

SHARP**МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВЕРХНИМ И
НИЖНИМ ГРИЛЕМ И РЕЖИМОМ ДУХОВКИ****Z****МОДЕЛЬ R-8771****Руководство по эксплуатации****СОДЕРЖАНИЕ**


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	1	Как использовать автоматические операции	13
ОСОБЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	2	ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ	14
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ	3	Функция „СПРАВКА“	14
СХЕМА ПЕЧИ	3	Сигнализация	15
РАБОТА С ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ	4	Функция „МЕНЬШЕ-БОЛЬШЕ“	15
Дисплей панели управления	4	Регулирование времени в ходе приготовления	15
Примеры индикации русских букв	4	Таймер	15
Панель управления	5	УХОД ЗА ПЕЧЬЮ	16
ПЕРЕД РАБОТОЙ	6	ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА	17
Начало работы	6	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	18
Стоп/Сброс	6	РУКОВОДСТВА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД	19
Для смены программы во время приготовления	6	Руководство по использованию русского меню	
Нагрев печи без продуктов в ней	6	(режим микроволн)	19
РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ	7	Руководство по использованию русского меню	
Приготовление при помощи таймера	7	(режим нагревания)	20
Приготовление путем задания последовательностей	8	Руководство по использованию	
Быстрое приготовление	8	меню для приготовления пиццы	21
Режимы „ГРИЛЬ“	9	Руководство по меню „АВТО-ГРИЛЬ“	22
Разогрев духовки	9	Руководство по использованию	
Приготовление в духовке	10	меню автоматического приготовления пиццы	24
Смешанный режим	11	Руководство к меню экспресс разморозка	30
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ	13	ИНФОРМАЦИЯ О	
Замечания относительно автоматических операций	13	СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ	31

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 сосисками 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 лампы 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. Не ставьте на корпус печи какие-либо предметы.
16. Не храните в печи продукты питания или другие предметы.
17. Следите за тем, чтобы во время приготовления пищи посуда не касалась внутренних стенок.
18. 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.
19. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими и умственными способностями, а также лицами без необходимого опыта и знаний. Это возможно только в том случае, когда они выполняют это под контролем лиц, отвечающих за их безопасность.
20. Необходимо следить за тем, чтобы маленькие дети не игрались этим бытовым электроприбором.
21. 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.
22. Использование детьми печи в режиме смешанного приготовления, гриля, духовки или режиме автоматического приготовления должно происходить под присмотром взрослых вследствие опасности генерируемых температур.

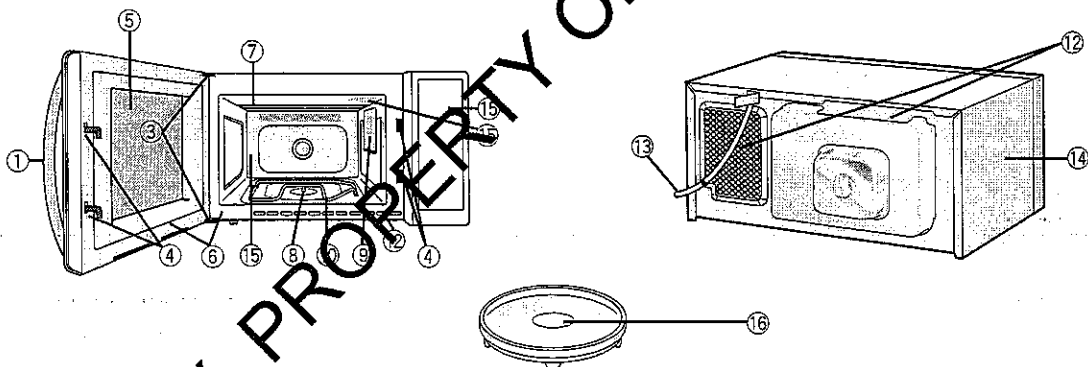
ОСОБЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

	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 термостойкой посуде. * Готовить оладья во фритюре. * Подогревать или сушить дерево, травы, мокрую сумку, 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

- 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".
- К печи прилагаются:
 - Тарелка поворотного столика
 - Низкая подставка
 - Высокая подставка
 - Руководство по эксплуатации
 - 3 Поваренные книги
 - Гарантийный талон
- 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.
- Установите поворотный столик на вал электродвигателя поворотного столика, расположенного на днище печи. См. приведённую ниже СХЕМУ ПЕЧИ. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РАБОТА ПЕЧИ БЕЗ ПОВОРОТНОГО СТОЛИКА.
- Данная печь предназначена только для использования на кухонном столе. Её нельзя устанавливать рядом с источниками 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.
- 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.
- ЭТОТ БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЁН.**

СХЕМА ПЕЧИ



- | | |
|---|--|
| 1. Ручка открывания дверцы | 9. Крышка волновода (не снимать) |
| 2. Лампа подсветки | 10. Нижний нагревательный элемент гриля (нижний гриль) |
| 3. Петли дверцы | 11. Сенсорная панель управления (См. стр. 4 и 5) |
| 4. Предохранительные защёлки дверцы | 12. Вентиляционные отверстия |
| 5. Смотровое окно | 13. Шнур питания |
| 6. Уплотнения дверцы и уплотняемые поверхности | 14. Внешний корпус |
| 7. Верхний нагревательный элемент гриля (верхний гриль) | 15. Ёмкость печи |
| 8. Вал электродвигателя поворотного столика | 16. Поворотный столик |
| | 17. Низкая подставка |
| | 18. Высокая подставка |

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

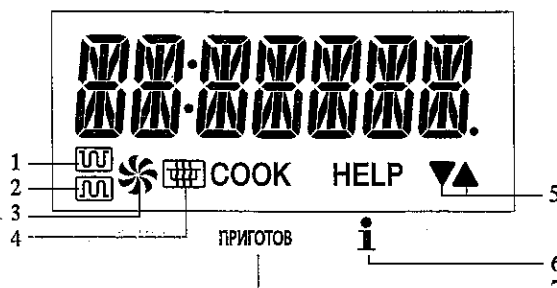
Детали печи сильно нагреваются при использовании функций гриля, духовки, смешанного приготовления и автоматических операций (кроме режима приготовления блюд русской кухни и быстрого размораживания). ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ всегда пользуйтесь толстыми рукавицами при извлечении пищи и поворотного столика.

РАБОТА С ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Работа с сенсорной панелью управления осуществляется нажатием соответствующей кнопки, расположенной на панели управления.

Звуковой сигнал при нажатии на кнопку свидетельствует о безошибочном вводе. Звуковой сигнал длительностью приблизительно 2 секунды раздается также в конце цикла приготовления. Кроме того, когда требуется выполнение следующего шага приготовления, звучит 4-кратный звуковой сигнал.

Дисплей панели управления



1. **ИНДИКАТОР ВЕРХНЕГО ГРИЛЯ**
Загорается при установке программы с использованием верхнего гриля или во время приготовления в режиме верхнего гриля.
2. **ИНДИКАТОР НИЖНЕГО ГРИЛЯ**
Загорается при установке программы с использованием нижнего гриля или во время приготовления в режиме нижнего гриля.
3. **ИНДИКАТОР РЕЖИМА ДУХОВКИ**
Загорается при установке программы с использованием режима духовки или во время приготовления в режиме духовки.
4. **ИНДИКАТОР МИКРОВОЛНОВОГО РЕЖИМА**
Загорается при установке программы с использованием микроволнового режима или при использовании микроволнового режима.
5. **ИНДИКАТОРЫ „БОЛЬШЕ“ (▲)/„МЕНЬШЕ“ (▼)**
Загораются при установке функции „БОЛЬШЕ“ „МЕНЬШЕ“.
6. **Индикатор „СПРАВКА“**
Загорается при установке функции „СПРАВКА“ или работе в автоматическом режиме.
7. **Индикатор „ПРИГОТОВ“**
Если этот индикатор вспыхивает, следует нажать кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. Также он горит во время приготовления.

Примеры индикации русских букв

Буква	А	Б	В	Г	Д	Е	Ё	Ж	З	И	Й
Индикация	А	Б	В	Г	Д	Е	Е	Ж	З	И	Й

Буква	К	Л	М	Н	О	П	Р	С	Т	У	Ф
Индикация	К	Л	М	Н	О	П	Р	С	Т	У	Ф

Буква	Х	Ц	Ч	Ш	Щ	(Ъ)	Ы	Ь	Э	Ю	Я
Индикация	Х	Ц	Ч	Ш	Щ	'	Ы	Ь	Э	Ю	Я

Панель управления

КНОПКА „АВТО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ“
Служит для выбора 4 популярных меню.

КНОПКА „АВТО-ГРИЛЬ“
Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 3 распространенных гриль блюд.

КНОПКА „ГРИЛЬ“
Используется для выбора режима „ГРИЛЬ“.

КНОПКА „ДУХОВКА“
Используется для выбора режима духовки и температуры для него.

КНОПКА „СМЕШАННЫЙ“
Используется для выбора режима „СМЕШАННЫЙ“.

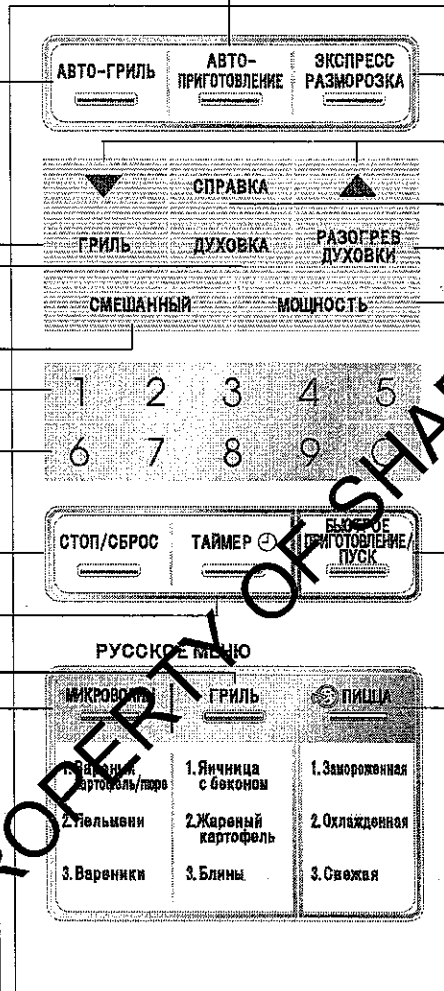
КНОПКИ С ЦИФРАМИ
время приготовления (макс. 99 мин 99 с), установка часов, ввод веса и количества продуктов.

КНОПКА „СТОП/СБРОС“
Нажатием данной кнопки осуществляется очистка во время программирования. Однократным нажатием печь останавливается во время приготовления, двукратное нажатие отменяет программу приготовления.

КНОПКА „ТАЙМЕР“
Служит для установки таймера.

РУССКОЕ МЕНЮ (для гриля)
Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 3 распространенных русских блюд, приготавливаемых при помощи гриля.

РУССКОЕ МЕНЮ (для микроволн)
Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 3 распространенных русских блюд, приготавливаемых при помощи микроволн.



КНОПКА „ЭКСПРЕСС РАЗМОРОЗКА“
Служит для выбора меню быстрого размораживания.

КНОПКИ „БОЛЬШЕ“ (▲) и „МЕНЬШЕ“ (▼)
Нажатием на эти кнопки обеспечивается регулировка времени готовности пищи с одноминутным интервалом увеличения/уменьшения времени приготовления при использовании функции приготовления вручную. Или увеличение/уменьшение времени во время программирования автоматических функций.

КНОПКА „СПРАВКА“
Служит для выбора блокировки от детей или режима демонстрации. Нажатием на эту кнопку обеспечивается получение информации о приготовлении.

КНОПКА „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“
Используется для разогрева духовки перед приготовлением.

КНОПКА „МОЩНОСТЬ“
Нажатием на эту кнопку обеспечивается выбор уровня мощности микроволнового излучения. Если кнопка не нажата, происходит автоматический выбор высокого уровня мощности.

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 „ПИЦЦА“
Нажатием на эту кнопку обеспечивается выбор меню из 3 вариантов пиццы.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

* Эта печь должна быть установлена с помощью РУКАВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. Инструкции появляются на дисплее для помощи при вводе программ.

Начало работы

* В печи предусмотрен режим энергосбережения. Эта функция служит для сокращения потребления электроэнергии в то время, когда печь не используется.

Шаг	Операция
1	Подключите печь к сети. В этот момент на дисплее ничего не появится.
2	Откройте и закройте дверцу. На дисплее отобразится символ "0". Теперь печью можно пользоваться.

Предупреждение.

Если печь находится в режиме энергосбережения и не используется 3 минуты и более (т.е. после закрытия дверцы или нажатия на клавишу «СТОП/СБРОС»), работа с печью невозможна без открывания и закрывания дверцы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

При установке функции защиты от детей или режима демонстрации режим энергосбережения отключается.

Стоп/Сброс

Кнопка „СТОП/СБРОС“ используется для:

- временного выключения печи во время приготовления.
- отмены, если Вы допустили ошибку при программировании.


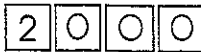
Для отмены программы во время приготовления

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

Нагрев печи без продуктов в ней

В начале приготовления в режимах гриля, разогрева духовки, духовки, смешанного приготовления и автоматических операций (Кроме режима приготовления русского меню при помощи микроволн и быстрого размораживания) возможно появление на некоторое время дыма и запаха, но это не является неисправностью.

Для устранения причины появления дыма и запаха перед первым использованием и после чистки печи включите её на 20 мин в режиме гриля с использованием верхнего и нижнего грилей.

Шаг	Операция
1	Убедитесь, что в печи нет продуктов. Нажмите кнопку „ГРИЛЬ“. 
2	Введите время жарки (20 мин). 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начинает обратный отсчет. По достижении им нулевого значения все индикаторы гаснут и на дисплее появится индикатор ОХЛАЖДАЕТСЯ. Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи. ВНИМАНИЕ: Во время работы возможно появление легкого дыма и запаха. В этом случае откройте окна или включите в помещении вентилятор.
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.

РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Приготовление при помощи таймера

Это 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 энергии	Дисплей	Примеры
100% (Высокий)	100P	Фрукты, овощи, рис/ макаронны
70% (Средний высокий)	70P	Торты, кексы, ломтики хлеба, морепродукты
50% (Средний)	50P	Запеканки, морепродукты
30% (Средний низкий)	30P	Размораживание Размягчение масла
10% (Низкий)	10P	Поддержание в разогретом состоянии

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 готовить 10 минут при высоком уровне мощности в режиме приготовления при помощи таймера.

Шаг	Операция
1	Введите желаемое время приготовления. 
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начнет обратный отсчет.

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

* Предположим, вы хотите готовить в течение 10 минут на уровне мощности Средний.

Шаг	Операция
1	Выберите уровень мощности нажатием на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (для выбора среднего уровня нажмите три раза).  x 3
2	Введите желаемое время приготовления. 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начнет обратный 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.


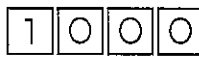



ЗАМЕЧАНИЕ ПО РАЗОГРЕВУ ГОТОВОЙ ПИЩИ:

Готовую пищу в жаропрочной посуде устанавливайте на низкой решетке.

Приготовление путем задания последовательностей


Данная функция позволяет готовить с использованием 4 программ ручного управления. Для приготовления с использованием гриля, духовки или комбинированного режима можно за один раз запрограммировать 2 этапа приготовления. При приготовлении при помощи микроволн следует сначала ввести значение параметра „МОЩНОСТЬ“.

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

Шаг	Операция
1	Нажмите на кнопку „МОЩНОСТЬ“ введите нужный уровень мощности (в случае среднего уровня нажмите три раза).  x 3
2	Введите нужное время приготовления. 
3	Для задания второй последовательности выберите режим микроволнового приготовления и уровень мощности. (Для уровня „ВЫСОКИЙ“ нажмите кнопку „МОЩНОСТЬ“ 1 раз.)  x 1
4	Введите нужное время приготовления. 
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начнет обратный отсчет. Когда достигается ноль, 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
1	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. В течение трёх минут после закрытия двери.  Таймер начинает обратный 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.

Режимы „ГРИЛЬ“

В печи предусмотрены 3 режима приготовления с использованием гриля.

Для выбора режима верхнего гриля нажмите кнопку „ГРИЛЬ“ один раз.

Для выбора режима нижнего гриля нажмите кнопку „ГРИЛЬ“ дважды.


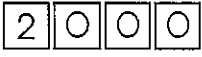

Для выбора режима, при котором используются оба нагревательных элемента, нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“ три раза.

При использовании функции „ГРИЛЬ“ разогрев духовки не нужен.

Рекомендуемые аксессуары:

- Высокая подставка
- Низкая подставка
- Контейнер из алюминиевой фольги
- Жаропрочная посуда

* Предположим, вы хотите готовить в течение 20 минут с использованием обоих грилей.

Шаг	Операция
1	Три раза нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“.  x 3
2	Введите нужное время приготовления. 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начинает обратный отсчет.

ПРИМЕЧАНИЕ:
После приготовления печь автоматически остывает, а на дисплее отображается сообщение „ОСТЫВАНИЕ“.



ОСТОРОЖНО:

Во время работы печи дверца, корпус печи, внутренняя поверхность, аксессуары, посуда и особенно решетки гриля сильно нагреваются. Во избежание ожогов всегда следует использовать толстые рукавицы.

Разогрев духовки

Для получения наилучших результатов при использовании режима духовки и смешанного режима с духовкой разогревайте духовку до требуемой температуры. Продукты в печь помещайте после разогрева.

* Разогрев духовки 200°C.

Шаг	Операция
1	Нажатием на кнопку „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“ нужное число раз выберите температуру разогрева (для установки на 200°C нажать на кнопку 4 раза). 
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Отобразится сообщение „РАЗОГРЕВ“. После разогрева печь подаст 4 звуковых сигнала и на дисплее отобразится сообщение „ПОЛОЖИТЬ ПРОДУКТ“.
3	Откройте дверцу и поместите пищу. Закройте дверцу. Повторно появляется сообщение НАЖАТЬ ДУХОВКА ИЛИ СМЕШАН.
4	Введите нужное значение.

ПРИМЕЧАНИЯ.

1. Температура печи будет поддерживаться в течение 30 минут. После открытия дверцы данная функция отменяется. Через 30 мин на дисплее появится сообщение " . 0".
2. При изменении режима на разогрев ранее установленная температура духовки будет автоматически изменена на температуру разогрева. После разогрева, если Вы хотите готовить при другой температуре, нажимайте на кнопку „ДУХОВКА“ или „СМЕШАННЫЙ“ на этапе 4, пока нужное значение не появится на дисплее.
3. Для проверки температуры духовки в процессе разогрева следует нажать на кнопку „ДУХОВКА“. На дисплее появится значение температуры. Это не повлияет на работу печи. Если температура печи ниже 40° C, на дисплее появится сообщение „LO C“.

ОСТОРОЖНО:

Во время работы печи дверца, корпус печи, внутренняя поверхность, аксессуары, посуда и особенно решетки гриля сильно нагреваются. Во избежание ожогов всегда следует использовать толстые рукавицы.

Приготовление в духовке

Печь оснащена десятью заранее установленными уровнями температуры для режима духовки (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C). При нажатии на клавишу „ДУХОВКА“ один раз устанавливается температура 250°C. Для снижения значения температуры нужно продолжать нажимать на клавишу, пока нужное значение не появится на дисплее.

Более подробные сведения о кулинарных приемах смотрите в поваренной книге, приложенной к этой печи.


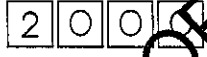
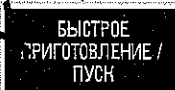
Рекомендуемая посуда:

- Низкая подставка
- Контейнер из алюминиевой фольги
- Жаропрочная посуда

Перед приготовлением следует ознакомиться с разделами „Полезные советы“, „ПРИМЕЧАНИЯ“ и „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ“ на стр. 11.






(1) Приготовление без предварительного разогрева

* Предположим, что вы хотите готовить в течение 20 минут при температуре 180°C.

Шаг	Операция
1	Нажатием на кнопку „ДУХОВКА“ выберите температуру для режима духовки (для установки 180°C нажмите клавишу пять раз).  x 5
2	Введите желаемое время приготовления. 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начинает обратный отсчет до 20 мин.

(2) Приготовление с предварительным разогревом

* Предположим, вы хотите нагреть духовку до температуры 200°C, чтобы готовить пищу в течение 20 минут при 200°C.

Шаг	Операция
1	Нажатием на кнопку „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“ выберите температуру для режима разогрева (для установки 200°C нажмите клавишу 4 раза).  x 4
2	Нажмите один раз на кнопку „ДУХОВКА“.  x 1
3	Введите желаемое время приготовления. 
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Отобразится сообщение „РАЗОГРЕВ“. После разогрева печь подаст 4 звуковых сигнала и на дисплее отобразится сообщение „ПОЛОЖИТЬ ПРОДУКТ“.
5	Откройте дверцу. Поместите пищу внутрь. Закройте дверцу.
6	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начинает обратный отсчет.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:

1. Пищу можно готовить либо непосредственно на поворотном столике, либо на низкой подставке.
2. Не закрывайте низкую подставку алюминиевой фольгой. Она мешает потоку воздуха, который способствует приготовлению пищи.

ЗАМЕЧАНИЯ по ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ:

1. После приготовления печь автоматически остывает, а на дисплее отображается сообщение "NOW COOLING".
2. Нажатием на кнопку „ДУХОВКА“ можно проверить температуру духовки во время приготовления пищи. Значение температуры будет отображаться на дисплее, пока кнопка будет нажата. Для проверки температуры духовки в процессе разогрева следует нажать на кнопку „ДУХОВКА“. Это не повлияет на работу печи.
3. Значения температуры, измеренные во время работы печи в режиме духовки, отличаются от отображаемого уровня. Это происходит вследствие поворота элементов гриля, регулирующих температуру в печи. Это не оказывает влияния на результаты приготовления при правильном выполнении указаний руководства по эксплуатации и книги рецептов.

ЗАМЕЧАНИЯ по ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ПРОГРЕВУ:

1. При изменении режима на разогрев ранее установленная температура духовки будет автоматически изменена на температуру разогрева. После разогрева, если Вы хотите готовить при другой температуре, нажимайте на кнопку „ДУХОВКА“ на этапе 2, пока нужное значение не появится на дисплее.
2. Температура печи будет поддерживаться в течение 30 минут. После открытия дверцы данная функция отменяется. Через 30 мин на дисплее появится сообщение "0". Выбранная программа приготовления в духовке будет отменена.

ОСТОРОЖНО:

Во время работы печи дверца, корпус печи, внутренняя поверхность, аксессуары, посуда и особенно решетки гриля сильно нагреваются. Во избежание ожогов всегда следует использовать теплые рукавицы.

Смешанный режим

В режиме смешанного приготовления используется комбинация энергии микроволн с конвекцией или верхним грилем. Комбинация энергии микроволн с конвекцией или грилем сокращает время приготовления и обеспечивает хрустящую румяную корочку.

Рекомендуемые аксессуары:

- Высокая подставка
- Низкая подставка
- Жаропрочная посуда



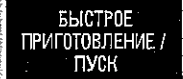
В печи предусмотрены 4 режима смешанного приготовления. Уровень мощности микроволнового излучения не регулируется. Температура духовки предварительно установлена на 250°C. Температуру духовки можно изменять от 40 до 250°C с переходом через десять уровней. См. ПРИМЕЧАНИЕ 1 для режима СМЕШАННЫЙ на стр. 12

Смешанный режим приготовления	Нажмите кнопку „СМЕШАННЫЙ“.
ДУХОВКА+СВЧ-ВЫСОКИЙ (Микроволны 50% и духовка)	1
ДУХОВКА+СВЧ-НИЗКИЙ (Микроволны 10% и духовка)	2
ГРИЛЬ+СВЧ-ВЫСОКИЙ (Микроволны 50% и верхний гриль)	3
ГРИЛЬ+СВЧ-НИЗКИЙ (Микроволны 10% и верхний гриль)	4

Перед приготовлением следует ознакомиться с разделами "ПРИМЕЧАНИЯ" и "ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ" на стр. 12.

(1) Приготовление в смешанном режиме

* Предположим, вы хотите готовить в течение 6 минут в режиме „ГРИЛЬ+СВЧ-НИЗКИЙ“.

Шаг	Операция
1	Нажатием кнопки „СМЕШАННЫЙ“ выберите режим смешанного приготовления (для установки режима „Гриль“, „Смешанный“, „Низкий“ нажмите кнопку „СМЕШАННЫЙ“ 4 раза).  x 4
2	Введите нужное время приготовления. 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начинает обратный отсчет.

(2) Приготовление еды в смешанном режиме духовки с предварительным разогревом

* Предположим, вы хотите разогреть духовку до 250°C и готовить 20 минут в режиме „Смешанный–высокий, с духовкой“.

Шаг	Операция
1	<p>Нажатием нужное число раз на кнопку „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“ выберите температуру разогрева (для установки 250°C нажать на кнопку один раз).</p>  x 1
2	<p>Нажатием кнопки „СМЕШАННЫЙ“ выберите смешанный режим приготовления (для режима „Духовка“, „Смешанный“, „Высокий“ нажмите один раз).</p>  x 1
3	<p>Введите желаемое время приготовления.</p> 
4	<p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p>  <p>Повторно отобразится сообщение „РАЗОГРЕВ“.</p> <p>После разогрева печь подаст 4 звуковых сигнала и на дисплее отобразится сообщение „ПОЛОЖИТЬ ПРОДУКТ“.</p>
5	<p>Откройте дверцу. Поместите пищу внутрь. Закройте дверцу.</p>
6	<p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p>  <p>Таймер начинает обратный отсчет до нуля.</p>

ЗАМЕЧАНИЯ по СМЕШАННОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

- Для изменения температуры духовки после установки режимов „Духовка“ и „Смешанный“ на шаге 1 нажмите клавишу „ДУХОВКА“ и держите ее до тех пор, пока на дисплее не появится нужное значение температуры. Перейдите к шагу 2.
- После приготовления печь автоматически остывает, а на дисплее отображается сообщение "NOW COOLING".
- Нажатием на клавишу „ДУХОВКА“ можно проверить температуру духовки во время приготовления пищи. Значение температуры отображается на дисплее, пока нажата кнопка. Для проверки температуры духовки в режиме разогрева следует нажать на кнопку „ДУХОВКА“. Это не повлияет на работу печи.
- Значения температуры, измеренные во время работы печи в режиме духовки, отличаются от отображаемого уровня. Это происходит вследствие поворота элементов гриля, регулирующих температуру в печи. Это не оказывает влияния на результаты приготовления при правильном выполнении указаний руководства по эксплуатации и книги рецептов.

ЗАМЕЧАНИЯ по ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ПРОГРЕВУ:

- При изменении режима на разогрев ранее установленная температура духовки будет автоматически изменена на температуру разогрева. После разогрева, если Вы хотите готовить при другой температуре, нажимайте на кнопку „СМЕШАННЫЙ“ на этапе 2, пока нужное значение не появится на дисплее.
- Температура печи будет поддерживаться в течение 30 минут. После открытия дверцы данная функция отменяется. Через 30 мин на дисплее появится сообщение "0". Выбранная программа приготовления в духовке будет отменена.

ОСТОРОЖНО:

Во время работы печи дверца, корпус печи, внутренняя поверхность, аксессуары, посуда и особенно решетки гриля сильно нагреваются. Во избежание ожогов всегда следует использовать толстые рукавицы.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ

Замечания относительно автоматических операций

Автоматические операции включают в себя следующие функции:

- РУССКОЕ МЕНЮ (режим микроволн)
- РУССКОЕ МЕНЮ (нагревательный элемент)
- ПИЦЦА - АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ
- АВТОГРИЛЬ - ЭКСПРЕСС - РАЗМОРОЗКА

1. Если при нажатии на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ включенные в программу количество или вес продуктов больше или меньше, чем рекомендуется в руководствах по меню, на дисплее появится сообщение ОШИБКА.

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 выполнять не точно, блюдо может оказаться сырым или пережаренным, переваренным; возможно также появление сообщения ОШИБКА.

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 1,65 кг следует ввести 1,7 кг. При приготовлении пиццы вес вводится с шагом 10 г.

5. При необходимости выполнения какой-либо операции (например, переворачивания продукта) печь останавливается и подает звуковые сигналы, а на дисплее появляется указание. Для продолжения приготовления нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.

6. При желании окончательный результат приготовления или размораживания может отличаться от стандартного. Для этого перед нажатием кнопки „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ нажмите кнопку „БОЛЬШЕ“ (▲) или „МЕНЬШЕ“ (▼). См. стр. 15.

7. 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.

8. Подсказку по приготовлению можно получить, когда на дисплее горит индикатор „HELP“. См. стр. 14.

ОСТОРОЖНО:


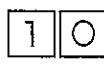


Во время работы печи дверца, корпус печи, внутренняя поверхность, аксессуары, посуда и особенно решетки гриля сильно нагреваются. Во избежание ожогов всегда следует использовать толстые рукавицы.

Как использовать автоматические операции

При использовании автоматических операций режим и время приготовления рассчитываются автоматически.

Следуйте указаниям, приведенным в руководствах по приготовлению блюд на страницах 19-30.

* Предположим, что Вы хотите приготовить 1 кг вареного картофеля.

Шаг	Операция
1	<p>Нажатием кнопки выберите меню (для приготовления вареного картофеля нажмите кнопку „РУССКОЕ МЕНЮ“ (микроволны) один раз.</p>  x 1
2	<p>При помощи кнопок с цифрами введите вес или количество.</p> 
3	<p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p>  <p>Начинается обратный отсчет времени приготовления. После звуковых сигналов печь остановится и на дисплее отобразится сообщение „ПЕРЕМЕШАЙТЕ“.</p>
4	<p>Откройте дверцу. Перемешайте пищу. Закройте дверцу.</p> <p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p>  <p>Время приготовления будет уменьшаться до нуля. Когда оно достигнет нуля, раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится сообщение „ОСТАНОВ“.</p>

ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

Функция „СПРАВКА“



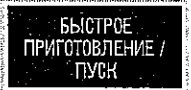
СПРАВКА

»Функция „Справка“ имеет 3 различные программы (включая функцию дополнительной подсказки в режиме автоматических операций)“

(1) Защита от детей

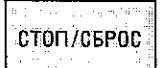
Случайный пуск печи при отсутствии в камере продуктов может привести к ее повреждению. Для предотвращения таких случаев печь оснащена функцией „защита от детей“, которую можно выставить на время неиспользования печи.

* Для выставления функции „Защита от детей“.

Шаг	Операция
1	Нажмите клавишу „СПРАВКА“. 
2	Нажмите кнопку с цифрой 1. 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. 

Теперь панель управления заблокирована. При нажатии на любую кнопку на дисплее появляется индикация „ЗАЩИТА“.

* Для отключения функции „защита от детей“.
После выполнения действия 2, указанного выше.

Шаг	Операция
3	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“. 



ПРИМЕЧАНИЕ:

При установке запора от детей режим энергосбережения отключается.

(2) Демонстрационный режим


Этот режим рассчитан, в основном, на использование различными торговцами, а также позволяет развивать навыки работы с кнопками.

* Для включения демонстрационного режима.
После шага 1 защиты от детей.


Шаг	Операция
2	Нажмите кнопку с цифрой 2. 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. 

В этом состоянии возможна демонстрация функций печи по выработке СВЧ-энергии.

* Предположим, вы собираетесь продемонстрировать функцию „быстрое приготовление“.

Шаг	Операция
1	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Время приготовления будет уменьшаться до нуля со скоростью, в десять раз превосходящей реальную скорость приготовления.

* Для отмены демонстрационного режима.
После выполнения действия 2, указанного выше.

Шаг	Операция
3	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“. 

ПРИМЕЧАНИЕ:

При установке режима демонстрации режим энергоэкономии отключается.

(3) Справка

Каждый режим автоматических операций описан в меню справки.

При желании посмотреть ее нажмите кнопку „СПРАВКА“, если в это время на дисплее имеется индикация „HELP“.

Сигнализация

Печь оснащена функцией сигнализации. Если продукты после приготовления оставить в печи, через 2 минуты раздастся 3-кратный звуковой сигнал и на дисплее появится сообщение **ДОСТАТЬ ПРОДУКТ**.

Если продукты не вынуть и после этого, то 3-кратный звуковой сигнал раздастся через 4 и через 6 минут.

Функция „МЕНЬШЕ–БОЛЬШЕ“




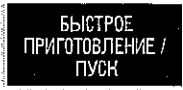
Для того, чтобы регулировать их в соответствии с личными предпочтениями, следует пользоваться функцией „больше“ и „меньше“, которая позволяет соответственно увеличивать и уменьшать время приготовления.

Кнопки „БОЛЬШЕ“ и „МЕНЬШЕ“ могут использоваться для установки времени приготовления в следующих режимах:

- РУССКОЕ МЕНЮ (микроволны)
- РУССКОЕ МЕНЮ (нагревательный элемент)
- ПИЦЦА
- АВТОГРИЛЬ
- АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ
- ЭКСПРЕСС - РАЗМОРОЗКА

Для регулировки времени приготовления в начале приготовления нажмите кнопку „МЕНЬШЕ“ или „БОЛЬШЕ“.





* Предположим, Вы хотите разморозить 1 кг мяса.

Шаг	Операция
1	Нажмите один раз кнопку „ЭКСПРЕСС РАЗМОРОЗКА“. 
2	С помощью клавиш с цифрами введите вес. 
3	Нажмите кнопку „БОЛЬШЕ“. 
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. 

Регулирование времени в ходе приготовления

При работе в ручном режиме время приготовления можно увеличивать или уменьшать при помощи кнопок „БОЛЬШЕ“ и „МЕНЬШЕ“.

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


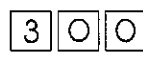
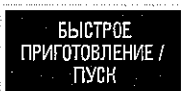
Шаг	Операция
1	Выберите уровень мощности. Нажатием нужное число раз на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (в случае среднего уровня нажмите 3 раза). 
2	Введите нужное время приготовления. 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начнет отсчет до нуля. Для увеличения времени на 2 минуты нажмите на кнопку „БОЛЬШЕ“ два раза.  x 2

Таймер

Используйте эту функцию в качестве обычного таймера.

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.

Шаг	Операция
1	Нажмите клавишу „ТАЙМЕР“. 
2	Введите желаемое время. 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начнет обратный отсчет 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 опасности.

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 щётки 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.

ПРИ ЧИСТКЕ ПЕЧИ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ КАУСТИЧЕСКИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, А ТАКЖЕ АБРАЗИВНЫЕ ИЛИ ГРУБЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА И ЖЕСТКИЕ МОЧАЛКИ. НИКОГДА НЕ НАНОСИТЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПЕЧИ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ДЕТАЛИ ПЕЧИ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ.

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. 6). 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. Загорается ли дисплей при открывании и закрывании дверцы? ДА _____ НЕТ _____
2. Включается ли лампа печи при открытии дверцы? ДА _____ НЕТ _____
3. Налейте воду (около 250 мл) в стеклянный мерный стакан, поставьте его в печь и плотно закройте дверцу. 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 „СООК“? ДА _____ НЕТ _____
 - д. Горячая ли вода внутри печи? ДА _____ НЕТ _____
 - е. Был ли слышен звуковой сигнал спустя одну минуту? ДА _____ НЕТ _____
4. Удалите воду из печи и включите печь на 3 мин в режиме гриля, используя и верхний, и нижний гриль.
 - а. Горят ли индикаторы верхнего и нижнего грилей и индикатор „СООК“? ДА _____ НЕТ _____
 - б. Стали ли оба гриля красными через 3 мин? ДА _____ НЕТ _____
(Во избежание ожогов, особенно осторожно проверяйте нижний гриль)

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 SHARP.

ВАЖНО: Если на дисплее не отображается информация даже при правильном подключении вилки шнура питания, возможно, что печь находится в режиме энергосбережения. Откройте и закройте дверцу печи для начала работы печи. См. „Начало работы“ на стр. 6

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Если отсчет времени на дисплее идет очень быстро, проверьте демонстрационный режим. (Подробности см. на стр. 14.)
2. 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
Микроволновый (300)	20 мин.
Гриль	
Верхний гриль	15 мин.
Нижний гриль	15 мин.
Двойной гриль	Верхний гриль 6 мин. Нижний гриль 6 мин.
Режим смешанного приготовления с использованием гриля	Верхний гриль 15 мин.