

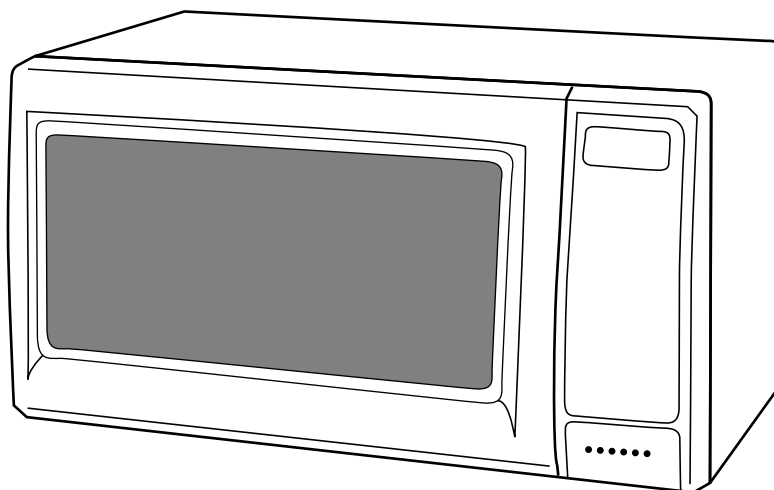


SHARP®

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВЕРХНИМ, НИЖНИМ ГРИЛЕМ И РЕЖИМОМ ДУХОВКИ

МОДЕЛЬ R-877H

Руководство по эксплуатации и рецепты



СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ	Приготовление в духовке	13
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН НА ИЗДЕЛИЕ SHARP	Разогрев духовки	15
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	Режимы „ГРИЛЬ“	16
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ	Смешанный режим	17
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ	19
ОБЩИЙ ВИД ПЕЧИ	Замечания относительно автоматических операций	19
РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ	Русское Меню (меню для микроволн)	20
Дисплей панели управления	Русское Меню (меню для гриля)	22
Сенсорная панель управления	Пицца	24
Примеры индикации русских букв	Авто-гриль	26
Примеры индикации русских слов	Авто-жарение/выпечка	28
Перед работой	Сенсорное приготовление риса	31
Начало работы	Сенсорный разогрев пищи	33
Стоп/Сброс	Сенсорное приготовление блюд на пару	34
Для отмены программы во время приготовления	Простая разморозка	36
Нагрев печи без продуктов в ней	ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ	38
Установка часов	Функция „справка“	38
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ	Сигнализация	40
Полезные советы	Функция „меньше-больше“	41
Приготовление при помощи таймера	Регулирование времени в ходе приготовления	41
Приготовление путем задания последовательностей	УХОД ЗА ПЕЧЬЮ	42
Быстрое приготовление	ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА	43
Медленное приготовление	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	43



ME10

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

МОДЕЛЬ R-877H ШАРП

сертифицирована органом по сертификации бытовой
электроники "ТЕСТБЭТ"

(Регистрационный номер в Госреестре – РОСС RU.0001.11ME10)

МОДЕЛЬ R-877H ШАРП
соответствует требованиям
нормативных документов:

По безопасности – ГОСТ Р МЭК 335-2-25-97
ГОСТ Р МЭК 60335-2-6-00
ГОСТ Р МЭК 335-1-94
По ЭМС-ГОСТ Р 51318.11-99
ГОСТ Р 51318.14.1-99
ГОСТ Р 51318.14.2-99

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 Тайланде

Фирма-изготовитель: ШАРП Корпорейшн

Юридический адрес изготовителя:

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



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН НА ИЗДЕЛИЕ SHARP

Уважаемый покупатель!

Выражаем Вам признательность за выбор изделия SHARP.

В течение гарантийного срока, начинающегося с даты покупки изделия первым покупателем, гарантия на изделие SHARP предоставляется в отношении любых дефектов, произошедших по вине производителя.

Настоящая гарантия действительна в течение 12 (двенадцати) месяцев (36 (тридцати шести) месяцев на ЖК телевизоры; 36 (тридцати шести) месяцев на компрессоры для холодильников; 24 (двадцати четырех) месяцев на магнетроны для СВЧ печей); с даты покупки изделия первым покупателем при соблюдении условий, перечисленных ниже, если рекомендованные режимы эксплуатации изделия, изложенные в инструкции по эксплуатации, полностью соблюдены.

Если Ваше изделие SHARP нуждается в гарантийном обслуживании, обращайтесь в один из Специализированных Сервисных Центров, информация о которых приведена на внутренней стороне талона. Настоящая гарантия предусматривает замену дефектных узлов и деталей и выполнение ремонтных работ бесплатно.

Гарантия действительна на территории Российской Федерации при соблюдении следующих условий:

1. Данное изделие должно быть куплено на территории Российской Федерации.
2. Данное изделие должно быть использовано в соответствии с инструкцией по эксплуатации (прилагается к изделию). В случае нарушения правил хранения, транспортировки, установки и эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, гарантия недействительна.
3. Гарантия действительна только при наличии четко, правильно и полностью заполненного настоящего гарантийного талона (с подписью и печатью Продавца). Без предъявления данного талона, в случае отсутствия в нем полной информации или при наличии каких-либо изменений в талоне, претензии к качеству изделия не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.
4. Гарантия недействительна:
 - а) если изделие имеет механические повреждения
 - б) если изделие ремонтировалось, или в нем произведены изменения не в авторизованном сервисном центре
 - в) если использовались ненадлежащие расходные материалы или запасные части
 - г) если неисправность вызвана попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых и т.п.
 - д) если неисправность вызвана стихийными бедствиями, пожаром, бытовыми и другими факторами, независящими от SHARP
 - е) если повреждения вызваны несоответствием параметров источников питания и связи соответствующим государственным стандартам
 - ж) в случае любых изменений в установке, настройке и/или программировании.
 - з) в случае внесения несанкционированных изменений в гарантийный талон (поправок и исправлений)
 - и) если серийный номер или номер модели на изделии изменен, удален, стерт или неразборчивый
5. Гарантия не распространяется на расходные материалы, например: картриджи, лампы, программное обеспечение, фильтры, батареи и т. п. в соответствии с указаниями инструкции по эксплуатации.
6. Гарантия не предусматривает чистку изделия, плановое техническое обслуживание и замену расходных материалов и запчастей, пришедших в негодность ввиду нормального износа и / или ограниченного срока службы.
7. Настоящая гарантия распространяется на официально поставляемые изделия, приобретенные для личного использования, не связанного с извлечением прибыли.
8. Настоящая гарантия применяется дополнительно к обязательным гарантиям, предоставляемым покупателям законом.

Внимание!

Настоящая гарантия осуществляется только при наличии правильно заполненного гарантийного талона и оригинала товарного чека с указанием даты продажи.

Список авторизованных сервис-центров может быть изменен без предварительного уведомления.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH



Авторизованные сервисные центры

Город	Название	Адрес	Телефон
Москва	КДС-Технический центр	123290, Шелепихинская наб., 18	(095) 797-34-34
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	115470, Нагатинская наб., 40/1, стр. 5	(095) 118-01-56, 118-19-90
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	109172, ул. Большие Каменщики, 19	(095) 912-90-13, 912-76-23
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	109280, Ослябинский пер., 3	(095) 275-78-21, 741-25-44
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	109172, Краснохолмская наб., 13/15, стр. 1	(095) 912-99-27, 912-98-75
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	109369, Новочеркасский б-р, 13	(095) 357-40-51, 356-61-54
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	103064, ул. Казакова, 13	(095) 261-90-12
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	103055, ул. Новослободская, 48/2	(095) 973-25-71
Архангельск	Архсервис-центр	163046, ул. Воскресенская, 85	(8162) 66-18-66
Астрахань	Марктех	414000, ул. Володарского, 12	(8512) 22-36-33, 39-43-92
Белгород	Союз-Сервис	308034, пр-т Ватутина, 5а	(0722) 25-34-00, 54-20-20
Братск	Лексика Электроникс	655708, ул. Пионерская, 23	(3953) 47-69-07, 45-13-67
Владимир	Электрон-Сервис	600022, ул. Ново-Ямская, 73	(0922) 24-08-19
Волгоград	Планета-Сервис и К	400107, ул. Рионская, 3	(8442) 39-62-38, 39-51-01
Волгоград	Радиотехника	400006, ул. Штеменко, 33	(8442) 77-15-12, 72-71-27
Волгоград	Мир Видео-1	400005, пр-т Ленина, 58/1	(8442) 34-41-36, 34-05-94
Волжский	Мир Видео-1	404127, ул. Дружбы, 21	(8443) 56-60-22
Воронеж	Орбита-Сервис	394030, ул. Донбасская, 1	(0732) 77-66-25
Воронеж	Радиоимпорт-Сервис	394052, ул. Матросова, 66	(0732) 76-96-00, 36-25-95
Екатеринбург	Сентри	620098, пр-т Космонавтов, 45	(3432) 35-86-02
Екатеринбург	Норд-Сервис	620057, ул. Донская, 31	(3432) 35-94-43, 34-24-37
Ижевск	ДС	426000, ул. Карла Маркса, 393	(3412) 43-16-42, 43-50-64
Иркутск	Эверест	664040, 15-й Советский пер., 2	(3952) 45-19-11, 53-12-92
Казань	Ай-Ти-Эс	420105, ул. Сакко и Ванцетти, 8	(8432) 92-59-62
Казань	Техника	420043, ул. Вишневого, 14	(8432) 38-31-37, 38-31-07
Калининград	Вестер-Сервис	236029, ул. Горького, 50	(0112) 27-34-32, 27-31-51
Калуга	Мастер-Сервис	248600, ул. Рылеева, 39 корп. 2	(0842) 56-18-21, 56-18-22
Киров	Экран-Сервис	610027, ул. Воровского, 43	(8332) 37-20-78, 67-00-98
Королев	Паллада	141070, ул. Фрунзе, 17	(095) 511-83-64
Кострома	Аксон Сервис	156603, ул. Станкостроительная, 5б	(0942) 22-05-12, 22-03-82
Красноярск	Интернационал Сервис	660062, ул. Вильского, 3	(3912) 45-33-05
Красноярск	Дон-ТВ Сервис	660025, ул. Железнодорожников, 11	(3912) 21-94-82, 36-67-09
Курган	ТВ-Сервис	640020, ул. Кирова, 83	(3522) 22-75-42, 22-34-43
Курск	Экран Сервис Лимитед	305001, ул. Добролюбова, 17	(0712) 56-00-51, 56-00-53
Липецк	СПС-Липецк	398600, Петровский пр-д, 1	(0742) 77-74-56, 77-38-76
Магадан	ВидеоСервис	685000, ул. Гагарина, 28в, оф. 64	(41322) 757-06
Нижний Новгород	Бытовая Автоматика	603086, б-р Мира, 16	(8312) 77-57-79
Нижний Новгород	Электроника	603005, ул. Алексеевская, 9	(8312) 19-41-08, 19-41-10
Нижний Новгород	Электроника	603016, ул. Лескова, 8	(8312) 59-46-20, 54-68-18
Новосибирск	Сонико-Н	630112, ул. Красина, 51	(3832) 77-76-96, 77-02-64
Новый Уренгой	Анкор	629300, ул. 26-го съезда КПСС, 10б	(34949) 461-45, 461-56
Ноябрьск	ТелеРадиоБытТехника	629807, Тюменская обл., ул. Городилова, 8	(34964) 512-38, 233-94
Обнинск	Радиотехника	249037, ул. Треугольная, 1	(08439) 644-14, 613-73
Омск	Сибтекс	644077, пр-т Мира, 47	(3812) 26-84-39, 26-84-41
Оренбург	КомИнКом	460052, ул. Брестская, 7	(3532) 62-68-88, 62-77-01



Город	Название	Адрес	Телефон
Орск	Аста-Сервис	462431, пр-т Ленина, 77	(35372) 173-97, 145-99
Пермь	ЛЭБТ	614077, б-р Гагарина, 58а	(3422) 90-34-00, 90-34-80
Псков	Фронда	180007, ул. Киселева, 16, оф. 21	(8112) 44-31-98, 44-61-98
Ростов-на-Дону	Элтех	344079, ул. Ленина, 63	(8632) 47-41-52, 62-52-68
Ростов-на-Дону	Софт-Сервис	344011, пер. Островского, 124	(8632) 99-30-60, 32-37-90
Ростов-на-Дону	ТВ-Сервис	344018, ул. Мечникова, 73д	(8632) 34-51-21
Рыбинск	Самсон	152900, ул. Ломоносова, 3	(0855) 20-14-04, 52-81-09
Рязань	Фаворит	390000, ул. Астраханская, 21, Дом Быта, комн. 112	(0912) 28-99-22
Рязань	Сервисный Центр	390011, Куйбышевское шоссе, 21	(0912) 44-63-17
Санкт-Петербург	РемСервис	190068, пр-д Римского-Корсакова, 37/15	(812) 327-05-79, 327-05-80
Санкт-Петербург	Соники	191158, Московское шоссе, 16/1	(812) 126-53-89, 127-21-29
Санкт-Петербург	Курсор-Сервис	192283, Загребский б-р, 33/1	(812) 108-20-19, 101-73-97
Самара	Энон-Сервис	443090, ул. Советской Армии, 148	(8462) 24-07-40, 24-43-61
Самара	Мелодия-Сервис	443110, пр-т Ленина, 3	(8462) 36-90-92
Самара	Сервис-Центр	443096, ул. Мичурина, 15	(8462) 34-94-28, 34-94-63
Самара	Сервис-Центр	443096, пр-т Ленина, 14	(8462) 34-29-79
Самара	Сервис-Центр	443096, ул. Мориса Тереза, 13а	(8462) 16-88-54
Саранск	Видео-Сервис	430016, ул. Терешковой, 18а	(8342) 24-54-85
Саратов	Аэлита	410005, ул. Пугачевская, 157	(8452) 51-75-61
Саратов	Архипелаг 2002	410600, ул. Московская, 134/146	(8452) 51-66-33, 51-68-06
Сочи	Техинсервис	354000, ул. Юных Ленинцев, 1	(8622) 62-02-95
Таганрог	АСЦ Кристи	347900, ул. Фрунзе, 45	(8634) 46-47-54, 38-30-48
Тамбов	БВС-2000	392002, ул. Энгельса, 5	(0752) 75-17-18
Тобольск	Тюмень Импорт-Сервис	625456, ул. Ремезова, 3	(34511) 589-11
Томск	ДС	634034, ул. Учебная, 26	(3822) 42-74-50, 42-74-28
Томск	Спектр	634063, ул. С. Лазо, 15	(3822) 67-35-73, 67-33-55
Томск	Академия-Сервис	634055, Академический пр., 1, бл. А, оф. 204	(3822) 25-85-80, 25-98-08
Тюмень	Тюмень Импорт-Сервис	625026, ул. Мельникайте, 97	(3452) 22-35-31, 31-12-80
Тюмень	Аверс-Сервис	625007, ул. Мельникайте, 131а	(3452) 39-12-18, 39-12-29
Ульяновск	Мастер-Сервис	432017, ул. Минаева, 42	(8422) 32-07-33
Ульяновск	Апрель	432600, ул. Л. Толстого, 38	(8422) 32-78-89, 31-83-72
Уссурийск	Вега-Гарант	692508, ул. Советская, 29	(42341) 400-39, 210-35
Уфа	Альянс-Сервис	450104, ул. Российская, 21	(3472) 31-45-49, 35-58-31
Хабаровск	Контур-Сервис	680009, пр-т 60-летия Октября, 210	(4212) 72-85-02
Чебоксары	ВТИ-Сервис	428029, пр-т И. Яковлева, 4/2	(8352) 20-65-94, 20-64-64
Челябинск	Импорт-Сервис-Челябинск	454080, ул. Энтузиастов, 16	(3512) 34-04-95, 34-05-05
Челябинск	Импорт-Сервис-Челябинск	454070, ул. Гагарина, 8	(3512) 52-05-05
Челябинск	Импорт-Сервис-Челябинск	454075, ул. Комарова, 114	(3512) 72-66-00
Челябинск	Импорт-Сервис-Челябинск	454078, ул. Комаровского, 4	(3512) 61-05-49
Челябинск	РемБытТехника	454081, ул. Артиллерийская, 102	(3512) 72-72-28, 72-56-01

Информацию об авторизованных сервисных центрах в других регионах и о сервисных центрах наших торговых партнеров, Вы можете узнать у фирмы, продавшей Вам товар, на интернет-странице <http://www.sharp.ru> или по бесплатному междугороднему телефону 8-800-200-7427.



Уважаемый Покупатель!

Во избежание излишних проблем просим Вас внимательно ознакомиться с информацией, содержащейся в гарантийном талоне и инструкции по эксплуатации.

Настоящим Я подтверждаю, что приобрел данное изделие ШАРП пригодным к эксплуатации, в полном комплекте и с русской инструкцией по эксплуатации.

ФИО покупателя _____

Подпись _____

Информация о приобретении изделия

Модель	
Серийный номер	
Дата приобретения	
Цена	
Подпись Продавца / Печать	

Адрес Продавца

Продавец / Компания	
Улица	
Город	
Телефон	

Информация о Покупателе

ФИО	
Улица	
Город	
Телефон	

Журнал Гарантийных Работ

Дата приема изделия в ремонт	Дата выдачи изделия	Тип дефекта, описание ремонтных работ и использованные запасные части	Фамилия и подпись инженера, печать сервисного центра








МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШИХ СПРАВОК.

1. Всегда, когда на дисплее горят символы верхнего или нижнего нагревательного элемента либо режима духовки, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, дверца, корпус снаружи, камера печи и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреты. Во избежание ожога пользуйтесь толстыми перчатками для работы с печью.
2. Для уменьшения вероятности возгорания в печи:
 - а. не перегревайте продукты;
 - б. удалите упаковочную проволоку с бумажных или пластиковых пакетов до того, как поместить их в печь;
 - в. не перегревайте масло или жир; температуру масла контролировать невозможно;
 - г. при использовании разовых емкостей из пластмассы, бумаги или других горючих материалов периодически смотрите, что происходит в печи.
 - д. если продукты или посуда, находящиеся в печи, раскалились или стали дымить, не открывайте дверцу печи, выключите печь, отсоедините сетевой шнур или обесточьте сеть, вывернув пробки или отключив рубильник;
3. Для уменьшения вероятности взрыва или последующего выплескивания после закипания
 - а. не помещайте в печь герметичные емкости; бутылочки с детским питанием, закрытые винтовыми крышками или сосками, являются такими герметичными сосудами.
 - б. не допускайте чрезмерную продолжительность времени приготовления.
 - в. для кипящих жидкостей используйте емкости с широким горлышком, а, кроме того, дайте отстояться жидкости 20 секунд после приготовления – тем самым вы дадите возможность закончиться процессу активного кипения жидкости.
 - г. в конце приготовления следует выждать не менее 20 секунд во избежание последующего выплескивания жидкостей после закипания.
 - д. помогайте жидкость перед приготовлением и во время приготовления. Будьте особенно осторожны при обращении с емкостью или при опускании ложки или другой принадлежности в содержимое емкости.
4. Эта печь предназначена для приготовления продуктов только в домашних условиях и только для разогрева, приготовления и разморозки продуктов и напитков.
Запрещено пользоваться печью в коммерческих и лабораторных целях.
5. Запрещается готовить в печи, если между дверцей и корпусом печи зажат какой-нибудь предмет.
6. Не пробуйте производить наладку или ремонт печи собственными силами.
Такие действия представляют опасность для любого, кто не является квалифицированным специалистом, подготовленным фирмой ШАРП для выполнения всех видов обслуживания или ремонта. Особую опасность представляют действия, связанные с необходимостью снятия крышки, которая предохраняет от воздействия микроволнового излучения.
7. Не пользуйтесь печью, если она не работает должным образом или сломана, до тех пор пока она не будет починена квалифицированным специалистом, подготовленным фирмой ШАРП. Особенно важно, чтобы дверца печи закрывалась плотно и не имела следующих повреждений: (1) дверца не должна быть покороблена; (2) петли и защелки не должны быть сломаны или шататься; (3) уплотнения дверцы, уплотняемые поверхности и камера печи не должны иметь прогибов и деформации.
8. При извлечении продуктов из печи будьте внимательны, чтобы не зацепить предохранительные защелки дверцы посудой, одеждой или принадлежностями.
9. Во избежание ожогов всегда пользуйтесь перчатками при обращении с посудой, содержащей горячую пищу. Большое количество тепла от продукта может передаться через посуду и вызвать ожог.
10. При повреждении сетевого шнура необходимо его заменить на специальный шнур, предоставляемый ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, УПОЛНОМОЧЕННЫМ ФИРМОЙ ШАРП. Шнур должен быть заменен квалифицированным специалистом, подготовленным фирмой ШАРП.
11. Избегайте прямого попадания пара на лицо и руки.
Медленно поднимайте дальнюю от вас часть крышки посуды или пленки для микроволнового приготовления. Осторожно открывайте воздушную кукурузу и посуду для приготовления в микроволновых печах. При этом держите их подальше от лица.
12. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не имел повреждений, не проходил под печью, а также по горячим и острым поверхностям.
13. В случае выхода из строя лампы обратитесь в торговую организацию или вызовите квалифицированного специалиста, подготовленного фирмой ШАРП.
14. Никогда не кладите сетевой шнур на печь, если на дисплее горят символы верхнего или нижнего нагревательного элемента либо режима духовки.
15. Не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям, поскольку они могут быть сильно нагреты.
16. Не ставьте никаких предметов на внешний корпус печи.
17. Не храните внутри печи продукты и иные предметы.
18. При приготовлении не допускайте соприкосновения посуды со стенками печи.
19. Пользоваться печью детям без присмотра разрешайте только в том случае, если им даны соответствующие указания, обеспечивающие безопасность пользования и понимание детьми опасности, связанной с неправильным использованием печи.
20. Этот прибор не рассчитан на использование маленькими детьми или престарелыми лицами без присмотра.
21. Необходимо следить за маленькими детьми с тем, чтобы они не играли с прибором.



ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

	Что необходимо делать	Чего делать нельзя
Яйца, сосиски, орехи, семена, овощи, фрукты и устрицы	<ul style="list-style-type: none"> * Прокалывать желтки и белки яиц, а также раковины устриц перед приготовлением. Тем самым вы избежите „взрыва“. * Протыкать кожуру картофеля, яблок, кабачков, хот-догов, сосисок и устриц для выхода пара наружу. 	<ul style="list-style-type: none"> * Варить яйца в скорлупе – для предотвращения „взрыва“, который может повредить печь и привести к травмированию. * Разогреть яйца целиком. * Перегреть устрицы. * Сушить орехи в скорлупе и семена в шелухе.
Воздушная кукуруза	<ul style="list-style-type: none"> * Использовать специальную посуду для приготовления воздушной кукурузы в микроволновой печи. * Подождите до тех пор, пока щелчки от воздушной кукурузы будут раздаваться с интервалом 1–2 секунды. 	<ul style="list-style-type: none"> * Готовить воздушную кукурузу в обычной фарфоровой или стеклянной посуде. * Превышать максимальное время приготовления в посуде для воздушной кукурузы.
Детское питание	<ul style="list-style-type: none"> * Переложите детское питание в маленькую посуду и осторожно нагревайте, часто помешивая. Убедитесь в достижении необходимой температуры. * Удалите винтовую крышку или соску до нагревания бутылочки. После нагревания убедитесь в достижении необходимой температуры. 	<ul style="list-style-type: none"> * Нагревать одноразовые бутылочки. * Перегреть бутылочки. Допускайте только их нагрев. * Нагревать бутылочки с соской. * Нагревать бутылочки в оригинальной упаковке.
Общие указания	<ul style="list-style-type: none"> * Продукты с наполнителем должны быть надрезаны после нагрева. Это необходимо для того, чтобы они выпустили пар, что предохранит вас от ожогов. * Использовать глубокую посуду при приготовлении жидких продуктов или каш. Это исключает выкипание. 	<ul style="list-style-type: none"> * Нагревать или готовить в закрытых стеклянных банках или герметично закрытых емкостях. * Перегреть жир. * Сушить дерево, травы, мокрую бумагу, одежду, цветы. * Включать пустую печь, кроме случаев указанных в инструкции по эксплуатации.
Жидкости (Напитки)	<ul style="list-style-type: none"> * Перед началом приготовления жидких блюд и доведением их до кипения ознакомьтесь с ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕМ на стр. 1 для предотвращения взрыва и последующего выплескивания после закипания. 	<ul style="list-style-type: none"> * Нагревать дольше рекомендуемого времени.
Консервированные продукты	<ul style="list-style-type: none"> * Вынуть продукт из банки. 	<ul style="list-style-type: none"> * Нагревать или готовить продукт в банке.
Сосиски, рулет, пирог, 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"> * Если время приготовления будет превышено, возможно возгорание.
Мясо	<ul style="list-style-type: none"> * Использовать устойчивую к действию микроволн подставку для сбора стекающего сока. <p>подставка:</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Помещать мясо для приготовления непосредственно на поворотный столик.
Посуда	<ul style="list-style-type: none"> * Прежде чем пользоваться посудой, убедитесь в ее пригодности для приготовления в микроволновых печах. 	<ul style="list-style-type: none"> * Использовать металлическую посуду для приготовления в микроволновых печах. Металл отражает микроволновую энергию и может вызвать электрический разряд (дугу).
Алюминиевая фольга	<ul style="list-style-type: none"> * Применяется для оборачивания продукта или отдельных его частей во избежание перегрева. * Следите за тем, чтобы не было электрического разряда. Используйте меньшее количество фольги; не допускайте ее соприкосновения со стенками камеры. 	<ul style="list-style-type: none"> * Использовать много фольги. * Оборачивать продукт так, чтобы фольга находилась вблизи стенок камеры. Электрический разряд может вызвать повреждение печи.
Блюдо для подрумянивания	<ul style="list-style-type: none"> * Между поворотным столиком и блюдом для подрумянивания поместите подходящий изолирующий предмет типа жаропрочной тарелки из материала, рассчитанного на СВЧ-излучение. 	<ul style="list-style-type: none"> * Проводить нагрев дольше, чем рекомендуется изготовителем. В результате чрезмерного нагрева стекло столика может треснуть, возможно также повреждение внутренних частей печи.

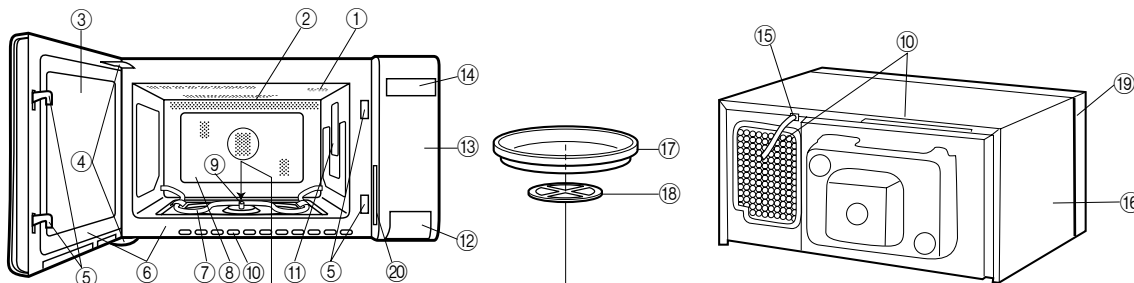




ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

- Удалите все упаковочные материалы из печи. Убедитесь в том, что печь не имеет повреждений, а именно: дверца не перекошена, прокладка на дверце не имеет повреждений, а на внутренних поверхностях печи и на дверце отсутствуют вмятины. Если Вы обнаружили одно из этих повреждений, не пользуйтесь печью до тех пор, пока она не будет проверена в ЦЕНТРЕ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ фирмы ШАРП и отремонтирована, если это необходимо.
- поворотный столик
 - подставка под поворотный столик
 - низкая подставка
 - высокая подставка
 - 3 Поваренные книги
 - инструкция по эксплуатации
- 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.
Не следует подпускать к печи детей во избежание получения ими ожога.
- Убедитесь в том, что нижний нагревательный элемент находится в самом нижнем положении, как показано на иллюстрации „Общий вид печи“ на стр. 3 (не трогать и не двигать нижний нагревательный элемент, когда он сильно нагрет). Приладьте подставку под поворотный столик к валу электродвигателя поворотного столика, расположенного на нижней поверхности ёмкости печи. Установите поворотный столик на подставку. Убедитесь в том, что поворотный столик и подставка расположены по центру и сцеплены друг с другом. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не допускается работа печи без поворотного столика и подставки.
- Печь не должна находиться вблизи источников тепла и пара, например, около обычной плиты. Печь должна быть установлена так, чтобы не перекрывались вентиляционные отверстия. Над печью должно иметься не менее 40 см свободного пространства. Печь не рассчитана на использование в стене или в шкафу.
- Производители и дистрибьютеры не несут ответственности за повреждения печи и травмы потребителя, вызванные неправильным подключением печи к сети.
Печь питается от однофазной сети переменного тока с напряжением 220 В и частотой 50 Гц.
- ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.**

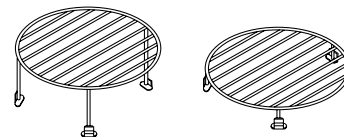
ОБЩИЙ ВИД ПЕЧИ



- Лампочка подсветки печи
- Верхний нагревательный элемент (гриля)
- Прозрачное окно
- Петли дверцы
- Предохранительные защелки дверцы
- Изоляция дверцы и изолирующие поверхности
- Нижний нагревательный элемент (гриля)
- Ёмкость печи
- Вал электродвигателя поворотного столика
- Вентиляционные отверстия
- Крышка волновода (Не снимать)
- Кнопка открытия дверцы
- Сенсорная панель управления
- Цифровой дисплей
- Сетевой шнур
- Внешний корпус
- Поворотный столик
- Подставка под поворотный столик
- Вентиляционная щель
- Классификационный ярлык

Металлические подставки – высокая и низкая

Предназначены для режимов жарки, смешанного, духовки и рекомендуемых автоматических операций.



ОСТОРОЖО:

Всегда, когда на дисплее горят символы верхнего или нижнего нагревательного элемента либо режима духовки, принадлежности печи сильно нагреты. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.



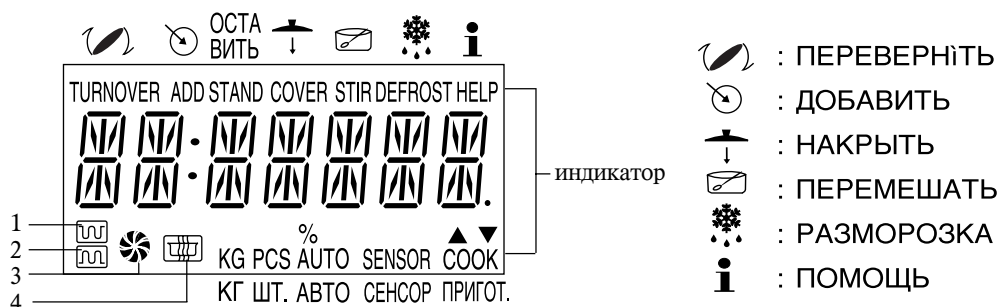


РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

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 нагревательного элемента горит при использовании верхнего нагревательного элемента.
2. Индикатор нижнего нагревательного элемента горит при использовании нижнего нагревательного элемента.
3. Индикатор режима духовки горит во время приготовления в режиме духовки.
4. Индикатор микроволнового режима горит при использовании микроволнового режима.



Сенсорная панель управления

КНОПКА „АВТО-ГРИЛЬ“

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

РУССКОЕ МЕНЮ (меню для гриля)

Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 3 распространенных русских блюд, приготавливаемых при помощи гриля.

РУССКОЕ МЕНЮ (меню для микроволн)

Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 3 распространенных русских блюд, приготавливаемых при помощи микроволн.

КНОПКА „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“

Нажатием на эту кнопку осуществляется приготовление риса или каши.

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 во время программирования автоматических функций.

КНОПКА „ГРИЛЬ“

Используется для выбора режима „ГРИЛЬ“.

Используется для выбора режима духовки и температуры для него.

КНОПКА „ДУХОВКА“

Нажатием на эту кнопку обеспечивается медленное и более длительное приготовление.

КНОПКИ С ЦИФРАМИ

Нажатием на эти кнопки обеспечивается ввод времени приготовления, 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 „ЧАСЫ“

Нажатием этой кнопки достигается установка времени на часах.



КНОПКА „АВТО-ЖАРЕНИЕ/ ВЫПЕЧКА“

Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 5 распространенных блюд, приготавливаемых путем жарения или выпечки.

КНОПКА „ПИЦЦА“

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

КНОПКА „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ“

Нажатием на эту кнопку обеспечивается разогрев мясных и т. п. блюд, супов, напитков и хлеба.

КНОПКА „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА НА ПАРУ“

Нажатием на эту кнопку осуществляется приготовление на пару рыбы или мяса.

КНОПКА „СПРАВКА“

Нажатием на эту кнопку обеспечивается выбор функций автоматического пуска, защиты от детей или режима демонстрации. Нажатием на эту кнопку обеспечивается получение информации о приготовлении.

КНОПКА „СМЕШАННЫЙ“

Используется для выбора режима „СМЕШАННЫЙ“.

КНОПКА „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“

Используется для разогрева духовки перед приготовлением.

КНОПКА „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“

Нажатием на эту кнопку обеспечивается разморозка мяса после ввода веса.

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.



Примеры индикации русских букв

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

Примеры индикации русских слов

Слово	ВЫБРАТЬ	МЕНЮ	
Индикация	ВЫБРАТЬ	МЕНЮ	
Слово	ЗАЩИТА	ОТ	ДЕТЕЙ
Индикация	ЗАЩИТА	ОТ	ДЕТЕЙ
Слово	ЦЫП-	ЛЕНОК	ГРИЛЬ
Индикация	ЦЫП-	ЛЕНОК	ГРИЛЬ
Слово	ИНФОРМА	ЦИЯ О	КНОПКАХ
Индикация	ИНФОРМА	ЦИЯ О	КНОПКАХ
Слово	НАЖАТЬ	НУЖНУЮ	КНОПКУ
Индикация	НАЖАТЬ	НУЖНУЮ	КНОПКУ
Слово	НАЖАТЬ3	НАЖАТЬ4	
Индикация	НАЖАТЬ3	НАЖАТЬ4	



Перед работой

- * Эта печь установлена с помощью РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. Инструкции появляются на дисплее для помощи при вводе программ. В этом руководстве инструкции приводятся в сокращенном виде.

Начало работы

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Подключите печь к сети. Убедитесь, что дверца печи закрыта.		На дисплее попеременно появляются слова НАЖАТЬ СБРОС.
2	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“ так, чтобы раздался звуковой сигнал.		 Остаются только точки.

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

„РУССКОЕ МЕНЮ“

В начале приготовления в режимах „ГРИЛЬ“, „СМЕШАННЫЙ“, „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“, „ДУХОВКА“ и автоматических операций (кроме „РУССКОЕ МЕНЮ (МИКРОВОЛНЫ)“, „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ и „ПРОСТОЙ РАЗМОРОЗКИ“) 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 поставьте ее работать на 20 минут в режиме жарки.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Убедитесь, что в печи нет продуктов. Нажмите кнопку „ГРИЛЬ“.	 x 3	
2	Введите время жарки (20 мин).		 Мигает индикатор „СООК“.
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.		 Таймер начинает обратный отсчет. По достижении им нулевого значения все индикаторы гаснут и на дисплее появится индикация ОХЛАЖ- ДАЕТСЯ. Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи.
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.		



Установка часов

Часы показывают время в 12-часовом режиме.

* Чтобы ввести время 11:34 (утра или вечера).

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку „ЧАСЫ“.		 Точки начинают мигать.
2	Введите правильное время путем последовательного нажатия цифровых кнопок.		
3	Снова нажмите кнопку „ЧАСЫ“.		

При попытке ввода неправильного времени (напр. 13:45) на дисплее появляется сообщение ОШИБКА. Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“ и повторно введите время (напр. 1:45).

Если Вы захотите узнать текущее время во время приготовления или в режиме таймера, нажмите кнопку „ЧАСЫ“. Пока Вы будете держать нажатой кнопку „ЧАСЫ“, на дисплее будет высвечиваться текущее время.



ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

Полезные советы

<u>Правильное расположение продукта</u>	Располагайте продукт на тарелке наиболее толстой частью вверх.
<u>Следите за временем приготовления</u>	Готовьте продукт минимально указанное время. Увеличивайте время приготовления в случае необходимости. Сильно пережаренный продукт может задымиться или загореться.
<u>Накрывайте продукт во время приготовления</u>	Выберите предлагаемые средства: специальный бумажный пакет или бумажное полотенце, пленку, для микроволновой печи, крышку для микроволновой посуды. Накрыв продукт, Вы предотвратите разбрызгивание. Кроме того, продукт приготовится равномерно. Накрывая продукт, Вам легче будет содержать печь в чистоте.
<u>Защищайте продукт</u>	Защищайте тонкие участки мяса и птицы гладкими кусочками алюминиевой фольги, что не даст им приготовиться быстрее плотных и толстых участков.
<u>Помешивайте продукт</u>	Если возможно, один-два раза по направлению от края посуды к центру помешайте продукт во время приготовления.
<u>Переворачивайте продукт</u>	Переворачивайте во время приготовления такие продукты, как цыплята и гамбургеры, для ускорения приготовления.
<u>Перекладывайте продукт</u>	Переложите такие продукты, как фрикадельки, по истечении времени приготовления верхней частью вниз, а также переместите их от центра посуды к краю.
<u>Выдерживайте продукт</u>	После приготовления выдержать продукт в течение необходимого времени. Выньте продукт из печи и помешайте, если возможно. Накройте продукт на время выдержки, что позволит ему полностью приготовиться и при этом не подгореть.
<u>Проверяйте степень готовности продукта</u>	Убедитесь в том, что присутствуют признаки того, что температура приготовления была достигнута. Таковыми признаками являются: – пар поднимается равномерно со всей поверхности продукта, а не только с краёв; – суставы ножек птицы двигаются легко; – свинина и мясо птицы не имеют розового оттенка; – рыба не прозрачная и легко расслаивается вилкой.
<u>Конденсация</u>	Конденсация является нормальной составляющей микроволнового приготовления. Количество влаги в продукте влияет на влажность в печи. Накрытый продукт обычно не приводит к появлению такого количества конденсата, как открытый. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия не были закрыты.
<u>СВЧ-устойчивая пленка</u>	При приготовлении продуктов с высоким содержанием жира не допускайте соприкосновения пленки с продуктом, поскольку она может расплавиться.
<u>СВЧ-устойчивая пластмассовая посуда</u>	Некоторые виды СВЧ-устойчивой пластмассовой посуды не пригодны для приготовления продуктов с высоким содержанием жира и сахара.



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	LOW (Низкий)	M • LOW (Средний низкий)	MEDIUM (Средний)	M • HIGH (Средний высокий)	HIGH (Высокий)
Приблизительное значение в %	10%	30%	50%	70%	100%
Примеры использования заданного уровня мощности	Поддержание в разогретом состоянии	Размораживание Размягчение масла	Запеканки	Пирожные Оладьи Ломтики Рыбные блюда	Фрукты Овощи Рис, макароны

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	Кнопка	Дисплей
1	Введите желаемое время приготовления.	   	 Мигает индикатор „СООК“.
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 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).	 x 3	
2	Введите желаемое время приготовления.	   	 Мигает индикатор „СООК“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 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.

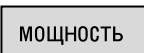



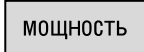
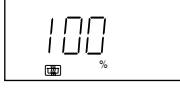







Приготовление путем задания последовательностей

Устройство печи позволяет задание до трех последовательностей приготовления с возможностью автоматического переключения с одного уровня мощности на другой.

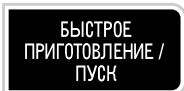

Обратите внимание на то, что перед вводом последовательности приготовления нужно ввести уровень мощности.

* 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	
2	Введите нужное время приготовления.		 Мигает индикатор „COOK“.
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.		 Мигает индикатор „COOK“.
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает 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	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. В течение 3 минут после закрытия дверцы.		 Таймер начинает 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.





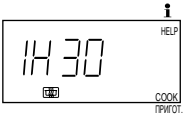
Медленное приготовление

Функция „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ предназначена для продуктов, которые готовятся дольше обычного, например, тушеные блюда, супы. Функция „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ имеет два режима: „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СИЛЬНОЕ“ и „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СЛАБОЕ“. При регулировании времени вручную максимальное время приготовления – 2 часа как при сильном, так и при слабом режиме.

Для выбора режима „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СИЛЬНОЕ“ нажмите на кнопку „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ один раз.

Для выбора режима „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СЛАБОЕ“ нажмите на кнопку „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ два раза.

* Предположим, что вы хотите тушить курицу в режиме „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СИЛЬНОЕ“ 1 час 30 минут.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Один раз нажмите на кнопку „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“.	 x 1	На дисплее попеременно появляются слова ТУШЕНИЕ ВЫСОКИЙ.
2	Введите нужное время приготовления.		 Мигает индикатор „COVER“ и „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает обратный отсчет до нуля. По достижении нулевого значения все индикаторы погаснут и прозвучит отчетливый звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если в ходе приготовления Вам нужно проверить готовность продуктов, можно открыть дверцу печи, нажав один раз на кнопку „СТОП/СБРОС“, проверить и помешать. Затем закрыть дверцу и для возобновления приготовления нажать на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.
- Комбинированное использование режимов „СИЛЬНОЕ“ и „СЛАБОЕ“ возможно не более чем в 2 стадии. Комбинированное использование функции „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ и других функций приготовления невозможно.
- Подсказку по приготовлению можно получить, когда на дисплее горит индикатор „HELP“. См. стр. 40.
- Эту функцию можно использовать вместе с функцией „Автопуск“. См. стр. 38.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для того, чтобы лучше приготовить блюдо, всегда старайтесь:

- разрезать компоненты на небольшие кусочки;
- добавлять соответствующую жидкость (напр., воду, соус) и стараться, чтобы компоненты находились в жидкой среде во избежание подгорания; это особенно важно при приготовлении тушеного блюда или куриного бульона;
- когда готовится суп или блюдо с большим количеством продуктов, следить, чтобы уровень воды по крайней мере был на 3,8 см ниже края кастрюли, иначе вода может перелиться;
- не добавлять слишком много приправ и соли в начале приготовления; добавлять приправы (особенно соль) вскоре после окончания приготовления или сразу после него;
- готовить, накрыв кастрюлю крышкой; просьба также не снимать крышку во время приготовления, поскольку это может нарушить последовательность приготовления;
- после приготовления помешать и дать блюду постоять 10 минут.



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: Металлический поворотный столик Высокая подставка
Низкая подставка Блюдо для выпечки
Контейнер из алюминиевой фольги Жаростойкая посуда

(1) Приготовление в духовке

Ваша микроволновая печь может программироваться на 10 различных температурных режимов приготовления пищи до 99 минут и 99 секунд.

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажатием на кнопку „ДУХОВКА“ нужное число раз выберите температуру для режима духовки (для установки 180°C нажать на клавишу 5 раз).	 x 5	
2	Введите желаемое время приготовления.		 Мигает индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает обратный отсчет до нуля. По достижении нулевого значения все индикаторы погаснут и прозвучит отчетливый звуковой сигнал. На дисплее появится индикация ОХЛАЖ- ДАЕТСЯ. Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:

1. Пищу можно готовить прямо на поворотном столике или же используя верхнюю или нижнюю подставки.
2. Не покрывайте, верхнюю и нижнюю подставки алюминиевой фольгой. Это препятствует притоку горячего воздуха для приготовления пищи.
3. Круглые подносы для пиццы являются идеальной посудой для многих блюд, приготавливаемых методом духовки. Выбирайте подносы без выступающих наружу ручек.
4. Если во время приготовления пищи вы желаете проверить запрограммированную температуру, достаточно нажать кнопку „ДУХОВКА“. Запрограммированная температура будет светиться на дисплее до тех пор, как кнопка „ДУХОВКА“ будет нажиматься.



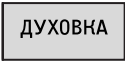





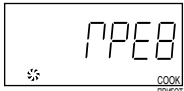


ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.



(2) Разогрев духовки и приготовление пищи в режиме духовки

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажатием на кнопку „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“ нужное число раз выберите температуру разогрева (для установки на 200°C нажать на кнопку 4 раза).	 x 4	 Мигает индикатор „СООК“.
2	Нажмите один раз на кнопку „ДУХОВКА“. При желании изменить температуру для режима духовки нажимайте на кнопку „ДУХОВКА“, пока нужное значение не появится на дисплее.	 x 1	
3	Введите желаемое время приготовления.		 Мигает индикатор „СООК“.
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. Появление сообщения „ПОЛОЖИТЬ ПРОДУКТ“ свидетельствует о том, что разогрев духовки завершен. Если дверца духовки не открыта, то в течение 30 минут в духовке будет автоматически поддерживаться заданная температура.		На дисплее периодически появляется индикация.   По окончании разогрева духовки раздается 4-кратный звуковой сигнал и появляется индикация ПОЛОЖИТЬ ПРОДУКТ.
5	Откройте дверцу. Поместите пищу внутрь. Закройте дверцу.		На дисплее появляется сообщение НАЖАТЬ ПУСК и начинает мигать индикатор „СООК“.
6	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает обратный отсчет.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

Примечание для приготовления в духовке:




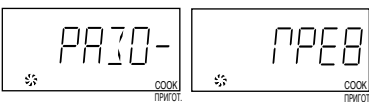
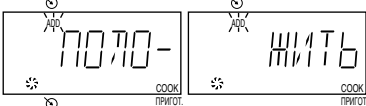
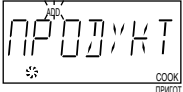
Данные измерений температуры во время работы печи в режиме духовки могут изменяться в зависимости от отображенного на дисплее уровня. Это происходит из-за того, что нагревательные элементы гриля включаются и выключаются по порядку для регулирования температуры печи. Данное обстоятельство не влияет на результаты приготовления.



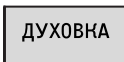



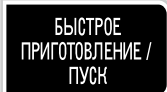

РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ

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

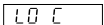
* Разогрев духовки 200°C.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажатием на кнопку „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“ нужное число раз выбрать температуру разогрева (для установки на 200°C нажать на кнопку 4 раза).	 x 4	 Мигает индикатор „СООК“.
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		
3	Разогрев духовки завершен. Если дверца печи не открыта, будет автоматически поддерживаться заданная температура в течение 30 минут.		 

После предварительного нагрева, предположим, что вы желаете выпечь в духовке рассыпчатое печенье с начинкой при температуре 200°C.

4	Откройте дверцу и поместите пищу. Закройте дверцу.		Повторно появляется сообщение НАЖАТЬ ДУХОВКА ИЛИ СМЕШАН.
5	Нажмите один раз на кнопку „ДУХОВКА“. При желании изменить температуру для режима духовки нажимайте на кнопку „ДУХОВКА“, пока нужное значение не появится на дисплее.	 x 1	
6	Введите желаемое время приготовления.		 Мигает индикатор „СООК“.
7	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает обратный отсчет.

Предположим, что после разогрева духовки вы собираетесь приготовить блюдо в смешанном режиме (с духовкой). В этом случае при выполнении шага 5 нажмите не на клавишу „ДУХОВКА“, а один или два раза на клавишу „СМЕШАННЫЙ“ и перейдите к выполнению шага 6.

Если во время предварительного нагрева вы желаете проверить температуру духовки, достаточно нажать кнопку „ДУХОВКА“. Температура внутри печи будет высвечиваться до тех пор, как кнопка „ДУХОВКА“ будет нажиматься. Если температура будет ниже 40°C, то засветится индикация .

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.





Режимы „ГРИЛЬ“

Печь снабжена тремя режимами „ГРИЛЬ“. Нужный режим выбирается нажатием на кнопку „ГРИЛЬ“.










Для выбора режима, при котором используется верхний нагревательный элемент, нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“ один раз.

Для выбора режима, при котором используется нижний нагревательный элемент, нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“ два раза.

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

При использовании функции „ГРИЛЬ“ разогрев духовки не нужен.

* Предположим, Вы хотите готовить кусок мяса весом 1 кг в течение 20 минут с использованием обоих нагревательных элементов.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Три раза нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“.	 x 3	
2	Введите нужное время приготовления.		 Мигает индикатор „СООК“
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает отсчет.
4	По прошествии на таймере примерно 2/3 времени приготовления откройте дверцу и переверните мясо. Закройте дверцу.		
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 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.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.



СМЕШАННЫЙ РЕЖИМ

(1) Приготовление в смешанном режиме

Смешанный режим печи имеет 4 заранее установленных уровня. Это обеспечивает легкость приготовления как путем сочетания режимов духовки и микроволнового, так и путем сочетания режимов с использованием верхнего нагревательного элемента и микроволнового.

Нужный уровень смешанного режима выбирается путем нажатия на клавишу „СМЕШАННЫЙ“. Уровень мощности микроволнового излучения не регулируется.

Режим	Функция	Число нажатий на кнопку „СМЕШАННЫЙ“	Готовая программа	
			мощность микроволнового излучения	температура режима духовки
ДУХОВКА+СВЧ-ВЫСОКИЙ	СВЧ+конвекция (°С)	1	30%	250°С
ДУХОВКА+СВЧ-НИЗКИЙ	СВЧ+конвекция (°С)	2	10%	250°С
ГРИЛЬ+СВЧ-ВЫСОКИЙ	СВЧ+гриль (верхний нагревательный элемент)	3	50%	—
ГРИЛЬ+СВЧ-НИЗКИЙ	СВЧ+гриль (верхний нагревательный элемент)	4	10%	—

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите на кнопку „СМЕШАННЫЙ“ 4 раза.	x 4	Повторно появляется сообщение ГРИЛЬ+СВЧ НИЗКИЙ.
2	Введите нужное время приготовления.		 Мигает индикатор „СООК“
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 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.

ПРИМЕЧАНИЕ:

При желании изменить температуру для режима духовки после шага 1 нажимайте на клавишу „ДУХОВКА“, пока нужное значение не появится на дисплее. Затем перейдите к выполнению шага 2.

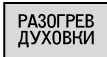

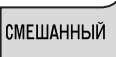
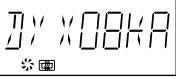



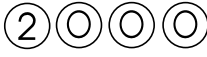


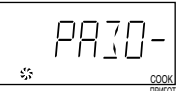
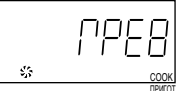


ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.



(2) Разогрев духовки и приготовление в смешанном режиме (с духовкой)

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажатием нужное число раз на кнопку „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“ выберите температуру разогрева (для установки 250°C нажать на кнопку один раз).	 x 1	 Мигает индикатор „COOK“.
2	Нажатием на кнопку „СМЕШАННЫЙ“ выбрать один из смешанных режимов (для установки режима „ДУХОВКА+СВЧ-ВЫСОКИЙ“ нажать на кнопку один раз).	 x 1	   
3	Введите желаемое время приготовления.		 Мигает индикатор „COOK“.
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. Появление сообщения „ПОЛОЖИТЬ ПРОДУКТ“ свидетельствует о том, что разогрев духовки завершен. Индикатор „духовка“ прекращает вращаться и начинает мигать. Если дверца духовки не открыта, то в течение 30 минут в духовке будет автоматически поддерживаться заданная температура.		На дисплее периодически появляется индикация.   По окончании разогрева духовки раздается 4-кратный звуковой сигнал и появляется индикация ПОЛО- ЖИТЬ ПРОДУКТ.
5	Откройте дверцу. Поместите пищу внутрь. Закройте дверцу.		НАЖАТЬ ПУСК появится на дисплее.
6	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает обратный отсчет к нулю.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Температура духовки в смешанном режиме задается автоматически на уровне температуры разогрева после разогрева духовки. Если вы желаете изменить температуру для режима духовки с помощью вышеприведенных операций, после шага 2 нажимайте на кнопку „ДУХОВКА“, пока нужное значение не появится на дисплее, и перейдите к выполнению шага 3.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ

Замечания относительно автоматических операций

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.
5. Для того, чтобы изменить окончательное значение, введенное перед приготовлением или размораживанием, по сравнению со стандартным значением, перед нажатием какой-либо из кнопок автоматических функций „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ следует нажать кнопку „больше“ (▲) или „меньше“ (▼). См. стр. 41.
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.
7. Подсказку по приготовлению можно получить, когда на дисплее горит индикатор „HELP“. См. стр. 40.

ОСОБОЕ ЗАМЕЧАНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДАТЧИКА

1. Перед приготовлением в режимах сенсорного разогрева пищи, сенсорного приготовления риса и сенсорного приготовления блюд на пару удалите всю влагу с наружных поверхностей емкостей с пищей и внутренней поверхности печи сухой тряпочкой или бумажным полотенцем.
2. После включения печи в сеть перед приготовлением в режимах сенсорного разогрева пищи, сенсорного приготовления риса и сенсорного приготовления блюд на пару подождите две минуты.
3. На дисплее появляется сообщение ОШИБКА, если открыта дверца или до того, как на дисплее появилось время приготовления, нажата кнопка „СТОП/СБРОС“.
Для отмены нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“ и готовьте вручную.



Русское Меню (меню для микроволн)

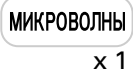
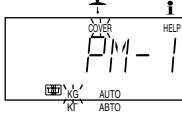

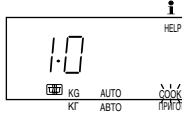




МИКРОВОЛНЫ

1. Вареный картофель/пюре
2. Пельмени
3. Вареники

Функция „РУССКОЕ МЕНЮ (меню для микроволн)“ обеспечит автоматический расчет режима приготовления и времени приготовления для 3 перечисленных меню.

Соблюдайте подробные указания Руководства по меню „Русское Меню (меню для микроволн)“.

* Предположим, что Вы хотите приготовить 1,0 кг вареного картофеля.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на клавишу „Русское Меню (меню для микроволн)“, пока на дисплее не появится номер нужного меню (для выбора меню „Отбивная“ нажмите на клавишу один раз).		 <p>Мигают индикаторы „COVER“ и „KG“.</p>
2	С помощью клавиш с цифрами введите вес.		 <p>Индикатор „KG“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „СООК“.</p>
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 <p>Начинается обратный отсчет времени приготовления. Когда прозвучит отчетливый звуковой сигнал, печь остановится и появится сообщение „ПЕРЕ- МЕШАТЬ“.</p>
4	Откройте дверцу. Перемешайте пищу. Закройте дверцу.		Попеременно мигают слова НАЖАТЬ ПУСК.
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 <p>Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее появляется сообщение „ОСТАВИТЬ“.</p>



Руководство по меню „Русское Меню (меню для микроволн)“

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес (кг)	Операция
PM-1	Вареный картофель/пюре	20 °С	0,3-1,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> Очистить картофель и нарезать на кусочки одинакового размера. Для пюре следует нарезать на более маленькие кусочки. 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. Для пюре, картофеля с грибами. <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;"> ПРИМЕЧАНИЕ Для пюре следует воспользоваться функцией „БОЛЬШЕ“ для получения лучшего результата. </div>
PM-2	Пельмени	-18 °С (пельмени) 20 °С (вода)	0,1-0,5 кг	<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 открытой. Когда печь остановится, положить в кастрюлю с водой замороженные пельмени и перемешать их. Нажать кнопку пуска для начала приготовления.
PM-3	Вареники	-18 °С (вареники) 20 °С (вода)	0,1-0,5 кг	<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 открытой. Когда печь остановится, положить в кастрюлю с водой замороженные вареники и перемешать их. Нажать кнопку пуска для начала приготовления.



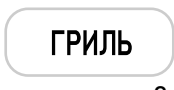
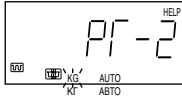






Русское Меню (меню для гриля)

ГРИЛЬ

1. Яичница с беконом
2. Жареный картофель
3. Блины

Функция „РУССКОЕ МЕНЮ (меню для гриля)“ выполнит автоматический расчет режима приготовления и времени приготовления для 3 перечисленных блюд. Соблюдайте подробные указания Руководства по меню „Русское Меню (меню для гриля)“.

* Предположим, что Вы хотите приготовить 0,2 кг жареного картофеля.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте кнопку „РУССКОЕ МЕНЮ (меню для гриля)“ до тех пор, пока на дисплее не отобразится номер нужного блюда. (для выбора меню „жареный картофель“ нажать кнопку дважды).	 x 2	 Мигает индикатор „KG“.
2	С помощью клавиш с цифрами введите вес.		 Индикатор „KG“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „СООК“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления. Когда прозвучит отчетливый звуковой сигнал, печь остановится и появится сообщение „ПЕРЕ- ВЕРНУТЬ“.
4	Откройте дверцу. Переверните картофель. Закройте дверцу.		Попеременно мигают слова НАЖАТЬ ПУСК.
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения прозвучит отчетливый звуковой сигнал.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.



Руководство по меню „Русское Меню (меню для гриля)“

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес (кг)	Операция
РГ-1	Яичница с беконом	5°C	2-6 штук (яиц)	<ul style="list-style-type: none"> Смазать поворотный столик растительным маслом. Поместить бекон, в расчете 30 г бекона на 1 яйцо, на поворотный столик, не накрывать. Не выбирать очень тонкие кусочки бекона. Тонкие кусочки бекона следует сложить вдвое. Когда печь остановится, перевернуть кусочки бекона и залить их яйцами. Продолжить приготовление.
РГ-2	Жареный картофель	20°C	0,2-0,6кг	<ul style="list-style-type: none"> Очистить картофель и разрезать его на маленькие куски. Не разрезать на очень тонкие куски. Положить куски картофеля на открытую тарелку, не перекрывая друг друга. Смазать картофель растительным маслом. Поместить на высокую подставку, не накрывая. Когда печь остановится, перевернуть картофель.
РГ-3	Блины	-18°C	0,1-0,5кг	<ul style="list-style-type: none"> Смазать поворотный столик растительным маслом. Поместить на него готовые замороженные блины. Готовить открытыми.




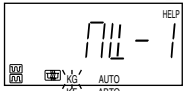


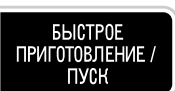

Пицца



1. Замороженная
2. Свежая (тонкая)
3. Свежая (толстая)

Функция „ПИЦЦА“ обеспечивает автоматический расчет режима и времени приготовления.

* Предположим, вы хотите приготовить из 0,5 кг замороженной пиццы (1 пиццу).

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „ПИЦЦА“, пока не появится нужный номер из меню (в случае замороженной пиццы нажмите один раз).	 x 1	 Мигает индикатор „KG“
2	Введите вес.		 Индикатор „KG“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „СООК“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее появляется сообщение ОСТАВИТЬ.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

Руководство по меню „Пицца“

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
ПЦ-1	Замороженная пицца	-18°C температура заморозки	0,1 - 0,5 кг (1 пицца)	<ul style="list-style-type: none"> • Извлечь из упаковки. • Положить прямо на поворотный столик. • После приготовления оставить на несколько минут.
ПЦ-2	Свежая пицца (тонкая)	20-25°C комнатная температура	0,6 - 1,3 кг (1 пицца)	<ul style="list-style-type: none"> • См. рецепт на стр. 25.
ПЦ-3	Свежая пицца (толстая)	20-25°C комнатная температура	0,8 - 1,6 кг (1 пицца)	<ul style="list-style-type: none"> • См. рецепт на стр. 25.



РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕЙ ПИЦЦЫ

[Ингредиенты](1 порция)

Тесто: мука 150 г
 вода (теплая) 90 мл
 дрожжи 7 г
 сахар 1 ч. л.
 соль 1/2 ч. л.
 оливковое масло 2 ч. л.

Начинка: консервированные томаты 50 г
 томатная паста 50 г
 * различные компоненты начинки 180 г
 (кукуруза, ананас, ветчина, салями)
 тертый сыр 150 г
 * различные специи по вкусу
 (базилик, орегано, чабрец, соль, перец)

[Порядок приготовления]

1. Приготовление теста:

Сделать углубление в муке. Смешать теплую воду с дрожжами и оставить минут на пять. Вылить смесь в углубление, добавить сахар, соль и оливковое масло. Тщательно замешать так, чтобы получилось тесто. Положить его в глубокую миску и накрыть пленкой. Оставить на 30 минут.

2. Сделать из теста круглую лепешку диаметром 20 (или 30) см. Поднять большими пальцами края так, чтобы получился обод, и положить лепешку на поворотный столик, смазанный растительным маслом.

3. Слить жидкость из консервированных томатов, порезать их, хорошо смешать с томатной пастой и специями.

Разровнять смесь на лепешке. Добавить тертый сыр, затем начинку. Перед запеканием еще раз посыпать тертым сыром.

4. Стадии выпекания пиццы:

Тип	тонкая		толстая	
	20 см	30 см	20 см	30 см
Количество порций теста	1 (как указано выше)	1 1/2	1 1/2	2 1/2
Количество порций начинки	1 (как указано выше)	2	1 (как указано выше)	2

5. После приготовления оставить на несколько минут.

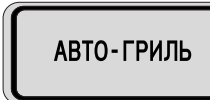
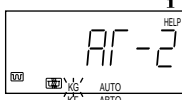


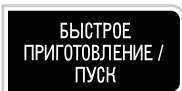

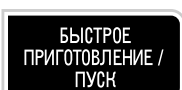
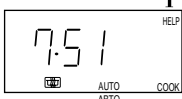


АВТО-ГРИЛЬ

АВТО-ГРИЛЬ

1. Куриные окорочка/грудки/ филе
 2. Стейк
 3. Рыба гриль
 4. Жареные пельмени
- Функция “АВТО-ГРИЛЬ” обеспечивает автоматический расчет режима приготовления и времени приготовления для 4 перечисленных меню. Соблюдайте подробные указания Руководства по меню “АВТО-ГРИЛЬ”.

* Предположим, вы хотите приготовить отбивную весом 0,6 кг.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на клавишу „АВТО-ГРИЛЬ“, пока на дисплее не появится номер нужного меню (для стейков нажать кнопку дважды).	 x 2	 Мигает индикатор „KG“.
2	С помощью клавиш с цифрами введите вес.		 Индикатор „KG“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „СООК“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления. Когда прозвучит отчетливый сигнал, печь остановится и начнет мигать индикация ПЕРЕВЕРНУТЬ.
4	Откройте дверцу. Переверните мясо. Закройте дверцу.		Попеременно мигают слова НАЖАТЬ ПУСК.
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее появляется сообщение ОСТАВИТЬ.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.



Руководство по меню „АВТО-ГРИЛЬ“

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес (кг)	Операция
АГ-1	Куриные окорочка/грудки/филе	5°C	0,2-1,3 кг	<ul style="list-style-type: none"> Приправить куриные окорочка/грудки/филе солью, перцем, паприкой и смазать их растительным маслом. Поместить удобной стороной вниз на низкую подставку, готовить открытыми. Когда печь остановится, перевернуть их. Продолжить приготовление. После приготовления дать постоять в течение 5-10 минут. <p>ПРИМЕЧАНИЕ</p> <p>ПОМНИТЕ, что для куриного филе можно использовать функцию „МЕНЬШЕ“ для получения лучшего результата.</p>
АГ-2	Стейк	8-12°C	0,2-0,6 кг	<ul style="list-style-type: none"> Чтобы бифштекс хорошо получился, рекомендуется, чтобы он был толщиной ок. 1,5 см. Приправить по желанию. Поместить на высокую подставку. Когда печь остановится, бифштекс перевернуть. После приготовления дать постоять. При необходимости – подавать с горячим соусом.
АГ-3	Рыба гриль например: хек окунь и др.	8-12°C	0,1-0,4 кг	<ul style="list-style-type: none"> Тщательно вымыть рыбу и удалить чешую. Сделать несколько надрезов на теле рыбы, проколоть глаза. Слегка сбрызнуть водой и обмазать растительным маслом. Поместить на высокую подставку (смазанную небольшим количеством растительного масла) и не накрывать. Когда печь остановится, перевернуть и продолжить приготовление. Когда печь остановится, опять перевернуть.
АГ-4	Жареные пельмени	-18°C	0,1-0,5 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смазать поворотный столик растительным маслом. Поместить на него замороженные пельмени. Смазать пельмени растительным маслом. Готовить открытыми.




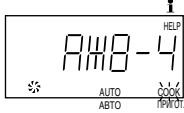


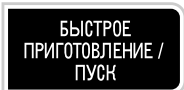
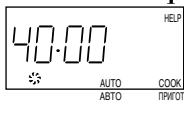
АВТО-ЖАРЕНИЕ/ВЫПЕЧКА

**АВТО-ЖАРЕНИЕ
/ВЫПЕЧКА**

1. Свинина
2. Цыпленок (половина и целый)
3. Кекс
4. Яблочный пирог
5. Печенье

Функция “АВТО-ЖАРЕНИЕ/ВЫПЕЧКА” обеспечивает автоматический расчет режима приготовления и времени приготовления для 5 перечисляемых меню. Соблюдайте подробные указания Руководства по меню “АВТО-ЖАРЕНИЕ/ВЫПЕЧКА”.

* Предположим, вы хотите приготовить 1 слой яблочного пирога.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „АВТО-ЖАРЕНИЕ/ВЫПЕЧКА“, пока не появится нужный номер из меню (для выбора меню яблочный пирог нажать на клавишу 4 раза).	 x 4	 Мигает индикатор „COOK“.
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Когда прозвучит сигнал, печь остановится и на дисплее будет попеременно появляться индикация ПОЛО-ЖИТЬ ПРОДУКТ.
3	Откройте дверцу. Положите форму с пирогом на поворотный столик. Закройте дверцу.		Попеременно мигают слова НАЖАТЬ ПУСК.
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее появляется сообщение ОСТАВИТЬ.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.



Руководство по меню „АВТО-ЖАРЕНИЕ/ВЫПЕЧКА“

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес (кг)	Операция
АЖВ-1	Свинина	5°C	0,2-1,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> Выбрать кусок нежирной свинины. Приправить солью перцем, паприкой и обмазать растительным маслом. Поместить удобной стороной вниз на низкую подставку, готовить открытым. Когда печь остановится, перевернуть свинину. Продолжить приготовление. После приготовления дать постоять в течение 10-15 минут.
АЖВ-2	Цыпленок (половина и целый)	5°C	0,4-1,3 кг	<ul style="list-style-type: none"> Вымыть цыпленка, удалить жир и отбить сухим. Выбирать нежирного цыпленка. Приправить солью, перцем, паприкой и обмазать растительным маслом. Поместить грудкой (или удобной стороной) вниз на низкую подставку, готовить открытым. Когда печь остановится, перевернуть цыпленка. Продолжить приготовление. После приготовления дать постоять в течение 10-15 минут.
АЖВ-3	Кекс (простой)	20–25°C комнатная температура	один круглый бисквит диаметром 22 см	<ul style="list-style-type: none"> Перед разогревом духовки достать из нее поворотный столик. Разогрев духовки для этого меню производится автоматически. Подготовить бисквит в соответствии с рецептом на стр. 30. После разогрева духовки поместить форму с бисквитом на низкую подставку, установить её на поворотный столик и поставить в печь. После приготовления извлечь из печи и дать постоять.
АЖВ-4	Яблочный пирог	20–25°C комнатная температура	один круглый пирог диаметром 22 см	<ul style="list-style-type: none"> Перед разогревом духовки достать из нее поворотный столик. Разогрев духовки для этого меню производится автоматически. Подготовить пирог в соответствии с рецептом на стр. 30. После разогрева духовки поместить поворотный столик с пирогом в печь. После приготовления извлечь из печи и дать постоять.
АЖВ-5	Печенье (с кусочками шоколада)	20–25°C комнатная температура	1 порция (13 шт. печенья)	<ul style="list-style-type: none"> Перед разогревом духовки достать из нее поворотный столик. Разогрев духовки для этого меню производится автоматически. Подготовить печенье в соответствии с рецептом на стр. 30. После разогрева поместить поворотный столик с печеньем в печь. После приготовления извлечь из печи и дать постоять.



РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТО-ЖАРЕНИЯ/ВЫПЕЧКИ

Кекс

Компоненты

180 г	блинной муки
1/2 ч. л.	разрыхлителя
80 мл	молока
120 г	сливочного масла (размягченного)
120 г	сахарной пудры
3	яйца

Яблочный пирог

Компоненты

Начинка

5 (900 г)	яблоко (средних)
60 г	сахара
1 1/2 ст. л.	простой муки
2 ч. л.	лимонного сока
немного	корицы
немного	мускатного ореха

Тесто

360 г	простой муки
60 г	сахара
185 г	сливочного масла
5 ст. л.	холодной воды
1	яичный белок (слегка взбитый)

Способ приготовления

1. Тщательно перемешать сливочное масло и сахар до легкой воздушной консистенции.
2. Добавить взбитые яйца и хорошо размешать.
3. Помешивая, добавить блинную муку, разрыхлитель и молоко.
4. Вылить в металлическую форму диаметром 22 см, выложенную пергаментом. Поставить на низкую подставку и приступить к выпеканию.

Способ приготовления

Начинка

1. Почистить яблоки и удалить у них сердцевину. Нарезать кубиками 3 x 4 см.
2. Смешать с другими компонентами в кастрюле. Накрывать и приступить к приготовлению в микроволновом режиме „ВЫСОКИЙ“ 8 минут до тех пор, пока яблоки не размякнут.
3. После приготовления начинки помешать и дать постоять, пока она не остынет.

Тесто

1. Просеять муку и смешать с сахаром. Далее втирать сливочное масло, пока смесь не станет похожа на мелкие крошки хлеба. Понемногу добавлять холодную воду так, чтобы образовалось мягкое тесто.
2. Завернуть в жиронепроницаемую бумагу и поместить в холодильник на 1 час.
3. Разровнять 2/3 теста на металлической форме для приготовления пирога диаметром 22 см и высотой 3 см, смазанной растительным маслом.
4. Выложить ложкой начинку на слой теста.
5. Разровнять оставшееся тесто и нарезать его полосками. Сделать из них плетенку и выложить поверх пирога. Защипнуть края теста; обрезать кромки.
6. Намазать белком тесто (верх и края пирога). Поставить на поворотный столик и приступить к выпеканию.
7. После выпекания после того, как пирог остынет, подавать со сливками или мороженым.

Печенье с кусочками шоколада

(на 13 шт.)

Компоненты

60 г	сливочного масла (размягченного)
100 г	сахарной пудры
1/4 ч. л.	ванильной эссенции
1	яйцо (среднее)
180 г	блинной муки, просеянной
40 г	кусочков шоколада
30 г	кусочков грецкого ореха

Способ приготовления

1. Взбить масло с сахаром до легкой воздушной консистенции. Продолжая взбивать, добавить яйцо и ванильную эссенцию.
2. Добавить, помешивая, просеянную муку, затем – соль, кусочки шоколада и грецкие орехи.
3. Сформовать из смеси шарики, содержащие по полной столовой ложке смеси. Поместить в печь.
4. После приготовления сразу же вынуть печенье из печи и дать ему остыть.



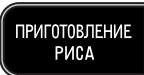
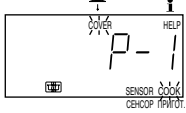

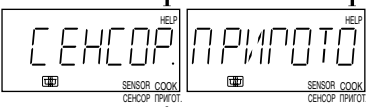


СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
РИСА

1. Рис
2. Каша

Нажатие на эту кнопку используется для приготовления 2 распространенных блюд из риса. Соблюдайте подробные указания руководства по меню „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“.

* Предположим, вы хотите приготовить 2 порции риса.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимать на клавишу „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“, пока на дисплее не появится номер нужного меню (для выбора меню „Рис“ нажать на клавишу один раз).	 x 1	 Мигают индикаторы „COVER“ и „COOK“.
2	Нажать на клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. * Когда датчиком обнаруживается исходящий от продуктов пар, на дисплее появляется оставшееся время приготовления. (Например, оставшееся время приготовления ок. 4 мин. 40 сек.)		   Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения печь подает звуковой сигнал. На дисплее появляются сообщения ПОМЕШАТЬ, ОСТАВИТЬ, НАКРЫТЬ.

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Для этой функции даны указания по приготовлению каши без дополнительных ингредиентов. Информацию о таких ингредиентах, их количестве и порядке приготовления см. в руководство по меню „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“ на стр. 32.
2. Эту функцию можно использовать вместе с функцией „Автопуск“. См. стр. 38.



Руководство по меню „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“

МЕНЮ №	Меню	Допустимый вес	Операция							
P-1	Рис	1–2 порции	<ul style="list-style-type: none"> • Промывать рис, пока вода не станет чистой. • Поместить рис с водой в глубокую кастрюлю (примерно 2-литровую) и оставить ее на 30 минут. Несколько раз перемешать рис. • Помешать, накрыть крышкой и поставить вариться. • После приготовления слегка помешать и оставить под пленкой на 5 минут. 							
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Количество порций</th> <th style="width: 35%;">Рис</th> <th style="width: 35%;">Вода</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 (на 1–2 человека)</td> <td>150 г</td> <td>250 мл</td> </tr> <tr> <td>2 (на 3–5 человек)</td> <td>300 г</td> <td>480 мл</td> </tr> </tbody> </table>			Количество порций	Рис	Вода	1 (на 1–2 человека)	150 г	250 мл	2 (на 3–5 человек)
Количество порций	Рис	Вода								
1 (на 1–2 человека)	150 г	250 мл								
2 (на 3–5 человек)	300 г	480 мл								
P-2	Каша	1–2 порции	<ul style="list-style-type: none"> • Промывать рис, пока вода не станет чистой. • Поместить рис с водой в глубокую кастрюлю (2-литровую для 1 порции, 3-литровую для 2 порций) и оставить ее на 15 минут. Несколько раз перемешать рис. • Помешать и поставить вариться без крышки. • После приготовления помешать и оставить на несколько минут. 							
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Количество порций</th> <th style="width: 35%;">Рис</th> <th style="width: 35%;">Вода</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 (на 1–2 человека)</td> <td>70 г</td> <td>700 мл</td> </tr> <tr> <td>2 (на 3–5 человек)</td> <td>140 г</td> <td>1400 мл</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-top: 10px; margin-left: 20px;"> Варианты меню Можно внести разнообразие в меню, добавляя некоторые ингредиенты в кашу сразу после приготовления или за 10 минут до его окончания. Примеры <ul style="list-style-type: none"> ★ Каша с курицей: 200 г курицы (мелко порезать, приготовить заранее) (на 3–5 человек) зеленый лук (порезать на части длиной 3 см) ★ Каша с рыбой: 250 г рыбы (приготовить заранее) (на 3–5 человек) 2 ломтика имбиря (порезать полосками) </p>			Количество порций	Рис	Вода	1 (на 1–2 человека)	70 г	700 мл	2 (на 3–5 человек)
Количество порций	Рис	Вода								
1 (на 1–2 человека)	70 г	700 мл								
2 (на 3–5 человек)	140 г	1400 мл								

ПРИМЕЧАНИЕ

В начале приготовления температура воды должна быть около 20°C.




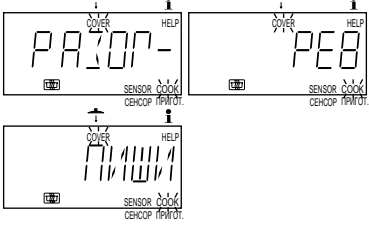

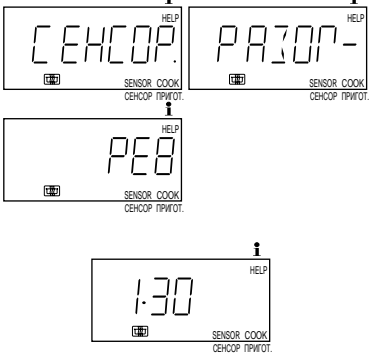
СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ

РАЗОГРЕВ
ПИЩИ

Функция „СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ“ обеспечивает автоматический расчет режима и времени приготовления.

Соблюдайте подробные указания Руководства по меню „СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ“.

* Предположим, вы хотите разогреть блюдо.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Один раз нажмите на кнопку „СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ“.	 x 1	 <p>Мигают индикаторы „COVER“ и „COOK“.</p>
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. * Когда датчиком обнаруживается исходящий от продуктов пар, на дисплее появляется оставшееся время приготовления. (Например, оставшееся время приготовления ок. 1 мин. 30 сек.)		 <p>Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения печь подает звуковой сигнал. На дисплее появляются сообщения ПОМЕШАТЬ, ОСТАВИТЬ, НАКРЫТЬ.</p>

Руководство по меню „СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ“

Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
Блюдо разогрев завтрака или обеда (на тарелке) мясное блюдо жареная лапша разогрев риса(на тарелке)	4-12°C из холодильника	1 блюдо 0,2-0,45 кг	<ul style="list-style-type: none"> Достать тарелку из холодильника. Обернуть пленкой для микроволновой печи. Оставить с двух краев зазор шириной примерно в 2,5 см для выхода пара. После разогрева помешать и оставить под пленкой или крышкой на 1 минуту.



СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ПАРУ

БЛЮДА НА
ПАРУ

1. Рыба
2. Мясо

Нажатие на эту кнопку используется для приготовления 2 распространенных блюд на пару. Подробности см. в руководстве по меню „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА НА ПАРУ“ на следующей странице.

* Предположим, вы хотите приготовить 3 порции рыбы.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „СЕНСОРНОЕ-БЛЮДА НА ПАРУ“, пока не появится нужный номер из меню (в случае рыбы нажмите один раз).	 x 1	 Мигают индикаторы „COVER“ и „COOK“.
2	<p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p> <p>* Когда датчиком обнаруживается исходящий от продуктов пар, на дисплее появляется оставшееся время приготовления. (Например, оставшееся время приготовления ок. 2 мин. 40 сек.)</p>		 Начинается обратный отсчет времени приготовления. По достижении нулевого значения печь подает звуковой сигнал. На дисплее появляются сообщения ОСТАВИТЬ НАКРЫТЬ .



Руководство по меню „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ПАРУ“

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
П-1	Рыба например: морской окунь морской лещ карп камбала и др.	8-12°C	1-3 порции (130-420 г) (целая рыба или рыбное филе)	<ul style="list-style-type: none"> Тщательно вымыть рыбу и удалить чешую. Сделать несколько надрезов на теле рыбы, проколоть глаза. Положить на мелкую тарелку, диаметр которой 22-28 см. Слегка сбрызнуть водой, посыпать солью и смазать маслом. Сверху положить зеленый лук и ломтики имбиря. Накрыть пленкой для микроволновой печи. Оставить с двух краев зазор шириной примерно в 2,5 см для выхода пара. После приготовления оставить под пленкой на 3-5 минут.
П-2	Мясо например: медальоны из говядины курицы с грибами * Рецепты см. ниже.	8-12°C	1-3 порции (180-520 г)	<ul style="list-style-type: none"> Замариновать говяжий фарш или кусочки курицы (нарезанные на тонкие ломтики). Поместить на мелкую тарелку диаметром 22-28 см. Накрыть пленкой для микроволновой печи. Оставить с двух краев зазор шириной примерно в 2,5 см для выхода пара. После приготовления оставить под пленкой на 3-5 минут.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ПАРУ (мясо)

Медальоны из говядины

Ингредиенты

330 г	говяжьего фарша
50 г	консервированных овощей
1	соленый яичный желток

Приправа

1 ч. л.	соли
1 ч. л.	сахара
2 ч. л.	кукурузного крахмала
2 ч. л.	растительного масла
1 1/2 ч. л.	соевого соуса

Способ приготовления

- Замариновать говяжий фарш с консервированными овощами и приправой и хорошо перемешать. Придать форму.
- Порезать соленый яичный желток ломтиками и положить на блюдо для украшения.
- Накрыть пленкой для микроволновой печи и два раза нажать на кнопку „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА НА ПАРУ“ (мясо).

Кусочки курицы с грибами

Ингредиенты

280 г	кусочков курицы
40 г	сушеных грибов (вымочить)

ломтики имбиря
ломтики зеленого лука

Приправа

1/2 ч. л.	соли
1/2 ч. л.	сахара
1 1/2 ч. л.	соевого соуса
1/2 ч. л.	кукурузного крахмала
1 1/2 ч. л.	кунжутного масла

Способ приготовления

- Замариновать кусочки курицы с вымоченными грибами и приправой. Смешать с ломтиками имбиря и зеленого лука.
- Накрыть пленкой для микроволновой печи и два раза нажать на кнопку „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА НА ПАРУ“ (мясо).



ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА

ПРОСТАЯ
РАЗМОРОЗКА


Режим „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“ позволит Вам разморозить мясо, введя его вес.

* Предположим, вы хотите разморозить кусочки цыпленка весом 1,0 кг. (Вес подлежит округлению до 0,1 кг.)

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“.		<p>Мигает индикатор „KG“.</p>
2	С помощью кнопок с цифрами введите вес.		<p>Индикатор „KG“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „COOK“.</p>
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		<p>Начнется обратный отсчет времени разморозки. Когда прозвучит 4-кратный звуковой сигнал, печь остановится. Начнет мигать индикация ПЕРЕВЕРНУТЬ.</p>
4	Откройте дверь. Переверните кусочки цыпленка и закройте дверь.		<p>Попеременно мигают слова НАЖАТЬ ПУСК.</p>
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		<p>По достижении таймером нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее попеременно появляются слова ОСТА ВИТЬ ПОД ФОЛЬГОЙ.</p>



Руководство по простой разморозке

Продукт	Допустимый Вес	Порядок действий
<p>Кусочки цыпленка/ цыпленок/птица</p>  	0,1 - 2,0 кг	<p>(Кусочки цыпленка)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Закрывать открытые косточки фольгой. • Положить кусочки цыпленка на подставку для размораживания. • После остановки печи вынуть размороженные куски, остальные перевернуть и обернуть фольгой их теплые части. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут. <p>(цыпленок/птица)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вынуть продукт из упаковки. Закрывать кончики крыльев и ножек фольгой. • Положить птицу грудной частью на подставку для размораживания. • После остановки печи перевернуть и обернуть фольгой теплые части. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 15–60 минут. <p>ПРИМЕЧАНИЕ После того, как продукт постоит, при необходимости промыть его в холодной воде для удаления потрохов.</p>
<p>Птица Свинина/говядина/баранина</p> 	0,5 - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Закрывать края полосками фольги шириной ок. 2,5 см. • Положить кусок мяса на подставку для размораживания постной частью вверх (по возможности). • После остановки печи перевернуть и обернуть фольгой теплые части. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 10–30 минут.
<p>Кусок мяса отбивная</p> 	0,1 - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Закрывать тонкие концы отбивной или куска мяса фольгой. • Разложить продукт на подставке для размораживания в один слой тонкой частью к центру. Попытаться, как можно скорее, разделить смёрзшиеся куски. • После остановки печи вынуть размороженные куски, остальные перевернуть и обернуть фольгой их теплые части. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут.
<p>Говяжий фарш Свинина/говядина</p> 	0,1 - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Положить замороженный говяжий фарш на подставку для размораживания. Закрывать края. • После остановки печи вынуть размороженные части, остальные перевернуть и обернуть их края полосками фольги. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут.
<p>Рыба</p>	0,1 - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Закрывать тонкий конец фольгой. • Поместить продукт на подставку для размораживания тонкой частью к центру в один слой. Если куски слиплись вместе, следует постараться разделить их как можно быстрее. • Когда печь остановится, удалить размороженные куски, перевернуть оставшиеся куски и закрыть их нагретые части. • По истечении времени размораживания, оставить накрытыми алюминиевой фольгой постоять в течение 10 минут.

Продукты, не указанные в данной таблице, могут размораживаться в режиме „СРЕДНИЙ НИЗКИЙ“.

- Примечание:
1. При размораживании фарша разделить его на плоские одинаковые по размеру куски.
 2. Кусочки цыпленка, мяса, отбивные и рыбу замораживать отдельно друг от друга в один слой и, если необходимо, используйте пластиковые прокладки для разделения слоев. Это гарантирует равномерное размораживание.
 3. Будет удобно, если продукт помещен в упаковку, на которой указан его вес.



ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

Функция „СПРАВКА“

СПРАВКА

„Функция „Справка“ имеет 4 различные программы (включая функцию дополнительной подсказки в режиме автоматических операций)“

(1) Автопуск

Функция „Автопуск“ позволяет запрограммировать печь на автоматический пуск. Функцию „Автопуск“ можно использовать в режимах медленного приготовления и сенсорного приготовления риса с использованием датчика.

* Предположим, вы хотите приготовить запеканку за 20 минут на уровне „СРЕДНИЙ“ и начать приготовление в 4 часа 30 минут вечера. (Проверьте правильность установки времени суток на дисплее.)

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку „СПРАВКА“		
2	Нажмите кнопку с цифрой 1.		
3	Введите нужное время пуска.		 Точки начинают мигать.
4	Нажмите кнопку „ЧАСЫ“		
5	Задайте нужный режим приготовления. (Для того, чтобы задать уровень „СРЕДНИЙ“, нажмите три раза кнопку „МОЩНОСТЬ“.)	 x3	
6	Введите нужное время приготовления.		
7	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Приготовление начнется в 4:30. Таймер начинает обратный отсчет. По достижении нулевого значения все индикаторы гаснут и раздается звуковой сигнал.

Для проверки времени достаточно нажать кнопку „ЧАСЫ“, и время высветится на дисплее. Если после шага 7 открыть дверцу, то для продолжения работы в режиме „АВТОПУСК“ следует закрыть дверцу и нажать кнопку „ПУСК“. Для отмены режима „АВТОПУСК“ нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“. Точное время суток должно быть установлено до использования функции „АВТОПУСК“. О том, как установить часы, читайте на стр. 8.



(2) 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“.

После шага 1 режима автопуска.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
2	Нажмите кнопку с цифрой 2.		
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 На дисплее появляется текущее время.

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	Кнопка	Дисплей
3	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“.		 На дисплее появляется текущее время. Печь готова к использованию.



(3) Демонстрационный режим

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

*** Для включения демонстрационного режима.**

После шага 1 режима автопуска.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
2	Нажмите кнопку с цифрой 3.		
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Попеременно появляется: HELLO РЕЖИМ ДЕМО.

В этом состоянии возможна демонстрация функций печи без выработки СВЧ-энергии.

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени до нуля с 10-кратной скоростью. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал.

*** Для отмены демонстрационного режима.**

После выполнения действия 2, указанного выше.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
3	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“.		 На дисплее появляется текущее время.

(4) Справка

Для каждого вида автоматических функций и режима медленного приготовления имеется подсказка. 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“ - „ПИЦЦА“ - „АВТО-ГРИЛЬ“ - „АВТО-ЖАРЕНИЕ“ - „АВТО-ВЫПЕЧКА“
- „СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ“ - „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“ - „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ПАРУ“
- „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“.

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

* Предположим, вы хотите размораживать 1,0 кг бараньего жаркого подольше.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку „БОЛЬШЕ“.		
2	Нажать на кнопку „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“.		 Мигает индикатор „KG“
3	С помощью клавиш с цифрами введите вес.		 Индикатор "KG" прекращает мигать и начинает мигать индикатор „COOK“.
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		

Регулирование времени в ходе приготовления

Время приготовления можно увеличивать или уменьшать после начала приготовления с помощью кнопок „БОЛЬШЕ“ или „МЕНЬШЕ“.

* 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	
2	Введите нужное время приготовления.		
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает обратный отсчет.
4	Для увеличения времени на 2 минуты нажмите на кнопку „БОЛЬШЕ“ два раза.	 x 2	



УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

ОСТОРОЖНО:

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 тем, как приступить к чистке, убедитесь, что дверца печи, наружный корпус, емкость печи, вентиляционные отверстия, поворотный столик, подставка под поворотный столик высокая и низкая подставки и нижний нагревательный элемент не горячие.

ЧИСТИТЕ ПЕЧЬ С РЕГУЛЯРНЫМИ ИНТЕРВАЛАМИ - Держите печь чистой или может иметь место повреждение ее поверхности. Это может оказать неблагоприятное действие на долговечность прибора и может привести в результате к опасной ситуации.

Внешняя сторона:

Внешний кожух корпуса следует мыть теплой водой с мягким мылом, а затем вытирать насухо тканью. Избегайте использования жестких абразивных моющих средств.

Дверца:

Для удаления пятен и брызг часто протирайте влажной тканью дверцу и окно с обеих сторон, уплотнения дверцы и прилегающие части. Не применяйте абразивные чистящие средства.

Панель управления:

Протирайте панель мягкой тканью, слегка смоченной водой.

Не используйте для чистки щетки и химические чистящие средства. Не используйте для чистки большое количество воды.

Внутренние стенки:

Остатки пищи удаляйте мягкой тряпочкой, смоченной в слабом моющем средстве. Для сильно загрязненных участков внутри печи воспользуйтесь слабым чистящим средством для нержавеющей стали. Не пользуйтесь им для очистки внутренней поверхности дверцы. Вытрите досуха и убедитесь, что все чистящие средства удалены. По окончании работы с печью остатки продуктов удалите с крышки волновода мягкой влажной губкой. Задымиться или загореться от перегрева может жир на стенках. Не снимайте крышку волновода. Крышку волновода чистить нельзя, можно только осторожно протирать влажной мягкой тряпочкой. Поддерживать рукой нижний нагревательный элемент можно только для чистки. После чистки опустите его в самое нижнее положение (см. стр. 3 и рис. 1).

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ КАУСТИЧЕСКИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, АБРАЗИВНЫЕ ИЛИ ЖЕСТКИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ИЛИ ЧИСТЯЩУЮ ВЕТОШЬ ДЛЯ ВАШЕЙ ПЕЧИ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРОВОЙ ОЧИСТИТЕЛЬ. Избегайте использования слишком большого количества воды. После чистки печи обеспечьте удаление воды мягкой тканью.

Примечание:

Периодически проводите нагрев печи в соответствии с указаниями в разделе „Нагрев печи без продуктов в ней“ (стр. 7). Грязь и пищевое масло, разбрызганные по стенкам печи в области верхнего и нижнего нагревательных элементов, могут служить источником дыма и запаха.

Принадлежности:

Вымойте слабым мыльным раствором, а затем тщательно высушите.

Примечание:

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

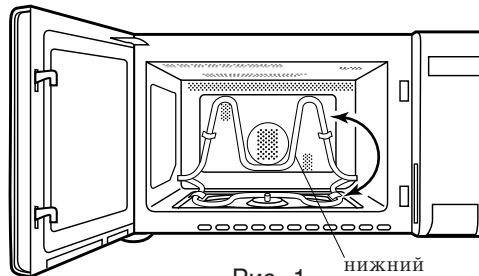


Рис. 1
нижний
нагревательный
элемент



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. 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. Достаньте стакан с водой из печи и выставьте печь на 3 минуты работы в режиме „ГРИЛЬ“ с использованием верхнего и нижнего нагревательных элементов.
 - а. Горят ли индикаторы верхнего и нижнего нагревательных элементов и индикатор „СООК“? ДА _____ НЕТ _____
 - б. Становятся ли красными оба нагревательных элемента гриля через 3 минуты? (Будьте особенно внимательны при проверке нижнего нагревательного элемента, чтобы не обжечься.) 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:

1. Если отсчет времени на дисплее идет очень быстро, проверьте демонстрационный режим. (Подробности см. на стр. 40.)
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 (100%)	20 мин.
Гриль	
верхний нагревательный элемент	30 мин.
нижний нагревательный элемент	15 мин.
верхний и нижний нагревательные элементы	верхний нагревательный элемент 10 мин. нижний нагревательный элемент 10 мин.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока: одиночная фаза, 220 В, 50 Гц

Потребляемая мощность переменного тока

Микроволновая печь: 1,6 кВт

Гриль: 2,1 кВт

Духовка: 2,1 кВт

Выходная мощность

Микроволновая печь: 900 Вт*(Порядок проведения испытания МЭК)

Гриль: 1200 Вт (верхний нагревательный элемент)

800 Вт (нижний нагревательный элемент)

Духовка: 2000 Вт

Сверхвысокая частота: 2450 МГц **(класс В, группа 2)

Внешние размеры: 520 мм (ширина) x 309 мм (высота) x 502 мм (глубина)

Размеры жарочного шкафа: 352 мм (ширина) x 207 мм (высота) x 368 мм (глубина)***

Емкость печи: 27 литров (1.0 фут³)***

Равномерность приготовления обеспечивается: применением поворотного столика (325 мм)

Масса: приблизительно 20 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 объем печи вычисляется измерением высоты, глубины и ширины печи.

Действительный объем приготовляемых продуктов меньше.



SHARP

SHARP CORPORATION OSAKA, JAPAN

TINSRA005WRRZ-Z31