

LG NEOCHEF

Кулинарная книга LG NeoChef™

ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ
для микроволновой печи



Приглашаем
в ресторан
LG NeoChef!



Smart
Diagnosis™

3:00

Auto Cook



Manual Cook



Приглашаем
в ресторан
LG NeoChef

Мы рады Вам представить уникальную книгу рецептов, разработанных специально для микроволновой печи LG NeoChef.

Здесь собраны лучшие авторские блюда (разнообразные завтраки, закуски, горячее и десерты) от гастрономических блогеров Казахстана - Дании Альтаевой и Мадины Джетписовой, а также рецепты популярного кулинарного портала в Узбекистане «ZIRA».



Почему именно LG NeoChef?

LG NeoChef – это инновационные микроволновые печи с технологией Smart Inverter.

Технология LG Smart Inverter обеспечивает высокую мощность в 1000 Вт и точность её регулировки, за счет чего продукты размораживаются, подогреваются и готовятся более равномерно, а блюда порадуют Вас разнообразием.

Высокая мощность в 1000 Вт позволяет готовить любимые блюда за меньшее время по сравнению с традиционными микроволновыми печами.

Точный контроль мощности микроволн обеспечивает более быстрый и равномерный подогрев блюд для получения лучшего вкуса, а также более равномерное и быстрое размораживание продуктов, сохраняя их вкус и структуру.

С микроволновыми печами LG NeoChef Вы сможете почувствовать себя профессиональным поваром. Приготовление сложных блюд стало проще: функции запекания, обжаривания, приготовления на пару, томления теперь доступны в одном устройстве.

Удивляйте себя и своих близких!

Общие рекомендации по приготовлению пищи в микроволновой печи

- Не используйте металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием в режиме микроволнового приготовления.
- Микроволны не проходят сквозь металл. Они отражаются от металлических объектов и приводят к образованию электрической дуги – явлению, подобному молнии.
- В основном любая неметаллическая жаропрочная посуда пригодна для безопасного использования в микроволновой печи. Однако некоторые виды посуды могут содержать материалы, которые делают их непригодными для использования. Если у вас возникли сомнения по поводу данной посуды, вы можете легко проверить их пригодность. В режиме микроволнового приготовления разместите посуду, вызывающую сомнения, рядом со стеклянным бокалом, заполненным водой. Запустите режим **ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ** микроволнового приготовления на 1 минуту.
- Если вода нагревается, а данная посуда остается холодной при прикосновении, она пригодна для использования. Однако, если температура воды не изменяется, а посуда нагревается, то данная посуда небезопасна для использования в микроволновой печи.

Посуда, предназначенная для микроволновых печей

- Мелкие тарелки
- Стеклянная посуда
- Пластиковая тара
- Бумага
- Пластиковые пакеты
- Пластиковая посуда для микроволновой печи
- Фаянс, глиняная посуда и керамика

Завтраки



Закуски



Горячие блюда



Десерты и выпечка



СОДЕРЖАНИЕ

Завтраки

Тыквенно-банановая гранола с греческим йогуртом и ягодами.....	11
Яйца с сыром и помидорами в хлебе.....	13
Овощная запеканка.....	15
Яйцо пашот на тосте с авокадо.....	17
Творожная запеканка.....	19
Шпинат запечённый с яйцом и сыром.....	21
Яичный блин с начинкой.....	23
Овсяная каша с бананом.....	25

Закуски

Брускетта с печеным перцем и фетой.....	29
Картофель с кремом из красной рыбы.....	31
Капрезе с индейкой.....	33
Закрытый вегетарианский пирог с грибами.....	35
Салат с курицей и авокадо.....	37
Несладкий блинный пирог.....	39
Запечённый картофель с начинкой из жаренных овощей.....	41
Открытый мясной пирог с овощами со сметанным соусом.....	43
Пицца на картофельном тесте с любой начинкой.....	45
Томатно-базиликовые крекеры.....	47
Турецкая пицца – лахмаджун.....	49

Горячие блюда

Свекольный крем-суп.....	53
Вегетарианская лазанья с кабачками.....	55
Семга в фольге с соусом тар-тар.....	57
Филе судака или любой другой рыбы на шпинатной подушке.....	59
Куриные бедра с овощами.....	61
Мякоть говядины в апельсиновом соусе на овощах.....	63
Шурпа в горшочке.....	65
Сочная куриная грудка.....	67
Мясо по-французски.....	69
Курица гриль.....	71

Десерты и выпечка

Чизкейк.....	75
Миндаль в сахаре.....	77
Капкейки «Красный бархат».....	79
Брауни.....	81
Ягодный крамбл.....	83
Шоколадные кексы.....	85
Домашний йогурт.....	87
Банановые кольца с шоколадом и арахисовой пастой.....	89
Творожный пирог "Слезы ангела".....	91
Творожный кекс по ГОСТу.....	93
Пирожные «Персики».....	95
Тосканский кекс.....	97
Творожная галета.....	99



ЗАВТРАКИ

- Тыквенно-банановая гранола с греческим йогуртом и ягодами
- Яйца с сыром и помидорами в хлебе
- Овощная запеканка
- Яйцо пашот на тосте с авокадо
- Творожная запеканка
- Шпинат запечённый с яйцом и сыром
- Яичный блин с начинкой
- Овсяная каша с бананом

Тыквенно-банановая гранола с греческим йогуртом и ягодами



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Овсяные хлопья - 300 г
- Смесь орехов - 200 г
- Тыква - 150 г
- Бананы – 150 г
- Смесь сухофруктов (клюква, изюм, курага) - 100 г
- Оливковое масло - 4 ст. л.
- Греческий йогурт - 200 г
- Ягоды (клубника, черника)
- Соль по вкусу
- Мускатный орех по вкусу

Приготовление

1. Тыкву отварить, остудить и пюрировать.
2. Бананы размять и соединить с тыквой.
3. В чаше смешать рубленые орехи, овсяные хлопья, сухофрукты, бананы с тыквой, добавить щепотку соли и мускатный орех по вкусу.
4. Смазать форму оливковым маслом и распределить смесь равномерно.
5. Выпекать 50 минут при мощности 600 Вт.
6. Готовую гранолу выложить в одну часть чаши, во вторую положить йогурт и украсить ягодами, орехами.

LG NeoChef™



Яйца с сыром и помидорами в хлебе



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Хлеб (булочки как мини-чабатта) - 3 шт.
- Ветчина говяжья - 150 г
- Моцарелла - 100 г
- Яйца - 3 шт.
- Шпинат - 5-6 листьев

Приготовление

1. Срезать верхушку хлеба и вынуть мякоть.
2. Смазать хлеб маслом, уложить внутрь ветчину, шпинат, разбить одно яйцо, посыпать сыром и закрыть срезанной верхушкой.
3. Выпекать 25 минут (инверторное приготовление 4-1).

LG NeoChef™



Овощная запеканка



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Брокколи - 150 г
- Цветная капуста - 150 г
- Перец светофор - 2 шт.
- Моцарелла в сыворотке - 150 г
- Яйцо - 8 шт.
- Молоко - 150 мл
- Соль, перец, паприка

Приготовление

1. Отварить в кипящей воде брокколи и цветную капусту (5 минут).
2. Нарезать перец светофор.
3. В чаше соединить молоко, яйца, соль, перец, паприку.
4. В глубокую стеклянную ёмкость для выпекания выложить брокколи, цветную капусту, перец, залить яичной смесью, сверху посыпать моцареллой.
5. Выпекать в режиме выпечки 40 минут (инверторное приготовление, #1, 1-6, вес 0,3 кг, старт-600 ватт).

LG NeoChef™



Яйцо пашот на тосте с авокадо



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Яйца – 2 шт.
- Хлеб для тоста или ломтики
чиабатты - 2 шт.
- Авокадо – 1 шт.
- Оливковое масло
- Соль, перец, паприка

Приготовление

1. Смазать оливковым маслом кусочек пищевой плёнки.
2. Пленку положить в глубокую, небольшую миску и разбить яйцо.
3. Собрать в мешочек пленку с яйцом, хорошо завязать ниточкой.
4. В глубокую емкость налить кипяток, опустить мешочек с яйцом.
5. Поставить в микроволновую печь на 1-2 минуты.
6. Мешочек с яйцом достать из воды и освободить от плёнки.
7. Хлеб поджарить в тостере или на сковороде с двух сторон.
8. Авокадо разрезать пополам, распределить мякоть на тостах придавливая вилкой.
9. Посолить, поперчить.
10. На подушку из авокадо выложить яйцо пашот.
11. Сверху слегка посыпать паприкой.

LG NeoChef™



Творожная запеканка



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Творог – 300 г
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 50 г
- Ягоды свежие или замороженные - 12-15 шт.

Приготовление

1. Белки отделить от желтков. Желтки соединить с творогом.
2. Взбить белки с сахаром до крутой пены.
3. Добавить к творожной массе. Аккуратно перемешать.
4. Форму смазать сливочным маслом и присыпать мукой, излишки муки стряхнуть.
5. Вылить творожную массу в форму, сверху выложить ягоды. Установить режим «Запекание» - 10 минут.

LG NeoChef™



Шпинат запеченный с яйцом и сыром



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Шпинат – 500 г
- Оливковое масло – 50 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Сливки 20% - 100 г
- Яйца – 2 шт.
- Помидоры черри - 3-4 шт.
- Твёрдый сыр - 150 г
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Мелко нарезанный лук обжарить на оливковом масле до золотистого цвета. Добавить шпинат и пассеровать. Добавить сливки, соль, перец. Варить 2 минуты.

2. Шпинат со сливками положить в форму. Помидоры черри порезать пополам, выложить на шпинат. Сверху разбить и вылить яйца. Посыпать все тертым сыром. Установить режим «Запекание» - 10 минут.

LG NeoChef™



Яичный блин с начинкой



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

Блинчик:

- Яйца – 2 шт.
- Молоко – 200 мл
- Соль, перец по вкусу

Начинка:

- Творожный сыр - 100 г
- Руккола- 1 пучок
- Помидоры черри - 8-10 шт.
- Оливковое масло
- Бальзамический крем
- Соль, перец

Приготовление

1. Яйца соединить с молоком, добавить соль, перец.
2. Круглую силиконовую форму смазать растительным маслом. Яичную смесь залить в форму. Установить мощность 800 Вт - 4 минуты.
3. Готовый блин остудить.
4. Помидоры черри разрезать пополам.
5. Соединить с рукколой, заправить оливковым маслом, посолить, поперчить, сбрызнуть бальзамическим кремом.
6. На остывший яичный блин намазать творожный сыр. Сверху выложить начинку.
7. Завернуть в рулет.

LG NeoChef™



Овсяная каша с бананом



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Овсяные хлопья - 100 г
- Молоко – 200 мл
- Вода – 200 мл
- Банан – 1 шт.
- Сливочное масло - 20 г
- Соль, сахар по вкусу

Приготовление

1. Овсяные хлопья поместить в емкость, пригодную для использования в микроволновке, залить водой и молоком.
2. Добавить соль и сахар по вкусу, тщательно перемешать.
3. Банан необходимо нарезать ломтиками и добавить в кашу.
4. Сверху выложить кусочек сливочного масла.
5. Емкость накрывается тарелкой или специальной крышкой для микроволновки.
6. Готовится 5 минут при мощности 600 Вт, после приготовления подержите кашу еще пару минут в микроволновке, чтобы она немного распарилась.
7. Готовую кашу выложить на порционные тарелки, украсить бананом и орешками.

LG NeoChef™



LG NeoChef™



ЗАКУСКИ

- Брускетта с печеным перцем и фетой
- Картофель с кремом из красной рыбы
- Капрезе с индейкой
- Закрытый вегетарианский пирог с грибами
- Салат с курицей и авокадо
- Несладкий блинный пирог
- Запечённый картофель с начинкой из жаренных овощей
- Открытый мясной пирог с овощами со сметанным соусом
- Пицца на картофельном тесте с любой начинкой
- Томатно-базиликовые крекеры
- Турецкая пицца – лахмаджун

Брускетта с печеным перцем и фетой



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Красный болгарский перец – 3-4 шт.
- Сыр «Фета» - 100 г
- Оливковое масло
- Багет
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Смазанные оливковым маслом перцы сложить в форму для запекания и готовить в режиме «Запекание» «1-6 Овощи».
2. У готовых перцев должна отходить кожица. Очистить перцы от семян и кожицы, нарезать крупными полосками.
3. Багет нарезать на ломтики, сбрызнуть оливковым маслом.
4. Поджарить ломтики с двух сторон на оливковом масле.
5. На ломтики багета выложить перцы и нарезанный кубиками сыр «Фета». Посолить, поперчить.

LG NeoChef™



Картофель с кремом из красной рыбы



Микроволновая печь с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Картофель – 5-6 шт.
- Творожный сыр – 100 г
- Слабосоленая красная рыба (семга/форель) - 150 г
- Икра красная – 1 ч. л.
- Чёрный перец
- Зелень для украшения

Приготовление

1. Картофель в кожуре тщательно вымыть. Установить режим «Запекание» “1-1 Картофель в мундире» - 20 минут.
2. Дать картофелю немного остыть. Очистить от кожуры и разрезать поперек на две части. Срезать небольшую часть снизу каждой половинки картофелин, чтобы они могли стоять. В каждой половинке картофеля, сделать небольшие лунки.
3. Небольшую часть красной рыбы порезать кубиками. Заполнить рыбой половинки картофелин.
4. Оставшуюся рыбу взбить в блендере до состояния пюре. Добавить к творожному сыру, взбить миксером до однородности.
5. Переложить крем в кондитерский мешок с насадкой звезда. Отсадить на половинки картофеля.
6. Украсить закуску икрой и зеленью.

LG NeoChef™



LG NeoChef™



Капрезе с индейкой



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Филе грудки индейки – 1 кг
- Моцарелла - 1 пачка
- Базилик

Для маринада:

- Оливковое масло - 3-4 ст. л.
- Соль
- Перец
- Паприка
- Сухой чеснок
- Тимьян

Приготовление

1. Грудку помыть и обсушить бумажным полотенцем. Поделить на крупные куски. Замариновать в смеси трав, специй и оливкового масла. Убрать в холодильник на 2-3 часа.
2. На сковороде обжарить куски индейки с обеих сторон по 1 минуте, чтобы поры закрылись и сок остался в мясе.
3. Обжаренное филе положить в форму для запекания. Установить режим «Запекание» «1-3 Курица» - 15 минут.
4. Моцареллу и помидоры нарезать кружочками. Выложить на готовое филе. Поставить в микроволновую печь на 2 минуты, чтобы моцарелла слегка расплавилась. Готовое капрезе сбрызнуть бальзамическим кремом и украсить листиками базилика.

Закрытый вегетарианский пирог с грибами



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Шампиньоны - 500 г
- Красный лук - 1 шт.
- Чеснок - 2 зубчика
- Специи
- Готовое слоёное тесто - 1 упаковка

Соус:

- Молоко - 200 мл
- Сливочное масло - 20 г
- Мука - 2 ст. л.
- Мускатный орех - 1 ч. л.
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. На сковороде обжарить лук, чеснок и шампиньоны. Посолить, поперчить.
2. В сотейнике растопить сливочное масло, добавить молоко, муку, соль, перец и мускатный орех.
3. Варить соус до загустения.
4. Соединить соус с грибами и выложить в стеклянную форму.
5. Раскатать тесто и уложить в форму. Смазать тесто желтком.
6. Выпекать 50 минут.

LG NeoChef™



Салат с курицей и авокадо



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Куриная грудка - 300 г
- Авокадо - 2 шт.
- Помидоры черри - 200 г
- Огурцы - 2 шт.
- Перепелиные яйца - 5 шт.

Соус:

- Мягкая брынза - 150 г
- Оливковое масло - 2 ст. л.
- Лимон - 1 шт.
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Куриную грудку посолить, поперчить, смазать оливковым маслом, завернуть в фольгу и выпекать в стеклянной ёмкости 25 минут (инверторное приготовление-2, 2-2, 0,3 кг). Во время выпекания перевернуть и полить оливковым маслом.
2. Отварить яйца.
3. Нарезать авокадо, черри, огурцы, яйца, грудку. Соединить всё в чаше.
4. Для соуса размять мягкую брынзу и смешать с лимоном, оливковым маслом, солью и перцем.
5. Заправить салат соусом.

LG NeoChef™



Несладкий блинный пирог с моцареллой



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

Блины:

- Мука - 200 г
- Яйцо - 2 шт.
- Молоко - 400 мл
- Щепотка соли

Начинка:

- Сыр моцарелла - 300 г
- Соус «Маринара» - 400 мл
- Зелень (шпинат, базилик)
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Приготовить тесто для блинов: соединить муку, яйца, молоко, соль.
2. Выпекать блины на сковороде.
3. Выкладывая блины в емкость для пирога, смазывая каждый соусом «Маринара» и посыпая кусочками моцареллы.
4. Верхний блин посыпать зеленью и кусочками моцареллы. Выпекать 50 минут.

LG NeoChef™



Запеченый картофель с начинкой из жаренных овощей со сметанным соусом



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Картофель молодой крупный - 4 шт.
- Сметана - 200 г
- Сыр - 100 г
- Копчёная сёмга - 200 г
- Зелень для украшения
- Соль, перец по вкусу
- Фольга для запекания
- Противень

Приготовление

1. Крупный картофель проколоть вилкой несколько раз со всех сторон, посолить, поперчить, смазать растительным маслом.
2. Завернуть в фольгу и выпекать в режиме "Запекание" 50 минут.
3. Срезать верхушку готового картофеля, размять внутренность, не убирая кожуру.
4. Соединить сметану, соль, черный перец, зелень, чеснок и перемешать.
5. В картофель добавить сыр, соус, перемешать.
6. Сверху выложить сёмгу и посыпать тертым сыром.
7. Установить режим «Запекание» 1-1 Картофель в мундире. Выпекать 10-15 минут.

LG NeoChef™



Открытый мясной пирог с овощами



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

Тесто:

- Сливочное масло - 100 г
- Мука - 250 г
- Соль - 0,5 ч. л.

Начинка:

- Говяжий фарш - 300 г
- Лук - 1 шт.
- Перец сладкий - 1 шт.
- Помидоры - 2 шт.
- Масло для жарки
- Соль, черный перец по вкусу

Заливка:

- Сыр - 100 г
- Яйцо - 2 шт.
- Томатная паста - 1 ст. л.

Приготовление

1. Соединить муку, соль и разрыхлитель.
2. Добавить сливочное масло и замесить тесто.
3. Убрать в холодильник на 30 минут.
4. На сковороде обжарить фарш, мелко нарезанные лук, перец и помидоры. Посолить, поперчить.
5. Раскатать тесто и выложить в стеклянную форму.
6. Выложить на тесто начинку из фарша.
7. Взбить яйца, добавить томатную пасту. Получившейся смесью залить пирог.
8. Посыпать тёртым сыром и выпекать 50 минут (инверторное приготовление, 2-5, 600 Вт).

LG NeoChef™



Пицца на картофельном тесте с любой начинкой



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

Тесто:

- Картофель - 300 г
- Молоко - 100 мл
- Дрожжи - 1 ст. л.
- Сахар - 1 ст. л.
- Соль - 1 ст. л.
- Мука - 300 г
- Растительное масло - 2 ст. л.

Начинка:

- Сыр моцарелла - 150 г
- Базилик - 1 пучок
- Помидоры черри - 5-6 шт.

Приготовление

1. Картофель отварить в подсоленной воде, измельчить и остудить.
2. В чашу влить тёплое молоко, добавить сахар, дрожжи, подождать 15 минут; добавить соль, растительное масло, картофель и муку.
3. Замесить тесто и оставить в теплом месте на 1 час.
4. Раскатать тесто, смазать оливковым маслом.
5. Выпекать 10 минут (инверторное приготовление, 2-5, 600 Вт), по 5 минут с каждой стороны.
6. Уложить на тесто помидоры черри, базилик и моцареллу.
7. Выпекать еще 10 минут (инверторное приготовление, 2-5, 600 Вт).

LG NeoChef™



Томатно-базиликовые крекеры



Микроволновая печь
с конвекцией

Ингредиенты

- Мука – 185 г
- Сливочное масло – 30 г
- Базилик (мелко нарезанный) – 3 ст. л.
- Томатная паста – 2 ст. л.
- Черный перец по вкусу
- Вода – 3 ст. л.
- Яйцо – 1 шт.
- Крупная соль для посыпки

Приготовление

1. Просеять муку, добавить масло, сделать крошку.
2. Добавить базилик, томатную пасту, перец и достаточное количество воды, чтобы замесить тугое тесто. Вымесить тесто, накрыть и убрать в холодильник на 30 минут.
3. Раскатать тесто на посыпленной мукой поверхности в 2 мм толщиной.
4. Проколоть вилкой тесто, вырезать квадраты, размером 4 на 4 сантиметра.
5. Разместить на противне на расстоянии 1 см друг от друга. Смазать взбитым яйцом и посыпать солью.
6. Выпекать в режиме «Конвекция» при 180 градусах около 15 минут.

LG NeoChef™



Турецкая пицца – лахмаджун



Микроволновая печь
с конвекцией

Ингредиенты

Тесто:

- Сухие дрожжи - 15 г
- Сахар - 1 ст. л.
- Соль - 2 ч. л.
- Вода – 300 мл
- Мука – 400 г

Начинка:

- Мясной фарш – 300 г
- Помидоры – 3 шт.
- Лук – 1 шт.
- Красный болгарский перец – 1 шт.
- Корица молотая
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Смешать дрожжи, сахар, соль и 1 столовую ложку муки, растворить смесь в 100 мл воды. Поставить в теплое место на 10-15 минут.

2. К муке добавить опару и оставшуюся воду и замесить тесто. Оно должно получиться мягким, но не липнуть к рукам.

3. Тесто положить в глубокую чашу, накрыть полотенцем и убрать в теплое место примерно на 50 минут, тесто должно увеличиться вдвое.

4. Подошедшее тесто хорошо обмять и разделить на одинаковые кусочки размером с небольшое яйцо (примерно 14 кусков), накрыть тесто полотенцем и оставить на 20 минут.

5. Приготовить начинку. Помидоры очистить от кожицы. Нарезать их маленькими кубиками, Лук, перец и петрушку также мелко накрошить.

6. Смешать все с фаршем, добавить специи и хорошенько вымесить.

7. Если получится сухой фарш, то можно добавить немного воды, примерно 100 мл.

8. Тесто раскатать в тонкий круг, толщиной 2 мм, перенести лепешку на противень, застеленный пергаментом, сверху выложить 1-1,5 ст. л. начинки, равномерно распределить.

9. Выпекать в режиме «Конвекция» примерно 15 минут при 190-200 С до зарумянивания теста.

10. Подавать лахмаджун можно сбрызнув лимонным соком, а можно приготовить легкий салат из огурца, молодой капусты и мяты.

LG NeoChef™



LG NeoChef™



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Свекольный крем-суп
- Вегетарианская лазанья с кабачками
- Семга в фольге с соусом тар-тар
- Филе судака или любой другой рыбы на шпинатной подушке
- Куриные бедра с овощами
- Мякоть говядины в апельсиновом соусе на овощах
- Шурпа в горшочке
- Сочная куриная грудка
- Мясо по-французски
- Курица гриль

Свекольный крем суп



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Свёкла - 3 шт. (400 г)
- Чеснок - 2 зубчика
- Оливковое масло - 4 ст. л.
- Картофель - 2 шт.
- Вода - 2 л
- Сливки 20% - 200 мл
- Соль, черный перец по вкусу

Приготовление

1. Почистить свёклу, нарубить на средние куски, добавить чеснок через чеснокодавку, оливковое масло, соль, перец.
2. Перемешать и положить на противень, накрыть фольгой и выпекать 30 минут (инверторное приготовление, 1-1, на решетке). Во время приготовления один раз перевернуть.
3. В кастрюле отварить картофель, добавить воду или бульон любой, посолить, поперчить.
4. Варить 15 минут до полной готовности, добавить свёклу и варить ещё 2 минуты.
5. Измельчить блендером и добавить сливки.

LG NeoChef™



Вегетарианская лазанья с кабачками



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Листы для лазаньи - 10 шт.
- Кабачок - 3 шт.
- Лук - 1 шт.
- Моцарелла - 100 г

Соус:

- Помидоры - 6 шт.
- Чеснок - 2 зубчика
- Оливковое масло
- Орегано - 1 ч. л.
- Базилик - 1 ч. л.
- Соль, черный перец

Приготовление

1. Мелко нарубить кабачок, лук.
2. На растительном масле пожарить лук и кабачки, посыпать специями.
3. На сковороде пожарить мелко рубленый чеснок, добавить помидоры (измельчить блендером), добавить орегано, базилик, соль, перец.
4. Форму смазать соусом, выложить листы для лазаньи, распределить кабачки и соус. Повторить действия (4 слоя).
5. Накрыть фольгой и выпекать в режиме "Конвекция" 40 минут.
6. Вынуть из печки, посыпать сыром и выпекать ещё 10 минут.

LG NeoChef™



Семга в фольге с соусом тар-тар



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Семга - 2 шт.
- Оливковое масло
- Розмарин - 2 веточки
- Чеснок - 1 шт.
- Соль по вкусу

Соус тар-тар:

- Сметана - 100 г
- Корнишоны - 3 шт.
- Укроп - 2 ст. л.
- Чеснок - 1 зубчик
- Соль, черный перец
- Фольга для запекания

Приготовление

1. Замариновать сёмгу: натереть стейк сёмги маслом, солью и перцем.
2. Добавить розмарин, накрыть пленкой и мариновать в холодильнике 20 минут.
3. Выпекать сёмгу в фольге в режиме «Гриль» 15 минут.
4. Для соуса смешать сметану, укроп, чеснок, корнишоны, добавить соль, черный перец и измельчить все погружным блендером.
5. Подавать сёмгу с овощами, лимоном и сверху полить соусом.

LG NeoChef™



Филе судака или любой другой рыбы на шпинатной подушке



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Судак - 200 г
- Оливковое масло - 2 ст. л.
- Паприка сладкая - 1 ст. л.
- Чеснок - 1 зубчик
- Сметана 20% - 100 г

Шпинатная подушка:

- Шпинат - 1 большой пучок
- Чеснок - 1 зубчик
- Оливковое масло для жарки шпината

Приготовление

1. В ёмкости смешать сметану, оливковое масло, соль, перец. Оставить немного соуса для подачи. Подержать судака в сметане 15 минут, затем завернуть в фольгу и выпекать в стеклянной ёмкости (инверторное приготовление, 2-8, один раз перевернуть рыбу).

2. Шпинат очистить от стеблей, пожарить листья на оливковом масле, выдавить чеснок, перемешать, стебли пожарить отдельно и соединить с листьями.

3. На тарелку выложить шпинат, сверху – рыбу, полить соусом и лимоном.

LG NeoChef™



Куриные бедра с овощами



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Куриные бедра - 600 г
- Оливковое масло - 20 мл
- Паприка острая - 1 ч. л.
- Паприка - 1 ч. л.
- Соль - 1 ч. л.
- Черный перец - 1 ч. л.
- Молодой картофель - 300 г
- Лук красный - 200 г
- Пакет для запекания
- Дольки лимона

Приготовление

1. Соединить оливковое масло, паприку, соль и перец, в этой смеси замариновать куриные бедра (30 минут).
2. В пакет для выпекания положить бедра, картофель и красный лук (овощи предварительно посолить по вкусу).
3. Закрепить пакет и выпекать в режиме «Гриль» 1 час.
4. Подавать с лимоном и зеленью.

LG NeoChef™



Мякоть говядины в апельсиновом соусе на овощах



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Мякоть говядины - 600 г
- Апельсины - 3 шт.
- Соевый соус - 40 мл
- Оливковое масло - 20 мл
- Мед - 2 ст. л.
- Соль, перец по вкусу
- Подавать с овощами (перцы, брокколи, молодой картофель)

Приготовление

1. Соединить в сотейнике сок апельсиновый, соевый соус, оливковое масло, мед, добавить соль, перец. Поставить на средний огонь и варить 5-7 минут.
2. Отложить немного соуса для подливки. В оставшемся соусе замариновать мясо в течение 30 минут.
3. Выложить в ёмкость для выпекания мясо с соусом, накрыть фольгой и выпекать (инверторное приготовление, 2-6, 1000 Вт), во время приготовления перемешать мясо несколько раз.

LG NeoChef™



Шурпа в горшочке



Микроволновая печь
с конвекцией

Ингредиенты

- Мясо баранины или говядины - 200-300 г
- Картофель – 2 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Болгарский перец - 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 4 зубчика
- Молодая кукуруза по вкусу
- Помидор – 1 шт.
- Растительное масло - 2 ст. л.
- Лавровый лист – 2 шт.
- Душистый черный перец - 4 горошины
- Соль, зира
- Зелень для украшения

Приготовление

1. Подготовить горшочки и все необходимые ингредиенты.
2. Все овощи вымыть и очистить.
3. В каждый горшочек уложить порционные кусочки мяса (отлично подойдут ребрышки).
4. Следом добавить нарезанный картофель, морковь нарезанную крупными кольцами, лук нарезанный четвертинками, болгарский перец, кукурузу и помидоры, чеснок.
5. Добавить все специи - черный перец, лавровый лист, соль, зиру.
6. Залить чистой водой, не доливая до краев по 1,5 см. Добавить растительное масло.
7. Горшочки закрыть крышками и убрать в холодную микроволновую печь и только потом включать нагрев. Выпекать в режиме «Конвекция» 2 часа (90 минут +30 минут) при 180 С.

LG NeoChef™



Сочная куриная грудка



Микроволновая печь
с конвекцией

Ингредиенты

- Куриное филе - 300 г
- Майонез - 50 г
- Соль - 0,5 ч. л.
- Сушеная паприка - 0,5 ч. л.
- Черный душистый перец - 0,5 ч. л.
- Чесночный порошок - 0,5 ч. л.

Приготовление

1. Смешать майонез с солью и со всеми специями.
2. Грудку обмыть, обсушить бумажным полотенцем.
3. Хорошо намазать грудку специями с майонезом и оставить мариноваться на 20 минут.
4. Маринованную грудку переложить в пакет для запекания, сделать пару проколов для того, чтобы выходил горячий воздух.
5. Можно использовать бумагу для запекания, свернув ее и закрепив сверху с помощью зубочисток.
6. Куриную грудку переложить в микроволновку и запекать при мощности 800 Вт около 7 минут.
7. Если у вас целая грудка с двумя филе, вам понадобится 10 минут на приготовление.
8. Готовой грудке дать полежать в пакете 5 минут и подавать к столу.



Мясо по-французски



Микроволновая печь
с конвекцией

Ингредиенты

- Говяжья вырезка - 500 г
- Картофель - 500 г
- Свежие грибы - 300 г
- Помидоры - 400 г
- Лук - 200 г
- Твердый сыр – 200 г
- Чеснок - 2-3 зубчика
- Майонез - 200 г
- Оливковое масло по вкусу
- Соль, перец, специи по вкусу

Приготовление

1. Нарезать вырезку небольшими кусками и отбить как на отбивные. Посолить и поперчить.
2. Для соуса смешать майонез с раздавленным чесноком и специями (по желанию).
3. Картофель и помидоры нарезать тонкими кружочками, лук - кольцами или полукольцами, грибы - слайсами.
4. Картофель сбрызнуть маслом, посолить, поперчить, добавить свои специи по вкусу.
5. Форму для запекания смазать маслом. Выложить в форму один слой картофеля. Смазать картофель соусом.
6. Сверху распределить половину нарезанного лука.
7. Далее выложить отбитое мясо и снова смазать соусом.
8. Сверху выложить равномерным слоем оставшийся картофель, смазать его соусом.
9. Выложить оставшиеся грибы, лук и помидоры, смазать соусом.
10. Выпекать в режиме «Конвекция» 50 минут, выставить температуру в 200 градусов.
11. Затем убрать фольгу, посыпать тертым сыром и запечь еще минут 10-15 без фольги.
12. Подавать блюдо горячим.

LG NeoChef™



Курица гриль



Микроволновая печь
с конвекцией

Ингредиенты

- Курица целая – 1 шт.
- Приправа для курицы - 2-3 ст. л.
- Соль - 2 ст. л.
- Сливочное масло - 40 г

Приготовление

1. Помыть курицу, обсушить бумажным полотенцем.
2. Переложить в форму для запекания.
3. Равномерно засыпать курицу солью и приправами, втирая смесь в тушку.
4. Внутри курицы вложить 30 граммов сливочного масла.
5. Выпекать в режиме «Гриль» 90 минут. (При желании можно обернуть курицу фольгой и снять ее за 10 минут до готовности, для образования золотистой корочки).

LG NeoChef™



LG NeoChef™



ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

- Чизкейк
- Миндаль в сахаре
- Капкейки «Красный бархат»
- Брауни
- Ягодный кранбл
- Шоколадные кексы
- Домашний йогурт
- Банановые кольца с шоколадом и арахисовой пастой
- Творожный пирог «Слезы ангела»
- Творожный кекс по ГОСТу
- Пирожные персики
- Тосканский кекс
- Творожная галета

Чизкейк



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Творожный сыр - 200 г
- Сметана - 200 г
- Сахарная пудра - 70 г
- Яйца - 2 шт.
- Печенье - 3 шт.
- Сливочное масло - 20 г

Приготовление

1. Для основы, печенье размолоть в крошку, добавить растопленное сливочное масло. Утрамбовать на дне баночки/стаканчика.

2. Творожный сыр соединить со сметаной, добавить сахарную пудру и яйца. Аккуратно перемешать лопаткой. Сырную массу разлить по баночкам, поставить в печь. Выбрать режим «Запекание», установить время 10 минут. Готовые чизкейки остудить и убрать в холодильник на 6-7 часов. Чизкейки можно залить малиновым кули.

Для малинового кули:

3. 200 г малинового пюре уварить до густого состояния, остудить.

LG NeoChef™



Миндаль в сахаре



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Миндаль – 300 г
- Сахар - 130 г
- Вода – 2 ст. л.
- Ваниль или пакетик ванильного сахара
- Щепотка соли
- Щепотка корицы (по желанию)

Приготовление

1. В сахар добавить ваниль, соль, корицу и воду, все хорошо перемешать. Поставить в микроволновую печь на 1 минуту, мощность 600 Вт.

2. В сахарную смесь добавить орехи, на эту же мощность поставить ещё на 2 минуты. И так несколько раз, пока орехи равномерно не покроются сахарной корочкой. Сухие орехи в сахаре выложить на бумагу, дать остыть.

LG Neochef™



Капкейки «Красный бархат»



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

Для теста:

- Мука – 170 г
- Сахар – 150 г
- Какао – 3 г
- Щепотка соли
- Разрыхлитель – 3 г
- Сода – 2 г
- Яйца – 1 крупное
- Растительное масло – 150 г
- Кефир – 140 г
- Краситель красный

Для крема:

- Творожный сыр – 300 г
- Сливки 33% - 200 г
- Сахарная пудра – 80 г

Приготовление

1. В миске соединить все сухие ингредиенты, перемешать венчиком.
2. К сухим ингредиентам добавить яйцо, растительное масло, кефир и краситель, перемешать венчиком или взбить миксером до полной однородности.
3. Готовое тесто разлить по бумажным капсулам для кексов. Каждую капсулу заполнить до половины.
4. Установить мощность 800 Вт. Выпекать по 4 шт. по 2 минуты.
5. Готовые кексы остудить на решётке.☑
6. Для крема все ингредиенты соединить в миске, взбить миксером.
7. Готовый крем отсадить шапочкой на остывшие кексы.

LG NeoChef™



Брауни



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Сливочное масло – 225 г
- Темный шоколад (70% какао) – 250 г
- Сахар – 200 г
- Яйцо – 4 шт.
- Мука – 150 г

Приготовление

1. Шоколад измельчить, добавить сливочное масло. Растопить в микроволновке, режим «Растапливание» «3-4 Шоколад».
2. Яйца взбить с сахаром, добавить шоколадную массу и муку. Интенсивно вымесить тесто до однородности. Форму для микроволновой печи застелить пергаментом.
3. Выпекать при мощности 800 Вт - 6 минут.
4. Готовый брауни остудить на решётке.

LG NeoChef™



Ягодный крамбл



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Ягоды замороженные или свежие, ассорти - 500 г
- Сахар - 70 г
- Кукурузный крахмал - 2 столовые ложки
- Гранола - 300 г

Приготовление

1. Ягоды перемешать с сахаром и кукурузным крахмалом.
2. Распределить в форме для микроволновой печи. Установить мощность 1000 Вт - 20 минут. Довести ягодную смесь до кипения. Как только смесь загустеет, достать с печи.
3. Сверху посыпать гранолой.

LG NeoChef™



Шоколадные кексы



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Тёмный шоколад (70% какао) - 100 г
- Сливочное масло - 100 г
- Яйцо - 3 шт.
- Сахар - 40 г
- Мука - 2 ст. л.
- Разрыхлитель - 1 ч. л.

Приготовление

1. Шоколад со сливочным маслом растопить в микроволновке, режим «Растапливание» «3-4 Шоколад».
2. Яйца взбить с сахаром.
3. Добавить муку и разрыхлитель, перемешать. Добавить шоколадную массу.
4. Тесто разлить по бумажным капсулам для кексов.
5. Выпекать при мощности 800 Вт - 2 минуты.

LG NeoChef™



Домашний йогурт



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Молоко - 1 литр
- Йогурт - 200 г

Приготовление

1. Влить в миску молоко, подогреть до тёплого состояния, добавить йогурт, перемешать.
2. Миску накрыть плёнкой или крышкой.
3. Установить режим «Йогурт» - 5 часов.
Готовый йогурт убрать в холодильник на 5-6 часов.

LG NeoChef™



Банановые кольца с шоколадом и арахисовой пастой



Микроволновая печь
с конвекцией и грилем

Ингредиенты

- Банан – 2 шт.
- Яйцо – 1 шт.
- Йогурт, сметана или кефир – 80 г
- Растительное масло – 60 г
- Сахар – 70 г
- Арахисовая паста – 1 ст. л.
- Темный шоколад – 50 г
- Мука – 130 г
- Разрыхлитель - 0.5 ч. л.
- Сода - 0,5 ч. л.

Глазурь:

- Яичный белок – 2 шт.
- Сахар - 100 г

Приготовление

1. Бананы размять вилкой, добавить все остальные ингредиенты последовательно. Перемешать миксером или венчиком. Силиконовые формы смазать маслом. Тесто распределить по формам. Установить мощность 800 Вт - 2 минуты.
2. Готовые банановые кольца остудить на решётке.
3. Белки взбить миксером в крутую пену постепенно добавляя сахар.
4. Готовая глазурь должна быть густой и не спадать с венчика.
5. Каждое кольцо окунуть в глазурь. Сверху украсить орешками.

LG NeoChef™



Творожный пирог «Слезы ангела»



Микроволновая печь
с конвекцией

Ингредиенты

Тесто:

- Мука – 160 г
- Сливочное масло - 80 г
- Сахар – 2 ст. л.
- Разрыхлитель - 1 ч. л.
- Желток – 1 шт.
- Ледяная вода - 1-2 ст. л.

Творожный слой:

- Творог – 500 г
- Сметана - 100 г
- Желток - 3 шт.
- Сахар – 200 г
- Ванильный сахар – 10 г
- Манная крупа - 25 г

Белковый слой:

- Белок – 4 шт.
- Сахар – 4 ст. л.

Приготовление

1. Муку смешать с сахаром и разрыхлителем.

2. Добавить холодное сливочное масло, нарезанное на кубики и перетереть вместе с мукой в масляную крошку.

3. Добавить желток и ледяную воду и вымесить тесто, собрать его в шар.

4. Завернуть тесто в пленку и убрать в холодильник на 30 минут.

5. Приготовить творожный слой. С помощью блендера смешать до однородности творог, сметану, желтки, сахар, ванилин и манную крупу.

6. Между двух листов пергаменты раскатать тесто в пласт.

7. Выложить в форму диаметром 24 - 26 см, формируя бортики, высотой 2 см.

8. Выпекать в режиме «Конвекция» на 30 минут, выставив температуру в 180 С.

9. В чистой, желательна стеклянной посуде взбить белки до белой пышной массы.

10. Постепенно добавлять сахарный песок и взбить до твердых пиков.

11. Пирог вынуть из духовки и выложить на него белковую массу, отправить обратно в духовку и выпекать 10 -15 минут до слегка золотистого цвета.

LG NeoChef™



Творожный кекс по ГОСТу



Микроволновая печь
с конвекцией

Ингредиенты

- Мука - 150 г
- Сливочное масло - 75 г
- Сахар - 165 г
- Творог 5%-9% - 130 г
- Яйцо – 2 шт.
- Разрыхлитель - 0,5 ч. л.
- Ванильный сахар – 1 п.
- Сахарная пудра для посыпки

Приготовление

1. Сахар с размягченным маслом тщательно смешать миксером на средней скорости. Добавить ванилин.
2. Добавить творог, смешать.
3. Влить яйца, продолжая взбивать.
4. К получившейся смеси добавить муку смешанную с разрыхлителем, хорошо смешать миксером в течении 1 минуты.
5. Выложить тесто в смазанную маслом прямоугольную форму для кекса, размером 10 на 20 см.
6. Выпекать в режиме «Конвекция» при температуре 170 С 60 минут.
7. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

LG NeoChef™



Пирожные «Персики»



Микроволновая печь
с конвекцией

Ингредиенты

- Яйцо – 2 шт.
- Сахара - 200 г
- Сливочное масло - 60 г
- Сметана - 60 г
- Мука - 300-350 г
- Разрыхлитель - 0,5 ч. л.
- Вареное сгущённое молоко - 100 г
- Абрикосовый джем - 25 г
- Красный и желтый пищевые красители
- Сахар для украшения

Приготовление

1. В глубокой чаше с помощью миксера смешать сахар и яйца. Взбивать до полного растворения сахара.
2. Дальше добавить очень мягкое сливочное масло и сметану, продолжая взбивать.
3. Следом постепенно всыпьте необходимое количество муки, смешанной с разрыхлителем.
4. Смочить руки водой или капелькой масла и скатать из теста шарики массой 35 г каждый.
5. Разложить шарики на противень застеленный пергаментом на расстоянии 2 см друг от друга.
6. Выпекать в режиме «Конвекция» при температуре 180 С 10-12 минут.
7. Дать готовым печеньям немного остыть.
8. В теплых заготовках сделать с помощью чайной ложки или ножа небольшие углубления.
9. Приготовить начинку. С помощью миксера взбить сгущенное молоко и абрикосовый джем.
10. Получившийся крем переложить в кондитерский мешок и заполнить углубления
11. Скрепить половинки пирожных между собой, чтобы получился целый "персик".
12. В таком виде отправить в холодильник на 30 минут.
13. В двух емкостях развести пищевые красители и подготовить тарелочку с сахаром для обвалки.
14. Окунуть пирожное в желтый цвет, примерно на 1-2 секунды а затем один бочок окунуть в красный цвет.
15. Далее аккуратно обмакнуть пирожное в чашу с сахаром.
16. Оставить изделия при комнатной температуре на 2-3 часа.

LG NeoChef™



Тосканский кекс



Микроволновая печь
с конвекцией

Ингредиенты

- Молоко - 180 мл
- Мука – 300 г
- Сахар – 200 г
- Сливочное масло - 100 г
- Яйцо - 4 шт.
- Разрыхлитель - 1,5 ч. л.
- Цедра одного апельсина
- Ванильный сахар - 1 п.
- Сливочное масло для смазывания формы

Приготовление

1. В глубокой миске с помощью миксера взбить добела желтки с сахарным песком.
2. Добавить сливочное масло, муку, просеянную с разрыхлителем и ванильный сахар.
3. Влить в смесь молоко комнатной температуры.
4. Тесто вымесить миксером до однородности.
5. В отдельной посуде взбить белки миксером до "мягких" пиков и затем осторожно понемногу добавляйте взбитые белки в тесто. Совет: делать это надо круговыми движениями, перемешивая тесто снизу вверх. Это позволит тесту обогатиться кислородом, сделает тесто воздушным.
6. Добавить в тесто цедру апельсина.
7. Форму для запекания смазать сливочным маслом и посыпать мукой и выложить в нее тесто.
8. Выпекать в режиме «Конвекция» примерно 30-40 минут.



Творожная галета



Микроволновая печь
с конвекцией

Ингредиенты

Тесто:

- Мука – 35 г
- Разрыхлитель – 1,5 ч. л.
- Соль – 1 ч. л.
- Сливочное масло или маргарин – 150 г
- Кефир – 150 мл

Начинка:

- Творог 5%-9% - 500 г
- Яйца – 3 шт.
- Сливки 35% - 200 г
- Манная крупа – 1 ст. л.
- Соль - 0,5 ч. л.
- Сахар – 5-6 ст. л.
- Ванильный сахар по вкусу

Приготовление

1. В чашку просеять муку, всыпать соль, разрыхлитель, перемешать.
2. В муку натереть холодное сливочное масло, перетереть масло с мукой вручную.
3. Влить кефир, замесить тесто. Должно получиться мягкое податливое тесто.
4. Тесто скатать в шар, положить в пакет и убрать в холодильник на 30 минут.
5. Приготовить начинку.
6. В миске смешать творог, 2 яйца и 1 белок (желток пойдёт на смазывание пирога), соль, сахар и манную крупу, перемешать (можно перемешать погружным блендером).
7. Сливки взбить до мягких пиков, добавить к творожной массе и аккуратно перемешать.
8. Охлаждённое тесто раскатать в круг на присыпанном мукой столе. Тесто переложить в смазанную маслом форму, диаметром 28 см. Тесто должно свисать по краям формы на 5 сантиметров.
9. В форму с тестом выложить начинку, краями теста накрыть начинку.
10. Смазать края желтком, при желании.
11. Выпекать в режиме "Конвекция" при температуре 175 С 40 минут, до румяной корочки.

LG NeoChef™





ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Категория		Соло	Соло	Соло	Гриль	Гриль	Гриль	Конвекция
Модель		MS2595DIS	MS2595GIS	MS2336GIB	MH6595CIS	MH6595GIH	MH6565CIR	MJ3965AIS
Объем	л	25 л	25 л	23 л	25 л	25 л	25 л	39 л
Мощность	Выходная мощность (микроволны)	1150 Вт	1150 Вт	1150 Вт	1150 Вт	1150 Вт	1150 Вт	1350 Вт
	Гриль	-	-	-	900 Вт	900 Вт	900 Вт	950 Вт
	Конвекция	-	-	-	-	-	-	1850 Вт
	Комби-режим (микроволны + конвекция)	-	-	-	1450 Вт	1450 Вт	1450 Вт	1900 Вт
Тип нагревательного элемента					Кварцевый	Кварцевый	Кварцевый	Кварцевый
Тип открывания дверцы		Сбоку	Сбоку	Сбоку	Сбоку	Сбоку	Сбоку	Сбоку
Тип управления		Сенсорное + ручка регулировки	Сенсорное (Стекло)	Сенсорное (Основной блок)	Сенсорное (Стекло)	Сенсорное (Стекло)	Сенсорное + ручка регулировки	Сенсорное + ручка регулировки
Антибактериальное легкоочищаемое покрытие EasyClean		○	○	○	○	○	○	○
Технология равномерного разогрева I Wave		○	○	○	○	○	○	○
Технология Экономии электроэнергии Eco ON		○	○	○	○	○	○	-
Размер поворотного столика (мм)		Ø292	Ø292	Ø292	Ø292	Ø292	Ø292	Ø 360
Габариты корпуса (мм) (Ш x В x Г)		476 x 272 x 361	476 x 272 x 369	476 x 272 x 369	476 x 272 x 380	476 x 272 x 388	476 x 272 x 389	540 x 325 x 523
Цвет корпуса		Черный	Черный	Черный	Серебристый	Белый	Серебристый	Серебристый



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Категория		Соло	Соло	Соло	Соло	Гриль	Гриль
Модель		MS2535GIS	MS2595G1H	MS2595F1SW	MS2595C1S	MH6336G1B	MH6565D1S
Объем	л	25 л	25 л	25 л	25 л	23 л	25 л
	Выходная мощность (микроволны)	1150 Вт	1150 Вт	1150 Вт	1150 Вт	1150 Вт	1150 Вт
Мощность	Гриль	-	-	-	-	900 Вт	900 Вт
	Конвекция	-	-	-	-	-	-
	Комби-режим (микроволны + конвекция)	-	-	-	-	1450 Вт	1450 Вт
Тип нагревательного элемента						Кварцевый	Кварцевый
Тип открывания дверцы		Сбоку	Сбоку	Сбоку	Сбоку	Сбоку	Сбоку
Тип управления		Сенсорное (Основной блок)	Сенсорное (Стекло)	Сенсорное (Стекло)	Сенсорное (Стекло)	Сенсорное (Основной блок)	Сенсорное + ручка регулировки
Антибактериальное легкоочищаемое покрытие EasyClean		o	o	o	o	o	o
Технология равномерного разогрева I Wave		o	o	o	o	o	o
Технология Экономии электроэнергии Eco ON		o	o	o	o	o	o
Размер поворотного столика (мм)		Ø292	Ø292	Ø292	Ø292	Ø292	Ø292
Габариты корпуса (мм) (Ш x В x Г)		476 x 272 x 369	476 x 272 x 369	476 x 272 x 395	476 x 272 x 361	476 x 272 x 388	476 x 272 x 389
Цвет корпуса		Черный	Белый	Черный/белый	Серебристый	Черный	Черный

Удивляйте себя и своих близких, готовьте вместе с нами

Приготовление сложных блюд с помощью микроволновой печи LG NeoChef стало проще: функции запекания, обжаривания, приготовление на пару, томление теперь доступны в одном устройстве.

Авторы рецептов:



Дания Альтаева

📷 @daniya_alt



Мадина Джетписова

📷 @dzhmadina



Zira

📷 @zira.uz

КУЛИНАРНАЯ КНИГА LG NeoChef

Алматы, 2019