Вогнетривка скляна форма на решітці

Інгредієнти
400 г філе свинини
8 смужок бекону
1/2 баклажану
2 столові ложки оливкової олії.
Сіль і перець за смаком

Інструкції з приготування

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

Тип страви

10.Курячі ніжки з чорносливом (Fc10)
-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

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.

Итальянский повар

(1) Натисніть кнопку ⓭.
(2) Послідовно натискайте кнопку ⑦, щоб вибрати вид їжі.
(3) Натисніть кнопку ⓮.

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 нутрощів
2 столові ложки олії
Сіль і перець за смаком
600 г супу-пюре

Інструкції з приготування

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

*** Суп-пюре**

1/2 склянки масла \ 6 столових ложок універсального борошна \ 2 склянки молока \ 1 кубик курячого бульйону

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

2.П'ємонтський суп (Ic-2)
-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

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

Тип страви	
3.Баклажан з томатами й сиром (Ic-3)	**Інгредієнти**
-Вага: 1,0 кг	1~2 баклажани
-Температура продуктів: Кімнатної температури	1~2 томати
-Посуд / приналежності: Вогнетривка скляна форма на решітці	Сіль і перець за смаком
	100 г тертого сиру

Інструкції з приготування

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

4. Перець, фарширований тунцем та хлібом (Ic-4)	**Інгредієнти**
-Вага: 1,5 кг	4 кольорові солодкі перці
-Температура продуктів: Кімнатної температури	2 консерви з тунцем
-Посуд/ приналежності: тарілка для мікрохвильової печі	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

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

5.Лазанья (Ic-5)	**Інгредієнти**
-Вага: 1,2 кг	6 пластин для лазаньї,
-Температура продуктів: Кімнатної температури	приготованих за рецептом на коробці
-Посуд/ приналежності: 20x20см форма для випікання	1 кг м'яса та томатного соусу
	40 г тертого сиру

Інструкції з приготування

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

*** М'ясо та томатний соус**

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

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

Тип страви	
6.Спагеті болоньєзе (Ic-6)	**Інгредієнти для м'ясного соусу**
-Вага: 1,0 кг	1 столова ложка оливкової олії.
-Температура продуктів: Кімнатної температури	1 цибуля, подрібнена
-Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	1 зубчик часнику, чавлений
	400 г меленої яловичини
	100 г томат-пасти
	2 подрібнених томата
	1 столова ложка сушеної зелені
	Сіль і перець за смаком
	Інгредієнти для пасти
	150 г пасти, звареної за рецептом на коробці.
	1 столова ложка сиру пармезан

Інструкції з приготування

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

7.Спагеті карбонара (Ic-7)	**Інгредієнти для м'ясного соусу**
-Вага: 0,4 кг	100 копченого бекону,
-Температура продуктів: Кімнатної температури	подрібненого
-Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	1 зубчик часнику, чавлений
	1/2 склянки вершків
	4 жовтки
	100 г сиру пармезан
	Сіль і перець за смаком
	Інгредієнти для пасти
	150 г пасти, звареної за рецептом на коробці.
	1 столова ложка сиру пармезан

Інструкції з приготування

1. Підсмажити бекон з часником у сковорідці в олії, доки він не стане трішки коричневим, тоді злити зайвий жир.
2. Додати смажений бекон, вершки, жовтки, сир пармезан, сіль і перець у глибоку й велику миску та добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
3. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.
4. Після варіння перемішати, додати соус карбонара в зварену пасту, посипати сиром пармезан або вже перед подаванням.

8.Різото (Ic-8)	**Інгредієнти**
-Вага: 1,2 кг	200 г рису різото
-Температура продуктів: Кімнатної температури	1 1/2 склянки води або бульйону \ 1/2 склянки молока
-Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	200 г яловичини, подрібненої
	2 яйця \ 1 цибуля, подрібнена
	50 г зеленого горошку
	100 г тертого сиру
	Сіль і перець за смаком

Інструкції з приготування

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

9.Свіжа піца (Ic-9)	**Інгредієнти**
-Вага: 0,4 кг	Напівготове тісто
-Температура продуктів: Кімнатної температури	Глазур :
-Посуд/ приналежності: Вогнетривка скляна форма на решітці	3 столові ложки томатного соусу
	30 г сосисок, нарізаних
	1/2 цибулі, нарізаної
	2 свіжих гриба, нарізаних
	1/2 свіжого перцю
	100 г тертого сиру моцарела

Тип страви

Інструкції з приготування

1. Покладіть напівготове тісто на вогнетривку скляну форму. Розмажте соус для піци. Нанесіть на поверхню глазур та сир.
2. Викладіть на решітку. Вибрати меню й натиснути Start.

* Напівготове тісто

120 г універсального хлібного борошна / 1 чайна ложка активних сухих дріжджів / 1/3 чайної ложки солі / 1 чайна ложка цукру / 70 мл теплої води / 1 чайна ложка оливкової олії плюс трохи для покриття

1. Змішайте усі інгредієнти у великій мисці.
2. Замішайте електроміксером, щоб зробити гладке та еластичне тісто.
3. Розкотати тісто та покласти на змащену вогнетривку скляну форму. Подірявити поверхню тіста виделкою.
4. Поставити форму в духовку на решітку та випікати 7~9 хвилин на грилі.
5. Після випікання розкласти продукти у форму.

10.Яблучні чіпси (Ic10)

-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 хвилина.

Восточный повар

(1) Натисніть кнопку ⓭.
(2) Послідовно натискайте кнопку ⓲, щоб вибрати вид їжі.
(3) Натисніть кнопку ⓮.

Тип страви

1.Суп харчо (Oc-1)

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

Інгредієнти

400 г яловичини або телятини, нарізаної великими шматками
100 г довгозернистого рису, промитого та висушеного
50 г волоських горіхів, подрібнених
1 цибуля, подрібнена
3 зубчики часнику, чавлені
1 червоний перець, подрібнений
2 чайні ложки меленого червоного перцю
3 столові ложки свіжої подрібненої зелені
2 1/2 склянки води або бульйону
Сіль і перець за смаком

Інструкції з приготування

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

Тип страви

2.Азу (Oc-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 (Oc-3)

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

Інгредієнти

1 горщик виноградного листя
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.

4.Плов (Oc-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.

Тип страви	
5. Курка карі (Oc-5)	**Інгредієнти**
-Вага: 1,5 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі	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 (Oc-6)	**Інгредієнти**
-Вага: 0,8 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: тарілка для мікрохвильової печі	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, томати, огірок та зелень у велику й глибоку миску і добре перемішати.
2. В іншій мисці змішати всі складові соусу.
3. Покласти лаваш на рівну поверхню та додати соус і курку з іншими інгредієнтами. Загорнути в рулети.
4. Покласти рулети на тарілку та накрити харчовою плівкою.
5. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.

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

Інструкції з приготування

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

8.Ікра баклажанна (Oc-8)	**Інгредієнти**
-Вага: 1,2 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	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

Тип страви	
9.Сациві (Oc-9)	**Інгредієнти**
-Вага: 1,7 кг -Температура продуктів: Кімнатної температури -Посуд/ приналежності: миска для мікрохвильової печі	250 г волоського горіху 1 цибуля 2 зубчики часнику, чавлені 1/2 чайної ложки шафрану 1/2 чайної ложки кориці 1 1/2 склянки води або бульйону 1 кг курки або індички, нарізаної великими шматками 1 столова ложка гранатового соку Сіль і перець за смаком

Інструкції з приготування

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

10.Хінкалі (Oc10)	**Інгредієнти**
-Вага: 0,6 кг -Температура продуктів: Заморожене -Посуд/ приналежності: тарілка для мікрохвильової печі	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.

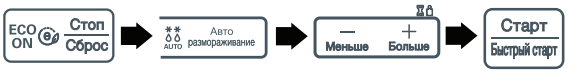
Автотатичне розморожування продуктів

Тому що температурай щільність продук ів можуть бути різними, ми рекомендуємовам 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 гоmуванням. Наприклад, риба готуєиься так швидко, що іноді краще починати готування тоді, коливона ще де що заморожена.

(1) Натисніть кнопку ⓭.

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 ⑨, щоб вибрати вид їжі.
(3) Послідовно натискайте кнопку ⑪, щоб задати вагу їжі
(4) Натисніть кнопку ⑭.



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 йнатисніть 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)	**Інструкції з приготування**
-Вага: 0.1 ~ 4.0 кг -Посуд / приналежності: Посуд для мікрохвильової печі (пласка тар¡лка)	Яловичий фарш, філе, нарізка для тушкування, стейк, біфштекс, гамбургери, свині відбивні, відбивні з баранини, ковбаски(сосиски), котлети (2см). Перегорніть продукт після звуковог сигналу. Після розмороження, дайте продукту відстоятися 5-15 хв.

Тип страви	
2. Птиця (dEF2) -Вага: 0.1 ~ 4.0 кг -Посуд / приналежності: Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	**Інструкції з приготування** Ціла (до 2 кг), грудки (без кісток), ніжки. Грудки (до 2,5 кг)
3. Риба (dEF3) -Вага: 0.1 ~ 4.0 кг -Посуд / приналежності: Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	**Інструкції з приготування** Філе, великі шматки, цілі. Крабове м'ясо, хвости омарів, креветки. гребінці
4. Замороженные овощи (dEF4) -Вага: 0,1~2,0 кг -Посуд / приналежності: Каструля для мікрохвильової печі	**Інструкції з приготування** Овочева суміш, дрібна морква й т.д. 1.Викладіть заморожені овочі в каструлю для мікрохвильової печі. 2.Помістіть її на скляне блюдо. 3.Установіть вагу та натисніть кнопку «Старт». Після звукового сигналу відкрийте дверцята та перемішайте овочі.

- Харчовий продукт, що потребує розморожування, повинен бути поміщений у придатний для мікрохвильової печі посуд. Не закриваючи посуд, помістіть продукт в піч на скляний поворотний стіл.
- Якщо деякі частини продуктів відтають швидше інших, прикрийте їх невеликими шматочками фольги. Це допоможе сповільнити процес розморожування, зберігаючи продукт від пересихання. Перевірте, щоб фольга не торкалась стінок печі й шматочки фольги не стикалися один з одним.
- Такі продукти, як м'ясний фарш, відбивні котлети, ковбаски (сосиски) і бекон, по можливості варто відокремлювати один від одного. Коли пролунає ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ, 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 йнатисніть ь кнопку Старт для продовження розморожування. Ваша піч буде продовжувати розморожувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення розмороження), поки ви не відкриєте дверцята.

(1) Натисніть кнопку ⑬.
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 ⑩, 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 відтаювання.

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

Збільшення й зменшення часу приготуваня

Якщо при використанні будь-якої програми автоматичного готування, ви виявили що їжа недосмажена або пересмажена, ви можете збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок ⑪ .

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

При цьому немає необхідності зупиняти процес готування.

(1) Натисніть кнопку ⑬.
(2) Виберіть потрібну ирограму Авто кухар Задайте вагу продуктів.
(3) Натисніть кнопку ⑭.

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

Технічні характеристики

Серія MF654 ✶✶✶		
Вхід живлення		230в / 50гц
Вихід		850 Вт (за стандартом IEC60705
Надвисока частота		2450 МГц +/- 50 МГц (Група 2/Клас В)
Поза розмірами		485mm(Ш)x285mm(В)x385mm(Г)
Енергоспо-живання	Комбі	2350 Вт
	Мікрохвилі	1250 Вт
	Гриль	1150 Вт

Утилізація старого пристрою

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

LG
Life's Good

ҚАЗАҚ

ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

МИКРОТОЛҚЫНДЫПЕШ

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШ
ЫНЫҢНҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ

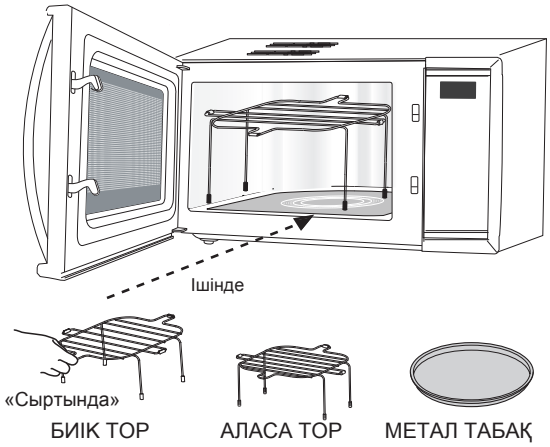
MF654 ✳✳✳ сериясы
(қосымша, үлгі сипаттамасын тексеріңіз)

www.lg.com

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

- Микротопқындарға төзімді тарелканы дөңгелек ортасына қойыңыз.
- Торды қыш табақың үсқауға сәйкес орналастырып, оны ақ тұтқалары камера қабырғаларына тірелгенше жылжытыңыз. Тордың металл торлары горизонталды орналасуы тиіс, бірақ тор металлын камера кабырғаларына тигізбеңіз. Тор қыш табақтың үстінде орналасу тиіс, болмаған жағдайда ұшқындау мүмкін.

Пешті орамнан алыңыз да, оны тегіс горизонталды бетке орнатыңыз.



Басқару панелі

Керек-жарақтарды

Бөлік
❶ **Часы** (3- беттегі) 12 сағаттық немесе 24 сағаттық режимді орнатуға болады.
❷ **СВЧ** (4- беттегі) Бұл пеш тамақ пісіру үшін барынша икемді әрі жақсы басқарылатын 5 қуат деңгейімен жарақталған. (19- беттегі)
❸ **Гриль** (4- беттегі) ұл режим сізге асты қытырлақ қыртыс түзіп жылдам күреңітуге мүмкіндік береді.
❹ **Комби** (4- беттегі) Сідің пешіңізде сізге асты қыздырушы элементті және микротолқындарды бір мезгілде немесе кезекпен пайдаланып, дайындауға мүмкіндік беретін құрамдас дайындау режимі бар.
❺ **Русский повар** (5- беттегі) Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
❻ **Французский повар** (6- беттегі) Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
❼ **Итальянский повар** (8- беттегі) Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
❽ **Восточный повар** (10- беттегі) Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
❾ **Авто размораживание** (11- беттегі) Қажетті санатты таңдау Авто жібіту. Түймесін біртіндеп басу арқылы жасалады.
❿ **Быстрое размораживание** (12- беттегі) Бұл функция 0,5 кг шабылған етті, тауық етінің кесекшелерін немесе балықтың қоң етін ете жылдам жібіту үшін жарамды
⓫ **Меньше и Больше** • Дайындау уақытын
⓬ **Установка времени** • Пісіру уақытын,
⓭ **СТОП / СБРОС / ECO ON** • Тәулік уақытынан басқа, енгізілген кез келген мәндерді тоқтатуға немесе өшіруге болады. • Энергияны үнемдеу
⓮ **Старт / Быстрый старт** • Таңдалған пісіру режимін бастау үшін батырманы бір рет басыңыз. • Тез бастау функциясы тез бастау батырмасын басу арқылы жоғары қуатпен пісірудің 30 секундтық аралықтарын орнатуға мүмкіндік береді.

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). ⓭ батырмасын басыңыз.

(2). ❶ батырмасын бір мәрте басыңыз

(Егер сіз сағаттың 12 сағаттық жүйеде жұмыс істегенін қаласаңыз, ❶ 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 ⓬(10 МИН), түймешігін бірнеше ретбасыңыз және минутты орнату үшін ⓬ (1 МИН/10СЕК), түймешігін бірнеше рет басыңыз.

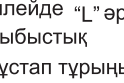
(4). Енгізілген уақытты растау үшін Сағат батырмасын басыңыз. ❶ жүре бастайды.

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

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). ⓭ батырмасын басыңыз.



(2). ⓭ 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

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

⓭ батырмасын басыңыз.

Дисплейде "0" жазуы пайда болады

экономии электроэнергии **ECO ON** включена.

⓭ түймесін болыңыз немесе есік ашық не жабық тұрса 5 минуттан кейін дисплей өшеді.

Eco on статусы кезінде, кезкелген түймені бассаңыз дисплей жанады

ҚАЗАҚ

энергияны пайдаланып дайындау

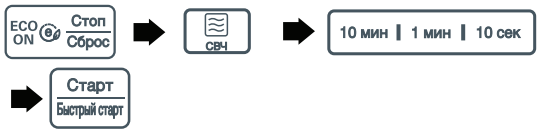
Сіздің пешіңізде бес қуаттылық деңгейі бар. Ең жоғары қуаттылық автоматты түрде таңдалады, бірақ Микро батырмасын кезектес басу арқылы басқа қуаттылық деңгейлерін таңдауға болады
Пешіңізді жоғарыда осы Нұсқаулықта суреттелгендей, дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

(1). ⑬ батырмасын басыңыз.

(2). Әзірлеу уақытын орнату үшін ② түймешігін бірнеше рет басыңыз.

(3). Әзірлеу уақытын орнату үшін ⑫ түймешігін бірнеше рет басыңыз.

(4). ⑭ батырмасын басыңыз.



Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық	Пайдалану
ЖОҒАРЫ	850 Вт (100%)	· Су қайнату. Ет толтырмасынан тағамдарды күрең іту · Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау · Қатқыл емес ("нәзік") ет кесектерін дайындау
ОРТАША ЖОҒАРЫ	680 Вт (80%)	· Барлық тағамдарды жылыту · Етті ірі кесек және құсты тұтас қуыру · Саңырауқұлақтар мен теңізөнімдерін (моллюскілер мен шаянтұқымдастарды) дайындау · Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды дайындау
ОРТАША	510 Вт (60%)	· Бөліштер мен таба нандар пісіру · Жұмыртқа дайындау · Тәтті крем дайындау · Күріш, көже дайындау
ЖІБІТУ/ ОРТАША/ ТӨМЕН	340 Вт (40%)	· Барлық өнімдерді жібіту · Сарымай мен шоколадты еріту · Біршама қатты ет кесектерін дайындау
ТӨМЕН	170 Вт (20%)	· Сарымай мен ірімшікті жұмсарту · Балмұздақты жұмсарту · Ашытқылы қамырды көтеру

Екі сатыда дайындау

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

(1). ⑬ батырмасын басыңыз.

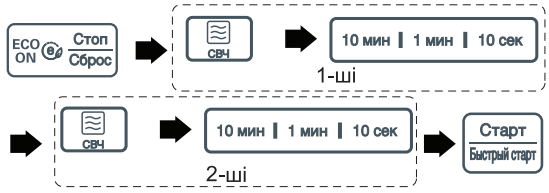
(2). 1-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.
ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейін таңдау үшін ②
батырмасын басыңыз

(3). Қуатты таңдау үшін (⑫) түймешігін бірнеше рет басыңыз.

(4). 2-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз
ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейін таңдау үшін ②
батырмасын басыңыз

(5). Қуатты таңдау үшін (⑫) түймешігін бірнеше рет басыңыз.

(6). ⑭ батырмасын басыңыз.



Жылдам старт

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

(1). ⑬ батырмасын басыңыз.

(2). Әзірлеу уақытын ЖОҒАРЫ қуатқа орнату үшін ⑭ түймешігін бірнеше рет басыңыз.

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

Гриль режимінде дайындау

ұл режим сізге асты қытырлақ қыртыс түзіп жылдам күрең ітуге мүмкіндік береді.

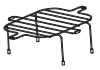
(1). ⑬ батырмасын басыңыз.

(2). Әзірлеу уақытын орнату үшін ③ түймешігін бірнеше рет басыңыз.

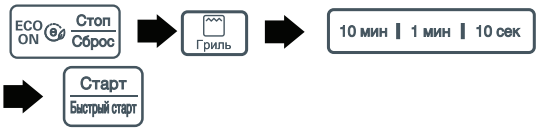
(3). Әзірлеу уақытын орнату үшін ⑫ түймешігін бірнеше рет басыңыз.

(4). ⑭ батырмасын басыңыз.

БИІК ТОР



Гриль режимінде олүшін арнайы тор пайдал аны луға тиіс.



Құрамдас дайындау режимі

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

(1). ⑬ батырмасын басыңыз.

(2). Tayyorlash rejimi kombinatsiyasini tanlash uchun (④) tugmasini ketma-ket bosing

(3). Әзірлеу уақытын орнату үшін ⑫ түймешігін бірнеше рет басыңыз.

(4). ⑭ батырмасын басыңыз.

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

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

Русский повар

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

Қабықты картоп(гс-3):

(1). ⑬ батырмасын басыңыз
(2). ❺ түймесін үш мәрте басыңыз. Дисплейде “гс-3” хабарламасы пайда болады. Осы мысалда үш рет **Қабықты картоп** түймесін басыңыз.
(3). Тағам салмағын таңдау үшін ⑪ түймешігін бірнеше рет басыңыз.

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

(4). ⑭ батырмасын басыңыз.

Санат

1.Борщ (гс-1)

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

2.Етті тұздықты сорпа (гс-2)

Құрамы	
-Шекті салмағы:	100 гр. сосиска, туралған
1,7 кг	1 пияз, туралған
-Тағам темп.: Бөлме	1 қызанақ, туралған
-Ыдыс-аяқ:	3 тұзды қияр, туралған
Микротолқынға төзімді шара	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:	1. Орташа көлемді (180 -220 г) картоп таңдаңыз. Картопты жуып, құрғатыңыз. Картоп түйнектерін шанышқымен бірнеше жерден тесіңіз.
0,2~0,8 кг	
-Тағам темп.: Бөлме	2. Картопты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
-Ыдыс-аяқ: Шыны табақ	3. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгамен бетін жауып, 5 минут қоя тұрыңыз.

4.Тауық етінен кәуап (гс-4)

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

Санат

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

5. Арқан балық етінен кәуап (гс-5)

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

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

6.Тұшпара (гс-6)

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

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

7. Бефстроган (гс-7)

Құрамы	
-Шекті салмағы:	400 г сиыр еті, бөліктерге кесілген
1,2 кг	2 пияз, туралған
Тағам темп.:	1 шынаяқ қаймақ
Бөлме	1 ас қасық томат пастасы
Ыдыс-аяқ:	1 ас қасық көп мақсатты ұн
Микротолқынға төзімді шара	1 ас қасық май
	3 ас қасық көкөніс, туралған
	1 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.

8.Арқан балықты самса (гс-8)

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

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

Санат

9.Майға қуырылған картоп (гс-9)
-Шекті салмағы: 1
Тағам темп.: Бөлме
Ыдыс-аяқ: Шыны табақ

Нұсқаулар
1. Картопты мандолина немесе көкөніс кескіш көмегімен барынша жұқа қылып тураңыз.
2. Картопты орамалмен құрғатып, пергамент қағазына салыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сөреде пісіріңіз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.
4. Піскеннен кейін 1 - 2 минут қоя тұрыңыз.

10.Қарамықтан істелген ботқа (гс10)
-Шекті салмағы: 0,3 кг
Тағам темп.: Бөлме
Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Нұсқаулар
1. 300 г қарақұмықты жуып, кептіріңіз. 600 мл су мен тұзды үлкен терең шараға салып, 15 минутқа қалдырыңыз, пластик орауышпен жауып желдетіңіз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
3. Піскеннен кейін 15 минут қоя тұрыңыз.

11.Щи (гс11)
-Шекті салмағы: 1,5 кг
Тағам темп.: Бөлме
Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Құрамы
300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген
200 г қырыққабат, туралған
1 пияз, туралған
1 сәбіз, туралған
3 ас қасық көкөніс, туралған
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.

12.Шалма көже (гс12)
-Шекті салмағы: 1,7 кг
Тағам темп.: Бөлме
Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Құрамы
500 г нәлім балығы, бөліктерге кесілген
2 картоп, кесектеп туралған
1 пияз, кесектеп туралған
1 сәбіз, бөліктерге кесілген
1/4 шынаяқ арақ
2 шынаяқ су немесе сорпа
2 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. Дайын болғанда, ұсынбас бұрын таза салатпен араластырып безендіріңіз.

13.Балық бөліші (гс13)
-Шекті салмағы: 0,3 кг
Тағам темп.: Комнатная
Ыдыс-аяқ: Решетка

Құрамы
130 г мұздатылған қабат-қабат қамыр, ерітілген
100 г ақ балық еті, туралған
3 ас қасық қозықұйрық саңырауқұлақтары, туралған
3 ас қасық піскен күріш
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
1 жұмыртқа сарыуызы

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

Санат

14.Етті гуляш (гс14)
-Шекті салмағы: 1,0 кг
Тағам темп.: Комнатная
Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Құрамы
500 гр. сиыр немесе шошқа еті, кесектеп туралған
2 пияз, бөліктерге кесілген
1 ас қасық көп мақсатты ұн
3 ас қасық томат пастасы
1 лавр жапырағы
1 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. Дайын болғанда, ұсынбас бұрын таза салатпен араластырып безендіріңіз.

Французский повар

(1). ⓭ батырмасын басыңыз

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

(3). ⓮ батырмасын басыңыз

Санат

1.Француз пияз сорпасы (Fc-1)
-Шекті салмағы: 1,5 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Құрамы
4 пияз, жіңішке туралған
50 гр. май
1 шай қасық ақ қант
1 ас қасық көп мақсатты ұн
3 шынаяқ ет сорпасы
1/2 шыныаяқ 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.

2.Мидия қосылған сірнелі крем сорпасы (Fc-2)
-Шекті салмағы: 1,2 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Құрамы
1 картоп, туралған
1/2 пияз, туралған
2 ас қасық көкөніс, туралған
1 иісті желкен сабағы, туралған
800 гр. мидия, тазартылған және сақалдары алынған
1/2 шынаяқ ақ шарап
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
600 гр. крем сорпасы

Нұсқаулар

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

*** Крем сорпасы**

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

3.Саумалдық қосылған крем сорпасы (Fc-3)

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

Құрамы

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

400 гр. саумалдық, туралған
2 пияз, туралған
4 ас қасық су

1. Көкөністерді микротолқынға төзімді шараға салыңыз. Су қосып, пластик орауышпен жабыңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Микротолқынды пеште 700 ваттпен 9~11 минут пісіріңіз.
3. Піскеннен кейін блендер немесе асүйлік комбайнды пайдаланып піскен көкөністерді езбе тегіс және біркелкі болғанша араластырыңыз.

4.Рататуй (Fc-4)

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

Құрамы

1 пияз, кесектеп туралған
1 баклажан, кесектеп туралған
1 цуккини, кесектеп туралған
1 түсті тәтті бұрыш, кесектеп туралған
3 қызанақ, туралған
1 ас қасық томат пастасы
2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1 ас қасық көкөніс, туралған
2 ас қасық сірке
1 шай қасық қант
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.

5.Фарш салынған қызанақтар (Fc-5)

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

Құрамы

4 орташа қызанақ
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
400 гр. сиыр еті фаршы
1/2 шынаяқ нан қиқымдары
2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1 ас қасық дижон қышасы
1 ас қасық кептірілген көкөністер
1 ас қасық пармезан сірнесі

Нұсқаулар

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

6.Фарш салынған қозықұйрық (Fc-6)

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

Құрамы

15~20 қозықұйрық
саңырауқұлақтары, сабақтары бар Толтыру
50 гр. үгілген сірне

Нұсқаулар

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

*** Толтыру**

2 ас қасық май \ Қалған саңырауқұлақ сабақтары, туралған
1/4 шынаяқ қызыл шарап \ 30 гр. нан қиқымдары
3 ас қасық көкөніс, туралған \ 1/2 шыныаяқ 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 (Fc-7)

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

Құрамы

4~5 бөлке
Толтыру
50 гр. үгілген сірне

Нұсқаулар

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

*** Толтыру**

2 ас қасық май
200 гр. тауық төсі, туралған
100 гр. саңырауқұлақ, туралған
1 пияз, туралған
1 шынаяқ крем
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

1. Тауық төстерін, саңырауқұлақтарды және пиязды табада майға қуырыңыз.
2. Крем қосып, бәсең отпен крем қоюланғанша пісіріңіз. Тұз бен бұрыш дәмдеуіштерін қосыңыз.

Санат

8.Палтус стейкі (Fc-8)
-Шекті салмағы: 0,2 кг
-Тағам темп.: Тоңазытылған
-Ыдыс-аяқ: Тамшы табақтың үстіндегі сөре

Құрамы
200 гр. палтус стейкі
1 ас қасық лимон шырыны
1 ас қасық май
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

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

9.Бекон ішіндегі баклажан қосылған шошқа сүбесі (Fc-9)
-Шекті салмағы: 1,2 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Сөредегі ыстыққа төзімді шынаяқ

Құрамы
400 гр. шошқа сүбесі
8 бекон жолағы
1/2 баклажан
2 ас қасық зәйтүн майы
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

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

10.Қара өрік қосылған тауық аяқтары (Fc-10)
-Шекті салмағы: 1,2 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

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

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

Итальянский повар

(1). ⓭ батырмасын басыңыз

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

(3). ⓮ батырмасын басыңыз

Санат

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Санат

5.Лазанья (Ic-5)
-Шекті салмағы: 1,2 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: 20x20 см-лік пісіру қалыбы

Құрамы
6 лазанья кеспесі, бума нұсқауы бойынша пісіріледі
1 кг ет және қызанақ тұздығы
40 гр. үгілген сірне

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

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

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

6.Спагетти карбонара (Ic-6)
-Шекті салмағы: 1,0 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Болоньез тұздығының құраластары
1 ас қасық зәйтүн майы
1 пияз, туралған
1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
400 гр. сиыр еті фаршы
100 гр. томат пастасы
2 туралған қызанақ
1 ас қасық кептірілген көкөністер
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Пастаға арналған құраластар
150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі
1 ас қасық пармезан сірнесі

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

7.Спагетти карбонара (Ic-7)
-Шекті салмағы: 0,4 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Болоньез тұздығының құраластары
100 гр. қақталған бекон, туралған \ 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған \ 1/2 шыныаяқ крем
4 жұмыртқа сарыуызы
100 гр. пармезан сірнесі
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Пастаға арналған құраластар
150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі 1 ас қасық пармезан сірнесі

Нұсқаулар
1. Беконды сарымсақпен шамалы майланған табада, аздап қызарғанша қуырыңыз және артық майды төгіп 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.
4. Піскеннен кейін араластырып, піскен пастаға карбонара тұздығын қосыңыз және берместен бұрын пармезан сірнесін немесе қалаған гарнир қосыңыз.

Санат

8.Ристотто (Ic-8)
-Шекті салмағы: 1.2 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара

Құрамы
200 гр. рисотто күріші
1 1/2 шынаяқ су немесе сорпа
1/2 шыныаяқ сүт
200 гр. сиыр еті, туралған
2 жұмыртқа
1 пияз, туралған
50 гр. жасыл бұршақ
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.

9.Жаңа дайындалған пицца (Ic-9)
-Шекті салмағы: 0,4 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Сөредегі ыстыққа төзімді шынаяқ

Құрамы
Алдын ала пісірілген қамыр
Құйма:
3 ас қасық қызанақ тұздығы
30 гр. сосиска, туралған
1/2 пияз, туралған
2 жаңа піскен саңырауқұлақ, туралған
1/2 жаңа піскен бұрыш
100 гр. ұсақтап туралған моцарелла сірнесі

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

*** Алдын ала пісірілген қамыр**

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

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

10.Спагетти карбонара (Ic-10)
-Шекті салмағы: 1,0 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Шыны табақ

Құрамы
1/2 алма
1 шынаяқ қантты су (1 шынаяқ су + 2 ас қасық қант)

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

Восточный повар

(1). ⑬ батырмасын басыңыз

(2). Тағам түрін таңдау үшін ⑧ түймешігін бірнеше рет басыңыз.

(3). ⑭ батырмасын басыңыз

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

Нұсқаулар

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

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

Нұсқаулар

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

3.Долма (Ос-3) -Шекті салмағы: 1,0 кг -Тағам темп.: Бөлме -Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	**Құрамы** 1 құты жүзім жапырақтары 200 гр. піскен күріш 500 гр. сиыр еті фаршы 1 пияз, туралған Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1/2 шынаяқ су 1/2 шынаяқ қаймақ

Нұсқаулар

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

Санат	
4.Палау (Ос-4) -Шекті салмағы: 1,2 кг -Тағам темп.: Бөлме -Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	**Құрамы** 300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген 1 пияз, туралған 1 сәбіз, туралған 3 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1 шай қасық куркум Дәміне қарай тұз бен бұрыш 200 г жуылып кептірілген ұзын дәнді күріш 2 шынаяқ су немесе сорпа

Нұсқаулар

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

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

Нұсқаулар

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

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

Нұсқаулар

1. Үлкен терең шараға тауық төсін, қызанақ, қияр және көкөністерді салып, жақсылап араластырыңыз.
2. Тұздықтың барлық құраластарын басқа шарада араластырыңыз.
3. Лавашты тегіс бетке қойып, тұздық пен тауық қоспасын салыңыз. Рулеттерге ораңыз.
4. Рулетті ыдысқа қойып, пластик орауышпен жабыңыз.
5. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

Санат	
7. Чахохбили (Ос-7) -Шекті салмағы: 1,7 кг -Тағам темп.: Бөлме -Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	**Құрамы** 1 кг тауық еті, кесектеп туралған 1 тәтті бұрыш, туралған 1 пияз, туралған 1 қызанақ, туралған 2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1/2 шынаяқ қызыл немесе ақ шарап 3 ас қасық көкөніс, туралған 1 ас қасық қызыл ащы бұрыш 1/2 шай қасық бәйшешек Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

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

8.Баклажан икрасы (Ос-8)	**Құрамы**
-Шекті салмағы: 1,2 кг -Тағам темп.: Бөлме -Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	2 баклажан, тазаланған және туралған 1 тәтті бұрыш, туралған 1 пияз, жұқа туралған 1 қызанақ, жұқа туралған 2 ас қасық көкөніс, туралған 2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1 ас қасық зәйтүн майы 1 шай қасық қант Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулықтар

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

9. Сациви (Ос-9)	**Құрамы**
-Шекті салмағы: 1,7 кг -Тағам темп.: Бөлме -Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	250 гр. жаңғақ 1 пияз 2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1/2 шай қасық бәйшешек 1/2 шай қасық дәм қабық 1 1/2 шынаяқ су немесе сорпа 1 кг тауық еті немесе күркетауық еті, кесектеп туралған 1 ас қасық анар шырыны Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулықтар

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

10. Хинкали (Ос-10)	**Нұсқаулықтар**
-Шекті салмағы: 0,6 кг -Тағам темп.: Мұздатылған -Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді шара	1. Мұздатылған хинкалиді ыдысқа қойыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сөреде пісіріңіз. Пластик орауышпен жабыңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

Өнімдердіавтоматты жібіту

Өнімдердің температурасы мен тығыздығы әртүрлі болуы мүмкін болғандықтан, біз сізгеөнімді дайындай бастамас бұрын, оны тексеруге кеңес береміз. Үлкен ет және құс етіне 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). ⑬ батырмасын басыңыз

Жібітейін деп тұрған өнімнің салмағын өлшеңіз. Міндетті түрде металдан жасалған бұйымдарды немесе орауларды алып тастаңыз, содан кейін барып өнімді пешке салып, есігін жабыңыз.

(2).Тағам түрін таңдау үшін ⑨ түймешігін бірнеше рет басыңыз.

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

(4). ⑭ түймесін басыңыз.

Жібіту барысында пешіңіз дыбыс белгісін береді, содан кейін пеш есігін ашып, өнімді аударып қойыңыз және тепе-тең жібітуді қамтамасыз ету үшін бөліктерді бөліңіз. Жібітілген бөліктерді алып, жібітуді баяулату үшін оларды фольгаға орыңыз. Өнімдерді тексергеннен кейін пеш есігін жабыңыз және жібітуді жалғастыру үшін **Старт** түймесін басыңыз.**Сіз пеш есігін ашқаңа 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.Птиця (dEF2) -Шекті салмағы: 0,1 ~ 4,0 кг -Ыдыс-аяқ: Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ(жалпақ тарелке)	**Нұсқаулар** Бүтіндей (2 кг-ға дейін), төс еті (сүйексіз), сан еттері. Тес еті (2,5 кг-ға дейін)
3.Риба (dEF3) -Шекті салмағы: 0,1 ~ 4,0 кг -Ыдыс-аяқ: Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ(жалпақ тарелке)	**Нұсқаулар** Жон еті, үлкен кесектер, бүтіндей. Таңқышаяндар еті, омар құйрықтары, асшаяндар, тарақ балықтар
4. Замороженные овощи (dEF4) -Шекті салмағы: 0,1 ~ 2,0 кг -Ыдыс-аяқ: Мнкротолкынды пешке арналған ыдыс, бұрылмалы шыны устел (мұздаған өнімдер)	**Інструкції з приготування** Көкөніс ассортн, жас сәбіз және т.б. 1, Мұздаған өнімдерді мнкротолкынды пешке арналған ыдысқа салыңыз. 2, Ыдысты бұрылмалы шыны Үстелге қоыңыз. 3, Салмақты белгілеңіз де Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашыңыз да, көкөністерді араластырыңыз. Содан кейін Старт батырмасын қайта басыңыз және жібітуді жалғастырыңыз. 4, Жібіткеннен кейін өнімдерді пештен шығарыңыз да, 3-5 минут қоя тұрыңыз.

Санат	
4. Замороженные овощи (dEF4) -Шекті салмағы: 0,1 ~ 2,0 кг -Ыдыс-аяқ: Мнкротолкынды пешке арналған ыдыс, бұрылмалы шыны устел (мұздаған өнімдер)	**Інструкції з приготування** Көкөніс ассортн, жас сәбіз және т.б. 1, Мұздаған өнімдерді мнкротолкынды пешке арналған ыдысқа салыңыз. 2, Ыдысты бұрылмалы шыны Үстелге қоыңыз. 3, Салмақты белгіленіз де Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашыңыз да, көкөністерді араластырыңыз. Содан кейін Старт батырмасын қайта басыңыз және жібітуді жалғастырыңыз. 4, Жібіткеннен кейін өнімдерді пештен шығарыңыз да, 3-5 минут қоя тұрыңыз.

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). ⑬ батырмасын басыңыз.

(2). ⑩ 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 сиганла 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: Микоролқынды пешке арналған ыдыс	**Нұсқаулықтар** Толтырма Дыбыстық сигналдан кейін өнімді аударыңыз. Жібіткеннен кейін 5~15 минутқа коя 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 ⑪ батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

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

Бұл орайда дайындау процессін тоқтатудың қажеті жоқ.

(1). ⑬ батырмасын басыңыз

(2). **Авто аспаз** бағдарламасын таңдаңыз.
Өнімдердің салмағын беріңіз.
Старт (**Старт**) батырмасын басыңыз.

(3). ⑪ батырмасын басыңыз. Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа ұлғаяды.
⑪ батырмасын басыңыз.
Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа азаяды

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

MF654 ✳✳✳ сериясы		
Қуат кірісі		230 В~ 50 Гц
Қуат шығысы		850 ватт (IEC60705 атаулы стандарты)
Микротолқын жиілігі		2450 МГц +/- 50 МГц (2-топ/В класы)
Сыртқы өлшемдері		485 мм (Е) x 285 мм (Б) x 385 мм (Т)
Қуат тұтынуы	Құрамадас	2350 ватт
	Микротолқын дар	1250 ватт
	Гриль	1150 ватт

Желілік ашаны жинақтау туралы ақпарат Техникалық сипаттамалары

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

LG
Life's Good

O`zbek

Foydalanuvchi yo’riqnomasi

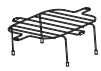
Grill Mikroto’lqinli pech

Foydalanishdan avval ushbu foydalanuvchi yo’riqnomasini diqqat bilan o’qib chiqing.

MF654 ✶✶✶ seriyalar
(ixtiyoriy, model spetsifikatsiyasi qarang)

www.lg.com

Boshqaruv paneli

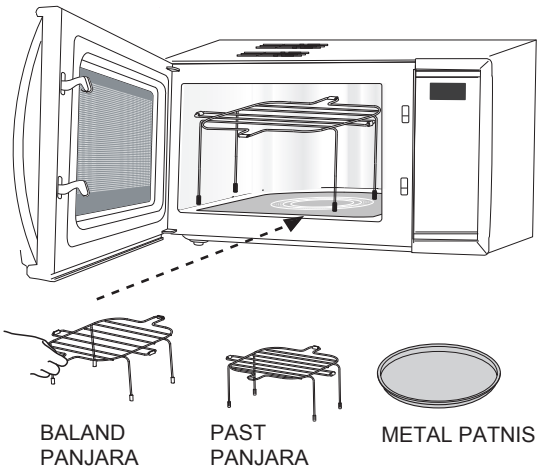
Aksessuarlar		
		
BALAND PANJARA	PAST PANJARA	METAL PATNIS

QISM
❶ **Часы (3-sahifaga qarang)** 12 yoki 24 soatlik vaqt rejimini o'rnatishingiz mumkin.
❷ **СВЧ (3-sahifaga qarang)** Mikroto'lqinli pechingizda 5 ta quvvat darajasi mavjud bo'lib, u pishirish jaroyonida maskimal moslashuvchanlik va jarayonni boshqarish imkonini beradi.
❸ **Гриль (4-sahifaga qarang)** Ushbu funksiya taomni qizartirib va qarsildoq qilib tayyorlash imkonini beradi.
❹ **Комби (4-sahifaga qarang)** Pechingiz kombinatsion pishirish funksiyasiga ega bo'lib, taomni bir vaqtning o'zida yoki muqobil ravishda mikroto'lqin quvvati va isitgich bilan pishirish imkonini beradi.
❺ **Русский повар (4-sahifaga qarang)** Avtomatik taom tayyorlash funksiyasi taom turi va og'irligini tanlagan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tayyorlash imkonini beradi.
❻ **Французский повар (6-sahifaga qarang)** Avtomatik taom tayyorlash funksiyasi taom turi va og'irligini tanlagan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tayyorlash imkonini beradi.
❼ **Итальянский повар (7-sahifaga qarang)** Avtomatik taom tayyorlash funksiyasi taom turi va og'irligini tanlagan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tayyorlash imkonini beradi.
❽ **Восточный повар (9-sahifaga qarang)** Avtomatik taom tayyorlash funksiyasi taom turi va og'irligini tanlagan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tayyorlash imkonini beradi.
❾ **Авто размораживание (10-sahifaga qarang)** Pechda 4 ta muzdan eritish rejimlari mavjud:
❿ **Быстрое размораживание (11-sahifaga qarang)** Ushbu funksiyadan faqat 0,5 kg go'sht qiymasini tezda muzdan eritib isitish uchun foydalaning.
⓫ **Меньше и Больше** • Avtomatik tayyorlash, avtomatik muzdan eritish, qarsildoq qilib isitish va muzdan eritish hamda gril funksiyalarida og'irlikni ko'paytirish yoki kamaytirish. • Oldindan belgilangan avtomatik ovqat tayyorlash dasturini uzoqroq yoki qisqaroq pishirish vaqtiga o'zgartirish.
⓬ **Установка времени** Soat va pishirish vaqtini belgilash.
⓭ **СТОП / СБРОС / ECO ON** • Jarayonni to'xtatish va kechikish vaqtidan boshqa barcha kiritilgan ma'lumotlarni o'chirish. • Energiya tejovchi rejimni yoqish (Tej-yoqil.)
⓮ **Старт / Быстрый старт** • Tanlangan taomni pishirishni boshlash uchun tugmani bir marta bosing. • Tezkor start funksiyasi tezkor start tugmasini bosishingiz bilan YUQORI quvvatda pishirish bo'yicha 30 soniyalik intervallarni o'rnatish imkonini beradi.

⚠ OGOHLANTIRISH

- Пожалуйста, положите тарелку, устойчивую к микроволнам, в центр круга.
- Пожалуйста, поместите решетку на керамическую тарелку правильно, согласно инструкции, и двигайте ее до соп рикосновения белых ручек со стенками камеры. Металлические прутья решетки должны быть установлены горизонтально, и в то же время не допускайте контакта металла решетки с камерой. Решетка должна находиться на керамической тарелке, в противном случае не исключается возможность искрения.

Pechni o'ramidan oching va uni tekis joyga qo'ying.



Установка часов

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

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

   ⓭ tugmani bosing.

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

2. Soatni o’rnatish uchun ⓬(10мин) tugmasini ketma-ket bosing va daqiqalarni o’rnatish ⓬(1мин / 1**с**ек) tugmasini ketma-ket bosing.

3. ❶ tugmani bosing. Soat sanashni boshlaydi.

Блокировкаот детей

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

1. ⓭ tugmani bosing.
2. Displeyda “L” paydo bo'lib, signal yangramaguncha ⓭ tugmani bosib turing. Agar soatni sozlasangiz, displeyda vaqt yo'q bo'ladi.
3. Displeyda esa “L” qoladi, bu bolalardan himoayalash qulfi hamon amal qilayotganini bildiradi. Bolalardan himoayalash qulfini bekor qilish uchun “L” yo'qolguncha ⓭ tugmani bosib turing.

Энергосбережение

TEJ-YOQ. funksiyasi displeyni o'chirib qo'ygan holda energiyani tejaydi. Shuningdek, jihoz 5 daqiqa davomida faol bo'lmasa, displey o'chadi.
⓭ tugmani bosing.
Displeyda “0” paydo bo'ladi.
⓭ tugmani bosing yoki eshik ochilishi yoki yopilishi bilan 5 daqiqadan so'ng, displey o'chadi.

Приготовление с использованием микроволновой энергии

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

1. ⓭ tugmani bosing.
2. Quvvatni tanlash uchun ❷ tugmasini ketma-ket bosing.
3 Tayyorlash vaqtini tanlash uchun ⓬ tugmasini ketma-ket bosing.
4. ⓮ tugmani bosing.

Mikroquvvat darajasi

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

Quvvat darajasi	Quvvat chiqishi	Foydalanish
yuqori	850 Vt (100%)	* Suv qaytanish. * Mol go'shti qiymasini qizartirib qovurish. * Parranda go'shti bo'laklari, baliq, sabzavotlarni pishirish. * Yumshoq go'sht bo'laklarini pishirish.
O'rtacha yuqori	680 Vt (80%)	* Barcha turdagi taomlarni isitish. * Go'sht va parrandani qovurish. * Qo'ziqorin hamda mollyuskalar va qisqichbaqqsimonlarni pishirish. * Tarkibida pishloq va tuxum bo'lgan taomlarni tayyorlash.
O'rtacha	510 Vt (60%)	* Pirog va obinonlarni pishirish. * Tuxum pishirish. * Shirin krem tayyorlash. * Guruch, sho'rva tayyorlash.
O'rtacha past	340 Vt (40%)	* Sariyog' va shokoladni eritish. * Qattiqroq go'sht bo'laklarini pishirish.
Past	170 Vt (20%)	* Barcha turdagi oziq-ovqatlarni muzdan eritish. * Sariyog' va shokoladni yumhsatish. * Muzqaymoqni yumshatish. * Xamirturushli xamirni oshirish.

Приготовление в два этапа

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

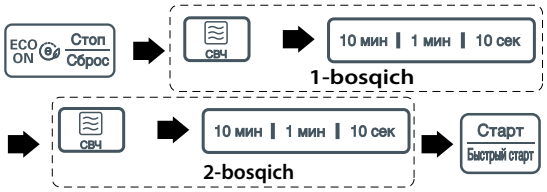
1. ⓭ tugmani bosing.
2. **1-bosqich.**

   Quvvatni tanlash uchun ❷ tugmasini ketma-ket bosing. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun ⓬ tugmasini ketma-ket bosing.

3. **2-bosqich.**

   Quvvatni tanlash uchun ❹ tugmasini ketma-ket bosing. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun ⓬ tugmasini ketma-ket bosing.

4. ⓮ tugmani bosing.



Быстрый старт

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

1. ⑬ tugmani bosing.

2. YUQORI quvvatda pishirish vaqtini tanlash uchun ⑭ tugmani takror bosing. Oxirgi bor bosishni yakunlashingizdan oldin pech ishga tushadi.

3 TEZKOR START rejimida ovqat tayyorlash vaqtida ⑭ tugmani takror bosgan holda pishirish vaqtini 10 daqiqagacha uzaytirishingiz mumkin.

GRILDA TAYYORLASH

Ushbu funksiya taomni qizartirib va qarsildoq qilib tayyorlash imkonini beradi.

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

KOMBINATSION TAYYORLASH

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

1. ⑬ tugmani bosing.
2. Tayyorlash rejimi kombinatsiyasini tanlash uchun ❹ tugmasini ketma-ket bosing
3 Tayyorlash vaqtini tanlash uchun ⑫ tugmasini ketma-ket bosing.
4. ⑭ tugmani bosing.

Русский повар

1. ⑬ tugmani bosing.
2. Taom turini tanlash uchun ❺ tugmasini ketma-ket bosing.
3. ⑭ tugmani bosing.

Mundirdagi kartoshka (rc-3)

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

Toifa	
1. Borsh (rc-1)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,7 kg	3000 g mol go'shti, to'g'ralgan
-Oziq-ovqat harorati : Xona	½ dona to'g'ralgan lavlagi ½ dona to'g'ralgan sabzi
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	½ to'g'ralgan piyoz 1 to'gralgan kartoshka 1 dona to'g'ralgan pomidor 100 g to'g'ralgan karam 1 sarimsoq boshi, maydalangan 1 osh qoshiq tomat pastasi 3 osh qoshiq ko'kat, to'g'ralgan 2 piyola suv yoki bulyon 1 choy qoshiq sirka Ta'mga qarab tuz va garmdori
Ko'rsatmalar	
1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovuting. 2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralarshtiring.	
2. Go'shtli solyanka (rc-2)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,7 kg	100 g to'g'ralgan sosika 1 to'g'ralgan piyoz
-Oziq-ovqat harorati : Xona	1 dona to'g'ralgan pomidor 3 dona tuzlangan bodring, to'g'ralgan
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	10 dona urug'i olingan zaytun 2 osh qoshiq tomat pastasi 3 piyola suv yoki bulyon Ta'mga qarab tuz va garmdori
Ko'rsatmalar	
1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovuting. 2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralarshtiring	
3. Mundirdagi kartoshka (rc-3)	**Ko'rsatmalar**
-Vazn cheklovi : 0,2~0,8 kg	1. 180~220 g o'rta kattalikdagi kartoshkani tanlang. Ularni yuvib quriting. Kartoshkalarni sanchqich bilan bir necha marta teshing.
-Oziq-ovqat harorati : Xona	
-Idish-tovoq : Shishali taglik	2. Kartoshkalarni o'choqqa soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.
	3. Tayyorlangandan so'ng alyumin folgaga o'ralgan holda kartoshkani 5 daqiqa qoldiring.
4. Tovuqli kabob (rc-4)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 0,4 kg	400 g tovuq sonlari (terisi shilingan, 2,5 sm qalinlikda)
-Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan	1 osh qoshiq tomat pastasi 1 sarimsoq boshi, maydalangan
-Idish-tovoq : Oqizuvchi idishga osing	1 osh qoshiq saryog' Ta'mga qarab tuz va garmdori 2~3 dona yog'ochli cho'p
Ko'rsatmalar	
1. Tovuq go'shti, tomat pastasi, sarimsoq, saryog',tuz va murchni idishga solib yaxshiab aralashtiring. 2. Tovuq go'shtining parchalarini yog'ochli cho'pga o'tkazib chiqing. Go'sht cho'pning o'rtasidan o'tsin. 3. Uni tomib sidiriladigan idishga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.	
5. Lososli kabob (rc-5)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 0,4 kg	400 g losos filesi (2,5 sm qalinlikda)
-Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan	2 osh qoshiq limon sharbati 1 osh qoshiq saryog' 1 osh qoshiq yog'
-Idish-tovoq : Oqizuvchi idishga osing	Ta'mga qarab tuz va garmdori 2~3 dona yog'ochli cho'p

Toifa

Ko’rsatmalar

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

6. Chuchvara (rc-6)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 0,3 kg	15~20 muzlatilgan chuchvara
-Oziq-ovqat harorati : Muzlatilgan	2 ½ payola suv 1 dafna bargi
-Idish-tovoq : Mikroto’lqin o’choqqa bardoshli idish	Ta’mga qarab tuz va garmdori

Ko’rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovuting.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.

7. Bifstrogan (rc-7)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 0,3 kg	400 g to’g’ralgan mol go’shti
-Oziq-ovqat harorati : Xona	2 to’g’ralgan piyoz 1 piyola qaymoq
-Idish-tovoq : Mikroto’lqinli xavfsiz tovoq	1 osh qoshiq tomat pastasi 1 osh qoshiq un 1 osh qoshiq yog’ 3 osh qoshiq ko’kat, to’g’ralgan 1 piyola suv yoki bulyon Ta’mga qarab tuz va garmdori

Ko’rsatmalar

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

8. Lososli kulebyaka (rc-8)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 0,3 kg	130 g muzlagan qatlamali xamir, yumshatilgan
-Oziq-ovqat harorati : Xona	100 g losos filesi, to’g’ralgan ½ dona to’g’ralgan piyoz
-Idish-tovoq : Shishali taglik	1 dona qaynatilgan tuxum Ta’mga qarab tuz va garmdori 1 dona tuxum sarig’i

Ko’rsatmalar

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

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

Toifa

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

11. Shi (rc11)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,5 kg	3000 g mol go’shti, to’g’ralgan
-Oziq-ovqat harorati : Xona	200 g to’g’ralgan karam 1 to’g’ralgan piyoz
-Idish-tovoq : Mikroto’lqinli xavfsiz tovoq	1 dona sabzi, to’g’ralgan 3 osh qoshiq ko’kat, to’g’ralgan 3 piyola suv yoki bulyon Ta’mga qarab tuz va garmdori

Ko’rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovuting.
2. Taomni pechkaga qo’ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralarshtiring.

12. Yovg’on xo’rda (rc12)	**Masalliqlar**
	500 g to’g’ralgan treska balig’i
-Vazn cheklovi : 1,7 kg	2 kartoshka, to’g’ralgan
-Oziq-ovqat harorati : Xona	1 dona piyoz parrak qilib kesiladi 1 dona to’g’ralgan sabzi
-Idish-tovoq : Mikroto’lqinli xavfsiz tovoq	¼ piyola aroqpiyola suv yoki bulyon 2 dona dafna bargi Ta’mga qarab tuz va garmdori

Ko’rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovuting.
2. Taomni pechkaga qo’ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralarshtiring.
3. Pishgandan so’ng dasturxonga tortishdan oldin aralashtiring va ko’katlar bilan bezang.

13. Baliqli rastegay (rc13)	**Masalliqlar**
	130 g muzlagan qatlamali xamir,
-Vazn cheklovi : 0,3 kg	yumshatilgan \ 100 g oq baliq filesi
-Oziq-ovqat harorati : Xona	3 osh qoshiq shampinyon
-Idish-tovoq : Shishali taglik	qo’ziqorini \ 3 osh qoshiq pishirilgan guruch \ Ta’mga qarab tuz va garmdori \ 1 dona tuxum sarig’i

Ko’rsatmalar

1. Katta idishga baliq filesi, shampinyon qo’ziqorinlar, pishirilgan guruch, tuz va murch soling va hamasini yaxshilab aralashtiring.
2. Xamirni 2 qismga ajrating va 2mm qalinlikda o’qlov bilan yoying va baliq qiymasini uning ustiga soling. Xamirni buking va burchaklarini yopishtirib chiqing.
3. Ustiga aralashtirilgan tuxum sarig’ini surting va pergament qog’oziga joylashtirib chiqing.
4. Taomni pechkaga qo’ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo’ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.

14. Gulyash (rc14)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,0 kg	500 g mol yoki cho’chqa go’shti,
-Oziq-ovqat harorati : Xona	to’g’ralgan \ 2 dona to’g’ralgan piyoz \ 1 osh qoshiq un
-Idish-tovoq : Mikroto’lqinli xavfsiz tovoq	3 osh qoshiq tomat pastasi 1 dafna bargi \ 1 piyola suv yoki bulyon \ Ta’mga qarab tuz va garmdori

Ko’rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovuting.
2. Taomni pechkaga qo’ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralarshtiring.
3. Pishgandan so’ng dasturxonga tortishdan oldin aralashtiring va ko’katlar bilan bezang.

Французский повар

1. ⓭ tugmani bosing.
2. Taom turini tanlash uchun ❻ tugmasini ketma-ket bosing.
3. ⓮ tugmani bosing.

Toifa

1.Fransuzccha piyozli sho'rva (Fc-1)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,5 kg	4 piyoz yupqa to'g'raladi
-Oziq-ovqat harorati : Xona	50 g. saryog' \ 1 choy qoshiq shaker \ 1 osh qoshiq un \ 3 bo'lak mol go'shti \ ½ piyola qizil vino
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	8 parrrak fransuz noni \ 1 piyola qirg'ichdan o'tkazilgan pishloq

Ko'rsatmalar

1. Cook onions in a frying pan with butter and sugar until golden brown.
2. Piyozani yog'langan va shakar solingan tovada sarg'ayguncha qovuring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovuting.
3. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralarshtiring.
4. Tayyor bo'lgandan so'ng sho'rvani aralashtiring va taom tortiladigan idishlarga soling.
5. 1 parrak nonni har bir sho'rva ustiga qo'yib uning ustidan bir parrak pishloq qo'ying. Mikro to'lqinli pechda 800 vat quvvatda 2~3 daqiqa davomida pishloq erigunga qadar pishiring.

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

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 sovuting.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.
3. Pishirlgandan so'ng hosil bo'lgan qobiqlarni olib tashlang va kremli sho'rvani 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.
2. Sut va tovuq go'shtini qo'shing va past olovda quyilgunga qadar pishiring.

3.Ismaloqdan tayyorlangan kremli sho'rva (Fc-3)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,2 kg	600 g sabzavotlardan tayyorlangan pyure \ 1 ½ parcha tovuq go'shti
-Oziq-ovqat harorati : Xona	2 osh qoshiq un \ 2 osh qoshiq saryog' \ 1 piyola krem
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	Ta'm berish uchun muskat yong'oq, tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

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

Toifa

*** Sabzavotli pyure**

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

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

4.Ratatuy (Fc-4)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,5 kg	1 dona piyoz parrak qilib kesiladi
-Oziq-ovqat harorati : Xona	1 dona baqlajon parrak qilib kesiladi
-Idish-tovoq : Mikroto'lqin o'choqqa bardoshli idish	1 dona sukini parrak qilib kesliadi
	1 dona rangli shiring bulg'or qalampiri parrak qilib kesiladi
	3 dona pomidor to'g'raladi
	1 osh qoshiq tomat pastasi
	2 bosh sarimsoq maydalanadi
	1 osh qoshiq ko'kat tog'raladi
	2 osh qoshiq sirka
	1 choy qoshiq shaker
	Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

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

5.Ezilgan pomidorlar (Fc-5)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,2 kg	4 dona o'rtacha pomidor
-Oziq-ovqat harorati : Xona	Ta'mga qarab tuz va garmdori
-Idish-tovoq : Mikroto'lqin o'choqqa bardoshli idish	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 masalliqlarni idishga soling va yaxshilab aralashtiring.
3. Go'shtli qiymani pomidor ichiga solib chiqing va qalpoqchasini kiydiring.
4. To'ldirilgan pomidorlarni idishga qo'ying va selofan bilan yoping.
5. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.

6.To'ldirilgan shampinyon (Fc-6)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 0,5 kg	15~20 dona poyasi olingan shampinyon qo'ziqorini
-Oziq-ovqat harorati : Xona	Ichini to'ldirish
-Idish-tovoq : Issiqlikka bardosh shisha idish	50 g qirg'ichdan o'tkazilgan pishloq

Ko'rsatmalar

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

*** Ichni to'ldirish**

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

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

Toifa

7. Julienli bulochka (Fc-7)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 0,8 kg	4~5 bulochka
-Oziq-ovqat harorati : Xona	Ichini to'ldirish
-Idish-tovoq : Issiqlikka bardosh shisha idish	50 g qirg'ichdan o'tkazilgan pishloq

Ko'rsatmalar

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

*** Ichni to'ldirish**

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

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

8. Paltusli (baliq turi) steyk (Fc-8)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 0,2 kg	200 g paltus go'shti
-Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan	1 osh qoshiq limon sharbati
-Idish-tovoq : Oqizuvchi idishga osing	1 osh qoshiq yog'
	Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

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

9.Cho'chqa filesi bekonda baqlajon bilan (Fc-9)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,2 kg	400 g cho'chqa filesi
-Oziq-ovqat harorati : Xona	8 parrak bekon
-Idish-tovoq : Issiqlikka bardosh shisha idish	½ dona baqlajon
	2 osh qoshiq zaytun yog'i
	Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

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

10.Olxo'rili jo'ja oyoqlari (Fc10)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,2 kg	1 dona kesilgan piyoz
-Oziq-ovqat harorati : Xona	1 dona to'g'ralgan sabzi
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	500 g jo'ja oyog'i
	15 dona danag olingan va ikkiga bo'lingan olxo'ri
	1 piyola jo'ja qiymasi
	Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

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

Итальянский повар

1. ⑬ tugmani bosing.
2. Taom turini tanlash uchun ⑦ tugmasini ketma-ket bosing.
3. ⑭ tugmani bosing.

Toifa

1.Dengiz taomlari qo'shilgan qaymoqli sho'rva (Ic-1)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 0,5 kg	1 to'gralgan kartoshka
-Oziq-ovqat harorati : Xona	½ to'g'ralgan piyoz
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	2 osh qoshiq ko'katlar
	1 bog' seldr to'g'ralgan
	200 g dengiz taomi (tozalangan va archilgan)
	2 osh qoshiq yog'
	Ta'mga qarab tuz va garmdori
	600 g. Kremli sho'rva

Ko'rsatmalar

1. Tovoqqa kartoshka, piyoz, ko'katlar, seldr, dengiz taomlari, yog' tuz va garmdori soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.
3. Tayyor bo'lgandan keyin qorishmani qo'shing va 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.
2. Sut va tovuq go'shtini qo'shing va past olovda quyilgunga qadar pishiring.

2.Sho'rva (Ic-2)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,5 kg	2 tuxum \ 4 osh qoshiq suxarik
-Oziq-ovqat harorati :Xona	2 osh qoshiq qirg'ichdan chiqarilgan pishloq \ 5 piyola suv
-Idish-tovoq: Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	Ta'm berish uchun muskat yong'oq, tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

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

3.Baqlajon va pomidor va pishloq (Ic-3)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,0 kg	1~2 baqlajon
-Oziq-ovqat harorati : Xona	1~2 pomidor
-Idish-tovoq : Issiqlikka bardosh shisha idish	Ta'mga qarab tuz va garmdori
	100 g. qirg'ichdan chiqarilgan pishloq

Ko'rsatmalar

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

4.Tunets balig'i va non bilan to'ldirilgan bulg'or qalampiri (Ic-4)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,5 kg	4 dona rangli shirin bulg'or qalampiri
-Oziq-ovqat harorati : Xona	2 konservali tunets
-Idish-tovoq : Mikroto'lqin o'choqqa bardoshli idish	2 dona qora non, maydalangan
	1 sarimsoq boshi, maydalangan
	100 g. parmesan pishlog'i
	Ta'mga qarab tuz va garmdori
	200 g. pomidor pyuresi

O`zbek

Ko’rsatmalar

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

5. Lazaniya (lc-5)

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

Go’sht qiymasi uchun masalliqlar

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

Ko’rsatmalar

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

*** Go’sht va pomidor pyuresi**

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

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

6.Spagetti boloneza (lc-6)

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

Boloneza sousi uchun masalliqlar

1 osh qoshiq zaytun yog’i
1 to’g’ralgan piyoz
1 sarimsoq boshi, maydalangan
400 g mol go’shti \ 100 g tomat pastasi \ 2 maydalangan pomidor
1 osh qoshiq quritilgan ko’katlar
Ta’mga qarab tuz va garmdori

Lapsha uchun masalliqlar

150 g lapsha, qadog’ida ko’rsatilgandek tayyorlangan
1 osh qoshiq parmesan pishlog’i

Ko’rsatmalar

1. Boloneza sousining barcha masalliqlarini chuqur idishga soling va yaxshilab aralashtiring. Plastic qopqoq bilan yopib sovuting.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlanish davomida kamida ikki marta aralarshtiring.
3. Tayyor bo’lgandan keyin boloneza sousini tayyorlangan lapshaga quying va torishdan oldin ustiga parmesan pishlog’i yoki boshqa xohlagan narsangiz bilan bezang.

7. Spagetti karbonara (lc-7)

-Vazn cheklovi : 0,4 kg
Oziq-ovqat harorati : Xona
Idish-tovoq : Mikroto’lqinli xavfsiz tovoq

Karbonara sousi uchun masalliqlar

100 g dudlangan va urilgan bekon
1 sarimsoq boshi, maydalangan
½ piyola kerm
4 dona tuxum sarig’i
100 g. parmesan pishlog’i
Ta’mga qarab tuz va garmdori

Lapsha uchun masalliqlar

150 g lapsha, qadog’ida ko’rsatilgandek tayyorlangan
1 osh qoshiq parmesan pishlog’i

Ko’rsatmalar

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

8. Rizotto (lc-8)

-Vazn cheklovi : 1,2 kg
-Oziq-ovqat harorat : Xona
-Idish-tovoq : Mikroto’lqinli xavfsiz tovoq

Masalliqlar

200 g rizotto guruchi
1 ½ piyola suv yoki suyuqlik
200 g urilgan mol go’shti
2 tuxum \ 1 to’g’ralgan piyoz
50 g gorox \ ½ piyola sut
100 g. qirg’ichdan chiqarilgan pishloq
Ta’mga qarab tuz va garmdori

Ko’rsatmalar

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

9. Pitsa (lc-9)

-Vazn cheklovi : 0,4 kg
-Oziq-ovqat harorat : Xona
-Idish-tovoq : Issiqqa chidamli shisha idish

Masalliqlar

Oldindan pishirilgan xamir
Ustiga solinadigan masalliq:
3 osh qoshiq tomatli sous
30 g kesilgan sosiska
½ to’g’ralgan piyoz
2 kesilgan qo’ziqorin
½ yashil garimdori
100 g to’g’ralgan Motsarella pishlog’i

Ko’rsatmalar

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

*** Oldindan pishirilgan xamir**

120 g universal un
1 choy qoshiq faol xamirturush va ⅓ choy qoshiq tuz
1 choy qoshiq shaker
70 ml iliq suv 1 choy qoshiq ekstra zaytun yog’I, va ozgina ustiga surish uchun yog’

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

10. Olmali chipslar (lc10)

-Vazn cheklovi : 1
-Oziq-ovqat harorat : Xona
-Idish-tovoq : Shishali taglik

Masalliqlar

½ olma
1 piyola shakarli suv (1 piyola suv + 2 osh qoshiq shakar)

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

Восточный повар

1. ⓭ tugmani bosing.
2. Taom turini tanlash uchun ❽ tugmasini ketma-ket bosing.
3. ⓮ tugmani bosing.

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

Ko'rsatmalar

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

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

Ko'rsatmalar

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

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

Ko'rsatmalar

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

4. Palov (Oc-4)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,2 kg	3000 g mol go'shti, to'g'ralgan
-Oziq-ovqat harorati : Xona	1 to'g'ralgan piyoz
	1 dona sabzi, to'g'ralgan
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	3 dona maydalangan sarimsoq
	1 choy qoshiq zafaron
	Ta'mga qarab tuz va garmdori
	200 g yuvilgan lazer guruchi
	2 piyola suv yoki bulyon

Toifa

Ko'rsatmalar

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

5. Ziravorli jo'ja (Oc-5)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,5 kg	400 g jo'ja soni, mayda kesilgan
-Oziq-ovqat harorati : Xona	¼ piyola zaytun yog'i
	2 to'g'ralgan piyoz
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	4 dona maydalanga sarimsoq
	1 dona zanjabil ildizi, tozalangan
	1 dona dolchin cho'pi
	2 dona quritilgan chili qalampiri
	1 choy qoshiq zafaron
	400 g tomat pastasi
	½ payola suv yoki bulyon
	½ payola qatiq
	1 osh qoshiq limon sharbati
	Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

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

6.Shaurma (Oc-6)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 0,8 kg	4~6 lavash yoki yupqa non
-Oziq-ovqat harorati : Xona	200 g qovurilgan jo'ja soni, to'gralgan
-Idish-tovoq : Mikroto'lqin o'choqqa bardoshli idish	1 dona to'g'ralgan pomidor
	1 dona to'g'ralgan bodring
	3 osh qoshiq ko'kat, to'g'ralgan
	Sous:
	1 osh qoshiq mayonez
	1 osh qoshiq qaymoq
	1 osh qoshiq ketchup
	1 sarimsoq boshi, maydalangan

Ko'rsatmalar

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

7. Chachochbili (Oc-7)	**Masalliqlar**
-Vazn cheklovi : 1,7 kg	1 kg tovuq go'shti, to'g'ralgan
-Oziq-ovqat harorati : Xona	1 shirin bulg'or qalampiri, to'g'ralgan
	1 to'g'ralgan piyoz
-Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	1 dona to'g'ralgan pomidor
	2 bosh sarimsoq maydalanadi
	½ qizil yoki oq vino
	3 osh qoshiq ko'kat, to'g'ralgan
	1 osh qoshiq achichq qalampir
	½ osh qoshiq za'faron
	Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

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

Toifa	
8. Baqlajon ikrasi (Oc-8) -Vazn cheklovi : 1,2 kg -Oziq-ovqat harorati : Xona -Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	**Masalliqlar** 2 archilgan va to'g'ralgan baqlajon 1 shirin bulg'or qalampiri, to'g'ralgan 1 dona mayda to'g'ralgan piyoz 1 dona mayda to'g'ralgan pomidor 2 osh qoshiq to'g'ralgan ko'katlar 2 dona maydalangan sarimsoq 1 osh qoshiq zaytun yog'i 1 choy qoshiq shaker Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

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

9. Satsivi (Oc-9) -Vazn cheklovi : 1,7 kg -Oziq-ovqat harorati : Xona -Idish-tovoq : Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq	**Masalliqlar** 250 g yong'oq 1 dona piyoz 2 bosh sarimsoq maydalanadi ½ osh qoshiq za'faron ½ choy qoshiq dolchin 1 ½ payola suv yoki bulyon 1 kg tovuq yoki kurka go'shti, to'g'ralgan 1 osh qoshiq anor suvi Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

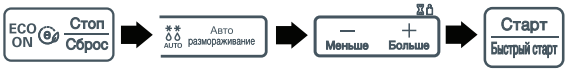
1. Qozonga yong'oq, piyoz, sarimsoq, za'faron, dolchin va suv soling hamda blender yordamida yaxshilab arallashtiring.
2. Yong'oq aralashmasi, tovuq go'shti, anor suvi, tuz va murchni chuqur idishga soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovuting.
3. Taomni pechkaga soling.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

10. Xinkali (Oc10) -Vazn cheklovi : 0,6 kg -Oziq-ovqat harorati : Muzlatilgan -Idish-tovoq : Mikroto'lqin o'choqqa bardoshli idish	**Ko'rsatmalar** 1. Muzlatilgan xinkalini idishga soling. Yaxshi natija olish uchun bitta qatordan qo'yib chiqing. Selofan bilan ustini yoping. 2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.

размораживание продуктовАвтоматическое

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

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



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

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

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

Toifa	
1.Go'sht (dEF1) -Vazn diapazonlari : 0,1 ~ 4,0 kg -Anjom : Mikroto'lqinlarga bardosh likopcha	**Ko'rsatmalar** Chopilgan go'sht, file steyki, tushenka uchun bo'laklar, fileli steyk, tushenkali go'sht, rostbif, bif burger, cho'chqa go'shti, qo'y go'shti, sosika, kotletalar (2 sm). Eritilgandan so'ng, alyumin folgaga o'rlagan holda 5-15 daqiqa davomida qoldiring.
2. Tovuq go'shti (dEF2) -Vazn diapazonlari : 0,1 ~ 4,0 kg -Anjom : Mikroto'lqinlarga bardosh likopcha	**Ko'rsatmalar** Butun tovuq go'shti, oyoqlari, ko'kragi, kurka ko'kragi (2,0 kg). Eritilgandan so'ng, alyumin folgaga o'rlagan holda 20-30 daqiqa davomida qoldiring.
3. Baliq (dEF3) -Vazn diapazonlari : 0,1 ~ 4,0 kg -Anjom : Mikroto'lqinlarga bardosh likopcha	**Ko'rsatmalar** File, steyk, butun baliq, dengiz taomlari. Eritilgandan so'ng, alyumin folgaga o'rlagan holda 10-20 daqiqa davomida qoldiring.
4. Muzlatilgan sabzavotlar(dEF4) -Vazn diapazonlari : 0,1 ~ 2,0 kg -Anjom : Mikroto'lqinga bardosh tovoq	**Ko'rsatmalar** Aralashtirgan sabzavo tlar. 1. Muzlatilgan oziq-ovqatni mikroto'lqinga bardosh tovoqqa joylashtiring. 2. Pechkaga soling. 3. Vaznni sozlang va boshlash tugmasini bosing. Signal chalgandan so'ng eshikni oching va aralashtiring. 4. Eritilgandan so'ng 5 daqiqa qoldiring.

Быстрое размораживание

Pechda mikroto'lqin bilan tezkor muzdan eritish funksiyasi mavjud (GO'SHT). Ushbu funksiyadan faqat 0,5 kg go'sht qiymasini tezda muzdan eritish uchun foydalaning.
Bu oziq-ovqat ichkarisi muzdan erishi uchun bir pas dam berib qo'yishni talab qiladi.

1. ⑬ tugmani bosing.
   Muzdan eritmoqchi bo'lgan oziq-ovqatni o'lchab oling. Oziq ovqatdan metal bo'lgan bog'lam va o'ramlarni olib tashlaganingizga ishonch hosil qiling; so'ng, oziq-ovqatni pechga qo'ying pech eshikchasini yoping.
2. Taom turini tanlash uchun ⑩ tugmasini ketma-ket bosing. Pech avtomatik ravishda ishga tushadi.
3. Muzdan eritish jarayonida pech signal chaladi, shu vaqtda pech eshikchasini ochib, oziq-ovqatni ag'darib qo'ying va oziq-ovqat bir xilda muzdan eritishi uchun bo'laklarni bir-biridan ajrating.Muzdan erigan bo'laklarni pechdan oling yoki muzdan erishini sekinlashtirish uchun ularni folga bilan ekranlab qo'ying. Oziq-ovqatlarni ko'zdan kechirgach, pech eshikchasini yoping va muzdan eritishni davom ettirish uchun ⑭ ni bosing.
   Pech eshikchasini ochmaguningizcha, pech oziq-ovqatlarni muzdan eritishda davom etadi (hatto muzdan eritish haqidagi signal chalingandan keyin ham).

AVTOMATIK MASSANI MUZDAN ERITISH YO'RIQNOMASI

Go'sht qiymasini tez muzdan eritish uchun shu funksiyadan foydalaning. Go'shtni o'ramidan to'liq ochib oling. Qiymani mikroto'lqinda pishirishga yaroqli idishga soling. Pech signal berganda, qiymani mikroto'lqinli pechdan olib, ag'daring va yana qaytib pechga qo'ying. Jarayonini davom ettirish uchun (13) ni bosing.Dastur yakunlangach, qiymani mikroto'lqinli pechdan olib, folga bilan o'rang va 5-15 daqiqa yoki butunlay muzdan eriguncha dam berib qo'ying.

Санат	
Chopilgan go'sht -Vazn diapazonlari : 0,5 kg -Anjom : Mikroto'lqinlarga bardosh likopcha	**Нұсқаулықтар** Chopilgan go'sht. Signal chalganida, oziq-ovqatni pechkadan chiqaring, uni aylantiring va qaytadan pechkaga joylashtiring. Eritilgandan so'ng 10~15 daqiqa qoldiring.

Uzoqroq yoki qisqaroq pishirish

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

AVTOMATIK PISHIRISH yoki AVTOMATIK QAYTA ISITISH dasturlarida, agar taom haddan ortiq pishirib yuborilganligi yoki yetarlicha pishmaganligi aniqlansa, ⑪ tugmasini bosgan holda pishirish vaqtini uzaytirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.
Avtomatik funksiyasiz pishirganda, istalgan vaqt ⑪ tugmasini bosgan holda pishirish vaqtini uzaytirishingiz mumkim.
Pishirish jarayonini to'xtatishga hech qanday hojat yo'q.

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

Texnik xususiyatlari

MF654 ✳✳✳ seriyalar		
Quvvat kirish		230 V ~ 50 Gts
Chiqish		850 vt (IEC60705 standart)
Mikroto'lqin chastotasi		2450 MGts ± 50 MGts (Guruh 2/Klass B)
Tashqi o'lchami		485mm(E) x 285mm(B) x 385mm(Q)
Elektr quvvati iste'moli	Maks.	2350 vt
	Mikroto'lqin	1250 vt
	Gril	1150 vt

O`zbek

Eski jihozlarni utilizatsiya qilish

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

Страна происхождения: Китае
Дата производства: Смотрите на рейтинг этикеток

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

ЛГ Електронікс Тьянджін Еплайєнсіс Ко., Лтд", Ксін Діан Роуд, Бейчен Дістрікт, Тьянджін, 300402, Китай
Імпортер в Україні: ПІІ 'ЛГ Електронікс Україна', Україна, 01004, м. Київ, вул. Басейна, 4 (літера А),
тел.: +38 (044) 201-43-50, факс: +38 (044) 201-43-73