



SHARP

Важная информация



R-6671R

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Настоящее Руководство по эксплуатации содержит важную информацию, которую необходимо тщательно изучить перед началом эксплуатации микроволновой печи.

Важная информация: Несоблюдение правил, изложенных в этом Руководстве по эксплуатации, или внесение изменений в устройство микроволновой печи, позволяющих ей работать с открытой дверцей, может повлечь за собой серьезный ущерб для здоровья.

800 Вт (IEC 60705)





  BZ03	ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ	
	МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ МОДЕЛЬ R-6671R ШАРП сертифицирована органом по сертификации «СТР ДАЛЬНИЙ ВОСТОК» (Регистрационный номер в Госреестре — РОСС KR.0001.11BZ03)	
МОДЕЛЬ R-6671R ШАРП соответствует требованиям нормативных документов:	ГОСТ Р 52161.2.25-2007, ГОСТ Р 52161.2.9-2006 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 Китае

Фирма–изготовитель: ШАРП Корпорейшн

Юридический адрес изготовителя:

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

Импортёр: ООО «Шарп Электроникс Раша»

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

Телефон: +7-495-411-8777

• Класс защиты от поражения электрическим током I

НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ 220V

НОМИНАЛЬНАЯ ЧАСТОТА 50Hz

Дата производства указана в серийном номере

SERIAL No. 0 1 2 1 2 3 4 5 6

Год	Месяц
0 : 2010	01 : Январь
1 : 2011	02 : Февраль
2 : 2012	03 : Март
3 : 2013	: :
: :	12 : Декабрь





Уважаемый покупатель,

Поздравляем с приобретением новой микроволновой печи с грилем, которая значительно облегчит 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.

Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и инструкции по приготовлению. Тогда Вы легко поймете, как пользоваться микроволновой печью.

С удовольствием пользуйтесь микроволновой печью и готовьте свои любимые блюда.

Создатели микроволновой печи





(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.



СОДЕРЖАНИЕ

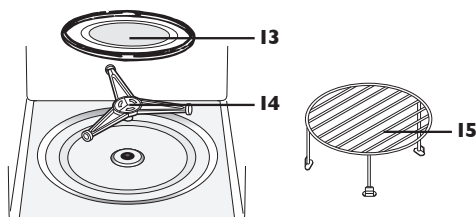
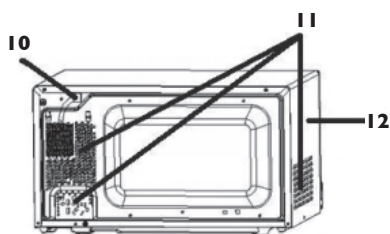
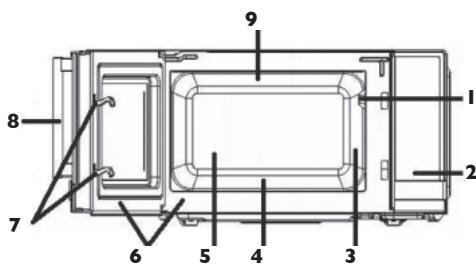


Руководство по эксплуатации

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ.....	1
ИНФОРМАЦИЯ О НАДЛЕЖАЩЕЙ УТИЛИЗАЦИИ.....	2
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ И КОМПЛЕКТ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	6-8
УСТАНОВКА	8
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ	9
УРОВНИ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН	9
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.....	11-12
РЕЖИМ ГРИЛЬ	13-14
РЕЖИМ СВЧ+ГРИЛЬ.....	15
АВТО РАЗМОРОЗКА	16-17
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ	18-19
ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ	20-22
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РЕЖИМЕ СВЧ	23-24
СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	25
СОВЕТЫ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ	26
СОВЕТЫ ПО РАЗОГРЕВАНИЮ	27
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	28
ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	29
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	29



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ И КОМПЛЕКТ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

1. Лампа подсветки
2. Панель управления
3. Крышка волновода (НЕ СНИМАТЬ)
4. Сальниковое уплотнение
5. Камера печи
6. Уплотнения дверцы и уплотняемые поверхности
7. Предохранительные защёлки дверцы
8. Ручка для открывания дверцы
9. Нагревательный элемент гриля
10. Шнур питания
11. Вентиляционные отверстия
12. Наружный корпус

КОМПЛЕКТ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ:

Убедитесь в наличии следующих принадлежностей микроволновой печи:

13. Поворотный столик
 14. Роликовый люнет
 15. Решетка
- Расположите роликовый люнет сверху сальникового уплотнения на дно камеры печи, затем поставьте поворотный столик на роликовый люнет; убедитесь, что все детали установлены прочно.
 - 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.
 - Чтобы правильно установить решетку, см. разделы, в которых объясняется работа гриля, на стр. 13-15.

Не касайтесь гриля, когда он нагрет до высокой температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ:

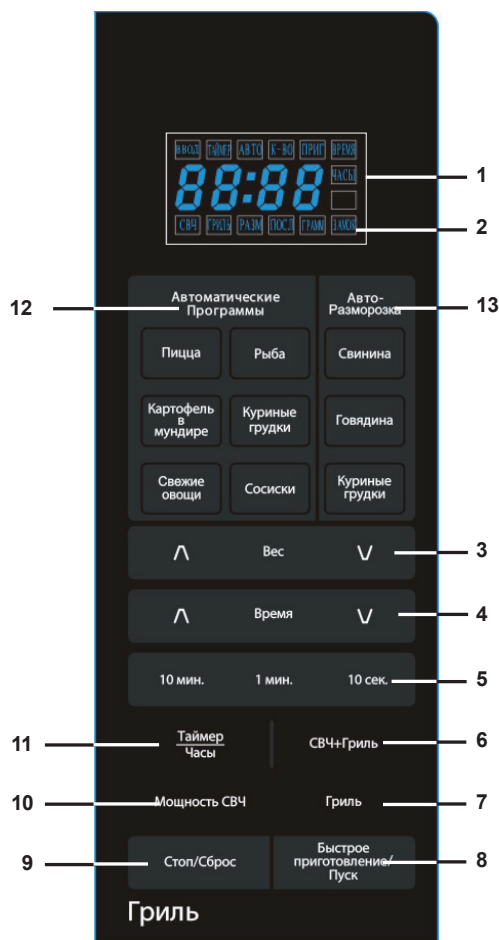
- Крышка волновода очень хрупкая. Мыть микроволновую печь внутри нужно очень аккуратно, чтобы не повредить крышку волновода.
- После приготовления жирных блюд без крышки, обязательно вытрите камеру печи и особенно тщательно очистите нагревательный элемент гриля: эти предметы должны быть очищены от жира и насухо вытерты. Жир, оставшийся на стенках камеры и поверхности решетки гриля, нагреваясь, может привести к появлению дыма или огня.
- Обратите внимание, чтобы при использовании печи поворотный столик и роликовый люнет были установлены правильно. Это способствует тщательному, равномерному приготовлению. Плохо установленный поворотный столик может дребезжать, 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.
- При заказе новых деталей следует указать **НОМЕР ДЕТАЛИ** и **НОМЕР МОДЕЛИ** микроволновой печи дилеру или представителю официального сервисного центра SHARP. Номер модели выбит на табличке, которая находится справа на внутренней стороне дверцы.

⚠ ВНИМАНИЕ: ⚠ Данный знак предупреждает, что поверхности во время использования нагреваются до высокой температуры. Дверца, корпус, камера, детали печи и посуда во время работы микроволновой печи будут очень горячими. Чтобы не обжечься, обязательно используйте прихватки или рукавицы.





ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ЦИФРОВОЙ ДИСПЛЕЙ

2. ИНДИКАТОРЫ

Во время выполнения операции будет мигать или гореть соответствующий индикатор:

ВВОД

ТАЙМЕР

АВТО (АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ)

К-ВО (КОЛИЧЕСТВО)

ПРИГ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

ВРЕМЯ

ЧАСЫ

СВЧ

ГРИЛЬ

РАЗМ (РАЗМОРАЖИВАНИЕ)

ПОСЛ (ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

ГРАММ

ЗАМОК (БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ)

Кнопки:

3. ВЕС/ПОРЦИЯ

4. УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

5. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

6. СВЧ+ГРИЛЬ

7. ГРИЛЬ

8. БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК

9. СТОП/СБРОС

10. МОЩНОСТЬ СВЧ

11. ТАЙМЕР/ЧАСЫ

12. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ для приготовления блюд:

Пицца

Картофель в мундире

Свежие овощи

Рыба

Куриные грудки

Сосиски

13. АВТО РАЗМОРОЗКА продуктов:

Свинина

Говядина

Куриные грудки



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 - 220 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.

Следует убедиться, что посуда подходит для использования в микроволновых печах. См. стр. 25. Используйте только емкости и посуду, предназначенные 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 и поворотного столика 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, проволоочные 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:

- а) Дверца – убедитесь в том, что дверца должным образом закрывается и отсутствуют ее перекос и деформация.
- б) Петли и предохранительные защелки дверцы – убедитесь в том, что они не сломаны и не шатаются.
- в) Дверные уплотнения и уплотняемые поверхности – убедитесь в том, что они не имеют механических повреждений.
- г) Внутренние поверхности камеры печи и дверца – убедитесь в том, что на них нет вмятин и зазубрин.
- д) 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 указаниям в разделе "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД" инструкции на стр. 28. 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.

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

Предотвращение опасности поражения электрическим током

Ни при каких обстоятельствах не снимайте наружный корпус микроволновой печи.





МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



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. Во время использования детали печи и посуда нагреваются. Поэтому следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

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.

Эта модель печи не работает под управлением внешнего таймера или дистанционного управления.

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. Если печь работает в режиме ГРИЛЬ, СВЧ+ГРИЛЬ и АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ, дети должны пользоваться ею только под присмотром взрослых. 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 даются 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.

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.





МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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, за исключением случаев, указанных в Руководстве по эксплуатации (см. стр. 13). Работа пустой микроволновой печи приведет к ее поломке. При использовании блюда для "подрумивания" или саморазогревающегося материала всегда подкладывайте снизу какой-либо термостойкий изолятор, например фарфоровую тарелку, чтобы избежать повреждения поворотного столика вследствие повышенных тепловых нагрузок.

Время прогрева блюда не должно превышать значений, указанных в рецепте блюда.

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

Пользуйтесь поворотным столиком, предназначенным только для данной микроволновой печи.

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

После использования печи в режимах **ГРИЛЬ**, **СВЧ+ГРИЛЬ** и **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ** в камере печи сохраняется высокая температура, поэтому для приготовления пищи в микроволновом режиме в горячей печи не следует использовать пластиковые контейнеры, поскольку они могут расплавиться. Использование пластиковых контейнеров для приготовления пищи в вышеуказанных режимах допускается в том случае, если в указаниях изготовителя контейнеров такое применение разрешено.

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.



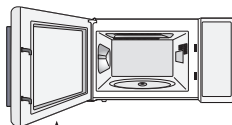
Данный знак предупреждает, что поверхности во время использования нагреваются до высокой температуры.



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.



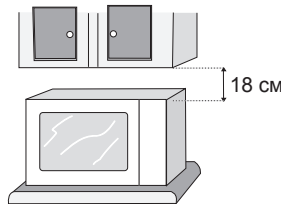
НЕ СНИМАТЬ

2. Убедитесь в том, что микроволновая печь не имеет признаков механических повреждений.

3. Дверца микроволновой печи во время приготовления пищи может нагреваться до высокой температуры. Расположите печь на высоте не менее 85 см от пола. Чтобы дети не получили ожоги, внимательно следите, чтобы они не приближались к дверце печи.

4. Не располагайте сетевой шнур на каких-либо нагретых поверхностях или на поверхностях с острыми краями, например, на задней верхней части микроволновой печи, где из вентиляционных отверстий выбрасывается горячий воздух.

5. Над микроволновой печью следует оставить свободное пространство высотой не менее 18 см.



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





ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ



Вставьте вилку шнура питания в розетку.

1. На дисплее печи начинает мигать индикация:

2. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.

3. На дисплее отобразится:

1.



2.

Стоп/Сброс

3.



Стоп/Сброс

Кнопку выключения печи **СТОП/СБРОС** 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/СБРОС**.

4. Установить и отменить блокировку для защиты от доступа детей (см. стр. 22).

УРОВНИ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН



Уровень мощности	Нажмите кнопку МОЩНОСТЬ СВЧ	Процентное соотношение
ВЫСОКАЯ	x 1	P100
СРЕДНЕ ВЫСОКАЯ	x 2	P70
СРЕДНЯЯ	x 3	P50
СРЕДНЕ НИЗКАЯ (Размораживание)	x 4	P30
НИЗКАЯ (Размораживание)	x 5	P10

Мощность СВЧ

Кнопку
МОЩНОСТЬ СВЧ

- Как показано, Ваша печь имеет 5 уровней мощности.
- Чтобы изменить мощность печи, нажмите кнопку **МОЩНОСТЬ СВЧ**, затем введите время, необходимое для приготовления блюда.

Уровень мощности:

Мощность микроволновой печи меняется включением и выключением микроволновой энергии печи. При использовании разных уровней мощности, кроме 100%, Вы услышите как микроволновая энергия печи пульсирует, включаясь и выключаясь, когда еда готовится или размораживается.

ВАЖНО! Печь будет работать на полную мощность (100%), пока с помощью кнопки **МОЩНОСТЬ СВЧ** не будет установлена меньшая мощность.

Проверка уровня мощности:

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

50 P (400 W) 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.

30 P (240 W режим размораживания) используется для размораживания продуктов. Выбирайте данный уровень для обеспечения равномерного размораживания продуктов. Данный уровень также идеально подходит для медленного приготовления риса, макарон, клецек (пельменей) и кремов из яиц.

10 P (80 W) используется для бережной разморозки, например, кондитерских изделий.

P=ПРОЦЕНТЫ

В большинстве случаев при выборе подходящей мощности для приготовления пользуйтесь следующими рекомендациями:

100 P (800 W) используется для приготовления или разогрева супов, запеканок, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы и т. д.

70 P (560 W) используется для более длительного приготовления таких плотных продуктов как жаркое, мясные рулеты и расфасованные продукты. Этот уровень мощности также применяется для таких нежных продуктов как сырные соусы и бисквиты. При приготовлении на этом уменьшенном уровне мощности соусы не будут закипать, и пища будет готовиться равномерно без подсыхания и подгорания.



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Время на часах можно установить в 12- и 24-часовом формате.

- Чтобы установить 12-часовой формат, нажмите и удерживайте нажатой кнопку **ТАЙМЕР/ЧАСЫ** в течение 3 секунд. На дисплее отобразится "12Н"

Таймер
Часы x1 (3 секунды)

- Чтобы установить 24-часовой формат, нажмите два раза кнопку **ТАЙМЕР/ЧАСЫ**. На дисплее отобразится "24Н"

Таймер
Часы x1 (3 секунды)

Таймер
Часы x1

Чтобы установить текущее время, выполните инструкции следующего далее примера.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если вы сделали ошибку в процессе программирования, нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
- Нажимайте на кнопку **ВРЕМЯ** столько раз, пока не установите необходимые показания времени.
- Если время на часах установлено, то по окончании приготовления пищи, на дисплее будет отображаться текущее время. Если время на часах не установлено, то по окончании приготовления пищи, на дисплее будет отображаться ":".
- Если в подаче электропитания к печи произошел сбой, после ее восстановления на дисплее панели управления будет мигать индикация "88:88". Если подача электропитания прервана в процессе приготовления, рабочая программа печи стирается. При отключении электропитания установка времени также стирается.
- Если потребуются установить время заново, выполните инструкции следующего далее примера еще раз.

1. Установите подходящий формат времени.

Таймер
Часы x1 (3 секунды)

На дисплее отобразится "12Н"

Таймер
Часы x1 (3 секунды)

Таймер
Часы x1

На дисплее отобразится "24Н"



2. Нажимая кнопку **10 МИН**, введите актуальное время в часах.

10 мин.



3. Нажимая кнопки **1 МИН** и **10 СЕК**, введите минуты.

1 мин.

10 сек.



4. Чтобы часы начали идти, нажмите один раз кнопку **ТАЙМЕР/ЧАСЫ**.

Таймер
Часы x1

ПРИМЕЧАНИЕ:

В зависимости от выбранного формата времени, ввод чисел для установки времени в часах, будет ограничен этим форматом.

Например, для 12-часового формата невозможно установить время 13:00, а для 24-часового — 25:00. Если на дисплее отображается неправильное время, вернитесь к выбору 12- или 24-часового формата времени. Затем нажмите кнопку **ТАЙМЕР/ЧАСЫ** и введите правильное время.





ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



Открытие и закрытие дверцы:

Чтобы открыть дверцу печи, потяните за ручку, которая находится на дверце.

Для начала работы печи:

Закройте дверцу и нажмите кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.

Быстрое
приготовление/
Пуск

Для завершения работы печи:

Если необходимо остановить работу печи во время уже начавшегося процесса приготовления, нажмите один раз кнопку **СТОП/СБРОС** или откройте дверцу печи.

Стоп/Сброс

Если необходимо отменить выбранную программу приготовления, нажмите кнопку **СТОП/СБРОС** два раза.

С помощью микроволновой печи можно готовить еду и размораживать продукты, используя автоматические программы, или самостоятельно управлять выполнением этих процедур.

Функции **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ** и **АВТО РАЗМОРОЗКА** с помощью установленных программ рассчитывают необходимое время на приготовление и размораживание некоторых блюд/продуктов.

Приготовление и размораживание без использования программ дает возможность самостоятельно руководить процессом приготовления, размораживания и определения веса.

Далее следуют примеры приготовления и размораживания без использования программ. Как пользоваться установленными автоматическими программами для приготовления и размораживания некоторых блюд/продуктов, см. на стр. 16-19.

САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (РЕЖИМ СВЧ)

- Установите нужную мощность, а затем введите время для приготовления блюда.
- Во время приготовления помешайте/переверните продукты 2 – 3 раза, если необходимо.
- Когда процесс приготовления будет закончен, накройте приготовленное блюдо и оставьте на некоторое время для равномерного распределения температуры, если необходимо.

Пример:

Приготовление блюда за 2 минуты 30 секунд, когда печь работает с мощностью 70%.

1. Чтобы установить необходимую мощность, нажмите два раза кнопку **МОЩНОСТЬ СВЧ**.

Мощность СВЧ x1

P 70



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

1 мин. x2

2:30

10 сек. x3



3. Чтобы печь начала работать, нажмите один раз кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.

Быстрое
приготовление/
Пуск x1

2:30

На дисплее будет отображаться время, оставшееся до конца приготовления.





ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

РУЧНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- Установите время размораживания и используйте один из уровней мощности печи от 10% до 30% для размораживания (см. стр. 9).
- Передвигайте или переворачивайте продукт, где это возможно, 2 – 3 раза во время размораживания.
- После размораживания накройте продукт фольгой и оставьте его, пока он полностью не разморозится.

ПРИМЕЧАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО УПРАВЛЕНИЯ ПРОЦЕССАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗМОРАЖИВАНИЯ:

- Когда включается микроволновая печь, загорается лампа подсвета печи и поворотный столик начинает вращаться по часовой стрелке или против.
- Максимальное время, которое можно установить для работы печи — 99 минут 90 секунд (99,90).

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если в процессе приготовления/размораживания печь открывается, чтобы можно было помешать или перевернуть блюдо/продукты, то время, которое отображается на дисплее, останавливается автоматически. Отсчет времени продолжится, если закрыть дверцу печи и нажать кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.
- Когда приготовление/размораживание завершено, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**; после этого на дисплее появится текущее время (если время на часах было предварительно установлено).
- Если в процессе приготовления понадобится узнать мощность, с которой работает печь в данный момент, нажмите кнопку **МОЩНОСТЬ СВЧ**, и на дисплее в течение 3 секунд будет отображаться текущая мощность (через 3 секунды показания исчезнут).

Пример:

Для размораживания за 10 мин на мощности 30%.

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



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



3. Чтобы печь начала размораживание, нажмите один раз кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.



На дисплее будет отображаться время, которое осталось до окончания размораживания.



РЕЖИМ ГРИЛЬ



При первом использовании гриля может ощущаться запах дыма или гари. Не волнуйтесь, это нормально и не является признаком неисправности микроволновой печи. Для устранения данной проблемы во время первого использования печи включите режим гриля на 20 мин без загрузки продуктов.

ВАЖНО! На время выполнения этой операции откройте окно или включите вытяжку, чтобы обеспечить отвод запахов и дыма. Убедитесь, что в печи нет продуктов.

Пример:

Первое использование гриля (использование кнопки **ГРИЛЬ**).

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



2. Введите необходимое для работы гриля время, дважды нажав кнопку **10 МИН.**



3. Чтобы печь начала работать, нажмите один раз кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.



На дисплее будет отображаться время, которое осталось до окончания процесса. Когда печь перестанет работать, откройте дверцу, чтобы камера печи остыла.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Дверца, корпус, камера, детали печи и посуда во время выполнения этой операции нагреются до высокой температуры. Будьте осторожны, не обожгитесь, печь после работы остынет только через некоторое время.



РЕЖИМ ГРИЛЬ

Гриль находится сверху камеры и имеет только одну рабочую мощность. С помощью работы поворотного столика блюдо обжаривается равномерно до образования румяной корочки. Для обжаривания небольших по размеру продуктов, таких как бекон, окорок или булочки воспользуйтесь решеткой для гриля; в середине процесса приготовления переверните продукты.

Продукты можно класть непосредственно на решетку для гриля или предварительно разложить на противень или жаропрочную тарелку, а потом уже на решетку.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Нет необходимости предварительно разогревать гриль перед приготовлением.
- Если продукты для поджаривания находятся в глубокой емкости, поместите ее на поворотный столик.

Пример:

Для приготовления пищи с помощью гриля в течение 20 минут, используйте кнопку **ГРИЛЬ**.

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



2. Введите необходимое для работы гриля время, дважды нажав кнопку **10 МИН.**



3. Чтобы гриль начал работу, нажмите один раз кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.



На дисплее будет отображаться время, которое осталось до окончания процесса.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Дверца, корпус, камера, детали печи и посуда во время выполнения этой операции нагреются до высокой температуры. Чтобы не обжечься, обязательно используйте прихватки или рукавицы.



РЕЖИМ СВЧ+ГРИЛЬ



СВЧ+Гриль

Режим **СВЧ+ГРИЛЬ** использует поочередное использование СВЧ и гриля для приготовления блюда.

Такое комбинированное использование энергии микроволн и гриля сокращает время приготовления и позволяет получить поджаристую корочку.

Можно выбрать один из двух вариантов:

ВАРИАНТ 1

30% общего времени приготовления используется СВЧ энергия, 70% — гриль. Используйте для приготовления рыбы и для гратена.

ВАРИАНТ 2

55% общего времени приготовления используется СВЧ энергия, 45% — гриль. Используйте для приготовления пудингов, омлетов, птицы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Нет необходимости предварительно разогревать гриль перед приготовлением.
- Если продукты для поджаривания находятся в глубокой емкости, поместите ее на поворотный столик.

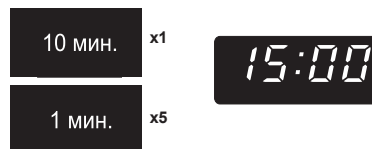
Пример:

Приготовление пищи с помощью режима **СВЧ+ГРИЛЬ** (30% времени используется СВЧ энергия), время приготовления 15 минут.

1. Нажмите один раз кнопку **СВЧ+ГРИЛЬ**.
(Нажмите кнопку **СВЧ+ГРИЛЬ** два раза, чтобы выбрать **ВАРИАНТ 2**.)



2. Введите время приготовления, один раз нажав на кнопку **10 МИН.**, а затем 5 раз на кнопку **1 МИН.**



3. Чтобы печь начала работать, нажмите один раз кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.



На дисплее будет отображаться время, оставшееся до конца приготовления.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Дверца, корпус, камера, детали печи и посуда во время выполнения этой операции нагреются до высокой температуры. Чтобы не обжечься, обязательно используйте прихватки или рукавицы.



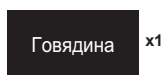
АВТО РАЗМОРОЗКА

С помощью функций **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ/АВТО РАЗМОРОЗКА** можно готовить/размораживать продукты, перечисленные на панели управления и в таблицах на стр. 17 и 19. Примеры, рассмотренные далее, помогут разобраться, как работают эти функции.

АВТО РАЗМОРОЗКА Пример:

Размораживание 1000 г говядины.

1. Нажмите кнопку **Говядина**.



2. Чтобы ввести вес, нажмите 9 раз кнопку **ВЕС УВЕЛИЧЕНИЕ**.



3. Чтобы начать программу размораживания, нажмите один раз кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.



На дисплее будет отображаться время, которое осталось до окончания процесса.

Авто-Разморозка	
Свинина	Свинина
Говядина	Говядина
Куриные грудки	Куриные грудки

⚠ ВНИМАНИЕ:

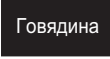
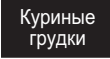
Дверца, корпус, камера, детали печи и посуда во время выполнения этой операции нагреются до высокой температуры. Чтобы не обжечься, обязательно используйте прихватки или рукавицы.



АВТО РАЗМОРОЗКА



СПИСОК ПРОДУКТОВ ДЛЯ АВТО РАЗМОРОЗКИ

МЕНЮ	ДИАПАЗОН ВЕСА	ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ АВТО РАЗМОРОЗКИ
Мясо: Свинина 	100 г - 2000 г	- Во время размораживания продукты следует переворачивать, чтобы процесс проходил равномерно. - Если необходимо произвести какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печь остановится, прозвучит сигнал, на дисплее загорится индикатор. Чтобы продолжить приготовление нажмите кнопку БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК. - Температура продукта, которая будет по окончании размораживания, зависит от температуры, которая была у продукта перед размораживанием. Убедитесь, что продукт полностью разморожен. Если необходимо, время размораживания можно увеличить. - Перед замораживанием убедитесь, что продукты свежие и хорошего качества.
Говядина 	100 г - 2000 г	
Куриные грудки 	100 г - 2000 г	

Замороженные продукты размораживаются с -18°C .

ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММ:

- Для самостоятельного управления процессом размораживания уменьшите мощность печи, установив уровень P10 или P30. Установите время для размораживания и нажмите кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.
- Если необходимо, более тонкие части мяса накройте полосками фольги. Это защитит эти части мяса от нагревания во время размораживания. Убедитесь, что фольга не касается стенок печи.
- Не начинайте приготовление мяса или птицы, пока они полностью не разморозились.

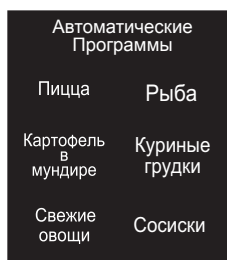
ВЕС ПРОДУКТОВ ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММ:

- Взвесьте мясо/птицу перед приготовлением/размораживанием, чтобы определить точный вес.
- Вес продукта следует округлить до сотен грамм, например: 650 г округляется до 700 г.
- Существует ограничение по вводу веса в диапазоне, указанном в таблице.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

С помощью режима АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ можно готовить блюда, перечисленные на панели управления.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Примеры, рассмотренные далее, помогут разобраться, как работает этот режим.

Пример:

Приготовление картофеля (2 шт.) в мундире (460 г).

1. Установите нужный режим, нажав кнопку **Картофель в мундире**.

Картофель в мундире x1



2. Нажмите кнопку **ВЕС УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ**, чтобы выбрать количество картофелин, которые будут готовиться (максимально — 3).

Λ Вес x1



3. Чтобы печь начала работать, нажмите один раз кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.

Быстрое приготовление/ Пуск x1



На дисплее будет отображаться время, оставшееся до конца приготовления.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Дверца, корпус, камера, детали печи и посуда во время выполнения этой операции нагреются до высокой температуры. Чтобы не обжечься, обязательно используйте прихватки или рукавицы.





АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



СПИСОК ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

МЕНЮ	ДИАПАЗОН ВЕСА	ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Пицца Пицца	150 г - 450 г	Свежая готовая пицца; только разогревается под действием СВЧ излучения
Рыба Рыба	200 г - 600 г	Свежая рыба; готовится под действием СВЧ излучения
Картофель в мундире (каждый 230г) Картофель в мундире	230 г - 690 г	Картофель; готовится под действием СВЧ излучения
Куриные грудки Куриные грудки	200 г - 600 г	Куриные грудки; готовятся под действием СВЧ излучения
Свежие овощи Свежие овощи	200 г - 600 г	Свежие овощи; готовятся под действием СВЧ излучения
Сосиски Сосиски	100 г - 500 г	Сосиски; готовятся под действием СВЧ излучения

ДИАПАЗОН ВЕСА:

- Вес продукта следует округлять в большую или меньшую сторону, приближая к значению 100 г, например, 650 г к 700 г или 340 г к 300 г.

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 **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.
- Итоговая температура приготовления будет меняться в зависимости от первоначальной температуры продукта. Будьте внимательны, после приготовления пища очень горячая. Если это необходимо, Вы можете увеличить время приготовления вручную.
- 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.





ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная функция позволяет установить авторский режим приготовления, который будет состоять из 2 этапов приготовления с использованием режимов ГРИЛЬ или СВЧ+ГРИЛЬ.

После создания такой программы для приготовления блюда нет необходимости вмешиваться в кулинарный процесс: печь автоматически будет переходить к выполнению следующего этапа.

Пример:

Режим приготовления:

5 мин, мощность 70% (этап 1)

6 мин, поджаривание с помощью гриля (этап 2)

ЭТАП 1

1. Введите уровень мощности, нажав два раза кнопку **МОЩНОСТЬ СВЧ**.



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



ЭТАП 2

3. Установите режим ГРИЛЬ, нажав один раз на кнопку **ГРИЛЬ**.



4. Введите время приготовления, нажав на кнопку **1 МИН 6 раз**.



5. Чтобы печь начала работать, нажмите один раз кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.



ВАЖНО! ПРИМЕЧАНИЕ:

Когда используете функцию программирования последовательности приготовления, очень важно точно ввести мощность, режим работы печи и время работы в этом режиме. Если один из этих трех параметров введен неверно, нажмите два раза кнопку **СТОП/СБРОС** и начните программирование заново.

2. ФУНКЦИЯ «+ 1 мин»

Кнопка **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК** предназначена для выполнения следующих функций:

- Для приготовления пищи на максимальной мощности (100 %) в течение 1 мин.
- Для увеличения времени приготовления в таком режиме на 1 мин при каждом нажатии на кнопку. Данная функция используется только при самостоятельном управлении процессом приготовления (не используется для автоматических программ).

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Максимальное время — 99 мин.

Пример:

Чтобы готовить при мощности P100 в течение 2 мин, нажмите два раза кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.





ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ



3. Кнопка **УВЕЛИЧЕНИЕ** и **УМЕНЬШЕНИЕ** времени приготовления

Кнопки **УВЕЛИЧЕНИЕ** (▲) и **УМЕНЬШЕНИЕ** (▼) предназначены для выполнения следующих функций:

- Увеличение/уменьшение времени приготовления/размораживания в процессе работы; используется только при самостоятельном управлении процессом приготовления (не используется для автоматических программ).

ПРИМЕЧАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО УПРАВЛЕНИЯ ПРОЦЕССАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Пример:

Для приготовления пищи в течение 10 мин под действием 50% мощности СВЧ излучения в случае, когда понадобилось сократить время приготовления на 2 мин.

1. Введите уровень мощности, трижды на кнопку **МОЩНОСТЬ СВЧ**.



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



3. Чтобы печь начала работать, нажмите один раз кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.



4. Уменьшите время приготовления, нажав два раза кнопку **УМЕНЬШЕНИЕ** (Время).



Время приготовления уменьшится на 2 мин, и на дисплее будет отображаться время, которое осталось до окончания процесса приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Время приготовления/размораживания увеличивается/уменьшается на 1 мин при каждом нажатии на кнопку.
- Максимальное время — 99 мин.



ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

4. ТАЙМЕР

ТАЙМЕР можно использовать для отсчета времени в хозяйственных целях, а также для контроля над временем, оставшимся до окончания процесса приготовления/разморозивания.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Максимальное время, которое можно установить для работы таймера — 99 мин 90 сек.
- Если ТАЙМЕР используется, когда микроволновая печь не работает, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени, и когда он закончится, дисплей вернется в стандартный режим.
- Если выбрать функцию ТАЙМЕР во время приготовления, на дисплее будет отображаться время, которое осталось до окончания текущего процесса приготовления. Чтобы узнать показания ТАЙМЕРА, которые не относятся к процессу приготовления, нажмите кнопку ТАЙМЕР, после чего на дисплее отобразится оставшееся до окончания отсчета время (через несколько секунд на дисплее автоматически отобразится время, которое осталось до окончания текущего процесса приготовления).
- Если процесс приготовления завершился, а обратный отсчет времени ТАЙМЕРОМ продолжается, то на дисплее отобразится время, которое осталось до окончания работы ТАЙМЕРА.
- Чтобы отменить работу ТАЙМЕРА, нажмите кнопку **ТАЙМЕР/ЧАСЫ**, чтобы отобразить показания ТАЙМЕРА на дисплее, а затем нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**, и на дисплее отобразится текущее время суток, если оно было предварительно установлено.
- Функцию ТАЙМЕРА можно использовать во время работы СВЧ печи.

Пример:

Установка таймера на 5 мин.

1. Нажмите один раз кнопку **ТАЙМЕР/ ЧАСЫ**.



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



3. Нажмите один раз кнопку **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК**.



На дисплее будет отображаться время, которое осталось до окончания отсчета. Когда отсчет закончится (на дисплее отобразиться ноль), прозвучит звуковой сигнал.

5. БЛОКИРОВКА ДОСТУПА (ДЛЯ ДЕТЕЙ)

ВАЖНО!

Чтобы сработала блокировка доступа, нажмите и удерживайте кнопку **СТОП/СБРОС** в течение 3 сек. На дисплее появится индикатор БЛОКИРОВКА. После этого панель управления будет заблокирована.

Чтобы отменить блокировку, еще раз нажмите и удерживайте кнопку **СТОП/СБРОС** в течение 3 сек.





СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РЕЖИМЕ СВЧ



Приготовление еды в микроволновой печи происходит быстрее, чем с помощью традиционных методов. Но чтобы получить хороший результат, следует познакомиться с возможностями микроволновой печи и освоить приемы работы с ней.

Многие кулинарные приемы, которые используются для приготовления пищи в СВЧ печи, аналогичны традиционным.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

- Не оставляйте микроволновую печь без присмотра во время эксплуатации.
- Убедитесь, что посуда подходит для использования в микроволновых печах. (См. раздел «Специальная посуда для микроволновой печи» на стр. 25).
- Не кладите горячие продукты/посуду на холодный поворотный столик и холодные продукты/посуду — на горячий поворотный столик.
- Не разогревайте напитки и пищевые продукты, находящиеся в герметичных контейнерах, т.к. давление внутри емкости может увеличиться до такой степени, что приведет к разрыву емкости.
- Готовьте воздушную кукурузу, которая упакована в специальную, предназначенную для использования в СВЧ печах, упаковку (выполняйте рекомендации производителей). Не используйте для приготовления масло, если это не рекомендовано производителем, и не готовьте дольше, чем указано в инструкции.



ВНИМАНИЕ:

Обязательно выполняйте инструкции, которые даны в руководстве по эксплуатации микроволновой печи SHARP. Если время приготовления превышает рекомендованное, если используется излучение большей мощности, чем требуется, продукты могут нагреться так сильно, что это приведет к аварийным ситуациям, ожогам, возгоранию и повреждению печи.

Кулинарные приемы

Расположение

Располагайте продукты более толстой частью ближе к краю блюда; см. на рисунке пример оптимального расположения куриных ножек. На продукты/части продуктов, которые находятся дальше от центра блюда, микроволны действуют сильнее, следовательно, чем дальше продукт от центра блюда, тем быстрее идет процесс его приготовления.



Накрывание продуктов

Для получения лучшего результата некоторые продукты следует накрывать во время приготовления в СВЧ печи; выполняйте рекомендации по приготовлению. Используйте специальную пленку для приготовления в микроволновых печах или накрывайте блюдо крышкой.

Продукты в оболочке, с кожей и т.п.

Продукты в оболочке, в пленке, с плотной кожей (например: картофель, рыба, курица, сосиски) следует перед приготовлением или подогреванием проколоть в нескольких местах, чтобы пар, который образуется в процессе кулинарной обработки, не стал причиной разрыва продукта.



ПРИМЕЧАНИЕ: Не варите сырые яйца и не подогревайте яйца, сваренные вкрутую/всмятку в микроволновой печи, яйца могут взорваться во время приготовления и даже после окончания приготовления.

Помешивание, переворачивание, перемещение

Для равномерной тепловой обработки всего блюда следует во время приготовления помешивать, переворачивать и перекладывать продукты. Перемешивайте и перемещайте продукты от края к центру блюда.

Время выдержки

После окончания процесса приготовления следует выдержать приготовленное блюдо некоторое время, чтобы температура во всех частях продукта выровнялась.





СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РЕЖИМЕ СВЧ

Характеристики продуктов	
Состав	Продукты с высоким содержанием жиров и сахара (например: сладкий пудинг, сладкие пирожки) требуют меньше времени для приготовления. Будьте осторожны, очень высокая температура нагревания может стать причиной возгорания. Наличие косточек в продуктах ускоряет процесс приготовления. Внимательно следите за тем, чтобы блюдо равномерно доводилось до готовности.
Плотность	От плотности продукта зависит время, которое требуется для его приготовления. Легкие, пористые продукты, такие, как пирожки или хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые и плотные блюда, такие, как жаркое или рагу.
Вес и количество	Количество СВЧ энергии, производимое во время приготовления, одинаковое и для приготовления небольшого количества продуктов, и для большого количества. Поэтому для приготовления большого количества продуктов следует увеличить время приготовления. Например: четыре картофелины будут готовиться дольше, чем две.
Размер	Мелкие продукты и небольшие части продуктов готовятся быстрее, чем большие, т.к. микроволнам требуется преодолеть меньшее расстояние от края до центра продукта. Для равномерного приготовления блюда режьте продукты на части одинакового размера.
Форма	Если продукты неправильной формы, такие как куриные грудки или куриные ножки, то более толстые части требуют больше времени для приготовления, а более тонкие — будут готовы раньше. Для равномерного приготовления всего блюда, выкладывайте продукты более толстой частью в сторону от центра к краю; чем дальше от центра, тем процесс приготовления идет интенсивнее. Продукты круглой формы в микроволновой печи готовятся более равномерно, чем продукты квадратной формы.
Температура продуктов	От исходной температуры продуктов зависит время, необходимое для их приготовления. Охлажденные продукты готовятся дольше, чем продукты комнатной температуры. Например: пирог, который готовится из охлажденных ингредиентов (маргарин и т.д.) будет готовиться дольше, чем пирог из ингредиентов комнатной температуры. Температура снаружи продукта может отличаться от температуры начинки. Прокалывайте или нарезайте продукты с начинкой, такие как пончики с джемом, чтобы выпустить жар и пар.



Защита лица и рук: обязательно используйте прихватки или рукавицы, когда достаёте еду из печи. Не приближайтесь близко к печи, когда открываете дверцу, дайте выйти пару и жару. Когда открываете контейнеры, снимаете упаковку, раскрываете пакеты с воздушной кукурузой, направляйте пар в противоположную от лица и рук сторону.



Проверяйте температуру приготовленного блюда или напитка и перемешивайте или взбалтывайте их перед подачей на стол. Обращайте особое внимание на температуру пищи и напитков, приготовленных для грудных и маленьких детей и для людей старшего возраста. Во избежание ожогов содержимое бутылочек и баночек с детским питанием нужно перемешать, встряхнуть и проверить температуру перед употреблением.





СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



Чтобы приготовить/разморозить продукты в микроволновой печи, СВЧ излучение должно пройти через емкость, в которую помещены продукты, прежде чем воздействовать на них. Поэтому важно выбрать подходящую для использования в

микроволновых печах посуду.

Круглая/овальная посуда предпочтительней посуды с углами, т.к. в углах пища часто переваривается/пережаривается. Посуда, которую можно использовать в микроволновых печах, перечислена далее.

Посуда и сопутствующие материалы	Микроволнового режима	Для гриля	Примечание
Фольга Контейнеры из фольги	✓ / ✗	✓	Небольшие куски фольги можно использовать для защиты продуктов от подгорания. Следите за тем, чтобы фольга была на расстоянии не менее 2 см от стенок печи, в противном случае возможно повреждение печи электрической дугой. В микроволновой печи можно использовать только разрешенные для такого применения контейнеры из фольги, такие как Microfoil®, поэтому внимательно читайте инструкции.
Блюда для обжаривания	✓	✗	Обязательно выполняйте указания производителей. Не превышайте время, указанное для приготовления. Будьте осторожны, т.к. посуда нагревается до высокой температуры.
Фарфоровая и керамическая посуда	✓ / ✗	✗	Фарфоровая, глиняная, керамическая посуда, покрытая глазурью, посуда из костяного фарфора в большинстве случаев подходит для использования, если только покрытие посуды не содержит металла.
Стеклопосуда, например, Pyrex®	✓	✓	При использовании стеклянной посуды будьте внимательны и осторожны, при резком нагревании такая посуда может расколоться или разбиться.
Металлическая посуда	✗	✓	Использование металлической посуды не рекомендуется, так как контакт металла и СВЧ излучения приведет к образованию электрической дуги, что может стать причиной возгорания.
Посуда из пластика/пенопласта, например, контейнеры для пищи быстрого приготовления	✓	✗	Будьте внимательны и осторожны, т.к. некоторые контейнеры деформируются, плавятся или меняют окраску под воздействием высокой температуры.
Пленка для пищевых продуктов	✓	✗	Пленка не должна касаться продуктов, пленку необходимо проколоть в нескольких местах для выхода пара.
Пакеты для жарки/замораживания	✓	✗	Пакеты необходимо проколоть в нескольких местах для выхода пара. Убедитесь, что пакеты можно использовать в микроволновой печи. Не пользуйтесь пластиковыми или металлическими зажимами, т.к. они могут расплавиться или привести к образованию электрической дуги.
Бумажная посуда и бумажные полотенца	✓	✗	Используйте, только чтобы подогреть или подсушить продукты. Будьте осторожны, очень высокая температура нагревания может стать причиной возгорания.
Деревянная посуда и посуда из соломы	✓	✗	Не оставляйте микроволновую печь без присмотра, если используете такую посуду — очень высокая температура нагревания может стать причиной возгорания.
Бумага после переработки и газетная бумага	✗	✗	Эти материалы содержат металлы, которые могут привести к образованию электрической дуги и стать причиной возгорания.
Решетки	✓	✓	Использовать можно только специальные, предназначенные для микроволновых печей и гриля металлические решетки, чтобы не повредить печь.

⚠ ВНИМАНИЕ: Разогревая продукты в пластиковых или бумажных контейнерах, контролируйте процесс, чтобы не произошло возгорание.





СОВЕТЫ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ

Микроволновая печь является идеальным средством для размораживания продуктов питания.

Это не сложная процедура, но чтобы полностью разморозить продукты, выполняйте инструкции, перечисленные далее.

Перемещение	Продукты, расположенные дальше от центра блюда, размораживаются быстрее, чем в центре. Для получения оптимального результата перемещайте продукты во время размораживания не менее 4 раз. Равномерно разложите продукты, перемещайте близко расположенные части ближе к центру и передвигайте другие части на освободившееся место. Такие действия обеспечат равномерное размораживание.
Отделение	Замороженные продукты могут примерзнуть друг к другу. Во время размораживания отделяйте смерзшиеся друг с другом продукты/ части/ куски, когда это становится возможным. Например: ломтики бекона, куриное филе.
Накрывание	Некоторые области во время размораживания могут нагреваться. Чтобы в этих местах продукты не нагревались, и не начался процесс приготовления, накройте их фольгой, которая будет отражать СВЧ излучение. Например, размораживая курицу, накройте куриные ножки и крылышки.
Время выдержки	Следует выдержать некоторое время, чтобы продукты полностью разморозились. Размораживание продолжается некоторое время, после того как продукты вынули из печи. Накройте продукты и подождите некоторое время, чтобы гарантировать размораживание внутренних слоев продукта.
Переворачивание	Для оптимизации процесса полезно переворачивать продукты 3 - 4 раза во время размораживания. Это обеспечит равномерное размораживание продукта.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Перед размораживанием снимите упаковку и оберточный материал.
- Для размораживания установите 30% или 10% мощности.



СОВЕТЫ ПО РАЗОГРЕВАНИЮ



Для разогревания продуктов выполняйте перечисленные далее рекомендации и советы, чтобы обеспечить оптимальную температуру продуктов перед подачей на стол.

Разогревание в тарелке	Выньте из блюда птицу и мясо, эти продукты следует разогревать отдельно (см. далее). Разместите небольшие части продукта ближе к центру тарелки, большие и более толстые части — ближе к краям. Накройте блюдо специальной пленкой для приготовления в микроволновых печах и разогревайте с использованием 50% мощности, в середине процесса перемешайте/переместите продукты на тарелке. ПРИМЕЧАНИЕ: Перед подачей на стол убедитесь, что блюдо разогрето равномерно.	
Ломтики мяса	Накройте тарелку специальной пленкой для приготовления в микроволновых печах и разогревайте с использованием 50% мощности. Чтобы обеспечить равномерное разогревание, поменяйте расположение кусочков мяса хотя бы один раз за время обработки. ПРИМЕЧАНИЕ: Перед подачей на стол убедитесь, что мясо разогрето равномерно.	
Куриное мясо	Расположите порции более толстой частью ближе к краю блюда, накройте тарелку специальной пленкой для приготовления в микроволновых печах и разогревайте с использованием 70% мощности. В середине процесса разогревания переверните порции. ПРИМЕЧАНИЕ: Перед подачей на стол убедитесь, что мясо разогрето равномерно.	
Разогревание в кастрюле	Накройте кастрюлю специальной пленкой для приготовления в микроволновых печах или крышкой и разогревайте с использованием 50% мощности. Чтобы обеспечить равномерное разогревание, следует часто помешивать содержимое кастрюли. ПРИМЕЧАНИЕ: Перед подачей на стол убедитесь, что блюдо разогрето равномерно.	

Чтобы разогревание было оптимальным, следует установить подходящую для данного вида продуктов мощность работы печи. Например, сваренные овощи хорошо разогревать, используя 100% мощность, тогда как для разогревания лазаньи лучше установить 50% мощности, т.к. ингредиенты в этом блюде не перемешиваются.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Перед разогреванием выньте продукты из фольги или металлических контейнеров.
- Время разогревания зависит от формы, толщины, плотности и температуры продуктов, а также от размера, формы и материала контейнера.



Никогда не разогревайте жидкие пищевые продукты в емкостях с узким горлышком, т.к. во время процесса обработки содержимое может выплеснуться из емкости, став причиной ожогов.

- Чтобы не подгорели блюда с высоким содержанием жиров и сахара (например: сладкий пудинг, сладкие пирожки), уделите таким продуктам больше внимания во время разогревания.
- 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.
- Не используйте микроволновую печь для разогревания консервированного картофеля, выполняйте инструкции производителей, которые написаны на банках.



Во избежание ожогов содержимое бутылочек и баночек с детским питанием нужно перемешать, встряхнуть и проверить температуру перед употреблением.





ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ВНУТРЕННЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЕЧИ

- Обязательно очищайте внутреннюю часть СВЧ печи после каждого использования.
- Для очистки внутренней части печи используйте мягкие (жидкие) моющие средства, теплую воду и мягкую ткань. Не используйте едкие очистители, такие как щелочь, кислоту, растворитель, бензин, спирт или моющее средство для духовых печей.
- Периодически прогревайте печь с помощью гриля. Читайте о нагревании печи без продуктов на стр. 13. Остатки пищи и налета жира могут вызывать дым и неприятный запах.
- В процессе эксплуатации загрязнения от твердых и жидких продуктов будут откладываться на внутренних поверхностях печи. Если на внутренних поверхностях печи образуется налет из жира и частичек пищи, это может привести к перегреванию, образованию дыма и даже возгоранию во время следующего использования СВЧ печи.
- 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.
- В процессе приготовления образуется пар, который конденсируется на внутренних поверхностях и дверце печи. Поэтому важно вытирать печь насухо. Оставшийся конденсат может привести к коррозии

внутренних деталей печи.

- **Удаляйте загрязнения и жир, скапливающийся на уплотнении дверцы и на областях, расположенных возле дверцы. Загрязнения могут препятствовать плотному закрыванию дверцы, что может привести к утечке СВЧ излучения (строго следуйте инструкциям по очистке).**
- После каждого использования все детали должны быть тщательно вымыты с помощью мягкого моющего средства и высушены. Это будет препятствовать образованию налета из жира и остатков пищи. Детали микроволновой печи можно мыть в посудомоечной машине.
- Всегда содержите крышку волновода и детали микроволновой печи в чистоте. Если на внутренних поверхностях печи и на деталях образуется налет из жира и частичек пищи, это может привести к перегреванию, образованию дыма, возникновению электрической дуги и даже возгоранию во время следующего использования СВЧ печи.
- **РЕГУЛЯРНО ПРОИЗВОДИТЕ ОЧИСТКУ ПЕЧИ И УДАЛЯЙТЕ ОСТАТКИ ПИЩИ.** Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к ухудшению качества внутренних поверхностей, что может негативно повлиять на работу прибора и, возможно, к опасной ситуации.

Совет. Чтобы загрязнения очистились легче:

Поместите половину лимона в миску, добавьте 300 мл воды и нагревайте в течение 10-12 мин с использованием 100% мощности; Вытрите печь мягкой сухой тканью.

КОРПУС

- Для очистки внешних поверхностей печи используйте мягкие (жидкие) моющие средства, теплую воду и мягкую ткань.
- Панель управления необходимо чистить и вытирать, когда дверца открыта, поэтому печь должна быть выключена.

Дверца

- Для удаления следов грязи регулярно протирайте дверцу с обеих сторон, уплотнения и поверхности дверцы мягкой влажной тряпкой.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства, металлические скребки для очистки дверцы, они могут поцарапать поверхность дверцы и, в результате, повредить стеклянную поверхность дверцы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Запрещается использовать очистители в аэрозольных упаковках, щетки для духовых печей и скребки, т.к. использование этих средств ведет к повреждению поверхностей микроволновой печи.
- Следите за тем, чтобы мыльная вода не попадала в отверстия на стенках и дне камеры. Избыточная влага, проникающая через эти отверстия, может вызвать повреждения внутренних частей печи.
- Некоторое потемнение камеры и области, расположенной возле гриля, вероятно, произойдет. Это допустимое явление, которое не оказывает негативного влияния на работу микроволновой печи.

⚠ ВНИМАНИЕ: Перед тем как приступить к чистке камеры, дверцы, корпуса и деталей, убедитесь, что все предметы остыли.





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. Горит лампа подсвета при открытой дверце? ДА _____ НЕТ _____

3. 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?

ПРИМЕЧАНИЕ: Столик вращается в обе стороны. ДА _____ НЕТ _____

Вентиляция работает? (Вы услышите характерный звук работы вентилятора.) 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 _____

4. Выньте чашку с водой из печи и закройте дверцу.

Включите гриль на три минуты.

Нагревательный элемент гриля раскалился после трех минут работы? ДА _____ НЕТ _____

Если вы ответили НЕТ хотя бы на один из вопросов, свяжитесь с вашим дилером или авторизованным сервисным центром SHARP и проинформируйте о результатах ваших проверок.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если время на приготовление пищи больше стандартного (см. таблицу справа) при использовании того же режима приготовления, автоматически срабатывает устройство, обеспечивающее безопасную работу печи. Уровень микроволновой энергии снижается, а нагревательный элемент гриля поочередно включается и выключается.

Режим приготовления	Стандартное время
Микроволны 100%	20 мин
Гриль	10 мин

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



AC Line Voltage Однофазное 230-240 В 50 Гц

Мощность:

Микроволны 1200 Вт

Гриль 1050 Вт

Номинал плавкого предохранителя /

автоматического выключателя в распределительной сети: менее 10 А

Выходная мощность:

Микроволны 800 Вт (IEC 60705)

Гриль 1000 Вт

Частота микроволнового (СВЧ) излучения 2450 МГц*(группа 2/класс в)

Габаритные размеры печи 452 мм (ш) x 262 мм (в) x 395 мм (г)

Внутренние размеры камеры печи 315 мм (ш) x 210 мм (в) x 329 мм (г)**

Внутренний объем печи 20 литров**

Равномерное распределение Диаметр поворотного столика 245 мм

Масса печи Приблизительно 12,5 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

