

#### СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ .....	1	Как использовать автоматические операции .....	9
ОСОБЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ .....	2	ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ .....	10
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ .....	3	Функция „МЕНЬШЕ–БОЛЬШЕ“ .....	10
СХЕМА ПЕЧИ .....	3	Регулирование времени в ходе приготовления .....	10
РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ .....	4	Кухонный таймер .....	10
Дисплей панели управления .....	4	УХОД ЗА ПЕЧЬЮ .....	11
Панель управления .....	4	ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА .....	12
ПЕРЕД РАБОТОЙ .....	5	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	13
Начало работы .....	5	РУКОВОДСТВА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД .....	14
Стоп/Сброс .....	5	Руководство по использованию русского меню	
Для отмены программы во время приготовления .....	5	(режим микроволн) .....	14
Нагрев печи без продуктов в ней .....	5	Руководство по использованию русского меню	
РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ .....	6	(режим нагревания) .....	15
Приготовление при помощи таймера .....	6	Руководство по использованию	
Приготовление путем задания последовательностей .....	7	меню для приготовления пиццы .....	16
Быстрое приготовление .....	7	Руководство Авто-приготовление .....	17
Режимы „ГРИЛЬ“ .....	8	Руководство к меню экспресс разморозка .....	18
Смешанный режим .....	8	ИНФОРМАЦИЯ О	
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ .....	9	СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ .....	19
Замечания относительно автоматических операций .....	9		

# ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

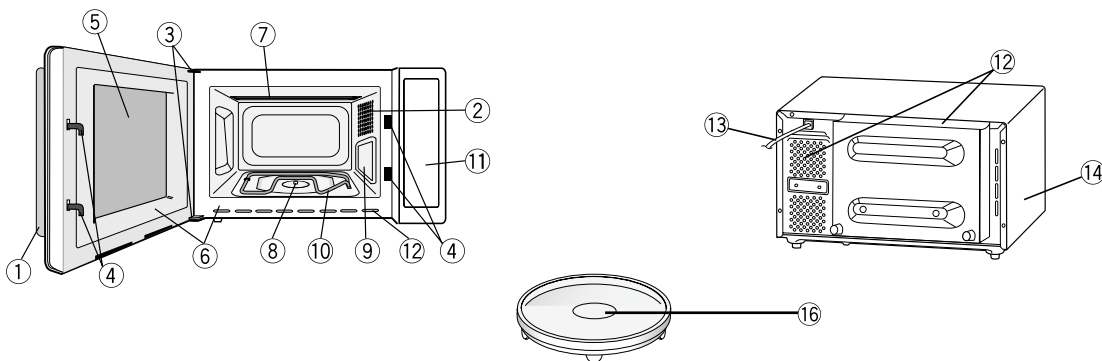
# ОСОБЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

	ЧТО СЛЕДУЕТ ДЕЛАТЬ	ЧЕГО ДЕЛАТЬ НЕЛЬЗЯ
Яйца, фрукты, орехи, зёрна, овощи, сосиски и устрицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Во избежание „взрыва“ прокалывайте яичные желтки, белки и устрицы перед приготовлением.</li> <li>* Прокалывайте кожуру картофеля, яблок, кабачков, бутербродов с сосисками, сосисок и устриц, чтобы обеспечить выход пара.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Варить яйца в скорлупе - во избежание „взрыва“, который может повредить печь или нанести травму Вам.</li> <li>* Варить яйца вкрутую/всмятку.</li> <li>* Переваривать устрицы.</li> <li>* Сушить орехи или семена в скорлупе.</li> </ul>
Воздушная кукуруза	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Используйте специально упакованную для микроволновой печи воздушную кукурузу.</li> <li>* Подождите, пока воздушная кукуруза не будет лопаться с интервалом 1-2 секунды.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Готовить воздушную кукурузу в обычной упаковке или стеклянной посуде.</li> <li>* Превышать максимальное время, указанное на упаковке воздушной кукурузы.</li> </ul>
Детское питание	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Переложите детское питание на маленькую тарелку и осторожно подогревайте, часто помешивая его. Во избежание пригорания следите за соответствующей температурой.</li> <li>* Прежде чем подогревать бутылочки с детским питанием, удалите закручивающуюся пробку и соску. После подогревания хорошо взболтайте её. Проверьте температуру.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Подогревать одноразовые бутылки.</li> <li>* Перегревать детские бутылки. Подогревайте только до тёплого состояния.</li> <li>* Подогревать бутылки с надетыми сосками.</li> <li>* Подогревать детское питание в оригинальных банках.</li> </ul>
Общие указания	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Продукты с наполнителем после разогревания следует разрезать, чтобы освободить выход пара и избежать ожогов.</li> <li>* Чтобы жидкости и каши не переливались через край, для их приготовления используйте глубокую посуду.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Подогревать или варить в закрытых стеклянных банках или герметичной посуде.</li> <li>* Готовить блюда во фритюре.</li> <li>* Подогревать или сушить дерево, травы, мокрую бумагу, одежду или цветы.</li> <li>* Эксплуатировать печь в пустом состоянии, за исключением случаев, оговоренных в руководстве по эксплуатации.</li> </ul>
Жидкости (Напитки)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Во избежание взрыва и отложенного бурного кипения при кипячении жидкостей или приготовлении жидких блюд руководствуйтесь МЕРАМИ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ на странице 1.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Подогревать дольше, чем рекомендуется.</li> </ul>
Баночные консервы	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Выложите продукт из банки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Подогревать или варить пищу в банках.</li> </ul>
Сосиски, пироги, 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>* Превышать время приготовления, так как это может привести к возгоранию.</li> </ul>
Мясо	<ul style="list-style-type: none"> <li>* При приготовлении пищи в микроволновой печи используйте для сбора стекающего сока непроницаемую подставку для обжаривания.</li> </ul> <p>Подставка для обжаривания:</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Класть мясо для приготовления непосредственно на поворотный столик.</li> </ul>
Посуда	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Прежде чем использовать вашу посуду в режиме микроволновой печи, проверьте подходящая ли она для приготовления в МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.</li> <li>* Используйте посуду, которая плавно вертится во время приготовления.</li> <li>* Используйте посуду, которая меньше чем плиты печи (диаметром 275 мм).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Использовать для приготовления пищи в МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ металлическую посуду. Металл отражает микроволны и может обусловить электрический разряд, известный, как дуговой разряд.</li> <li>* Используйте посуду, которая прикасается к отверстию внутренней стены печи и к дверце во время приготовления.</li> </ul>
Алюминиевая фольга	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Используйте для заворачивания продуктов во избежание их переваривания.</li> <li>* Избегайте образования искр. Уменьшите количество фольги или не допускайте касания ею стенок камеры.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Использовать слишком большое количество.</li> <li>* Оборачивать продукт так, чтобы фольга находилась вблизи стенок камеры. Искрение может повредить камеру.</li> </ul>
Блюдо для обжаривания	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Поместите между поворотным столиком и блюдом для обжаривания подходящий изоляционный материал, например, мелкую непроницаемую тарелку, не пропускающую микроволны и тепло.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Превышать время подогрева, рекомендованное производителем. Чрезмерный подогрев может привести к растрескиванию стеклянного поворотного столика или повреждению внутренних частей печи.</li> </ul>


# РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

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

## СХЕМА ПЕЧИ



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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**  Данный символ означает, что поверхность может нагреваться во время приготовления. Детали печи сильно нагреваются при использовании функций гриля, духовки, смешанного приготовления и автоматических операций (кроме режима приготовления блюд русской кухни и быстрого размораживания). ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ всегда пользуйтесь толстыми рукавицами при извлечении пищи и поворотного столика.

# РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

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

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

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

## Дисплей панели управления



ПРОВ. : ПРОВЕРКА

КГ/ШТ. : КГ/ШТУК

[нижний гриль] : НИЖНИЙ ГРИЛЬ

[верхний гриль] : ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ

[микроволны] : МИКРОВОЛНЫ

ПРИГ. : ПРИГОТОВЛЕНИЕ

## Панель управления

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

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

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

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

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

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



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

**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 „ТАЙМЕР“**  
Служит для установки таймера.

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

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

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


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

### ПРИМЕЧАНИЕ

Данное устройство не предназначено для управления при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

# ПЕРЕД РАБОТОЙ

## Начало работы

Шаг	Операция
1	Подключите печь к сети. Проверьте закрыта ли дверца печи. На дисплее замигает сообщение „88:88“.
2	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“ после которого печь сообщит однократным акустическим сигналом.  На дисплее останутся только точки (:).

### ПРИМЕЧАНИЕ:

После приготовления и возврата кухонного таймера в ноль на дисплее будут отображаться только точки (:).

## Стоп/Сброс

Кнопка „СТОП/СБРОС“ используется для:

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




## Для отмены программы во время приготовления

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

## Нагрев печи без продуктов в ней

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

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

Шаг	Операция
1	Убедитесь, что в печи нет продуктов. Нажмите кнопку „ГРИЛЬ“.  x 3
2	Введите время жарки (20 мин). 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начинает обратный отсчет. Когда он достигает нуля, все индикаторы выключаются, а на дисплее остаются только точки. Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи. <b>ВНИМАНИЕ:</b> Во время работы возможно появление легкого дыма и запаха. В этом случае откройте окна или включите в помещении вентилятор.
4	Откройте дверь для охлаждения камеры печи. <b>ОСТОРОЖНО:</b> Дверца печи, внешний корпус, камера и поворотный столик сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время охлаждения печи.

# РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

## Приготовление при помощи таймера

Это функция приготовления вручную. Сначала нужно вводить уровень мощности, затем - время приготовления.



Имеется возможность ввода времени до 99 минут 99 секунд. Есть пять различных уровней мощности:

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

Наличие различных уровней мощности позволяет выбирать скорость приготовления в микроволновом режиме.




Если уровень мощности не выбран, печь будет работать на высоком уровне мощности.

\* Предположим, Вы хотите готовить 10 минут при высоком уровне мощности в режиме приготовления при помощи таймера.

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

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

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

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

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

Если Вы хотите узнать уровень мощности в процессе приготовления пищи, то нажмите кнопку „МОЩНОСТЬ“.

Пока вы касаетесь пальцем данной кнопки, на дисплее будет высвечиваться уровень мощности.

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

**ЗАМЕЧАНИЕ ПО РАЗОГРЕВУ ГОТОВОЙ ПИЩИ:**  
Установить готовое блюдо на перевернутую жаропрочную форму на поворотном столике.

## Приготовление путем задания последовательностей

Данная функция позволяет готовить с использованием 3 программ ручного управления.

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

Шаг	Операция
1	<p>Нажатием на кнопку „МОЩНОСТЬ“ введите нужный уровень мощности (в случае среднего уровня нажмите три раза).</p> <p style="text-align: center;"><b>МОЩНОСТЬ</b> x 3</p>
2	<p>Введите нужное время приготовления.</p> <p style="text-align: center;">1 0 0 0</p>
3	<p>Для задания второй последовательности выберите режим микроволнового приготовления и уровень мощности. (Для уровня „ВЫСОКИЙ“ нажмите кнопку „МОЩНОСТЬ“ 1 раз.)</p> <p style="text-align: center;"><b>МОЩНОСТЬ</b> x 1</p>
4	<p>Введите нужное время приготовления.</p> <p style="text-align: center;">5 0 0</p>
5	<p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p> <p style="text-align: center;"><b>БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ /ПУСК</b></p> <p>Таймер начинает отсчет. Когда достигается ноль, отсчет возобновляется для новой последовательности.</p>

## Быстрое приготовление

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

Шаг	Операция
1	<p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p> <p>В течение трёх минут после закрытия дверцы.</p> <p style="text-align: center;"><b>БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ /ПУСК</b></p> <p>Таймер начинает отсчет.</p>

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



## Режимы „ГРИЛЬ“

Верхний и нижний грили имеют только один параметр мощности. Для достижения оптимального результата при приготовлении на гриле стейков, отбивных, курицы и других блюд следует использовать соответствующие настройки времени.

В печи предусмотрены 3 режима приготовления с использованием гриля.

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




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

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

**Рекомендуемые аксессуары:**

- Подставка
- Контейнер из алюминиевой фольги
- Жаропрочная посуда

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

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

### ПРИМЕЧАНИЕ:

После приготовления печь автоматически остывает.

### ОСТОРОЖНО:

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

## Смешанный режим

В режиме смешанного приготовления используется комбинация энергии микроволн с верхним или нижним грилем.

Комбинация энергии микроволн с грилем сокращает время приготовления и обеспечивает хрустящую румяную корочку.

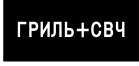


**Рекомендуемые аксессуары:**

- Подставка
- Жаропрочная посуда

В печи предусмотрены 4 режима смешанного приготовления. Уровень мощности микроволнового излучения не регулируется.

Смешанный режим приготовления	Нажмите кнопку „СМЕШАННЫЙ“. Дисплей
ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ+СВЧ-ВЫСОКИЙ (Микроволны 50% и верхний гриль 50%)	1 (В)
ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ+СВЧ-НИЗКИЙ (Микроволны 10% и верхний гриль 90%)	2 (Н)
НИЖНИЙ ГРИЛЬ+СВЧ-ВЫСОКИЙ (Микроволны 50% и нижний гриль 50%)	3 (В)
НИЖНИЙ ГРИЛЬ+СВЧ-НИЗКИЙ (Микроволны 10% и нижний гриль 90%)	4 (Н)

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

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

### ПРИМЕЧАНИЕ:

После приготовления печь автоматически остывает.

### ОСТОРОЖНО:

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

# АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ

## Замечания относительно автоматических операций

Автоматические операции включают в себя следующие функции:

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

1. Если при нажатии на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ включенные в программу количество или вес продуктов больше или меньше, чем рекомендуется в руководстве по меню, на дисплее появится сообщение “Егг” (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 “Егг” (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 0,65 кг следует ввести 0,7 кг. При приготовлении пиццы вес вводится с шагом 10 г.
5. При необходимости выполнения какой-либо операции (например, переворачивания продукта) печь останавливается и подает звуковые сигналы, а на дисплее отображается указание СНЕСК (ПРОВЕРИТЬ). Для продолжения приготовления нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.
6. При желании окончательный результат приготовления или размораживания может отличаться от стандартного. Для этого перед нажатием кнопки „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ нажмите кнопку „БОЛЬШЕ“ (▲) или „МЕНЬШЕ“ (▼). См. стр. 10.
7. Результат приготовления зависит от состояния продукта (начальной температуры продукта, формы, качества и т. д.). После приготовления проверьте, готово ли блюдо, и, при необходимости, продолжите приготовление вручную.

### ОСТОРОЖНО:





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

## Как использовать автоматические операции

При использовании автоматических операций режим и время приготовления рассчитываются автоматически.

Следуйте указаниям, приведенным в руководствах по приготовлению блюд на страницах 14-18.

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

Шаг	Операция
1	<p>Нажатием кнопки выберите меню (для приготовления вареной картошки нажмите кнопку „РУССКОЕ МЕНЮ“ (микроволны) один раз.</p>  x 1
2	<p>При помощи кнопок с цифрами введите вес или количество.</p> 
3	<p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p>  <p>Таймер начинает обратный отсчет. После звуковых сигналов печь остановится и на дисплее отобразится сообщение СНЕСК (ПРОВЕРИТЬ).</p>
4	<p>Откройте дверцу. Перемешайте пищу. Закройте дверцу.</p> <p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p>  <p>Таймер вновь начинает обратный отсчет. Когда он достигнет нуля, печь подаст звуковой сигнал.</p>

## ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

### Функция „МЕНЬШЕ – БОЛЬШЕ“

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

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


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

Перед нажатием кнопки „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ при помощи кнопок „БОЛЬШЕ“ и „МЕНЬШЕ“ настройте время приготовления.

При нажатии кнопки MORE (БОЛЬШЕ) отобразится сообщение „PLUS“ („ПЛЮС“).

При нажатии кнопки LESS (МЕНЬШЕ) отобразится сообщение „LESS“ („МЕНЬШЕ“).

\* Предположим, Вы хотите разморозить 0.8 кг мяса.

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

### Регулирование времени в ходе приготовления

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

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



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

### Кухонный таймер

Используйте эту функцию в качестве обычного таймера.

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

\* Предположим, Вы хотите установить таймер на 3 минуты.

Шаг	Операция
1	Введите желаемое время. 
2	Нажмите клавишу „ТАЙМЕР“.  Таймер начнет обратный отсчет времени. Когда таймер достигнет нуля, печь подаст звуковой сигнал.

# УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

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

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

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

## **Внешняя сторона:**

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

## **Дверца:**

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

## **Панель управления:**

Протирайте панель мягкой тканью, слегка смоченной водой.

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

## **Внутренние стенки :**

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

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

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

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

## **Принадлежности:**

Промойте слабым мыльным раствором и тщательно высушите.

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

# ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА

Проведите следующую проверку:

1. Светится ли дисплей? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
2. Включается ли лампа печи при открытии дверцы? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
3. Налейте воду (около 250 мл) в стеклянный мерный стакан, поставьте его в печь и плотно закройте дверцу. Выставьте печь на 1 минуту работы на высоком уровне мощности. Что происходит в это время?
  - а. Горит ли лампочка в печи? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
  - б. Работает ли вентилятор? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_  
(Подержите руку над вентиляционным отверстием.)
  - в. Вращается ли поворотный столик? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_  
(Столик может вращаться как по часовой стрелке, так и против.)
  - г. Горят ли индикаторы МИКРОВОЛНЫ и ПРИГОТОВЛЕНИЕ? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
  - д. Горячая ли вода внутри печи? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
  - е. Был ли слышен звуковой сигнал спустя одну минуту? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
4. Удалите воду из печи и включите печь на 3 мин в режиме гриля, используя и верхний, и нижний грили.
  - а. Горят ли индикаторы ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ, НИЖНИЙ ГРИЛЬ и ПРИГОТОВЛЕНИЕ? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
  - б. Стали ли оба гриля красными через 3 мин? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_  
(Во избежание ожогов особенно осторожно проверяйте нижний гриль)

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

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

## ПРИМЕЧАНИЕ:

Нижеперечисленное не является неисправностью.

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

Режим приготовления	Максимальное время приготовления
Микроволновый (100%)	20 мин.
Гриль	
Верхний гриль	10 мин.
Нижний гриль	10 мин.
Двойной гриль	Верхний гриль 5 мин. Нижний гриль 5 мин.
Режим смешанного приготовления с использованием гриля	
Верхний гриль+свч-низкий	Верхний гриль 10 мин.
Нижний гриль+свч-низкий	Нижний гриль 10 мин.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока:	одиночная фаза, 220 В, 50 Гц
Потребляемая мощность переменного тока	
Микроволновая печь:	1,27 кВт
Верхний гриль:	1,04 кВт
Нижний гриль:	0,64 кВт
Верхний и нижний грили:	1,64 кВт
Выходная мощность	
Микроволновая печь:	800 Вт*(Порядок проведения испытания МЭК)
Верхний гриль:	1000 Вт
Нижний гриль:	600 Вт
Верхний и нижний грили:	1600 Вт
Сверхвысокая частота:	2450 МГц (класс В, группа 2)**
Внешние размеры:	450 мм (ширина) x 316 мм (высота) x 390 мм (глубина)***
Размеры жарочного шкафа:	285 мм (ширина) x 202 мм (высота) x 287 мм (глубина)****
Емкость печи:	17 литров (0,6 фут <sup>3</sup> )****
Равномерность приготовления обеспечивается:	применением поворотного столика (275 мм)
Масса:	приблизительно 13,5 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.

\*\*\* Ручка дверцы не учитывается при измерении глубины печи.




\*\*\*\* Внутренний объем печи вычисляется измерением высоты, глубины и ширины печи. Действительный объем приготовляемых продуктов меньше.

# РУКОВОДСТВА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

## Руководство по использованию русского меню (режим микроволн)

Клавиша	Меню	Допустимый вес	Действие
 X1	<b>РУ-1</b> <b>Вареный</b> <b>картофель/пюре</b>	0,3 - 1,0 кг (Начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Очистить картофель и нарезать на кусочки одинакового размера.</li> <li>Положить картофель в кастрюлю. Добавить 2 столовые ложки 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.</li> </ul> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b>            При приготовлении в режиме „ПЮРЕ“ порежьте на меньшие кусочки и используйте настройку „БОЛЬШЕ“. После приготовления разомните картошку.</p>
 X2	<b>РУ-2</b> <b>Пельмени</b> <b>(Тонкие)</b>	0,1 - 0,5 кг (Начальная температура пельмени -18°C, вода 20°C)	<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 в открытой кастрюле.</li> <li>Когда печь остановится поместите в кастрюлю из жаропрочного материала замороженные пельмени, перемешайте и продолжите приготовление.</li> <li>Когда печь остановится еще раз, перемешайте пельмени и продолжите приготовление.</li> </ul> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b>            Для приготовления толстых пельменей воспользуйтесь установкой БОЛЬШЕ. После приготовления дайте постоять в течение 2-5 минут.</p>
 X3	<b>РУ-3</b> <b>Вареники</b>	0,1 - 0,5 кг (Начальная температура вареники -18°C, вода 20°C)	<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 в открытой кастрюле.</li> <li>Когда печь остановится, поместите в кастрюлю из жаропрочного материала замороженные вареники и добавьте немного соли, перемешайте и продолжите приготовление.</li> <li>Когда печь остановится еще раз, перемешайте пельмени и продолжите приготовление.</li> </ul>

## Руководство по использованию русского меню (режим нагревания)

Клавиша	Меню	Допустимый вес	Действие
 X1	РГ-1 Яичница с беконом	2-6 штук (яиц) (Начальная температура 5°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смазать поворотный столик растительным маслом.</li> <li>Положить на поворотный столик 30 г бекона (2-5 мм толщиной) на 1 яйцо, не закрывая крышкой. Не выбирать очень тонкие кусочки бекона. Тонкие кусочки бекона следует сложить вдвое.</li> <li>Когда печь остановится, переверните бекон и разбейте на него яйца. Продолжайте готовить.</li> </ul>
 X2	РГ-2 Жареный картофель	0,2-0,6 кг (Начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Очистить картофель и разрезать его на маленькие куски, не на очень тонкие.</li> <li>Положить куски картофеля на открытую тарелку, не перекрывая друг друга. Смазать картофель растительным маслом.</li> <li>Поместить на решетку, не накрывая крышкой.</li> <li>Когда печь остановится, переверните картошку. Продолжайте готовить.</li> </ul>
 X3	РГ-3 Блины	0,1-0,5 кг (Начальная температура -18°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смазать поворотный столик растительным маслом. Поместить на него готовые замороженные блины.</li> <li>Готовить открытыми.</li> <li>Когда печь остановится, переверните блины. Продолжайте готовить.</li> </ul>



## Руководство по использованию меню для приготовления пиццы

Клавиша	Меню	Допустимый вес	Действие
 X1	<p>П-1 Замороженная пицца (Тонкая основа)</p> <p>например, Пицца “Stone oven” (Тонкая основа, предварительно пропеченная)</p>	0,15 – 0,45 кг (Начальная температура - 18°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Удалите упаковку с замороженной готовой пиццы и установите пиццу непосредственно на поворотный столик.</li> <li>После приготовления положите пиццу на сервировочное блюдо.</li> </ul> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Для приготовления пиццы с толстой основой используйте настройку „БОЛЬШЕ“.</p>
 X2	<p>П-2 Охлажденная пицца</p>	0,15 – 0,45 кг (Начальная температура 5°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Удалите упаковку с охлажденной готовой пиццы и установите пиццу непосредственно на поворотный столик.</li> <li>После приготовления положите пиццу на сервировочное блюдо.</li> </ul>
 X3	<p>П-3 Свежая пицца</p> <p>например, Домашняя пицца</p>	0,30 – 0,90 кг (Начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовьте пиццу в соответствии с приведенным ниже рецептом.</li> <li>Установите непосредственно на поворотный столик.</li> <li>После приготовления положите пиццу на сервировочное блюдо.</li> </ul>

### РЕЦЕПТ ПИЦЦЫ

#### Свежая пицца (П-3)




##### Ингредиенты:

прибл. 300 г	Готовое тесто (готовое замешенное или раскатанное тесто)
прибл. 200 г	Консервированные томаты
150 г	Начинка по желанию (например, кукуруза, ветчина, колбаса, ананас)
50 г	Тертый сыр Базилик, орегано, тимьян соль, перец

#### Способ приготовления

- Подготовить тесто в соответствии с инструкциями производителя. Раскатать его до размеров поворотного столика.
- Слегка смазать поворотный столик, положить на него основу для пиццы и наколоть тесто.
- Слить жидкость из консервированных томатов и порезать их. Добавить к томатам приправы и разложить на тесте. Положить на пиццу остальные ингредиенты и посыпать сверху тертым сыром.
- Готовить в режиме Пицца П-3 „Свежая пицца“.  
После приготовления положить пиццу на сервировочное блюдо.

# Руководство Авто-приготовление

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

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



Ингредиенты (для 0,6 кг)

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

Процедура

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

## Руководство к меню экспресс разморозка

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

### ПРИМЕЧАНИЕ:

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



## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

### МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ МОДЕЛЬ R-677MST ШАРП

сертифицирована органом по сертификации бытовой  
электроники „ТЕСТБЭТ“

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

МОДЕЛЬ R-677MST ШАРП соответствует требованиям нормативных документов:	По безопасности – ГОСТ Р МЭК 335-2-25-97 По ЭМС-ГОСТ Р 51318.11-99 ГОСТ Р 51318.14.1-99 ГОСТ Р 51318.14.2-99 ГОСТ Р 51317.3.2-99 ГОСТ Р 51317.3.3-99
--	---

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

Страна-изготовитель: Произведено в Тайланде

Фирма-изготовитель: ШАРП Корпорейшн

Юридический адрес изготовителя:

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