

SHARP®

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Z

МОДЕЛЬ R-267LST

Руководство по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ


Информация о сертификации продукции			
Предупреждение	1	Плюс минута	7
Особые примечания и предупреждения	2	Увеличение времени в ходе выполнения программы приготовления	8
Руководство по установке	3	Работа в автоматическом режиме	9
Схема печи	3	Примечания к автоматическому режиму работы	9
Работа с сенсорной панелью управления	4	Русское меню/Экспресс приготовление/ Экспресс разморозка	9
Дисплей панели управления	4	Руководство к меню „Русское Меню“	10
Внешний вид сенсорной панели управления	4	Руководство к меню экспресс приготовление	11
Перед работой	5	Руководство к меню экспресс разморозка	12
Начало работы	5	Рецепты экспресс приготовления	13
Стоп/Сброс	5	Уход и чистка	14
Для отмены программы во время приготовления пищи	5	Перед вызовом мастера	14
Работа в ручном режиме	6	Технические характеристики	14
Приготовление пищи с помощью таймера	6		
Приготовление пищи посредством ввода последовательности режимов	7		

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

1. Для уменьшения риска возникновения пожара внутри печи:
 - а. Не перегревайте продукты.
 - б. Перед помещением бумажных или целлофановых пакетов в печь удалите с пакетов упаковочную проволоку.
 - в. Не нагревайте фритюрное масло или жир. Температуру масла контролировать невозможно.
 - г. При разогревании продуктов в одноразовой пластмассовой, бумажной или другой легко воспламеняющейся посуде периодически контролируйте печь на отсутствие признаков дыма или возгорания.
 - д. Если находящийся в печи материал начал гореть, или появился дым, не открывайте печь, выключите её и выньте вилку шнура питания из розетки, либо отключите питание на панели с предохранителями или автоматическими выключателями.
2. Для уменьшения риска взрыва или длительного бурного кипения при обращении с посудой. Ваша микроволновая печь способна разогревать продукты и напитки очень быстро, поэтому очень важно выбрать соответствующее типу и количеству разогреваемых продуктов время приготовления и уровень мощности. Если Вы не уверены, какое время приготовления и уровень мощности необходимо установить, начните с небольшого времени приготовления и уровня мощности, пока продукты достаточно и равномерно не прогреются. Кроме того:
 - а. Не помещайте в печь герметично закрытую посуду. Детские бутылочки с закрученными пробками или сосками считаются герметично закрытой посудой.
 - б. Не устанавливайте чрезмерное время приготовления.
 - в. При кипячении в печи жидкостей пользуйтесь посудой с широким горлышком.
 - г. Во избежание длительного бурного кипения жидкости в конце приготовления следует выждать не менее 20 секунд.
 - д. Помешивайте жидкость до и во время приготовления. Соблюдайте особую осторожность при обращении с посудой или при опускании в неё ложки или другой кухонной принадлежности.
3. Эта печь предназначена только для приготовления продуктов в домашних условиях и должна использоваться только для разогрева, приготовления или размораживания продуктов и напитков. Она не пригодна для использования в коммерческих целях, лабораториях, или для кипячения медицинских инструментов.
4. Не включайте печь, если между дверцей печи и её корпусом зажат какой-либо предмет.
5. Не пытайтесь самостоятельно регулировать или ремонтировать печь. Это опасно для любого лица, не являющегося квалифицированным техническим работником, обученным фирмой "SHARP" проведению обслуживания и ремонта. В особенности опасными являются работы, которые предполагают снятие крышки, защищающей от воздействия микроволнового излучения.
6. Не пользуйтесь печью, если она не работает должным образом или повреждена, до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным техническим персоналом, обученным фирмой "SHARP". В особенности важно, чтобы дверца печи хорошо закрывалась и чтобы отсутствовали следующие повреждения:
 - (1) дверца (деформирована),
 - (2) петли и защёлки (сломаны или ослаблены),
 - (3) уплотнение дверцы, уплотняемые поверхности и камера (покороблены или деформированы),
 - (4) следы горения на уплотняющей поверхности дверцы.
7. Извлекая продукты из печи, будьте осторожны, чтобы не допустить ударов по предохранительной защёлке, не задеть её посудой и не зацепиться за неё свисающей одеждой или украшениями.
8. Никогда не вставляйте каких-либо предметов во время работы печи, в особенности металлических, в решётку или между дверцей и корпусом.
9. Никогда не переделяйте и не приводите в неработоспособное состояние предохранительные защёлки дверцы.
10. Во избежание ожогов при обращении с посудой, контактирующей с горячей пищей, всегда пользуйтесь перчатками. Пища может передавать через посуду достаточное для получения ожога количество тепла.
11. В случае повреждения шнура питания он должен быть заменён специальным шнуром, поставляемым ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ФИРМЫ "SHARP". Во избежание риска заменяться он должен квалифицированным техническим персоналом, обученным фирмой "SHARP".
12. При выходе из строя лампочки освещения печи обратитесь к Вашему дилеру или к обученному фирмой "SHARP" квалифицированному технику.
13. Избегайте ожогов паром, направляя струю пара от лица и рук. Медленно поднимайте самый дальний край крышки блюда, включая пластиковую упаковку для микроволновых печей и т.п., и осторожно открывайте воздушную кукурузу, и пакеты для приготовления пиццы в микроволновой печи, направляя их в сторону от лица.
14. Убедитесь в том, что шнур питания не повреждён, и что он не проходит под печью, над горячими поверхностями или острыми углами.
15. Во избежание выхода из строя поворотного столика:
 - а. Перед мытьём поворотного столика водой дайте ему остыть.
 - б. Не помещайте горячие предметы на холодный поворотный столик.
 - в. Не помещайте холодные предметы на горячий поворотный столик.
16. Не ставьте и не кладите на корпус печи каких-либо предметов.
17. Не храните в печи продуктов питания или других предметов.
18. Следите за тем, чтобы во время приготовления пищи посуда не касалась внутренних стенок.
19. Разрешайте детям самостоятельно использовать печь лишь после того, как будут даны соответствующие инструкции, чтобы ребёнок умел безопасно пользоваться печью и осознавал опасности, обусловленные её неправильным использованием.
20. Этот бытовой электроприбор не предназначен для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.
21. Необходимо следить за тем, чтобы маленькие дети не игрались этим бытовым электроприбором.

ОСОБЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

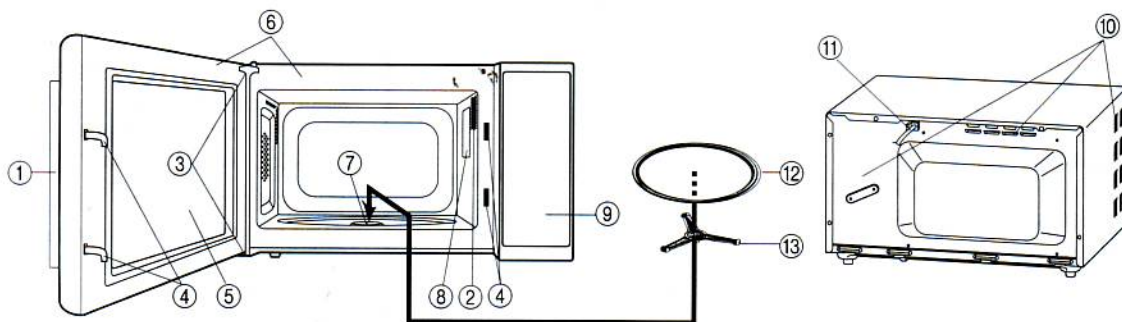
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

1. Удалите все упаковочные материалы из камеры микроволновой печи, **(не снимайте крышку волновода)**, и классификационный ярлык с внешней стороны дверцы, если таковой имеется. Проверьте прибор на отсутствие повреждений, таких как неплотно прилегающая дверца, повреждённое уплотнение по краю дверцы или вмятины внутри камеры или на дверце печи. При наличии повреждений не включайте печь, пока она не будет осмотрена и, при необходимости, отремонтирована ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ФИРМЫ "SHARP".
2. К печи прилагаются:
 - 1) Тарелка поворотного столика
 - 2) Роликовый люнет
 - 3) Руководство по эксплуатации
 - 4) Поваренная книга
 - 5) Гарантийный талон
3. Установите роликовый люнет в муфту, расположенную в днище печи, а затем установите на роликовый люнет поворотный столик, обеспечив его прочную посадку. Руководствуйтесь приведённой ниже СХЕМОЙ ПЕЧИ. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ РОЛИКОВОГО ЛЮНЕТА И ПОВОРОТНОГО СТОЛИКА.**
4. Данная печь предназначена только для использования на кухонном столе. Её нельзя устанавливать вблизи источников тепла и пара, например, рядом с традиционной печью. Печь нужно устанавливать так, чтобы вентиляционные отверстия оставались открытыми.

Оставьте не менее 15 см над печью, чтобы обеспечить соответствующую циркуляцию воздуха. Данная печь не предназначена для встраивания в стену или шкаф.
5. Ни производитель, ни поставщик не несут ответственности за повреждение прибора или травмы, обусловленные несоблюдением правил подключения к электрической сети.

Печь рассчитана на подключение к однофазной линии переменного тока 220 В, 50 Гц, с установленным предохранителем мощностью не менее 10 А или автоматическим выключателем мощностью не менее 10 А.
6. **ЭТОТ БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЁН.**

СХЕМА ПЕЧИ



- | | |
|--|---|
| 1. Ручка открывания дверцы | 8. Крышка волновода (не снимать) |
| 2. Лампа подсветки | 9. Сенсорная панель управления (см. страницу 4) |
| 3. Петли дверцы | 10. Вентиляционные отверстия |
| 4. Предохранительные защёлки дверцы | 11. Шнур питания |
| 5. Смотровое стекло | 12. Поворотный столик |
| 6. Уплотнения дверцы и уплотняемые поверхности | 13. Роликовый люнет |
| 7. Муфта | |

РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

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

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

Кроме того, по окончании цикла приготовления пищи печь подаёт звуковой сигнал продолжительностью приблизительно 2 секунды или 4 прерывистых звуковых сигнала, если тепловую обработку пищи необходимо продолжить.

Дисплей панели управления



Индикаторы



: ПЕРЕМЕШАТЬ

: ПЕРЕВЕРНУТЬ

: ДОБАВИТЬ

КГ : ВЕС

Вт : МОЩНОСТЬ

: ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Внешний вид сенсорной панели управления

КНОПКИ "РУССКОЕ МЕНЮ"
Нажатием на эти кнопки осуществляется выбор русского меню.

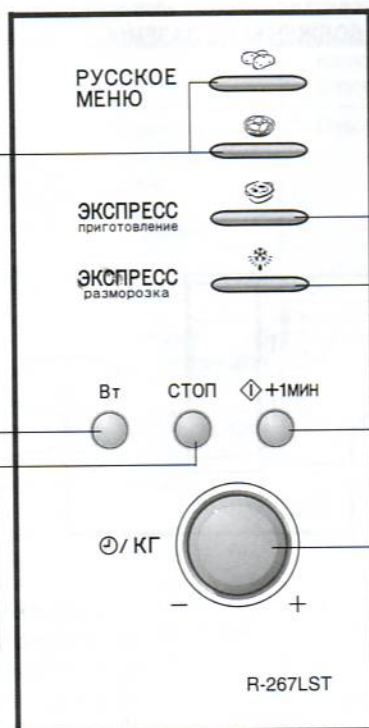
- КНОПКА "ВАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ"

- КНОПКА "ПЕЛЬМЕНИ/ВАРЕНИКИ"

КНОПКА "МОЩНОСТЬ"
Нажатием на эту клавишу осуществляется выбор мощности микроволнового излучения. Если клавиша не была нажата, автоматически выбирается ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ.

КНОПКА "СТОП"

- Нажатием этой клавиши осуществляется очистка памяти во время программирования.
- Однократное нажатие клавиши останавливает процесс приготовления пищи / Двойное нажатие клавиши отменяет программу приготовления пищи.



КНОПКА "ЭКСПРЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЕ"
Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню экспресс приготовления.

КНОПКА "ЭКСПРЕСС РАЗМОРОЗКА"
Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню экспресс размораживания.




КНОПКА "ПУСК/+1МИН"

- Нажатие этой кнопки после выбора программ включает печь.
- Однократное нажатие кнопки включает печь на 1 минуту в режиме ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ, а каждое повторное нажатие этой кнопки во время приготовления пищи увеличивает время на 1 минуту.

РЕГУЛЯТОР "ТАЙМЕР/ВЕС"
Поворотом этого регулятора вводится время приготовления пищи или вес продуктов.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

Начало работы

Шаг	Действие	Порядок нажатия кнопок	Дисплей
1	Вставьте вилку шнура питания печи в электрическую розетку. Убедитесь в том, что дверца печи закрыта.		 Мигающие восьмёрки
2	Нажмите кнопку "СТОП" так, чтобы прозвучал звуковой сигнал.	СТОП 	 На дисплее останутся только точки.

Стоп/Сброс

Один раз нажмите кнопку "СТОП", чтобы:

1. Временно остановить печь во время приготовления пищи.
2. Очистить память в случае ошибки во время программирования.

Для отмены программы во время приготовления пищи

Дважды нажмите кнопку "СТОП".

РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Приготовление пищи с помощью таймера

Эта функция приготовления пищи вручную. Сначала введите время приготовления, а затем уровень мощности. Вы можете установить продолжительность времени до 90 минут 00 секунд. Интервалы увеличения времени приготовления (размораживания) могут составлять от 10 с до 5 мин. Продолжительность показанных в таблице интервалов зависит от общего времени приготовления (размораживания). Имеются пять различных уровней мощности.

Время приготовления	Интервалы увеличения времени
0 - 5 мин	10 с
5 - 10 мин	30 с
10 - 30 мин	1 мин
30 - 90 мин	5 мин

Уровень мощности Приблизительное процентное отношение мощности микроволнового излучения	LOW (низкая)	M-LOW (умеренно низкая)	MEDIUM (средняя)	M-HIGH (умеренно высокая)	HIGH (высокая)
		10%	30%	50%	70%
Дисплей					
Примеры использования различных уровней мощности микроволнового излучения	Поддержание в разогретом состоянии	Размораживание Размягчение сливочного масла	Запеканки Морские продукты	Пирожные Оладьи Ломтики	Фрукты Овощи Рис/Макаронные изделия

Регулируемое управление приготовлением пищи позволяет Вам выбрать скорость приготовления в микроволновой печи. Если уровень мощности не выбирается, автоматически используется ВЫСОКИЙ уровень.

* Предположим, Вы хотите готовить овощи на протяжении 2 минут 30 секунд при ВЫСОКОЙ мощности.

Шаг	Действие	Порядок нажатия кнопок	Дисплей
1	Введите желаемое время приготовления.		
2	Нажмите кнопку "ПУСК/+1 МИН".		

Таймер начнёт обратный отсчёт времени.

Для уменьшения мощности нажимайте кнопку "УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ", пока на дисплее не отобразится желаемый уровень мощности.

* Предположим, Вы хотите готовить рыбное филе на протяжении 10 минут при СРЕДНЕЙ мощности.

Шаг	Действие	Порядок нажатия кнопок	Дисплей
1	Введите желаемое время приготовления.		
2	Выберите уровень мощности, нажав кнопку "МОЩНОСТЬ" необходимое количество раз (для выбора СРЕДНЕГО уровня нажмите клавишу три раза).	x 3	
3	Нажмите кнопку "ПУСК/+1 МИН".		

Таймер начнёт обратный отсчёт времени.

Вы можете поворачивать регулятор "ТАЙМЕР/ВЕС" по часовой стрелке или против часовой стрелки. Если Вы будете поворачивать этот регулятор против часовой стрелки, время приготовления пищи будет постепенно уменьшаться от 90 минут. Если во время приготовления пищи дверца открывается, отсчёт времени приготовления на индикаторе останавливается. После закрытия дверцы и нажатия кнопки "ПУСК/+1 МИН" отсчёт времени приготовления возобновится.

Если во время приготовления пищи Вы хотите узнать уровень мощности, нажмите кнопку "МОЩНОСТЬ". Всё время, пока Вы будете удерживать кнопку "МОЩНОСТЬ" нажатой, на дисплее будет отображаться уровень мощности.

Если ВЫСОКАЯ мощность будет выбрана на время, превышающее 20 минут, по истечении 20 минут уровень мощности микроволнового излучения во избежание перегрева будет уменьшен.

Приготовление пищи посредством ввода последовательности режимов

Ваша печь может программироваться на автоматическое использование при приготовлении пищи до трёх последовательностей с автоматическим переключением с одного уровня мощности на другой.

* Предположим, Вы хотите готовить на протяжении 10 минут при СРЕДНЕМ уровне мощности, а затем на протяжении 5 минут при ВЫСОКОМ уровне мощности.

Шаг	Действие	Порядок нажатия кнопок	Дисплей
1	Введите желаемое время приготовления.		
2	Нажатием кнопки "МОЩНОСТЬ" выберите уровень мощности (для выбора СРЕДНЕГО уровня нажмите клавишу три раза).		
3	Введите желаемое время приготовления для второй последовательности. (Если мощность не будет выбрана, печь будет работать при ВЫСОКОЙ мощности).		
4	Нажмите кнопку "ПУСК/+1 МИН".		 Таймер начнёт обратный отсчёт времени. При достижении нуля на дисплее отобразится продолжительность второй последовательности, и таймер вновь начнёт обратный отсчёт времени.

Плюс минута

Для Вашего удобства режим плюс минута позволяет Вам легко приготовить блюдо за одну минуту при ВЫСОКОМ уровне мощности.



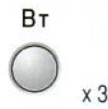






Шаг	Действие	Порядок нажатия кнопок	Дисплей
1	Нажмите кнопку "ПУСК/+1 МИН". (В течение 3 минут после закрытия дверцы)		 Таймер начнёт обратный отсчёт времени.

Нажмите кнопку "ПУСК/+1 МИН", пока на дисплее не появится желаемое время. Каждое нажатие этой кнопки увеличивает время приготовления на 1 минуту.

Увеличение времени в ходе выполнения программы приготовления

Можно увеличить время приготовления во время выполнения программы приготовления пищи в ручном режиме с помощью кнопки "ПУСК/+1 МИН".

* Предположим, в процессе 5-минутного приготовления пищи при СРЕДНЕМ уровне мощности Вы хотите увеличить время приготовления на 2 минуты (на данный момент остаётся 1 мин. 30 сек.).

Шаг	Действие	Порядок нажатия кнопок	Дисплей
1	Введите желаемое время приготовления.		
2	Нажатием кнопки "МОЩНОСТЬ" выберите уровень мощности (для выбора СРЕДНЕГО уровня нажмите клавишу три раза).		
3	Нажмите кнопку "ПУСК/+1 МИН".		 Таймер продолжает обратный отсчёт времени. 
4	Для увеличения времени приготовления на две минуты дважды нажмите кнопку "ПУСК/+1 МИН".	 x 2	 Таймер начнёт обратный отсчёт нового времени.

РАБОТА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Примечания к автоматическому режиму работы






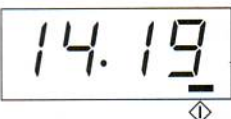


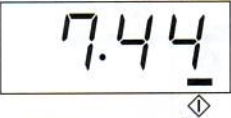
1. При использовании автоматических функций для достижения наилучшего результата строго придерживайтесь указаний, содержащихся в руководствах к меню.
В случае невыполнения инструкций пища может быть переварена или недоварена.
2. Если вес продуктов больше или меньше количества или веса, указанного в руководствах к меню, пищу следует готовить в ручном режиме.
3. Конечный результат приготовления будет варьироваться в зависимости от состояния продуктов (например, начальной температуры, формы, качества). После приготовления проверьте пищу и в случае необходимости продолжите её приготовление вручную.
4. Для размораживания продуктов большего или меньшего веса, чем разрешено в РУКОВОДСТВЕ К МЕНЮ ЭКСПРЕСС РАЗМОРОЗКИ, проведите размораживание вручную.
5. При вводе веса продуктов округляйте вес на ближайшие 0,1 кг (100 г). Например, вместо 0,35 кг введите 0,4 кг.

Русское меню/Экспресс приготовление/Экспресс разморозка


Функции русского меню/экспресс приготовления/экспресс размораживания выполняют автоматический расчет мощности микроволновой печи и времени приготовления/размораживания пищи.

Соблюдайте инструкции, содержащиеся в руководстве к меню на странице 10-12.






* Предположим, что Вы хотите приготовить 0,5 кг вареного картофеля.

Шаг	Действие	Порядок нажатия кнопок	Дисплей
1	Нажатием на нужную кнопку выберите меню (для выбора меню вареный картофель нажмите один раз кнопку ВАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ).	 x 1	 На дисплее начнёт мигать индикатор "КГ".
2	Поворачивайте регулятор "ТАЙМЕР/ ВЕС" пока на дисплее не отобразится нужный вес.		
3	Нажмите кнопку "ПУСК/+1 МИН".		 Начинается обратный отсчет времени приготовления. Когда прозвучат четыре звуковых сигнала, печь остановится. На дисплее начнет мигать индикатор "ПЕРЕМЕШАТЬ".
4	Откройте дверцу. Перемешайте. Закройте дверцу.		
5	Нажмите кнопку "ПУСК/+1 МИН".		 Время приготовления начнёт обратный отсчёт. Когда будет достигнут нуль, печь подаст звуковой сигнал.






Руководство к меню „Русское Меню“

Клавиши	Меню	Допустимый вес	Действие
  X1	P1-1 Вареный картофель/пюре	0,3 - 1,0 кг (Начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Очистить картофель и нарезать на кусочки одинакового размера. Положить картофель в кастрюлю. Добавить 450 мл воды на 100 г картофеля и немного соли. Накрыть стеклянной крышкой. Когда печь остановится, перемешать картофель, накрыть его и продолжить приготовление. После приготовления дать картофелю постоять под крышкой в течение 2 минут.
  X2	P1-2 Вареный картофель/пюре (Пюре)	0,3 - 1,0 кг (Начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Очистить картофель и нарезать на кусочки одинакового размера. Положить картофель в кастрюлю. Добавить 450 мл воды на 100 г картофеля и немного соли. Накрыть стеклянной крышкой. Когда печь остановится, перемешать картофель, накрыть его и продолжить приготовление. После приготовления дать картофелю постоять под крышкой в течение 2 минут. Разомните картофель до состояния пюре.
  X1	P2-1 Пельмени (Толстые)	0,1 - 0,5 кг (Начальная температура пельмени -18°C, вода 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Налить необходимое количество воды в кастрюлю соответствующего размера. На 100 г пельменей 400 мл воды. На 300 г пельменей 700 мл воды. На 500 г пельменей 1000 мл воды. Подогреть воду в открытой кастрюле. Когда печь остановится, поместите в кастрюлю из жаропрочного материала замороженные пельмени, перемешайте и продолжите приготовление. Когда печь остановится еще раз, перемешайте пельмени и продолжите приготовление. После приготовления дайте постоять в течение 2-5 минут.
  X2	P2-2 Пельмени (Тонкие)	0,1 - 0,5 кг (Начальная температура пельмени -18°C, вода 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Налить необходимое количество воды в кастрюлю соответствующего размера. На 100 г пельменей 400 мл воды. На 300 г пельменей 700 мл воды. На 500 г пельменей 1000 мл воды. Подогреть воду в открытой кастрюле. Когда печь остановится еще раз, перемешайте пельмени и продолжите приготовление. Когда печь остановится еще раз, перемешайте пельмени и продолжите приготовление.
  X3	P2-3 Вареники	0,1 - 0,5 кг (Начальная температура вареники -18°C, вода 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Налить необходимое количество воды в кастрюлю соответствующего размера. На 100 г пельменей 400 мл воды. На 300 г пельменей 700 мл воды. На 500 г пельменей 1000 мл воды. Подогреть воду открытой. Когда печь остановится, поместите в кастрюлю из жаропрочного материала замороженные вареники и добавьте немного соли, перемешайте и продолжите приготовление. Когда печь остановится еще раз, перемешайте вареники и продолжите приготовление.

Руководство к меню экспресс приготовление

Клавиши	Меню	Допустимый вес (В порядке возрастания)	Действие
 X1	ЭП-1 Замороженные овощи например брюссельская капуста, зеленые бобы, горох, смешанные овощи, брокколи	0,1 - 0,6 кг (100 г) (Начальная температура -18°C)	<ul style="list-style-type: none"> Налейте нужное количество воды в подходящую по размеру чашу. Добавьте 1 столовую ложку воды на каждые 100 г овощей и соль по вкусу. (Для грибов воду добавлять не нужно). Накройте стеклянной крышкой. Когда печь остановится, перемешайте и продолжите приготовление. После завершения приготовления дайте постоять накрытыми в течение приблиз. 2 минут. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Если замороженные овощи будут плотно прижаты друг к другу, следует выбрать приготовление пищи в ручном режиме.</p>
 X2	ЭП-2 Свежие овощи	0,1 - 0,6 кг (100 г) (Начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Разрежьте на маленькие кусочки, например, на полоски, кубики или ломтики. Положите овощи в подходящую по размеру чашу. Добавьте 1 столовую ложку воды на каждые 100 г овощей и соль по вкусу. (Для грибов воду добавлять не нужно). Накройте стеклянной крышкой. Когда печь остановится, перемешайте и продолжите приготовление. После завершения приготовления дайте постоять накрытыми в течение приблиз. 2 минут.
 X3	ЭП-3 Рис например обработанный кипятком рис, рис Патна	0,1 - 0,3 кг (100 г) (Начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Налейте нужное количество воды в подходящую по размеру чашу. Для 100 г риса 250 мл воды. Для 200 г риса 450 мл воды. Для 300 г риса 650 мл воды. Накройте стеклянной крышкой. Когда печь остановится, перемешайте и продолжите приготовление. После завершения приготовления дайте постоять накрытым в течение приблиз. 5-10 минут.
 X4	ЭП-4 Рыбное филе под соусом	0,4 - 1,2 кг *(100 г) (Начальная температура рыбы 5°C, соуса 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Смотрите рецепты приготовления рыбного филе под соусом на странице 13. * Общий вес всех ингредиентов.
 X5	ЭП-5 Запеканка	0,5 - 1,0 кг *(100 г) (Начальная температура 20°C)	<ul style="list-style-type: none"> Смотрите рецепты приготовления запеканки на странице 13. * Общий вес всех ингредиентов.

Руководство к меню экспресс разморозка

Клавиши	Меню	Допустимый вес (В порядке возрастания)	Действие
	ЭР-1 Бифштекс, Отбивная	0,2 - 0,8 кг (100 г) (Начальная температура -18°C)	<ul style="list-style-type: none"> • Поместите продукты на блюдо с загнутыми краями в центр поворотного столика. • Когда печь остановится, переверните продукты, переложите и разделите. Прикройте тонкие участки и теплые части маленькими кусками алюминиевой фольги. Продолжите размораживание. • После завершения размораживания заверните в алюминиевую фольгу на 10-15 минут до полного размораживания.
	ЭР-2 Рубленое мясо	0,2 - 0,8 кг (100 г) (Начальная температура -18°C)	<ul style="list-style-type: none"> • Поместите кусок рубленого мяса на блюдо с загнутыми краями в центр поворотного столика. • Когда печь остановится, переверните рубленое мясо. Удалите размороженные части мяса, если получится. Продолжите размораживание. • После завершения размораживания накройте алюминиевой фольгой, оставьте на 5-10 минут до полного размораживания.
	ЭР-3 Птица	0,9 - 1,5 кг (100 г) (Начальная температура -18°C)	<ul style="list-style-type: none"> • Поместите птицу на блюдо с загнутыми краями в центр поворотного столика. • Когда печь остановится, переверните и прикройте тонкие участки и теплые части маленькими кусками алюминиевой фольги. Продолжите размораживание. • После завершения размораживания ополосните холодной водой, накройте алюминиевой фольгой и оставьте на 15-30 минут до полного размораживания. • После этого промойте птицу под струей проточной воды.
	ЭР-4 Пирог	0,1 - 1,4 кг (100 г) (Начальная температура -18°C)	<ul style="list-style-type: none"> • Полностью удалите упаковку с пирога. • Поместите на блюдо в центре поворотного столика. • После завершения размораживания разрежьте пирог на кусочки одинакового размера, оставляя промежутки между кусочками, и оставьте на 10 - 60 минут до полного размораживания.
	ЭР-5 Хлеб	0,1 - 1,0 кг (100 г) (Начальная температура -18°C) (Для данной программы рекомендуется использовать только нарезанный хлеб.)	<ul style="list-style-type: none"> • Разложите на плоском блюде в центре поворотного столика. В случае 1 кг разложите прямо на поворотном столике. • После звукового сигнала переверните, расположите в ином порядке и уберите размороженные ломтики. • После завершения размораживания накройте алюминиевой фольгой и оставьте на 5 - 15 минут до полного размораживания.

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Бифштексы и отбивные следует замораживать в один слой.
2. Рубленое мясо следует замораживать тонким куском.
3. После того как продукты перевернуты, прикройте размороженные участки маленькими плоскими кусками алюминиевой фольги.
4. Птицу следует готовить немедленно после завершения размораживания.

Рецепты экспресс приготовление

РЫБНОЕ ФИЛЕ ПОД СОУСОМ (ЭП-4)

Рыбное филе под пикантным соусом

Ингредиенты

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
140 г	280 г	420 г	консервированные томаты (мякоть)
40 г	80 г	120 г	кукуруза
4 г	8 г	12 г	острый соус
12 г	24 г	36 г	лук (мелко нарубленный)
1 ст. л.	1-2 ст. л.	2 ст. л.	красный винный уксус, горчица, тимьян, кайенский перец
200 г	400 г	600 г	рыбное филе
			соль

Приготовление

1. Смешайте ингредиенты для соуса.
2. Поместите рыбное филе (например, филе морского окуня) на круглое блюдо для приготовления запеканки тонкими концами к центру и посолите.
3. Смешайте соус, приготовленный из томатов, кукурузы, острого соуса, лука, уксуса и специй и выложите соус на рыбное филе.
4. Накройте фольгой для микроволновой печи и включите режим ЭКСПРЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭП-4, "Рыбное филе под соусом".
5. После завершения приготовления дайте постоять накрытым в течение приблиз. 2 минут.

РЫБНОЕ ФИЛЕ ПОД СОУСОМ (ЭП-4)

Рыбное филе под соусом карри

Ингредиенты

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
200 г	400 г	600 г	рыбное филе
			соль
40 г	80 г	120 г	банан (тонкие ломтики)
160 г	320 г	480 г	готовый соус карри

Приготовление

1. Поместите рыбное филе на круглое блюдо для приготовления запеканки тонкими концами к центру и посолите.
2. Выложите ломтики банана и готовый соус на рыбное филе.
3. Накройте фольгой для микроволновой печи и включите режим ЭКСПРЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭП-4, "Рыбное филе под соусом".
4. После завершения приготовления дайте постоять накрытым в течение приблиз. 2 минут.

ЗАПЕКАНКА (ЭП-5)

Рыбное филе

Ингредиенты

0,5 кг	1,0 кг	
5 г	10 г	масло или маргарин (для смазывания блюда)
150 г	300 г	листья шпината (размороженные, мякоть)
15 г	30 г	лук (мелко нарубленный)
		соль, перец, мускатный орех
150 г	300 г	вареный картофель (тонкие ломтики)
35 г	75 г	приготовленная ветчина (нарезанная кубиками)
50 г	100 г	свежие сливки
1	2	яйца
40 г	75 г	тертый сыр
		молотый красный перец

Приготовление

1. Смешайте вместе мякоть листьев шпината с луком и приправьте солью, перцем и мускатным орехом.
2. Смажьте блюдо для приготовления запеканки.
3. Выложите на блюдо чередующимися слоями ломтики картофеля, кубики ветчины и шпинат. Сверху следует выложить слой шпината.
4. Смешайте яйца со свежими сливками, добавьте соль и перец и вылейте сверху на овощи.
5. Посыпьте запеканку сверху тертым сыром, затем молотым красным перцем и включите режим ЭКСПРЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭП-5, "Запеканка".
6. После завершения приготовления дайте постоять в течение 5 минут.

ЗАПЕКАНКА (ЭП-5)

Запеканка из картофеля и кабачков

Ингредиенты

0,5 кг	1,0 кг	
5 г	10 г	масло или маргарин (для смазывания блюда)
200 г	400 г	картофель (тонкие ломтики) (сырой или вареный)
115 г	230 г	молодые кабачки (тонкие ломтики)
75 г	150 г	свежие сливки
1	2	яйца
1/2	1	зубок чеснока (давленный)
		соль, перец
40 г	80 г	брынза (нарезанная кубиками)
10 г	20 г	очищенные семена подсолнечника
		молотый красный перец

Приготовление

1. Смажьте блюдо для приготовления запеканки и выложите на блюдо чередующимися слоями ломтики картофеля и молодых кабачков.
2. Смешайте яйца со свежими сливками, приправьте солью, перцем и чесноком, и вылейте сверху на овощи.
3. Нарежьте мелкими кубиками брынзу и посыпьте запеканку сверху.
4. Наконец посыпьте запеканку очищенными семенами подсолнечника и молотым красным перцем и включите режим ЭКСПРЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭП-5, "Запеканка".
5. После завершения приготовления дайте постоять в течение 5 минут.

УХОД И ЧИСТКА

Перед чисткой выньте вилку шнура питания из розетки или оставьте открытой дверцу, чтобы во время чистки печь была отключена.

РЕГУЛЯРНО ЧИСТИТЕ ПЕЧЬ - Содержите печь в чистоте и удаляйте отложения продуктов питания, иначе это может привести к износу поверхности. Несоблюдение этого может сократить срок службы бытового электроприбора и привести к созданию опасной ситуации.

Внешняя сторона:

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

Дверца:

Чаще протирайте с обеих сторон дверцу и смотровое стекло, уплотнение дверцы и прилегающие к нему части влажной тканью, чтобы удалить пролитую и рассыпанную пищу. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Сенсорная панель управления:

Протирайте панель тканью, слегка смоченной в чистой воде. Не пользуйтесь щёткой или какими-либо химическими чистящими средствами. Избегайте использования избыточного количества воды.

Внутренние стенки:

Для чистки внутренних поверхностей используйте мягкую ткань и тёплую воду. После использования печи протрите крышку волновода мягкой влажной тканью, чтобы удалить брызги от продуктов. Образовавшиеся брызги могут перегреться и привести к образованию дыма или возгоранию. Крышку волновода не снимайте. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ЧИСТКИ КАКОЙ-ЛИБО ЧАСТИ ВАШЕЙ ПЕЧИ ПРОМЫШЛЕННЫМИ СРЕДСТВАМИ ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ, АБРАЗИВНЫМИ ИЛИ ЖЁСТКИМИ ЧИСТЯЩИМИ СРЕДСТВАМИ И ЧИСТЯЩИМИ МОЧАЛКАМИ. НЕ НАНОСИТЕ АЭРОЗОЛИ ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА КАКУЮ-ЛИБО ЧАСТЬ ВАШЕЙ ПЕЧИ.

Избегайте использования избыточного количества воды. После чистки печи тщательно удалите всю воду с помощью мягкой ткани.

Поворотный столик / Роликовый люнет:

Вымойте слабым мыльным раствором, а затем тщательно вытрите насухо.

ПЕРЕД ВЫЗОВОМ МАСТЕРА

Прежде чем обратиться в пункт технического обслуживания, проверьте следующее:

1. Светится ли дисплей? ДА НЕТ
2. Налейте чашку воды (прибл. 250 мл) в стеклянную мерную кружку, поставьте её в печь и надёжно закройте дверцу. Запрограммируйте печь на работу продолжительностью в две минуты при ВЫСОКОЙ мощности. В этот момент:
 - А. Загорелась ли лампа освещения печи? ДА НЕТ
 - Б. Работает ли вентилятор охлаждения? ДА НЕТ
(Подержите руку над задним вентиляционным отверстием.)
 - В. Вращается ли поворотный столик? ДА НЕТ
(Вращающийся столик может вращаться по часовой стрелке или против часовой стрелки. Это нормально.)
 - Г. Светится ли индикатор "ПРИГОТОВЛЕНИЕ" ? ДА НЕТ
 - Д. Прозвучал ли через две минуты звуковой сигнал и погас ли индикатор "ПРИГОТОВЛЕНИЕ" ? ДА НЕТ
 - Е. Нагрелась ли вода в печи? ДА НЕТ

Если на какой-либо из приведённых выше вопросов Вы ответили "НЕТ", проверьте Вашу розетку и предохранители на Вашем электрическом счётчике. Если розетка и предохранитель работают нормально, ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ФИРМЫ "SHARP".

ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы готовите пищу более 20 минут при ВЫСОКОЙ мощности, мощность микроволнового излучения будет автоматически уменьшена, чтобы избежать переваривания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение в сети переменного тока	: Однофазная линия, 220 В, 50 Гц
Предохранитель / автоматический выключатель на распределительной линии	: Минимум 10 А
Потребляемая мощность	: 1,23 кВт
Выходная мощность	: 800 Вт* (согласно испытаниям в соответствии с требованиями IEC)
Частота микроволнового излучения	: 2450 МГц (класс В / группа 2)**
Внешние размеры	: 460 мм (Ш) x 275 мм (В) x 380 мм (Г)
Размеры камеры	: 319 мм (Ш) x 211 мм (В) x 336 мм (Г)***
Объём печи	: 22 литров (0,8 куб. футов)***
Равномерность приготовления	: Система поворотного столика (∅272 мм)
Вес	: Прибл. 12 кг

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

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

*** Внутренний объём печи вычисляется измерением максимальных значений высоты, глубины и ширины печи. Действительный объём приготавливаемых продуктов может быть меньше.

SHARP

SHARP CORPORATION OSAKA, JAPAN

TINSRA012WRRZ-Z61



ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

МОДЕЛЬ R-267LST ШАРП

сертифицирована органом по сертификации бытовой электротехники "ТЕСТБЭТ"

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

МОДЕЛЬ R-267LST ШАРП
соответствует требованиям
нормативных документов:

По безопасности – ГОСТ Р МЭК 335-2-25-97
По ЭМС – ГОСТ Р 51318.11-99
ГОСТ 51318.14.1-99
ГОСТ 51318.14.2-99
ГОСТ Р 51317.3.2-99
ГОСТ Р 51317.3.3-99

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

Страна-изготовитель: Произведено в Таиланде

Фирма-изготовитель: ШАРП Корпорейшн

Юридический адрес изготовителя:

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