



ME10

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
МОДЕЛЬ R-2771R ШАРП
сертифицирована органом по сертификации бытовой
электротехники "ТЕСТБЭТ"

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

МОДЕЛЬ R-2771R ШАРП
соответствует требованиям
нормативных документов:

По безопасности — ГОСТ Р МЭК 335-2-25-97
По ЭМС — ГОСТ Р 51318.11-99
ГОСТ Р 52161.2.25-2007
ГОСТ Р 51318.11-2006
ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (P.4)
ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (P.5,7)
ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (P.6,7)
ГОСТ Р 51317.3.3-2008

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

Страна–изготовитель: Произведено в Таиланде

Фирма–изготовитель: ШАРП Корпорейшн

Юридический адрес изготовителя:

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

Импортер: ООО «Шарп Электроникс Раша»

Адрес: Россия, 119017, Москва, ул. Большая Ордынка, 40/4

Телефон: +7-495-411-8777



R Уважаемый покупатель,

Поздравляем Вас с приобретением новой микроволновой печи, которая значительно облегчит Вам ежедневную работу на кухне.

Вас приятно удивят виды операций, которые Вы сможете производить с помощью микроволновой печи. Вы сможете не только быстро разморозить или разогреть пищу, но и приготовить любое блюдо. Микроволновая печь дает так много преимуществ, которые, мы уверены, Вы найдете восхитительными:

- Пищу можно готовить прямо на блюде, на котором Вы подадите еду на стол, оставляя меньше грязной посуды.
- На приготовление еды уходит меньше времени, используется небольшое количество воды и жира, что сохраняет много витаминов, минералов и характерный вкус продуктов.

Советуем внимательно прочесть руководство по эксплуатации. Тогда Вы легко поймете, как пользоваться микроволновой печью.

Наслаждайтесь микроволновой печью и готовьте свои любимые блюда.



R-1





R



Внимание!
Ваше изделие помечено таким символом. Это означает, что старые электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с общими бытовыми отходами - для них существует отдельная система сбора отходов.

А. Информация по утилизации для пользователей (в домашнем хозяйстве)

1. В Европейском Союзе

Внимание! Запрещается утилизировать данное изделие вместе с бытовым мусором!

Бывшие в употреблении электрические и электронные приборы должны утилизироваться отдельно в соответствии с законодательством, согласно которому для их переработки, восстановления и повторного использования установлен соответствующий порядок.

После реализации государствами-членами ЕС частные хозяйства на их территории могут возвращать свои старые электрические и электронные приборы в указанные пункты сбора бесплатно*.

В некоторых странах* местное предприятие розничной торговли также может бесплатно принять ваше старое изделие, если вы покупаете новый сравнимый прибор.

*) За дополнительной информацией обращайтесь в местные органы управления.

Если в вашем старом электрическом или электронном приборе использовались батарейки или аккумуляторы, предварительно утилизируйте их отдельно в соответствии с местными требованиями.

Утилизируя данное изделие в установленном порядке, вы помогаете обеспечить необходимую переработку, восстановление и повторное использование отходов и тем самым предотвратить возможные неблагоприятные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могли бы возникнуть из-за ненадлежащего удаления в отходы.

2. В других странах за пределами ЕС

Если вы хотите утилизировать данное изделие, обратитесь в местные органы управления и попросите проконсультировать вас по вопросам утилизации.

Для Швейцарии: Старый электрический или электронный прибор можно бесплатно вернуть дилеру, даже если вы не покупаете новое изделие. Информация о дополнительных пунктах сбора приводится на домашней странице www.swico.ch или www.sens.ch.

В. Информация по утилизации для коммерческих пользователей

1. В Европейском Союзе

Если изделие используется для коммерческих целей и вы хотите от него избавиться:

Обратитесь к своему дилеру компании SHARP, который проинформирует вас о порядке возврата изделия. С вас могут быть взысканы затраты по возврату и утилизации. Небольшие изделия (и в небольшом количестве) могут быть приняты вашими местными пунктами сбора.

Для Испании: Для возврата вашего старого изделия обратитесь к представителю существующей системы сбора отходов или в местные органы управления.

2. В других странах за пределами ЕС

Если вы хотите утилизировать данное изделие, обратитесь в местные органы управления и попросите проконсультировать вас по вопросам утилизации.

R-2



СОДЕРЖАНИЕ

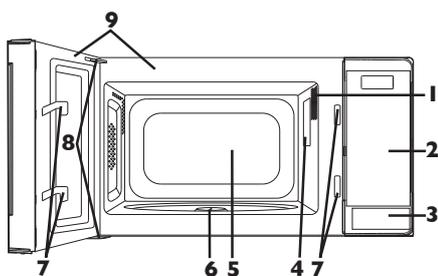


Руководство по эксплуатации

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ.....	R-1
ИНФОРМАЦИЯ О НАДЛЕЖАЩЕЙ УТИЛИЗАЦИИ.....	R-2
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ И КОМПЛЕКТ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	R-4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	R-5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	R-6-8
УСТАНОВКА.....	R-8
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.....	R-9
УРОВНИ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН.....	R-9
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	R-10
МИКРОВОЛНОВЫЙ РЕЖИМ.....	R-10
РАЗМОРАЖИВАНИЕ.....	R-11
ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ.....	R-12-14
АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАБОТА.....	R-15
ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ВЕСУ.....	R-16
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ВЕСУ.....	R-16
БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ.....	R-17
ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	R-17-18
УХОД И ОЧИСТКА.....	R-19
ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.....	R-19
ЧТО ТАКОЕ МИКРОВОЛНЫ.....	R-20
ПОДХОДЯЩАЯ ЖАРОПРОЧНАЯ ПОСУДА.....	R-21
СОВЕТЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ.....	R-22-24
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	R-25

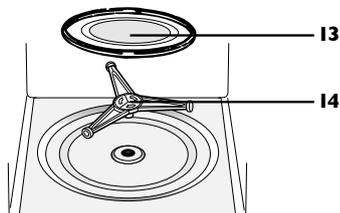
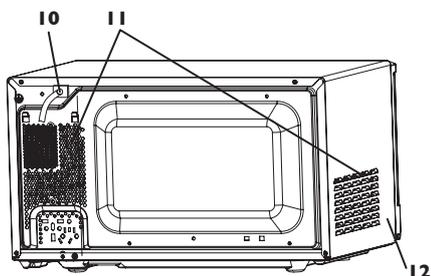


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ И КОМПЛЕКТ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

1. Лампа подсветки
2. Панель управления
3. Кнопка открытия дверцы
4. Крышка волновода (НЕ СНИМАТЬ)
5. Камера печи
6. Сальниковое уплотнение
7. Отверстия замков дверцы
8. Петли дверцы
9. Уплотнения дверцы и уплотняемые поверхности
10. Шнур питания
11. Вентиляционные отверстия
12. Наружный корпус



КОМПЛЕКТ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ:

Убедитесь в наличии следующих принадлежностей микроволновой печи:

(13) Поворотный столик (14) Роликовый люнет

Установите роликовый люнет сверху сальникового уплотнения на дно камеры печи. Поставьте поворотный столик на роликовый люнет.

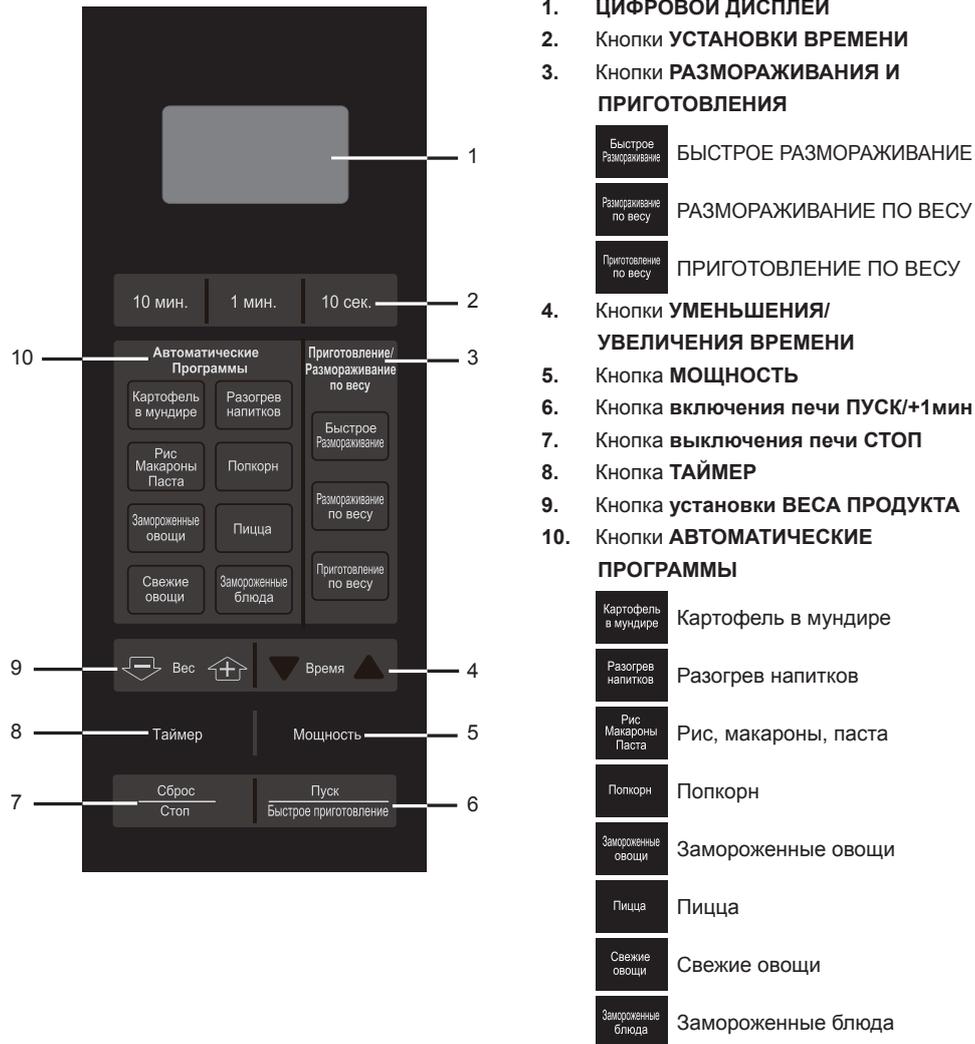
Во избежание повреждения поворотного столика следите за тем, чтобы тарелки и другие емкости не задевали за края поворотного столика во время их извлечения из микроволновой печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: При заказе принадлежностей из вышеуказанного комплекта укажите номер детали и модель микроволновой печи вашему дилеру или представителю авторизованного сервисного центра SHARP.

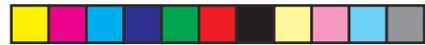
ПРИМЕЧАНИЕ:

- Крышка волновода очень хрупкая. Мыть микроволновую печь внутри нужно очень аккуратно, чтобы не повредить крышку волновода.
- Обратите внимание, чтобы при использовании печи поворотный столик и роликовый люнет были установлены правильно. Это способствует тщательному, равномерному приготовлению. Плохо установленный поворотный столик может трещать, не проворачиваться должным образом и вызвать повреждение печи.
- Поворотный столик проворачивается по часовой или против часовой стрелки. Направление вращения может меняться каждый раз, как Вы включаете печь. Это не влияет на качество приготовления.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



R-5



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Предупреждение опасности возгорания

Не оставляйте микроволновую печь без присмотра во время эксплуатации. Использование чрезмерно высокой мощности работы или выбор слишком продолжительного времени приготовления пищи может привести к перегреванию продуктов и, как следствие, к возгоранию.

Данная микроволновая печь предназначена для работы только на столешнице. Она не предназначена для встраивания в кухонную мебель. Не устанавливайте печь в шкаф.

Обеспечьте беспрепятственный доступ к розетке электросети для того, чтобы в случае необходимости быстро отсоединить вилку от розетки.

Напряжение электропитания - 230 В 50 Гц переменного тока с использованием в распределительной сети плавкого предохранителя номиналом не ниже 10 А или автоматического выключателя того же номинала.

Микроволновой печи должно быть обеспечено отдельное пространство.

Не устанавливайте микроволновую печь вблизи источников тепла, например, около духового шкафа.

Не устанавливайте печь в местах высокой влажности и там, где может собираться влага.

Не храните и не используйте микроволновую печь на открытом воздухе.

В случае появления дыма выключите микроволновую печь или отсоедините вилку от розетки и оставьте дверцу закрытой, чтобы подавить возгорание.

Используйте только емкости и посуду, пригодные для использования в микроволновых печах. См. стр. R-21. Следует проверить подходит ли посуда для использования в микроволновых печах.

Во время разогрева пищи в пластиковых или бумажных контейнерах, следите за микроволновой печью, чтобы не произошло возгорание.

После приготовления пищи произведите очистку крышки волновода, камеры печи, поворотного столика и роликового люнета для удаления влаги и жировых загрязнений. Перегрев жировых скоплений может явиться причиной образования дыма и вызвать возгорание.

Не располагайте горючие материалы вблизи микроволновой печи или ее вентиляционных отверстий. Не закрывайте вентиляционные отверстия.

Удаляйте все металлические скрепки, проволочные зажимы и любые другие подобные металлические предметы с пищевых продуктов и их упаковок. Образование электрической дуги между металлическими поверхностями может вызвать возгорание.

Не используйте микроволновую печь для разогрева масла для жарки во фритюре, поскольку в этом случае невозможно контролировать температуру масла, что может привести к его возгоранию.

Для приготовления воздушной кукурузы используйте только специальную посуду для приготовления воздушной кукурузы в микроволновых печах.

Не храните пищу и другие предметы в микроволновой печи.

После включения микроволновой печи проверьте установки и убедитесь в том, что печь работает в нужном режиме.

Чтобы избежать перегрева и возгорания, следует уделить особое внимание приготовлению или разогреву еды с высоким содержанием сахара или жира, например, сосиски в тесте, пироги или рождественский пудинг. Просмотрите соответствующие рекомендации в разделе практических советов данного Руководства по эксплуатации и в разделе кулинарных рецептов.

Правила техники безопасности

ВНИМАНИЕ:

Не пользуйтесь микроволновой печью при наличии механических повреждений или в случае ее неисправной работы. Перед началом работы проверьте следующее:

- Дверца – убедитесь в том, что дверца должным образом закрывается и отсутствуют ее перекос и деформация.
- Петли и предохранительные защелки дверцы – убедитесь в том, что они не сломаны и не шатаются.
- Дверные уплотнения и уплотняемые поверхности – убедитесь в том, что они не имеют механических повреждений.
- Внутренние поверхности камеры печи и дверца – убедитесь в том, что на них нет вмятин и зазубрин.
- Сетевой шнур и вилка - убедитесь в том, что они не имеют механических повреждений.

Микроволновой печью нельзя пользоваться, если дверца или уплотнения дверцы повреждены, пока они не будут отремонтированы квалифицированным специалистом.

Никогда не пытайтесь самостоятельно отрегулировать и починить микроволновую печь или внести изменения в ее конструкцию. Это представляет серьезную опасность для вашего здоровья. Любое обслуживание или ремонт, для производства которых требуется демонтаж крышки корпуса, обеспечивающего защиту от воздействия микроволнового излучения, разрешается производить только квалифицированным специалистам.

Не пользуйтесь микроволновой печью с открытой дверцей и не вносите никаких изменений в устройство предохранительных защелок дверцы.

Не пользуйтесь микроволновой печью, если между дверным уплотнением и уплотняемой поверхностью зажат какой-либо предмет.

Не позволяйте жиру и грязи скапливаться на дверных уплотнениях и на прилегающих поверхностях. Регулярно производите очистку печи и удаляйте остатки пищи. Следуйте инструкциям по уходу и чистке, приведенным на странице R-19. Невыполнение своевременной очистки микроволновой печи может привести к повреждению поверхности, что, в свою очередь, может повлиять на продолжительность срока службы изделия и создать аварийную ситуацию.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Люди, использующие КАРДИОСТИМУЛЯТОРЫ, должны проконсультироваться у своего врача или производителя кардиостимулятора по поводу мер предосторожности при пользовании микроволновыми печами.

Предотвращение опасности поражения электрическим током

Ни при каких обстоятельствах не снимайте наружный корпус микроволновой печи.

Избегайте попадания жидкостей и каких-либо предметов в отверстия замка дверцы или в вентиляционные отверстия. В случае попадания жидкости в эти отверстия, немедленно выключите печь, выдерните вилку из штепсельной розетки и вызовите представителя авторизованного сервисного центра SHARP.

Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду или любую другую жидкость.

Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола или другой рабочей поверхности. Следите за тем, чтобы сетевой шнур находился на достаточном удалении от нагреваемых поверхностей, в том числе от задней стенки микроволновой печи.

Не пытайтесь заменить лампу подсвета печи самостоятельно и не позволяйте делать это человеку, не являющемуся электриком уполномоченного сервисного центра SHARP. В случае перегорания лампы подсвета печи, проконсультируйтесь у Вашего дилера или у представителя авторизованного сервисного центра SHARP.

При повреждении шнура питания его нужно заменить специальным шнуром.

Замена должна производиться представителем авторизованного сервисного центра SHARP.

Предупреждение опасности взрыва и внезапного закипания:

ВНИМАНИЕ: Не разогревайте жидкие и твердые пищевые продукты, находящиеся в герметичных емкостях, так как существует вероятность их взрыва. После разогревания в микроволновой печи напитков возможно их интенсивное вскипание. В связи с этим необходимо проявлять осторожность при вынимании сосуда из печи.

Никогда не помещайте в печь герметичные емкости. Перед использованием снимайте с емкостей герметичные уплотнения и крышки. Герметичные емкости могут взорваться в результате возрастания давления даже после выключения печи.

Проявляйте осторожность при разогревании с помощью микроволновой энергии жидких продуктов. Пользуйтесь сосудами с широким горлышком, для того чтобы дать выход пузырькам воздуха.

Никогда не разогревайте жидкие пищевые продукты в емкостях с узким горлышком, в таких, как детские бутылочки, т.к. во время нагрева содержимое может внезапно вырваться из емкости и загореться.

Для предупреждения внезапного выброса кипящей жидкости и возможного получения ожога:

1. Не устанавливайте слишком большое время приготовления.
2. Перемешивайте жидкость перед нагреванием/разогреванием.
3. Рекомендуется во время разогревания поместить в сосуд стеклянную палочку (не металлическую) или аналогичный предмет.

4. Дайте жидкости постоять в печи, по меньшей мере, 20 секунд после окончания времени приготовления во избежание последующего интенсивного вскипания.

Не готовьте яйца в скорлупе и не разогревайте в микроволновых печах сваренные вкрутую яйца целиком, так как они могут взорваться даже после микроволновой обработки. Для приготовления или разогревания яиц целиком (не в виде омлета или яичницы) прокалывайте желтки и белки яиц для предотвращения их взрыва. Удалите скорлупу и нарежьте сваренные вкрутую яйца на части перед их разогревом в микроволновой печи.

Во избежании взрыва протыкайте кожуру картофеля, сосисок и фруктов перед помещением их в микроволновую печь.

Предотвращение ожогов

ВНИМАНИЕ: Во избежание ожогов содержимое детских бутылочек и баночек нужно перемешать, встряхнуть и проверить температуру перед употреблением.

При извлечении емкостей с пищей из микроволновой печи пользуйтесь прихватами или рукавицами.

Для предотвращения ожогов паром или интенсивного вскипания при открывании емкостей, специальной посуды для приготовления воздушной кукурузы, упаковок для микроволнового приготовления пищи, направляйте их в сторону от лица и рук.

Во избежание ожогов всегда проверяйте температуру пищевых продуктов и перемешивайте их перед подачей на стол. Обращайте особое внимание на температуру пищи и напитков, приготовленных для грудных и маленьких детей и для пожилых.

По температуре емкости нельзя судить о температуре содержимого. Всегда проверяйте температуру непосредственно содержимого емкости.

При открывании дверцы печи стойте от нее на достаточном расстоянии, чтобы избежать ожогов от вырывающихся наружу пара и тепла.

Нарезайте на части запеченные фаршированные продукты после их приготовления, чтобы выпустить из них пар и избежать ожогов.

Во избежание ожогов не позволяйте детям приближаться к дверце микроволновой печи.

Предотвращение опасности, связанной с использованием печи детьми не по назначению

ВНИМАНИЕ: Не разрешайте детям самостоятельно пользоваться микроволновой печью, за исключением тех случаев, когда ребенку были даны соответствующие указания, и предполагается, что он способен соблюдать меры предосторожности при работе с печью и понимает, что использовать ее не по назначению опасно. Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими возможностями, способностями восприятия и с недостаточными знаниями, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром или им даны указания по пользованию прибором со стороны человека, ответственного за их безопасность. Дети должны быть под присмотром, чтобы они ни в коем случае не играли с прибором.

R-7





МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Не позволяйте детям опираться на дверцу печи и качаться на ней. Объясните ребенку, что печь – не игрушка. Обучите детей всем необходимым мерам предосторожности, таким как использование прихватов и осторожное удаление оберточного материала. Уделите особое внимание обращению с упаковками (сделанными, например, из саморазогревающегося материала), предназначенными для приготовления хрустящих продуктов, поскольку они могут оказаться очень горячими.

Дополнительные предупреждения

Никогда не пытайтесь вносить какие-либо изменения в устройство микроволновой печи.

Не двигайте и не переносите микроволновую печь во время работы.

Данная микроволновая печь предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях. Печь не подходит для промышленного использования или лабораторных исследований.

Обеспечение безотказной работы микроволновой печи и предотвращение поломок.

Никогда не включайте пустую печь.

При использовании блюда для "подрумянивания" или саморазогревающегося материала всегда подкладывайте снизу какой-либо термостойкий изолятор, например фарфоровую тарелку, чтобы избежать повреждения поворотного столика и роликового люнета вследствие повышенных тепловых нагрузок. Время прогрева блюда не должно превышать значений, указанных в инструкции на блюдо.

Не используйте металлическую посуду, которая отражает микроволновое излучение и может вызвать образование электрической дуги. Не кладите в печь металлические консервные банки.

Пользуйтесь поворотным столиком и роликовым люнетом, предназначенными только для данной микроволновой печи. Не используйте печь без поворотного круга.

Для предотвращения поломки поворотного столика:

(а) Перед тем как промыть поворотный столик водой, дайте ему остыть.

(б) Не кладите горячие продукты и посуду на холодный поворотный столик.

(в) Не кладите холодные продукты и посуду на горячий поворотный столик.

Не кладите предметы на наружный корпус микроволновой печи во время ее работы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если вы не уверены в том, что сможете правильно подключить микроволновую печь, обратитесь за квалифицированной помощью в авторизованный сервисный центр SHARP.

Производитель и дилер не несут ответственности за поломки микроволновой печи и травмы, полученные пользователем в результате невыполнения указаний по подключению прибора к сети.

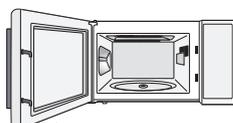
Стенки микроволновой печи, а также участки вокруг дверных уплотнений и уплотняемых поверхностей могут быть влажными, вплоть до образования капелек воды. Это нормальное явление и не является признаком утечки микроволновой энергии или другой неисправности.



УСТАНОВКА

1. Удалите все упаковочные материалы из камеры микроволновой печи. Снимите товарную наклейку (если она имеется) с **наружной** стороны дверцы микроволновой печи.

Не снимайте защитную пленку с **внутренней** стороны дверцы микроволновой печи.

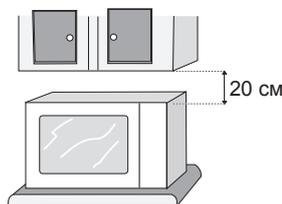


НЕ СНИМАТЬ

2. Убедитесь в том, что микроволновая печь не имеет признаков механических повреждений.
3. Установите микроволновую печь на ровную горизонтальную поверхность, способную

выдержать вес самой печи плюс вес наиболее тяжелого продукта, который вы собираетесь готовить. Не устанавливайте печь в шкаф.

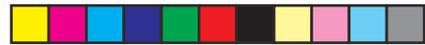
4. Над микроволновой печью следует оставить свободное пространство высотой не менее 20 см. Оставьте 10 см свободного пространства за печью и 5 см по бокам.



5. Надежно подсоедините вилку сетевого шнура печи к стандартной бытовой розетке электросети, имеющей заземление.

R-8





ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ



Ваша печь предварительно установлена на Энергосберегающий Режим. Эта функция экономит электроэнергию, когда печью не пользуются. При первом включении в сеть на дисплее печи ничего не отобразится.

Для работы печи в Энергосберегающем Режиме:

1. Включите печь в сеть. В этот раз на дисплее ничего не отобразится.

2. Откройте и закройте дверцу. На дисплее появится « : ».

В Энергосберегающем Режиме, если Вы не пользуетесь печью более 3 минут (т.е. дверца закрыта, нажата кнопка **СТОП** или приготовление еды закончено), Вы не сможете пользоваться печью пока не откроете и закроете дверцу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Обратите внимание на то, что данная модель НЕ имеет функцию часов.

УРОВНИ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН



Уровень мощности	Нажмите кнопку МОЩНОСТЬ	Процентное соотношение
ВЫСОКАЯ	X1	P100
	X2	P90
СРЕДНЕ ВЫСОКАЯ	X3	P80
	X4	P70
СРЕДНЯЯ	X5	P60
	X6	P50
СРЕДНЕ НИЗКАЯ (Размораживание)	X7	P40
	X8	P30
НИЗКАЯ (Размораживание)	X9	P20
	X10	P10

- Чтобы изменить уровень мощности приготовления еды, нажимайте кнопку **МОЩНОСТЬ** пока на дисплее не появится желаемый уровень, а затем введите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку **ПУСК/ +1мин**, чтобы включить печь.

• Уровень мощности

Мощность микроволновой печи меняется включением и выключением энергии печи. При использовании разных уровней мощности, кроме P100, Вы услышите как энергия печи пульсирует включаясь и выключаясь, когда еда готовится или размораживается.

• Проверка уровня мощности

Чтобы проверить уровень мощности во время приготовления, нажмите кнопку **МОЩНОСТЬ**. Пока Вы будете нажимать кнопку **МОЩНОСТЬ**, уровень мощности будет отображаться на дисплее. Печь продолжает отсчет, хотя дисплей показывает уровень мощности.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Уровень мощности микроволновой печи по умолчанию будет установлена P100, пока Вы не нажмете кнопку **МОЩНОСТЬ**.

- Как показано, Ваша печь имеет 10 уровней мощности.

В целом для выбора уровня мощности следуйте следующим рекомендациям:

Мощность P100/90 – (ВЫСОКАЯ выходная мощность = 800/720Вт) используется для быстрого приготовления или разогревания, например, запеканок, горячих напитков, овощей и т.д.

Мощность P80/70 – (СРЕДНЕ ВЫСОКАЯ выходная мощность = 640/560Вт) используется для более длительного приготовления плотных продуктов, таких как жаркое, мясной рулет и расфасованные продукты, а также для таких нежных продуктов как бисквиты. При приготовлении на этом уменьшенном уровне мощности пища будет готовиться равномерно, без подсыхания и пригорания.

Мощность P60/50 – (СРЕДНЯЯ выходная мощность = 480/400Вт) используется для приготовления

плотных продуктов, которые обычным способом готовятся в течение продолжительного времени. К таким продуктам относятся мясные блюда. Если хотите, чтобы мясо получалось мягким, рекомендуем использовать данный уровень мощности.

Мощность P40/30 – (СРЕДНЕ НИЗКАЯ выходная мощность = 320/240Вт, режим размораживания) используется для размораживания продуктов. Выберите данный уровень для обеспечения равномерного размораживания продуктов. Данный уровень также идеально подходит для медленного приготовления риса, памакаронсты, клецек (пельменей) и кремов из яиц.

Мощность P20/10 – (НИЗКАЯ выходная мощность = 160/80Вт) используется для медленной разморозки кондитерских изделий.





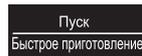
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Открытие дверцы:

Чтобы открыть дверцу печи, нажмите на кнопку открытия дверцы.

Включение микроволновой печи:

Приготовьте и поместите еду в подходящей емкости на поворотный столик или поместите еду прямо на поворотный столик. Закройте дверцу и нажмите кнопку **ПУСК/+1мин**, после выбора необходимого режима приготовления.



Кнопку выключения печи **СТОП** можно использовать для того, чтобы:

1. Стереть ошибку во время программирования.
2. Временно остановить печь, во время приготовления.
3. Отменить программу во время приготовления, дважды нажав кнопку **СТОП**.
4. Установить и отменить блокировку для защиты от доступа детей (см. стр. R-14).



МИКРОВОЛНОВЫЙ РЕЖИМ

Ваша печь может быть запрограммирована до 99 минут 50 секунд (99,50).

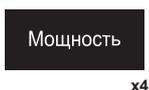
РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Установите время приготовления и используйте один из уровней мощности печи от P10 до P100 (см. стр. R-9).
- Передвигайте или переворачивайте еду, где это возможно, 2 – 3 раза во время приготовления.
- После приготовления накройте еду и дайте ей постоять, если необходимо.

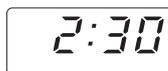
Пример:

Для приготовления в течение 2 мин 30 с на мощности P70.

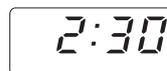
1. Введите уровень мощности, нажав на кнопку **МОЩНОСТЬ** 4 раза до P70.



2. Введите время приготовления, дважды нажав на кнопку **1 МИН**, а затем трижды на кнопку **10 СЕК**.



3. Нажмите на кнопку **ПУСК/+1мин**, чтобы включить таймер.



Дисплей будет отсчитывать установленное время приготовления.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ



РУЧНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- Установите время размораживания и используйте один из уровней мощности печи от P10 до P30 для размораживания (см. стр. R-9).
- Передвигайте или переворачивайте еду, где это возможно, 2 – 3 раза во время размораживания.
- После размораживания накройте еду фольгой и отставьте ее, пока она полностью не разморозится.

Пример:

Для размораживания за 10 мин на мощности P30.

1. Введите уровень мощности, нажав на кнопку **МОЩНОСТЬ** 8 раз.



2. Введите время размораживания, один раз нажав на кнопку **10 МИН.**



3. Нажмите на кнопку **ПУСК** (или **ПУСК/+1 мин.**), чтобы включить таймер.



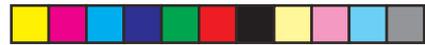
Дисплей будет отсчитывать установленное время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Когда включается микроволновая печь, загорается лампа подсвета печи и поворотный столик начинает вращаться по часовой стрелке или против.

Если во время приготовления открывается дверца, время приготовления на дисплее останавливается автоматически. Время приготовления начинает снова отчитываться, когда дверца закрывается и нажата кнопка **ПУСК/+1 мин.**

Если Вы захотите узнать уровень мощности во время приготовления, нажмите кнопку **МОЩНОСТЬ**. Пока Вы будете держать кнопку **МОЩНОСТЬ**, уровень мощности будет отображаться на дисплее.



ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

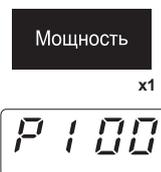
В данной печи предусмотрено максимум 2 этапа приготовления пищи, состоящие из ручного приготовления и режимного.

Пример:

Приготовление: 5 мин на мощности P100 (этап 1)
16 мин на мощности P30 (этап 2)

ЭТАП 1

1. Введите уровень мощности, один раз нажав на кнопку **МОЩНОСТЬ**.



2. Введите время приготовления, нажав на кнопку **1 МИН** 5 раза.

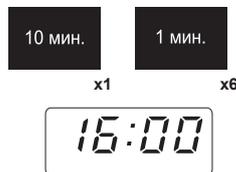


ЭТАП 2

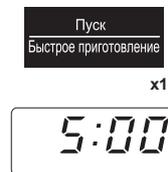
3. Введите уровень мощности, нажав на кнопку **МОЩНОСТЬ** 8 раза.



4. Введите время приготовления, один раз нажав на кнопку **10 МИН**, а затем 6 раза на кнопку **1 МИН**.



5. Нажмите 1 раз на кнопку **ПУСК** + **1 мин**, чтобы начать приготовление пищи.



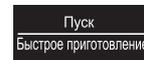
Печь начнет приготовление с 5 мин на мощности P100, а затем продолжит до 16 мин на мощности P30.

2. ФУНКЦИЯ «ПЛЮС МИНУТА»

Кнопка **ПУСК/+1мин** предназначена для двух функций, изложенных ниже:

а. Прямого включения

Нажатием кнопки **ПУСК/+1мин** на одну минуту включается микроволновой режим печи с мощностью P100.



ПРИМЕЧАНИЕ: Во избежание включения печи детьми, кнопка **ПУСК/+1мин** устроена так, что она функционирует только в течение 3 мин после выполнения предшествующей операции, т.е. закрывания дверцы, нажатия кнопки **СТОП** или приготовления пищи.

б. Увеличения времени приготовления

В процессе приготовления пищи каждое нажатие кнопки **ПУСК/+1мин** увеличивает время приготовления на одну минуту.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления может быть увеличено максимум на 99 мин.





ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ



3. УМЕНЬШЕНИЯ (▼) ВРЕМЕНИ и УВЕЛИЧЕНИЯ (▲) ВРЕМЕНИ

Кнопки **УМЕНЬШЕНИЯ (▼) ВРЕМЕНИ** и **УВЕЛИЧЕНИЯ (▲) ВРЕМЕНИ** дают возможность:

- Уменьшать или увеличивать время приготовления/размораживания во время работы печи (только во время ручного приготовления).

УМЕНЬШЕНИЕ И УВЕЛИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ ВО ВРЕМЯ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждое нажатие кнопки **УМЕНЬШЕНИЕ (▼)** или **УВЕЛИЧЕНИЕ (▲) ВРЕМЕНИ** уменьшает или увеличивает время приготовления или размораживания на 1 мин во время работы печи. Общее время приготовления может быть увеличено максимум на 99 мин.

Пример:

Приготовление на мощности P50 в течение 10 мин и последующее увеличение времени приготовления на 2 мин:

1. Введите уровень мощности, нажав на кнопку **МОЩНОСТЬ** 6 раз.
2. Введите время приготовления, один раз нажав на кнопку **10 МИН.**
3. Нажмите на кнопку **▶ (ПУСК)+1 мин.**, чтобы включить таймер.



4. Уменьшите время приготовления дважды нажав на кнопку **УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ.**

Время приготовления уменьшится на 2 мин и продолжит отсчет, например:





ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

4. ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА:

Вы можете использовать таймер для отсчета времени, если микроволновая печь в приготовлении не задействована, например, для отсчета времени при варке яиц на плите или контролирования времени выдержки для приготовленной/размороженной пищи.

Пример:

Установка таймера на 5 мин.

1. Нажмите один раз на кнопку **ТАЙМЕР**.

2. Введите нужное время, нажав на кнопку **1 МИН** 5 раз.

3. Нажмите на кнопку **▶ (ПУСК)/+1 мин**, чтобы включить таймер.

Посмотрите на дисплей



Дисплей начнет отсчет времени. Когда отсчет на дисплее дойдет до нуля, прозвучит сигнал.

Вы можете ввести любое время до 99 мин 50 сек. Чтобы отменить отсчет **ТАЙМЕРА** во время отсчета, просто нажмите кнопку **СТОП**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функция **ТАЙМЕРА** не может быть использована во время приготовления.

5. БЛОКИРОВКА ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ:

Используется для предотвращения проведения неконтролируемых действий с печью маленькими детьми. Индикатор **БЛОКИРОВКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ** будет отображаться на дисплее и печь нельзя будет пользоваться, пока **БЛОКИРОВКА** установлена.

а. Установка **БЛОКИРОВКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ**:

Нажмите и удержите кнопку **СТОП** в течение 3 секунд, прозвучит сигнал и загорится индикатор блокировки.

б. Отмена **БЛОКИРОВКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ**:

Нажмите и удержите кнопку **СТОП** в течение 3 секунд, пока не выключится индикатор блокировки.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАБОТА



Программа автоматического приготовления и размораживания позволяет приготовить и разморозить пищу, используя введенные в память программы, в которых время приготовления установлено автоматически, например, меню АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ или РАЗМОРАЖИВАНИЯ и ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВЕСУ, РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ и БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ / РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ дает возможность готовить и размораживать пищу по списку имеющихся программ.

Следуйте нижеприведенному примеру для получения информации о том, как пользоваться этими функциями.

Функция ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВЕСУ позволяет приготовить 3 популярных меню.

Для приготовления говядины, нажмите на кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВЕСУ x1, на экране появится .

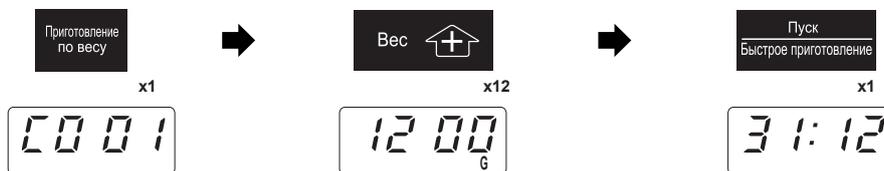
Для приготовления барашка, нажмите на кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВЕСУ x2, на экране появится .

Для приготовления свинины, нажмите на кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВЕСУ x3, на экране появится .

Пример 1:

Для приготовления охлажденной говядины весом 1,2кг, используя ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВЕСУ.

1. Нажмите один раз на кнопку **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВЕСУ**.
2. Введите вес, нажав на кнопки **ВЕС**, пока желаемый вес не отобразится на дисплее.
3. Нажмите 1 раз на кнопку **ПУСК** (+1 мин), чтобы начать приготовление пищи.



Дисплей будет отсчитывать установленное время приготовления.

Пример 2:

Для размораживания мяса общим весом 1,2кг, используя РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ.

1. Выберите необходимое меню, нажав один раз на кнопку **РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ**.
2. Введите вес, нажав на кнопки **ВЕС**, пока желаемый вес не отобразится на дисплее.
3. Нажмите 1 раз на кнопку **ПУСК** (+1 мин), чтобы начать приготовление пищи.



Дисплей будет отсчитывать время размораживания.





ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ВЕСУ

ДИАПАЗОН ВЕСА:

- Вес продукта следует округлять в большую или меньшую сторону, приближая к значению 0,1кг, например, 0,65кг к 0,7кг или 0,34кг к 0,3кг.
- Существует ограничение по вводу веса в рамках определенного диапазона (см. следующие таблицы).

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если необходимо произвести какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печь остановится, прозвучит сигнал, на дисплее загорится оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление нажмите кнопку **ПУСК/+1 мин.**

Итоговая температура будет меняться согласно первоначальной температуре продукта, т.е. был он охлажденным или комнатной температуры. Будьте внимательны, после приготовления пища очень горячая. Если это необходимо, Вы можете увеличить время приготовления вручную.



ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ВЕСУ

МЕНЮ	ДИАПАЗОН ВЕСА	ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Ростбиф 	0,1кг - 2,0кг	<ul style="list-style-type: none">• Поместите мясо в открытом блюде на поворотный столик.• Переверните мясо, когда прозвучит сигнал.• После приготовления, оставьте мясо, завернутое в алюминиевую фольгу на 10 мин.
Жаркое из баранины 	0,1кг - 2,0кг	<ul style="list-style-type: none">• Поместите мясо в открытом блюде на поворотный столик.• Переверните мясо, когда прозвучит сигнал.• После приготовления, оставьте мясо, завернутое в алюминиевую фольгу на 10 мин.
Жаркое из свинины 	0,1кг - 2,0кг	<ul style="list-style-type: none">• Поместите мясо в открытом блюде на поворотный столик.• Переверните мясо, когда прозвучит сигнал.• После приготовления, оставьте мясо, завернутое в алюминиевую фольгу на 10 мин.



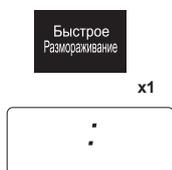
БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ



Эта функция быстро размораживает пищу, давая Вам возможность выбрать подходящий период размораживания, в зависимости от типа продукта. Следуйте нижеприведенному примеру для получения информации о том, как пользоваться этой функцией.

Пример: Чтобы разморозить за 10 мин.

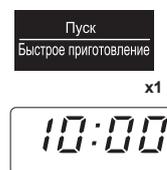
1. Выберите необходимое меню, нажав один раз на кнопку **БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ**.



2. Введите время приготовления, один раз нажав на кнопку **10 МИН.**



3. Нажмите 1 раз на кнопку **▶ (ПУСК)/+1мин**, чтобы начать приготовление пищи.



ПРИМЕЧАНИЕ: Во время размораживания программа остановится и издаст звук, чтобы напомнить перевернуть пищу, для обеспечения равномерного размораживания. После этого нажмите кнопку **ПУСК/+1мин** для возобновления размораживания.

ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ позволяет приготовить еду, входящую в список на панели управления и в таблице на стр. R-18. Следуйте нижеприведенному примеру для получения информации о том, как пользоваться этой функцией.

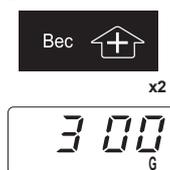
Автоматические Программы			
1	Картофель в мундире	2	Разогрев напитков
3	Рис Макароны Паста	4	Попкорн
5	Замороженные овощи	6	Пицца
7	Свежие овощи	8	Замороженные блюда

Пример: Для приготовления 0,3кг риса, используя Автоматическую Программу **РИС МАКАРОНЫ ПАСТА**.

1. Выберите необходимое меню, нажав один раз на кнопку **РИС МАКАРОНЫ ПАСТА**.



2. Введите вес, нажав на кнопки **ВЕС**, пока желаемый вес не отобразится на дисплее.



3. Нажмите 1 раз на кнопку **▶ (ПУСК)/+1мин**, чтобы начать приготовление пищи.



R-17





ВЫБОР МЕНЮ: Вы можете выбрать меню прямо из списка программ, нажав соответствующую кнопку.

Меню автоматического приготовления:

№	Блюдо	Диапазон веса
1	Картофель в мундире (каждый 230г)	1-3 шт.
2	Разогрев напитков (200мл/чашка)	1-3 чашки
3	Рис Макароны Паста (г)	0,1 - 0,3кг
4	Попкорн (по умолчанию, 100г)	1
5	Замороженные овощи (г)	0,2 - 0,6кг
6	Пицца (г)	0,15 - 0,45кг
7	Свежие овощи (г)	0,2 - 0,7кг
8	Замороженные блюда (г)	0,2 - 0,6кг

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Для напитков и картофеля, параметры на дисплее являются не весом, а количеством порций.
2. Для приготовления 100г попкорна нажмите один раз на кнопку **ПОПКОРН**, затем нажмите кнопку **ПУСК/+1мин**, чтобы начать приготовление; если установленные по умолчанию 100г попкорна не подходят, просто дважды нажмите кнопку **ПОПКОРН** и нажмите на номерной панели подходящее время приготовления, затем нажмите кнопку **ПУСК/+1мин** для начала приготовления.
3. Во время приготовления риса, макарон, пасты и замороженных блюд программа остановится и издаст звук, чтобы напомнить перевернуть пищу, затем нажмите кнопку **ПУСК/+1мин** для продолжения приготовления.



ДИАПАЗОН ВЕСА:

- Вес продукта следует округлять в большую или меньшую сторону, приближая к значению 0,1кг, например, 0,65кг к 0,7кг или 0,34кг к 0,3кг.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если во время автоматического приготовления пищи необходимо перевернуть еду, печь остановится и издаст звук, в то же время на дисплее отобразится оставшееся время приготовления. Чтобы продолжить приготовление пищи после ее переворачивания, нажмите кнопку **ПУСК/+1мин**.
- Итоговая температура приготовления будет меняться согласно первоначальной температуре продукта. Будьте внимательны, после приготовления пища очень горячая. Если это необходимо, Вы можете увеличить время приготовления в ручную.
- Результат автоматического приготовления зависит от формы и размера продукта и Ваших личных предпочтений относительно результата. Если Вас не устроил запрограммированный результат, настройте время приготовления так, чтобы он соответствовал Вашим требованиям.





УХОД И ОЧИСТКА



ОСТОРОЖНО: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ, ПАРООЧИСТИТЕЛИ, АБРАЗИВНЫЕ И ЖЕСТКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ГУБКИ ДЛЯ ПРОМЫВКИ, А ТАКЖЕ СОСТАВЫ, СОДЕРЖАЩИЕ КАУСТИЧЕСКУЮ СОДУ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ОЧИСТКИ ВАШЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

РЕГУЛЯРНО ПРОИЗВОДИТЕ ОЧИСТКУ ПЕЧИ И УДАЛЯЙТЕ ОСТАТКИ ПИЩИ – Содержите печь в чистоте, иначе это приведет к ухудшению состояния покрытия. Это может неблагоприятно сказаться на сроке службы устройства и, возможно, привести к возникновению опасной ситуации.

Внешняя поверхность печи

Внешняя поверхность печи легко чистится мягким мылом и водой. После очистки удалите остатки мыла влажной тряпочкой и насухо протрите внешнюю поверхность печи мягким полотенцем.

Панель управления

Перед началом очистки откройте дверцу печи, чтобы заблокировать работу панели управления. При очистке панели управления соблюдайте осторожность. Смоченной в воде тряпочкой осторожно протрите панель управления до полного удаления грязи. Избегайте использования чрезмерного количества воды. Запрещается применять любые химические и абразивные чистящие средства.

Внутренняя поверхность печи

1. После каждого использования, пока печь еще теплая, удалите следы брызг и пролитой жидкости

с помощью мягкой и влажной тряпочки или губки. Для удаления более трудных пятен используйте мягкое мыло и влажную тряпочку. Не снимайте крышку волновода.

2. Следите за тем, чтобы мыло не попадало в отверстия на стенках камеры, поскольку это может вызвать повреждение печи.
3. Для очистки внутренней поверхности печи запрещается использовать чистящие средства аэрозольного типа.

Всегда содержите крышку волновода в чистоте. Крышка волновода сконструирована из хрупкого материала и чистить ее надо аккуратно (следуйте инструкциям по очистке, указанным выше).

ПРИМЕЧАНИЕ: Избыточное намокание может вызвать разрушение крышки волновода.

Крышка волновода является расходным элементом и без регулярной очистки может потребовать замены.

Поворотный столик и роликовый люнет

Извлеките поворотный столик и роликовый люнет из печи. Промойте поворотный столик и роликовый люнет в мыльной воде. Протрите насухо мягкой тряпочкой. Поворотный столик и роликовый люнет можно мыть в посудомоечной машине.

Дверца

Для удаления следов грязи регулярно протирайте дверцу с обеих сторон, уплотнения и поверхности дверцы мягкой влажной тряпочкой. Не используйте абразивные очистители.

ПРИМЕЧАНИЕ: Нельзя использовать пароочиститель.

ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР



Перед тем как обратиться за помощью в сервисный центр выполните следующие проверки.

1. Электропитание

Убедитесь в том, что вилка шнура электропитания правильно подсоединена к соответствующей сетевой розетке.

Убедитесь в исправности предохранителя/автомата защиты.

2. Поставьте чашку с водой (приблизительно 150 мл) в печь и плотно закройте дверцу.

Установите уровень мощности P100 и включите печь на одну минуту.

Горит лампа подсвета? ДА _____ НЕТ _____

Вращается поворотный столик? ДА _____ НЕТ _____

ПРИМЕЧАНИЕ: Столик вращается в обе стороны.

Вентиляция работает? (Поднесите руку к вентиляционному отверстию и убедитесь в наличие воздушного потока.) ДА _____ НЕТ _____

Звучит сигнал после одной минуты работы печи? ДА _____ НЕТ _____

Гаснет индикатор процесса приготовления? ДА _____ НЕТ _____

После вышеуказанных операций вода в чашке нагрелась? ДА _____ НЕТ _____

Если Вы ответили «Нет» на все представленные выше вопросы, обратитесь к техническому специалисту сервисной службы SHARP и проинформируйте о результатах Ваших проверок. Для уточнения адреса см. на внутренней стороне обложки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы готовите пищу дольше стандартного времени только на мощности P100 (800 В), мощность печи снизится автоматически, чтобы избежать перегрева. (Снизится уровень мощности микроволновой печи).

Режим приготовления	Стандартное время
Микроволны P100	20 мин

R-19





ЧТО ТАКОЕ МИКРОВОЛНЫ

Микроволны – это волны энергии, сходные с сигналами телевидения и радио.

Электрическая энергия преобразовывается в энергию микроволн, которая направляется в камеру печи посредством волновода. Крышка волновода защищает волновод от попадания пищи и жира на его поверхность.

Микроволны не могут пройти сквозь металл, поэтому камера печи сделана из металла и на дверце тонкая металлическая сетка.

Во время приготовления микроволны отскакивают от поверхности камеры печи в произвольном порядке.

Микроволны проходят сквозь определенные материалы, такие как стекло и пластик, и нагревают пищу. (См. «Специальная посуда для микроволновой печи» на стр. R-21).

Вода, сахар и жир в пище поглощают микроволны, что вызывает в них вибрацию. В результате трения молекул происходит выделение тепла, таким же образом руки нагреваются, когда Вы трете их вместе.

Внешнее пространство вокруг пищи нагревается энергией микроволн, затем тепло продвигается в центр за счет теплопроводности, как и в обычном приготовлении. Для равномерного разогревания очень важно переворачивать, передвигать и размешивать пищу.

Как только приготовление завершено, печь автоматически перестает производить микроволны.

После приготовления необходимо время выдержки, т.к. это дает возможность равномерному распределению тепла внутри продукта.





ПОДХОДЯЩАЯ ЖАРОПРОЧНАЯ ПОСУДА



СТЕКЛЯННАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА



Наиболее подходящей для использования в микроволновой печи является термостойкая стеклянная посуда, поскольку процесс приготовления пищи в такой посуде легко наблюдать со всех сторон. При этом необходимо помнить, что такая посуда не должна содержать металл (например, свинцовый хрусталь) и иметь металлических покрытий (например, позолоты и отделки из синего кобальта).

КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

В целом керамическая посуда подходит для применения в печи. Керамическая посуда должна быть покрыта глазурью, поскольку неглазурованная керамика пропускает внутрь влагу. Влага, в свою очередь, вызывает перегрев керамического материала и приводит к его разрушению. Если вы сомневаетесь в том, подходит ли посуда для использования в микроволновой печи, проведите тест на ее пригодность к использованию.

ФАРФОРОВАЯ ПОСУДА

Хорошо подходит. Убедитесь, что на фарфоровой посуде нет золотого или серебряного покрытия и, что оно не содержит металла.

ПЛАСТИКОВАЯ И БУМАЖНАЯ ПОСУДА

Жаростойкая пластиковая посуда, предназначенная для использования в микроволновых печах, применяется для размораживания, подогрева и приготовления блюд. Соблюдайте указания фирмы-производителя.

Жаростойкая бумажная посуда, предназначенная для использования в микроволновых печах, также годна к применению. Соблюдайте указания фирмы-производителя.

СПЕЦИАЛЬНАЯ ФОЛЬГА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

Специальная фольга для микроволновых печей или термостойкая фольга может применяться в печи для закрывания или обертывания пищевых продуктов. Следуйте рекомендациям производителя.

ПАКЕТЫ ДЛЯ ЖАРКИ

Пакеты для жарки могут использоваться в данной печи. Для закрывания пакетов нельзя использовать металлические зажимы, поскольку фольга пакетов может расплавиться. Для закрывания пакетов используйте бытовые нитки. Не забудьте проткнуть пакет вилкой в нескольких местах. В микроволновой печи не рекомендуется использовать нетермостойкие оберточные материалы.

БЛЮДО БРАУНИНГА

Это блюдо представляет собой керамическую емкость, которая установлена на основании

из металлического сплава. Блюдо позволяет жарить продукты до золотисто-коричневого цвета. При использовании блюда для «блюдо браунинга» между поворотным столиком и блюдом должен быть установлен соответствующий изолятор, т. е. фарфоровая тарелка. Строго соблюдайте время прогрева, которое приведено в инструкциях производителя. Чрезмерный прогрев может привести к повреждению поворотного столика и держателя тарелки, а также вызвать срабатывание защитного устройства, которое отключит печь.

МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

В принципе, в печи не следует использовать металлическую посуду, поскольку металл не пропускает микроволны, и таким образом они не имеют доступа к пищевому продукту. Однако есть ряд исключений: допускается использование небольших полосок алюминиевой фольги для закрывания некоторых участков пищевого продукта для замедления процесса их размораживания или начала процесса приготовления (например, куриные крылышки). В печи могут использоваться небольшие металлические шампуры и алюминиевые упаковки (например, готовые блюда в упаковках). При этом размер упаковок должен быть относительно небольшим по сравнению с объемом пищевого продукта, т. е. алюминиевая упаковка должна быть заполнена пищевым продуктом хотя бы на 2/3 или 3/4. Рекомендуется перекладывать такие продукты в посуду, пригодную для использования в печи.

При использовании алюминиевых упаковок или другой металлической утвари следите за тем, чтобы расстояние между металлическим покрытием и стенками печи составляло не менее 2 см, в противном случае возможно повреждение стенок печи электрической дугой.

ПОСУДА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ НЕ ДОЛЖНА ИМЕТЬ - металлических покрытий и частей, таких как винты, ободки и ручки.

ТЕСТ НА ПРИГОДНОСТЬ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Если вы не уверены в том, пригодна ли посуда для применения в печи, проведите тест на пригодность следующим образом. Поместите посуду в печь. Залейте в стеклянный сосуд 150 мл воды и поместите его рядом с проверяемой посудой. Установите мощность печи на значение 800 Вт и включите печь на 1–2 минуты. Если по истечении этого времени проверяемая посуда осталась холодной или стала тепловатой на ощупь, это означает, что она пригодна к использованию. Не проверяйте подобным образом пластмассовую посуду, поскольку она может расплавиться.



СОВЕТЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Для размораживания, подогревания и приготовления пищи в микроволновой печи требуется значительно меньше времени, чем для приготовления пищевых продуктов в духовом шкафу. В связи с этим, необходимо соблюдать рекомендованное время приготовления, указанное для каждого блюда в разделе рецептов. Лучше выбирать более короткое время приготовления, чем более продолжительное. После приготовления пищи попробуйте ее на вкус. Следует помнить о том, что если блюдо не готово, то его можно поместить в печь еще на некоторое время. А вот блюдо, которое находилось в печи слишком долго, может быть испорчено.

ИСХОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Время размораживания, разогревания и приготовления пищи зависит от исходной температуры пищевого продукта. Для приготовления продуктов глубокой заморозки или продуктов, хранящихся в холодильнике, требуется больше времени, чем для продуктов, хранящихся при комнатной температуре. Время для разогревания и приготовления пищи, приведенное в таблицах, рассчитано для обычных температур хранения (температура хранения в холодильнике – около 5° С, комнатная температура – около 20° С). Время размораживания приведено с учетом температуры глубокой заморозки - минус 18° С.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время, приведенное в таблицах настоящих кулинарных рецептов, является приблизительным и зависит от исходной температуры, массы и состояния продукта (содержание воды, жира и т. п.).

СОЛЬ, СПЕЦИИ И ТРАВЫ

Пища, приготовленная в микроволновой печи сохраняет свой индивидуальный вкус лучше, чем пища, приготовленная обычным методом. По этой причине Вы должны использовать очень мало соли и обычно добавлять ее только после приготовления. Соль впитывает жидкость и высушивает наружный слой пищи. Травы и специи можно использовать как обычно.

ДОБАВЛЕНИЕ ВОДЫ

Овощи и другие продукты с большим содержанием воды готовятся в собственном соку или с небольшим добавлением воды. Это обеспечивает сохранение многих из содержащихся в продуктах витаминов и минеральных веществ.

ПРОДУКТЫ С КОЖИЦЕЙ, ОБОЛОЧКОЙ И Т. Д.

Такие продукты, как сосиски, курица, куриные ножки, печеный картофель, помидоры, яблоки, яичные желтки и подобные продукты должны прокалываться вилкой или небольшим деревянным шампуром. Это обеспечит выход образующегося пара без разрыва кожицы или оболочки продукта.

КОЛИЧЕСТВО ПИЩИ

Время приготовления продуктов в микроволновой печи напрямую зависит от количества пищевого продукта, который вы размораживаете, разогреваете или готовите. Например, мелкие порции готовятся быстрее, чем крупные. Это означает, что действует правило:

**ДВОЙНОЙ ОБЪЕМ ПИЩИ – ДВОЙНОЕ ВРЕМЯ;
ПОЛОВИНА ОБЪЕМА – ПОЛОВИНА ВРЕМЕНИ**

ГЛУБОКАЯ И ПЛОСКАЯ ПОСУДА

Если две емкости имеют одинаковый объем, но разную глубину, время приготовления пищи в более глубокой посуде будет дольше. Рекомендуется выбирать как можно более плоскую посуду с большой площадью поверхности. Используйте глубокую посуду только для приготовления блюд, которые можно переварить (передержать): лапша, рис, молоко и т. п.

КРУГЛАЯ И ОВАЛЬНАЯ ПОСУДА

Пищу лучше готовить в круглой или овальной посуде, чем в посуде с углами, поскольку микроволновая энергия концентрируется в этих углах, что приводит к пережариванию (перевариванию) расположенного в них продукта.

ЗАКРЫВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Закрытые продукты удерживают влагу, в результате этого время приготовления пищи сокращается. Для закрывания продуктов используйте крышки, специальную фольгу для микроволновых печей и материал для обертывания. Не закрывайте продукты, которые хотите поджарить до хрустящей корочки: жаркое или курицу. Запомните: что закрывается при приготовлении в духовом шкафу, должно закрываться и в микроволновой печи. То, что можно не закрывать при приготовлении в духовом шкафу, не закрывается и в микроволновой печи.

ТОЧЕНИЕ

Для сокращения времени приготовления, такие продукты среднего размера, как гамбургеры и бифштексы, должны переворачиваться во время приготовления не менее одного раза. Такие большие продукты, как ростбифы и курицу, должны переворачиваться периодически, поскольку их верхняя часть получает большее количество микроволновой энергии и при отсутствии переворачивания может быть пересушена.

ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ

Соблюдение времени выдержки является одним из самых важных моментов при приготовлении пищи в микроволновой печи. Почти для всех пищевых продуктов, которые размораживаются, разогреваются или готовятся в печи, требуется время выдержки, в течение которого происходит выравнивание температур нагрева и равномерное распределение влаги внутри продукта.

R-22





СОВЕТЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ



СРЕДСТВА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ

После 15 мин приготовления еда начинает подрумяниваться, хотя это не сравнимо с хрустящей румяной корочкой, которая получается вовремя обычного приготовления. Для получения аппетитной румяной корочки Вы можете использовать различные средства.

Большей частью они действуют как приправы. В приведенной ниже таблице Вы найдете несколько советов о том, какие средства Вы можете использовать для получения румяной корочки и другие способы их использования.

СРЕДСТВО ПОЛУЧЕНИЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ	ПОСУДА	СПОСОБ
Топленое масло и красный перец	Домашняя птица	Покройте мясо смесью масла и перца.
Красный перец	Запеченные блюда «Сырные гренки»	Молотый перец
Соевый соус	Мясо и домашняя птица	Нанесите слой соуса
Барбекю и острая соевая приправа, подливка	Жаркое, котлеты, маленькие обжаренные кусочки	Нанесите слой соуса
Топленое сало бекона или сушеный лук	Печеные блюда, поджаренные кусочки, супы, тушеные блюда	Посыпьте сверху кусочками бекона или сушеного лука.
Какао, шоколадные хлопья, коричневая глазурь, мед и джем	Торты и десерты	Посыпьте сверху кусочками торта или десерта, или используйте глазурь.

РАЗОГРЕВАНИЕ

- Готовый продукт в алюминиевой упаковке необходимо освободить от упаковки, выложить на тарелку или блюдо и разогреть в печи.
- Снимайте крышки с плотно закрытых упаковок.
- Для предохранения пищевых продуктов от высыхания во время приготовления закрывайте их специальной фольгой для микроволновых печей, тарелкой или крышкой (продаются отдельно). Напитки закрывать нет необходимости.
- При кипячении жидкостей, таких как вода, кофе, чай или молоко, поместите в емкость с жидкостью стеклянную палочку для перемешивания.
- По возможности перемешивайте большое количество жидкости для обеспечения равномерного распределения тепла.
- Время разогревания указано для продуктов, хранящихся при комнатной температуре (+20° С). Для продуктов, хранящихся в холодильнике, время разогревания должно быть немного увеличено.
- После разогревания выдержите пищу в течение 1–2 минут с тем, чтобы тепло внутри продукта распределилось равномерно (время выдержки).
- Время, приведенное в таблицах, является приблизительным и зависит от исходной температуры, массы, содержания воды и жира продукта, а также результата, который вы хотите получить.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Ваша печь является идеальным средством для размораживания продуктов питания. При размораживании продуктов с помощью микроволновой печи вы затрачиваете значительно меньше времени, чем при обычных методах

размораживания. Вот несколько практических советов. Извлеките замороженный продукт из упаковки и положите его на тарелку для оттаивания.

УПАКОВКИ И ЕМКОСТИ

Упаковки и емкости, предназначенные для использования в микроволновых печах, наиболее пригодны для размораживания и разогревания продуктов питания, поскольку они выдерживают температуру глубокой заморозки (до приблиз. минус -40° С) и являются термоустойчивыми (до приблиз. + 220° С). Поэтому вы можете использовать одну и ту же емкость для замораживания, размораживания, разогревания и приготовления пищи, не переключая ее из одной посуды в другую.

ЗАКРЫВАНИЕ

Перед размораживанием закройте тонкие места продукта небольшими полосками алюминиевой фольги. Оттаявшие или теплые участки продукта должны также закрываться полосками алюминиевой фольги. Это позволит избежать неравномерного прогревания и размораживания продукта, которое может иметь место из-за его различной толщины.

ПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА

При выборе мощности следуйте принципу, что лучше установить пониженную мощность, чем слишком большую. В этом случае будет обеспечено равномерное размораживание продукта. Если выбранная вами мощность микроволнового излучения будет слишком высокой, во внешних слоях продукта начнется процесс приготовления, в то время как внутренняя часть продукта будет оставаться замороженной.



СОВЕТЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ/ПОМЕШИВАНИЕ

Почти все продукты в процессе приготовления следует по мере необходимости переворачивать или помешивать. Как можно раньше разъедините соединенные части продукта и разложите их так, чтобы между ними было небольшое пространство.

НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА

Небольшие порции продуктов размораживаются быстрее и равномернее. Рекомендуем замораживать продукты как можно меньшими порциями. Следуя этому принципу, вы сможете быстро и легко приготовить меню полностью.

ПРОДУКТЫ, ТРЕБУЮЩИЕ ОСОБОГО ОТНОШЕНИЯ

Такие продукты питания, как кекс, крем, сыр и хлеб должны лишь частично размораживаться в микроволновой печи. Полное размораживание должно происходить при комнатной температуре. Таким образом, поверхность продуктов не будет перегреваться, когда внутренняя часть еще заморожена.

ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ

Соблюдение времени выдержки после размораживания в печи очень важно, поскольку процесс оттаивания продолжается и после выключения печи. В таблицах «Размораживание» указано время выдержки для различных пищевых продуктов. На размораживание толстых и плотных кусков продуктов требуется большее время выдержки, чем на размораживание тонких кусков продукта, а также пористых продуктов. В случае если продукт недостаточно разморожен, вы можете продолжить его размораживание в печи или увеличить время выдержки соответственно. После выдержки продукта необходимо приступить к его приготовлению как можно скорее. Не замораживайте повторно размороженный продукт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

- При покупке овощей старайтесь выбирать плоды приблизительно одного размера. Это особенно важно, если вы хотите готовить их целиком (например, вареный картофель).
- Помойте и очистите овощи. Возьмите указанное в рецепте количество овощей и нашинкуйте их.
- Добавьте приправы как обычно, за исключением соли, которая добавляется после приготовления блюда.
- Добавьте 5 столовых ложек воды на 500 г овощей. Для приготовления сильноволокнистых овощей требуется большее количество воды. Более подробная информация приводится в соответствующей таблице.
- Обычно овощи готовятся в емкости с крышкой. Овощи с большим содержанием воды, например лук и вареный картофель, могут готовиться без добавления воды в специальную фольгу для микроволновых печей.
- В середине процесса приготовления перемешайте или переверните овощи.

- По истечении времени приготовления дайте приготовленным овощам отстояться в течение приблизительно 2 минут, чтобы тепло равномерно распределилось (время выдержки).
- В время приготовления является приблизительным и зависит от массы, исходной температуры и состояния приготавливаемых овощей: чем свежее овощи, тем меньше времени требуется для их приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА, РЫБЫ И ПТИЦЫ

- При покупке продуктов старайтесь, чтобы они были приблизительно одного размера. Это позволит вам приготовить их правильно.
- Перед тем как начать готовить, тщательно промойте мясо, рыбу и птицу холодной проточной водой и удалите с них влагу с помощью кухонного бумажного полотенца. Далее действуйте как обычно.
- Говядина, используемая для приготовления блюда, должна содержать как можно меньше пленок и хрящей.
- Даже если куски приготавливаемого продукта имеют приблизительно один размер, результаты приготовления могут отличаться. Это объясняется, среди других причин, видом продукта, содержанием жира и влаги, а также температурой продукта до начала процесса приготовления.
- После 15 мин приготовления еда начинает приобретать естественный румянец, который можно улучшить, используя специальные средства. Если, в дополнение, Вы хотели бы получить хрустящую корочку, Вам следует, либо использовать специальную посуду, либо подсушить еду на плите, а затем закончить приготовление в микроволновой печи. Таким образом Вы одновременно получите поджаренную основу для получения подливки.
- В середине процесса приготовления большие куски мяса, рыбы и птицы необходимо перевернуть. Этим вы обеспечите равномерное приготовление продукта со всех сторон.
- По завершении приготовления закройте жаркое алюминиевой фольгой и дайте отстояться в течение приблизительно 10 минут (время выдержки). В течение этого времени продолжается процесс приготовления жаркого равномерного распределения жидкости внутри продукта. В результате этого потеря сока при разрезании жаркого сводится к минимуму.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Продукты глубокой заморозки можно одновременно размораживать и готовить в микроволновой печи. Некоторые примеры даны в соответствующей таблице. Однако помните об общих практических советах, касающихся разогревания и размораживания продуктов. При приготовлении продуктов глубокой заморозки следуйте инструкциям производителя на упаковке. Обычно на упаковке указаны точное время и порядок приготовления продукта.

R-24





(R)

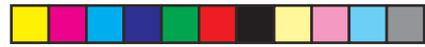
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

(R)

Напряжение сети переменного тока	: Однофазное 230 В 50 Гц
Номинал плавкого предохранителя / автоматического выключателя в распределительной сети	: 10 А
Потребляемая мощность переменного тока:	
Режим микроволны	: 1200 Вт
Выходная мощность: Режим микроволны	: 800 Вт (IEC 60705)
Выключенный режим (в энергосберегающем режиме)	: менее 0,5Вт
Частота микроволнового (СВЧ) излучения	: 2450 МГц*(ГРУППА 2/КЛАСС В)
Габаритные размеры печи	: 452 мм (ш) x 262 мм (в) x 370 мм (г)
Внутренние размеры камеры печи	: 315 мм (ш) x 210 мм (в) x 314 мм (г)**
Внутренний объем печи	: 20 литров**
Диаметр поворотного столика	: 245 мм
Масса печи	: Приблизительно 12 кг

- * Данное изделие отвечает требованиям Европейского стандарта EN55011. В соответствии с этими стандартами, данное изделие классифицировано как оборудование группы 2 класса В. Группа 2 означает, что данное оборудование намеренно генерирует радиочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки продуктов. Оборудование класса В пригодно для использования в домашних условиях.
- ** Внутренний объем печи вычисляется измерением максимальных значений ширины, глубины и высоты. Действительный объем приготавливаемых продуктов может быть меньше.

ТАК КАК ЧАСТЬЮ НАШЕЙ ПОЛИТИКИ ЯВЛЯЕТСЯ ПОСТОЯННОЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ, МЫ ОСТАВЛЯЕМ ЗА СОБОЙ ПРАВО ИЗМЕНЯТЬ ДИЗАЙН И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



SHARP



SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH.
Sonninstraße 3, D-20097 Hamburg

Напечатано в Китае

