

SHARP®

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MICROWAVE OVEN

HR

R-350A
R-450A

Руководство по эксплуатации и рецепты OPERATION MANUAL

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
МОДЕЛЬ R-350A/R-450A ШАРП
сертифицирована Компанией РОСТЕСТ-МОСКВА,
официальным представителем ГОССТАНДАРТА России

МОДЕЛЬ R-350A/R-450A ШАРП
соответствует требованиям
нормативных документов:

по безопасности – ГОСТ Р МЭК
335-2-25-1994 по ЭМС – ГОСТ 23450-
83, нормы ГКРЧ 5Б-80

Содержание			
Меры предосторожности	1	Приготовление при помощи таймера	7
Особые указания	2	Приготовление путем задания последовательностей	8
Инструкция по установке	3	Быстрое приготовление	8
Внешний вид печи	3	Медленное приготовление	9
Работа с сенсорной панелью управления	4	Замечания относительно автоматических операций	10
Дисплей панели управления	4	Приготовление в информационном режиме	11
Сенсорная панель управления	4	Справка	16
Примеры индикации русских букв	5	Функция «больше–меньше»	18
Примеры индикации русских слов	5	Сигнализация	18
Перед работой	6	Увеличение и уменьшение времени приготовления	19
Начало работы	6	Таймер	19
Установка часов	6	Уход за печью	20
Стоп/Сброс	6	Перед тем как вызвать мастера	20
Для отмены программы во время приготовления	6	Технические характеристики	20
Contents			
Warning	E-1	Sequence Cooking	E-7
Special Notes	E-2	Instant Cook	E-7
Installation Instructions	E-3	Slow Cook	E-8
Oven Diagram	E-3	Notes for Automatic Operations	E-9
Operation of Touch Control Panel	E-4	Information Cook	E-10
Control Panel Display	E-4	Help	E-15
Touch Control Panel Layout	E-4	Less/More Setting	E-17
Before Operating	E-5	Alarm	E-17
Getting Started	E-5	Increasing/Decreasing Time	E-18
Clock Setting	E-5	Timer	E-18
Stop/Clear	E-5	Care and Cleaning	E-19
To Cancel Program	E-5	Service Call Check	E-19
Microwave Time Cooking	E-6	Specifications	E-19


МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Ознакомьтесь со всеми указаниями до начала использования прибора.

1. Для уменьшения вероятности возгорания в печи:
 - а. не перегревайте продукты;
 - б. удалите упаковочную проволоку с бумажных или пластиковых пакетов до того, как поместить их в печь;
 - в. не перегревайте масло или жир; температуру масла контролировать невозможно;
 - г. 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.
2. Для уменьшения вероятности взрыва и 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.
3. Эта печь должна использоваться только для приготовления пищи в домашних условиях и не пригодна для коммерческого использования, а также для использования в лаборатории.
4. Никогда не готовьте в печи, если между дверью и корпусом печи зажат какой-нибудь предмет.
5. Не пробуйте отрегулировать или починить печь самостоятельно. Печь должна регулироваться или ремонтироваться квалифицированным специалистом, подготовленным фирмой «Шарп».
6. 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.
7. Всегда пользуйтесь рукавицами при обращении с посудой, содержащей горячую пищу, во избежание ожогов. Большое количество тепла от продукта может передаваться через посуду и вызвать ожог.
8. При повреждении сетевого шнура необходимо его заменить на специальный шнур, предоставляемый ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, УПОЛНОМОЧЕННЫМ ФИРМОЙ «ШАРП». Шнур должен быть заменен квалифицированным специалистом, подготовленным фирмой «Шарп».
9. 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.
10. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не имел повреждений, не проходил под печью, а также по горячим и острым поверхностям.
11. В случае выхода из строя лампы обратитесь к своему агенту или вызовите квалифицированного специалиста, подготовленного фирмой «Шарп».
12. Для того, чтобы не повредить поворотный столик:
 - а. перед мытьем поворотного столика дайте ему остыть;
 - б. не помещайте горячих предметов на холодный поворотный столик;
 - в. не помещайте холодных предметов на горячий поворотный столик.

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.

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

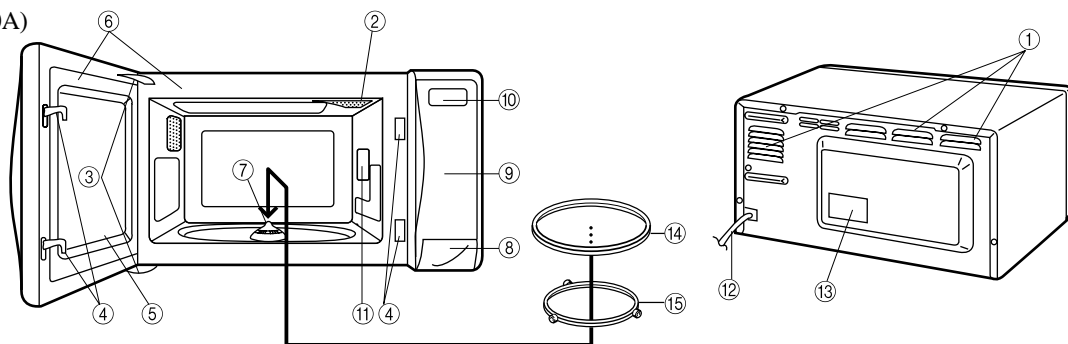
	Что необходимо делать	Чего делать нельзя
Яйца, сосиски, овощи, фрукты и устрицы	<ul style="list-style-type: none"> * Прокалывать желтки и белки яиц, а также раковины устриц перед приготовлением. Тем самым вы избежите «взрыва». * Протыкать кожуру картофеля, яблок, кабачков, хот-догов, сосисок и устриц для выхода пара наружу. 	<ul style="list-style-type: none"> * Варить яйца в скорлупе. Варка без скорлупы предотвращает «взрыв», который может привести к повреждению печи. * Разогревать яйца целиком. * Перегревать устрицы.
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. * Перегревать 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 нарезаны 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. 1. 	<ul style="list-style-type: none"> * Нагревать или готовить в закрытых стеклянных банках или герметично закрытых емкостях. * Перегревать жир. * Сушить дерево, травы, мокрую бумагу, одежду, цветы. * Включать пустую печь.
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"> * Готовьте в течение рекомендуемого времени. (Эти продукты содержат большое количество сахара и (или) жира.) 	<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 сбора стекающего сока. <p>подставка:</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 для микроволнового приготовления до ее использования. 	<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 или отдельных его частей во избежание 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

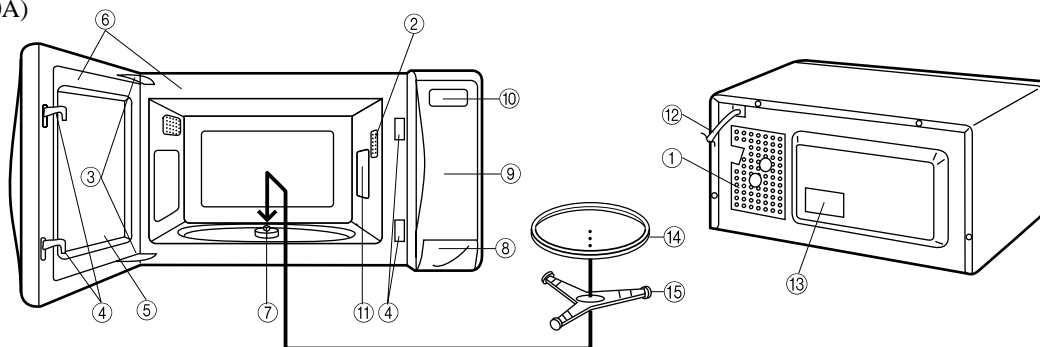
1. Удалите все упаковочные материалы из печи. Убедитесь в том, что печь не имеет повреждений, а именно: дверца не перекошена, прокладка на дверце не имеет повреждений, а на внутренних поверхностях печи и на дверце отсутствуют вмятины. Если вы обнаружили одно из этих повреждений, не пользуйтесь печью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

ОБЩИЙ ВИД ПЕЧИ

(R-350A)



(R-450A)



- | | |
|--|--|
| 1. Вентиляционные отверстия | 9. Сенсорная панель управления |
| 2. Лампочка подсветки печи | 10. Цифровой дисплей |
| 3. Петли дверцы | 11. Крышка волновода |
| 4. Предохранительные защелки дверцы | 12. Сетевой шнур |
| 5. Прозрачное окно | 13. Табличка технических характеристик |
| 6. Изоляция дверцы и изолирующие поверхности | 14. Поворотный столик |
| 7. Муфта | 15. Роликовый люнет |
| 8. Кнопка открывания дверцы | |

РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

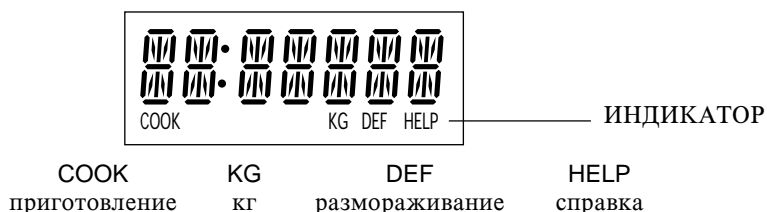
Ваша новая печь оснащена системой вывода информации на дисплей, которая дает последовательные указания и облегчает использование каждой из функций.

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



Сенсорная панель управления

КНОПКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ИНФОРМАЦИОННОМ РЕЖИМЕ

Нажатием на эти кнопки достигается выбор функции приготовления в информационном режиме.

ЦИФРОВЫЕ КНОПКИ

Нажатием на эти кнопки достигается ввод времени программирования, времени для установки часов, веса и количества продукта.

КНОПКА «ЧАСЫ»

Нажатием на эту кнопку достигается установка часов.

КНОПКА «МОЩНОСТЬ»

Нажатием на эту кнопку достигается выбор уровня мощности. Без нажатия происходит автоматический выбор высокого уровня.

КНОПКА «СТОП/СБРОС» Нажатием данной кнопки осуществляется отмена программирования.

Однократным нажатием печь отключается во время приготовления, двукратное нажатие отменяет программу приготовления.



КНОПКА «СПРАВКА»

Нажатием на эту кнопку достигается выбор одного из следующих режимов: включение инструкций, защита от детей, демонстрационный и языковой. Нажатие на кнопку позволяет также получить информацию о приготовлении.

КНОПКИ «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

Нажатие на эту кнопку позволяет готовить медленно в течение более долгого времени.

КНОПКА «БОЛЬШЕ» (▲) И «МЕНЬШЕ» (▼)

Одним нажатием эти кнопки достигается увеличение и уменьшение времени на одну минуту в процессе приготовления в информационном режиме.

КНОПКА «ТАЙМЕР»

Нажатием на эту кнопку достигается установка таймера.

КНОПКА «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК»

Одним нажатием на эту кнопку достигается включение режима приготовления продолжительностью в 1 минуту при высоком уровне мощности; с каждым последующим нажатием – увеличение продолжительности времени приготовления на 1 минуту.

После введения программы нажатием на данную кнопку обеспечивается включение печи.

Примеры индикации русских букв

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

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

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

Примеры индикации русских слов

Слово	ВЫБРАТЬ	МЕНЮ
Индикация	ВЫБРАТЬ	МЕНЮ

Слово	ЗАЩИТА	ОТ	ДЕТЕЙ
Индикация	ЗАЩИТА	ОТ	ДЕТЕЙ

Слово	ЖАРЕНЬЕ	ЦЫПЛЯТ
Индикация	ЖАРЕНЬЕ	ЦЫПЛЯТ

Слово	НАКРЫТЬ	БУМАЖН	САЛФЕТК
Индикация	НАКРЫТЬ	БУМАЖН	САЛФЕТК

Слово	НАЖАТЬ3	НАЖАТЬ4
Индикация	НАЖАТЬ3	НАЖАТЬ4

Перед работой

- * Режим вывода инструкций на дисплей установлен изготовителем во включенное состояние. Инструкции появляются на дисплее для помощи при вводе программ.
- В этом руководстве инструкции приводятся в сокращенном виде.
- * Вывод инструкций на дисплей возможен на русском и на английском языках.
- Описание переключения с одного языка на другой см. на стр. 17.
- * Когда вы освоитесь с управлением печью, режим вывода инструкций на дисплей можно будет отключить. См. стр. 16.

Начало работы

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Подключите печь к сети.		
2	Откройте и закройте дверцу печи. При открытии дверцы печи горит свет.		то же
3	Нажмите кнопку «СТОП/СБРОС», так чтобы раздался звуковой сигнал.		 Остаются только точки.

Установка часов

Работа часов рассчитана на двенадцатичасовой цикл.

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку «ЧАСЫ».		
2	Введите правильное время путем последовательного нажатия цифровых кнопок.		
3	Снова нажмите кнопку «ЧАСЫ».		

Если вы хотите узнать текущее время в процессе приготовления пищи, то нажмите кнопку «ЧАСЫ». Пока вы касаетесь пальцем данной кнопки, на дисплее будет высвечиваться текущее время. При попытке ввода неправильного времени (напр. 13:45) на дисплее появляется сообщение . Нажмите кнопку «СТОП/СБРОС» и введите время заново (напр. 1:45).

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».

Приготовление при помощи таймера

Особенностью приготовления является то, что сначала вводится время приготовления, а затем уровень мощности. Есть пять различных уровней мощности:

Уровень энергии	<table border="1"> <tr> <td>100% (ВЫСОКИЙ) (HIGH)</td> <td>70% (СРЕДНЕ-ВЫСОКИЙ) (MED HIGH)</td> <td>50% (СРЕДНИЙ) (MED)</td> <td>30% (СРЕДНЕ-НИЗКИЙ) (MED LOW)</td> <td>10% (НИЗКИЙ) (LOW)</td> </tr> </table>					100% (ВЫСОКИЙ) (HIGH)	70% (СРЕДНЕ-ВЫСОКИЙ) (MED HIGH)	50% (СРЕДНИЙ) (MED)	30% (СРЕДНЕ-НИЗКИЙ) (MED LOW)	10% (НИЗКИЙ) (LOW)
	100% (ВЫСОКИЙ) (HIGH)	70% (СРЕДНЕ-ВЫСОКИЙ) (MED HIGH)	50% (СРЕДНИЙ) (MED)	30% (СРЕДНЕ-НИЗКИЙ) (MED LOW)	10% (НИЗКИЙ) (LOW)					
Примеры использования заданного уровня мощности	Овощи Рис, макароны Фрукты	Пирожные Оладьи Ломтики	Запеканка	Размораживание Размягчение масла	Поддержание в разогретом состоянии					

Наличие различных уровней мощности позволяет выбрать скорость микроволнового приготовления. 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.		
2	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		 Таймер начнет отсчет.

Для понижения уровня мощности нажмите один раз кнопку «МОЩНОСТЬ». Обратите внимание на то, что на дисплее появится сообщение «ВЫСОК». Для понижения уровня мощности до средне-высокого нажмите кнопку «МОЩНОСТЬ» еще раз. При необходимости выбора уровней среднего, средне-низкого или низкого повторить нажатие.

Кнопка «МОЩНОСТЬ» – нажать один раз - 100% нажать два раза - 70% нажать три раза - 50%
нажать четыре раза - 30% нажать пять раз - 10%.

* Предположим, вы хотите готовить рыбное филе 10 минут при среднем уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите нужное время приготовления.		
2	Выберите уровень мощности нажатием на кнопку «МОЩНОСТЬ» (для выбора среднего уровня нажать 3 раза).	 x 3	
3	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		 Таймер начинает отсчет.

Если дверь печи будет открыта во время приготовления, отсчет времени приготовления автоматически остановится. После того, как дверь будет закрыта и нажата клавиша «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК», вновь начнется отсчет времени приготовления.

Если вы хотите узнать уровень мощности в процессе приготовления пищи, то нажмите кнопку «МОЩНОСТЬ». Пока вы касаетесь пальцем данной кнопки, на дисплее будет высвечиваться уровень мощности.

Приготовление путем задания последовательностей

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

* Предположим, вы хотите готовить блюдо 10 минут при среднем уровне мощности, затем 5 минут при средне-высоком уровне, а далее 3 минуты при высоком уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите нужное время приготовления.		
2	Выберите уровень мощности нажатием на кнопку «МОЩНОСТЬ» (для выбора среднего уровня нажать 3 раза).		
3	Для задания второй последовательности введите нужное время приготовления.		
4	Выберите уровень мощности нажатием на кнопку «МОЩНОСТЬ» (для выбора средне-высокого уровня нажать 2 раза).		
5	Для задание третьей последовательности введите нужное время приготовления. Если уровень мощности не введен, печь будет работать на высоком уровне мощности.		
6	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		 Таймер начинает обратный отсчет. Когда достигается ноль, появляется время второй последовательности и начинается новый обратный отсчет. Когда достигается ноль, появляется время третьей последовательности и начинается новый обратный отсчет.

ПРИМЕЧАНИЕ: при желании использования для последней последовательности высокого уровня мощности процесс его выбора можно опустить.

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.

Нажмите на кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК», пока желаемое время не будет отображено на дисплее. При каждом нажатии на кнопку время приготовления пицци увеличивается на 1 минуту.

Медленное приготовление



Для выбора режима «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СИЛЬНОЕ», один раз коснитесь кнопки «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ».

Для выбора режима «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СЛАБОЕ», два раза коснитесь кнопки «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ».

Режим «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ» предназначен для продуктов, которые готовятся дольше обычного, например, тушеные блюда, супы и жидкие китайские десерты. Имеется два уровня режима «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»: «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СИЛЬНОЕ» и «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СЛАБОЕ». Максимальное время приготовления – 2 часа как на сильном, так и на слабом уровне при регулировании вручную.

* Предположим, что вы хотите готовить тушеную курицу в режиме «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СИЛЬНОЕ» 1 час 30 минут.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите один раз кнопку «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ».		
2	Введите нужное время приготовления.		
3	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По истечении приготовления раздается сигнал. Все индикаторы гаснут. На дисплее опять появляется текущее время.

ПРИМЕЧАНИЕ



1. Если в ходе приготовления вам нужно проверить продуктов, нажать один раз кнопку «СТОП/СБРОС», открыть дверцу печи, проверить и помешать. Затем закрыть дверцу и для возобновления приготовления нажать кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».
2. Комбинированное использование уровней «СИЛЬНОЕ» и «СЛАБОЕ» возможно не более чем в 2 стадии. Комбинированное использование режима «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ» и других режимов невозможно.
3. Если вам нужно узнать уровень режима «медленное приготовление», нажмите кнопку «МОЩНОСТЬ». Пока палец касается кнопки «МОЩНОСТЬ», на дисплее будет индикация «СИЛЬНОЕ» или «СЛАБОЕ».

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для улучшения результата приготовления всегда старайтесь:

1. разрезать компоненты на меньшие части;
2. добавлять соответствующую жидкость (напр., воду, соус) и стараться, чтобы компоненты находились в жидкой среде во избежание подгорания. Это особенно важно, когда готовится тушеное блюдо или куриный бульон;
3. когда готовится суп или блюдо с большим количеством продуктов, удостовериться, что уровень воды по крайней мере на 3,8 см ниже края кастрюли, иначе вода может перелиться;
4. не добавлять слишком много приправ и соли в начале приготовления; добавлять приправы и особенно соль перед окончанием 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. помешать и дать блюду постоять 10 минут после приготовления.

Замечания относительно автоматических операций

1. На дисплее появляется сообщение  в случае, когда:
при нажатии кнопки «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК» вес или количество продуктов, включенное в программу, больше или меньше, чем рекомендуется в руководстве по приготовлению в информационном режиме.
Для отмены нажмите кнопку «СТОП/СБРОС» и введите новую программу.
2. При использовании автоматических функций («приготовление в информационном режиме») для достижения лучшего результата в точности выполняйте указания, приводимые в руководстве.
Если указания выполнять не точно, блюдо может оказаться сырым или сухим, переваренным; возможно также появление сообщения .
3. Если вес или количество продуктов больше или меньше указанного в руководстве по приготовлению в информационном режиме, следует готовить в ручном режиме.
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 на кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК» следует нажать кнопку «больше» (▲) или «меньше» (▼).

Приготовление в информационном режиме



МЯСО

1. Жареная говядина
2. Жареный цыпленок
3. Филе рыбы

ОВОЩИ

1. Свежие твердые овощи
2. Свежие мягкие овощи
3. Картофель в мундире

РАЗОГРЕВ


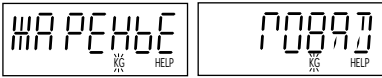



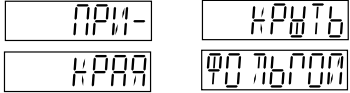

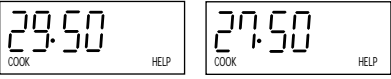
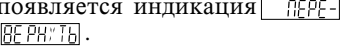



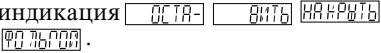
1. Напиток
2. Пирог/Пицца
3. Каша
4. Запеканка

РАЗМОРОЗКА

1. Отбивная/Котлеты
2. Жареное мясо
3. Птица
4. Цыпл. куски

При приготовлении в информационном режиме автоматически устанавливается уровень мощности микроволнового излучения и время приготовления. В этом режиме имеется 4 категории. Для выбора нужного режима нажимайте кнопку «ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ИНФОРМАЦИОННОМ РЕЖИМЕ» до тех пор, пока не появится этот режим. Затем с помощью цифровых кнопок введите вес или количество. Подробности о пользовании функцией приготовления в информационном режиме см. в Руководстве по приготовлению в информационном режиме, стр. 12–15.

* Допустим, вы хотите использовать информационный режим для приготовления 1,0 кг ростбифа (средний уровень).

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Выберите категорию и номер режима приготовления в информационном режиме. Для приготовления ростбифа нажмите один раз кнопку «МЯСО».	 x 1	 Начинает мигать индикатор «KG».
2	Нажатием на цифровые кнопки введите вес.		 Индикатор «KG» прекращает мигать.
	Если вам нужно получить подсказку о том, как готовить, нажмите кнопку «СПРАВКА».		
3	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		(R-350A) (R-450A)  Начинается обратный отсчет времени приготовления. Раздается 4-кратный звуковой сигнал и приготовление останавливается. На дисплее попеременно появляется индикация  .
4	Откройте дверцу. Переверните мясо. Закройте дверцу.		На дисплее попеременно появляется индикация  .
5	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		(R-350A) (R-450A)  Начинается обратный отсчет времени приготовления. При достижении нулевого значения раздается звуковой сигнал. На дисплее попеременно появляется индикация  .








Подсказку о том, как готовить, можно получить в любое время, когда на дисплее имеется индикация «HELP». См. стр. 17.


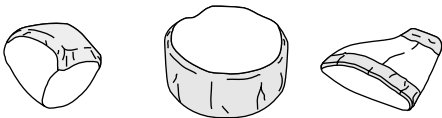

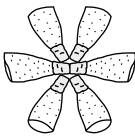
РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ИНФОРМАЦИОННОМ РЕЖИМЕ

Конечная температура зависит от начальной. После приготовления проверьте, готова ли пища. При необходимости можно продолжить приготовление некоторое время при том же или при другом уровне мощности.

РЕЖИМЫ РАЗОГРЕВА

РАЗОГРЕВ
REHEAT

№	Режимы	 Допустимый вес	 Начальная температура (примерно)	Порядок приготовления	 Время выдержки в печи (в минутах) после приготовления
1	Напиток рассчитано на: чай кофе воду	1–4 чашки (1 чашка 250 мл)	+ 20°C комнатная температура	<ul style="list-style-type: none"> • Не накрывать. • Поставить непосредственно на поворотный столик. • После разогревания помешать. 	
2	Пицца/Пирог рассчитано на: пиццу сладкие пирожки пирожки с мясом	R-350A: 1–4 шт. R-450A: 1–6 шт. 1 шт. (примерно 160–200 г)	+ 3°C из холодильника	Пицца <ul style="list-style-type: none"> • Положить пиццу в бумажное полотенце на поворотный столик. Пирожки <ul style="list-style-type: none"> • Накрыть бумажным полотенцем. 	
3	Каши рисовая гречневая овсяная манная	1–4 порции (1 порция ок. 250 г)	5±2°C из холодильника	<ul style="list-style-type: none"> • Поместите на блюдо или в микроволновую кастрюлю и разровняйте. • Накройте пластиковой пленкой или крышкой. • После того, как печь остановится и на дисплее появится индикация  , перемешать и продолжить приготовление. • После разогрева помешайте. 	
4	Запекалка бефстроганов мясо молодого барашка курица с абрикосами Консервированные блюда жареные бобы спагетти	1–4 чашки (1 чашка 250 мл)	+ 3°C из холодильника + 20°C комнатная температура	<ul style="list-style-type: none"> • Поместить в кастрюлю и накрыть крышкой. • После того, как печь остановится и на дисплее появится индикация  , перемешать и продолжить приготовление. • После приготовления помешать и дать постоять под крышкой. 	1-5

№	Режимы	Количество мин. – макс.	Порядок приготовления	Время выдержки в печи (в минутах) после приготовления
1	Отбивная/Котлеты 	0,1–3,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Обернуть фольгой тонкие края котлет или кусков мяса. • Положить куски мяса или котлеты более тонкими частями к центру в один слой на столик для размораживания. • Если куски смерзлись, попытаться их как можно скорее разделить. • После остановки печи вынуть размороженные куски, остальные перевернуть и обернуть фольгой их теплые части. • По истечении времени размораживания дать постоять в алюминиевой фольге. 	5-30
2	Жареное мясо говядина, свинина баранина 	0,5–3,0 кг 0,5–2,5 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Закройте края полосками фольги шириной 2,5 см. • Положите мясо постной частью вверх, если это возможно, на подставку для размораживания. • После остановки печи перевернуть тушку и обернуть фольгой ее теплые части. • По окончании времени размораживания оставьте постоять под алюминиевой фольгой. 	5-60
3	Птица 	1,0–4,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Вынуть из упаковки. Обернуть фольгой концы крыльев и ножек. • Положить тушку на столик для размораживания грудкой вниз. • После остановки печи перевернуть тушку и обернуть фольгой ее теплые части. • По истечении времени размораживания дать постоять в алюминиевой фольге. <p>Примечание: при необходимости, после того, как блюдо постоит, вымыть холодной водой, удалить потроха.</p>	5-50
4	Цыпленк. куски. 	0,1–3,0 кг	<ul style="list-style-type: none"> • Обернуть фольгой открытые косточки. • Положить кусочки курицы на столик для размораживания. • После остановки печи вынуть размороженные кусочки, остальные перевернуть и обернуть фольгой их теплые части. • По истечении времени размораживания дать постоять в алюминиевой фольге. • См. нижеприведенное замечание. 	5-15

Неперечисленные продукты можно размораживать при средне-низком уровне мощности.

Примечание.




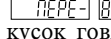

Перед замораживанием рубленого мяса сделать из него плоские ровные лепешки.

Куски курицы, котлеты и куски мяса замораживать по отдельности, укладывая в один плоский слой.

При необходимости, между слоями класть пластмассовую прокладку. Это обеспечит равномерное размораживание. Имеет смысл также помечать на упаковках их точный вес.





РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛЮД

Мясо
••••
MEAT

№	Режимы	 Допустимый вес	 Начальная температура (примерно)	Порядок приготовления	 Время выдержки в печи (в минутах) после приготовления
1	Жареная говядина • Возможен выбор степени приготовления. БОЛЬШЕ - хорошо прожаренный СРЕДНЕ - средне прожаренный МЕНЬШЕ - слабо прожаренный	0,5–3,0 кг	+ 3°C из холодильника	<ul style="list-style-type: none"> Связать мясо бечевкой и обернуть края. Положить жирной стороной вниз на столик для поджаривания. После того, как печь остановится и на дисплее появится индикация , перевернуть кусок говядины и продолжить приготовление. После приготовления дать постоять в алюминиевой фольге. 	5-15
2	Жареный цыпленок	1,0–2,5 кг	+ 3°C из холодильника	<ul style="list-style-type: none"> Приправить солью со специями. Положить тушку на столик для поджаривания грудкой вниз. Обернуть, но не плотно, бумажным полотенцем. После того, как печь остановится и на дисплее появится индикация , перевернуть цыпленка. Обернуть, но не плотно, бумажным полотенцем и продолжить приготовление. После приготовления дать постоять в алюминиевой фольге. 	5-15
3	Филе рыбы напр. морского окуня 1 ч. л. сливочного масла / филе 1/2 ч. л. лимонного сока / филе	0,1–0,6 кг	+ 3°C из холодильника	<ul style="list-style-type: none"> Разложить филе в один слой на блюде под пирог или в кастрюле. (Подвернуть тонкие концы рыбы внутрь.) Полить лимонным соком и маслом. Накрыть полиэтиленовой пленкой или стеклянной крышкой. После приготовления дать постоять под пленкой или крышкой. 	1-3

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩНЫХ БЛЮД

Овощи
••••
VEGETABLES

№	Режимы	 Допустимый вес	 Начальная температура (примерно)	Порядок приготовления	 Время выдержки в печи (в минутах) после приготовления
1	Свежие овощи Жесткие свекла морковь картофель бобы брокколи цветная капуста тыква	0,1–1,0 кг	+ 20°C комнатная температура	<ul style="list-style-type: none"> • Вымыть овощи. • Разложить овощи на мелком блюде. • Накрыть стеклянной крышкой или пленкой. • После приготовления дать постоять под крышкой или пленкой и помешать. 	1-5
2	Свежие овощи Мягкие брюссельская капуста баклажаны шпинат капуста кабачки	0,1–1,0 кг	+ 20°C комнатная температура	<ul style="list-style-type: none"> • Вымыть овощи. • Разложить овощи на мелком блюде. • Накрыть стеклянной крышкой или пленкой. • После приготовления дать постоять под крышкой или пленкой и помешать. 	1-5
3	Картофель в мундире картофель (целая картофелина) морковь (целая морковь) свекла (целая свекла) Примечание <ul style="list-style-type: none"> • Свеклу рекомендуется готовить на 1–2 минуты больше в расчете на каждую штуку. • Можно готовить картофель, морковь и свеклу одновременно. 	1–10 шт. 1 шт. (примерно 150 г)	+ 20°C комнатная температура	<ul style="list-style-type: none"> • Вымойте картофель (морковь, свеклу). • Проткните вилкой каждую картофелину дважды, с обеих сторон (морковь и свеклу протыкать не следует). • Поставить непосредственно на поворотный столик. • После того, как печь остановится и на дисплее появится индикация  ПЕРЕГРЕТЬ, перевернуть картофель и продолжить приготовление. • После приготовления накрыть алюминиевой фольгой и дать постоять. 	3-10

СПРАВКА HELP

Функция «Справка» имеет 5 различных программ.

(1) Включение режима вывода инструкций на дисплей

Режим вывода инструкций на дисплей установлен изготовителем во включенное состояние.

Когда вы освоитесь с управлением печью, режим вывода инструкций на дисплей можно будет отключить.

* Для отключения режима вывода инструкций на дисплей

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку «СПРАВКА».		
2	Нажмите кнопку с цифрой 1.		
3	Нажмите кнопку «СТОП/СБРОС».		 На дисплее появляется текущее время.

* Для включения режима вывода инструкций на дисплей

После выполнения действия 2, указанного выше

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
3	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		 На дисплее появляется текущее время.

(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 выполнения действия 1, приведенного в описании отключения режима вывода инструкций на дисплей

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
2	Нажмите кнопку с цифрой 2.		
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 выполнения действия 1, приведенного в описании отключения режима вывода инструкций на дисплей

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 приготовления с 10-кратной скоростью. При достижении нулевого значения на дисплее появляется индикация

* 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 нажатием на кнопку с цифрой 4.

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

(5) Справка

Для каждого варианта приготовления в информационном режиме имеется подсказка.

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

Функция «меньше–больше»



Значения времени приготовления, включенные в автоматические режимы приготовления, рассчитаны на наиболее распространенный вкус. 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 «меньше–больше» используются для регулировки времени приготовления относительно того, что предусмотрено в информационном режиме.

* Предположим, вы хотите приготовить 1,0 кг ростбифа (хорошо прожаренного) в информационном режиме.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Выберите категорию и номер режима приготовления в информационном режиме. Для приготовления ростбифа нажмите один раз кнопку «МЯСО».		
2	Введите вес с помощью цифровых кнопок.		
3	Нажмите кнопку «больше».		
4	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>(R-350A)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>(R-450A)</p> </div> </div>

Сигнализация

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

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

Увеличение времени приготовления во время выполнения программы

Время микроволнового приготовления может быть увеличено во время выполнения программы с помощью кнопок «больше–меньше».

* Предположим, вы хотите увеличить время приготовления на 2 минуты во время выполнения пятиминутной программы приготовления при среднем уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите нужное время приготовления.		
2	Выберите необходимый уровень мощности нажатием на кнопку «МОЩНОСТЬ». (Для задания среднего уровня нажмите кнопку три раза.)	x3	
3	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		 Таймер начинает обратный отсчет.
4	Для увеличения времени приготовления на две минуты дважды нажмите кнопку «больше».	x2	

Таймер

Эта функция используется в общих целях, например:

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

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

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

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку «ТАЙМЕР».		 (Вывод инструкций отключается:).
2	Введите нужное время.		
Когда вода в кастрюле с яйцом закипит, можно включать таймер.			
3	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		 Таймер начинает обратный отсчет. При достижении нулевого значения раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется индикация .

УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

Внешняя сторона

Внешний кожух 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 следует часто вытирать влажной материей с обеих сторон дверцу и окна, а также дверную изоляцию. Не пользуйтесь абразивными моющими средствами.

Панель управления

Будьте особенно осторожны при уходе за сенсорной панелью управления. Перед началом чистки открыть дверцу печи для того, чтобы отключить панель. Протирать панель мягкой губкой, слегка смоченной водой. Не используйте для чистки щетки и химические чистящие средства. Не используйте для чистки большое количество воды.

Внутренние стенки

Внутренние стенки протирайте мягкой губкой, смоченными теплой водой. По окончании работы с печью остатки продуктов удалите с крышки волновода мягкой влажной губкой. Не снимайте крышку волновода. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЧИСТКИ КАКИХ БЫ ТО НИ БЫЛО ЧАСТЕЙ ПЕЧИ ИМЕЮЩИЕСЯ В ПРОДАЖЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ, АБРАЗИВНЫЕ И ДРУГИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА.

Не используйте для чистки избыточное количество воды. После чистки удалите оставшуюся воду мягкой губкой.

Поворотный столик, роликовый лонет

Вымойте слабым мыльным раствором, а затем тщательно высушите.

ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА

проведите следующую проверку:

1. Горит ли лампочка в печи при открытой дверце? ДА _____ НЕТ _____
2. Поместите стеклянный стакан с водой (примерно 250 мл) в печь и плотно закройте дверцу. Если дверца закрыта плотно, лампа в печи должна погаснуть. Нажмите один раз кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».
 - а. Горит ли лампочка в печи? ДА _____ НЕТ _____
 - б. Работает ли вентилятор? ДА _____ НЕТ _____
(Подержите руку над вентиляционными отверстиями.)
 - в. Вращается ли поворотный столик? ДА _____ НЕТ _____
(Столик может вращаться как по часовой стрелке, так и против.)
 - г. Был ли слышен звуковой сигнал и погас ли индикатор «СООК» через одну минуту?
ДА _____ НЕТ _____
 - д. Горячая ли вода в стакане? 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, УПОЛНОМОЧЕННОГО ФИРМОЙ «ШАРП».

Примечание: Если отсчет времени на дисплее идет слишком быстро, проверьте демонстрационный режим и отключите его. Смотрите раздел «Демонстрационный режим» на странице 17.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	R-350A	R-450A
Напряжение переменного тока	одиночная фаза, 220 В, 50 Гц	
Потребляемая мощность переменного тока	1,5 кВт	1,55 кВт
Выходная мощность*(генератор IEC-705)	1000 Вт	
Сверхвысокая частота	2450 МГц	
Внешние размеры (Ш) x (В) x (Г)	520 мм x 302 мм x 403 мм	550 мм x 314,5 мм x 446 мм
Размеры внутренней камеры (Ш) x (В) x (Г)	348 мм x 212 мм x 379 мм	378 мм x 223 мм x 425 мм
Объем внутренней камеры	28 литра (1,0 фут ³)	37 литра (1,3 фут ³)
Равномерность приготовления	обеспечивается применением поворотного столика (ø335 мм)	обеспечивается применением поворотного столика (ø360 мм)
Масса	приблизительно 17 кг	приблизительно 18,5 кг

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


WARNING

Read all instructions before using the appliance.

1. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. Do not overcook food.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
 - c. Do not heat oil or fat for deep frying. The temperature of the oil cannot be controlled.
 - d. If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - e. Look at the oven cavity occasionally when using disposable containers made from plastic, paper or other combustible material.
2. To reduce the risk of explosion and sudden boiling:
 - a. Do not place sealed containers in the oven. Babies bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
 - b. When boiling liquids in the oven, use the wide-mouthed container and stand about 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
3. This oven is for home food preparation only and should only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.
4. Never operate the oven whilst any object is caught or jammed between the door and the oven.
5. Do not try to adjust or repair the oven yourself. The oven must be adjusted or repaired by a qualified service technician trained by SHARP.
6. Do not operate the oven if it is not working correctly or damaged until it has been repaired by a qualified service technician trained by SHARP. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to:
(1) Door (warped), (2) Hinges and Latches (broken or loosened), (3) Door Seals and Sealing Surfaces.
7. Always use oven mittens to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
8. Should the supply cord become damaged, it must be replaced with a special cord supplied by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP. And it must be replaced by a qualified service technician trained by SHARP.
9. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
Slowly lift the furthest edge of a dish's cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
10. Make sure that the power supply cord is undamaged, and that it does not run under the oven or over any hot surfaces or sharp edges.
11. If the oven lamp fails please consult your dealer or a qualified service technician trained by SHARP.
12. To prevent the turntable from breaking:
 - a. Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
 - b. Do not place anything hot on a cold turntable.
 - c. Do not place anything cold on a hot turntable.

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.

SPECIAL NOTES

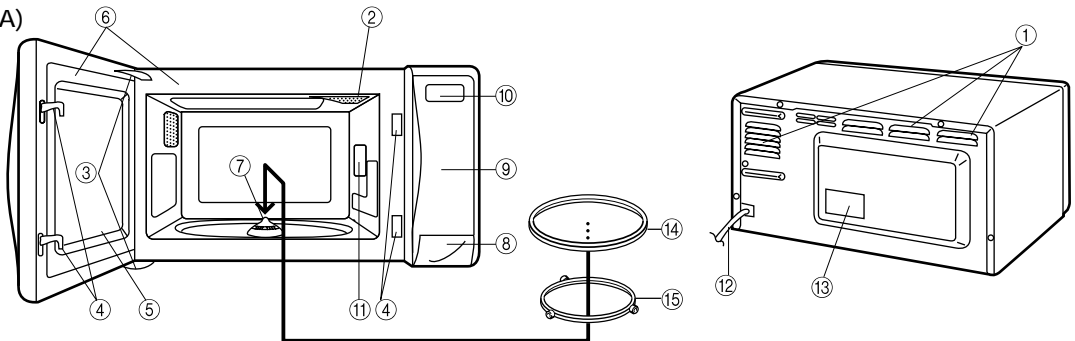
	DO	DON'T
Eggs, fruits, vegetables, sausages and oysters	<ul style="list-style-type: none"> * Puncture egg yolks and whites and oysters before cooking to prevent "explosion". * Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs, sausages and oysters so that steam escapes. 	<ul style="list-style-type: none"> * Cook eggs in shells. This prevents "explosion", which may damage the oven. * Reheat whole eggs. * Overcook oysters.
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> * Use specially bagged popcorn for the microwave oven. * Listen while popping corn for the popping to slow to 1-2 seconds. 	<ul style="list-style-type: none"> * Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. * Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	<ul style="list-style-type: none"> * Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check for suitable temperature. * Remove the screw cap and teat before warming baby bottles. After warming shake thoroughly. Check for suitable temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> * Heat disposable bottles. * Overheat baby bottles. Only heat until warm. * Heat bottles with nipples on. * Heat baby food in original jars.
General	<ul style="list-style-type: none"> * Food with filling should be cut after heating, to release steam and avoid burns. * Stir liquids briskly before and after cooking for even heating. * Use a deep bowl when cooking liquids or cereals to prevent boiling over. * For boiling or cooking liquids see WARNING on page E-1. 	<ul style="list-style-type: none"> * Heat or cook in closed glass jars or air tight containers. * Deep fat fry. * Dry wood, herbs, or wet papers, clothes or flowers. * Operate the oven empty.
Canned foods	<ul style="list-style-type: none"> * Remove food from can. 	<ul style="list-style-type: none"> * Heat or cook food while in cans.
Sausage rolls, Pies, Christmas pudding	<ul style="list-style-type: none"> * Cook for the recommended time. (These foods have high sugar and/ or fat contents.) 	<ul style="list-style-type: none"> * Overcook as they may catch fire.
Meats	<ul style="list-style-type: none"> * For microwave cooking, use a microwave proof roasting rack to collect drained juices. <p>Roasting rack:</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Place meat directly on the turntable for cooking.
Utensils	<ul style="list-style-type: none"> * Check that utensils are suitable for MICROWAVE cooking before you use them. 	<ul style="list-style-type: none"> * Use metal utensils for MICROWAVE cooking. Metal reflects microwave energy and may cause an electrical discharge known as arcing.
Aluminium foil	<ul style="list-style-type: none"> * Use to shield food to prevent over cooking. * Watch for sparking. Reduce foil or keep clear of cavity walls. 	<ul style="list-style-type: none"> * Use too much. * Shield food close to cavity walls. Sparking can damage the cavity.
Browning dish	<ul style="list-style-type: none"> * Place a suitable insulator such as microwave and heat proof dinner plate between the turntable and the browning dish. 	<ul style="list-style-type: none"> * Exceed the preheating time recommended by the manufacturer. Excessive preheating can cause the glass turntable to shatter and/or damage internal parts of the oven.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

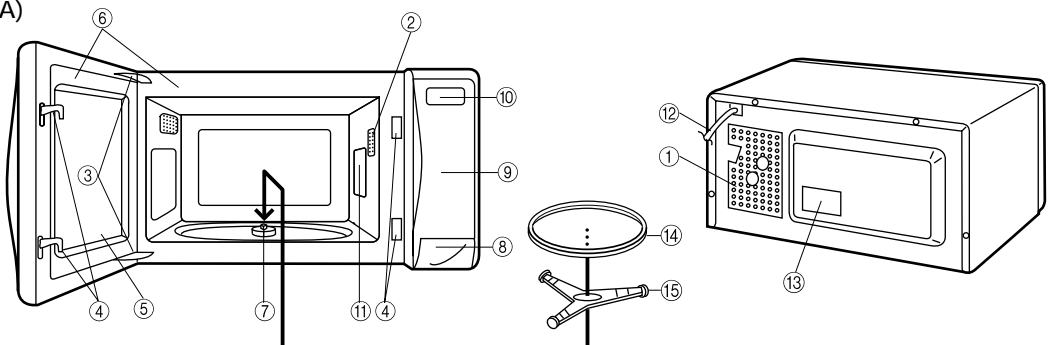
1. Remove all packing materials from the oven cavity. Check the unit for any damage, such as a misaligned door, damaged gaskets around the door or dents inside the oven cavity or on the door. If there is any damage, please do not operate the oven until it has been checked by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP and repaired, if necessary.
2. Accessories provided
 - 1) Turntable tray
 - 2) Roller stay
 - 3) Cook book (2)
 - 4) Operation manual
3. Locate the roller stay in the centre of the oven, then fit the turntable on the roller stay. Make sure the turntable and roller stay are centrally located and locked together. **NEVER OPERATE THE OVEN WITHOUT THE ROLLER STAY AND TURNTABLE.**
4. The oven should not be installed in any area where excessive heat and steam are generated, for example, next to a conventional oven unit. The oven should be installed so as not to block ventilation openings. Allow at least 15 cm on the top of the oven for free air space.
5. Neither the manufacturer nor the distributors can accept any liability for damage to the machine or personal injury for failure to observe the correct electrical connecting procedure. The A.C. voltage must be single phase 220V, 50Hz.

OVEN DIAGRAM

(R-350A)



(R-450A)



- | | |
|------------------------------------|------------------------|
| 1. Ventilation openings | 9. Touch control panel |
| 2. Oven lamp | 10. Digital readout |
| 3. Door hinges | 11. Waveguide cover |
| 4. Door safety latches | 12. Power supply cord |
| 5. See through door | 13. Rating label |
| 6. Door seals and sealing surfaces | 14. Turntable |
| 7. Coupling | 15. Roller stay |
| 8. Door open button | |

OPERATION OF TOUCH CONTROL PANEL

Your new oven has an "Information Display System" which offers you step-by-step instructions to easily guide you through each feature.

The operation of the oven is controlled by pressing the appropriate pads arranged on the surface of the control panel.

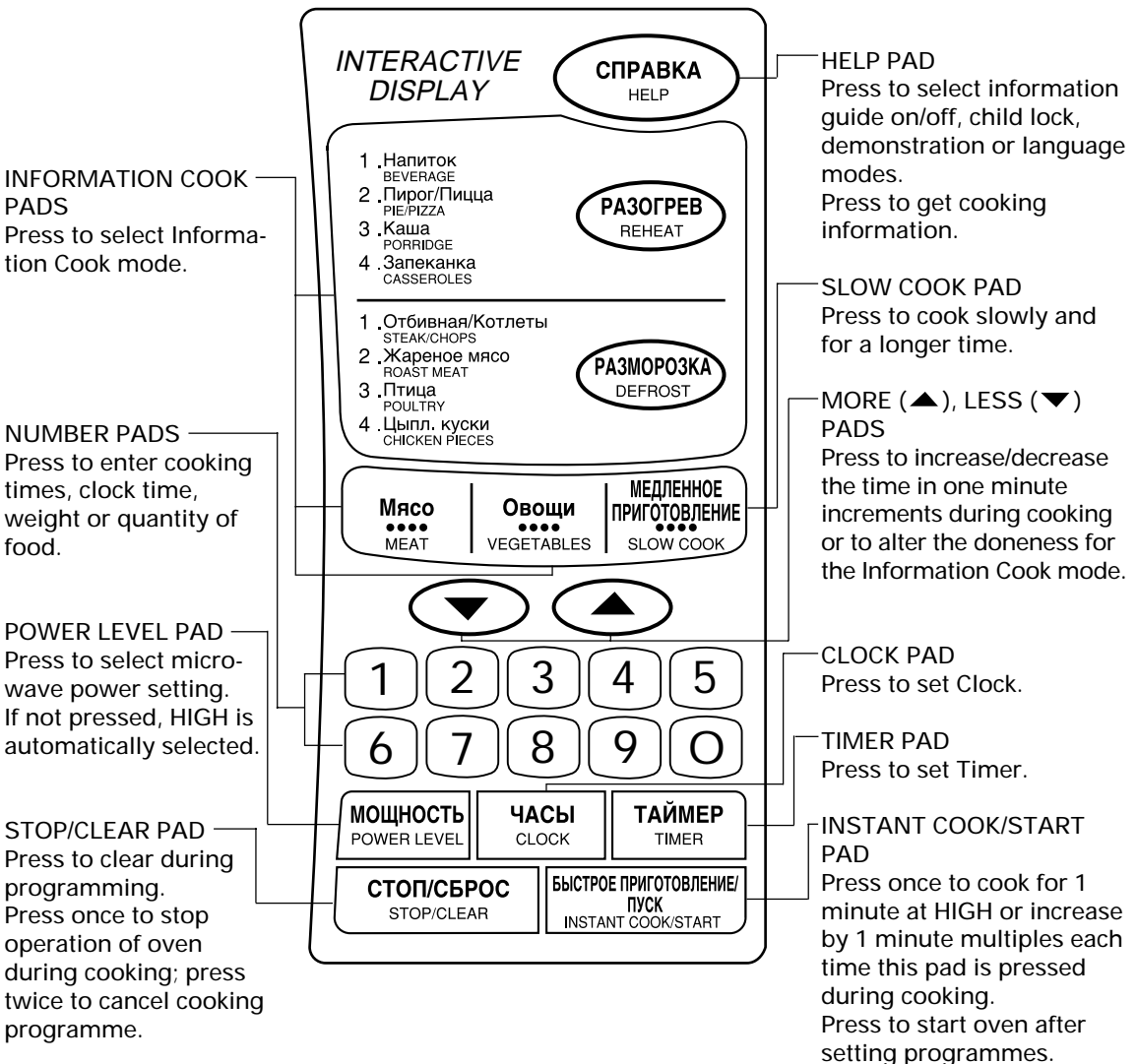
An entry signal tone should be heard each time you press the control panel to make a correct entry.

In addition an audible signal will sound for approximately 2 seconds at the end of the cooking cycle, or 4 times when cooking procedure is required.

Control Panel Display



Touch Control Panel Layout



Before Operating

- * This oven is preset with the INFORMATION GUIDE ON.
To assist you in programming your oven, the information guide will appear in the display. In this manual, the display of information guide is abbreviated.
- * You can get information guide in Russian or English.
To change the language, see page E-16.
- * When you become familiar with your oven, the information guide can be turned off. Check page E-15.

Getting Started

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Plug the oven into a power point and switch on the power.		
2	Open the door. The oven lamp comes on. Close the oven door.		as above
3	Press the STOP/CLEAR pad so that the oven beeps.		 Only the dots will remain.

Clock Setting

This is a 12 hour clock.

- * To enter the present time of day 11:34 (AM or PM).

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the CLOCK pad.		 (operation guide off: : 0)
2	Enter the correct time of day by pressing the numbers in sequence.		 The dots (:) will flash on and off.
3	Press the CLOCK pad again.		

If you wish to know the time of day during the cooking or timer mode, press the CLOCK pad. As long as your finger is pressing the CLOCK pad, the time of day will be displayed.

If you attempt to enter an incorrect time (Ex. 13 : 45), will appear in the display. Press the STOP/CLEAR pad and re-enter the time of day (Ex. 1 : 45).

Stop/Clear

Use the STOP/CLEAR pad to:

1. Stop the oven temporarily during cooking.
2. Clear if you make a mistake during programming.

To Cancel a Programme During Cooking

Press the STOP/CLEAR pad twice.

Microwave Time Cooking

This is a manual cooking feature, first enter the cooking time then the power level. There are five different power levels.

Power level	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>HIGH</td> <td>M•HIGH</td> <td>MEDIUM</td> <td>M•LOW</td> <td>LOW</td> </tr> </table>					HIGH	M•HIGH	MEDIUM	M•LOW	LOW
HIGH	M•HIGH	MEDIUM	M•LOW	LOW						
Approximate percentage of microwave power	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>100%</td> <td>70%</td> <td>50%</td> <td>30%</td> <td>10%</td> </tr> </table>					100%	70%	50%	30%	10%
100%	70%	50%	30%	10%						
Examples of foods typically cooked on microwave oven power level	Fruit Vegetables Rice/Pasta	Cakes Muffins Slices	Casseroles Seafood	Defrost Softening butter	Keeping food warm					

This variable cooking control allows you to select the rate of microwave cooking.

If a power level is not selected, then HIGH power is automatically used.

* Suppose you want to time cook for 10 minutes on HIGH power.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired cooking time.		
2	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The timer begins to count down.

To lower the power press the POWER LEVEL pad once. Note the display will indicate "HIGH". To lower to "M•HIGH" press the POWER LEVEL pad again. Repeat as necessary to select "MEDIUM", "M•LOW" or "LOW" power levels.

* Suppose you want to cook Fish Fillets for 10 minutes on MEDIUM power.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired cooking time.		
2	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required (for MEDIUM press three times).	 x 3	
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The timer begins to count down.

If the door is opened during cooking process, the cooking time in the readout automatically stops. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the INSTANT COOK/START pad is pressed.

If you want to check the power level during the cooking, press POWER LEVEL pad.

As long as your finger is pressing the POWER LEVEL pad, the power level will be displayed.

Sequence Cooking

Your oven can be programmed for up to 3 automatic cooking sequences, switching from one variable power setting to another automatically.

* Suppose you want to cook for 10 minutes on MEDIUM followed by 5 minutes on M•HIGH and then 3 minutes on HIGH.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired cooking time.		
2	Select desired power level by pressing the POWER LEVEL pad (for MEDIUM press three times).		
3	For second sequence, enter desired time for cooking time.		
4	Select desired power level by pressing the POWER LEVEL pad (for M•HIGH press twice).		
5	For third sequence, enter desired time for cooking time. If power is not selected the oven will operate at HIGH power.		
6	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The timer begins to count down to zero. When it reaches zero, the second sequence will appear and the timer will begin counting down to zero again. When it reaches zero, the third sequence will appear and the timer will begin counting down to zero again.

NOTE: If you want to cook on HIGH power at the final sequence, you can omit to select the power level.

Instant Cook™

For your convenience Sharp's Instant Cook allows you to easily cook for one minute on HIGH power.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the INSTANT COOK/START pad. Within one minute of closing the door.		 The timer begins to count down.

Press the INSTANT COOK/ START pad until desired time is displayed.
Each time the pad is pressed, the cooking time is increased by 1 minute.

Slow Cook



To select SLOW COOK HIGH, touch the SLOW COOK pad once.
 To select SLOW COOK LOW, touch the SLOW COOK pad twice.

This SLOW COOK setting is designed for food which cook longer time. For example, stewing, braising, boiling soup or chinese desserts of liquid type. The SLOW COOK setting provides two choices: SLOW COOK HIGH or SLOW COOK LOW. The maximum cooking time is 2 hours for each setting to cook food manually.

* Suppose you want to cook stew chicken on SLOW COOK HIGH for 1 hour 30 min: -

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Touch the SLOW COOK pad once.		
2	Enter desired cooking time.		
3	Touch the START/INSTANT COOK pad.		 The cooking time will count down to zero. After cooking an audiblesignal will sound. All indicators will go out. The time of day will reappear on display.



- NOTE**
1. If you need to check the food doneness during cooking, you can open the oven door by pressing the STOP/CLEAR once, then check and stir. After that close the door and touch START/INSTANT COOK pad to resume cooking.
 2. Combination between HIGH and LOW is free until 2 stages. But combination between SLOW COOK and other features is not possible.
 3. If you wish to know the level of slow cook, press the POWER LEVEL pad. As long as your finger is touching the POWER LEVEL pad, "HIGH" or "LOW" will be displayed.

SPECIAL NOTES ON SLOW COOKING

For better cooking result, always try to:

1. Cut the ingredients into smaller pieces.
2. Add in adequate liquid medium (eg: water, sauce) and try to submerge the ingredients into the liquid medium in order to avoid scorching. This is especially important when stew or chicken soup is prepared.
3. When soup or large quantity is prepared, make sure that the water level is at least 1 1/2 inches (3.8cm) from the rim of casserole, otherwise spill over may result.
4. Do not add too much seasonings or salt at the initial stage of cooking. Try to add (especially salt) soon after or just after finish.
5. Cook with the casserole lid on. Also please do not open the lid during cooking as this may disturb the cooking sequence.
6. Stir and stand for 10 minutes after cooking.

Notes for Automatic Operations

1.  will be displayed if:
more or less than the quantity or weight of foods suggested in the INFORMATION COOK MENU GUIDE is programmed when the INSTANT COOK/START pad is pressed.
To clear, press the STOP/CLEAR pad and reprogramme.
2. When using the automatic features, (INFORMATION COOK), carefully follow the details provided in MENU GUIDE to achieve the best result.
If the details are not followed carefully, the food may be overcooked or undercooked or  may be displayed.
3. Food weighing more or less than the quantity or weight listed in MENU GUIDE, cook manually.
4. When entering the weight of the food, round off the weight to the nearest 0.1kg(100g). For example, 1.65kg would become 1.7kg.
5. To change the final cooking or defrosting result from the standard setting, press the MORE(▲) or LESS(▼) pad prior to pressing the INSTANT COOK/START pad.

Information Cook



- MEAT**
1. Roast Beef
 2. Roast Chicken
 3. Fish Fillets


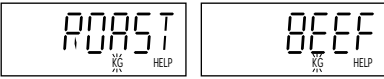



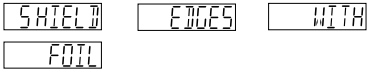

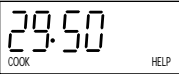
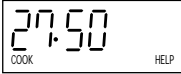



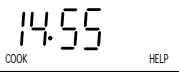
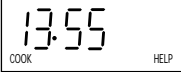

- VEGETABLES**
1. Fresh-Hard
 2. Fresh-Soft
 3. Jacket Potato

- REHEAT**
1. Beverage
 2. Pie/Pizza
 3. Porridge
 4. Casseroles

- DEFROST**
1. Steak/Chops
 2. Roast Meat
 3. Poultry
 4. Chicken Pieces

INFORMATION COOK will automatically compute the power level and cooking time. INFORMATION COOK has 4 categories. To select the desired menu, press the INFORMATION COOK pad until the menu is displayed. Then enter the desired weight or quantity using the NUMBER pads. Follow the details provided in INFORMATION COOK MENU GUIDE on pages E11-E14.

* Suppose you want to use Information Cook to cook 1.0 kg Roast Beef (Med.).

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Select menu category and menu number for Information Cook. Press MEAT pad once to cook Roast Beef.	 x 1	 KG will flash on and off.
2	Press number pads to enter weight.		 KG stops flashing.
	If you require a cooking hint, press the HELP pad.		
3	Press the INSTANTCOOK/START pad.		(R-350A)  (R-450A)  The cooking time will begin counting down. The oven will "beep" 4 times and will stop.  will be displayed repeatedly.
4	Open the door. Turn over meat. Close the door.		 will be displayed repeatedly.
5	Press the INSTANT COOK/START pad.		(R-350A)  (R-450A)  The cooking time will begin counting to zero. When it reaches zero, the oven will "beep".  will be displayed repeatedly.






You can get a cooking hint whenever HELP is lighted in the display. See page E-16.

INFORMATION COOK MENU GUIDE

The final temperature will vary according to initial temperature. Check foods for doneness after cooking. If necessary you can continue cooking with time and variable power.


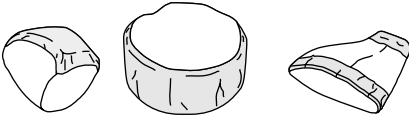

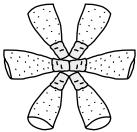
REHEAT MENU GUIDE



No.	Menu	 Weight Range	 Initial Temperature (approx.)	Procedure	 Standing Time (minutes)
1	Beverage includes: Tea Coffee Water	1 – 4 cups (1 cup, 250 ml)	+ 20°C Room temperature	<ul style="list-style-type: none"> • No cover. • Place on the outside of turntable. • After reheating, stir. 	
2	Pizza/Pie includes: Pizza Pies Pasties	R-350A: 1-4 pieces R-450A: 1-6 pieces (1 piece, approx. 160-200 g)	+ 3°C Refrigerated	Pizza <ul style="list-style-type: none"> • Place pizza on paper towel on the turntable. Pie <ul style="list-style-type: none"> • Cover pie with paper towel. 	
3	Porridge Rice porridge Buckwheat porridge Oatmeal porridge Wheatmeal porridge	1 – 4 serves (1 serve, approx. 250 g)	5±2°C Refrigerated	<ul style="list-style-type: none"> • Place into a plate or casserole and make the surface flat. • Cover with plastic wrap or lid. • When oven stops and  is displayed, stir and continue cooking. • After reheating, stir. 	
4	Casseroles Beef Stroganoff Springtime Lamb Apricot Chicken Canned Food Baked Beans Spaghetti	1-4 cups (1 cup, 250 ml)	+ 3°C Refrigerated + 20°C Room temperature	<ul style="list-style-type: none"> • Place into a casserole dish, and cover with lid. • When the oven stops and  is displayed, stir and continue cooking. • After cooking, stir and stand covered. 	1-5

DEFROST MENU GUIDE



No.	Menu	Quantity min-max	Procedure	Standing Time (minutes)
1	Steak/Chops 	0.1-3.0 kg	<ul style="list-style-type: none"> Shield thin end of chops or steaks with foil. Position the food with thinner parts in the centre in a single layer on a defrost rack. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible. When the oven has stopped, remove defrosted pieces, turn over and shield the warm portions of remaining pieces. After defrost time, stand covered with aluminium foil. 	5-30
2	Roast Meat Beef/Pork Lamb 	0.5-3.0 kg 0.5-2.5 kg	<ul style="list-style-type: none"> Shield the edge with foil strips about 2.5cm wide. Place joint with lean side face upwards (if possible) on the defrost rack. When the oven has stopped, turn over and shield the warm portions. After defrost time, stand covered with aluminium foil. 	5-60
3	Poultry 	1.0-4.0 kg	<ul style="list-style-type: none"> Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with foil. Place breast side down on a defrost rack. When the oven has stopped, turn over and shield the warm portions. After defrost time, stand covered with aluminium foil. <p>[N.B.] After standing run under cold water to remove giblets if necessary.</p>	5-50
4	Chicken Pieces 	0.1-3.0 kg	<ul style="list-style-type: none"> Shield the exposed bone with foil. Place chicken pieces on a defrost rack. When the oven has stopped, remove any defrosted pieces, turn over and shield the warm portions of remaining pieces. After defrost time, stand covered with aluminium foil. See NOTE below. 	5-15

Foods not listed in the Guide can be defrosted using M•LOW setting.

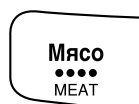
NOTE: When freezing minced meat, shape it into flat even sizes.




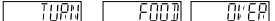
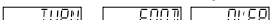
For chicken pieces, steaks and chops, freeze separately in single flat layers and if necessary interleave with freezer plastic to separate layers.

This will ensure even defrosting.

It is also a good idea to label the packs with the correct weights.




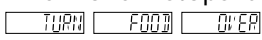
MEAT MENU GUIDE



No.	Menu	 Weight Range	 Initial Temperature (approx.)	Procedure	 Standing Time (minutes)
1	Roast Beef * You can select desired doneness. MORE - Well done STD - Medium LESS - Rare	0.5-3.0 kg	+3°C Refrigerated	<ul style="list-style-type: none"> • Tie meat with string and shield edges. • Place fat side down on a roasting rack. • When oven stops and  is displayed, turn beef over and continue cooking. • After cooking, stand covered with aluminium foil. 	5-15
2	Roast Chicken	1.0-2.5 kg	+3°C Refrigerated	<ul style="list-style-type: none"> • Season with season salt. • Place breast side down on a roasting rack. • Cover loosely with paper towel. • When oven stops and  is displayed, turn chicken over and season. • Cover loosely with paper towel, and continue cooking. • After cooking, stand covered with aluminium foil. 	5-15
3	Fish Fillets eg. Sea perch 1 tsp butter/fillet 1/2 tsp lemon juice/fillet	0.1-0.6 kg	+3°C Refrigerated	<ul style="list-style-type: none"> • Arrange in a flan dish or a casserole dish in a single layer. (Fold under the thin edges of the fish.) • Top with lemon juice and butter. • Cover with plastic wrap or glass lid. • After cooking, stand covered. 	1-3

VEGETABLES MENU GUIDE



No.	Menu	 Weight Range	 Initial Temperature (approx.)	Procedure	 Standing Time (minutes)
1	Fresh Vegetables Hard Beet Carrots Potato Beans Broccoli Cauliflower Pumpkin	0.1-1.0 kg	+ 20°C Room temperature	<ul style="list-style-type: none"> Wash the vegetables. Arrange the vegetables in a shallow dish. Cover with a glass lid or plastic wrap. After cooking, stand covered and stir. 	1-5
2	Fresh Vegetables Soft Brussels Sprouts Zucchini Spinach Cabbage Squash	0.1-1.0 kg	+ 20°C Room temperature	<ul style="list-style-type: none"> Wash the vegetables. Arrange the vegetables in a shallow dish. Cover with a glass lid or plastic wrap. After cooking, stand covered and stir. 	1-5
3	Jacket Potato Potato (whole) Carrot (whole) Beet (whole) NOTE: • For beets, 1-2 minutes per 1 piece additional cooking time are recommended. • It's possible to cook a potato, a carrot and a beet at once.	1-10 pieces (1 piece, approx. 150g)	+ 20°C Room temperature	<ul style="list-style-type: none"> Wash potatoes (carrots, beets). Pierce twice with fork on each side of potato (for carrot and beet, piercing is not necessary). Place on outside of turntable. When oven stops and  is displayed, turn over potatoes and continue cooking. After cooking, stand, covered with aluminium foil. 	3-10

Help

СПРАВКА
HELP

The HELP feature has 5 different programs.

(1) Information Guide On/Off

This oven is preset with the Information Guide On.

As you get more familiar with your oven, the Information Guide can be turned off.

* To turn off the Information Guide.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the HELP pad.		
2	Press the number 1 pad.		
3	Press the STOP/CLEAR pad.		 The time of day will appear in the display.

* To restore the Information Guide.

After step 2 above.

Step	Procedure	Pad Order	Display
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The time of day will appear in the display.

(2) Child Lock

If the oven is accidentally started with no food or liquid in the cavity, the life of the oven can be reduced. To prevent accidents like this, your oven has a "Child Lock" feature that you can set when the oven is not in use.

* To set the Child Lock.

After step 1 for Information Guide On/Off.

Step	Procedure	Pad Order	Display
2	Press the number 2 pad.		
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The time of day will appear in the display.

The control panel is now locked, each time a pad is pressed, the display will show "LOCK".

* To unlock the control panel.

After step 2 above.

Step	Procedure	Pad Order	Display
3	Press the STOP/CLEAR pad.		 The time of day will appear in the display. The oven is ready to use.

(3) Demonstration Mode

This feature is mainly for use by retail outlets, and also allows you to practice key operations.

* To demonstrate.

After step 1 for Information Guide On/Off.

Step	Procedure	Pad Order	Display
2	Press the number 3 pad.		
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 Then     will appear repeatedly.

Cooking operations can now be demonstrated with no power in the oven.

* Suppose you demonstrate Instant Cook.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down to zero at ten times the speed. When the timer reaches zero,  will appear in the display.

* To cancel the Demonstration Mode.

After step 2 above.

Step	Procedure	Pad Order	Display
3	Press the STOP/CLEAR pad.		 The time of day will appear in the display.

(4) Language

The oven comes set for Russian. You can change the language to English by pressing the number 4 pad.

To change, press the HELP pad and the number 4 pad. Continue to press the number 4 pad until your choice is selected. Then, press INSTANT COOK/START pad.

(5) Help

Each setting of INFORMATION COOK has a cooking hint.

If you wish to check, press the HELP pad whenever HELP is lighted in the display.

Less/More Setting



The cooking times programmed into the automatic menus are tailored to the most popular tastes. To adjust the cooking time to your individual preference –use the “more” or “less” feature to either add (more) or reduce (less) cooking time.

The LESS/MORE pads can be used to adjust the cooking time of INFORMATION COOK.

* Suppose you want to cook 1.0 kg Roast Beef (Well Done) with INFORMATION COOK.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Select menu category and menu number for Information Cook. Press MEAT pad once to cook Roast Beef.		
2	Press number pads to enter weight.		
3	Press the MORE pad.		
4	Press the INSTANT COOK/START pad.		<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>(R-350A)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>(R-450A)</p> </div> </div>

Alarm


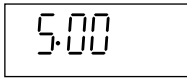



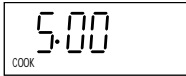
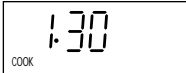

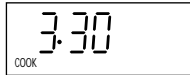
Your oven has an alarm function. If you leave food in the oven after cooking, the oven will “beep” 3 times and will be appeared in the display after 2 minutes.

If you do not remove the food at that time, the oven will “beep” 3 times after 4 minutes and 6 minutes.

Increasing or Decreasing Time During A Cooking Programme

Microwave time can be added or decreased during a cooking programme using the "MORE" or "LESS" pads.

* Suppose you want to increase cooking time by 2 minutes during 5 minutes on MEDIUM cooking.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired cooking time.		
2	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required. (for MEDIUM press three times)		
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The timer starts to count down. 
4	Press the MORE pad twice to increase time by two minutes.		


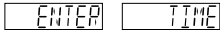


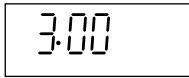

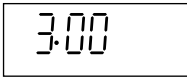

Timer

Use this feature as a general purpose timer. Example include:

- timing boiled eggs cooked on the stove top.
- timing the recommended standing time of food.

You can enter any time up to 99 minutes, 99 seconds. If you want to cancel the timer during the count down phase simply press STOP/CLEAR and the display will return to showing time of day.

* Suppose you want to set the timer to 3 minutes for boiling an egg on the stove top:

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the TIMER pad.		 (Operation guide off: )
2	Enter desired time.		
Once the egg has come to the boil in the saucepan you can start the timer			
3	Press the INSTANT COOK/START pad .		 The timer begins to count down. When the timer reaches zero, the oven will "beep".  will appear in the display.

CARE AND CLEANING

Exterior:

The outside may be cleaned with mild soap and warm water, wipe clean with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners.

Door:

Wipe the door and window on both sides and the door seals frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaner.

Touch Control Panel

Care should be taken in cleaning the touch control panel. Open the oven door before cleaning to inactivate the control panel. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water.

Interior walls:

To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. After use wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashes. Do not remove the waveguide cover. **DO NOT USE A COMMERCIAL OVEN CLEANER, ABRASIVE OR HARSH CLEANERS AND SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.**

Avoid using excess water. After cleaning the oven, ensure any water is removed with a soft cloth.

Turntable/Roller Stay:

Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service:

1. When the door is opened, does the oven lamp come on? YES _____ NO _____
2. Place one cup of water (approx. 250 ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if door is closed properly. Press the INSTANT COOK/START pad once.
 - A. Does the oven lamp light? YES _____ NO _____
 - B. Does the cooling fan work? YES _____ NO _____
(Put your hand over the rear ventilation openings.)
 - C. Does the turntable rotate? YES _____ NO _____
(The turntable can rotate clockwise or anticlockwise. This is quite normal.)
 - D. After one minute, did an audible signal sound and COOK indicator go off? YES _____ NO _____
 - E. Is the water inside the oven hot? YES _____ NO _____

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box.

If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.

NOTE: If time in the display is counting down rapidly, check Demonstration Mode.
(See page E-16 for detail.)

SPECIFICATIONS

	R-350A	R-450A
AC Line Voltage	Single phase 220V, 50Hz	
AC Power Required	1.50 kW	1.55 kW
Output Power *(IEC-705)	1000 W	
Microwave Frequency	2450 MHz	
Outside Dimensions (W x H x D)	520mm x 302mm x 403mm	550mm x 314.5mm x 446mm
Cavity Dimensions (W x H x D)	348mm x 212mm x 379 mm	378mm x 223mm x 425mm
Oven Capacity	28 litre (1.0 cu.ft)	37 litre (1.3 cu.ft)
Cooking Uniformity	Turntable (ø335mm tray) system	Turntable (ø360mm tray) system
Weight	Approx. 17 kg	Approx. 18.5 kg

* This measurement is based on the International Electrotechnical Commission's standardised method for measuring output power.