

SHARP®

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

Z

МОДЕЛЬ R-6571L

Руководство по эксплуатации и рецепты

СОДЕРЖАНИЕ

Информация о сертификации продукции	
Предупреждение	1
Особые примечания и предупреждения	2
Руководство по установке	3
Схема печи	3
Работа с сенсорной панелью управления	4
Дисплей панели управления	4
Внешний вид сенсорной панели управления	4
Перед работой	5
Начало работы	5
Стоп/Сброс	5
Для отмены программы во время приготовления	5
Нагрев печи без продуктов в ней	5
Особые указания	6
Приготовление при помощи таймера	6
Приготовление путем задания последовательностей	7
Быстрое приготовление	7
Приготовление с использованием функции "Гриль"	8
Приготовление с использованием функции "ГРИЛЬ+СВЧ"	9
Автоматические операции	10
Замечания относительно автоматических операций	10
Русское меню/Авто-Приготовление/Экспресс разморозка ..	11
Руководство Русское меню	12
Руководство Авто-приготовление	13
Руководство к меню экспресс разморозка	14
Другие удобные функции	15
Функция "меньше—больше"	15
Регулирование времени в ходе приготовления	15
Таймер	16
Уход за печью	17
Перед тем как вызвать мастера	18
Технические характеристики	18



ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ
МОДЕЛЬ R-6571L ШАРП

сертифицирована органом по сертификации бытовой
электроники "ТЕСТБЭТ"

(Регистрационный номер в Госреестре – РОСС RU.0001.11МЕ10)

МОДЕЛЬ R-6571L ШАРП соответствует требованиям нормативных документов:	По безопасности – ГОСТ Р МЭК 335-2-25-97 По ЭМС – ГОСТ Р 51318.11-99 ГОСТ Р 51318.14.1-99, ГОСТ Р 51317.3.2-99 ГОСТ Р 51318.14.2-99, ГОСТ Р 51317.3.3-99
---	---

Во исполнение Статьи 5 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей», а также Указа Правительства Российской Федерации № 720 от 16 июня 1997 г. устанавливается срок службы данной модели 7 лет с момента производства при условии использования в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

Страна-изготовитель: Произведено в Таиланде

Фирма-изготовитель: ШАРП Корпорейшн

Юридический адрес изготовителя:


22-22 Нагайке-чо, Абено-ку, Осака 545-8522, Япония

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ - ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.

1. Для уменьшения вероятности возгорания в печи:
 - а. Не перегревайте продукты.
 - б. Удалите упаковочную проволоку с бумажных и пластиковых пакетов до того, как поместить их в печь.
 - в. Не нагревайте фритюрное масло или жир. Температуру масла контролировать невозможно.
 - г. При разогревании продуктов в одноразовой пластмассовой, бумажной или другой легко воспламеняющейся посуде периодически контролируйте печь на отсутствие признаков дыма или возгорания.
 - д. Если находящийся в печи материал начал гореть, или появился дым, не открывайте печь, выключите её и выньте вилку шнура питания из розетки, либо отключите питание на панели с предохранителями или автоматическими выключателями.
2. Для уменьшения риска взрыва или длительного бурного кипения при обращении с посудой. Ваша микроволновая печь способна разогревать продукты и напитки очень быстро, поэтому очень важно выбрать соответствующее типу и количеству разогреваемых продуктов время приготовления и уровень мощности. Если Вы не уверены, какое время приготовления и уровень мощности необходимо установить, начните с небольшого времени приготовления и уровня мощности, пока продукты достаточно и равномерно не прогреются. Кроме того:
 - а. Не помещайте в печь герметично закрытую посуду. Детские бутылочки с закрученными пробками или сосками считаются герметично закрытой посудой.
 - б. Не устанавливайте чрезмерное время приготовления.
 - в. При кипячении в печи жидкостей пользуйтесь посудой с широким горлышком.
 - г. Во избежание длительного бурного кипения жидкости в конце приготовления следует выждать не менее 20 секунд.
 - д. Помешивайте жидкость до и во время приготовления. Соблюдайте особую осторожность при обращении с посудой или при опускании в неё ложки или другой кухонной принадлежности.
3. Эта печь предназначена только для приготовления продуктов в домашних условиях и должна использоваться только для разогрева, приготовления или размораживания продуктов и напитков. Она не пригодна для использования в коммерческих целях, лабораториях, или для кипячения медицинских инструментов.
4. Не включайте печь, если между дверцей печи и её корпусом зажат какой-либо предмет.
5. Не пытайтесь самостоятельно регулировать или ремонтировать печь. Это опасно для любого лица, не являющегося квалифицированным техническим специалистом, обученным фирмой "SHARP" для проведения обслуживания и ремонта. В особенности опасными являются работы, которые предполагают снятие крышки, защищающей от воздействия микроволнового излучения.
6. Не пользуйтесь печью, если она не работает должным образом или повреждена, до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным техническим персоналом, обученным фирмой "SHARP". В особенности важно, чтобы дверца печи хорошо закрывалась и чтобы отсутствовали следующие повреждения:
 - (1) дверца (деформирована),
 - (2) петли и защёлки (сломаны или ослаблены),
 - (3) уплотнение дверцы, уплотняемые поверхности и камера (покороблены или деформированы),
 - (4) следы горения на уплотняющей поверхности дверцы.
7. При извлечении продуктов из печи, будьте внимательны, чтобы не зацепить предохранительные защёлки дверцы посудой, одеждой или принадлежностями.
8. Во время работы печи никогда не вставляйте каких-либо предметов, в особенности металлических, в решетку или между дверцей и корпусом.
9. Никогда не переделывайте и не приводите в неработоспособное состояние предохранительные защёлки дверцы.
10. Во избежание ожогов при обращении с посудой, контактирующей с горячей пищей, всегда пользуйтесь перчатками. Пища может передавать через посуду достаточное количество тепла для получения ожога.
11. В случае повреждения шнура питания он должен быть заменён специальным шнуром, поставляемым ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ФИРМЫ "SHARP". Во избежание риска заменяться он должен квалифицированным техническим персоналом, обученным фирмой "SHARP".
12. При выходе из строя лампочки освещения печи обратитесь к Вашему дилеру или к обученному фирмой "SHARP" квалифицированному технику.
13. Избегайте ожогов паром, направляя струю пара от лица и рук. Медленно поднимайте самый дальний край крышки блюда, включая пластиковую упаковку для микроволновых печей и т.п., и осторожно открывайте воздушную кукурузу, и пакеты для приготовления пищи в микроволновой печи, направляя их в сторону от лица.
14. Убедитесь в том, что шнур питания не повреждён, и что он не проходит под печью, над горячими поверхностями или острыми углами.
15. Во избежание выхода из строя поворотного столика:
 - а. Перед мытьём поворотного столика водой дайте ему остыть.
 - б. Не помещайте горячие предметы на холодный поворотный столик.
 - в. Не помещайте холодные предметы на горячий поворотный столик.
16. Не ставьте и не кладите на корпус печи какие-либо предметы.
17. Не храните в печи продукты питания или другие предметы.
18. Следите за тем, чтобы во время приготовления пищи посуда не касалась внутренних стенок.
19. Разрешайте детям самостоятельно использовать печь лишь после того, как будут даны соответствующие инструкции, чтобы ребёнок умел безопасно пользоваться печью и осознавал опасности, обусловленные её неправильным использованием.
20. Этот бытовой электроприбор не предназначен для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.
21. Необходимо следить за тем, чтобы маленькие дети не игрались этим бытовым электроприбором.
22. Доступные части (например, дверца печи, камера печи, тарелки и принадлежности) могут нагреться во время использования. Во избежание ожогов не допускайте к печи маленьких детей. Для защиты от ожогов всегда пользуйтесь толстыми перчатками.
23. Во время работы печи в комбинированном режиме (смешанное приготовление), гриля или авто-приготовления детям разрешается пользоваться печью только под наблюдением взрослых, поскольку печь может быть горячей.

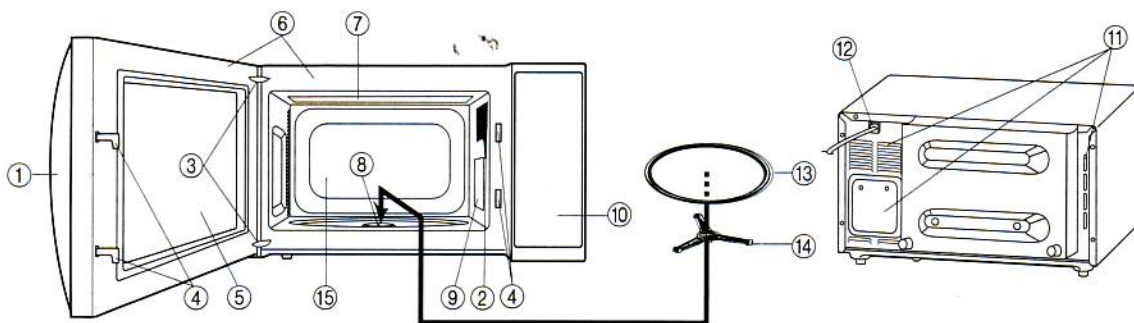
ОСОБЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

	ЧТО СЛЕДУЕТ ДЕЛАТЬ	ЧЕГО ДЕЛАТЬ НЕЛЬЗЯ
Яйца, фрукты, орехи, зёрна, овощи, сосиски и устрицы	<ul style="list-style-type: none"> * Во избежание "взрыва" прокалывайте яичные желтки, белки и устрицы перед приготовлением. * Прокалывайте кожуру картофеля, яблок, кабачков, бутербродов с сосисками, сосисок и устриц, чтобы обеспечить выход пара. 	<ul style="list-style-type: none"> * Варить яйца в скорлупе - во избежание "взрыва", который может повредить печь или нанести травму Вам. * Варить яйца вкрутую/вмятку. * Переваривать устрицы. * Сушить орехи или семена в скорлупе.
Воздушная кукуруза	<ul style="list-style-type: none"> * Используйте специально упакованную для микроволновой печи воздушную кукурузу. * Подождите, пока воздушная кукуруза не будет лопаться с интервалом 1-2 секунды. 	<ul style="list-style-type: none"> * Готовить воздушную кукурузу в обычной упаковке или стеклянной посуде. * Превышать максимальное время, указанное на упаковке воздушной кукурузы.
Детское питание	<ul style="list-style-type: none"> * Переложите детское питание на маленькую тарелку и осторожно подогревайте, часто помешивая его. Во избежание пригорания следите за соответствующей температурой. * Прежде чем подогревать бутылочки с детским питанием, удалите закручивающуюся пробку и соску. После подогревания хорошо взболтайте её. Проверьте температуру. 	<ul style="list-style-type: none"> * Подогревать одноразовые бутылки. * Перегревать детские бутылки. Подогревайте только до тёплого состояния. * Подогревать бутылки с надетыми сосками. * Подогревать детское питание в оригинальных банках.
Общие указания	<ul style="list-style-type: none"> * Продукты с наполнителем после разогревания следует разрезать, чтобы освободить выход пара и избежать ожогов. * Чтобы жидкости и каши не переливались через край, для их приготовления используйте глубокую посуду. 	<ul style="list-style-type: none"> * Подогревать или варить в закрытых стеклянных банках или герметичной посуде. * Готовить блюда во фритюре. * Подогревать или сушить дерево, травы, мокрую бумагу, одежду или цветы. * Эксплуатировать печь в пустом состоянии, за исключением случаев, оговоренных в руководстве по эксплуатации.
Жидкости (Напитки)	<ul style="list-style-type: none"> * Во избежание взрыва и отложенного бурного кипения при кипячении жидкостей или приготовлении жидких блюд руководствуйтесь МЕРАМИ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ на странице 1. 	<ul style="list-style-type: none"> * Подогревать дольше, чем рекомендуется.
Баночные консервы	<ul style="list-style-type: none"> * Выложите продукт из банки. 	<ul style="list-style-type: none"> * Подогревать или варить пищу в банках.
Сосиски, пироги, рождественский пудинг	<ul style="list-style-type: none"> * Готовьте в течение рекомендуемого времени. (Эти продукты содержат большое количество сахара и/или жира.) 	<ul style="list-style-type: none"> * Превышать время приготовления, так как это может привести к возгоранию.
Мясо	<ul style="list-style-type: none"> * При приготовлении пищи в микроволновой печи используйте для сбора стекающего сока непроницаемую подставку для обжаривания. <p>Подставка для обжаривания: </p>	<ul style="list-style-type: none"> * Класть мясо для приготовления непосредственно на поворотный столик.
Посуда	<ul style="list-style-type: none"> * Перед использованием посуды убедитесь в том, что она пригодна для приготовления пищи в МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ. 	<ul style="list-style-type: none"> * Использовать для приготовления пищи в МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ металлическую посуду. Металл отражает микроволны и может обусловить электрический разряд, известный, как дуговой разряд.
Алюминиевая фольга	<ul style="list-style-type: none"> * Используйте для заворачивания продуктов во избежание их переваривания. * Избегайте образования искр. Уменьшите количество фольги или не допускайте касания ею стенок камеры. 	<ul style="list-style-type: none"> * Использовать слишком большое количество. * Оборачивать продукт так, чтобы фольга находилась вблизи стенок камеры. Искрение может повредить камеру.
Блюдо для обжаривания	<ul style="list-style-type: none"> * Поместите между поворотным столиком и блюдом для обжаривания подходящий изоляционный материал, например, мелкую непроницаемую тарелку, не пропускающую микроволны и тепло. 	<ul style="list-style-type: none"> * Превышать время подогрева, рекомендованное производителем. Чрезмерный подогрев может привести к растрескиванию стеклянного поворотного столика или повреждению внутренних частей печи.

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

1. Удалите все упаковочные материалы из камеры микроволновой печи, (**не снимайте крышку волновода**), и классификационный ярлык с внешней стороны дверцы, если таковой имеется. Проверьте прибор на отсутствие повреждений, таких как неплотно прилегающая дверца, повреждённое уплотнение по краю дверцы или вмятины внутри камеры или на дверце печи. При наличии повреждений не включайте печь, пока она не будет осмотрена и, при необходимости, отремонтирована ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ФИРМЫ "SHARP".
2. К печи прилагаются:
 - 1) Тарелка поворотного столика
 - 2) Роликовый люнет
 - 3) Полка
 - 4) Руководство по эксплуатации
 - 5) 2 Поваренные книги
 - 6) Гарантийный талон
3. С учетом возможности нагрева дверцы во время приготовления и во избежание случайного ее касания взрослыми и детьми, печь следует расположить таким образом, чтобы она находилась на высоте не менее 80 см от пола.
4. Установите роликовый люнет в муфту, расположенную в днище печи, а затем установите на роликовый люнет поворотный столик, обеспечив его прочную посадку. Руководствуйтесь приведённой ниже СХЕМОЙ ПЕЧИ. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ РОЛИКОВОГО ЛЮНЕТА И ПОВОРОТНОГО СТОЛИКА.**
5. Данная печь предназначена только для использования на кухонном столе. Её нельзя устанавливать вблизи источников тепла и пара, например, рядом с традиционной печью. Печь нужно устанавливать так, чтобы вентиляционные отверстия оставались открытыми.
Оставьте не менее 40 см над печью, чтобы обеспечить соответствующую циркуляцию воздуха. Данная печь не предназначена для встраивания в стену или шкаф.
6. Ни производитель, ни поставщик не несут ответственности за повреждение прибора или травмы, обусловленные несоблюдением правил подключения к электрической сети.
Печь рассчитана на подключение к однофазной линии переменного тока 220-230 В, 50 Гц, с установленным предохранителем мощностью не менее 10 А или автоматическим выключателем мощностью не менее 10 А.
7. **ЭТОТ БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЁН.**

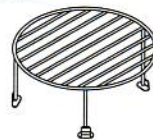
СХЕМА ПЕЧИ



- | | |
|--|--|
| 1. Ручка открывания дверцы | 8. Муфта |
| 2. Лампа подсветки | 9. Крышка волновода (не снимать) |
| 3. Петли дверцы | 10. Сенсорная панель управления (см. страницу 4) |
| 4. Предохранительные защёлки дверцы | 11. Вентиляционные отверстия |
| 5. Смотровое окно | 12. Шнур питания |
| 6. Уплотнения дверцы и уплотняемые поверхности | 13. Поворотный столик |
| 7. Верхний нагреватель гриля (верхний нагреватель) | 14. Роликовый люнет |
| | 15. Ёмкость печи |

Решетка для гриля

Эта решетка предназначена для гриля, смешанного гриля, русского меню и автоприготовления



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Принадлежности печи могут очень сильно нагреться при использовании в режимах гриля, смешанного гриля и автоприготовления, поэтому для **ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОЖОГОВ** пользуйтесь **толстыми рукавицами** во время извлечения из печи продуктов и поворотного столика.

РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Управление работой печи осуществляется посредством нажатия соответствующих кнопок, расположенных на панели управления.

При правильном вводе во время каждого нажатия панели управления должен слышаться сигнал ввода.



Кроме того, по окончании цикла приготовления пищи печь подаёт звуковой сигнал продолжительностью приблизительно 2 секунды. В случае, когда требуется выполнение следующего шага приготовления, звучит 4-кратный звуковой сигнал.

Дисплей панели управления



Индикаторы

ПРОВ. КГ %   ПРИГ.

ПРОВ. : ПРОВЕРКА
 КГ : ВЕС
 % : %
 : ГРИЛЬ
 : МИКРОВОЛНЫ
 ПРИГ. : ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Внешний вид сенсорной панели управления

КНОПКА "МОЩНОСТЬ"

Нажатием на эту кнопку обеспечивается выбор уровня мощности микроволнового излучения. Если кнопка не нажата, происходит автоматический выбор ВЫСОКОГО уровня мощности.

КНОПКИ С ЦИФРАМИ

Нажатием на эти кнопки обеспечивается ввод времени приготовления, установка часов, ввод веса и количества продуктов.

КНОПКА "СТОП/СБРОС"

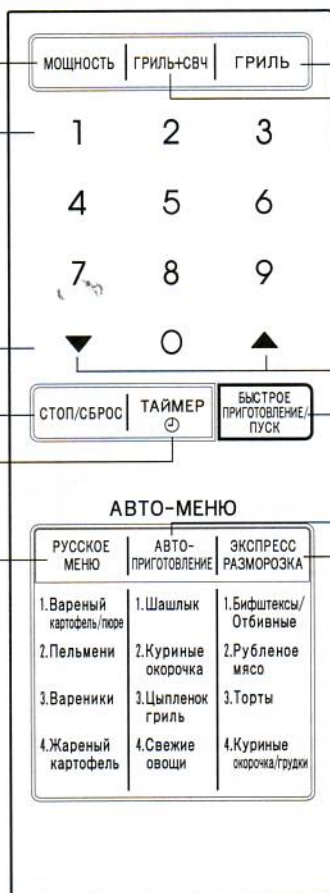
Однократным нажатием данной кнопки осуществляется остановка печи, а также сброс параметров во время приготовления. Двукратное нажатие отменяет программу приготовления.

КНОПКА "ТАЙМЕР"

Нажимается для установки таймера.

КНОПКА "РУССКОЕ МЕНЮ"

Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор одного из 4 меню популярных русских блюд.



КНОПКА "ГРИЛЬ"

Используется для выбора меню "ГРИЛЬ".

КНОПКА "ГРИЛЬ+СВЧ"

Используется для выбора меню "ГРИЛЬ+СВЧ".

КНОПКИ "БОЛЬШЕ" (▲) и "МЕНЬШЕ" (▼)

Нажатием на эти кнопки обеспечивается регулирование готовности пищи с одноминутным интервалом увеличения/уменьшения времени приготовления при использовании функции приготовления вручную или увеличение/уменьшение времени при программировании автоматических функций.

КНОПКА "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК"

Нажатием на эту кнопку обеспечивается приготовление в течение 1 минуты при высоком уровне мощности или увеличение времени приготовления на 1 минуту при каждом нажатии на данную кнопку при использовании функции приготовления вручную. Нажатием на эту кнопку осуществляется пуск печи после установки программ.

КНОПКА "АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ"



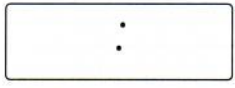
Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 4 распространенных блюд.

КНОПКА "ЭКСПРЕСС РАЗМОРОЗКА"

Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню экспресс размораживания.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

Начало работы

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Подключите печь к сети. Убедитесь, что дверца печи закрыта.		 Мигающие восьмёрки
2	Нажмите кнопку "СТОП/СБРОС" так, чтобы раздался звуковой сигнал.		 На дисплее останутся только точки.

Стоп/Сброс

Кнопка "СТОП/СБРОС" используется для:

1. Временного выключения печи во время приготовления;
2. Отмены, если Вы допустили ошибку при программировании.

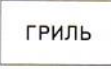
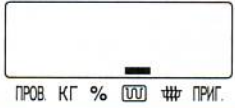
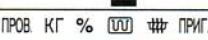






Для отмены программы во время приготовления

Для отмены программы в процессе приготовления дважды нажать кнопку "СТОП/СБРОС".

Нагрев печи без продуктов в ней

В начале работы в режимах "ГРИЛЬ", "ГРИЛЬ+СВЧ", "РУССКОЕ МЕНЮ" и "АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ" возможно временное появление дыма и запаха, что не является признаком неисправности печи.

Для устранения причины появления дыма и запаха перед первым использованием и после чистки печи поставьте ее работать без продуктов на 20 минут в режиме жарки.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Убедитесь, что в печи нет продуктов. Нажмите кнопку "ГРИЛЬ".		 ПРОВ. КГ %  ПРИГ.
2	Введите время жарки (20 мин).		 ПРОВ. КГ %  ПРИГ. Мигает индикатор "ПРИГ".
3	Нажмите кнопку "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК". ВНИМАНИЕ: Во время работы возможно появление легкого дыма и запаха. В этом случае откройте окна или включите в помещении вентилятор.		 ПРОВ. КГ %  ПРИГ. Таймер начинает обратный отсчет. По достижении им нулевого значения все индикаторы гаснут и звучит отчетливый сигнал.
4	Откройте дверь для охлаждения камеры печи. ОСТОРОЖНО: Дверца печи, внешний корпус, камера и поворотный столик сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время охлаждения печи.		

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

Приготовление при помощи таймера

Эта функция приготовления вручную. Сначала нужно вводить время приготовления, затем - уровень мощности. Имеется возможность ввода времени до 99 минут 99 секунд. Есть пять различных уровней мощности:

Уровень мощности Приблизительное процентное отношение мощности микроволнового излучения	LOW (низкая) 10%	M•LOW (умеренно низкая) 30%	MEDIUM (средняя) 50%	M•HIGH (умеренно высокая) 70%	HIGH (высокая) 100%
Дисплей	10P	30P	50P	70P	100P
Примеры использования различных уровней мощности микроволнового излучения	Поддержание в разогретом состоянии	Размора- живание Размягчение сливочного масла	Запеканки Морские продукты	Пирожные Оладьи Ломтики	Фрукты Овощи Рис/Макаронные изделия

Наличие различных уровней мощности позволяет выбирать скорость приготовления в микроволновом режиме. Если уровень мощности не выбран, печь будет работать на высоком уровне мощности.

*Предположим, Вы хотите установить время приготовления на 2 минуты 30 секунд в режиме ВЫСОКОЙ мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите желаемое время приготовления.	2 3 0	2.30 ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ. Мигает индикатор "ПРИГ".
2	Нажмите кнопку "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК".	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК	2.30 ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ. Таймер начнет отсчет.

Для снижения мощности излучения один раз нажмите на кнопку "МОЩНОСТЬ". Обратите внимание на индикацию на дисплее — "100%". Для снижения мощности до 70% еще раз нажмите на кнопку "МОЩНОСТЬ". Для выбора уровня мощности 50%, 30% и 10% нажмите на кнопку столько раз, сколько это необходимо.

* Предположим, Вы хотите готовить рыбное филе 10 минут на среднем уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Выберите уровень мощности нажатием нужное число раз на кнопку "МОЩНОСТЬ" (для выбора среднего уровня нажмите 3 раза).	МОЩНОСТЬ x 3	50P ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ.
2	Введите желаемое время приготовления.	1 0 0 0	10.00 ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ. Мигает индикатор "ПРИГ".
3	Нажмите кнопку "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК".	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК	10.00 ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ. Таймер начнет отсчет до нуля.

Если дверца печи будет открыта во время приготовления, отсчет времени приготовления автоматически остановится. После того, как дверь будет закрыта и нажата кнопка "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК", вновь начнется отсчет времени приготовления.

Если Вы хотите узнать уровень мощности в процессе приготовления пищи, то нажмите кнопку "МОЩНОСТЬ". Пока Вы касаетесь пальцем данной кнопки, на дисплее будет высвечиваться уровень мощности.

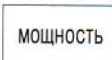







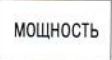




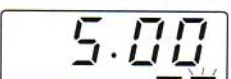


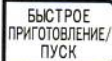






Если запрограммировано приготовление при высоком уровне мощности в течение более чем 20 минут, мощность излучения микроволновой печи будет уменьшена по истечении 20 минут во избежание перегрева печи.

Приготовление путем задания последовательностей

Ваша печь может быть запрограммирована на 3 автоматические последовательности приготовления с автоматическим переключением с одной изменяемой установки мощности на другую.

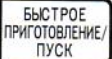



Обратите внимание на то, что перед вводом последовательности приготовления нужно ввести уровень мощности.

* Предположим, Вы хотите готовить блюдо 10 минут при среднем уровне мощности, а затем 5 минут при высоком уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажатием на кнопку "МОЩНОСТЬ" введите нужный уровень мощности (в случае среднего уровня нажмите три раза).	 x 3	 ПРОВ. КГ %   ПРИГ.
2	Введите нужное время приготовления.		 ПРОВ. КГ %   ПРИГ. Мигает индикатор "ПРИГ".
3	Для задания второй последовательности выберите режим микроволнового приготовления и уровень мощности. (Для уровня "ВЫСОКИЙ" нажмите кнопку "МОЩНОСТЬ" 1 раз.)	 x 1	 ПРОВ. КГ %   ПРИГ.
4	Введите нужное время приготовления.		 ПРОВ. КГ %   ПРИГ. Мигает индикатор "ПРИГ".
5	Нажмите кнопку "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК".		 ПРОВ. КГ %   ПРИГ. Таймер начинается отсчет. Когда достигается ноль,  ПРОВ. КГ %   ПРИГ. отсчет возобновляется для новой последовательности.

Быстрое приготовление

Режим быстрого приготовления, предусмотренный в печах фирмы ШАРП, позволяет легко готовить блюда в течение 1 минуты при высоком уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК". В течение 3 минут после закрытия дверцы.		 ПРОВ. КГ %   ПРИГ. Таймер начинается отсчет.

Нажимайте на кнопку "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК", пока желаемое время не будет отображено на дисплее. При каждом нажатии на кнопку время приготовления пищи увеличивается на 1 минуту.

Приготовление с использованием функции "Гриль"

Верхний нагреватель имеет один уровень мощности, который не регулируется. Для оптимального результата при приготовлении мяса, котлет, кусочков цыпленка и иных блюд-гриль следует выбирать соответствующую продолжительность приготовления.

Рекомендуемая посуда:

Полка Контейнер из алюминиевой фольги Жаростойкая посуда

* Предположим, Вы хотите установить время приготовления на 20 минут в режиме гриля.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите на кнопку "ГРИЛЬ".		 ПРОВ. КГ % ПРИГ.
2	Введите нужное время приготовления.		 ПРОВ. КГ % ПРИГ. Мигает индикатор "ПРИГ".
3	Нажмите кнопку "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК".		 ПРОВ. КГ % ПРИГ. Таймер начинает отсчет.
4	По прошествии на таймере примерно $\frac{2}{3}$ времени приготовления откройте дверцу и переверните мясо. Закройте дверцу.		 ПРОВ. КГ % ПРИГ.
5	Нажмите кнопку "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК".		 ПРОВ. КГ % ПРИГ. Таймер возобновляет обратный отсчет. По достижении нулевого значения все индикаторы погаснут, и печь подаст звуковой сигнал. Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи.

ОСТОРОЖНО:

Камера печи, дверца, принадлежности и тарелки станут очень горячими, поэтому для ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОЖОГОВ пользуйтесь толстыми рукавицами во время извлечения из печи продуктов и поворотного столика.

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Поместите продукт на полку и установите полку на поворотном столике.
2. Рекомендуемое время приготовления проверяйте по рецептам.
3. По прошествии $\frac{2}{3}$ времени приготовления переворачивайте продукт и жарьте на другой стороне.

Приготовление с использованием функции "ГРИЛЬ+СВЧ"

Эта микроволновая печь с грилем имеет две программы, обеспечивающих легкость приготовления в автоматическом режиме за счет тепла как микроволнового излучения, так и гриля.

В режиме "ГРИЛЬ+СВЧ — ВЫСОКИЙ" используется микроволновое излучение мощностью 50%, в режиме "ГРИЛЬ+СВЧ — НИЗКИЙ" — мощностью 10%.

Для выбора режима "ГРИЛЬ+СВЧ — ВЫСОКИЙ" нажмите кнопки "ГРИЛЬ+СВЧ" один раз.









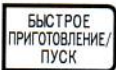
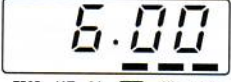


Для выбора режима "ГРИЛЬ+СВЧ — НИЗКИЙ" нажмите кнопки "ГРИЛЬ+СВЧ" два раза.

Рекомендуемая посуда:

Полка Контейнер из алюминиевой фольги Жаростойкая посуда

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ФУНКЦИИ "ГРИЛЬ+СВЧ" ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ ПЕЧИ НЕ НУЖЕН.

* Предположим, Вы хотите установить время повторного разогрева на 6 минут в режиме смешанного гриля и высокой мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку "ГРИЛЬ+СВЧ" один раз.	 x 1	 ПРОВ. КГ %   ПРИГ.
2	Введите нужное время приготовления.		 ПРОВ. КГ %   ПРИГ. Мигает индикатор "ПРИГ".
3	Нажмите кнопку "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК".		 ПРОВ. КГ %   ПРИГ. Таймер начинает обратный отсчет. По достижении нулевого значения все индикаторы погаснут, и печь подаст звуковой сигнал. Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи.

ОСТОРОЖНО:

Камера печи, дверца, принадлежности и тарелки станут очень горячими, поэтому для ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОЖОГОВ пользуйтесь толстыми рукавицами во время извлечения из печи продуктов и поворотного столика.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ

Замечания относительно автоматических операций


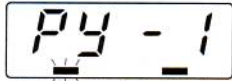







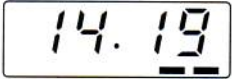





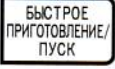



1. Сообщение "Err" отобразится в случае, если:
При нажатии на кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК** запрограммировано большее или меньшее количество, либо вес продуктов, рекомендованные в **РУКОВОДСТВЕ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**.
Для сброса нажмите на кнопку **"СТОП/СБРОС"** и введите программу повторно.
2. При использовании автоматических функций для достижения лучшего результата в точности выполняйте указания, приводимые в руководствах по приготовлению.
Если указания выполняются неточно, продукт может быть пережарен или недожарен, либо появится сообщение "Err".
3. Если вес или количество продуктов больше или меньше указанного в руководстве, следует готовить в ручном режиме. См. поваренную книгу.
4. При вводе веса округляйте число до 0,1 кг (100 г). Например, вместо 0,65 кг следует ввести 0,7 кг.
5. Для изменения окончательного результата приготовления или разморозки от стандартного значения нажмите клавишу **БОЛЬШЕ (▲) (ПЛЮС)** или **МЕНЬШЕ (▼) (МЕНЬШЕ)** перед нажатием на клавишу **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**. См. стр. 15.
6. Результат приготовления зависит от состояния продукта (начальной температуры продукта, формы, качества и т. д.). После приготовления проверьте, готово ли блюдо, и, при необходимости, продолжите приготовление вручную.

Русское меню/Авто-Приготовление/Экспресс разморозка

В режимах Русское меню/Авто-приготовление/Экспресс разморозка режим приготовления и время приготовления/разморозки вычисляются автоматически.

Соблюдайте инструкции, содержащиеся в руководстве к меню на странице 12-14.

* Предположим, что Вы хотите приготовить 0,5 кг вареного картофеля.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Выберите меню нажатием на нужную клавишу (для включения режима вареного картофеля нажмите один раз клавишу РУССКОЕ МЕНЮ).	 x 1	 ПРОВ. КГ %   ПРИГ. На дисплее начнёт мигать индикатор "КГ".
2	С помощью клавиш с цифрами введите вес.		 ПРОВ. КГ %   ПРИГ. Индикатор "КГ" горит не мигая. Начинает мигать индикатор "ПРИГ".
3	Нажмите кнопку "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК".		 ПРОВ. КГ %   ПРИГ. Начинается обратный отсчет времени приготовления. Когда прозвучат четыре звуковых сигнала, печь остановится. На дисплее начнёт мигать индикатор "ПРОВ".
4	Откройте дверцу. Перемешайте. Закройте дверцу.		 ПРОВ. КГ %   ПРИГ. Мигает индикатор "ПРИГ".
5	Нажмите кнопку "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК".		 ПРОВ. КГ %   ПРИГ. Время приготовления начнёт обратный отсчёт. Когда будет достигнут нуль, печь подаст звуковой сигнал.

Меры предосторожности при использовании режимов Русское меню и Авто-приготовление:

Камера печи, дверца, принадлежности и тарелки станут очень горячими, поэтому для ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОЖОГОВ пользуйтесь толстыми рукавицами во время извлечения из печи продуктов и поворотного столика.

Руководство Русское меню

Клавиша	Меню	Допустимый вес	Действие
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">РУССКОЕ МЕНЮ</div> X1	РУ-1 Вареный картофель/пюре	0,3 - 1,0 кг (Начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> • Очистить картофель и нарезать на кусочки одинакового размера. • Положить картофель в кастрюлю. Добавить 450 мл воды на 100 г картофеля и немного соли. • Накрыть стеклянной крышкой. • Когда печь остановится, перемешать картофель, накрыть его и продолжить приготовление. • После приготовления дать картофелю постоять под крышкой в течение 2 минут. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Для приготовления ПЮРЕ воспользуйтесь установкой БОЛЬШЕ. Размешайте картофель после приготовления.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">РУССКОЕ МЕНЮ</div> X2	РУ-2 Пельмени (Тонкие)	0,1 - 0,5 кг (Начальная температура пельмени -18°C, вода 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> • Налить необходимое количество воды в кастрюлю соответствующего размера. На 100 г пельменей 400 мл воды. На 300 г пельменей 700 мл воды. На 500 г пельменей 1000 мл воды. • Подогреть воду в открытой кастрюле. • Когда печь остановится поместите в кастрюлю из жаропрочного материала замороженные пельмени, перемешайте и продолжите приготовление. • Когда печь остановится еще раз, перемешайте пельмени и продолжите приготовление. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Для приготовления толстых пельменей воспользуйтесь установкой БОЛЬШЕ. После приготовления дайте постоять в течение 2-5 минут.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">РУССКОЕ МЕНЮ</div> X3	РУ-3 Вареники	0,1 - 0,5 кг (Начальная температура вареники -18°C, вода 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> • Налить необходимое количество воды в кастрюлю соответствующего размера. На 100 г вареников 400 мл воды. На 300 г вареников 700 мл воды. На 500 г вареников 1000 мл воды. • Подогреть воду в открытой кастрюле. • Когда печь остановится, поместите в кастрюлю из жаропрочного материала замороженные вареники и добавьте немного соли, перемешайте и продолжите приготовление. • Когда печь остановится еще раз, перемешайте вареники и продолжите приготовление.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">РУССКОЕ МЕНЮ</div> X4	РУ-4 Жареный картофель	0,2 - 0,6 кг (Начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> • Очистить картофель и разрезать его на маленькие кусочки. Не разрезать на очень тонкие куски. • Положить кусочки картофеля на открытую тарелку, не перекрывая друг друга. Смазать картофель растительным маслом. • Поместите на решетке для гриля, не накрывая. • Когда печь остановится, переверните картофель и продолжите приготовление.

Руководство Авто-приготовление

Клавиша	Меню	Допустимый вес	Действие
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">АВТО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ</div> X1	АП-1 ШАШЛЫК	0,2 - 0,6 кг* (Начальная температура 5°C) * Общий вес всех ингредиентов.	<ul style="list-style-type: none"> Подготовьте шашлык согласно приведенному ниже рецепту. Поместите на решетку для гриля и начните приготовление. Когда печь остановится, переверните. После приготовления выньте из печи и положите на тарелку для еды. (Подавать в горячем виде).
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">АВТО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ</div> X2	АП-2 Куриные окорочка Ингредиенты для 0,6 кг куриных окорочков: 3 окорочка, 1-2 столовых ложки масла, 1/2 столовой ложки соли, 1 столовая ложка сладкого перца, 1 столовая ложка розмарина.	0,2 - 0,6 кг* (Начальная температура 5°C)	<ul style="list-style-type: none"> Перемешайте ингредиенты и нанесите их на куриные окорочка. Проткните шкуру куриных окорочков. Поместите куриные окорочка на решетку для гриля кожей вниз тонким концом к центру. Когда печь остановится, переверните. После приготовления дайте постоять приблизительно 3 минуты.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">АВТО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ</div> X3	АП-3 Цыпленок гриль Ингредиенты для 1,2 кг цыпленка гриль: Соль и перец, 1 столовая ложка сладкого перца, 2 столовая ложка масла.	0,9 - 1,4 кг* (Начальная температура 5°C)	<ul style="list-style-type: none"> Перемешайте ингредиенты и нанесите их на цыпленка. Проткните шкуру цыпленка. Поместите цыпленка грудкой вниз на плоскую тарелку. Поместите тарелку на поворотный столик и начните приготовление. Когда печь остановится, переверните. После приготовления дайте постоять приблизительно 3 минуты.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">АВТО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ</div> X4	АП-4 Свежие овощи	0,1 - 0,6 кг (Начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Разрежьте на маленькие кусочки, например, на полоски, кубики или ломтики. Положите овощи в подходящую по размеру чашу. Добавьте 1 столовую ложку воды на каждые 100 овощей и соль по вкусу. (Для грибов воду добавлять не нужно). Накройте крышкой Когда печь остановится, перемешайте и продолжите приготовление. После завершения приготовления дайте постоять накрытыми в течение приблиз. 2 минут. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Для приготовления ЗЕЛеной ФАСОЛИ воспользуйтесь установкой БОЛЬШЕ.</p>

РЕЦЕПТ ГРИЛЬ НА ШАМПУРАХ (АП-1) ЖАРЕННОЕ МЯСНОЕ ЖАРКОЕ

Ингредиенты (для 0,6 кг)

250 - 300	свинные отбивные котлеты
60 г	бекон
1 - 2	луковицы (75 г), разрезанные на четыре части
3	помидора (150 г), разрезанные на четыре части
1/2	зеленого перца, (75 г), разрезанная на 8 частей
3 столовых ложки	масла
2 столовых ложки	перца
	соль (по вкусу)
1/2 столовых ложки	красного перца
1 столовая ложка	соевой приправы
Посуда:	3 деревянных шампура (длиной приблизительно 20 - 25 см)

Процедура

- Нарежьте отбивные и бекон кубиками размером приблизительно по 2 - 3 см.
- Нанижите мясо и овощи поочередно на деревянный шампур.
- Смешайте масло со специями и нанесите на шашлык. Поместите шашлык на решетку для гриля и приготовьте в режиме **АВТО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ АП-1, "Шашлык"**.
- Когда печь остановится, переверните.
- После приготовления выньте из печи и положите на тарелку для еды. (Подавать в горячем виде).

Руководство к меню экспресс разморозка

Клавиша	Меню	Допустимый вес	Действие
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">ЭКСПРЕСС РАЗМОРОЗКА</div> X1	ЗР-1 Бифштекс, Отбивная	0,2 - 0,8 кг (Начальная температура -18°C)	<ul style="list-style-type: none"> Поместите продукты на блюдо с загнутыми краями в центр поворотного столика. Когда печь остановится, переверните продукты, переложите и разделите. Прикройте тонкие участки и теплые части маленькими кусками алюминиевой фольги. Продолжите размораживание. После завершения размораживания заверните в алюминиевую фольгу на 10-15 минут до полного размораживания.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">ЭКСПРЕСС РАЗМОРОЗКА</div> X2	ЗР-2 Рубленое мясо	0,2 - 0,8 кг (Начальная температура -18°C)	<ul style="list-style-type: none"> Поместите кусок рубленого мяса на блюдо с загнутыми краями в центр поворотного столика. Когда печь остановится, переверните рубленое мясо. По возможности, удалите размороженные части мяса. Продолжите размораживание. После завершения размораживания накройте алюминиевой фольгой, оставьте на 5-10 минут до полного размораживания.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">ЭКСПРЕСС РАЗМОРОЗКА</div> X3	ЗР-3 Пирог	0,1 - 1,4 кг (Начальная температура -18°C)	<ul style="list-style-type: none"> Полностью удалите упаковку с пирога. Поместите прямо на поворотном столике или на тарелке в центре поворотного столика. После завершения размораживания разрежьте пирог на кусочки одинакового размера, оставляя промежутки между кусочками, и оставьте на 10 - 30 минут до полного размораживания.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">ЭКСПРЕСС РАЗМОРОЗКА</div> X4	ЗР-4 Куриные окорочка/Грудки	0,2 - 1,0 кг (Начальная температура -18°C)	<p>КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА:</p> <ul style="list-style-type: none"> Поместите куриные окорочка на плоской тарелке в центре поворотного столика. Когда печь остановится, переверните, переложите и накройте тонкие части и теплые участки маленькими кусочками алюминиевой фольги. Продолжите разморозку. После разморозки накройте алюминиевой фольгой и дайте постоять 10-20 минут до полной разморозки. Окончательно разморозьте куриные окорочка под проточной водой <p>КУРИНЫЕ ГРУДКИ: Воспользуйтесь установкой БОЛЬШЕ.</p> <ul style="list-style-type: none"> Поместите куриные грудки с кожей и костями на плоской тарелке в центре поворотного столика. Когда печь остановится, переверните, переложите и накройте тонкие части и теплые участки маленькими кусочками алюминиевой фольги. Продолжите разморозку. После разморозки накройте алюминиевой фольгой и дайте постоять 10-30 минут до полной разморозки. Окончательно разморозьте куриные грудки под проточной водой

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Бифштексы и отбивные следует замораживать в один слой.
- Рубленое мясо следует замораживать тонким куском.
- После того как продукты перевернуты, прикройте размороженные участки маленькими плоскими кусками алюминиевой фольги.
- Куриные окорочка/грудки необходимо готовить сразу же после разморозки.

ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

Функция "меньше—больше"



Для того, чтобы регулировать время приготовления в соответствии с личными предпочтениями, следует пользоваться функцией "больше" и "меньше", которая позволяет соответственно увеличивать и уменьшать время приготовления.

Кнопки "БОЛЬШЕ" и "МЕНЬШЕ" могут использоваться для установки времени приготовления в следующих режимах:
 – Русское меню – Авто-приготовление – Экспресс разморозка

Для регулировки времени приготовления нажмите клавишу БОЛЬШЕ или МЕНЬШЕ перед нажатием на клавишу БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК.

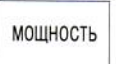
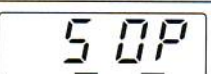


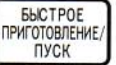

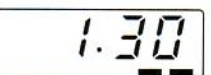


* Предположим, Вы хотите разморозить 0,5 кг стейков за большее время.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите один раз клавишу ЭКСПРЕСС РАЗМОРОЗКА.	 x 1	 ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ. Мигает индикатор "КГ"
2	С помощью клавиш с цифрами введите вес.		 ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ. Индикатор "КГ" прекращает мигать и начинает мигать индикатор "ПРИГ".
3	Нажмите кнопку "БОЛЬШЕ".		 ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ.
4	Нажмите кнопку "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК".		 ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ.

Регулирование времени в ходе приготовления

Время приготовления можно увеличивать или уменьшать после начала приготовления с помощью кнопок "БОЛЬШЕ" или "МЕНЬШЕ". (Только для функции приготовления вручную)

* Предположим вы хотите увеличить время приготовления на 2 минуты в ходе выполнения программы приготовления длительностью 5 минут на среднем уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Выберите уровень мощности нажатием нужное число раз на кнопку "МОЩНОСТЬ" (в случае среднего уровня нажмите 3 раза).	 x 3	 ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ.
2	Введите нужное время приготовления.		 ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ.
3	Нажмите кнопку "БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК".		 ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ. Таймер начинает обратный отсчет.  ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ.
4	Для увеличения времени на 2 минуты нажмите на кнопку "БОЛЬШЕ" два раза.	 x 2	 ПРОВ. КГ % [W] [H] ПРИГ.

Таймер

Используйте эту функцию в качестве обычного таймера. Например:

для отсчёта времени приготовления варёных яиц на кухонной плите.

для отсчёта рекомендованного времени выдержки продуктов питания.

Вы можете установить любую продолжительность времени до 99 минут 99 секунд. Если Вы захотите отменить действие таймера во время обратного отсчета времени, нажмите клавишу "СТОП/СБРОС".

* Предположим, Вы хотите установить таймер на 3 минуты, чтобы сварить яйцо на кухонной плите.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите желаемое время.		
Когда вода в кастрюле с яйцом закипит, можете включать таймер.			
2	Нажмите клавишу "ТАЙМЕР".		 Таймер начнёт обратный отсчёт времени. Когда таймер достигнет нуля, печь подаст звуковой сигнал.

УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

Перед тем, как приступить к очистке печи, отсоедините шнур питания и, по возможности, оставьте дверцу открытой с тем, чтобы на это время исключить возможность включения печи.

Перед очисткой убедитесь, что дверца печи, внешний корпус, камера печи, вентиляционные отверстия и принадлежности не горячие.

РЕГУЛЯРНО ЧИСТИТЕ ПЕЧЬ - Содержите печь в чистоте и удаляйте любые остатки пищи, иначе это может привести к износу поверхности. Несоблюдение этого может сократить срок службы бытового электроприбора и привести к возникновению опасной ситуации.

Внешняя сторона:

Внешние части можно чистить слабым мыльным раствором и тёплой водой, начисто протирая их влажной тканью. Избегайте использования жёстких абразивных чистящих средств. Не допускайте скапливания пыли в вентиляционных отверстиях.

Дверца:

Для удаления пятен и брызг регулярно протирайте влажной тканью дверцу и окно с обеих сторон, уплотнения дверцы и прилегающие части. Не используйте жёсткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, так как они могут поцарапать его поверхность, что может привести к порче стекла.

Панель управления:

Протирайте панель мягкой тканью, слегка смоченной водой.

Не используйте для чистки щетки и химические чистящие средства. Избегайте использования для чистки избыточного количества воды.

Внутренние стенки :

Протрите брызги и капли с помощью небольшого количества жидкости для мытья посуды, нанесенного на мягкую влажную ткань. Для более трудных пятен только на камере печи используйте мягкое чистящее средство для нержавеющей стали, нанесенное на мягкую влажную ткань. Не наносите его на внутреннюю поверхность дверцы. Полностью вытрите его таким образом, чтобы все чистящее средство было удалено. После использования печи протрите крышку волновода мягкой влажной тканью, чтобы удалить брызги от продуктов. Образовавшиеся брызги могут перегреться и привести к образованию дыма или возгоранию. Крышку волновода не снимайте.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЩЕЛОЧНЫХ ОЧИСТИТЕЛЕЙ, АБРАЗИВНЫХ ИЛИ ЖЕСТКИХ ЧИСТЯЩИХ СРЕДСТВ ИЛИ ЧИСТЯЩИХ ПОДУШЕК ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЕЧИ. НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПЕЧИ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА КАКУЮ-ЛИБО ЧАСТЬ ПЕЧИ.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРОВОЙ ОЧИСТИТЕЛЬ. Избегайте использования избыточного количества воды. После очистки печи не забудьте удалить всю воду мягкой тканью.

Примечание: Периодически проводите нагрев печи в соответствии с указаниями в разделе "Нагрев печи без продуктов в ней" (стр. 5). Так как разбрызганная грязь и пищевое масло, оставшееся на стенках печи может вызвать появление дыма и запаха.

Принадлежности:

Промойте слабым мыльным раствором и тщательно высушите.

Примечание: Содержите крышку волновода и принадлежности все время в чистоте. Если Вы оставите смазку или жир в камере или на принадлежностях, это может вызвать перегрев, стать причиной образования электрической дуги, дыма или даже возгорания при последующем использовании печи.

ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА

Проведите следующую проверку:

1. Горит ли дисплей? ДА _____ НЕТ _____
2. Включается ли лампа печи при открытии дверцы? ДА _____ НЕТ _____
3. Налейте стакан воды (около 250 мл) в стеклянный мерный стакан, поставьте его в печь и плотно закройте дверцу. Если дверца закрыта плотно, лампочка погаснет.
Выставьте печь на 1 минуту работы на высоком уровне мощности. Что происходит в это время?
 - а. Горит ли лампочка в печи? ДА _____ НЕТ _____
 - б. Работает ли вентилятор? ДА _____ НЕТ _____
(Подержите руку над вентиляционным отверстием.)
 - в. Вращается ли поворотный столик? ДА _____ НЕТ _____
(Столик может вращаться как по часовой стрелке, так и против.)
 - г. Светятся ли индикаторы "микроволны" и "ПРИГ"? ДА _____ НЕТ _____
 - д. Горячая ли вода внутри печи? ДА _____ НЕТ _____
 - е. Был ли слышен звуковой сигнал спустя одну минуту? ДА _____ НЕТ _____
4. Достаньте стакан с водой из печи и выставите печь на 3 минуты работы в режиме "ГРИЛЬ" с использованием верхнего нагревательного элемента.
 - а. Высвечивается ли индикатор "ГРИЛЬ" и "ПРИГ"? ДА _____ НЕТ _____
 - б. Краснеет ли нагревательный элемент через 3 минуты? ДА _____ НЕТ _____

Если хотя бы на один из этих вопросов был ответ "НЕТ", проверьте розетку и пробки в квартире.

Если и розетка, и пробки исправны, свяжитесь с ближайшим центром технического обслуживания фирмы ШАРП.

ПРИМЕЧАНИЕ: Нижеперечисленное не является неисправностью.

Каждый режим имеет определенное максимальное время приготовления. В случае превышения этого времени происходит автоматическое снижение мощности. Максимальное время для каждого режима приготовления указано в нижеприведенной таблице.

Режим приготовления	Максимальное время приготовления
Микроволны (100%)	20 мин.
ГРИЛЬ/ГРИЛЬ+СВЧ - низкая мощность	10 мин.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока	: c	одиночная фаза, 220-230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность переменного тока	:	
Микроволновая печь	—	1,25 кВт
Гриль	—	1,05 кВт
Выходная мощность	:	
Микроволновая печь	—	800 Вт* (Порядок проведения испытания МЭК)
Нагреватель гриля	—	900 Вт (на 220 В) 1000 Вт (на 230 В)
Сверхвысокая частота	:	2450 МГц ** (класс В, группа 2)
Внешние размеры	:	450 мм(ширина) x 320 мм(высота) x 362 мм(глубина)
Размеры жарочного шкафа	:	285 мм(ширина) x 202 мм(высота) x 298 мм(глубина)***
Емкость печи	:	17 литров (0,6 фут ³)****
Равномерность приготовления обеспечивается	:	применением поворотного столика (272 мм)
Масса	:	приблизительно 15 кг

* Это значение получено по методике Международной электротехнической комиссии для измерения выходной мощности.

** По классификации промышленного, научного и медицинского оборудования, описанного в международном стандарте CISPR11.

*** Внутренний объём печи вычисляется измерением высоты, глубины и ширины печи.
Действительный объём для приготовления продуктов меньше.

SHARP

SHARP CORPORATION OSAKA, JAPAN

TINSRA613WRRZ-Z61