

# SHARP®

## МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MICROWAVE OVEN

HR

МОДЕЛЬ  
MODEL R-397F

### Руководство по эксплуатации OPERATION MANUAL

#### СОДЕРЖАНИЕ

Информация о сертификации продукции	
Гарантийный талон на изделие ЫРФКЗ	
Меры предосторожности .....	1
Особые указания .....	2
Инструкция по установке .....	3
Общий вид печи .....	3
Работа с сенсорной панелью управления .....	4
Дисплей панели управления .....	4
Сенсорная панель управления .....	4
Начало работы .....	5
Установка часов .....	5
Стоп/Сброс .....	5
Для отмены программы во время приготовления .....	5
Особые указания .....	6
Приготовление при помощи таймера .....	6
Приготовление путем задания последовательностей ....	7
Быстрое приготовление .....	7
Увеличение времени в процессе выполнения программы приготовления .....	8
Автоматические операции .....	9
Замечания относительно автоматических операций ....	9
Быстрое действие .....	9
Руководство по меню быстрого действия .....	10
Быстрая разморозка .....	12
Руководство по меню быстрая разморозка .....	13
Простая разморозка .....	14
Руководство по меню простая разморозка .....	15
Другие удобные функции .....	16
Функция „меньше-больше“ .....	16
Таймер .....	17
Блокировка от детей .....	17
Режим демонстрации .....	17
Сигнализация .....	17
Уход за печью .....	18
Перед тем как вызвать мастера .....	18
Технические характеристики .....	18

#### CONTENTS


Warning .....	E-1
Special Notes .....	E-2
Installation Instructions .....	E-3
Oven Diagram .....	E-3
Operation of Touch Control Panel .....	E-4
Control Panel Display .....	E-4
Touch Control Panel Layout .....	E-4
Getting Started .....	E-5
Clock Setting .....	E-5
Stop/Clear .....	E-5
To Cancel a Programme During Cooking .....	E-5
Manual Operations .....	E-6
Microwave Time Cooking .....	E-6
Sequence Cooking .....	E-7
Instant Cook .....	E-7
Increasing Time During the Cooking Programme .....	E-8
Automatic Operations .....	E-9
Notes for Automatic Operations .....	E-9
Instant Action .....	E-9
Instant Action Menu Guide .....	E-10
Express Defrost .....	E-12
Express Defrost Menu Guide .....	E-13
Easy Defrost .....	E-14
Easy Defrost Menu Guide .....	E-15
Other Convenient Features .....	E-16
Less/More Setting .....	E-16
Timer .....	E-17
Child Lock .....	E-17
Demonstration Mode .....	E-17
Alarm .....	E-17
Care and Cleaning .....	E-18
Service Call Check .....	E-18
Specifications .....	E-18

# МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ : ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШИХ СПРАВОК.

1. Для уменьшения вероятности возгорания в печи:
  - а. не перегревайте продукты;
  - б. удалите упаковочную проволоку с бумажных или пластиковых пакетов до того, как поместить их в печь;
  - в. не перегревайте масло или жир; температуру масла контролировать невозможно;
  - г. при использовании разовых емкостей из пластмассы, бумаги или других горючих материалов периодически смотрите, что происходит в печи.
  - д. если продукты или посуда, находящиеся в печи, раскалились или стали дымить, не открывайте дверцу печи, выключите печь, отсоедините сетевой шнур или обесточьте сеть, вывернув пробки или отключив рубильник;
2. Для уменьшения вероятности взрыва или последующего выплескивания после закипания.
  - а. не помещайте в печь герметичные емкости; бутылочки с детским питанием, закрытые винтовыми крышками или сосками, являются такими герметичными сосудами;
  - б. Не допускайте чрезмерную продолжительность времени приготовления.
  - в. для кипящих жидкостей используйте емкости с широким горлышком, а, кроме того, дайте отстояться жидкости 20 секунд после приготовления – тем самым вы дадите возможность закончиться процессу активного кипения жидкости.
  - г. В конце приготовления следует выждать не менее 20 секунд во избежание последующего выплескивания жидкостей после закипания.
  - д. Помешайте жидкость перед приготовлением и во время приготовления. Будьте особенно осторожны при обращении с емкостью или при опускании ложки или другой принадлежности в содержимое емкости.
3. Эта печь предназначена для приготовления продуктов только в домашних условиях и только для разогрева, приготовления и разморозки продуктов и напитков.  
Запрещено пользоваться печью в коммерческих и лабораторных целях.
4. Запрещается готовить в печи, если между дверцей и корпусом печи зажат какой-нибудь предмет.
5. Не пробуйте производить наладку или ремонт печи собственными силами.  
Такие действия представляют опасность для любого, кто не является квалифицированным специалистом, подготовленным фирмой ШАРП для выполнения всех видов обслуживания или ремонта. Особую опасность представляют действия, связанные с необходимостью снятия крышки, которая предохраняет от воздействия микроволнового излучения.
6. Не пользуйтесь печью, если она не работает должным образом или сломана, до тех пор пока она не будет починена квалифицированным специалистом, подготовленным фирмой „Шарп“. Особенно важно, чтобы дверца печи закрывалась плотно и не имела следующих повреждений:  
(1) дверца не должна быть покороблена; (2) петли и защелки не должны быть сломаны или шататься; (3) уплотнения дверцы, уплотняемые поверхности и камера печи не должны иметь прогибов и деформации.
7. При извлечении продуктов из печи будьте внимательны, чтобы не зацепить предохранительные защелки дверцы посудой, одеждой или принадлежностями.
8. Во избежание ожогов всегда пользуйтесь рукавицами при обращении с посудой, содержащей горячую пищу. Большое количество тепла от продукта может передаться через посуду и вызвать ожог.
9. При повреждении сетевого шнура необходимо его заменить на специальный шнур, предоставляемый ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, УПОЛНОМОЧЕННЫМ ФИРМОЙ „ШАРП“. Шнур должен быть заменен квалифицированным специалистом, подготовленным фирмой „Шарп“.
10. Избегайте прямого попадания пара на лицо и руки.  
Медленно поднимайте дальнюю от вас часть крышки посуды или пленки для микроволнового приготовления. Осторожно открывайте воздушную кукурузу и посуду для приготовления в микроволновых печах. При этом держите их подальше от лица.
11. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не имел повреждений, не проходил под печью, а также по горячим и острым поверхностям.
12. В случае выхода из строя лампы обратитесь в торговую организацию или вызовите квалифицированного специалиста, подготовленного фирмой „Шарп“.
13. Для того, чтобы не повредить поворотный столик:
  - а. перед мытьем поворотного столика дайте ему остыть;
  - б. не помещайте горячие предметы на холодный поворотный столик;
  - в. не помещайте холодные предметы на горячий поворотный столик.
14. Прибор должен быть заземлен.
15. Не храните внутри печи продукты и иные предметы.
16. При приготовлении не допускайте соприкосновения посуды со стенками печи.
17. Пользоваться печью детям без присмотра разрешайте только в том случае, если им даны соответствующие указания, обеспечивающие безопасность пользования и понимание детьми опасности, связанной с неправильным использованием печи.
18. Этот прибор не рассчитан на использование маленькими детьми или престарелыми лицами без присмотра.
19. Необходимо следить за маленькими детьми с тем, чтобы они не играли с прибором.

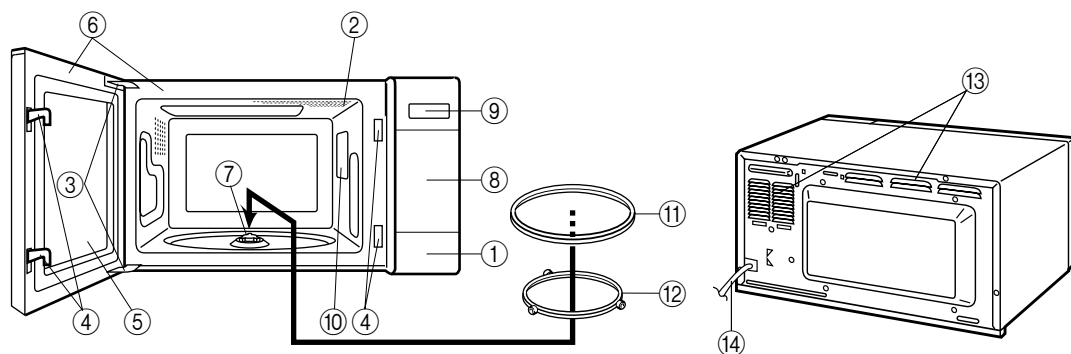
# ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

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

# ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

1. Удалите все упаковочные материалы из печи. Убедитесь в том, что печь не имеет повреждений, а именно: дверца не перекошена, прокладка на дверце не имеет повреждений, а на внутренних поверхностях печи и на дверце отсутствуют вмятины. Если Вы обнаружили одно из этих повреждений, не пользуйтесь печью до тех пор, пока она не будет проверена в ЦЕНТРЕ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, УПОЛНОМОЧЕННОГО ФИРМОЙ „ШАРП“ и отремонтирована, если это необходимо.
2. К печи прилагаются:
  - 1) тарелочка поворотного столика
  - 2) роликовый люнет
  - 3) Руководство по эксплуатации
  - 4) 2 Поваренные книги
3. Поместите роликовый люнет в центр печи и поставьте поворотный столик на роликовый люнет. Убедитесь в том, что столик и люнет расположены строго по центру и столик плотно посажен на люнет.  
**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕЧЬ БЕЗ ПОВОРОТНОГО СТОЛИКА И РОЛИКОВОГО ЛЮНЕТА.**
4. Печь не должна находиться вблизи источников тепла и пара, например, около обычной плиты. Печь должна быть установлена так, чтобы не перекрывались вентиляционные отверстия. Над печью должно иметься не менее 15 см свободного пространства.
5. Производители и дистрибьютеры не несут ответственности за повреждения печи и травмы потребителя, вызванные неправильным подключением печи к сети. Печь питается от однофазной сети переменного тока с напряжением 220 В и частотой 50 Гц.

## ОБЩИЙ ВИД ПЕЧИ



- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 1. Кнопка открывания дверцы                  | 8. Панель управления (см. стр. 4) |
| 2. Лампочка подсветки печи                   | 9. Цифровой дисплей               |
| 3. Петли дверцы                              | 10. Крышка волновода              |
| 4. Предохранительные защелки двери           | 11. Поворотный столик             |
| 5. Прозрачное окно                           | 12. Роликовый люнет               |
| 6. Изоляция дверцы и изолирующие поверхности | 13. Вентиляционные отверстия      |
| 7. Муфта                                     | 14. Сетевой шнур                  |

# РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

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

Звуковой сигнал при нажатии на кнопку свидетельствует о безошибочном вводе.

Звуковой сигнал длительностью приблизительно 2 секунды раздается также в конце цикла приготовления. Кроме того, когда требуется выполнение следующего шага приготовления, звучит 4-кратный звуковой сигнал.

## Дисплей панели управления



COOK : ПРИГОТОВ  
 DEF : РАЗМОРОЗКА  
 START : ПУСК  
 CHECK : ПРОВЕРКА  
 QTY : КОЛИЧЕСТВО  
 KG : КГ

## Сенсорная панель управления

### КЛАВИШИ „БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ“

Нажатие на клавишу позволяет приготовить или разогреть одно из блюд, указанных в 8 распространенных меню.

### КЛАВИША „БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА“

Нажатие на клавишу позволяет выбрать меню „БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА“.

### КНОПКИ С ЦИФРАМИ

Нажатием на эти кнопки обеспечивается ввод времени приготовления, ввод веса и количества продуктов.

### КЛАВИША „МОЩНОСТЬ“

•Нажатие на клавишу позволяет выбрать установку мощности микроволнового излучения. Если на клавишу не нажимать, автоматически выбирается уровень ВЫСОКИЙ.  
 •Нажатие на клавишу позволяет изменять результат приготовления при использовании автоматических режимов (функция „меньше – больше“).

### КНОПКА „СТОП/СБРОС“

•Нажатием данной кнопки осуществляется очистка во время программирования.  
 •Однократным нажатием печь останавливается во время приготовления, двукратное нажатие отменяет программу приготовления.



### КЛАВИША „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“

Нажатие на клавишу позволяет выбрать меню „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“.



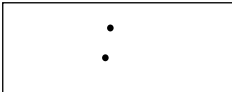
### КЛАВИША „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“

Нажатие на клавишу позволяет установить часы, таймер, блокировку от детей или режим демонстрации.

### КНОПКА „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“

•Нажатие на эту кнопку обеспечивает также пуск введенной программы.  
 •Нажатие один раз позволяет готовить 1 минуту при уровне ВЫСОКИЙ или увеличивать это время на 1 минуту при каждом нажатии на данную клавишу во время приготовления.


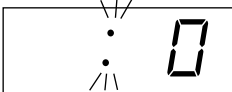


## Начало работы

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Вставьте вилку сетевого шнур в розетку электросети. Убедитесь, что дверца печи закрыта.		 Мигающие восьмерки
2	Нажмите на клавишу „СТОП/СБРОС“, так чтобы печь подала звуковой сигнал.		 Остаются только точки

## Установка часов

Часы показывают время в 12-часовом режиме.

\* Чтобы ввести время 11:34 (утра или вечера).

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите на клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“ один раз.		 Точки начинают мигать.
2	Введите правильное время путем последовательного нажатия цифровых кнопок.		
3	Нажмите на клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“ еще раз.		

При попытке ввода неправильного времени на дисплее появляется сообщение (напр. 13:45) .

Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“ и повторно введите время (напр. 1:45).

Если Вы захотите узнать текущее время во время действия режима приготовления, нажмите на клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“. Все время, пока Ваш палец будет удерживать нажатой клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“, на дисплее будет высвечиваться текущее время.

## 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

Дважды нажать кнопку „СТОП/СБРОС“.

# ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

## Приготовление при помощи таймера

Это функция приготовления вручную. Сначала нужно вводить время приготовления, затем - уровень мощности. Имеется возможность ввода времени до 99 минут 99 секунд. Есть пять различных уровней мощности:

Уровень энергии	LOW (Низкий)	M • LOW (Средний низкий)	MEDIUM (Средний)	M • HIGH (Средний высокий)	HIGH (Высокий)
Приблизительное значение в %	10%	30%	50%	70%	100%
Дисплей	10P	30P	50P	70P	100P
Примеры использования заданного уровня мощности	Поддержание в разогретом состоянии	Размораживание Размягчение масла	Запеканки	Пирожные Оладьи Ломтики Рыбные блюда	Фрукты Овощи Рис, макароны

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 собираетесь приготовить овощи за 2 минуты 30 секунд на высоком уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите желаемое время приготовления.	2 3 0	2.30 START Высветится и погаснет индикатор „START“.
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK / START	2.30 COOK Таймер начнет отсчет.

Для снижения мощности нажимайте на клавишу „МОЩНОСТЬ“, пока на дисплее не появится нужный уровень мощности.

\* Предположим, Вы хотите готовить рыбное филе 10 минут на **СРЕДНЕМ** уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите желаемое время приготовления.	1 0 0 0	10.00 START Высветится и погаснет индикатор „START“.
2	Выберите уровень мощности нажатием нужное число раз на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (для выбора среднего уровня нажмите 3 раза).	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL x 3	50P START
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK / START	10.00 COOK Таймер начнет 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.

## Приготовление путем задания последовательностей

Устройство печи позволяет задание до трех последовательностей приготовления с возможностью автоматического переключения с одного уровня мощности на другой.

\* Предположим, Вы собираетесь готовить 10 минут на СРЕДНЕМ уровне мощности, а затем 5 минут – на ВЫСОКОМ.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите нужное время приготовления.		 Высветится и погаснет индикатор „START“.
2	Выберите уровень мощности нажатием на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (для выбора СРЕДНЕГО уровня нажать 3 раза).	 x 3	
3	Для задания второй последовательности введите нужное время приготовления. (Если уровень мощности не введен, печь будет работать на высоком уровне мощности.)		
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает обратный отсчет. Когда достигается ноль,  появляется время второй последовательности и начинается новый обратный отсчет.

## Быстрое приготовление

Режим быстрого приготовления, предусмотренный в печах фирмы «Шарп», позволяет легко готовить блюда в течение 1 минуты при ВЫСОКОМ уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. В течение 3 минут после закрытия дверцы.		 Таймер начинает отсчет.







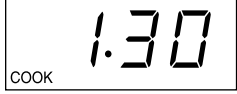


Нажмите на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“, пока желаемое время не будет отображено на дисплее. При каждом нажатии на кнопку время приготовления пищи увеличивается на 1 минуту.



## Увеличение времени в процессе выполнения программы приготовления

В процессе выполнения программы приготовления время приготовления можно увеличить с помощью клавиши „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК“.

\* Предположим, в процессе 5-минутного приготовления на СРЕДНЕМ уровне мощности Вы хотите увеличить время приготовления на 2 минуты (на данный момент остается 1 мин. 30 с)

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите нужное время приготовления.		 Высветится и погаснет индикатор „START“.
2	Выберите уровень мощности нажатием на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (для выбора СРЕДНЕГО уровня нажать 3 раза).	 x 3	
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	 x 3	 Таймер начинает обратный отсчет. 
4	Нажатием на клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ два раза увеличьте время приготовления на две минуты.	 x 2	 Таймер продолжает обратный отсчет.

# АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ

## Замечания относительно автоматических операций

- 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, пережаренным или переваренным; возможно также появление сообщения [Err].
- Если вес или количество продуктов больше или меньше указанного в руководстве, следует готовить в ручном режиме.
- При необходимости изменить типовое качество приготовления или размораживания после выбора нужного значения нажмите на клавишу „МОЩНОСТЬ“ один раз („PLUS“) для увеличения времени приготовления, а для уменьшения – два раза („LESS“). См. стр. 17.
- 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.
- Во избежание неправильного обращения с печью детьми предусмотрено, что каждую клавишу „БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ“ можно будет использовать только в течение 3 минут после завершения приготовления, закрывания дверцы или нажатия на клавишу „СТОП/СБРОС“.
- Для размораживания продуктов в количествах выше или ниже указанных в РУКОВОДСТВО ПО МЕНЮ БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА используйте режим „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“ или размораживайте вручную.
- Если при нажатии на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ включенные в программу вес или количество продуктов будут больше или меньше указанного в руководстве по меню "ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА", на дисплее появится сообщение [Err].  
Для сброса нажмите на кнопку „СТОП/СБРОС“ и введите программу повторно.
- При вводе веса округляйте число до 0,1 кг (100 г). Например, вместо 0,35 кг следует ввести 0,4 кг.

## Быстрое действие

РАЗОГРЕВ REHEAT	
Вторые Блюда Dinner Plate	Напитки Beverage
Пирог Pie	Пицца Pizza
ПРИГОТОВЛЕНИЕ COOKING	
Свежие овощи Fresh Vegetables	Замороженные овощи Frozen Vegetables
Картофель в мундире Jacket Potato	Рис/Макароны Rice/Pasta

Функция "БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ" позволяет Вам приготовить или разогреть несколько распространенных блюд. Выполняйте указания, предусмотренные в "РУКОВОДСТВЕ ПО МЕНЮ БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ" на стр. 10 и 11.

\* Предположим, Вы хотите приготовить 2 картофелины в мундире.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на клавишу „КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ“ до тех пор, пока нужное количество не высветится на дисплее (для 2 штук нажмите дважды).	Картофель в мундире Jacket Potato x 2	<p>Приблизительно после 2 сек.</p> <p>Начнется обратный отсчет времени приготовления. Печь подаст 4-кратный звуковой сигнал и остановится. Погаснет индикатор „COOK“, а индикатор „СНЕК“ высветится и погаснет.</p>
2	Откройте дверцу. Переверните картофелины. Закройте дверцу.		<p>Мигает индикатор „START“.</p>
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK / START	<p>Начнется обратный отсчет времени приготовления. Когда будет достигнут ноль, печь подаст звуковой сигнал.</p>

# Руководство по меню быстрого действия

Меню	К-во (Объект согласно нажатию на каждую клавишу „БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ“)	Начальная температура (примерная)	Порядок	Время выдерживания (в минутах)									
<b>Вторые Блюда</b> (Обеденная Тарелка)	1 порция (1 порция примерно 400 г)	+3°C из холодильника	<ul style="list-style-type: none"> <li>Накрыть пластиковой пленкой.</li> <li>После приготовления дать постоять под пленкой.</li> </ul>	2									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>МЯСО</th> <th>КАРТОФЕЛЬ</th> <th>ОВОЩИ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>175–180 г</td> <td>125 г</td> <td>100 г</td> </tr> <tr> <td>Говядина, баранина, курица, крестец</td> <td>ломтиками</td> <td>2 вида например: морковь ломтиками, цуккини, брокколи</td> </tr> </tbody> </table>	МЯСО	КАРТОФЕЛЬ	ОВОЩИ		175–180 г	125 г	100 г	Говядина, баранина, курица, крестец	ломтиками	2 вида например: морковь ломтиками, цуккини, брокколи			
МЯСО	КАРТОФЕЛЬ	ОВОЩИ											
175–180 г	125 г	100 г											
Говядина, баранина, курица, крестец	ломтиками	2 вида например: морковь ломтиками, цуккини, брокколи											
<b>„Напитки“</b> включает: чай кофе воду	1–4 чашки (1 чашка 250 мл)	+20°C комнатной температуры	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не накрывать.</li> <li>Поместить по краям поворотного столика.</li> <li>После разогрева размешать.</li> </ul>										
<b>„Разогрев пирога“</b> включает: пироги пирожки	1–4 куска (1 кусок примерно 160–200 г)	-18°C мороженые	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поместить верхней стороной вниз на поворотном столике.</li> <li>Накрыть бумажным полотенцем.</li> <li>Печь подаст звуковой сигнал и остановится. Индикатор "СЧЕСК" высветится и погаснет. Перевернуть пироги и нажать пуск для продолжения приготовления.</li> <li>После приготовления дать постоять.</li> </ul>	1 - 3									
<b>„Разогрев пиццы“</b>	1–4 куска (1 кусок примерно 90 г)	+3°C из холодильника	<ul style="list-style-type: none"> <li>Положить пиццу на поворотный столик, проложив под нее бумажное полотенце.</li> </ul>										
<b>„Свежие овощи“</b> морковь картофель бобы брюссельская капуста брокколи цветная капуста цуккини шпинат капуста	0,2–1,0 кг (0,2 кг) } жесткие овощи } овощи средней жесткости } мягкие овощи	+3°C из холодильника	<ul style="list-style-type: none"> <li>Овощи вымыть.</li> <li>Разрезать картофель на маленькие кусочки.</li> <li>Разложить на мелкой тарелке следующим образом: жесткие по краям, мягкие в центре, средней жесткости – между ними.</li> <li>Накрыть стеклянной крышкой или пластиковой пленкой.</li> <li>После приготовления перемешать, затем оставить накрытыми.</li> </ul> <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Использовать установку "БОЛЬШЕ" для картофеля.</p>	1 - 5									

Меню	К-во Объект согласно нажатию на каждую клавишу „БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ“	Начальная температура (примерная)	Порядок	Время выдерживания (в минутах)																				
„Замороженные овощи“ морковь бобы брюссельская капуста брокколи цветная капуста кукуруза зеленый горошек овощные смеси	0,2–1,0 кг (0,2 кг) жесткие овощи овощи средней жесткости мягкие овощи	-18°C мороженые	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перед приготовлением овощи (например, брокколи) разделить, насколько это возможно.</li> <li>Разложить на мелкой тарелке следующим образом: жесткие по краям, мягкие в центре, средней жесткости – между ними.</li> <li>Накрыть стеклянной крышкой или пластиковой пленкой.</li> <li>После приготовления перемешать, затем оставить накрытыми.</li> </ul>	1 - 5																				
„Картофель в мундире“ картофель (целиком)	1–10 куска (1 кусок примерно 150 г)	+20°C комнатной температуры	<ul style="list-style-type: none"> <li>Взять мытый свежий картофель.</li> <li>Проткнуть вилкой с каждой стороны.</li> <li>Разложить по краям поворотного столика.</li> <li>Печь подает звуковой сигнал и останавливается, начинает мигать индикатор „СЧЕСК“.</li> <li>Перевернуть картофель и для возобновления приготовления нажать на клавишу „ПУСК“.</li> <li>После приготовления дать постоять под алюминиевой фольгой.</li> </ul>	3 - 10																				
Рис / Макароны включает: Белый Рис Сухие Макароны	1-4 порции (1 часть, 1/2 стакана)	приблизит. +60 горячая водопроводная вода или суповой отвар	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тщательно промыть рис до чистой воды.</li> <li>Поместить в чашу из боросиликатного стекла и залить горячим суповым отваром (для риса) или горячей водопроводной водой (для риса или макарон).</li> <li>Готовить открытыми.</li> <li>Печь подает звуковой сигнал и останавливается, начинает мигать индикатор „СЧЕСК“.</li> <li>Помешать и нажать кнопку пуска для продолжения приготовления.</li> <li>После приготовления дать постоять и помешать.</li> </ul>	3 - 5																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Порция</th> <th>1 порция</th> <th>2 порции</th> <th>3 порции</th> <th>4 порции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Рис/Макароны</td> <td>1/2 стакана</td> <td>1 стакан</td> <td>1 1/2 стакана</td> <td>2 стакана</td> </tr> <tr> <td>Суповой отвар или горячая водопроводная вода для риса</td> <td>1 1/2 стакана</td> <td>2 1/2 стакана</td> <td>3 стакана</td> <td>4 стакана</td> </tr> <tr> <td>Горячая водопроводная вода для макарон</td> <td>2 стакана</td> <td>2 1/2 стакана</td> <td>3 стакана</td> <td>4 стакана</td> </tr> </tbody> </table>	Порция	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	Рис/Макароны	1/2 стакана	1 стакан	1 1/2 стакана	2 стакана	Суповой отвар или горячая водопроводная вода для риса	1 1/2 стакана	2 1/2 стакана	3 стакана	4 стакана	Горячая водопроводная вода для макарон	2 стакана	2 1/2 стакана	3 стакана	4 стакана			
Порция	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции																				
Рис/Макароны	1/2 стакана	1 стакан	1 1/2 стакана	2 стакана																				
Суповой отвар или горячая водопроводная вода для риса	1 1/2 стакана	2 1/2 стакана	3 стакана	4 стакана																				
Горячая водопроводная вода для макарон	2 стакана	2 1/2 стакана	3 стакана	4 стакана																				






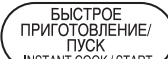

## Быстрая разморозка

БЫСТРАЯ  
РАЗМОРОЗКА  
EXPRESS DEFROST


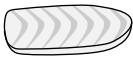


1. Рыбное филе
2. Куриное филе
3. Сосиски/  
Мясной Фарш

Быстрая разморозка обеспечивает быстрое размораживание мяса трех типов плотности. Подробности указаны в руководстве по меню быстрая разморозка на стр. 13.

\* Предположим, Вы хотите разморозить 0,5 кг куриного филе.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на клавишу „БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА“, пока на дисплее не появится нужный номер меню (в случае куриного филе нажмите дважды).	 x 2	
2	Нажмите на клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		  Начинается обратный отсчет времени размораживания. Когда раздается 4-кратный звуковой сигнал, печь останавливается. Мигает индикация „CHECK“.
3	Откройте дверцу. Продукт переверните и перераспределите. Размороженные части оберните. Закройте дверцу.		  Высветится и погаснет индикатор „START“.
4	Нажмите на клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		  Обратный отсчет времени размораживания продолжается. По достижении нуля раздается звуковой сигнал.

## Руководство по меню быстрая разморозка

No.	Меню	К-во (кг)	Порядок	 Время выдерживания (в минутах)
1	Рыбное филе 	0,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поместить рыбное филе на подставку для размораживания.</li> <li>• Печь подаст звуковой сигнал и остановится. Индикатор „СНЕСК“ высветится и погаснет. Перевернуть и разделить на куски.</li> <li>• Нажать пуск для продолжения размораживания.</li> <li>• По истечении времени размораживания дать постоять под алюминиевой фольгой.</li> </ul>	5
2	Куриное филе 	0,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поместить куриное филе на подставку для размораживания.</li> <li>• Печь подаст звуковой сигнал и остановится. Индикатор „СНЕСК“ высветится и погаснет. Перевернуть и разделить на куски.</li> <li>• Нажать пуск для продолжения размораживания.</li> <li>• По истечении времени размораживания дать постоять под алюминиевой фольгой.</li> </ul>	5
3	Сосиски/ Мясной Фарш 	0,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поместить сосиски / мясной фарш на подставку для размораживания.</li> <li>• Печь подаст звуковой сигнал и остановится, индикатор „СНЕСК“ высветится и погаснет. Удалить замороженные порции фарша, перевернуть и прикрыть края полосками фольги.</li> <li>• Нажать пуск для продолжения размораживания.</li> <li>• По истечении времени размораживания дать постоять под алюминиевой фольгой.</li> </ul>	5

### ПРИМЕЧАНИЕ

1. При размораживании фарша разделить его на плоские одинаковые по размеру куски.
2. Кусочки рыбного филе, куриного филе и сосиски следует замораживать отдельно в один слой, а в случае необходимости использовать пластиковые прокладки для разделения слоев.
3. Будет удобно, если продукт помещен в упаковку, на которой указан его вес.










## Простая разморозка

ПРОСТАЯ  
РАЗМОРОЗКА  
EASY DEFROST

Простая разморозка обеспечивает автоматический расчет мощности микроволнового излучения и времени размораживания.

Подробности указаны в руководстве по меню простая разморозка на стр. 15.

\* Предположим, вы хотите разморозить кусочки курицы весом 1,0 кг.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте клавишу „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“ до тех пор, пока номер нужного меню не высветится на дисплее (в случае кусочков куриного филе нажмите четыре раза).	 x 4	 Мигает индикатор „КГ“.
2	С помощью кнопок с цифрами введите вес.		 Высветится и погаснет индикатор „START“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени размораживания. Когда раздастся 4-кратный звуковой сигнал, печь останавливается. Мигает индикация „CHECK“.
4	Откройте дверь. Переверните кусочки и перераспределите их. Размороженные части оберните. Закройте дверцу.		 Высветится и погаснет индикатор „START“.
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Будет продолжаться обратный отсчет времени размораживания. Когда будет достигнут ноль, печь подаст звуковой сигнал.

# Руководство по меню простая разморозка

№.	Продукт	Допустимый вес	Порядок действий
1	Кусок мяса Отбивная	0,1 - 3,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закрывать тонкие концы отбивной или куска мяса фольгой.</li> <li>• Продукты с более тонкими частями поместить в центре в один слой на мелком блюде. Попытаться, как можно скорее, разделить смёрзшиеся куски.</li> <li>• Печь подаст звуковой сигнал и остановится, индикатор „СНЕСК“ высветится и погаснет. Удалить размороженные куски, перевернуть продукт, перераспределить и обернуть размороженные части оставшихся кусков.</li> <li>• Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“.</li> <li>• По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут.</li> </ul>
			
	Фарш Свинина/говядина	0,1 - 3,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Замороженный мясной фарш положить на мелкую тарелку. Прикрыть края фарша.</li> <li>• Печь подаст звуковой сигнал и остановится, индикатор „СНЕСК“ высветится и погаснет. Удалить размороженные части мясного фарша, перевернуть продукт и прикрыть края полосками фольги.</li> <li>• Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“.</li> <li>• По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 10–30 минут.</li> </ul>
			
2	Жареное мясо Свинина/говядина Молодая баранина	0,5 - 3,0 кг 0,5 - 2,5 кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прикрыть кость и край полосками фольги шириной около 2,5 см.</li> <li>• Поместить мясо по возможности постной частью вверх на мелкую тарелку.</li> <li>• Печь подаст звуковой сигнал и остановится, индикатор „СНЕСК“ высветится и погаснет. Перевернуть продукт и обернуть размороженные части.</li> <li>• Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“.</li> <li>• По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–60 минут.</li> </ul>
			
3	Птица	1,0 - 4,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вынуть продукт из упаковки. Обернуть кончики крылышек и ножек фольгой.</li> <li>• Поместить грудкой вниз на мелкую тарелку.</li> <li>• Печь подаст звуковой сигнал и остановится, индикатор „СНЕСК“ высветится и погаснет. Перевернуть продукт и обернуть размороженные части.</li> <li>• Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“.</li> <li>• По истечении всего времени размораживания дать продукту постоять под алюминиевой фольгой на 5–50 минут.</li> </ul> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> После того, как продукт постоит, если необходимо, удалить внутренности и промыть птицу в холодной воде.</p>
			
4	Кусочки курицы	0,1 - 3,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обернуть открытую кость фольгой.</li> <li>• Положить кусочки курицы на мелкую тарелку.</li> <li>• Печь подаст звуковой сигнал и остановится, индикатор „СНЕСК“ высветится и погаснет. Удалить все размороженные куски, перевернуть продукт и обернуть размороженные оставшихся кусков.</li> <li>• Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“.</li> <li>• По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–15 минут.</li> </ul>
			

Продукты, не указанные в данной таблице, могут размораживаться в режиме „СРЕДНИЙ НИЗКИЙ“.

## ПРИМЕЧАНИЕ

1. При размораживании фарша разделить его на плоские одинаковые по размеру куски.
2. Кусочки курицы, мяса и отбивные замораживать отдельно друг от друга в один слой. Если необходимо, используйте пластиковые прокладки для разделения слоев. Это гарантирует равномерное размораживание.
3. Будет удобно, если продукт помещен в упаковку, на которой указан его вес.



## ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

### Функция „меньше-больше“




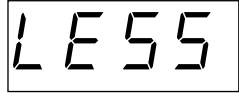
Время приготовления в меню автоматического приготовления рассчитано на наиболее распространенный вкус. Для изменения времени приготовления в соответствии с индивидуальными предпочтениями достаточно нажать на клавишу „МОЩНОСТЬ“. Для увеличения времени приготовления нажмите один раз („PLUS“), а для уменьшения – два раза („LESS“).

С помощью функции „меньше – больше“ время приготовления регулируется при использовании следующих функций:

- БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ
- БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА
- ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА




#### (1) БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ

\* Предположим, Вы хотите разогреть 1 стакан напитка за время, меньшее, чем при стандартной установке.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите на клавишу „НАПИТКИ“ один раз.	 x 1	 - К-ВО
2	Не позже чем через 2 секунды нажмите на клавишу „МОЩНОСТЬ“ два раза.	 x 2	

#### (2) БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА, ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА

\* Предположим, Вы собираетесь разморозить 1,0 кг курицы кусочками („ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“) за время, большее чем при стандартном режиме.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите на клавишу „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“ четыре раза в случае кусочков куриного филе.	 x 4	 - КГ
2	С помощью кнопок с цифрами введите вес.	 	 - КГ
3	Нажмите на клавишу „МОЩНОСТЬ“ один раз.	 x 1	
4	Нажмите на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 COOK DEF.

В случае выбора меню функции „БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА“, используйте клавишу „БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА“ вместо клавиши „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“ в пункте 1 и выполняйте действия до пункта 3.

## Таймер

Эта функция используется в общих целях, например:

для контроля за временем приготовления яиц вкрутую на газовой или электрической плите по часам;

для контроля за временем выдержки готовящегося блюда в соответствии с рекомендациями.

Имеется возможность ввода любого времени до 99 минут 99 секунд. Для сброса показаний таймера во время обратного отсчета достаточно нажать кнопку „СТОП/СБРОС“, и на дисплее вновь появится текущее время.

\* Предположим, Вы хотите выставить таймер на 3 минуты для варки яиц на плите.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите нужное время.		
Когда вода в кастрюле с яйцом закипит, можно включать таймер.			
2	Нажмите на клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“.		 Таймер начинает обратный отсчет. При достижении нулевого значения раздается звуковой сигнал.

## Блокировка от детей

Если печь будет случайно включена при отсутствии продуктов/жидкости во внутренней полости, она может получить повреждение.

Для предотвращения случайностей подобных этой, для Вашей печи предусмотрена функция „БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ“, которую можно установить, когда печь не используется.

Для установки функции „БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ“ нажмите клавишу ТАЙМЕР/ЧАСЫ, и нажмите клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“, и удерживайте в течение 3 секунд. На дисплее появится сообщение

В этот момент будет заблокирована ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ, и каждый раз при нажатии любой клавиши на дисплее будет высвечиваться сообщение „LOCK“.

Для снятия блокировки с панели управления нажмите клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“, и клавишу „СТОП/СБРОС“. На дисплее будет высвечиваться текущее время, а печь будет готова к использованию.

## Режим демонстрации

Данная функция предназначена главным образом для использования в торговых точках, а также она позволит Вам попрактиковаться в выполнении ключевых действий.

Для демонстрации нажмите клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“, и нажмите клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“, и удерживайте в течение 3 секунд. На дисплее появится сообщение . Действия по приготовлению в этот момент могут быть продемонстрированы без включения питания печи. Например, нажмите клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ и на дисплее будут высвечиваться индикация и обратный отсчет до нуля со скоростью в десять раз превышающей настоящую. Когда таймер достигнет нуля, на дисплее появится сообщение .

Для отмены нажмите клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“ и клавишу „СТОП/СБРОС“.

## Сигнализация

Печь оснащена функцией сигнализации. Если продукты после приготовления оставить в печи, через 2 минуты раздается 3-кратный звуковой сигнал.

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

# 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.

**ЧИСТИТЕ ПЕЧЬ С РЕГУЛЯРНЫМИ ИНТЕРВАЛАМИ** - Держите печь чистой или может иметь место повреждение ее поверхности. Это может оказать неблагоприятное действие на долговечность прибора и может привести в результате к опасной ситуации.

## Внешняя сторона:

Внешний кожух корпуса следует мыть теплой водой с мягким мылом, а затем вытирать насухо тканью. Избегайте использования жестких абразивных моющих средств.

## Дверца:

Для удаления пятен и брызг часто протирайте влажной тканью дверцу и окно с обеих сторон, уплотнения дверцы и прилегающие части. Не применяйте абразивные чистящие средства.

## Панель управления:

Протирайте панель мягкой тканью, слегка смоченной водой.

Не используйте для чистки щетки и химические чистящие средства. Не используйте для чистки большое количество воды.

## Внутренние стенки:

Для очистки внутренних поверхностей протирайте их мягкой тканью, смоченной теплой водой по гигиеническим соображениям. После работы печи для удаления брызг от продуктов на крышке волновода протирайте ее мягкой влажной тканью. Возможен перегрев брызг на крышке с последующим появлением дыма и воспламенением. Крышку волновода не снимайте. **НЕ ПРИБЕГАЙТЕ К ОЧИСТКЕ КАКОЙ-ЛИБО ЧАСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ПРОМЫШЛЕННЫМИ СРЕДСТВАМИ ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЕЧЕЙ, АБРАЗИВНЫМИ И ГРУБЫМИ ЧИСТЯЩИМИ СРЕДСТВАМИ, А ТАКЖЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ МОЧАЛКАМИ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ НАНОСИТЬ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ ИЗ БАЛЛОНЧИКА НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ПЕЧЬ.** Не используйте слишком большое количество воды. После очистки печи обязательно удалите всю воду мягкой тканью.

## Поворотный столик, роликовый люнет:

Вымойте слабым мыльным раствором, а затем вытрите насухо.

# ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА

Проведите следующую проверку:

1. Горит ли дисплей? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
2. Горит ли лампочка при открытой двери? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
3. Найдите стакан воды (около 250 мл) в стеклянный мерный стакан, поставьте его в печь и плотно закройте дверцу. Если дверца закрыта плотно, лампочка погаснет. 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. Высвечивается ли индикатор „СООК“? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
  - д. Был ли слышен звуковой сигнал и погас ли индикатор „СООК“ спустя одну минуту? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
  - е. Был ли слышен звуковой сигнал спустя одну минуту? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_

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

Если и розетка, и пробки исправны, свяжитесь с ближайшим центром технического обслуживания фирмы „Шарп“.

## ПРИМЕЧАНИЕ.

1. Если отсчет времени на дисплее идет очень быстро, проверьте демонстрационный режим. (Подробности см. на стр. 17.)
2. Если Вы будете готовить пищу в течение более 40 минут при высокой мощности HIGH, мощность излучения микроволн уменьшится автоматически для того, чтобы избежать переваривания.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока:	одиночная фаза, 220 В, 50 Гц
Потребляемая мощность переменного тока	1,6 кВт
Выходная мощность	1100 Вт* (Порядок проведения испытания МЭК)
Сверхвысокая частота:	2450 МГц** (Класс В, Группа 2)
Габаритные размеры:	520 мм (ширина) x 302 мм (высота) x 426 мм (глубина)
Размеры внутренней камеры:	374 мм (ширина) x 227 мм (высота) x 399 мм (глубина)***
Емкость печи:	34 литров (1.2 фут <sup>3</sup> )***
Равномерность приготовления:	обеспечивается применением поворотного столика (Ø335 мм)
Масса:	приблизительно 17 кг

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

\*\* Это классификация оборудования ISM (промышленного, научного и медицинского), описание которого приводится в международном стандарте CISPR11.

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