

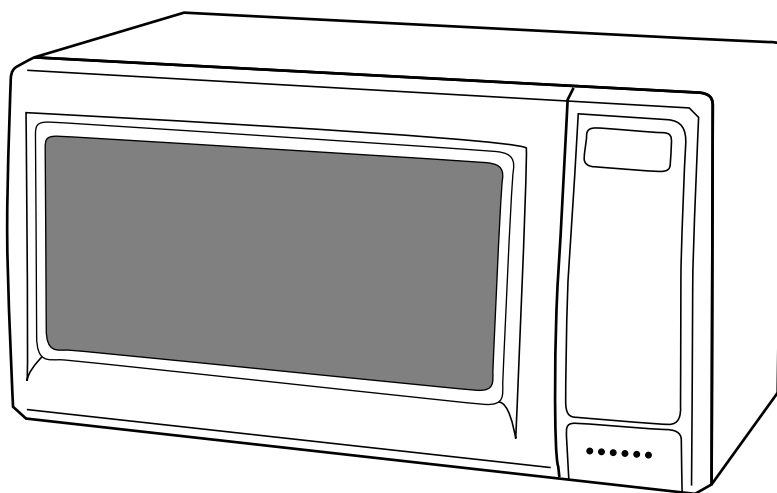


# SHARP®

## МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВЕРХНИМ И НИЖНИМ ГРИЛЕМ

### МОДЕЛЬ R-777H

## Руководство по эксплуатации и рецепты



### СОДЕРЖАНИЕ

#### ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН НА ИЗДЕЛИЕ SHARP

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	1
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ .....	2
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ .....	3
ОБЩИЙ ВИД ПЕЧИ .....	3
РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ .....	4
Дисплей панели управления .....	4
Сенсорная панель управления .....	5
Примеры индикации русских букв .....	6
Примеры индикации русских слов .....	6
Перед работой .....	7
Начало работы .....	7
Стоп/Сброс .....	7
Для отмены программы во время приготовления .....	7
Нагрев печи без продуктов в ней .....	7
Установка часов .....	8
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ .....	9
Полезные советы .....	9
Приготовление при помощи таймера .....	10
Приготовление путем задания последовательностей .....	11
Быстрое приготовление .....	11

Медленное приготовление .....	12
Печь оснащена тремя режимами „ГРИЛЬ“ .....	13
Приготовление с использованием функции „ГРИЛЬ+СВЧ“ .....	14
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ .....	15
Замечания относительно автоматических операций .....	15
Пицца .....	16
Русское Меню .....	18
Авто-гриль .....	20
Разогрев .....	22
Приготовление риса .....	23
Блюда на пару .....	25
Автоматическое приготовление .....	28
Простая разморозка .....	30
ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ .....	32
Функция „справка“ .....	32
Сигнализация .....	34
Функция „меньше-больше“ .....	35
Регулирование времени в ходе приготовления .....	35
УХОД ЗА ПЕЧЬЮ .....	36
ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА .....	37
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	37





ME10

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

МОДЕЛЬ R-777H ШАРП

сертифицирована органом по сертификации бытовой  
электроники "ТЕСТБЭТ"

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

МОДЕЛЬ R-777H 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



# SHARP

## 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, независимыми 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, 56	(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, 106	(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	Сониго	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. При использовании функций „ГРИЛЬ“, „ГРИЛЬ+СВЧ“, „ПИЦЦА“, „РУССКОЕ МЕНЮ“ и „АВТО-ГРИЛЬ“ поворотный столик, подставка, дверца, внешний корпус и ёмкость печи нагреваются. Во избежание ожога пользуйтесь рукавицами.
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. помешайте 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 рукавицами при обращении с посудой, содержащей горячую пищу. Большое количество тепла от продукта может передаваться 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. Не кладите сетевой шнур на внешний корпус печи при использовании функций “ГРИЛЬ”, “ГРИЛЬ+СВЧ” “ПИЦЦА” “РУССКОЕ МЕНЮ” и “АВТО-ГРИЛЬ”.
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"> <li>* Прокалывать желтки и белки яиц, а также раковины устриц перед приготовлением. Тем самым вы избежите „взрыва“.</li> <li>* Протыкать кожуру картофеля, яблок, кабачков, хот-догов, сосисок и устриц для выхода пара наружу.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Варить яйца в скорлупе – для предотвращения „взрыва“, который может повредить печь и привести к травмированию.</li> <li>* Разогревать яйца целиком.</li> <li>* Перегреть устрицы.</li> <li>* Сушить орехи в скорлупе и семена в шелухе.</li> </ul>
Воздушная кукуруза	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Использовать специальную посуду для приготовления воздушной кукурузы в микроволновой печи.</li> <li>* Подождите до тех пор, пока шелчки от воздушной кукурузы будут раздаваться с интервалом 1–2 секунды.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Готовить воздушную кукурузу в обычной фарфоровой или стеклянной посуде.</li> <li>* Превышать максимальное время приготовления в посуде для воздушной кукурузы.</li> </ul>
Детское питание	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Переложите детское питание в маленькую посуду и осторожно нагревайте, часто помешивая. Убедитесь в достижении необходимой температуры.</li> <li>* Удалите винтовую крышку или соску до нагревания бутылочки. После нагревания убедитесь в достижении необходимой температуры.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Нагревать одноразовые бутылочки.</li> <li>* Перегреть бутылочки.</li> <li>* Допускайте только их нагрев.</li> <li>* Нагревать бутылочки с соской.</li> <li>* Нагревать бутылочки в оригинальной упаковке.</li> </ul>
Общие указания	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Продукты с наполнителем должны быть нарезаны после нагрева. Это необходимо для того, чтобы они выпустили пар, что предохранит вас от ожогов.</li> <li>* Использовать глубокую посуду при приготовлении жидких продуктов или каш. Это исключает выкипание.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Нагревать или готовить в закрытых стеклянных банках или герметично закрытых емкостях.</li> <li>* Перегреть жир.</li> <li>* Сушить дерево, травы, мокрую бумагу, одежду, цветы.</li> <li>* Включать пустую печь, кроме случаев указанных в инструкции по эксплуатации.</li> </ul>
Жидкости (Напитки)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Перед началом приготовления жидких блюд и доведением их до кипения ознакомьтесь с ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕМ на стр. 1 для предотвращения взрыва и последующего выплескивания после закипания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Нагревать дольше рекомендуемого времени.</li> </ul>
Консервированные продукты	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Вынуть продукт из банки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Нагревать или готовить продукт в банке.</li> </ul>
Сосиски, рулет, пирог, рождественский пудинг	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Готовьте в течение рекомендуемого времени. (Эти продукты содержат большое количество сахара и (или) жира.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Если время приготовления будет превышено, возможно возгорание.</li> </ul>
Мясо	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Использовать устойчивую к действию микроволн подставку для сбора стекающего сока.</li> </ul>  <p>подставка:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Помещать мясо для приготовления непосредственно на поворотный столик.</li> </ul>
Посуда	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Прежде чем пользоваться посудой, убедитесь в ее пригодности для приготовления в микроволновых печах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Использовать металлическую посуду для приготовления в микроволновых печах. Металл отражает микроволновую энергию и может вызвать электрический разряд (дугу).</li> </ul>
Алюминиевая фольга	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Применяется для оборачивания продукта или отдельных его частей во избежание перегрева.</li> <li>* Следите за тем, чтобы не было электрического разряда. Используйте меньшее количество фольги; не допускайте ее соприкосновения со стенками камеры.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Использовать много фольги.</li> <li>* Оборачивать продукт так, чтобы фольга находилась вблизи стенок камеры. Электрический разряд может вызвать повреждение печи.</li> </ul>
Блюдо для подрумянивания	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Между поворотным столиком и блюдом для подрумянивания поместите подходящий изолирующий предмет типа жаропрочной тарелки из материала, рассчитанного на СВЧ-излучение.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Проводить нагрев дольше, чем рекомендуется изготовителем. В результате чрезмерного нагрева стекло столика может треснуть, возможно также повреждение внутренних частей печи.</li> </ul>

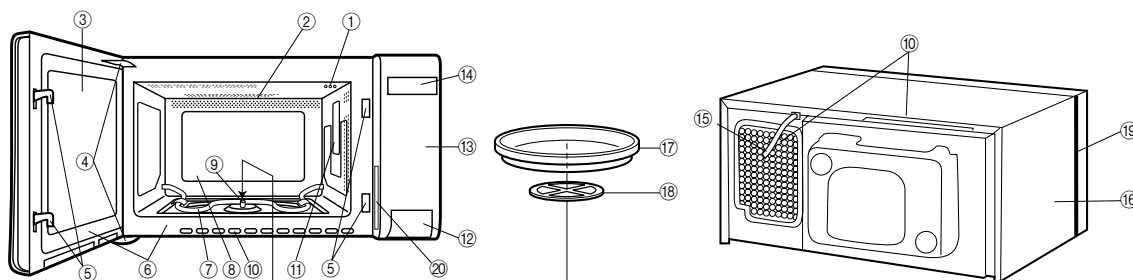




## ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

- 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.
- К печи прилагаются:
  - поворотный столик
  - подставка под поворотный столик
  - низкая подставка
  - высокая подставка
  - 2 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. Р-3 (не трогать и не двигать нижний нагревательный элемент, когда он сильно нагрет). Придайте 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.
- 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.**

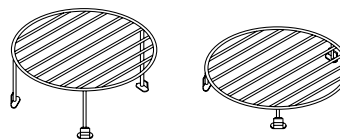
## ОБЩИЙ ВИД ПЕЧИ



- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1. Лампочка подсветки печи                   | 10. Вентиляционные отверстия        |
| 2. Верхний нагревательный элемент (гриля)    | 11. Крышка волновода (Не снимать)   |
| 3. Прозрачное окно                           | 12. Кнопка открытия дверцы          |
| 4. Петли дверцы                              | 13. Сенсорная панель управления     |
| 5. Предохранительные защелки двери           | 14. Цифровой дисплей                |
| 6. Изоляция дверцы и изолирующие поверхности | 15. Сетевой шнур                    |
| 7. Нижний нагревательный элемент (гриля)     | 16. Внешний корпус                  |
| 8. Ёмкость печи                              | 17. Поворотный столик               |
| 9. Вал электродвигателя поворотного столика  | 18. Подставка под поворотный столик |
|  | 19. Вентиляционная щель             |
|  | 20. Классификационный ярлык         |

### Металлические подставки – высокая и низкая

Подставки предназначены для использования функций „ГРИЛЬ“, „ГРИЛЬ+СВЧ“, „ПИЦЦА“, „ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА“ и „АВТО-ГРИЛЬ“.



### **ОСТОРОЖНО:**

При использовании функций „ГРИЛЬ“, „ГРИЛЬ+СВЧ“, „ПИЦЦА“, „РУССКОЕ МЕНЮ“ и „АВТО-ГРИЛЬ“ принадлежности печи сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при извлечении продуктов и поворотного столика из печи пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.



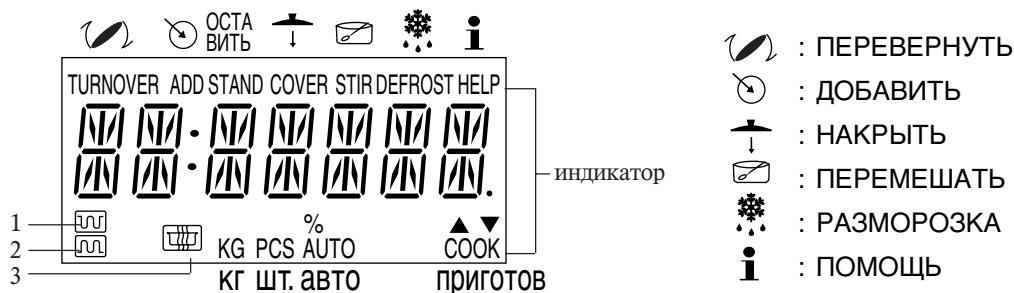


## РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

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



- Индикатор верхнего нагревательного элемента  
Горит при использовании верхнего нагревательного элемента.
- Индикатор нижнего нагревательного элемента  
Горит при использовании нижнего нагревательного элемента.
- Индикатор микроволнового режима  
Горит при использовании микроволнового режима.



## Сенсорная панель управления

### КНОПКА

#### „АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“

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

### КНОПКА „АВТО-ГРИЛЬ“

Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 5 распространенных жареных блюд.

### КНОПКА „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 „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“

Нажатием на эту кнопку обеспечивается медленное и более длительное приготовление.

### КНОПКА „ГРИЛЬ“

Используется для выбора меню „ГРИЛЬ“.

### 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 „ПИЦЦА“

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

### КНОПКА „РУССКОЕ МЕНЮ“

Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор 5 распространенных Русских Блюд.

### КНОПКА „РАЗОГРЕВ“

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

### КНОПКА „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 „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 „ГРИЛЬ+СВЧ“

Используется для выбора меню „ГРИЛЬ+СВЧ“.

### 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:

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

## Для отмены программы во время приготовления

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

## Нагрев печи без продуктов в ней

Появление легкого дыма и запаха может иметь место на некоторое время в начальный период использования функций „ГРИЛЬ“, „ГРИЛЬ+СВЧ“, „ПИЦЦА“, „РУССОКОЕ МЕНЮ“ или „АВТО-ГРИЛЬ“, но это не означает, что печь вышла из строя.

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“. <b>ВНИМАНИЕ:</b> 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 звучит отчетливый сигнал.
4	Откройте дверь для охлаждения камеры печи. <b>ОСТОРОЖНО:</b> 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 на дисплее появляется сообщение (напр. 13:45) 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 продукты 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 продукты</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	Запеканка	Пирожные Оладьи Ломтики Рыбные блюда	Овощи Рис, макароны Фрукты

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 „COOK“.
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 „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начнет отсчет до нуля. По завершении приготовления звучит отчетливый сигнал.

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.





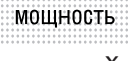








## Приготовление путем задания последовательностей

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.



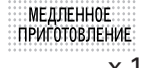



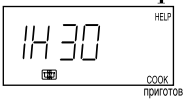
## Медленное приготовление

Функция „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ предназначена для продуктов, которые готовятся дольше обычного, например, тушеные блюда, супы, жидкие китайские десерты. 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. По достижении нулевого значения все индикаторы погаснут, и печь подаст 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. 34.

### 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.



## Печь оснащена тремя режимами „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 печи не нужен.

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Три раза нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“.		
2	Введите нужное время приготовления.		 Мигает индикатор "COOK"
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.

### ОСТОРОЖНО:

Ёмкость печи, дверца, поворотный столик и подставка под поворотный столик, высокая и низкая подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при извлечении продуктов и поворотного столика из печи пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.






## Приготовление с использованием функции „ГРИЛЬ+СВЧ“

Микроволновая печь с грилем оснащена четырьмя готовыми режимами „ГРИЛЬ+СВЧ“, что облегчает приготовление с использованием обоих нагревательных элементов и микроволнового излучения.

Нужный режим выбирается нажатием на кнопку „ГРИЛЬ+СВЧ“. При использовании функции „ГРИЛЬ+СВЧ“ разогрев печи не нужен.

Режим	Число нажатий на кнопку „ГРИЛЬ+СВЧ“	Готовая программа	
		мощность микроволнового излучения	используемый нагревательный элемент гриля
Гриль+СВЧ сильное с верхним нагревательным элементом	1	50%	Верхний
Гриль+СВЧ слабое с верхним нагревательным элементом	2	10%	Верхний
Гриль+СВЧ сильное с нижним нагревательным элементом	3	50%	Нижний
Гриль+СВЧ слабое с нижним нагревательным элементом	4	10%	Нижний

\* Предположим, Вы хотите готовить 4 порции пиццы (весом ок. 360 г) 6 минут с использованием режима „Гриль+СВЧ слабое с верхним нагревательным элементом“.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Два раза нажмите на кнопку „ГРИЛЬ+СВЧ“.	 x 2	
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.

### ОСТОРОЖНО:

Ёмкость печи, дверца, поворотный столик и подставка под поворотный столик, высокая и низкая подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при извлечении продуктов и поворотного столика из печи 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. 35.
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. 34.




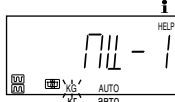

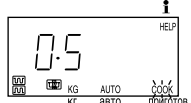

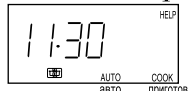
## Пицца



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

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

\* Предположим, вы хотите приготовить пиццу 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.

### ОСТОРОЖНО:

Ёмкость печи, дверца, поворотный столик и подставка под поворотный столик, высокая и низкая подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при извлечении продуктов и поворотного столика из печи пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

## Руководство по меню „Пиццы“

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
ПЦ-1	Замороженная пицца	-18°C температура заморозки	0.1 - 0.5 кг (Пицца)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извлечь из упаковки.</li> <li>• Положить прямо на поворотный столик.</li> <li>• После приготовления оставить на несколько минут.</li> </ul>
ПЦ-2	Свежая пицца (тонкая)	20-25°C комнатная температура	0.6 - 1.3 кг (Пицца)	* См. рецепт на стр. 17.
ПЦ-3	Свежая пицца (толстая)	20-25°C комнатная температура	0.8 - 1.6 кг (Пицца)	* См. рецепт на стр. 17.





## 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.




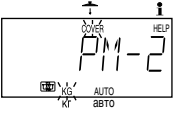

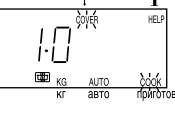




## Русское Меню

РУССКОЕ МЕНЮ

1. Яичница с беконом
2. Вареный картофель/поре
3. Пельмени
4. Вареники
5. Блины

Функция „РУССКОЕ МЕНЮ“ выполнит автоматический расчет режима приготовления и времени приготовления для 5 перечисленных блюд. Соблюдайте подробные указания Руководства по меню „Русское Меню“.

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте кнопку „РУССКОЕ МЕНЮ“ до тех пор, пока на дисплее не отобразится номер нужного меню (для выбора меню „Вареный картофель“ нажать кнопку дважды).	 x 2	 Мигают индикаторы „KG“ и „COVER“.
2	С помощью клавиш с цифрами введите вес.		 Индикатор „KG“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „СООК“ и „COVER“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления. Когда прозвучит отчетливый звуковой сигнал, печь остановится и появится сообщение ПЕРЕ МЕШАТЬ.
4	Откройте дверцу. Перемешайте пищу. 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.

### ОСТОРОЖНО:

Ёмкость печи, дверца, поворотный столик и подставка под поворотный столик, высокая и низкая подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при извлечении продуктов и поворотного столика из печи пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.



## Руководство по меню „Русское Меню“

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
PM-1	<b>Яичница с беконом</b>	5°C	2-6 штук (яиц)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смазать поворотный столик растительным маслом.</li> <li>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.</li> <li>Когда печь остановится, перевернуть кусочки бекона и залить их яйцами. Продолжить приготовление.</li> </ul>
PM-2	<b>Вареный картофель/пюре</b>	20°C	0.3-1.0кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>Очистить картофель и нарезать на кусочки одинакового размера. Для пюре следует нарезать на более маленькие кусочки.</li> <li>Положить картофель в кастрюлю. Добавить 2 фунта (450 мл) воды на 100 г картофеля и немного соли.</li> <li>Накрыть стеклянной крышкой.</li> <li>Когда печь остановится, перемешать картофель, накрыть его и продолжить приготовление.</li> <li>После приготовления дать картофелю постоять под крышкой в течение 2 минут. Для пюре, картофеля с грибами.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>ПРИМЕЧАНИЕ</b></p> <p>Для пюре следует воспользоваться функцией „БОЛЬШЕ“ для получения лучшего результата.</p>
PM-3	<b>Пельмени</b>	-18 °C (пельмени) 20 °C (вода)	0.1-0.5кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Подогреть воду открытой.</li> <li>Когда печь остановится, положить в кастрюлю с водой замороженные пельмени и перемешать их. Нажать кнопку пуска для начала приготовления.</li> </ul>
PM-4	<b>Вареники</b>	-18 °C (вареники) 20 °C (вода)	0.1-0.5кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Подогреть воду открытой.</li> <li>Когда печь остановится положить в кастрюлю с водой замороженные вареники и перемешать их. Нажать кнопку пуска для начала приготовления.</li> </ul>
PM-5	<b>Блины</b>	-18°C	0.1-0.5кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смазать поворотный столик растительным маслом. Поместить на него готовые замороженные блины.</li> <li>Готовить открытыми.</li> </ul>










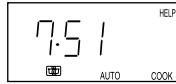
## Авто-гриль

АВТО-ГРИЛЬ

1. Куриные окорочка грудки/филе
2. Стейк
3. Рыба гриль
4. Жареные пельмени
5. Жареный картофель

Функция „АВТО-ГРИЛЬ“ обеспечивает автоматический расчет режима и времени приготовления. Соблюдайте подробные указания Руководства по меню „АВТО-ГРИЛЬ“.

\* Предположим, что Вы хотите приготовить 0,6 кг стейков:–

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „АВТО-ГРИЛЬ“, пока не появится нужный номер из 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.

### ОСТОРОЖНО:

Ёмкость печи, дверца, поворотный столик и подставка под поворотный столик, высокая и низкая подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при извлечении продуктов и поворотного столика из печи пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.



## Руководство по меню „АВТО-ГРИЛЬ“

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
АГ-1	Куриные окорочка/грудки/филе	5°C	0.2-1.3кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приправить куриные окорочка/грудки/филе солью, перцем, паприкой и смазать их растительным маслом.</li> <li>Поместить удобной стороной вниз на низкую подставку, готовить открытыми.</li> <li>Когда печь остановится, перевернуть их. Продолжить приготовление.</li> <li>После приготовления дать постоять завернутыми в алюминиевую фольгу в течение 5 - 10 минут.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>ПРИМЕЧАНИЕ</b></p> <p>ПОМНИТЕ, что для куриного филе использовать функцию „МЕНЬШЕ“ для получения лучшего результата.</p>
АГ-2	Стейк (Бифштекс)	8-12°C	0.2-0.6кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>Чтобы бифштекс хорошо получился, рекомендуется, чтобы он был толщиной ок. 1,5 см.</li> <li>Приправить по желанию.</li> <li>Поместить на высокую подставку.</li> <li>Когда печь остановится, бифштекс перевернуть.</li> <li>После приготовления дать постоять, перевернуть и продолжить приготовление.</li> <li>При необходимости – подавать с горячим соусом.</li> </ul>
АГ-3	Рыба гриль например: хек окунь и др.	8-12°C	0.1-0.4кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тщательно вымыть рыбу и удалить чешую.</li> <li>Сделать несколько надрезов на теле рыбы, проколоть глаза.</li> <li>Слегка сбрызнуть водой и обмазать растительным маслом.</li> <li>Поместить на высокую подставку (смазанную небольшим количеством растительного масла) и не накрывать.</li> <li>Когда печь остановится, перевернуть и продолжить приготовление.</li> <li>Когда печь остановится, опять перевернуть.</li> </ul>
АГ-4	Жареные пельмени	-18°C	0.1-0.5кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смазать поворотный столик растительным маслом. Поместить на него замороженные пельмени.</li> <li>Смазать пельмени растительным маслом.</li> <li>Готовить открытыми.</li> </ul>
АГ-5	Жареный картофель	20°C	0.2-0.6кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>Очистить картофель и нарезать его на маленькие кусочки. Не нарезать на очень тонкие кусочки.</li> <li>Положить картофель в плоское керамическое блюдо и не дать кусочкам частично покрывать друг друга. Смазать каждый кусочек растительным маслом.</li> <li>Поместить на высокую подставку, готовить открытыми.</li> <li>Когда печь остановится, перевернуть кусочки картофеля. Продолжить приготовление.</li> </ul>




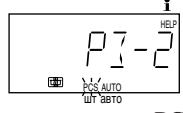

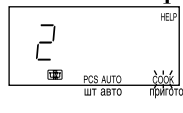


## Разогрев

РАЗОГРЕВ

1. Блюдо
2. Суп
3. Напиток
4. Хлеб

Нажатием на эту кнопку обеспечивается разогрев мясных и т. п. блюд, супов, напитков и хлеба. Подробности смотрите в „Руководстве по меню разогрева“.

\* Предположим, вы хотите разогреть 2 чашки супа: —

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „РАЗОГРЕВ“, пока не появится нужный номер из меню (в случае супа нажмите два раза).	 x 2	 Мигает индикатор „PCS“.
2	С помощью клавиш с цифрами введите количество.		 Мигает индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 На дисплее появляется время приготовления и начинается его обратный отсчет до нуля. По завершении приготовления звучит отчетливый сигнал. Появляется сообщение.

## Руководство по меню разогрева

№ меню	Меню	Начальная температура (примерно)	Допустимый	Операция
P3-1	Блюдо разогрев завтрака или обеда (на тарелке) мясное блюдо жареная лапша разогрев риса(на тарелке)	4-12°C из холодильника	1 порция ок. 400 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Достать тарелку из холодильника.</li> <li>• Накрыть пленкой для микроволновой печи или стеклянной крышкой.</li> <li>• После разогрева помешать и оставить под пленкой на 1 минуту.</li> </ul>
P3-2	Суп	4-12°C из холодильника	1–4 чашки ( 1 чашка ) ок. 250 мл	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не накрывать.</li> <li>• Поставить в центр поворотного столика (1 чашка). (В случае разогрева 2–4 чашки расставить их по краю столика.)</li> <li>• После разогрева помешать.</li> </ul>
P3-3	Напиток	20-25°C комнатная температура	1–4 чашки ( 1 чашка ) ок. 250 мл	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не накрывать.</li> <li>• Поставить в центр поворотного столика (1 чашка). (В случае разогрева 2–4 чашки расставить их по краю столика.)</li> <li>• После разогрева помешать.</li> </ul>
P3-4	Хлеб	20-25°C комнатная температура	1–4 шт ( 1 шт. ) ок. 50 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В случае разогрева 1–2 ломтиков положить их на одно бумажное полотенце и накрыть другим.</li> <li>• В случае разогрева 3–4 ломтиков положить бумажное полотенце на тарелку, на него положить хлеб и накрыть другим бумажным полотенцем. (В случае разогрева 1 ломтика не класть его в центр.)</li> </ul>

### ПРИМЕЧАНИЕ

Каждая из приведенных выше единиц количества (например: порция, чашка или кусок) должна быть введена в условных единицах PCS, как показано на дисплее.




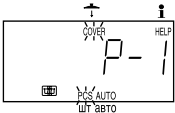

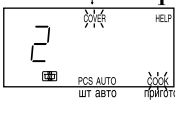

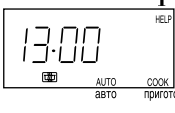
## Приготовление риса



1. Рис
2. Каша

Нажатие на эту кнопку используется для приготовления 2 распространенных блюд из риса. Подробности смотрите в „Руководстве по приготовлению риса“.

\* Предположим, вы хотите приготовить 2 порции риса.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „МЕНЮ БЛЮД ИЗ РИСА“, пока не появится нужный номер из меню (в случае риса нажмите один раз).		 Мигает индикатор „PCS“ и „COVER“.
2	С помощью клавиш с цифрами введите число порций.		 Мигает индикатор „COOK“ и „COVER“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 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 приготовлению риса”, на стр. 24.
2. Эту функцию можно использовать вместе с функцией „Автопуск“. См. стр. 32.



## Руководство по приготовлению риса

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

1. В начале приготовления температура воды должна быть около 20°C.
2. Приведенная выше порция должна быть введена в условных единицах PCS, как показано на дисплее.






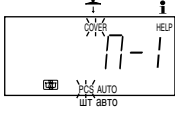

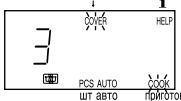


## Блюда на пару

БЛЮДА НА ПАРУ

1. Рыба
2. Мясо

Нажатие на эту кнопку используется для приготовления 2 распространенных блюд на пару. Подробности смотрите в „Руководство по приготовлению блюд на пару“.

\* Предположим, вы хотите приготовить 3 порции рыбы.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „БЛЮДА НА ПАРУ“, пока не появится нужный номер из меню (в случае рыбы нажмите один раз).	 x 1	 <p>Мигает индикатор „PCS“ и „COVER“.</p>
2	С помощью клавиш с цифрами введите количество.		 <p>Индикатор „PCS“ перестанет мигать и будет высвечиваться на дисплее. Мигает индикатор „COOK“ и „COVER“.</p>
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 <p>Начинается обратный отсчет времени приготовления. По достижении нулевого значения печь подает звуковой сигнал. На дисплее появляются сообщения ОСТАВИТЬ НАКРЫТЬ.</p>



## Руководство по приготовлению блюда на пару

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция		
П-1	<b>Рыба</b> например: морской окунь морской лещ карп камбала и др.	8-12°C	1–3 порции (целая рыба или рыбное филе)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тщательно вымыть рыбу и удалить чешую.</li> <li>Сделать несколько надрезов на теле рыбы, проколоть глаза.</li> <li>Положить на мелкую тарелку, диаметр которой 22–28 см.</li> <li>Слегка сбрызнуть водой, посыпать солью и смазать маслом.</li> <li>Сверху положить зеленый лук и ломтики имбиря.</li> <li>Накрыть пленкой для микроволновых печей.</li> <li>После приготовления оставить под пленкой на 3–5 минут.</li> </ul>		
					Количество порций	Рыба
					1	130 - 199г
					2	200 - 300г
3	301 - 420г					
П-2	<b>Мясо</b> например: медальоны из говядины кусочки курицы с грибами	8-12°C	1–3 порции	<ul style="list-style-type: none"> <li>Замариновать говяжий фарш или кусочки курицы (нарезанные на тонкие ломтики).</li> <li>Поместить на мелкую тарелку диаметром 22–28 см.</li> <li>Накрыть пленкой для микроволновой печи.</li> <li>После приготовления оставить под пленкой на 3–5 минут.</li> </ul>		
					Количество порций	Мясо
					1	180 - 249г
					2	250 - 400г
3	401 - 520г					
* Рецепты см. на стр. 27.						

### ПРИМЕЧАНИЕ

Приведенная выше порция должна быть введена в условных единицах PCS, как показано на дисплее.



## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ 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  
1,5 ч. л. соевого соуса

#### [ Способ приготовления ]

1. Замариновать говяжий фарш с консервированными овощами и приправой и хорошо перемешать. Положить в форму для пирога.
2. Порезать соленый яичный желток ломтиками и положить на блюдо для украшения.
3. Накрыть пленкой для микроволновой печи и два раза нажать на кнопку „БЛЮДА НА ПАРУ“ (мясо).

### Кусочки курицы с грибами

#### [ Ингредиенты ]

280 г кусочков курицы  
40 г сушеных грибов (вымочить)  
ломтики имбиря  
ломтики зеленого лука

#### [ Приправа ]

$\frac{1}{2}$  ч. л. соли  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. сахара  
1,5 ч. л. соевого соуса  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. кукурузного крахмала  
1,5 ч. л. кунжутного масла

#### [ Способ приготовления ]

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




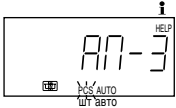
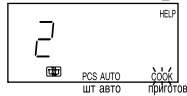

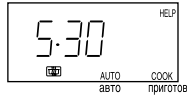

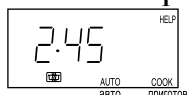
## Автоматическое приготовление

АВТО-  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свежие овощи
2. Замороженные овощи
3. Картофель в мундире
4. Лапша

Функция „АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ обеспечивает автоматический расчет уровня мощности и времени приготовления. Эта функция имеет меню из 4 видов блюд. Для выбора вида нужно нажимать на кнопку „АВТОМАТ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ“, пока на дисплее не появится нужный номер из меню.

\* Предположим, вы хотите воспользоваться функцией „АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ для приготовления двух картофелин в мундире.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Для приготовления картофеля в мундире 3 раза нажать на кнопку „АВТОМАТ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ“.	 x 3	 Мигает индикатор „PCS“.
2	С помощью клавиш с цифрами введите количество.	②	 Индикатор „PCS“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „СООК“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления. Печь подает звуковой сигнал и останавливается. Начинает мигать индикация ПЕРЕВЕРНУТЬ.
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 таймером нулевого значения печь подает звуковой сигнал. На дисплее попеременно появляются слова ОСТА ВИТЬ ПОД ФОЛЬГОЙ.



## Руководство по меню автоматического приготовления

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
АП-1	Свежие овощи брокколи (цветки) салат-латук (кусочки) спаржа, крупная (полоски 5 см) китайская капуста (целиком или половинки) капуста-сельдерей (кусочки) шпинат (половинки) лук (кусочки) кукуруза в початках (целиком или половинки) зеленый перец (полоски)	20-25°C комнатная температура	0.1 - 1.0 кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вымыть овощи и слить лишнюю воду.</li> <li>Порезать овощи на цветки, кусочки или полоски.</li> <li>Положить на керамическую тарелку (диаметром 28–31 см), посыпать небольшим количеством соли и сбрызнуть небольшим количеством растительного масла.</li> <li>Прикрыть пленкой для микроволновой печи и приступить к приготовлению.</li> <li>После приготовления помешать.</li> </ul>
	<b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> 1. Для того, чтобы лучше приготовить жесткие овощи, следует воспользоваться функцией „больше“ и после приготовления дать им некоторое время постоять. 2. При использовании менее крупной и мелкой спаржи для получения лучшего результата пользуйтесь функцией „меньше“. 3. Для более равномерного приготовления перемешать по прошествии половины времени приготовления. 4. Овощи, по которым рекомендации здесь не приведены, просьба готовить вручную.			
АП-2	Мороженые овощи брокколи (цветки) цветная капуста(цветки) спаржа (полоски) кукуруза в початках (целиком или половинки) бобы зеленые	-18°C температура заморозки	0.1 - 1.0 кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перед приготовлением по возможности разделить овощи, например, брокколи.</li> <li>Положить на плоскую керамическую тарелку (диаметром 28-31 см), добавить воды 2-3 столовые ложки (если нужно).</li> <li>Прикрыть пленкой для микроволновой печи и приступить к приготовлению.</li> <li>После приготовления помешать.</li> </ul>
АП-3	Картофель в мундире целая картофелина	20-25°C комнатная температура	1–6 шт. ( 1 шт. ок. 220 г )	<ul style="list-style-type: none"> <li>Взять мытый молодой картофель.</li> <li>Дважды проткнуть вилкой с каждой стороны.</li> <li>Разложить по краю поворотного столика.</li> <li>Если картофелина одна, положить ее в центр.</li> <li>Когда печь остановится, перевернуть картофелины. Продолжить приготовление.</li> <li>После приготовления накрыть алюминиевой фольгой и оставить на 3–10 минут.</li> </ul>
АП-4	Лапша 1. Свежая, мягкая (приготовленная) Например: вермишель лапша	20-25°C комнатная температура	1–2 порции ( 1 порция ок. 200 г )	<ul style="list-style-type: none"> <li>Положить лапшу в миску: 1 порцию – в литровую; 2 порции – в 2-литровую.</li> <li>Добавить воды (20-25°C): на 1 порцию – 500 мл; на 2 порции – 800 мл.</li> <li>Накрыть пленкой для микроволновой печи или стеклянной крышкой.</li> <li>После приготовления помешать и оставить на 1 минуту.</li> </ul>
	2. Сухая, плотная Например: лапша с креветками яичная лапша вермишель лапша для быстрого приготовления	20-25°C комнатная температура	1–2 порции ( 1 порция ок. 50 г. или 100 г в случае быстрого приготовления )	<ul style="list-style-type: none"> <li>Положить лапшу в миску: 1 порцию – в 750-миллилитровую; 2 порции – в 1,5–2-литровую.</li> <li>Добавить воды (20-25°C) на 1 порцию – 500 мл; на 2 порции – 800 мл.</li> <li>Накрыть пленкой для микроволновой печи или стеклянной крышкой.</li> <li>После приготовления помешать и оставить на 5 минут.</li> </ul>
	<b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Вся лапша должна находиться в воде.			





## Простая разморозка



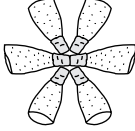
Режим „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“ позволит Вам разморозить мясо, введя его вес.

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

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



## Руководство по простой разморозке

Продукт	Допустимый Вес	Порядок действий
Кусочки цыпленка/ цыпленок/птица  	0.1 - 2.0 кг	(Кусочки цыпленка) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Закрывать открытые косточки фольгой.</li> <li>• Положить кусочки цыпленка на подставку для размораживания.</li> <li>• После остановки печи вынуть размороженные куски, остальные перевернуть и обернуть фольгой их теплые части.</li> <li>• Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“.</li> <li>• По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут.</li> </ul> (цыпленок/птица) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вынуть продукт из упаковки. Закрывать кончики крыльев и ножек фольгой.</li> <li>• Положить птицу грудной частью на подставку для размораживания.</li> <li>• После остановки печи перевернуть и обернуть фольгой теплые части.</li> <li>• Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“.</li> <li>• По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 15–60 минут.</li> </ul> <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> После того, как продукт постоит, при необходимости промыть его в холодной воде для удаления потрохов.
Птица Свинина/говядина/баранина 	0.5 - 2.0 кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закрывать края полосками фольги шириной ок. 2,5 см.</li> <li>• Положить кусок мяса на подставку для размораживания постной частью вверх (по возможности).</li> <li>• После остановки печи перевернуть и обернуть фольгой теплые части.</li> <li>• Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“.</li> <li>• По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 10–30 минут.</li> </ul>
Кусок мяса отбивная 	0.1 - 2.0 кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закрывать тонкие концы отбивной или куска мяса фольгой.</li> <li>• Разложить продукт на подставке для размораживания в один слой тонкой частью к центру. Попытаться, как можно скорее, разделить смёрзшиеся куски.</li> <li>• После остановки печи вынуть размороженные куски, остальные перевернуть и обернуть фольгой их теплые части.</li> <li>• Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“.</li> <li>• По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут.</li> </ul>
Говяжий фарш Свинина/говядина 	0.1 - 2.0 кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Положить замороженный говяжий фарш на подставку для размораживания. Закрывать края.</li> <li>• После остановки печи вынуть размороженные части, остальные перевернуть и обернуть их края полосками фольги.</li> <li>• Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“.</li> <li>• По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут.</li> </ul>
Рыба	0.1 - 2.0 кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закрывать тонкий конец фольгой.</li> <li>• Поместить продукт на подставку для размораживания тонкой частью к центру в один слой. Если куски слиплись вместе, следует постараться разделить их как можно быстрее.</li> <li>• Когда печь остановится, удалить размороженные куски, перевернуть оставшиеся куски и закрыть их нагретые части.</li> <li>• По истечении времени размораживания, оставить накрытыми алюминиевой фольгой постоять в течение 10 минут.</li> </ul>

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 5 различных программ (включая функцию дополнительной подсказки в режиме автоматических операций)“

#### (1) Автопуск

Функция „Автопуск“ позволяет выставить печь на автоматический пуск.

\* 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“.)	 x 3	
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“.		<p>На дисплее появляется текущее время.</p>

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“.		<p>На дисплее появляется текущее время. Печь готова к использованию.</p>



### (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 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:

- „ПИЦЦА“ - „РУССКОЕ МЕНЮ“ - „АВТО-ГРИЛЬ“ - „РАЗОГРЕВ“ - „МЕНЮ БЛЮД ИЗ РИСА“
- „МЕНЮ ИЗ БЛЮД НА ПАРУ“ - „АВТОМАТ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ - „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 клавишу „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“.		 Мигает индикатор „KG“
3	С помощью клавиш с цифрами введите вес.		 Индикатор "KG" прекращает мигать и начинает мигать индикатор „СООК“.
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“. (Только руководство по приготовлению)

\* 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

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 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:

С целью гигиены протрите брызги и проливы жидкости небольшим количеством моющего средства для посуды с помощью мягкой влажной ткани. 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.

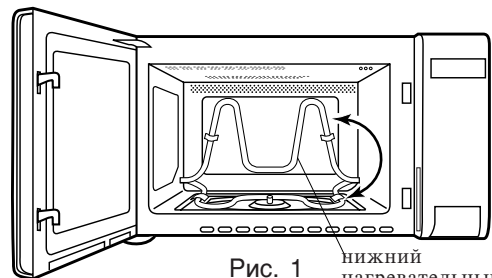


Рис. 1  
нижний  
нагревательный  
элемент



## ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА

Проведите следующую проверку:

1. Горит ли дисплей? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_  
Если был ответ "НЕТ" проверьте Вашу стенную розетку и плавкий предохранитель в Вашем распределительном блоке. Если и стенная розетка, и плавкий предохранитель исправны, ОБРАТИТЕСЬ В ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ФИРМЫ ШАРП.
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 выставите 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. 34.)
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/руфелки	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
Выходная мощность:	
Микроволновая печь:	900 Вт* (Порядок проведения испытания МЭК)
Нагреватель гриля:	1200 Вт (верхний нагревательный элемент) 800 Вт (нижний нагревательный элемент) 2000 Вт (верхний и нижний нагревательные элементы).
Сверхвысокая частота:	2450 МГц **(класс В, группа 2)
Внешние размеры:	520 мм (ширина) x 309 мм (высота) x 467 мм (глубина)
Размеры жарочного шкафа:	352 мм (ширина) x 207 мм (высота) x 368 мм (глубина)***
Емкость печи:	27 литров (1.0 фут <sup>3</sup> )***
Равномерность приготовления обеспечивается:	применением поворотного столика (325 мм)
Масса:	приблизительно 19 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.



