



SHARP®

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВЕРХНИМ И НИЖНИМ ГРИЛЕМ И РЕЖИМОМ ДУХОВКИ

МОДЕЛЬ R-8771L

Руководство по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	1	Как использовать автоматические операции	13
ОСОБЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	2	ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ	14
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ	3	Функция „СПРАВКА“	14
СХЕМА ПЕЧИ	3	Сигнализация	15
РАБОТА С ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ	4	Функция „МЕНЬШЕ–БОЛЬШЕ“	15
Дисплей панели управления	4	Регулирование времени в ходе приготовления	15
Примеры индикации русских букв	4	Таймер	15
Панель управления	5	УХОД ЗА ПЕЧЬЮ	16
ПЕРЕД РАБОТОЙ	6	ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА	17
Начало работы	6	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	18
Стоп/Сброс	6	РУКОВОДСТВА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД	19
Для отмены программы во время приготовления	6	Руководство по использованию русского меню (режим микроволн)	19
Нагрев печи без продуктов в ней	6	Руководство по использованию русского меню (режим нагревания)	20
РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ	7	Руководство по использованию меню приготовления пиццы	21
Приготовление при помощи таймера	7	Руководство по меню „АВТО-ГРИЛЬ“	22
Приготовление путем задания последовательностей	8	Руководство по использованию меню автоматического приготовления пищи	24
Быстрое приготовление	8	Руководство к меню экспресс разморозка	30
Режимы „ГРИЛЬ“	9	ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ	31
Разогрев духовки	9		
Приготовление в духовке	10		
Смешанный режим	11		
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ	13		
Замечания относительно автоматических операций	13		

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

1. Для уменьшения вероятности возгорания в печи:
 - а. Не перегревайте продукты.
 - б. Удалите упаковочную проволоку с бумажных и пластиковых пакетов до того, как поместить их в печь.
 - в. Не нагревайте фритюрное масло или жир. Температуру масла контролировать невозможно.
 - г. При разогревании продуктов в одноразовой пластмассовой, бумажной или другой легко воспламеняющейся посуде периодически контролируйте печь на отсутствие признаков дыма или возгорания.
 - д. 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.
2. 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:
 - а. Не помещайте в печь герметично закрытую посуду. Детские бутылочки с закрученными пробками или сосками считаются герметично закрытой посудой.
 - б. Не устанавливайте чрезмерное время приготовления.
 - в. При кипячении в печи жидкостей пользуйтесь посудой с широким горлышком.
 - г. Во избежание длительного бурного кипения жидкости в конце приготовления следует выждать не менее 20 секунд.
 - д. Помешивайте жидкость до и во время приготовления. Соблюдайте особую осторожность при обращении с посудой или при опускании в неё ложки или другой кухонной принадлежности.
3. 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.
4. Не включайте печь, если между дверцей печи и её корпусом зажат какой-либо предмет.
5. 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.
6. 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: (1) дверца (деформирована), (2) петли и защёлки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнение дверцы, уплотняемые поверхности и камера (покороблены или деформированы), (4) следы горения на уплотняющей поверхности дверцы.
7. При извлечении продуктов из печи, будьте внимательны, чтобы не зацепить предохранительные защёлки дверцы посуды, одеждой или принадлежностями.
8. Во время работы печи никогда не вставляйте каких-либо предметов, в особенности металлических, в решетку или между дверцей и корпусом.
9. Никогда не переделывайте и не приводите в неработоспособное состояние предохранительные защёлки дверцы.
10. Во избежание ожогов при обращении с посудой, контактирующей с горячей пищей, всегда пользуйтесь рукавицами. Пища может передавать через посуду достаточное количество тепла для получения ожога.
11. В случае повреждения шнура питания он должен быть заменён специальным шнуром, поставляемым ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ФИРМЫ "SHARP". Во избежание риска заменяться он должен квалифицированным техническим персоналом, обученным фирмой "SHARP".
12. При выходе из строя лампочки освещения печи обратитесь к Вашему дилеру или к обученному фирмой "SHARP" квалифицированному технику.
13. 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.
14. Убедитесь в том, что шнур питания не повреждён, и что он не проходит под печью, над горячими поверхностями или острыми углами.
15. Не ставьте и не кладите на корпус печи какие-либо предметы.
16. Не храните в печи продукты питания или другие предметы.
17. Следите за тем, чтобы во время приготовления пищи посуда не касалась внутренних стенок.
18. 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.
19. 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.
20. Необходимо следить за тем, чтобы маленькие дети не игрались этим бытовым электроприбором.
21. 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 рукавицами.
22. 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"> * Во избежание “взрыва” прокалывайте яичные желтки, белки и устрицы перед приготовлением. * Прокалывайте кожуру картофеля, яблок, кабачков, бутербродов с сосисками, сосисок и устриц, чтобы обеспечить выход пара. 	<ul style="list-style-type: none"> * Варить яйца в скорлупе - во избежание “взрыва”, который может повредить печь или нанести травму Вам. * Варить яйца вкрутую/вмятку. * Переваривать устрицы. * Сушить орехи или семена в скорлупе.
Воздушная кукуруза	<ul style="list-style-type: none"> * Используйте специально упакованную для микроволновой печи воздушную кукурузу. * Подождите, пока воздушная кукуруза не будет лопаться с интервалом 1-2 секунды. 	<ul style="list-style-type: none"> * Готовить воздушную кукурузу в обычной упаковке или стеклянной посуде. * Превышать максимальное время, указанное на упаковке воздушной кукурузы.
Детское питание	<ul style="list-style-type: none"> * Переложите детское питание на маленькую тарелку и осторожно подогревайте, часто помешивая его. Во избежание пригорания следите за соответствующей температурой. * Прежде чем подогревать бутылочки с детским питанием, удалите закручивающуюся пробку и соску. После подогревания хорошо взболтайте её. Проверьте температуру. 	<ul style="list-style-type: none"> * Подогревать одноразовые бутылки. * Перегревать детские бутылки. Подогревайте только до тёплого состояния. * Подогревать бутылки с надетыми сосками. * Подогревать детское питание в оригинальных банках.
Общие указания	<ul style="list-style-type: none"> * Продукты с наполнителем после разогревания следует разрезать, чтобы освободить выход пара и избежать ожогов. * Чтобы жидкости и каши не переливались через край, для их приготовления используйте глубокую посуду. 	<ul style="list-style-type: none"> * Подогревать или варить в закрытых стеклянных банках или герметичной посуде. * Готовить блюда во фритюре. * Подогревать или сушить дерево, травы, мокрую бумагу, одежду или цветы. * Эксплуатировать печь в пустом состоянии, за исключением случаев, оговоренных в руководстве по эксплуатации.
Жидкости (Напитки)	<ul style="list-style-type: none"> * Во избежание взрыва и отложенного бурного кипения при кипячении жидкостей или приготовлении жидких блюд руководствуйтесь МЕРАМИ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ на странице 1. 	<ul style="list-style-type: none"> * Подогревать дольше, чем рекомендуется.
Баночные консервы	<ul style="list-style-type: none"> * Выложите продукт из банки. 	<ul style="list-style-type: none"> * Подогревать или варить пищу в банках.
Сосиски, пироги, рождественский пудинг	<ul style="list-style-type: none"> * Готовьте в течение рекомендуемого времени. (Эти продукты содержат большое количество сахара и/или жира.) 	<ul style="list-style-type: none"> * Превышать время приготовления, так как это может привести к возгоранию.
Мясо	<ul style="list-style-type: none"> * При приготовлении пищи в микроволновой печи используйте для сбора стекающего сока непроницаемую подставку для обжаривания. <p>Подставка для обжаривания: </p>	<ul style="list-style-type: none"> * Класть мясо для приготовления непосредственно на поворотный столик.
Посуда	<ul style="list-style-type: none"> * Перед использованием посуды убедитесь в том, что она пригодна для приготовления пищи в МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ. 	<ul style="list-style-type: none"> * Использовать для приготовления пищи в МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ металлическую посуду. Металл отражает микроволны и может обусловить электрический разряд, известный, как дуговой разряд.
Алюминиевая фольга	<ul style="list-style-type: none"> * Используйте для заворачивания продуктов во избежание их переваривания. * Избегайте образования искр. Уменьшите количество фольги или не допускайте касания ею стенок камеры. 	<ul style="list-style-type: none"> * Использовать слишком большое количество. * Оборачивать продукт так, чтобы фольга находилась вблизи стенок камеры. Искрение может повредить камеру.
Блюдо для обжаривания	<ul style="list-style-type: none"> * Поместите между поворотным столиком и блюдом для обжаривания подходящий изоляционный материал, например, мелкую непроницаемую тарелку, не пропускающую микроволны и тепло. 	<ul style="list-style-type: none"> * Превышать время подогрева, рекомендованное производителем. Чрезмерный подогрев может привести к растрескиванию стеклянного поворотного столика или повреждению внутренних частей печи.

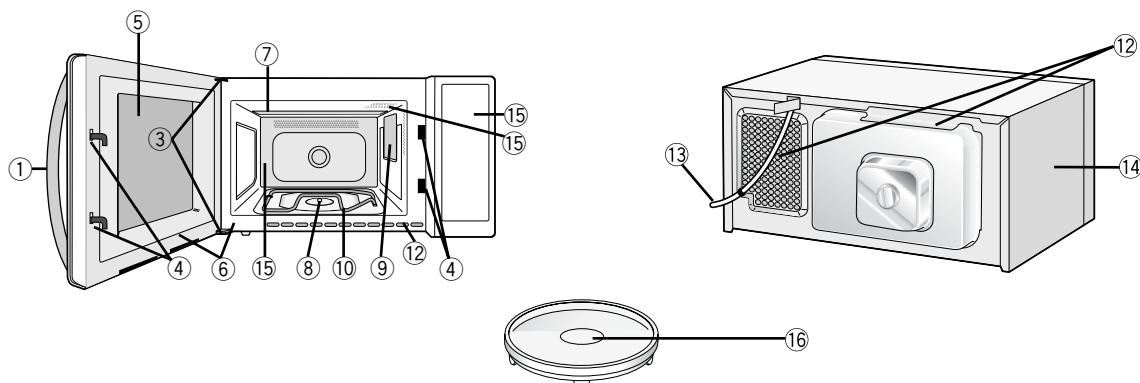




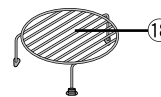
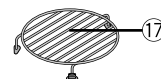
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

- 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".
- К печи прилагаются:
 - 1) Тарелка поворотного столика
 - 2) Низкая подставка
 - 3) Высокая подставка
 - 4) Руководство по эксплуатации
 - 5) 3 Поваренные книги
 - 6) Гарантийный талон
- 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.
- Установите поворотный столик на вал электродвигателя поворотного столика, расположенного на днище печи. См. приведённую ниже СХЕМУ ПЕЧИ. **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РАБОТА ПЕЧИ БЕЗ ПОВОРОТНОГО СТОЛИКА.**
- Данная печь предназначена только для использования на кухонном столе. 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.
- 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 220-230 В, 50 Гц, с установленным предохранителем мощностью не менее 10 А или автоматическим выключателем мощностью не менее 10 А.
- ЭТОТ БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЁН.**

СХЕМА ПЕЧИ



- | | |
|---|--|
| 1. Ручка открывания дверцы | 9. Крышка волновода (не снимать) |
| 2. Лампа подсветки | 10. Нижний нагревательный элемент гриля (нижний гриль) |
| 3. Петли дверцы | 11. Сенсорная панель управления (См. стр. 4 и 5) |
| 4. Предохранительные защёлки дверцы | 12. Вентиляционные отверстия |
| 5. Смотровое окно | 13. Шнур питания |
| 6. Уплотнения дверцы и уплотняемые поверхности | 14. Внешний корпус |
| 7. Верхний нагревательный элемент гриля (верхний гриль) | 15. Ёмкость печи |
| 8. Вал электродвигателя поворотного столика | 16. Поворотный столик |
| | 17. Низкая подставка |
| | 18. Высокая подставка |



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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.



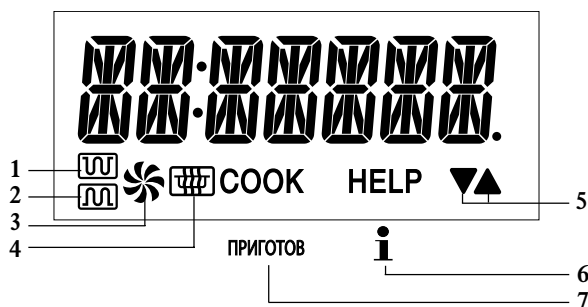


РАБОТА С ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Работа с сенсорной панелью управления осуществляется нажатием соответствующей кнопки, расположенной на панели управления.

Звуковой сигнал при нажатии на кнопку свидетельствует о безошибочном вводе. Звуковой сигнал длительностью приблизительно 2 секунды раздается также в конце цикла приготовления. Кроме того, когда требуется выполнение следующего шага приготовления, звучит 4-кратный звуковой сигнал.

Дисплей панели управления



1. **ИНДИКАТОР ВЕРХНЕГО ГРИЛЯ**
Загорается при установке программы с использованием верхнего гриля или во время приготовления в режиме верхнего гриля.
2. **ИНДИКАТОР НИЖНЕГО ГРИЛЯ**
Загорается при установке программы с использованием нижнего гриля или во время приготовления в режиме нижнего гриля.
3. **ИНДИКАТОР РЕЖИМА ДУХОВКИ**
Загорается при установке программы с использованием режима духовки или во время приготовления в режиме духовки.
4. **ИНДИКАТОР МИКРОВОЛНОВОГО РЕЖИМА**
Загорается при установке программы с использованием микроволнового режима или при использовании микроволнового режима.
5. **ИНДИКАТОРЫ „БОЛЬШЕ“ (▲)/„МЕНЬШЕ“ (▼)**
Загораются при установке функции „БОЛЬШЕ“ „МЕНЬШЕ“.
6. **Индикатор „СПРАВКА“**
Загорается при установке функции „СПРАВКА“ или работе в автоматическом режиме.
7. **Индикатор „ПРИГОТОВ“**
Если этот индикатор вспыхивает, следует нажать кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. Также он горит во время приготовления.

Примеры индикации русских букв

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

Буква	К	Л	М	Н	О	П	Р	С	Т	У	Ф
Индикация	К	Л	М	Н	О	П	Р	С	Т	У	Ф

Буква	Х	Ц	Ч	Ш	Щ	'(Ъ)	Ы	Ь	Э	Ю	Я
Индикация	Х	Ц	Ч	Ш	Щ	'	Ы	Ь	Э	Ю	Я



Панель управления

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

КНОПКА „АВТО-ГРИЛЬ“
Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 3 распространенных гриль блюд.

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

КНОПКА „ДУХОВКА“
Используется для выбора режима духовки и температуры для него.

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 „ТАЙМЕР“
Служит для установки таймера.

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

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



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

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 „СПРАВКА“
Служит для выбора блокировки от детей или режима демонстрации. Нажатием на эту кнопку обеспечивается получение информации о приготовлении.

КНОПКА „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“
Используется для разогрева духовки перед приготовлением.

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

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

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



ПЕРЕД РАБОТОЙ

* Эта печь должна быть установлена с помощью РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. Инструкции появляются на дисплее для помощи при вводе программ.

Начало работы

* В печи предусмотрен режим энергосбережения. Эта функция служит для сокращения потребления электроэнергии в то время, когда печь не используется.

Шаг	Операция
1	Подключите печь к сети. В этот момент на дисплее ничего не появится.
2	Откройте и закройте дверцу. На дисплее отобразится символ " 0". Теперь печью можно пользоваться.

Предупреждение.

Если печь находится в режиме энергосбережения и не используется 3 минуты и более (т.е. после закрытия дверцы или нажатия на клавишу «СТОП/СБРОС»), работа с печью невозможна без открывания и закрывания дверцы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

При установке функции защиты от детей или режима демонстрации режим энергосбережения отключается.

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, разогрева духовки, духовки, 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. По достижении им нулевого значения все индикаторы гаснут и на дисплее появится индикация ОХЛАЖДАЕТСЯ. Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи. ВНИМАНИЕ: 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. ОСТОРОЖНО: 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 время приготовления, затем - уровень мощности.

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

Уровень энергии	Дисплей	Примеры
100% (Высокий)	100P	Фрукты, овощи, рис/ макароны
70% (Средний высокий)	70P	Торты, кексы, ломтики хлеба, морепродукты
50% (Средний)	50P	Запеканки, морепродукты
30% (Средний низкий)	30P	Размораживание Размягчение масла
10% (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
1	Введите желаемое время приготовления.
2	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
1	Выберите уровень мощности нажатием на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (для выбора среднего уровня нажмите три раза).
2	Введите желаемое время приготовления.
3	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:

Готовую пищу в жаропрочной посуде устанавливайте на низкой решетке.

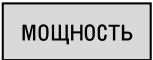








Приготовление путем задания последовательностей


Данная функция позволяет готовить с использованием 4 программ ручного управления. Для приготовления с использованием гриля, духовки или комбинированного режима можно за один раз запрограммировать 2 этапа приготовления. При приготовлении при помощи микроволн следует сначала ввести значение параметра „МОЩНОСТЬ“.

* 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> <div style="text-align: center;">  </div>
2	<p>Введите нужное время приготовления.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
3	<p>Для задания второй последовательности выберите режим микроволнового приготовления и уровень мощности. (Для уровня „ВЫСОКИЙ“ нажмите кнопку „МОЩНОСТЬ“ 1 раз.)</p> <div style="text-align: center;">  </div>
4	<p>Введите нужное время приготовления.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
5	<p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Таймер начнет обратный 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> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Таймер начинает обратный отсчет.</p>

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

Режимы „ГРИЛЬ“

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.

При использовании функции „ГРИЛЬ“ разогрев духовки не нужен.

Рекомендуемые аксессуары:

- Высокая подставка
- Низкая 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 обратный отсчет.

ПРИМЕЧАНИЕ:

После приготовления печь автоматически остывает, а на дисплее отображается сообщение „ОСТЫВАНИЕ“.

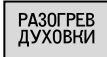

ОСТОРОЖНО:

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.

Разогрев духовки

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

* Разогрев духовки 200°C.

Шаг	Операция
1	Нажатием на кнопку „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“ нужное число раз выбрать температуру разогрева (для установки на 200°C нажать на кнопку 4 раза).  x 4
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Отобразится сообщение „РАЗОГРЕВ“. После разогрева печь подаст 4 звуковых сигнала и на дисплее отобразится сообщение „ПОЛОЖИТЬ ПРОДУКТ“.
3	Откройте дверцу и поместите пищу. Закройте дверцу. Повторно появляется сообщение НАЖАТЬ ДУХОВКА ИЛИ СМЕШАН.
4	Введите нужное значение.

ПРИМЕЧАНИЯ.

1. Температура печи будет поддерживаться в течение 30 минут. После открытия дверцы данная функция отменяется. Через 30 мин на дисплее появится сообщение " . 0 ".
2. При изменении режима на разогрев ранее установленная температура духовки будет автоматически изменена на температуру разогрева. После разогрева, если Вы хотите готовить при другой температуре, нажимайте на кнопку „ДУХОВКА“ или „СМЕШАННЫЙ“ на этапе 4, пока нужное значение не появится на дисплее.
3. Для проверки температуры духовки в процессе разогрева следует нажать на кнопку „ДУХОВКА“. На дисплее появится значение температуры. Это не повлияет на работу печи. Если температура печи ниже 40°C, на дисплее появится сообщение „ЛОС“.

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.

Приготовление в духовке

Печь оснащена десятью заранее установленными уровнями температуры для режима духовки (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C). При нажатии на клавишу „ДУХОВКА“ один раз устанавливается температура 250°C. Для снижения значения температуры нужно продолжить нажимать на клавишу, пока нужное значение не появится на дисплее.

Более подробные сведения о кулинарных приемах смотрите в поваренной книге, приложенной к этой печи.

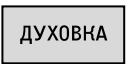


Рекомендуемая посуда:

- Низкая подставка
- Контейнер из алюминиевой фольги
- Жаропрочная посуда

Перед приготовлением следует ознакомиться с разделами „Полезные советы“, „ПРИМЕЧАНИЯ“ и „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ“ на стр. 11.

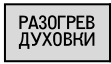
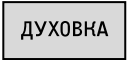



(1) Приготовление без предварительного разогрева

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

Шаг	Операция
1	Нажатием на кнопку „ДУХОВКА“ выберите температуру для режима духовки (для установки 180°C нажмите клавишу пять раз).  x 5
2	Введите желаемое время приготовления. 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начинает обратный отсчет до нуля.

(2) Приготовление с предварительным разогревом

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

Шаг	Операция
1	Нажатием на кнопку „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“ выберите температуру для режима разогрева (для установки 200°C нажмите клавишу 4 раза).  x 4
2	Нажмите один раз на кнопку „ДУХОВКА“.  x 1
3	Введите желаемое время приготовления. 
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Отобразится сообщение „РАЗОГРЕВ“. После разогрева печь подаст 4 звуковых сигнала и на дисплее отобразится сообщение „ПОЛОЖИТЬ ПРОДУКТ“.
5	Откройте дверцу. Поместите пищу внутрь. Закройте дверцу.
6	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начинает обратный отсчет.

**ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:**

1. Пищу можно готовить либо непосредственно на поворотном столике, либо на низкой подставке.
2. Не закрывайте низкую подставку алюминиевой фольгой. Она мешает потоку воздуха, который способствует приготовлению пищи.

ЗАМЕЧАНИЯ по ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ:

1. После приготовления печь автоматически остывает, а на дисплее отображается сообщение "NOW COOLING".
2. Нажатием на клавишу „ДУХОВКА“ можно проверить температуру духовки во время приготовления пищи. Значение температуры будет отображаться на дисплее, пока кнопка будет нажата. Для проверки температуры духовки в процессе разогрева следует нажать на кнопку „ДУХОВКА“. Это не повлияет на работу печи.
3. Значения температуры, измеренные во время работы печи в режиме духовки, отличаются от отображаемого уровня. Это происходит вследствие поворота элементов гриля, регулирующих температуру в печи. Это не оказывает влияния на результаты приготовления при правильном выполнении указаний руководства по эксплуатации и книги рецептов.

ЗАМЕЧАНИЯ по ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ПРОГРЕВУ:

1. При изменении режима на разогрев ранее установленная температура духовки будет автоматически изменена на температуру разогрева. После разогрева, если Вы хотите готовить при другой температуре, нажимайте на кнопку „ДУХОВКА“ на этапе 2, пока нужное значение не появится на дисплее.
2. Температура печи будет поддерживаться в течение 30 минут. После открытия дверцы данная функция отменяется. Через 30 мин на дисплее появится сообщение " . 0 ". Выбранная программа приготовления в духовке будет отменена.

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

Рекомендуемые аксессуары:

- Высокая подставка
- Низкая подставка
- Жаропрочная посуда




В печи предусмотрены 4 режима смешанного приготовления. Уровень мощности микроволнового излучения не регулируется. Температура духовки предварительно установлена на 250° С. Температуру духовки можно изменять от 40 до 250° С с переходом через десять уровней. См. ПРИМЕЧАНИЕ 1 для режима СМЕШАННЫЙ на стр. 12

Смешанный режим приготовления	Нажмите кнопку „СМЕШАННЫЙ“.
ДУХОВКА+СВЧ-ВЫСОКИЙ (Микроволны 30% и духовка)	1
ДУХОВКА+СВЧ-НИЗКИЙ (Микроволны 10% и духовка)	2
ГРИЛЬ+СВЧ-ВЫСОКИЙ (Микроволны 50% и верхний гриль)	3
ГРИЛЬ+СВЧ-НИЗКИЙ (Микроволны 10% и верхний гриль)	4

Перед приготовлением следует ознакомиться с разделами "ПРИМЕЧАНИЯ" и "ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ" на стр. 12.

(1) Приготовление в смешанном режиме


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

Шаг	Операция
1	Нажатием кнопки „СМЕШАННЫЙ“ выберите режим смешанного приготовления (для установки режима „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.



(2) Приготовление еды в смешанном режиме духовки с предварительным разогревом

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

Шаг	Операция
1	<p>Нажатием нужное число раз на кнопку „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“ выберите температуру разогрева (для установки 250°C нажать на кнопку один раз).</p>  x 1
2	<p>Нажатием кнопки „СМЕШАННЫЙ“ выберите смешанный режим приготовления (для режима „Духовка“, „Смешанный“, „Высокий“ нажмите один раз).</p>  x 1
3	<p>Введите желаемое время приготовления.</p> 
4	<p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p>  <p>Повторно отобразится сообщение „РАЗОГРЕВ“. После разогрева печь подаст 4 звуковых сигнала и на дисплее отобразится сообщение „ПОЛОЖИТЬ ПРОДУКТ“.</p>
5	<p>Откройте дверцу. Поместите пищу внутрь. Закройте дверцу.</p>
6	<p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p>  <p>Таймер начинает обратный отсчет до нуля.</p>

ЗАМЕЧАНИЯ по СМЕШАННОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

- Для изменения температуры духовки после установки режимов „Духовка“ и „Смешанный“ на шаге 1 нажмите клавишу „ДУХОВКА“ и держите ее до тех пор, пока на дисплее не появится нужное значение температуры. Перейдите к шагу 2.
- После приготовления печь автоматически остывает, а на дисплее отображается сообщение "NOW COOLING".
- Нажатием на клавишу „ДУХОВКА“ можно проверить температуру духовки во время приготовления пищи. Значение температуры отображается на дисплее, пока нажата кнопка. Для проверки температуры духовки в процессе разогрева следует нажать на кнопку „ДУХОВКА“. Это не повлияет на работу печи.
- Значения температуры, измеренные во время работы печи в режиме духовки, отличаются от отображаемого уровня. Это происходит вследствие поворота элементов гриля, регулирующих температуру в печи. Это не оказывает влияния на результаты приготовления при правильном выполнении указаний руководства по эксплуатации и книги рецептов.

ЗАМЕЧАНИЯ по ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ПРОГРЕВУ:

- При изменении режима на разогрев ранее установленная температура духовки будет автоматически изменена на температуру разогрева. После разогрева, если Вы хотите готовить при другой температуре, нажимайте на кнопку „СМЕШАННЫЙ“ на этапе 2, пока нужное значение не появится на дисплее.
- Температура печи будет поддерживаться в течение 30 минут. После открытия дверцы данная функция отменяется. Через 30 мин на дисплее появится сообщение " . 0 ". Выбранная программа приготовления в духовке будет отменена.

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
- АВТОГРИЛЬ - ЭКСПРЕСС - РАЗМОРОЗКА

1. Если при нажатии на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ включенные в программу количество или вес продуктов больше или меньше, чем рекомендуется в руководствах по меню, на дисплее появится сообщение ОШИБКА.

Для сброса нажмите на кнопку „СТОП/СБРОС“ и введите программу повторно.

2. При использовании автоматических функций для достижения лучшего результата в точности выполняйте указания, приводимые в руководствах по приготовлению.

Если указания выполнять не точно, блюдо может оказаться сырым или пережаренным, переваренным; возможно также появление сообщения ОШИБКА.

3. Если вес или количество продуктов больше или меньше указанного в руководстве, следует готовить в ручном режиме. См. поваренную книгу.

4. При вводе веса округляйте число до 0,1 кг (100 г). Например, вместо 1,65 кг следует ввести 1,7 кг. 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 появляется указание. 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. 15.

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.

8. Подсказку по приготовлению можно получить, когда на дисплее горит индикатор „HELP“. См. стр. 14.

ОСТОРОЖНО:


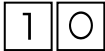


Во время работы печи дверца, корпус печи, внутренняя поверхность, аксессуары, посуда и особенно решетки гриля сильно нагреваются. Во избежание ожогов всегда следует использовать толстые рукавицы.

Как использовать автоматические операции

При использовании автоматических операций режим и время приготовления рассчитываются автоматически.

Следуйте указаниям, приведенным в руководствах по приготовлению блюд на страницах 19-30.

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

Шаг	Операция
1	<p>Нажатию 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>Начинается обратный отсчет времени приготовления. После звуковых сигналов печь остановится и на дисплее отобразится сообщение „ПЕРЕМЕШАЙТЕ“.</p>
4	<p>Откройте дверцу. Перемешайте пищу. Закройте дверцу.</p> <p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p>  <p>Время приготовления будет уменьшаться до нуля. Когда оно достигнет нуля, раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится сообщение „ОСТАНОВ“.</p>



ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

Функция „СПРАВКА“




СПРАВКА

„Функция „Справка“ имеет 3 различные программы (включая функцию дополнительной подсказки в режиме автоматических операций)“

(1) Защита от детей

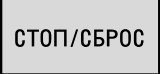
Случайный пуск печи при отсутствии в камере продуктов может привести к ее повреждению. Для предотвращения таких случаев печь оснащена функцией „защита от детей“, которую можно выставить на время неиспользования печи.

* Для выставления функции „Защита от детей“.

Шаг	Операция
1	Нажмите клавишу „СПРАВКА“. 
2	Нажмите кнопку с цифрой 1. 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. 

Теперь панель управления заблокирована. При нажатии на любую кнопку на дисплее появляется индикация „ЗАЩИТА“.

* Для отключения функции „Защита от детей“. После выполнения действия 2, указанного выше.

Шаг	Операция
3	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“. 



ПРИМЕЧАНИЕ:

При установке запора от детей режим энергосбережения отключается.

(2) Демонстрационный режим


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

* Для включения демонстрационного режима. После шага 1 защиты от детей.


Шаг	Операция
2	Нажмите кнопку с цифрой 2. 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. 

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

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

Шаг	Операция
1	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Время приготовления будет уменьшаться до нуля со скоростью, в десять раз превосходящей реальную скорость приготовления.

* Для отмены демонстрационного режима. После выполнения действия 2, указанного выше.

Шаг	Операция
3	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“. 

ПРИМЕЧАНИЕ:

При установке режима демонстрации режим энергобережения отключается.

(3) Справка

Каждый режим автоматических операций описан в меню справки.

При желании посмотреть ее нажмите кнопку „СПРАВКА“, если в это время на дисплее имеется индикация „HELP“.



Сигнализация

Печь оснащена функцией сигнализации. Если продукты после приготовления оставить в печи, через 2 минуты раздастся 3-кратный звуковой сигнал и на дисплее появится сообщение **ДОСТАТЬ ПРОДУКТ**.

Если продукты не вынуть и после этого, то 3-кратный звуковой сигнал раздастся через 4 и через 6 минут.

Функция „МЕНЬШЕ–БОЛЬШЕ“


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

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

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

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

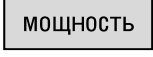



* Предположим, Вы хотите разморозить 1 кг мяса.

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 „БОЛЬШЕ“ и „МЕНЬШЕ“.

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

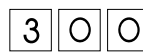
Шаг	Операция
1	Выберите уровень мощности нажатием нужное число раз на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (в случае среднего уровня нажмите 3 раза).  x 3
2	Введите нужное время приготовления. 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начнет отсчет до нуля.
4	Для увеличения времени на 2 минуты нажмите на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

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	Нажмите клавишу „ТАЙМЕР“. 
2	Введите желаемое время. 
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.  Таймер начнёт обратный отсчёт 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. 6). 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. Загорается ли дисплей при открывании и закрывании дверцы? 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. Светятся ли индикаторы „микроволны“ и „СООК“? ДА _____ НЕТ _____
 - д. Горячая ли вода внутри печи? ДА _____ НЕТ _____
 - е. Был ли слышен звуковой сигнал спустя одну минуту? ДА _____ НЕТ _____
4. Удалите воду из печи и включите печь на 3 мин в режиме гриля, используя и верхний, и нижний грили.
 - а. Горят ли индикаторы верхнего и нижнего грилей и индикатор „СООК“? ДА _____ НЕТ _____
 - б. Стали ли оба гриля красными через 3 мин?
(Во избежание ожогов особенно осторожно проверяйте нижний гриль) ДА _____ НЕТ _____

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

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

ВАЖНО: Если на дисплее не отображается информация даже при правильном подключении вилки шнура питания, возможно, что печь находится в режиме энергосбережения. Откройте и закройте дверцу печи для начала работы печи. См. „Начало работы“ на стр. 6

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Если отсчет времени на дисплее идет очень быстро, проверьте демонстрационный режим. (Подробности см. на стр. 14.)
2. Нижеперечисленное не является неисправностью.
Каждый режим имеет определенное максимальное время приготовления. В случае превышения этого времени происходит автоматическое снижение мощности. Максимальное время для каждого режима приготовления указано в нижеприведенной таблице.

Режим приготовления	Максимальное время приготовления
Микроволновый (100%)	20 мин.
Гриль	
Верхний гриль	15 мин.
Нижний гриль	15 мин.
Двойной гриль	Верхний гриль 6 мин. Нижний гриль 6 мин.
Режим смешанного приготовления с использованием гриля	Верхний гриль 15 мин.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока:	одиночная фаза, 220-230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность переменного тока	
Микроволновая печь:	1,45 кВт
Верхний гриль:	1,15 кВт (при 220 В)
	1,25 кВт (при 230 В)
Нижний гриль	0,6 кВт (при 220 В)
	0,65 кВт (при 230 В)
Духовка:	1,71 кВт (при 220 В)
	1,86 кВт (при 230 В)
Выходная мощность	
Микроволновая печь:	900 Вт*(Порядок проведения испытания МЭК)
Верхний гриль:	1100 Вт (при 220 В)
	1200 Вт (при 230 В)
Нижний гриль	550 Вт (при 220 В)
	600 Вт (при 230 В)
Духовка:	1650 Вт (при 220 В)
	1800 Вт (при 230 В)
Сверхвысокая частота:	2450 МГц (класс В, группа 2)**
Внешние размеры:	520 мм (ширина) x 309 мм (высота) x 486 мм (глубина)***
Размеры жарочного шкафа:	343 мм (ширина) x 209 мм (высота) x 357 мм (глубина)****
Емкость печи:	26 литров (0,9 фут ³)****
Равномерность приготовления обеспечивается:	применением поворотного столика (325 мм)
Масса:	приблизительно 19 кг

* Это значение получено по методике Международной электротехнической комиссии для измерения выходной мощности.

** По классификации промышленного, научного и медицинского оборудования, описанного в международном стандарте CISPR11.



*** 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
РУССКОЕ МЕНЮ  X1	PM-1 Вареный картофель/пюре	0,3 - 1,0 кг (Начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Очистить картофель и нарезать на кусочки одинакового размера. Положить картофель в кастрюлю. Добавить 2 столовые ложки воды на 100 г картофеля и немного соли. Накрыть стеклянной крышкой. Когда печь остановится, перемешать картофель, накрыть его и продолжить приготовление. После приготовления дать картофелю постоять под крышкой в течение 2 минут. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении в режиме „ПЮРЕ“ порежьте на меньшие кусочки и используйте настройку „БОЛЬШЕ“. После приготовления разморозьте картошку.</p>
РУССКОЕ МЕНЮ  X2	PM-2 Пельмени (Тонкие)	0,1 - 0,5 кг (Начальная температура пельмени -18°C, вода 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Налить необходимое количество воды в кастрюлю соответствующего размера. На 100 г пельменей 400 мл воды. На 300 г пельменей 700 мл воды. На 500 г пельменей 1000 мл воды. Подогреть воду в открытой кастрюле. Когда печь остановится поместите в кастрюлю из жаропрочного материала замороженные пельмени, перемешайте и продолжите приготовление. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Для приготовления толстых пельменей воспользуйтесь установкой БОЛЬШЕ. После приготовления дайте постоять в течение 5 минут.</p>
РУССКОЕ МЕНЮ  X3	PM-3 Вареники	0,1 - 0,5 кг (Начальная температура вареники -18°C, вода 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Налить необходимое количество воды в кастрюлю соответствующего размера. На 100 г вареников 400 мл воды. На 300 г вареников 700 мл воды. На 500 г вареников 1000 мл воды. Подогреть воду в открытой кастрюле. Когда печь остановится, поместите в кастрюлю из жаропрочного материала замороженные вареники и добавьте немного соли, перемешайте и продолжите приготовление.



Руководство по использованию русского меню (режим нагревания)

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



Руководство по использованию меню для приготовления пиццы

Клавиша	Меню	Допустимый вес	Действие
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ПИЦЦА</div> X1	ПЦ-1 Замороженная пицца (Тонкая основа) например, Пицца "Stone oven" (Тонкая основа, предварительно пропеченная)	0,15 – 0,60 кг (Начальная температура - 18°C)	<ul style="list-style-type: none"> Удалите упаковку с замороженной готовой пиццы и установите пиццу непосредственно на поворотный столик. После приготовления положите пиццу на сервировочное блюдо. ПРИМЕЧАНИЕ: Для приготовления пиццы с толстой основой используйте настройку „БОЛЬШЕ“.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ПИЦЦА</div> X2	ПЦ-2 Охлажденная пицца	0,15 – 0,45 кг (Начальная температура 5°C)	<ul style="list-style-type: none"> Удалите упаковку с охлажденной готовой пиццы и установите пиццу непосредственно на поворотный столик. После приготовления положите пиццу на сервировочное блюдо.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ПИЦЦА</div> X3	ПЦ-3 Свежая пицца например, Домашняя пицца	0,30 – 1,00 кг (Начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Приготовьте пиццу в соответствии с приведенным ниже рецептом. Установите непосредственно на поворотный столик. После приготовления положите пиццу на сервировочное блюдо.

РЕЦЕПТ ПИЦЦЫ

Свежая пицца (ПЦ-3)

Ингредиенты:

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

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 ПЦ-3 „Свежая пицца“**.
После приготовления положить пиццу на сервировочное блюдо.



Руководство по меню „АВТО-ГРИЛЬ“

Клавиша	Меню	Допустимый вес	Действие
	АГ-1 Жареные пельмени	0,1 – 0,5 кг (Начальная температура -18°C)	<ul style="list-style-type: none"> Смазать поворотный столик растительным маслом. Поместить на него замороженные пельмени. Готовить открытыми. После остановки печи перевернуть пельмени. Продолжайте готовить.
	АГ-2 Шампуры для гриля См. рецепт ниже.	0,2 – 0,8 кг (Начальная температура 5°C)	<ul style="list-style-type: none"> Подготовить шампуры для гриля. Поместить на высокую подставку и готовить. После остановки печи перевернуть. После приготовления положите на сервировочное блюдо.
	АГ-3 Гратин из рыбного филе	0,6 – 1,2 кг (Начальная температура 5°C)	<ul style="list-style-type: none"> Рецепты по приготовлению запеченного рыбного филе с сыром и сухарями см. на стр. 23. <p>* Указывается общая масса всех ингредиентов.</p>

РЕЦЕПТЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЕЖИМА „АВТОГРИЛЬ“

ШАМПУРЫ ДЛЯ ГРИЛЯ (АГ-2)

Смешанный шашлык

Ингредиенты:

400 г	свиного шницеля
100 г	копчёной грудинки
2	луковицы (100 г), разрезанные на четыре части
4	томата (250 г), разрезанные на четыре части
1/2	стручка зелёного перца (100 г), поделённая на восемь частей
4 столовые ложки	растительного масла
2 чайные ложки	перца стручкового сладкого
	Соль
1/2 чайные ложки	перца чили
1 чайная ложка	ворчестерского соуса

Способ приготовления:

- Свиное мясо и копчёную грудинку порезать на кубики размером примерно 2-3 см.
- Мясо и овощи поочередно насадить на деревянный шампур.
- Смешать растительное масло с приправами и обмазать этой смесью шампуры. Шампуры положить на высокую подставку. Готовить в режиме АВТОГРИЛЬ АГ-2 "Шампуры для гриля". После остановки печи перевернуть. После приготовления положить пиццу на сервировочное блюдо.

**РЫБНЫЙ ГРАТИН (АГ-3)****Рыбный гратин по-итальянски**

Ингредиенты:

600 г	филе морского окуня
прибл. 250 г	сыра Моцарелла
250 г	томатов
2 ст.	ложки анчоусного масла соль и перец
1 ст.	ложка порубленного базилика сок половины лимона
2 ст.	ложки смеси трав
75 г	тертого сыра Гауда (45 % жирности) загуститель соуса

Способ приготовления:

1. Вымыть и высушить рыбу. Спрыснуть лимонным соком, посыпать солью и намазать анчоусным маслом.
2. Поместить в посуду для гратина овальной формы (32 см).
3. Посыпать рыбу сыром Гауда.
4. Вымыть томаты и удалить черенки. Нарезать ломтиками и выложить поверх сыра.
5. Посыпать солью, перцем и смесью трав.
6. Слить воду из упаковки с сыром Моцарелла, порезать сыр ломтиками и выложить на томаты. Посыпать базиликом.
7. Установить блюдо для гратина на низкую подставку и готовить в режиме „АВТОГРИЛЬ“ АГ-3 “Гратин” (1,2 кг).

Примечание: После приготовления вынуть рыбу из посуды для гратина и добавить загустителя соуса. Готовить 1-2 мин на уровне мощности „ВЫСОКИЙ“.

РЫБНЫЙ ГРАТИН (АГ-3)**Гратин из филе морского окуня „Эстергази“**

Ингредиенты:

600 г	филе морского окуня
250 г	лука-порея
50 г	лука
100 г	моркови
1 ст.	ложка масла сливочного соль, перец и мускатный орех
2 ст.	ложки лимонного сока
125 г	сливок "Crème fraîche"
100 г	тертого сыра Гауда (45 % жирности)

Способ приготовления:

1. Вымыть лук-порея и разделить вдоль на две части. Нарезать тонкой соломкой.
2. Очистить лук и морковь и нарезать тонкой соломкой.
3. Добавить в кастрюлю овощи, масло и специи и тщательно размешать. Готовить 5-6 мин на уровне мощности „ВЫСОКИЙ“. В процессе приготовления один раз помешать.
4. Вымыть и высушить филе рыбы, полить соком лимона и посыпать солью.
5. Влить сливки "Crème fraîche" в овощи и добавить приправы.
6. Выложить половину овощей в посуду для гратина овальной формы (32 см). Сверху выложить рыбу, а поверх рыбы - оставшиеся овощи.
7. Посыпать сыром „Гауда“ и установить кастрюлю на низкую подставку. Готовить в режиме „АВТОГРИЛЬ“ АГ-3 “Гратин из рыбного филе” (1,2 кг).

РЫБНЫЙ ГРАТИН (АГ-3)**Гратин из морского окуня с брокколи**

Ингредиенты:

500 г	филе морского окуня
2 ст.	ложки лимонного сока
1 ст.	ложка сливочного масла
2 ст.	ложки муки
300 мл	молока порубленный укроп, перец и соль
250 г	замороженной брокколи
100 г	тертого сыра Гауда (45 % жирности)

ПРИМЕЧАНИЕ:

Из указанных ингредиентов получается 1,2 кг (1,1 кг) гратина. Для получения большего объема следует скорректировать количество ингредиентов.

Способ приготовления:

1. Вымыть и высушить филе рыбы. Полить соком лимона и посыпать солью.
2. Масло и муку разогреть вместе в кастрюле без крышки в течение 1 - 1,5 мин на уровне мощности „ВЫСОКИЙ“.
3. Добавить молоко и хорошо размешать. Готовить 3-4 мин без крышки на уровне мощности „ВЫСОКИЙ“. После приготовления размешать и приправить укропом, солью и перцем.
4. Разморозить брокколи в кастрюле в течение 4-6 мин на уровне мощности „ВЫСОКИЙ“. После размораживания положить брокколи в кастрюлю для гратина (32 см), сверху положить рыбу и приправу.
5. Полить соусом и посыпать сыром.
6. Установить на низкую подставку и готовить в режиме „АВТОГРИЛЬ“ АГ-3 “Гратин из рыбного филе” (1,1 кг).



Руководство по использованию меню автоматического приготовления пищи

Клавиша	Меню	Допустимый вес	Действие
 X1	АП-1 Жареный цыпленок Ингредиенты для жареного цыпленка весом 1,2 кг: Соль и перец, 1 чайная ложка сладкой паприки, 2 чайные ложки растительного масла	0,9 – 1,8 кг (начальная температура 5°C)	<ul style="list-style-type: none"> Смешать ингредиенты и обмазать цыпленка. Проколоть кожу цыпленка вилкой. Положить цыпленка на низкую подставку грудкой вниз. После остановки печи цыпленка перевернуть. После приготовления оставить цыпленка приблизительно на 3 мин в печи, затем вынуть и выложить его на блюдо.
 X2	АП-2 Гратин Рецепты см. на стр. 25-26.	0,5 – 1,5 кг (начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Подготовить гратин. Установить гратин на низкую подставку. После приготовления дать блюду постоять завернутым в алюминиевую фольгу прилб. 5 мин. * Указывается общая масса всех ингредиентов
 X3	АП-3 Торт Рецепты см. на стр. 26-28.	0,5 – 1,5 кг (начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Подготовить торт. Установить блюдо для торта на низкую подставку и поставить блюдо между низкой подставкой и формой. После приготовления удалить и дать отстояться прилб. 10 мин.
 X4	АП-4 Вегетарианская пища	1 блюдо (начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Рецепты по приготовлению вегетарианской пищи см. на стр. 29.



РЕЦЕПТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ГРАТИНА В РЕЖИМЕ „АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ“

ГРАТИН (АП-2)

Запеканка из шпината

Ингредиенты:

2 столовые ложки	сливочного масла или маргарина (20 г)
1	луковица (50 г), мелко нарезанная
600 г	листового шпината глубокой заморозки
	соль и перец
	мускатный орех
	гранулированный чесночный порошок
1 чайная ложка	сливочного масла или маргарина для смазывания формы
400 г	варёного картофеля, нарезанного ломтиками
200 г	ветчины, нарезанной кубиками
3	яйца
100 мл	сливок (Crème fraîche)
100 г	тёртого сыра (например, Гауда) молотая паприка для обсыпки

Способ приготовления:

- Смазать дно миски маслом, добавить лук, закрыть крышкой и немного потушить. Нагревать в течение 2-3 мин на уровне мощности „ВЫСОКИЙ“.
- Добавить шпинат, закрыть кастрюлю и готовить дальше. Время от времени (1-2 раза) помешивать. Готовить 12-14 мин на уровне мощности „ВЫСОКИЙ“.
- Слить жидкость и добавить в шпинат приправы.
- Смазать форму для запеканки (26 см). Поочередно выложить в форму слой картофеля, ветчины и шпината. Последним слоем следует уложить картофель.
- Взбить яйца со сливками и специями и полить смесью овощи. Посыпать сверху тертым сыром и молотой паприкой. Установить гратин на низкую подставку. Готовить в режиме „АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ“ АП-2 “Гратин” (1,5 кг).
- После приготовления дать блюду постоять завернутым в алюминиевую фольгу припл. 5 мин.

Примечание:

Ингредиенты запеканки можно изменять по желанию, например брокколи, салями, вермишель.

ГРАТИН (АП-2)

Гратин из брокколи и картофеля с грибами

Ингредиенты:

350 г	очищенного картофеля, по возможности разделённого на две части
350 г	брокколи в кочанчиках
6 столовых ложек	воды (60 мл)
1 чайная ложка	сливочного масла или маргарина для смазывания формы
350 г	грибов, нарезанных тонкими ломтиками
1 столовая ложка	мелконарезанной петрушки
	соль и перец
3	яйца
120 мл	сливок
120 мл	молока
	соль
	перец
	мускатный орех
80 г	тёртого сыра Гауда

Способ приготовления:

- Картофель и брокколи положить в миску. Добавить воды и готовить с закрытой крышкой. Время от времени помешивать. Готовить 11-13 мин на уровне мощности „ВЫСОКИЙ“.
- Картофель нарезать ломтиками.
- Смазать посуду для гратина (круглую, 26 см). Выложить слоями брокколи, грибы и картофель.
- Взбить яйца с жидкостью и специями и полить смесью овощи. Посыпать блюдо тертым сыром. Установить гратин на низкую подставку. Готовить в режиме „АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ“ АП-2 “Гратин” (1,5 кг).
- После приготовления дать блюду постоять завернутым в алюминиевую фольгу припл. 5 мин.

**ГРАТИН (АП-2)****Гратин из кабачков и макаронных изделий**

Ингредиенты:

500 мл	воды
1/2 чайной ложки	растительного масла
80 г	вермишели
400 г	порезанных консервированных томатов
3	луковицы (150 г), мелко нарезанные
	базилик, тимьян, соль, перец
1 столовая ложка	растительного масла для смазывания формы
450 г	цуккини, нарезанных кусочками
150 г	сметаны
2	яйца
100 г	тертого сыра Чеддер

Способ приготовления:

1. Воду, растительное масло и соль поместить в миску и готовить с закрытой крышкой. Готовить 3-4 мин на уровне мощности „ВЫСОКИЙ“.
2. Мелко наломать вермишель и высыпать в воду. Размешать и дать им набухнуть. Готовить 9-11 мин на уровне мощности „СРЕДНИЙ НИЗКИЙ“.
3. Смешать томаты с луком и хорошенько приправить. Смазать посуду для гратина (круглую, 26 см). Выложить вермишель и добавить томатный соус. Сверху выложить ломтики кабачков.
4. Смешать яйца и сметану и вылить в емкость. Сверху посыпать тертым сыром. Установить гратин на низкую подставку. Готовить в режиме „АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ“ АП-2 “Гратин” (1,5 кг).
5. После приготовления дать блюду постоять завернутым в алюминиевую фольгу прибл. 5 мин.

ТОРТ (АП-3)**Пропитанный вишне́вый пирог**

Ингредиенты:

1 чайная ложка	сливочного масла или маргарина для смазывания формы
200 г	сливочного масла
200 г	сахара
3	яйца
200 г	муки
1	полная чайная ложка разрыхлителя теста
1 стакан	вишни сорта Château de Moreille (350 г)

Способ приготовления:

1. Смазать форму (28 см).
2. Растереть масло в миске, пока оно не станет мягким. Нагревать в течение 1/2 – 1 мин на уровне мощности „СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ“.
3. Добавить сахар и перемешивать, пока он полностью не растворится и не перестанет хрустеть. Постепенно добавлять яйца. Муку смешать с разрыхлителем теста и постепенно ложкой добавлять в миску.
4. Вишни положить в сито и дать им стечь.
5. Выложить тесто в разъемную форму и выровнять поверхность. Сверху равномерно выложить вишни. Установить форму для торта на низкую подставку и поставить блюдо между низкой подставкой и формой. Готовить в режиме „АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ“ АП-3 “Торт” (1,1 кг).
6. После приготовления снять и дать отстояться прибл. 10 мин.

**ТОРТ (АП-3)****Торт с яичным ликёром****Ингредиенты:**

100 г	плитка шоколада
5	яиц
100 г	масла или маргарина
100 г	сахара
1 упаковка	ванильного сахара
200 г	тертого лесного ореха
1 упаковка	разрыхлителя теста
1 столовая ложка	рома

Крем:

400 г	сливок
2 столовые ложки	сахара
1 упаковка	загустителя сливок
4-5 столовых ложек	яичного ликера
30 г	шоколадной крошки

ТОРТ (АП-3)**Яблочный пирог с кальвадос**

Яблочный пирог с кальвадос сервируется *прибл. на 12-16 порций*

Ингредиенты:

200 г	муки
1 чайная ложка	разрыхлителя теста
100 г	сахара
1 упаковка	ванильного сахара
1 щепотка	соли
1	яйцо
3-4 капли масла	горького миндаля для выпечки
125 г	сливочного масла
1 чайная ложка	сливочного масла или маргарина для смазывания формы
50 г	рубленых лесных орехов
600 г	яблок (<i>прибл. 3-4 шт.</i>)
	корица
2	яйца
1 щепотка	соли
4 столовые ложки	сахара
1 упаковка	ванильного сахара
4 столовые ложки	кальвадос (яблочной водки)
1 1/2 столовых ложки	пищевого крахмала
125 г	сливок <i>Crème double</i>
	сахарная пудра для обсыпки

Способ приготовления:

1. Разъёмную форму (28 см) выложить бумагой для выпечки.
2. Мелко натереть плитку шоколада. Разбить яйца, отделить белки от желтков и взбить белки.
3. Размять масло в миске до тех пор, пока оно не станет мягким. Нагреть в течение 1 мин на уровне мощности „СРЕДНИЙ“.
4. Добавить в масло ванильный и обычный сахар и растереть. Постепенно добавлять в смесь желтки. Добавить к массе шоколад, тёртые орехи, разрыхлитель теста и ром и перемешать. Осторожно влить взбитый яичный белок.
5. Выложить смесь в разъёмную форму и выровнять поверхность. Установить разъёмную форму на низкую подставку и поставить блюдо между низкой подставкой и формой. Готовить в режиме „АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ“ АП-3 “Торт” (0,8 кг). После приготовления снять и дать отстояться *прибл. 10 мин.*
6. Взбить до густоты сливки с сахаром и загустителем сливок. Осторожно налить в сливки яичный ликер. Равномерно распределить массу от середины. Посыпать поверхность шоколадной крошкой.
7. Перед сервировкой торт следует охладить.

Способ приготовления:

1. Смешать муку с разрыхлителем теста. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, масло горького миндаля и сливочное масло и при помощи миксера замесить тесто. Тесто накрыть и поставить в холодное место приблизительно на 30 мин.
2. Форму (28 см) выстлать бумагой для выпечки, тесто раскатать между двумя слоями фольги и положить в форму. При этом оставить край высотой приблизительно 3 см.
3. Выложить лесные орехи на лепешку.
4. Яблоки очистить от кожуры, разделить на четыре части, удалить сердцевину и порезать на кусочки. Дольки яблок выложить подобно кровельной черепице поверх орехов и слегка посыпать корицей.
5. Разбить яйца и отделить белки от желтков. Белок взбить до густоты, при этом добавить в него щепотку соли и 1 столовую ложку сахара. Желток, оставшийся сахар и ванильный сахар размешать до получения пены. Добавить кальвадос, пищевой крахмал и сливки и размешать. Положить взбитый яичный белок и массу равномерно распределить поверх разложенных ломтиков яблока. Пирог установить на низкой подставке, под ней разместить блюдо. Готовить в режиме „АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ“ АП-3 “Торт” с выбранной установкой „БОЛЬШЕ“ (1,4 кг).

Примечание:

После приготовления пирог следует остудить, а перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

**ТОРТ (АП-3)****Закрытый яблочный пирог**

Ингредиенты:

90 г	масла или маргарина
90 г	сахара
1 упаковка	ванильного сахара
1 столовая ложка	цедры лимона
1 щепотка	соли
2	яйца
200 г	муки
1/2 упаковки	разрыхлителя теста
4-5	яблок средней величины
	сок лимона
50 г	сахара
1 чайная ложка	корицы
50 г	пропитанного ромом изюма
1	яичный желток
1 столовая ложка	молока

Способ приготовления:

1. Взбить масло на высокой скорости в течение приблизительно 1/2 минуты.
2. Сахар, ванильный сахар, цедру лимона и соль тщательно перемешать до получения кремовой массы. Яйца взбить отдельно. Муку смешать с разрыхлителем теста и добавить в миску.
3. 2/3 общего объёма теста выложить в разъёмную форму (28см), проложенную бумагой для выпечки.
4. Снять с яблок кожицу, разделить на четыре части и удалить семечки. Нарезать тонкими дольками и обрызгать соком лимона. Перемешать с сахаром и корицей и оставить стоять примерно на 10 минут. Добавить изюм и всё выложить на тесто.
5. Остальное тесто перемешать с 50 г муки и раскатать в лепёшку размером с форму для выпечки. Положить на начинку из яблок и слегка надавить. Тесто наколоть вилкой.
6. Яичный желток взбить с молоком и полить смесью поверхность пирога.
7. Пирог установить на низкой подставке, под ней разместить блюдо.
8. Готовить в режиме „АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ“ АП-3 “Торт” (1,1 кг).
8. После приготовления снять и дать отстояться прил. 10 мин.

ТОРТ (АП-3)**Морковный торт**

Ингредиенты:

5	яичных желтков
250 г	сахара
250 г	мелконатёртой моркови
	сок одного лимона
250 г	молотого миндаля
80 г	муки
1 столовая ложка	разрыхлителя теста
5	яичных белков

Способ приготовления:

1. Форму (28 см) выложить бумагой для выпечки.
2. Яичный желток и сахар взбить ручным миксером до получения кремообразной массы. Добавить морковь, сок лимона и миндаль. Муку смешать с разрыхлителем теста, добавить к массе и тщательно перемешать.
3. Яичный белок взбить до густоты и осторожно влить в массу. Форму наполнить тестом, и установить её на низкой подставке, под подставкой разместить блюдо.
4. Готовить в режиме „АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ“ АП-3 “Торт” (1,1 кг).
4. После приготовления снять и дать отстояться прил. 10 мин.

**ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ПИЦЦА (АП-4)****Фаршированные цуккини**

Ингредиенты:

4	<i>шт. цуккини одинакового размера (общий вес: 700-900 г)</i>
2	<i>пучка зеленого лука</i>
4	<i>помидора (400 г)</i>
200 г	<i>сыра Фета, нарезанного кубиками</i>
40 г	<i>сухарей</i>
1	<i>яйцо</i>
	<i>соль и перец</i>
10 г	<i>сливочного масла или маргарина для смазывания формы</i>

Для соуса:

150 мл	<i>овощного отвара</i>
100 мл	<i>сливок</i>
62,5 г	<i>мягкого сыра</i>
25 г	<i>семечек подсолнечника</i>

Способ приготовления:

1. Вымыть цуккини, разрезать пополам вдоль, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Опустить помидоры в кипящую воду, очистить от кожуры и порезать кубиками.
2. Вбить яйцо, добавить соли и перца, растереть сухари и смешать все с нарезанными помидорами, сыром Фета, цуккини и половиной от нарезанного зеленого лука.
3. Смазать форму для gratin, выложить в нее половину цуккини и засыпать смесью.
4. Установить посуду для gratin на низкую подставку и готовить в режиме „АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ“ АП-4 “Вегетарианская еда”. Вводить количество необязательно.
5. Тем временем взбить овощной отвар, сливки и мягкий сыр, затем добавить оставшийся зеленый лук. После остановки печи добавить соус и семечки подсолнуха и продолжать готовить.
6. После приготовления дать отстояться в течение 5 минут.

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ПИЦЦА (АП-4)**Фаршированный перец**

Ингредиенты:

4	<i>красных перца</i>
2	<i>луковицы (среднего размера)</i>
200 г	<i>свежих грибов</i>
2	<i>яйца</i>
100 г	<i>тертого сыра Эмменталь</i>
25 г	<i>тертых сухарей</i>
	<i>пучок листьев лимона</i>
	<i>пучок петрушки</i>
	<i>соль, перец и мускатный орех</i>
10 г	<i>сливочного масла или маргарина для смазывания формы</i>

Для соуса:





240 г	<i>мелких консервированных очищенных помидоров, предварительно сцеженных</i>
100 г	<i>сливок "Crème fraîche"</i>
150 мл	<i>белого вина</i>
	<i>провансальские приправы</i>

Способ приготовления:

1. Разрезать перцы пополам вдоль, удалить черенки и семечки, вымыть и высушить. Нарезать лук мелкими кубиками и смешать с нарезанными тонкими ломтиками грибами.
2. Взбить яйца и смешать с сыром Эмменталь, тертыми сухарями, луком, грибами и мелко нарубленными травами. Добавить в массу приправ и наполнить ею перцы.
3. Положить фаршированные перцы в смазанную маслом посуду для gratin, установить посуду для gratin на низкую подставку и готовить в режиме „АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ“ АП-4 “Вегетарианская еда”. Вводить количество необязательно.
4. Тем временем смешать помидоры со сливками (Crème fraîche), белым вином и приправами. После остановки печи добавить соус, посыпать семечками и продолжать готовить.
5. После приготовления дать отстояться в течение 5 минут.



Руководство к меню экспресс разморозка

Клавиша	Меню	Допустимый вес	Действие
	ЗР-1 Бифштекс, Отбивная	0,2 - 1,0 кг (Начальная температура -18°C)	<ul style="list-style-type: none"> Расположить пищу на блюде в центре поворотного столика. Когда печь остановится, переверните продукты, переложите и разделите. Прикройте тонкие участки и теплые части маленькими кусками алюминиевой фольги. Продолжите размораживание. После завершения размораживания заверните в алюминиевую фольгу на 10-20 минут до полного размораживания.
	ЗР-2 Рубленое мясо	0,2 - 1,0 кг (Начальная температура -18°C)	<ul style="list-style-type: none"> Расположить рубленое мясо на блюде в центре поворотного столика. Когда печь остановится, переверните рубленое мясо. По возможности, удалите размороженные части мяса. Продолжите размораживание. После завершения размораживания накройте алюминиевой фольгой, оставьте на 5-10 минут до полного размораживания.
	ЗР-3 Пирог	0,1 - 1,4 кг (Начальная температура -18°C)	<ul style="list-style-type: none"> Полностью удалите упаковку с пирога. Разместить на плоском блюде в центре поворотного столика. После завершения размораживания разрежьте пирог на кусочки одинакового размера, оставляя промежутки между кусочками, и оставьте на 15-70 минут до полного размораживания.
	ЗР-4 Куриные окорочка/Грудки	0,2 - 1,0 кг (Начальная температура -18°C)	<p>КУРИНЫЕ ОКOROЧКА:</p> <ul style="list-style-type: none"> Поместите куриные окорочка на плоской тарелке в центре поворотного столика. Когда печь остановится, переверните, переложите и накройте тонкие части и теплые участки маленькими кусочками алюминиевой фольги. Продолжите разморозку. После разморозки накройте алюминиевой фольгой и дайте постоять 10-20 минут до полной разморозки. Окончательно разморозьте куриные окорочка под проточной водой <p>КУРИНЫЕ ГРУДКИ: Воспользуйтесь установкой БОЛЬШЕ.</p> <ul style="list-style-type: none"> Поместите куриные грудки с кожей и костями на плоской тарелке в центре поворотного столика. Когда печь остановится, переверните, переложите и накройте тонкие части и теплые участки маленькими кусочками алюминиевой фольги. Продолжите разморозку. После разморозки накройте алюминиевой фольгой и дайте постоять 10-30 минут до полной разморозки. Окончательно разморозьте куриные грудки под проточной водой

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Бифштексы и отбивные следует замораживать в один слой.
- Рубленое 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.



ME10

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

МОДЕЛЬ R-8771L ШАРП

сертифицирована органом по сертификации бытовой
электроники "ТЕСТБЭТ"

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

МОДЕЛЬ R-8771L 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

SHARP

SHARP CORPORATION OSAKA, JAPAN

Отпечатано в Тайланде
TINS-A722WRRZ-Z71