

# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

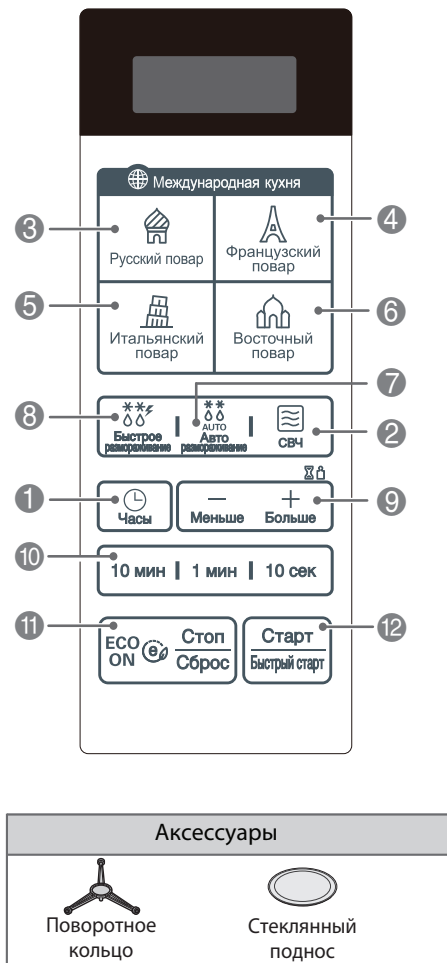
Серия MS204 \*\*\* MS20R4 \*\*\* MS20F4 \*\*\*  
(дополнительно, проверьте спецификацию модели)



MFL68119921

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

## Панель управления



Орган управления	
1	<b>Часы</b> ( См. стр. 2 ) Установка времени приготовления пищи и часы
2	<b>СВЧ</b> ( См. стр. 3 ) В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности.
3	<b>Русский повар</b> ( См. стр. 3 ) Режим Русский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
4	<b>Французский повар</b> ( См. стр. 4 ) Режим Французский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
5	<b>Итальянский повар</b> ( См. стр. 6 ) Режим Итальянский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
6	<b>Восточный повар</b> ( См. стр. 7 ) Режим Восточный повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
7	<b>Авто размораживание</b> ( См. стр. 8 ) Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки Авто размораживание.
8	<b>Быстрое размораживание</b> ( См. стр. 9 ) Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0.5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.
9	<b>Меньше и Больше</b> Установка времени приготовления и вес пищи.
10	<b>Установка времени</b> Установка времени приготовления пищи и часы.
11	<b>СТОП / СБРОС / ECO ON</b> • Выключение и очистка всех параметров приготовления, за исключением текущего времени. • Энергосбережение
12	<b>Старт / Быстрый старт</b> • Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз. • Функция быстрого запуска позволяет устанавливать 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска.

## Установка часов

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

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

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

## Блокировка от детей

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

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



## Энергосбережение

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

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



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



## Приготовление с использованием микроволновой энергии

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

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

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

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



УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
<b>ВЫСОКИЙ</b>	700 Вт (100%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кипячение воды</li> <li>Говяжий фарш</li> <li>Куски домашней птицы, рыба, овощи</li> <li>Приготовление нежных кусков мяса</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ</b>	560 Вт (80%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разогревание</li> <li>Поджаривание мяса и домашней птицы</li> <li>Приготовление грибов и моллюсков</li> <li>Приготовление блюд с сыром и яйцами</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ</b>	420 Вт (60%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выпечка кексов и лепешек</li> <li>Приготовление яиц</li> <li>Приготовление крема</li> <li>Приготовление рисовых блюд, супов</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ НИЗКИЙ</b>	280 Вт (40%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оттаивание</li> <li>Расплавление сливочного масла и шоколада</li> <li>Приготовление менее нежных кусков мяса</li> </ul>
<b>НИЗКИЙ</b>	140 Вт (20%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Размягчение сливочного масла и сыра</li> <li>Размягчение мороженого</li> <li>Заквашивание дрожжевого теста</li> </ul>

## Приготовление в два этапа

Во время приготовления в два этапа вы можете открывать дверцу печи, чтобы проверить пищу. Закройте дверцу печи,

нажмите кнопку **12** и текущий этап приготовления продолжится. В конце 1 этапа подается звуковой сигнал и начинается 2 этап.

Если вы захотите стереть программу приготовления из

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

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

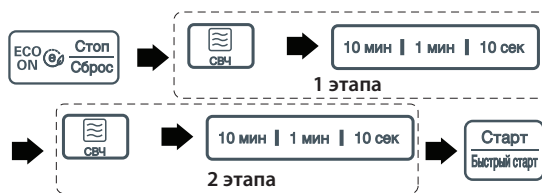
Нажмите кнопку **2** повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

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

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

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

- Нажмите кнопку **12**.



## Быстрый старт

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

секундными интервалами нажатием кнопки **12**.

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

**Ваша печь будет автоматически ворк.**

В режиме **12** последовательными нажатиями

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

## Русский повар

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



### Картофель в мундире (гс-3):

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

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

- Нажмите кнопку **12**.



### Рецепты от Русский повар

#### 1. Борщ (гс-1)

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

#### Ингредиенты

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

#### Инструкции

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

## Рецепты от Русский повар

### 2. Мясная солянка Ингредиенты

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

#### Инструкции

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

### 3. Картофель в мундире Инструкция

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

### 4. Мясо в горшочках Ингредиенты

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

#### Инструкции

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

### 5. Пельмени Ингредиенты

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

#### Инструкции

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

### 6. Стейк лосося на пару Ингредиенты

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

## Рецепты от Русский повар

### Инструкции

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

### 7. Форель с овощами Ингредиенты

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

#### Инструкции

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

### 8. Гречневая каша Инструкция

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

## Французский повар

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



## Рецепты от Французский повар

### 1. Французский луковый суп Ингредиенты

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

#### Инструкции

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

## Рецепты от Французский повар

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

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

**Ингредиенты**

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

**Инструкции**

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

**\* Крем-суп**

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

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

**3. Крем-суп из шпината (Fc-3)**

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

**Ингредиенты**

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

**Инструкции**

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

**\* Овощное пюре**

400 г измельченного шпината;  
2 измельченные луковицы;  
4 столовых ложки воды.

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

**4. Рататуй (Fc-4)**

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

**Ингредиенты**

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

**Инструкции**

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

## Рецепты от Французский повар

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

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

**Инструкции**

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

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

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

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

**Инструкции**

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

**Начинка**

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

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

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

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

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

**Инструкции**

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

**Начинка**

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

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

## Рецепты от Французский повар

- 8. Куриные ножки с черносливом (Fc-8)**
- Ингредиенты**
- 1 нарезанная кольцами луковича;
  - 1 морковь, нарезанная ломтиками ;
  - 500 г куриных ножек ;
  - 15 половинок чернослива, без косточек;
  - 1 чашка куриного бульона;
  - Соль и перец по вкусу.
- Вес : 1,2 кг  
Температура продукта : Комнатная  
- Посуда : Чаша для микроволновой печи

### Инструкции

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

## Итальянский повар

- (1). Нажмите кнопку **f1**.
- (2). Нажмите кнопку **5** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- (3). Нажмите кнопку **f12**.



## Рецепты от Итальянский повар

- 1. Крем-суп с морепродуктами (Ic-1)**
- Ингредиенты**
- 1 нарезанная картошка;
  - 1/2 нашинкованной луковичи;
  - 2 столовые ложки измельченной свежей зелени;
  - 1 порубленный стебель сельдерея;
  - 200 г очищенных и выпотрошенных морепродуктов;
  - 2 столовые ложки растительного масла;
  - Соль и перец по вкусу;
  - 600 г крем-супа.
- Вес : 0,5 кг  
Температура продукта : Комнатная  
- Посуда : чаша для микроволновой печи

### Инструкции

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

### \* Крем-суп

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

1. Растопите масло на 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)**
- Ингредиенты**
- 2 яйца;
  - 4 столовые ложки сухарной муки;
  - 2 столовые ложки натертого сыра;
  - 5 чашек воды;
  - Мускатный орех, соль и перец по вкусу.
- Вес : 1,5 кг  
Температура продукта : Комнатная  
- Посуда : чаша для микроволновой печи

### Инструкции

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

## Рецепты от Итальянский повар

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

### Инструкции

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

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

### Инструкции

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

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

### Инструкции

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

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

### Инструкции

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

## Рецепты от Итальянский повар

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

## 7. Ризотто (1с-7) Ингредиенты

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

## Инструкции

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

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

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

## Инструкции

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

## Восточный повар

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



## Рецепты от Восточный повар

## 1. Суп харчо (Ос-1) Ингредиенты

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

## Рецепты от Восточный повар

## Инструкции

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

## 2. Азу (Ос-2) Ингредиенты

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

## Инструкции

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

## 3. Долма (Ос-3) Ингредиенты

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

## Инструкции

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

## 4. Плов (Ос-4) Ингредиенты

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

## Инструкции

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

## Автоматическое размораживание продуктов

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

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

(2). Нажмите кнопку **7**.  
Выбор требуемой категории произ-водится последовательными нажатиями;

(3). Задайте желаемый вес. Нажмите на сектор **9** кнопки ввода веса.

(4). Нажмите кнопку **12**.



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

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

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

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

### 5. Курица в карри Ингредиенты

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

#### Инструкции

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

### 6. Шаурма Ингредиенты

- (Ос-6)  
- Вес : 0.8 кг  
Температура продукта : Комнатная  
- Посуда : блюдо для микроволновой печи
- 4~6 лаваша или тонких пшеничных лепешек;  
200г куриных грудок, сваренных и измельченных;  
1 помидор, измельчить;  
1 огурец, измельчить;  
3 столовые ложки измельченной свежей зелени;  
Соус:  
1 столовая ложка майонеза;  
1 столовая ложка сметаны;  
1 столовая ложка кетчупа;  
1 измельченный зубчик чеснока

#### Инструкции

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

### 7. Баклажанная икра Ингредиенты

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

#### Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску, тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней 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.

### 8. Хинкали (Ос-8) Ингредиенты

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



## Быстрое размораживание

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

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

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



### ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

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

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

## Увеличение и уменьшение времени приготовления

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

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

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

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

- Нажмите кнопку **12**.

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



## Технические характеристики

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