

SHARP®

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВЕРХНИМ,
НИЖНИМ ГРИЛЕМ И РЕЖИМОМ ДУХОВКИ

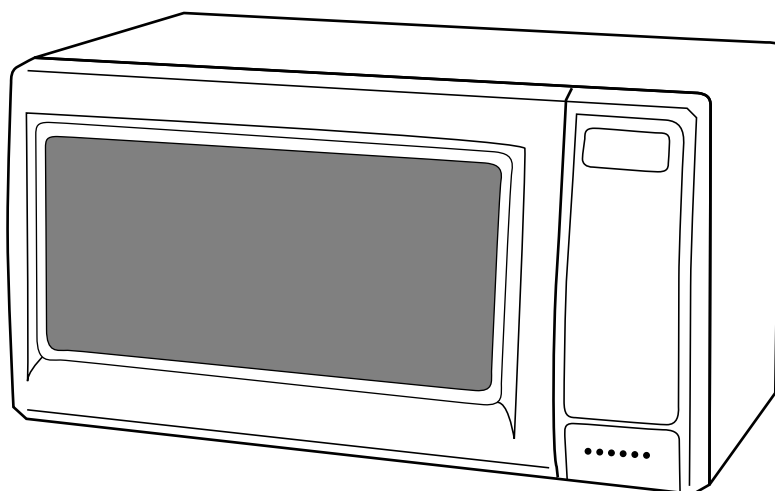
MICROWAVE OVEN WITH TOP & BOTTOM GRILLS
AND CONVECTION

HR

МОДЕЛЬ
MODEL

R-870B

Руководство по эксплуатации и рецепты
OPERATION MANUAL



СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ	
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	5
Примеры индикации русских букв	6
Примеры индикации русских слов	6
Перед работой	7
Начало работы	7
Стоп/Сброс	7
Для отмены программы во время приготовления	7
Нагрев печи без продуктов в ней	7
Установка часов	8
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ	9
Полезные советы	9
Приготовление при помощи таймера	10
Приготовление путем задания последовательностей	11
Быстрое приготовление	11
Медленное приготовление	12
Приготовление в духовке	13
Разогрев духовки	15
Режимы „ГРИЛЬ“	16
Смешанный режим	17
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ	19
Замечания относительно автоматических операций	19
Хрустящая закуска	20
Пицца	22
Авто-гриль	24
Авто-жарение	26
Авто-выпечка	28
Сенсорное приготовление риса	31
Сенсорный разогрев пиццы	33
Сенсорное приготовление блюд на пару	34
Простая разморозка	36
ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ	38
Функция „справка“	38
Сигнализация	40
Функция „меньше-больше“	41
Регулирование времени в ходе приготовления	41
УХОД ЗА ПЕЧЬЮ	42
ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА	43
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	43

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-5
Before Operating	E-6
Getting Started	E-6
Stop/Clear	E-6
To Cancel a Programme During Cooking	E-6
Heating without Food	E-6
Clock Setting	E-7
Manual Operations	E-8
Microwave Cooking Techniques	E-8
Microwave Time Cooking	E-9
Sequence Cooking	E-10
Instant Cook	E-10
Slow Cook	E-11
Convection Cooking	E-12
Preheating	E-14
Grill Cooking	E-15
Mix Cooking	E-16
Automatic Operations	E-18
Notes for Automatic Operations	E-18
Crispy Snack	E-19
Pizza	E-21
Auto Grill	E-23
Auto Roast	E-25
Auto Bake	E-27
Sensor Rice Cook	E-30
Sensor Reheat Dish	E-32
Sensor Steam Menu	E-33
Easy Defrost	E-35
Other Convenient Features	E-37
Help Feature	E-37
Alarm	E-39
Less/More Setting	E-40
Adjust Time During Cooking	E-40
Care and Cleaning	E-41
Service Call Check	E-42
Specifications	E-42

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ
МОДЕЛЬ R-870В ШАРП
сертифицирована Компанией ГОСТ-АЗИЯ,
официальным представителем ГОССТАНДАРТА России
(Регистрационный номер в Госреестре – РОСС SG.0001.11.BZ02)

МОДЕЛЬ R-870В ШАРП
соответствует требованиям
нормативных документов:

по безопасности – ГОСТ 27570.14-88
/ МЭК 335-2-6-1986, ГОСТ Р МЭК
335-2-25-1994 / МЭК 335-2-25-1988
по ЭМС – ГОСТ 23450-83, нормы
ГКРЧ 5Б-80

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

In accordance with Article 5 of the Russian Consumer Rights Protection Law and the Russian Federation Government Decree № 720 dated June 16, 1997, the lifetime for this product is established as 7 years from the date of production, provided this product is used in full conformity with its instruction manual and the applicable technical standards.

Name of the Manufacturing country: Produced in Thailand

Name of the Manufacturing firm: Sharp Corporation

Legal address of the manufacture:


22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japan

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Ознакомьтесь со всеми указаниями до начала использования прибора.

1. Сразу после приготовления не дотрагивайтесь до печи в области лампы. Когда лампа горит, эти части нагреваются.
2. Всегда, когда на дисплее горят символы верхнего или нижнего нагревательного элемента либо режима духовки, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, дверца, корпус снаружи, камера печи и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреты. Во избежание ожога пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.
3. 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 пережаривайте масло или жир; температуру масла контролировать невозможно;
 - г. если продукты или посуда, находящиеся в печи, раскалились или стали дымить, откройте дверцу печи, выключите печь, отключите сетевой шнур или обесточьте сеть, вывернув пробки или отключив рубильник;
 - д. при использовании разовых емкостей из пластмассы, бумаги или других горючих материалов периодически смотрите, что происходит в печи.
4. Для уменьшения вероятности взрыва или резкого закипания:
 - а. не помещайте в печь герметичные емкости; бутылочки с детским питанием, закрытые винтовыми крышками или сосками, являются такими герметичными сосудами;
 - б. 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.
5. Эта печь должна использоваться только для приготовления пищи в домашних условиях и не пригодна для коммерческого использования, а также для использования в лаборатории.
6. Никогда не готовьте в печи, если между дверью и корпусом печи зажат какой-нибудь предмет.
7. Не пробуйте отрегулировать или починить печь самостоятельно. Печь должна регулироваться или ремонтироваться квалифицированным техником по обслуживанию, подготовленным фирмой „Шарп“.
8. Никогда 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 повреждений. А именно: (1) дверца не должна быть покороблена; (2) петли и защелки не должны быть сломаны или шататься; (3) прокладка и поверхность контакта с прокладкой не должны иметь повреждений.
9. При извлечении продуктов из печи будьте внимательны, чтобы не зацепить предохранительные защелки дверцы посудой, одеждой или принадлежностями.
10. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не имел повреждений, не проходил под печью, а также по горячим и острым поверхностям.
11. Никогда не кладите сетевой шнур на печь, если на дисплее горят символы верхнего или нижнего нагревательного элемента либо режима духовки.
12. При повреждении сетевого шнура необходимо его заменить на новый специальный шнур, предоставляемый центром технического обслуживания фирмы „Шарп“. Шнур подлежит замене квалифицированным техником по обслуживанию, подготовленным фирмой „Шарп“.
13. В случае выхода из строя лампы обратитесь к своему агенту или вызовите квалифицированного специалиста, подготовленного фирмой „Шарп“.
14. 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 микроволнового приготовления. При этом держите их подальше от лица.
15. Не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям, поскольку они могут быть сильно нагреты.
16. Не ставьте никаких предметов на внешний корпус печи.
17. При приготовлении не допускайте соприкосновения посуды со стенками печи.
18. Не храните внутри печи продукты и иные предметы.
19. 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.
20. Этот аппарат не рассчитан на использование маленькими детьми и немощными людьми без присмотра других лиц.
21. Необходимо следить за маленькими детьми с тем, чтобы они не играли с аппаратом.

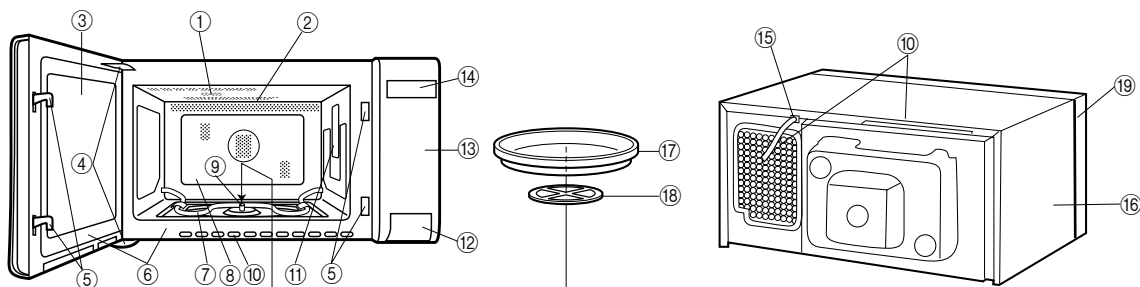
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

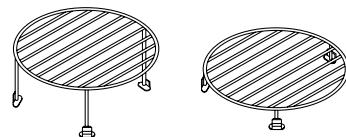
1. Удалите все упаковочные материалы из печи. Убедитесь в том, что печь не имеет повреждений, а именно: дверца не перекошена, прокладка на дверце не имеет повреждений, а на внутренних поверхностях печи и на дверце отсутствуют вмятины. Если Вы обнаружили одно из этих повреждений, не пользуйтесь печью до тех пор, пока она не будет проверена в ЦЕНТРЕ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ фирмы ШАРП и отремонтирована, если это необходимо.
2. 1) поворотный столик 5) поваренная книга (для приготовления блюд в микроволновом режиме)
2) подставка под поворотный столик 6) поваренная книга (для приготовления блюд в духовке)
3) низкая подставка 7) поваренная книга русских блюд (на русском языке)
4) высокая подставка 8) инструкция по эксплуатации
3. С учетом возможности нагрева дверцы во время приготовления и во избежание случайного ее касания взрослыми и детьми, печь следует расположить таким образом, чтобы она находилась на высоте не менее 80 см от пола.
Не следует подпускать к печи детей во избежание получения ими ожога.
4. Убедитесь в том, что нижний нагревательный элемент находится в самом нижнем положении, как показано на иллюстрации „Общий вид печи“ на стр. 3 (не трогать и не двигать нижний нагревательный элемент, когда он сильно нагрет). Придайте подставку под поворотный столик к валу электродвигателя поворотного столика, расположенного на нижней поверхности ёмкости печи. Установите поворотный столик на подставку. Убедитесь в том, что поворотный столик и подставка расположены по центру и сцеплены друг с другом. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не допускается работа печи без поворотного столика и подставки.
5. 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 40 см свободного пространства. Печь не рассчитана на использование в стене или в шкафу.
6. 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.
7. **ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.**

ОБЩИЙ ВИД ПЕЧИ



1. Лампочка подсветки печи (горит во время приготовления)
2. Верхний нагревательный элемент (гриля)
3. Прозрачное окно
4. Петли дверцы
5. Предохранительные защелки дверцы
6. Изоляция дверцы и изолирующие поверхности
7. Нижний нагревательный элемент (гриля)
8. Ёмкость печи
9. Вал электродвигателя поворотного столика
10. Вентиляционные отверстия
11. Крышка волновода
12. Кнопка открытия дверцы
13. Сенсорная панель управления
14. Цифровой дисплей
15. Сетевой шнур
16. Внешний корпус
17. Поворотный столик
18. Подставка под поворотный столик
19. Вентиляционная щель

Металлические подставки – высокая и низкая
Предназначены для режимов жарки, смешанного, духовки и рекомендуемых автоматических операций.



ОСТОРОЖО:

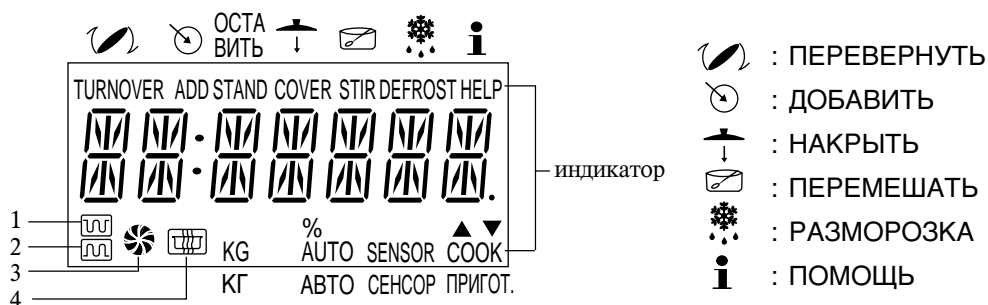
Всегда, когда на дисплее горят символы верхнего или нижнего нагревательного элемента либо режима духовки, принадлежности печи сильно нагреты. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

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



1. Индикатор верхнего нагревательного элемента
Горит при использовании верхнего нагревательного элемента.
2. Индикатор нижнего нагревательного элемента
Горит при использовании нижнего нагревательного элемента.
3. Индикатор режима духовки.
Горит во время приготовления в режиме духовки.
4. Индикатор микроволнового режима
Горит при использовании микроволнового режима.

Сенсорная панель управления

КНОПКА „ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА“

Нажатием на эту кнопку обеспечивается выбор меню из 5 распространенных легких закусок.

КНОПКА „АВТО-ЖАРЕНИЕ“

Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 3 распространенных жареных блюд.

КНОПКА „АВТО-ГРИЛЬ“

Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 3 распространенных гриль блюд.

КНОПКА „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“

Нажатие на эту кнопку используется для приготовления риса, рисового отвара и каши.

КНОПКИ „БОЛЬШЕ“ (▲) и „МЕНЬШЕ“ (▼)

Нажатие на эти кнопки используется для регулирования результата приготовления путем изменения его времени с шагом в одну минуту в ходе приготовления, а также для увеличения и уменьшения времени приготовления при вводе программы для выполнения автоматических операций.

КНОПКА „ГРИЛЬ“

Используется для выбора режима „ГРИЛЬ“.

КНОПКА „ДУХОВКА“

Используется для выбора режима духовки и температуры для него.

КНОПКА „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“

Нажатием на эту кнопку обеспечивается медленное и более длительное приготовление.

КНОПКИ С ЦИФРАМИ

Нажатием на эти кнопки обеспечивается ввод времени приготовления, 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 „ЧАСЫ“

Нажатием этой кнопки достигается установка времени на часах.



КНОПКА „ПИЦЦА“

Нажатием на эту кнопку обеспечивается выбор меню из 3 вариантов пиццы.

КНОПКА „АВТО-ВЫПЕЧКА“

Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 3 распространенных видов выпечки.

КНОПКА „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА НА ПАРУ“

Нажатие на эту кнопку используется для приготовления на пару рыбы, мяса и клёцек.

КНОПКА „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗОГРЕВ ПИЩИ“

Нажатием на эту кнопку обеспечивается разогрев мясных и т. п. блюд, супов, напитков и хлеба.

КНОПКА „СПРАВКА“

Нажатием на эту кнопку достигается выбор следующих функций: автопуск, защита от детей, демонстрационный и языковой режимы. Нажатие на эту кнопку позволяет получить информацию о приготовлении.

КНОПКА „СМЕШАННЫЙ“

Используется для выбора режима „СМЕШАННЫЙ“

КНОПКА „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“

Используется для разогрева духовки перед приготовлением.

КНОПКА „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“

Нажатием на эту кнопку обеспечивается разморозка мяса после ввода веса.

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“

Однократное нажатие позволяет готовить блюдо 1 минуту при высоком уровне мощности, а также увеличивать время приготовления на 1 минуту при каждом ее нажатии во время приготовления. Нажатие на эту кнопку обеспечивает также пуск введенной программы.

Примеры индикации русских букв

Буква	А	Б	В	Г	Д	Е	Ё	Ж	З	И	Й
Индикация											
Буква	К	Л	М	Н	О	П	Р	С	Т	У	Ф
Индикация											
Буква	Х	Ц	Ч	Ш	Щ	Ъ	Ы	Ь	Э	Ю	Я
Индикация											

Примеры индикации русских слов

Слово	ВЫБРАТЬ	МЕНЮ
Индикация		

Слово	ЗАЩИТА	ОТ	ДЕТЕЙ
Индикация			

Слово	ЦЫП-	ЛЕНОК	ГРИЛЬ
Индикация			

Слово	ИНФОРМА	ЦИЯ О	КНОПКАХ
Индикация			

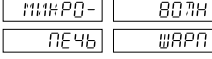


Слово	НАЖАТЬ	НУЖНУЮ	КНОПКУ
Индикация			

Слово	НАЖАТЬ3	НАЖАТЬ4
Индикация		

Перед работой

- * Функция **ВЫВОДА ИНСТРУКЦИЙ** на дисплей выставлена (запрограммирована) изготовителем на русский язык.
Инструкции появляются на дисплее для помощи при вводе программ.
В этом руководстве инструкции приводятся в сокращенном виде.
- * Вывод инструкций на дисплей возможен на русском, английском и малайском языках.
Описание переключения с одного языка на другой см. на стр. 40.

Начало работы

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Подключите печь к сети. Убедитесь, что дверца печи закрыта.		
2	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“ так, чтобы раздался звуковой сигнал.		 Остаются только точки.

Стоп/Сброс

Кнопка „СТОП/СБРОС“ используется для:

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



Для отмены программы во время приготовления

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

Нагрев печи без продуктов в ней

В начале приготовления в режимах „ГРИЛЬ“, „СМЕШАННЫЙ“, „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“, „ДУХОВКА“ и автоматических операций (кроме „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ и „ПРОСТОЙ РАЗМОРОЗКИ“) возможно появление на некоторое время дыма и запаха, но это не является неисправностью.



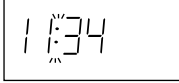

Для устранения причины появления дыма и запаха перед первым использованием и после чистки печи поставьте ее работать на 20 минут в режиме жарки.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Убедитесь, что в печи нет продуктов. Нажмите кнопку „ГРИЛЬ“.	 x 3	
2	Введите время жарки (20 мин).		 Мигает индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. ВНИМАНИЕ: Во время работы возможно появление легкого дыма и запаха. В этом случае откройте окна или включите в помещении вентилятор.		 Таймер начинает обратный отсчет. По достижении им нулевого значения все индикаторы гаснут и на дисплее появится индикация  . Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи.
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.		

Установка часов

Часы показывают время в 12-часовом режиме.

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку „ЧАСЫ“.		 Точки начинают мигать.
2	Введите правильное время путем последовательного нажатия цифровых кнопок.		
3	Снова нажмите кнопку „ЧАСЫ“.		

При попытке ввода неправильного времени (напр. 13:45) на дисплее появляется сообщение 00:00:00.

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

Работа часов печи зависит от частоты источника питания. В некоторых регионах с меняющейся частотой тока часы могут спешить или отставать. Рекомендуется периодически корректировать время на часах. Если Вы захотите узнать текущее время во время приготовления или в режиме таймера, нажмите кнопку „ЧАСЫ“. Пока Вы будете держать нажатой кнопку „ЧАСЫ“, на дисплее будет высвечиваться текущее время.

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

<u>Правильное расположение продукта</u>	Располагайте продукт на тарелке наиболее толстой частью вверх.
<u>Следите за временем приготовления</u>	Готовьте продукт минимально указанное время. Увеличивайте время приготовления в случае необходимости. Сильно пережаренный продукт может задымиться или загореться.
<u>Накрывайте продукт во время приготовления</u>	Выберите предлагаемые средства: специальный бумажный пакет или бумажное полотенце, пленку, для микроволновой печи, крышку для микроволновой посуды. Накрыв продукт, Вы предотвратите разбрызгивание. Кроме того, продукт приготовится равномерно. Накрывая продукт, Вам легче будет содержать печь в чистоте.
<u>Защищайте продукт</u>	Защищайте тонкие участки мяса и птицы гладкими кусочками алюминиевой фольги, что не даст им приготовиться быстрее плотных и толстых участков.
<u>Помешивайте продукт</u>	Если возможно, один-два раза по направлению от края посуды к центру помешайте продукт во время приготовления.
<u>Переворачивайте продукт</u>	Переворачивайте во время приготовления такие продукты, как цыплята и гамбургеры, для ускорения приготовления.
<u>Перекладывайте продукт</u>	Переложите такие продукты, как фрикадельки, по истечении времени приготовления верхней частью вниз, а также переместите их от центра посуды к краю.
<u>Выдерживайте продукт</u>	После приготовления выдержать продукт в течение необходимого времени. Выньте продукт из печи и помешайте, если возможно. Накройте продукт на время выдержки, что позволит ему полностью приготовиться и при этом не подгореть.
<u>Проверяйте степень готовности продукта</u>	Убедитесь в том, что присутствуют признаки того, что температура приготовления была достигнута. Таковыми признаками являются: – пар поднимается равномерно со всей поверхности продукта, а не только с краёв; – суставы ножек птицы двигаются легко; – свинина и мясо птицы не имеют розового оттенка; – рыба не прозрачная и легко расслаивается вилкой.
<u>Конденсация</u>	Конденсация является нормальной составляющей микроволнового приготовления. Количество влаги в продукте влияет на влажность в печи. Накрытый продукт обычно не приводит к появлению такого количества конденсата, как открытый. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия не были закрыты.
<u>СВЧ-устойчивая пленка</u>	При приготовлении продуктов с высоким содержанием жира не допускайте соприкосновения пленки с продуктом, поскольку она может расплавиться.
<u>СВЧ-устойчивая пластмассовая посуда</u>	Некоторые виды СВЧ-устойчивой пластмассовой посуды не пригодны для приготовления продуктов с высоким содержанием жира и сахара.

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%
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 хотите готовить 10 минут при высоком уровне мощности в режиме приготовления при помощи таймера.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите желаемое время приготовления.		 Мигает индикатор „COOK“.
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начнет отсчет.

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

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Выберите уровень мощности нажатием нужное число раз на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (для выбора среднего уровня нажмите 3 раза).		
2	Введите желаемое время приготовления.		 Мигает индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 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“.



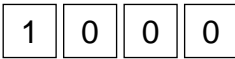








Пока вы касаетесь пальцем данной кнопки, на дисплее будет высвечиваться уровень мощности.

Приготовление путем задания последовательностей

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



Обратите внимание на то, что перед вводом последовательности приготовления нужно ввести уровень мощности.

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажатием на кнопку „МОЩНОСТЬ“ введите нужный уровень мощности (в случае среднего уровня нажмите три раза).	 x 3	
2	Введите нужное время приготовления.		 Мигает индикатор „COOK“.
3	Для задания второй последовательности выберите режим микроволнового приготовления и уровень мощности. (Для уровня „ВЫСОКИЙ“ нажмите кнопку „МОЩНОСТЬ“ 1 раз.)	 x 1	
4	Введите нужное время приготовления.		 Мигает индикатор „COOK“.
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает отсчет. Когда достигается ноль,  отсчет возобновляется для новой последовательности.

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 1 минуты после закрытия дверцы.		 Таймер начинает отсчет.

Нажимайте на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“, пока желаемое время не будет отображено на дисплее.

При каждом нажатии на кнопку время приготовления пищи увеличивается на 1 минуту.


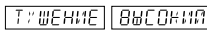
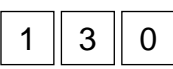



Медленное приготовление

Функция „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ предназначена для продуктов, которые готовятся дольше обычного, например, тушеные блюда, супы. Функция „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ имеет два режима: „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СИЛЬНОЕ“ и „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СЛАБОЕ“. При регулировании времени вручную максимальное время приготовления – 2 часа как при сильном, так и при слабом режиме.

Для выбора режима „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СИЛЬНОЕ“ нажмите на кнопку „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ один раз.

Для выбора режима „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СЛАБОЕ“ нажмите на кнопку „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ два раза.

* Предположим, что вы хотите тушить курицу в режиме „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СИЛЬНОЕ“ 1 час 30 минут.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Один раз нажмите на кнопку „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“.	 x 1	
2	Введите нужное время приготовления.		 Мигает индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По истечении времени приготовления звучит отчетливый сигнал. Все индикаторы гаснут. На дисплее опять появляется текущее время.

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Если в ходе приготовления Вам нужно проверить готовность продуктов, можно открыть дверцу печи, нажав один раз на кнопку „СТОП/СБРОС“, проверить и помешать. Затем закрыть дверцу и для возобновления приготовления нажать на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.
2. Комбинированное использование режимов „СИЛЬНОЕ“ и „СЛАБОЕ“ возможно не более чем в 2 стадии. Комбинированное использование функции „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ и других функций приготовления невозможно.
3. Подсказку по приготовлению можно получить, когда на дисплее горит индикатор „HELP“. См. стр. 40.
4. Эту функцию можно использовать вместе с функцией „Автопуск“. См. стр. 38.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для того, чтобы лучше приготовить блюдо, всегда старайтесь:

1. разрезать компоненты на небольшие кусочки;
2. добавлять соответствующую жидкость (напр., воду, соус) и стараться, чтобы компоненты находились в жидкой среде во избежание подгорания; это особенно важно при приготовлении тушеного блюда или куриного бульона;
3. когда готовится суп или блюдо с большим количеством продуктов, следить, чтобы уровень воды по крайней мере был на 3,8 см ниже края кастрюли, иначе вода может перелиться;
4. не добавлять слишком много приправ и соли в начале приготовления; добавлять приправы (особенно соль) вскоре после окончания приготовления или сразу после него;
5. готовить, накрыв кастрюлю крышкой; просьба также не снимать крышку во время приготовления, поскольку это может нарушить последовательность приготовления;
6. после приготовления помешать и дать блюду постоять 10 минут.

Приготовление в духовке

Печь оснащена 10 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.



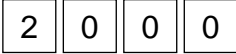





Более подробные сведения о кулинарных приемах смотрите в поваренной книге, приложенной к этой печи.

Рекомендуемая посуда: Металлический поворотный столик Высокая подставка
Низкая подставка Блюдо для выпечки
Контейнер из алюминиевой фольги Жаростойкая посуда

(1) Приготовление в духовке

Ваша микроволновая печь может программироваться на 10 различных температурных режимов приготовления пищи до 99 минут и 99 секунд.

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажатием на кнопку „ДУХОВКА“ нужное число раз выберите температуру для режима духовки (для установки 180°C нажать на клавишу 5 раз).	 x 5	
2	Введите желаемое время приготовления.		 Мигает индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает обратный отсчет до нуля. По достижении нулевого значения все индикаторы погаснут и прозвучит отчетливый звуковой сигнал. На дисплее появится индикация   . Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:


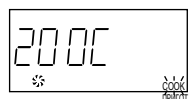


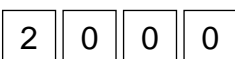


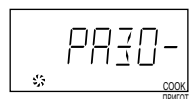

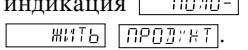
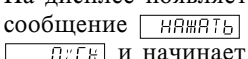


1. Пищу можно готовить прямо на поворотном столике или же используя верхнюю или нижнюю подставки.
2. Не покрывайте, верхнюю и нижнюю подставки алюминиевой фольгой. Это препятствует притоку горячего воздуха для готовки пищи.
3. Круглые подносы для пиццы являются идеальной посудой для многих блюд, приготавливаемых методом духовки. Выбирайте подносы без выступающих наружу ручек.
4. Если во время приготовления пищи вы желаете проверить запрограммированную температуру, достаточно нажать кнопку „ДУХОВКА“. Запрограммированная температура будет светиться на дисплее до тех пор, как кнопка „ДУХОВКА“ будет нажиматься.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

(2) Разогрев духовки и приготовление пищи в режиме духовки

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажатием на кнопку „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“ нужное число раз выберите температуру разогрева (для установки на 200°C нажать на кнопку 4 раза).	 x 4	 Мигает индикатор „COOK“.
2	Нажмите один раз на кнопку „ДУХОВКА“. При желании изменить температуру для режима духовки нажимайте на кнопку „ДУХОВКА“, пока нужное значение не появится на дисплее.	 x 1	
3	Введите желаемое время приготовления.		 Мигает индикатор „COOK“.
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. Появление сообщения „ПОЛОЖИТЬ ПРОДУКТ“ свидетельствует о том, что разогрев духовки завершен. Если дверца духовки не открыта, то в течение 30 минут в духовке будет автоматически поддерживаться заданная температура.		На дисплее периодически появляется индикация.   По окончании разогрева духовки раздается 4-кратный звуковой сигнал и появляется индикация  .
5	Откройте дверцу. Поместите пищу внутрь. Закройте дверцу.		На дисплее появляется сообщение  и начинает мигать индикатор „COOK“.
6	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает обратный отсчет.




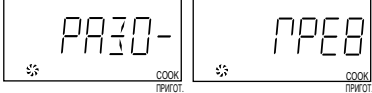
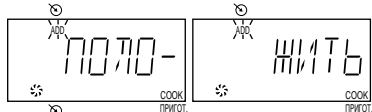
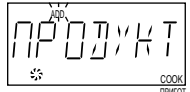
ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

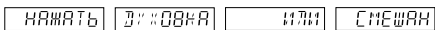


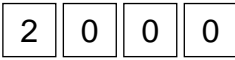


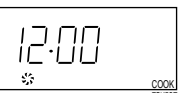
РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ

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.

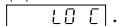
Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажатием на кнопку „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“ нужное число раз выбрать температуру разогрева (для установки на 200°C нажать на кнопку 4 раза).	 x 4	 Мигает индикатор „СООК“.
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		
3	Разогрев духовки завершен. Если дверца печи не открыта, будет автоматически поддерживаться заданная температура в течение 30 минут.		 

После предварительного нагрева, предположим, что вы желаете выпечь в духовке рассыпчатое печенье с начинкой при температуре 200°C.

4	Откройте дверцу и поместите пищу. Закройте дверцу.		
5	Нажмите один раз на кнопку „ДУХОВКА“. При желании изменить температуру для режима духовки нажимайте на кнопку „ДУХОВКА“, пока нужное значение не появится на дисплее.	 x 1	
6	Введите желаемое время приготовления.		 Мигает индикатор „СООК“.
7	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает обратный отсчет.

Предположим, что после разогрева духовки вы собираетесь приготовить блюдо в смешанном режиме (с духовкой). В этом случае при выполнении шага 5 нажмите не на клавишу „ДУХОВКА“, а один или два раза на клавишу „СМЕШАННЫЙ“ и перейдите к выполнению шага 6.

Если во время предварительного нагрева вы желаете проверить температуру духовки, достаточно нажать кнопку „ДУХОВКА“. Температура внутри печи будет высвечиваться до тех пор, как кнопка „ДУХОВКА“ будет нажиматься. Если температура будет ниже 40°C, то засветится индикация



ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

Режимы „ГРИЛЬ“

Печь снабжена тремя режимами „ГРИЛЬ“. Нужный режим выбирается нажатием на кнопку „ГРИЛЬ“.



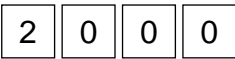






Для выбора режима, при котором используется верхний нагревательный элемент, нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“ один раз.

Для выбора режима, при котором используется нижний нагревательный элемент, нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“ два раза.

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

При использовании функции „ГРИЛЬ“ разогрев духовки не нужен.

* Предположим, Вы хотите готовить кусок мяса весом 1 кг в течение 20 минут с использованием обоих нагревательных элементов.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Три раза нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“.	 x 3	
2	Введите нужное время приготовления.		 Мигает индикатор „СООК“
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает отсчет.
4	По прошествии на таймере примерно 2/3 времени приготовления откройте дверцу и переверните мясо. Закройте дверцу.		
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер возобновляет обратный отсчет. По достижении нулевого значения все индикаторы погаснут, и печь подаст звуковой сигнал. Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

СМЕШАННЫЙ РЕЖИМ

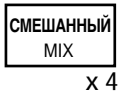
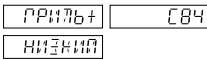




(1) Приготовление в смешанном режиме

Смешанный режим печи имеет 4 заранее установленных уровня. Это обеспечивает легкость приготовления как путем сочетания режимов духовки и микроволнового, так и путем сочетания режимов с использованием верхнего нагревательного элемента и микроволнового.

Нужный уровень смешанного режима выбирается путем нажатия на клавишу „СМЕШАННЫЙ“. Уровень мощности микроволнового излучения не регулируется.

Режим	Функция	Число нажатий на кнопку „СМЕШАННЫЙ“	Готовая программа	
			мощность микроволнового излучения	температура режима духовки
ДУХОВКА+СВЧ-ВЫСОКИЙ	СВЧ+конвекция (°C)	1	30%	250°C
ДУХОВКА+СВЧ-НИЗКИЙ	СВЧ+конвекция (°C)	2	10%	250°C
ГРИЛЬ+СВЧ-ВЫСОКИЙ	СВЧ+гриль (верхний нагревательный элемент)	3	50%	—
ГРИЛЬ+СВЧ-НИЗКИЙ	СВЧ+гриль (верхний нагревательный элемент)	4	10%	—

* Предположим, вы хотите готовить в течение 20 минут 6 режиме „ГРИЛЬ±СВЧ-НИЗКИЙ“.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите на кнопку „СМЕШАННЫЙ“ 4 раза.		
2	Введите нужное время приготовления.		 Мигает индикатор „СООК“
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает обратный отсчет. По достижении нулевого значения все индикаторы погаснут, и печь подаст звуковой сигнал. Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи.

ПРИМЕЧАНИЕ:




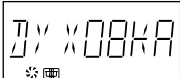



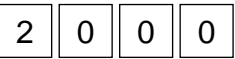


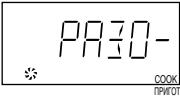

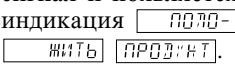
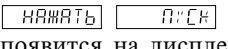


При желании изменить температуру для режима духовки после шага 1 нажимайте на клавишу „ДУХОВКА“, пока нужное значение не появится на дисплее. Затем перейдите к выполнению шага 2.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

(2) Разогрев духовки и приготовление в смешанном режиме (с духовкой)

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажатием нужное число раз на кнопку „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“ выберите температуру разогрева (для установки 250°C нажать на кнопку один раз).	 x 1	 Мигает индикатор „COOK“.
2	Нажатием на кнопку „СМЕШАННЫЙ“ выбрать один из смешанных режимов (для установки режима „ДУХОВКА±СВЧ-ВЫСОКИЙ“ нажать на кнопку один раз).	 x 1	   
3	Введите желаемое время приготовления.		 Мигает индикатор „COOK“.
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. Появление сообщения „ПОЛОЖИТЬ ПРОДУКТ“ свидетельствует о том, что разогрев духовки завершен. Индикатор „духовка“ прекращает вращаться и начинает мигать. Если дверца духовки не открыта, то в течение 30 минут в духовке будет автоматически поддерживаться заданная температура.		На дисплее периодически появляется индикация.   По окончании разогрева духовки раздается 4-кратный звуковой сигнал и появляется индикация  .
5	Откройте дверцу. Поместите пищу внутрь. Закройте дверцу.		 появится на дисплее.
6	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает обратный отсчет к нулю.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Температура духовки в смешанном режиме задается автоматически на уровне температуры разогрева после разогрева духовки. Если вы желаете изменить температуру для режима духовки с помощью вышеприведенных операций, после шага 2 нажимайте на кнопку „ДУХОВКА“, пока нужное значение не появится на дисплее, и перейдите к выполнению шага 3.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ

Замечания относительно автоматических операций

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.
5. Для того, чтобы изменить окончательное значение, введенное перед приготовлением или размораживанием, по сравнению со стандартным значением, перед нажатием какой-либо из кнопок автоматических функций „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ следует нажать кнопку „больше“ (▲) или „меньше“ (▼). См. стр. 41.
6. 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.
7. Подсказку по приготовлению можно получить, когда на дисплее горит индикатор „HELP“. См. стр. 40.

ОСОБОЕ ЗАМЕЧАНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДАТЧИКА

1. Перед приготовлением в режимах сенсорного разогрева пищи, сенсорного приготовления риса и сенсорного приготовления блюд на пару удалите всю влагу с наружных поверхностей емкостей с пищей и внутренней поверхности печи сухой тряпочкой или бумажным полотенцем.
2. После включения печи в сеть перед приготовлением в режимах сенсорного разогрева пищи, сенсорного приготовления риса и сенсорного приготовления блюд на пару подождите две минуты.
3. На дисплее появляется сообщение [ОШИБКА], если открыта дверца или до того, как на дисплее появилось время приготовления, нажата кнопка „СТОП/СБРОС“.
Для отмены нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“ и готовьте вручную.


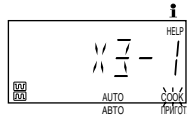



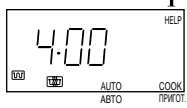
Хрустящая закуска

ХРУСТЯЩАЯ
ЗАКУСКА
CRISPY SNACK

1. Картофель ломтиками в коже
2. Хлеб с чесноком
3. Куриные крылышки
4. Солёный арахис
5. Блюдо быстрого приготовления

Функция „ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА“ обеспечивает автоматический расчет режима и времени приготовления.

* Предположим, вы хотите приготовить 1 порцию картофельных ломтиков.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА“, пока не появится нужный номер из меню (в случае „Картофель ломтиками в коже“ надо нажать один раз).	 x 1	 Мигает индикатор „COOK“.
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. Когда прозвучит сигнал, печь остановится и на дисплее будет попеременно появляться индикация <input type="text" value="ПРОГР."/> <input type="text" value="ЖИТЬ"/> <input type="text" value="ПРОГР."/> .
3	Откройте дверцу. Добавьте начинку. Закройте дверцу.		Попеременно мигают слова <input type="text" value="НАЖАТЬ"/> <input type="text" value="ПУСК"/> .
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее появляется сообщение „ОСТАВИТЬ“.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

Руководство по меню „Хрустящая закуска“

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес (только одна порция)	Операция
X3-1	Картофель ломтиками в коже Ингредиенты 1-2 шт. (350 г) целых картофелин (отварить) немного сметаны Начинка 70-75 г сыра „чеддер“ (ломтиками 0,5 см) немного бекона для салата (нарезать кубиками) немного зеленого лука (нарезать кубиками) По вкусу соли и перца	20-25°C комнатная температура	350 г	<ul style="list-style-type: none"> Нарезать картофель ломтиками толщиной 0,5 см размером 5 x 7 см (общий вес картофеля должен быть ок. 350 г). Поместить картофель (кожурой вниз) на поворотный столик, смазанный растительным маслом. Готовить не накрывая. После того, как печь остановится, немного посыпать солью и перцем. Разложить ломтики сыра, кубики бекона и лука на картофеле. Продолжить приготовление. После приготовления оставить на несколько минут. Подавать со сметаной.
X3-2	Хлеб с чесноком Ингредиенты 7 шт. французской булки (толщиной 2 см) немного пастообразного чеснока	20-25°C комнатная температура	7 шт. (1 шт. ок. 25 г)	<ul style="list-style-type: none"> Равномерно намазать чесноком французскую булку. Разложить булку по краям низкой подставки. После приготовления оставить на несколько минут.
X3-3	Куриные крылышки Ингредиенты 12 шт. (350–450 г) куриных плечиков (или 10 шт. куриных крылышек) Соус 2 ст. л. соевого соуса 3 ст. л. соуса „барбекю“ несколько капель соуса „табаско“ немного соли и перца	20-25°C комнатная температура	10–12 шт. (1 шт. 35–40 г)	<ul style="list-style-type: none"> Вымыть куриные плечики, проткнуть шкурку, сбрызнуть водой и замариновать в смешанном соусе. (В случае куриных крылышек разделить их на 3 части каждое и выбросить кончики.) Разложить плечики на низкой подставке. После приготовления оставить на несколько минут.
X3-4	Соленый арахис	20-25°C комнатная температура	300 г	<ul style="list-style-type: none"> Разложить арахис на поворотном столике. После того, как печь остановится, перемешать и продолжить приготовление. После того, как печь остановится еще раз, перемешать. А затем продолжить приготовление. После того, как печь остановится еще раз, достать арахис, смешать его с небольшим количеством растительного масла и соли и опять равномерно разложить арахис на поворотном столике. Продолжить приготовление. После приготовления перемешать и оставить на несколько минут.
X3-5	Блюдо быстрого приготовления прим.: -Рыбные палочки -Жареные креветки	-18°C замороженное	280-330 г	<ul style="list-style-type: none"> Извлечь из упаковки. Положить на поворотный столик на фольгу, смазанную растительным маслом. После того, как печь остановится, перевернуть. А затем продолжить приготовление. После того, как печь остановится еще раз, перевернуть и смазать растительным маслом фольгу на поворотном столике, где нужно. Продолжить приготовление. После приготовления оставить на несколько минут.

Пицца



1. Замороженная
2. Свежая (тонкая)
3. Свежая (толстая)

Функция „ПИЦЦА“ обеспечивает автоматический расчет режима и времени приготовления.

* Предположим, вы хотите приготовить из 0,5 кг замороженной пиццы (1 пиццу).

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „ПИЦЦА“, пока не появится нужный номер из меню (в случае замороженной пиццы нажмите один раз).	x 1	 Мигает индикатор „KG“
2	Введите вес.		 Индикатор „KG“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „СООК“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее появляется сообщение „ОСТАВИТЬ“.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

Руководство по меню „Пицца“

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
ПЦ-1	Замороженная пицца	-18°C температура заморозки	0,1 - 0,5 кг (1 пицца)	<ul style="list-style-type: none"> • Извлечь из упаковки. • Положить прямо на поворотный столик. • После приготовления оставить на несколько минут.
ПЦ-2	Свежая пицца (тонкая)	20-25°C комнатная температура	0,6 - 1,3 кг (1 пицца)	<ul style="list-style-type: none"> • См. рецепт на стр. 23.
ПЦ-3	Свежая пицца (толстая)	20-25°C комнатная температура	0,8 - 1,6 кг (1 пицца)	<ul style="list-style-type: none"> • См. рецепт на стр. 23.

РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕЙ ПИЦЦЫ

[Ингредиенты](1 порция)

Тесто: мука 150 г
вода (теплая) 90 мл
дрожжи 7 г
сахар 1 ч. л.
соль 1/2 ч. л.
оливковое масло 2 ч. л.

Начинка: консервированные томаты 50 г
томатная паста 50 г
* различные компоненты начинки 180 г
(кукуруза, ананас, ветчина, салями)
тертый сыр 150 г
* различные специи по вкусу
(базилик, орегано, чабрец, соль, перец)

[Порядок приготовления]

1. Приготовление теста:

Сделать углубление в муке. Смешать теплую воду с дрожжами и оставить минут на пять. Вылить смесь в углубление, добавить сахар, соль и оливковое масло. Тщательно замешать так, чтобы получилось тесто. Положить его в глубокую миску и накрыть пленкой. Оставить на 30 минут.

2. Сделать из теста круглую лепешку диаметром 20 (или 30) см. Поднять большими пальцами края так, чтобы получился обод, и положить лепешку на поворотный столик, смазанный растительным маслом.

3. Слить жидкость из консервированных томатов, порезать их, хорошо смешать с томатной пастой и специями.

Разровнять смесь на лепешке. Добавить тертый сыр, затем начинку. Перед запеканием еще раз посыпать тертым сыром.

4. Стадии выпекания пиццы:

Тип	тонкая		толстая	
	20 см	30 см	20 см	30 см
Количество порций теста	1 (как указано выше)	1 1/2	1 1/2	2 1/2
Количество порций начинки	1 (как указано выше)	2	1 (как указано выше)	2

5. После приготовления оставить на несколько минут.


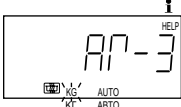







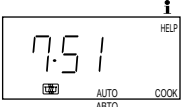
АВТО-ГРИЛЬ

ГРИЛЬ
GRILL

1. Рыба гриль
2. Омар гриль
3. Отбивная

Функция „АВТО-ГРИЛЬ“ обеспечивает автоматический расчет режима и времени приготовления для трех перечисленных меню. Соблюдайте подробные указания Руководства по меню „АВТО-ГРИЛЬ“.

* Предположим, вы хотите приготовить отбивную весом 0,6 кг.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на клавишу „АВТО-ГРИЛЬ“, пока на дисплее не появится номер нужного меню (для выбора меню „Отбивная“ нажмите на клавишу 3 раза).	 x 3	 Мигает индикатор „KG“.
2	С помощью клавиш с цифрами введите вес.		 Индикатор „KG“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления. Когда прозвучит отчетливый сигнал, печь остановится и начнет мигать индикация „ПЕРЕВЕРНУТЬ“.
4	Откройте дверцу. Переверните мясо. Закройте дверцу.		Попеременно мигают слова   .
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее появляется сообщение „ОСТАВИТЬ“.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

Руководство по меню „АВТО-ГРИЛЬ“

№ меню	Меню	Начальная температура	вес (кг)	Операция
АГ-1	Рыба гриль например: хек окунь и др.	8-12°C	0,1-0,4 кг	<ul style="list-style-type: none"> Тщательно вымыть рыбу и удалить чешую. Сделать несколько надрезов на теле рыбы, проколоть глаза. Слегка сбрызнуть водой и обмазать растительным маслом. Поместить на высокую подставку (смазанную небольшим количеством растительного масла) и не накрывать. Когда печь остановится, перевернуть и продолжить приготовление. Когда печь остановится, опять перевернуть.
АГ-2	Омар гриль Примечание. <ul style="list-style-type: none"> Хвосты омаров во избежание ожога следует расплющить, насколько это возможно. Омары должны быть свежими, иначе во время и после приготовления из них будет выделяться много сока. После приготовления омаров следует переложить в другую тарелку, поскольку в противном случае сыр может расплавиться и растечься по тарелке и тем самым испортить весь вид блюда при его подаче на стол. 	10-14°C	0,1-0,6 кг (1 омар, средний 360 г вес 600 г, маленький („МЕНЬШЕ“) 240 г вес 360 г)	<ul style="list-style-type: none"> Разрезать омара на половинки. Вымыть половинки и удалить все, что находится у омара в голове. Посыпать поверхность омара небольшим количеством кукурузной муки. Порезать сыр на ломтики толщиной примерно 1 см и положить их на омара. Положить омара на керамическую тарелку и поставить ее на высокую подставку. Готовить не накрывая. Каждый раз можно готовить 1/2 (1 порцию) или 1 (2 порции) омара. Однако в случае приготовления омара малого размера убедитесь, чтобы была нажата кнопка ▼(МЕНЬШЕ) для получения наилучших результатов.
АГ-3	Отбивная (Бифштекс)	8-12°C	0,2-0,6 кг	<ul style="list-style-type: none"> Чтобы бифштекс хорошо получился, рекомендуется, чтобы он был толщиной ок. 1,5 см. Приправить по желанию. Поместить на высокую подставку. Когда печь остановится, бифштекс перевернуть. После приготовления дать постоять. При необходимости – подавать с горячим соусом.


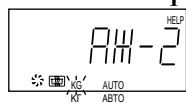
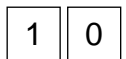
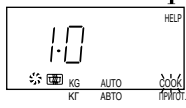

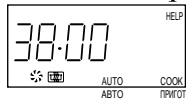


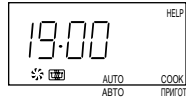
АВТО-ЖАРЕНИЕ

ЖАРЕНИЕ
ROAST

1. Говядина
2. Ягнёнок
3. Цыпленок

Функция „АВТО-ЖАРЕНИЕ“ обеспечивает автоматический расчет режима и времени приготовления для трех перечисленных меню. Соблюдайте подробные указания Руководства по меню „АВТО-ЖАРЕНИЕ“.

* Предположим, вы хотите приготовить 1,0 кг мяса ягненка.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „АВТО-ЖАРЕНИЕ“, пока не появится нужный номер из меню (для выбора меню Ягнёнок нажать на клавишу 2 раза).	 x 2	 Мигает индикатор „KG“.
2	С помощью клавиш с цифрами введите вес.		 Индикатор „KG“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления. Когда прозвучит отчетливый сигнал, печь остановится и начнет мигать индикация „ПЕРЕВЕРНУТЬ“.
4	Откройте дверцу. Переверните мясо. Закройте дверцу.		Попеременно мигают слова  .
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее появляется сообщение „ОСТАВИТЬ“.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

Руководство по меню „АВТО-ЖАРЕНИЕ“

№ меню	Меню	Начальная температура	вес (кг)	Операция
АЖ-1	Говядина * Можно выбрать степень прожаренности мяса. БОЛЬШЕ – хорошо прожаренное; НОРМАЛЬНО – средне прожаренное; МЕНЬШЕ – слабо прожаренное.	8-12°C	1,0-1,6 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Положить на низкую подставку жирной частью вниз, но не оборачивать. • Когда печь остановится, перевернуть говядину и обернуть хорошо прожарившиеся части фольгой там, где это необходимо. • После приготовления оставить на 10–15 минут.
	ПРИМЕЧАНИЕ Если говядину приправить перед приготовлением, она может лучше прожариться.			
АЖ-2	Ягнёнок При использовании этого меню кнопка „меньше“ не действует.	8-12°C	1,0-1,6 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Положить на низкую подставку жирной частью вниз, но не оборачивать. • Когда печь остановится, перевернуть говядину и обернуть хорошо прожарившиеся части фольгой там, где это необходимо. • После приготовления оставить на 10–15 минут.
	ПРИМЕЧАНИЕ Если ягненка приправить перед приготовлением, он может лучше прожариться.			
АЖ-3	Цыпленок	8-12°C	1,0-1,6 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Вымыть цыпленка, удалить жир и побрызгать водой. • Приправить по желанию и оставить не менее чем на 30 минут. • Положить на низкую подставку, но не оборачивать. • Когда печь остановится, обернуть более тонкие части и кончики ножек фольгой. (При необходимости – слить лишнее масло с поворотного столика.) • Перевернуть цыпленка и продолжить приготовление. (Примечание: не допускать соприкосание кусков фольги друг с другом и со стенками печи.) • После приготовления оставить на 5–10 минут.


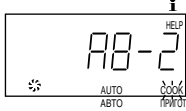

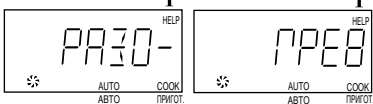


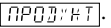



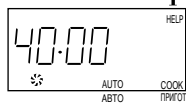
АВТО-ВЫПЕЧКА

ВЫПЕЧКА
BAKE

1. Кекс
2. Яблочный пирог
3. Печенье

Функция „АВТО-ВЫПЕЧКА“ обеспечивает автоматический расчет режима и времени приготовления для трех перечисленных меню. (В каждом меню рекомендуется одна порция; см. руководство по меню „АВТО-ВЫПЕЧКА“ на следующей странице.)

* Предположим, вы хотите приготовить 1 слой яблочного пирога.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „АВТО-ВЫПЕЧКА“, пока не появится нужный номер из меню (для выбора меню яблочный пирог нажать на клавишу 2 раза).	 x 2	 Мигает индикатор „СООК“.
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Когда прозвучит сигнал, печь остановится и на дисплее будет попеременно появляться индикация    .
3	Откройте дверцу. Положите форму с пирогом на поворотный столик. Закройте дверцу.		Попеременно мигают слова   .
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее появляется сообщение „ОСТАВИТЬ“.

ОСТОРОЖО:

Камера печи, дверца, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА** при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

Руководство по меню „АВТО-ВЫПЕЧКА“

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
АВ-1	Кекс (простой)	20–25°C комнатная температура	один круглый бисквит диаметром 22 см	<ul style="list-style-type: none"> • Перед разогревом духовки достать из нее поворотный столик. • Разогрев духовки для этого меню производится автоматически. • Подготовить бисквит в соответствии с рецептом на стр. 30. • После разогрева духовки поместить форму с бисквитом на низкую подставку, установить её на поворотный столик и поставить в печь. • После приготовления извлечь из печи и дать постоять.
АВ-2	Яблочный пирог	20–25°C комнатная температура	один круглый пирог диаметром 22 см	<ul style="list-style-type: none"> • Перед разогревом духовки достать из нее поворотный столик. • Разогрев духовки для этого меню производится автоматически. • Подготовить пирог в соответствии с рецептом на стр. 30. • После разогрева духовки поместить поворотный столик с пирогом в печь. • После приготовления извлечь из печи и дать постоять.
АВ-3	Печенье (с кусочками шоколада)	20–25°C комнатная температура	1 порция (13 шт.) (печенья)	<ul style="list-style-type: none"> • Перед разогревом духовки достать из нее поворотный столик. • Разогрев духовки для этого меню производится автоматически. • Подготовить печенье в соответствии с рецептом на стр. 30. • После разогрева поместить поворотный столик с печеньем в печь. • После приготовления извлечь из печи и дать постоять.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТО-ВЫПЕЧКИ

Кекс

Компоненты

180 г	блинной муки
1/2 ч. л.	разрыхлителя
80 мл	молока
120 г	сливочного масла (размягченного)
120 г	сахарной пудры
3	яйца

Способ приготовления

1. Тщательно перемешать сливочное масло и сахар до легкой воздушной консистенции.
2. Добавить взбитые яйца и хорошо размешать.
3. Помешивая, добавить блинную муку, разрыхлитель и молоко.
4. Вылить в металлическую форму диаметром 22 см, выложенную пергаментом. Поставить на низкую подставку и приступить к выпеканию.

Яблочный пирог

Компоненты

Начинка

5 (900 г)	яблоко (средних)
60 г	сахара
1 1/2 ст. л.	простой муки
2 ч. л.	лимонного сока
немного	корицы
немного	мускатного ореха

Тесто

360 г	простой муки
60 г	сахара
185 г	сливочного масла
5 ст. л.	холодной воды
1	яичный белок (слегка взбитый)

Способ приготовления

Начинка

1. Очистить яблоки и удалить у них сердцевину. Нарезать кубиками 3 x 4 см.
2. Смешать с другими компонентами в кастрюле. Накрыть и приступить к приготовлению в микроволновом режиме „ВЫСОКИЙ“ 8 минут до тех пор, пока яблоки не размячатся.
3. После приготовления начинки помешать и дать постоять, пока она не остынет.

Тесто

1. Просеять муку и смешать с сахаром. Далее втирать сливочное масло, пока смесь не станет похожа на мелкие крошки хлеба. Понемногу добавлять холодную воду так, чтобы образовалось мягкое тесто.
2. Завернуть в жиронепроницаемую бумагу и поместить в холодильник на 1 час.
3. Разровнять 2/3 теста на металлической форме для приготовления пирога диаметром 22 см и высотой 3 см, смазанной растительным маслом.
4. Выложить ложкой начинку на слой теста.
5. Разровнять оставшееся тесто и нарезать его полосками. Сделать из них плетенку и выложить поверх пирога. Защипнуть края теста; обрезать кромки.
6. Намазать белком тесто (верх и края пирога). Поставить на поворотный столик и приступить к выпеканию.
7. После выпекания после того, как пирог остынет, подавать со сливками или мороженым.

Печенье с кусочками шоколада

(на 13 шт.)

Компоненты

60 г	сливочного масла (размягченного)
100 г	сахарной пудры
1/4 ч. л.	ванильной эссенции
1	яйцо (среднее)
180 г	блинной муки, просеянной
40 г	кусочков шоколада
30 г	кусочков грецкого ореха

Способ приготовления

1. Взбить масло с сахаром до легкой воздушной консистенции. Продолжая взбивать, добавить яйцо и ванильную эссенцию.
2. Добавить, помешивая, просеянную муку, затем – соль, кусочки шоколада и грецкие орехи.
3. Сформовать из смеси шарики, содержащие по полной столовой ложке смеси. Поместить в пещу.
4. После приготовления сразу же вынуть печенье из печи и дать ему остыть.


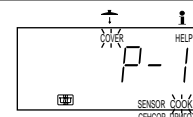

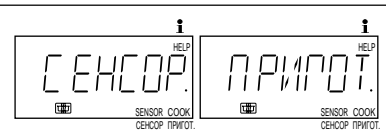
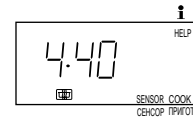
СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА



1. Рис
2. Рисовый отвар
3. Каша

Нажатие на эту кнопку используется для приготовления 3 распространенных блюд из риса. Соблюдайте подробные указания руководства по меню „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“.

* Предположим, вы хотите приготовить 2 порции риса.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимать на клавишу „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“, пока на дисплее не появится номер нужного меню (для выбора меню „Рис“ нажать на клавишу один раз).	 x 1	 Мигают индикаторы „COVER“ и „COOK“.
2	Нажать на клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. * Когда датчиком обнаруживается исходящий от продуктов пар, на дисплее появляется оставшееся время приготовления. (Например, оставшееся время приготовления ок. 4 мин. 40 сек.)		  Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения печь подает звуковой сигнал. На дисплее появляются сообщения „ПОМЕШАТЬ“, „ОСТАВИТЬ“, „НАКРЫТЬ“.

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Для этой функции даны указания по приготовлению рисового отвара и каши без дополнительных ингредиентов. Информацию о таких ингредиентах, их количестве и порядке приготовления см. в руководстве по меню „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“ на стр. 32.
2. Рисовый отвар можно приготовить как густой, так и супообразный. Кашу можно приготовить как пожиже, так и погуще.
3. Эту функцию можно использовать вместе с функцией „Автопуск“. См. стр. 38.

Руководство по меню „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“

МЕНЮ №	Меню	Допустимый вес	Операция							
Р-1	Рис	1–2 порции	<ul style="list-style-type: none"> • Промывать рис, пока вода не станет чистой. • Поместить рис с водой в глубокую кастрюлю (примерно 2-литровую) и оставить ее на 30 минут. • Несколько раз перемешать рис. • Помешать, накрыть крышкой и поставить вариться. • После приготовления слегка помешать и оставить под пленкой на 5 минут. 							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Количество порций</th> <th>Рис</th> <th>Вода</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 (на 1–2 человека)</td> <td>150 г</td> <td>250 мл</td> </tr> <tr> <td>2 (на 3–5 человек)</td> <td>300 г</td> <td>480 мл</td> </tr> </tbody> </table>	Количество порций		Рис	Вода	1 (на 1–2 человека)	150 г	250 мл	2 (на 3–5 человек)	300 г
Количество порций	Рис	Вода								
1 (на 1–2 человека)	150 г	250 мл								
2 (на 3–5 человек)	300 г	480 мл								
Р-2	Рисовый отвар	1–2 порции	<ul style="list-style-type: none"> • Промывать рис, пока вода не станет чистой. • Поместить рис с водой в глубокую кастрюлю (примерно 2-литровую) и оставить ее на 30 минут. • Несколько раз перемешать рис. • Помешать и поставить вариться без крышки. • После приготовления помешать и оставить на несколько минут. 							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Количество порций</th> <th>Рис</th> <th>Вода</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 (на 1–2 человека)</td> <td>50 г</td> <td>750 мл</td> </tr> <tr> <td>2 (на 3–5 человек)</td> <td>80 г</td> <td>1400 мл</td> </tr> </tbody> </table> <p>Варианты меню</p> <p>Примеры * Рисовый отвар с минтаем и арахисом Ингредиенты: 100 г минтая (пожарить, порезать) (на 3–5 человек) 50 г арахиса 1 ломтик соленой репы (порезать) 3 пера зеленого лука (порезать)</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ Ингредиенты можно добавлять только сразу <u>после приготовления</u>, причем соленая репа и зеленый лук будут выступать в роли гарнира, посыпаемого сверху.</p> <p>* Рисовый отвар с соленой свиной и консервированными утиными яйцами Ингредиенты: ок. 230 г. постной свинины (порезать) (на 3–5 человек) 2 консервированных утиных яйца (порезать кубиками)</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ Ингредиенты можно добавлять за 10 мин. <u>до окончания приготовления</u>.</p>	Количество порций		Рис	Вода	1 (на 1–2 человека)	50 г	750 мл	2 (на 3–5 человек)	80 г
Количество порций	Рис	Вода								
1 (на 1–2 человека)	50 г	750 мл								
2 (на 3–5 человек)	80 г	1400 мл								
Р-3	Каша	1–2 порции	<ul style="list-style-type: none"> • Промывать рис, пока вода не станет чистой. • Поместить рис с водой в глубокую кастрюлю (2-литровую для 1 порции, 3-литровую для 2 порций) и оставить ее на 15 минут. • Несколько раз перемешать рис. • Помешать и поставить вариться без крышки. • После приготовления помешать и оставить на несколько минут. 							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Количество порций</th> <th>Рис</th> <th>Вода</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 (на 1–2 человека)</td> <td>70 г</td> <td>700 мл</td> </tr> <tr> <td>2 (на 3–5 человек)</td> <td>140 г</td> <td>1400 мл</td> </tr> </tbody> </table> <p>Варианты меню</p> <p>Можно внести разнообразие в меню, добавляя некоторые ингредиенты в кашу сразу после приготовления или за 10 минут до его окончания.</p> <p>Примеры * Каша с курицей: 200 г курицы (мелко порезать, приготовить заранее) (на 3–5 человек) зеленый лук (порезать на части длиной 3 см)</p> <p>* Каша с рыбой: 250 г рыбы (приготовить заранее) (на 3–5 человек) 2 ломтика имбиря (порезать полосками)</p>	Количество порций		Рис	Вода	1 (на 1–2 человека)	70 г	700 мл	2 (на 3–5 человек)	140 г
Количество порций	Рис	Вода								
1 (на 1–2 человека)	70 г	700 мл								
2 (на 3–5 человек)	140 г	1400 мл								

ПРИМЕЧАНИЕ

В начале приготовления температура воды должна быть около 20°C.

СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ



Функция „СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ“ обеспечивает автоматический расчет режима и времени приготовления.

Соблюдайте подробные указания Руководства по меню „СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ“.

* Предположим, вы хотите разогреть блюдо.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Один раз нажмите на кнопку „СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ“.		<p>Мигают индикаторы „COVER“ и „COOK“.</p>
2	<p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p> <p>* Когда датчиком обнаруживается исходящий от продуктов пар, на дисплее появляется оставшееся время приготовления. (Например, оставшееся время приготовления ок. 1 мин. 30 сек.)</p>		<p>Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения печь подает звуковой сигнал. На дисплее появляются сообщения „ПОМЕШАТЬ“, „ОСТАВИТЬ“, „НАКРЫТЬ“.</p>

Руководство по меню „СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ“

Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
<p>Блюдо разогрев завтрака или обеда (на тарелке) мясное блюдо жареная лапша разогрев риса(на тарелке)</p>	<p>4-12°C из холодильника</p>	<p>1 блюдо 0,2-0,45 кг</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Достать тарелку из холодильника. • Обернуть пленкой для микроволновой печи. • Оставить с двух краев зазор шириной примерно в 2,5 см для выхода пара. • После разогрева помешать и оставить под пленкой или крышкой на 1 минуту.

СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ПАРУ



1. Рыба
2. Мясо
3. Клёцки

Нажатие на эту кнопку используется для приготовления 3 распространенных блюд на пару. Подробности см. в руководстве по меню „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ПАРУ“ на следующей странице.

* Предположим, вы хотите приготовить 3 порции рыбы.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „СЕНСОРНОЕ-БЛЮДА НА ПАРУ“, пока не появится нужный номер из меню (в случае рыбы нажмите один раз).		<p>Мигают индикаторы „COVER“ и „COOK“.</p>
2	<p>Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.</p> <p>* Когда датчиком обнаруживается исходящий от продуктов пар, на дисплее появляется оставшееся время приготовления. (Например, оставшееся время приготовления ок. 2 мин. 40 сек.)</p>		<p>Начинается обратный отсчет времени приготовления. По достижении нулевого значения печь подает звуковой сигнал. На дисплее появляются сообщения „ОСТАВИТЬ“, „НАКРЫТЬ“.</p>

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
П-1	Рыба например: морской окунь морской лещ карп камбала и др.	8-12°C	1–3 порции (130-420 г) (целая рыба или рыбное филе)	<ul style="list-style-type: none"> • Тщательно вымыть рыбу и удалить чешую. • Сделать несколько надрезов на теле рыбы, проколоть глаза. • Положить на мелкую тарелку, диаметр которой 22–28 см. • Слегка сбрызнуть водой, посыпать солью и смазать маслом. • Сверху положить зеленый лук и ломтики имбиря. • Накрыть пленкой для микроволновой печи. Оставить с двух краев зазор шириной примерно в 2,5 см для выхода пара. • После приготовления оставить под пленкой на 3–5 минут.
П-2	Мясо например: медальоны из говядины курицы с грибами * Рецепты см. ниже.	8-12°C	1–3 порции (180-520 г)	<ul style="list-style-type: none"> • Замариновать говяжий фарш или кусочки курицы (нарезанные на тонкие ломтики). • Поместить на мелкую тарелку диаметром 22–28 см. • Накрыть пленкой для микроволновой печи. • Оставить с двух краев зазор шириной примерно в 2,5 см для выхода пара. • После приготовления оставить под пленкой на 3–5 минут.
П-3	Клѐчки Готовая еда (приготовленная)	8-12°C	1–2 порции (100-370 г)	<ul style="list-style-type: none"> • Разложить клѐчки на тарелке в направлении от её внешнего края к её центру. • Накрыть пленкой для микроволновой печи. • Оставить с двух краев зазор шириной примерно в 2,5 см для выхода пара. • Поставить на низкую подставку. • После приготовления оставить под пленкой на 1 минуту.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ПАРУ (мясо)

Медальоны из говядины

Ингредиенты

330 г говяжьего фарша
 50 г консервированных овощей
 1 соленый яичный желток

Приправа

1 ч. л. соли
 1 ч. л. сахара
 2 ч. л. кукурузного крахмала
 2 ч. л. растительного масла
 1 1/2 ч. л. соевого соуса

Способ приготовления

1. Замариновать говяжий фарш с консервированными овощами и приправой и хорошо перемешать. Сформовать.
2. Порезать соленый яичный желток ломтиками и положить на блюдо для украшения.
3. Накрыть пленкой для микроволновой печи и два раза нажать на кнопку „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА НА ПАРУ“ (мясо).

Кусочки курицы с грибами

Ингредиенты

280 г кусочков курицы
 40 г сушеных грибов
 (вымочить)
 ломтики имбиря
 ломтики зеленого лука

Приправа

1/2 ч. л. соли
 1/2 ч. л. сахара
 1 1/2 ч. л. соевого соуса
 1/2 ч. л. кукурузного крахмала
 1 1/2 ч. л. кунжутного масла

Способ приготовления

1. Замариновать кусочки курицы с вымоченными грибами и приправой. Смешать с ломтиками имбиря и зеленого лука.
2. Накрыть пленкой для микроволновой печи и два раза нажать на кнопку „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА НА ПАРУ“ (мясо).

„ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“


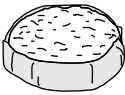
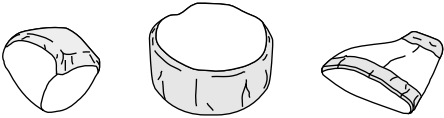

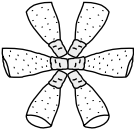
ПРОСТАЯ
РАЗМОРОЗКА
EASY DEFROST

Режим „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“ позволит Вам разморозить мясо, введя его вес.

* Предположим, вы хотите разморозить кусочки цыпленка весом 1,0 кг. (Вес подлежит округлению до 0,1 кг.)

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“.		 Мигает индикатор „KG“.
2	С помощью кнопок с цифрами введите вес.		 Индикатор „KG“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 По прошествии примерно 2/3 времени разморозки печь подаст звуковой сигнал и остановится. Начнет мигать индикация „ПЕРЕВЕРНУТЬ“.
4	Откройте дверь. Переверните кусочки цыпленка и закройте дверь.		Попеременно мигают слова
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		По достижении таймером нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее попеременно появляются слова

РУКОВОДСТВО ПО ПРОСТОЙ РАЗМОРОЗКЕ

Продукт	Допустимый вес	Порядок действий
<p>Кусок мяса отбивная</p> 	0,1 - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Закрывать тонкие концы отбивной или куска мяса фольгой. • Разложить продукт на подставке для размораживания в один слой тонкой частью к центру. Попытаться, как можно скорее, разделить смёрзшиеся куски. • После остановки печи вынуть размороженные куски, остальные перевернуть и обернуть фольгой их теплые части. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут.
<p>Фарш Свинина/говядина</p> 	0,1 - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Положить замороженный говяжий фарш на подставку для размораживания. Закрывать края. • После остановки печи вынуть размороженные части, остальные перевернуть и обернуть их края полосками фольги. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут.
<p>Жареное мясо Свинина/говядина/баранина</p> 	0,5 - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Закрывать края полосками фольги шириной ок. 2,5 см. • Положить кусок мяса на подставку для размораживания постной частью вверх (по возможности). • После остановки печи перевернуть и обернуть фольгой теплые части. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 10–30 минут.
<p>Птица</p> 	1,0 - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Вынуть продукт из упаковки. • Положить птицу грудной частью на подставку для размораживания. • Когда печь остановится, перевернуть теплые части - такие, как крылышки и кончики ножек, и обернуть их фольгой. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 15–60 минут. <p>ПРИМЕЧАНИЕ После того, как продукт постоит, при необходимости промыть его в холодной воде для удаления потрохов.</p>
<p>Кусочки цыпленка</p> 	0,1 - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Положить кусочки цыпленка на подставку для размораживания. • После остановки печи вынуть размороженные куски, остальные перевернуть и обернуть фольгой их теплые части. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут.

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 цыпленка, 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 „СПРАВКА“

СПРАВКА
HELP

»Функция „Справка“ имеет 5 различных программ (включая функцию дополнительной подсказки в режиме автоматических операций)«

(1) Автопуск

Функция „Автопуск“ позволяет запрограммировать печь на автоматический пуск.

Функцию „Автопуск“ можно использовать в режимах медленного приготовления и сенсорного приготвления риса с использованием датчика.

* Предположим, вы хотите приготовить запеканку за 20 минут на уровне „СРЕДНИЙ“ и начать приготовление в 4 часа 30 минут вечера. (Проверьте правильность установки времени суток на дисплее.)

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку „СПРАВКА“		
2	Нажмите кнопку с цифрой 1.		
3	Введите нужное время пуска.		 Точки начинают мигать.
4	Нажмите кнопку „ЧАСЫ“		
5	Задайте нужный режим приготовления. (Для того, чтобы задать уровень „СРЕДНИЙ“, нажмите три раза кнопку „МОЩНОСТЬ“.)	 x 3	
6	Введите нужное время приготовления.		
7	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Приготовление начнется в 4:30. Таймер начинает обратный отсчет. По достижении нулевого значения все индикаторы гаснут и раздается звуковой сигнал.

Для проверки времени достаточно нажать кнопку „ЧАСЫ“, и время высветится на дисплее.

Если после шага 7 открыть дверцу, то для продолжения работы в режиме „АВТОПУСК“ следует закрыть дверцу и нажать кнопку „ПУСК“.

Для отмены режима „АВТОПУСК“ нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“.


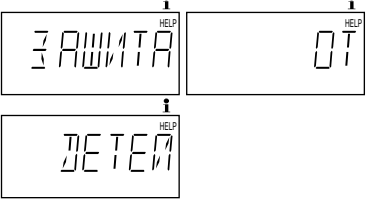


Точное время суток должно быть установлено до использования функции „АВТОПУСК“. О том, как установить часы, читайте на стр. 8.

(2) 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“.


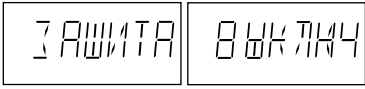
После шага 1 режима автопуска.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
2	Нажмите кнопку с цифрой 2.		 На дисплее появляется текущее время.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 На дисплее появляется текущее время.

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	Кнопка	Дисплей
3	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“.		 На дисплее появляется текущее время. Печь готова к использованию.

(3) 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 режима автопуска.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
2	Нажмите кнопку с цифрой 3.		
3	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		 Попеременно появляется:    

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

* Предположим, вы собираетесь продемонстрировать функцию «быстрое приготовление».

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		 Начинается обратный отсчет времени до нуля с 10-кратной скоростью. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал.

* Для отмены демонстрационного режима.

После выполнения действия 2, указанного выше.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
3	Нажмите кнопку «СТОП/СБРОС».		 На дисплее появляется текущее время.

(4) Язык


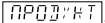
Изготовителем выставлен русский язык. Его можно переключить на английский или малайский нажатием на кнопку с цифрой 4.

Для переключения языка нажмите на кнопку «СПРАВКА» и на кнопку с цифрой 4. Последнюю нажмите столько раз, сколько необходимо для получения нужного результата. Затем нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/СТАРТ».

(5) Справка

Для каждого вида автоматических функций и режима медленного приготовления имеется подсказка. 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  .

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:

- „ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА“ - „ПИЦЦА“ - „АВТО-ГРИЛЬ“ - „АВТО-ЖАРЕНИЕ“ - „АВТО-ВЫПЕЧКА“
 - „СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ“ - „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“ - „СЕНСОРНОЕ БЛЮД НА ПАРУ“ - „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“.

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

* Предположим, вы хотите размораживать 1,0 кг бараньего жаркого подольше.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку „БОЛЬШЕ“.		
2	Нажать на кнопку „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“.		 Мигает индикатор „KG“
3	С помощью клавиш с цифрами введите вес.		 Индикатор „KG“ прекращает мигать и начинает мигать индикатор „COOK“.
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		

Регулирование времени в ходе приготовления

Время приготовления можно увеличивать или уменьшать после начала приготовления с помощью кнопок „БОЛЬШЕ“ или „МЕНЬШЕ“.

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
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 начинает обратный отсчет.
4	Для увеличения времени на 2 минуты нажмите на кнопку „БОЛЬШЕ“ два раза.	 x 2	

УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

ОСТОРОЖНО:

Во время чистки не трогайте голыми руками печь в области лампы.

Когда лампа горит, эта часть нагревается.

Во избежание ожога чистку производите толстой тканью.

Перед тем, как приступить к чистке, убедитесь, что дверца печи, наружный корпус, емкость печи, вентиляционные отверстия, поворотный столик, подставка под поворотный столик высокая и низкая подставки и нижний нагревательный элемент не горячие.

Внешняя сторона

Внешнюю сторону корпуса следует мыть мягким мылом и теплой водой, а затем начисто вытирать влажной материей. Избегайте использования жестких абразивных моющих средств.

Дверца

Для удаления пятен и грязи часто вытирать влажной материей с обеих сторон дверцу и окна, а также дверную изоляцию. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Сенсорная панель управления

Будьте особенно осторожны при уходе за сенсорной панелью управления.

Перед тем, как её чистить, откройте дверцу печи. Тем самым Вы её отключите. Панель можно протирать только слабо смоченной водой тряпкой. Не используйте для чистки щетки и химические чистящие средства. Не используйте для чистки большое количество воды.

Внутренние стенки

Остатки пищи удаляйте мягкой тряпочкой, смоченной в слабом моющем средстве. Для сильно загрязненных участков внутри печи только воспользуйтесь слабым чистящим средством для нержавеющей стали. Не пользуйтесь им для очистки внутренней поверхности дверцы. Вытрите досуха и убедитесь, что все чистящие средства удалены. По окончании работы с печью остатки продуктов удалите с крышки волновода мягкой влажной губкой. Задымиться или загореться от перегрева может жир на стенках. **Не снимайте крышку волновода. Крышку волновода чистить нельзя, можно только осторожно протирать влажной мягкой тряпочкой.** Поддерживать рукой нижний нагревательный элемент можно только для чистки. После чистки опустите его в самое нижнее положение (см. стр. 3 и рис. 1).

Не пользуйтесь реактивными, абразивными и другими жесткими чистящими средствами или щетками для чистки. Никогда не опрыскивайте чистящими средствами любую часть нашей печи.

Примечание:

Периодически проводите нагрев печи в соответствии с указаниями в разделе „Нагрев печи без продуктов в ней“ (стр. 7). Грязь и пищевое масло, разбрызганные по стенкам печи в области верхнего и нижнего нагревательных элементов, могут служить источником дыма и запаха.

Поворотный столик, подставка под поворотный столик, подставки

Вымойте слабым мыльным раствором, а затем тщательно высушите.

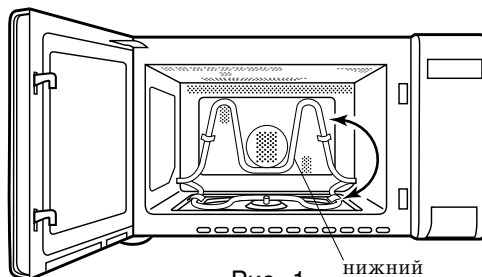


Рис. 1
нижний
нагревательный
элемент

ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА

Проведите следующую проверку:

1. Горит ли дисплей? ДА _____ НЕТ _____
2. Налейте стакан воды (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 _____
3. Достаньте стакан с водой из печи и выставьте печь на 3 минуты работы в режиме „ГРИЛЬ“ с использованием верхнего и нижнего нагревательных элементов.
 - а. Горят ли индикаторы верхнего и нижнего нагревательных элементов и индикатор „СООК“? ДА _____ НЕТ _____
 - б. Становятся ли красными оба нагревательных элемента гриля через 3 минуты? (Будьте особенно внимательны при проверке нижнего нагревательного элемента, чтобы не обжечься.) 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. 40.)
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 нагревательный элемент	30 мин.
нижний нагревательный элемент	15 мин.
верхний и нижний нагревательные элементы	верхний нагревательный элемент 10 мин. нижний нагревательный элемент 10 мин.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока: одиночная фаза, 220 В, 50 Гц

Потребляемая мощность переменного тока

Микроволновая печь: 1,6 кВт
Гриль: 2,1 кВт
Духовка: 2,1 кВт

Выходная мощность

Микроволновая печь: 900 Вт* (генератор IEC)
Гриль: 1200 Вт (верхний нагревательный элемент)
800 Вт (нижний нагревательный элемент)
Духовка: 2000 Вт

Сверхвысокая частота:

2450 МГц **(класс В, группа 2)

Внешние размеры:

520 мм (ширина) x 309 мм (высота) x 502 мм (глубина)

Размеры жарочного шкафа:

352 мм (ширина) x 207 мм (высота) x 368 мм (глубина)

Емкость печи

27 литров (1,0 фут³)

Равномерность приготовления обеспечивается:

применением поворотного столика (325 мм)

Масса:

приблизительно 20 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.