

Руководство по эксплуатации OPERATION MANUAL

СОДЕРЖАНИЕ

Информация о сертификации продукции

Меры предосторожности	1
Особые указания	2
Инструкция по установке	3
Общий вид печи	3
Работа с сенсорной панелью управления	4
Дисплей панели управления	4
Сенсорная панель управления	4
Перед работой	5
Начало работы	5
Установка часов	5
Стоп/сброс	5
Для отмены программы во время приготовления	5
Ручные операции	6
Приготовление при помощи таймера	6
Приготовление путем задания последовательностей	7

Быстрое приготовление	8
Увеличение времени приготовления во время выполнения программы ..	8
Автоматические операции	9
Замечания относительно автоматических операций	9
Автоматические программы	9
Разморозка	12
Другие удобные функции	14
Функция «меньше–больше»	14
Таймер	15
Защита от детей	15
Демонстрационный режим	15
Сигнализация	15
Уход за печью	16
Перед тем как вызвать мастера	16
Технические характеристики	16

CONTENTS

Warning	E-1
Special Notes	E-2
Installation Instructions	E-3
Oven Diagram	E-3
Operation of Touch Control Panel	E-4
Control Panel Display	E-4
Touch Control Panel Layout	E-4
Before Operating	E-5
Getting Started	E-5
Clock Setting	E-5
Stop/Clear	E-5
To Cancel a Programme During Cooking	E-5
Manual Operations	E-6
Microwave Time Cooking	E-6
Sequence Cooking	E-7

Instant Cook™	E-8
Increasing Time During a Cooking Programme	E-8
Automatic Operations	E-9
Notes for Automatic Operations	E-9
Instant Action	E-9
Defrost	E-12
Other Convenient Features	E-14
Less/More Setting	E-14
Timer	E-15
Child Lock	E-15
Demonstration Mode	E-15
Alarm	E-15
Care and Cleaning	E-16
Service Call Check	E-16
Specifications	E-16

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
МОДЕЛЬ R-340А ШАРП
сертифицирована Компанией РОСТЕСТ – МОСКВА,
официальным представителем ГОССТАНДАРТА России

МОДЕЛЬ R-340А ШАРП соответствует требованиям нормативных документов:	по безопасности – ГОСТ Р МЭК 335-2-25-1994 по ЭМС – ГОСТ 23450-83, нормы ГКРЧ 5Б-80
--	--

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


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.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Ознакомьтесь со всеми указаниями до начала использования прибора.

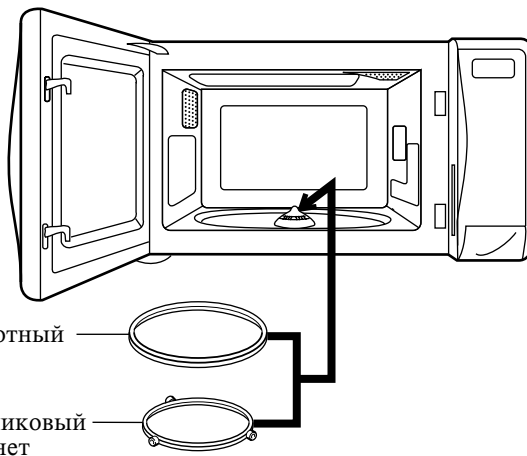
1. Для уменьшения вероятности возгорания в печи:
 - а. не перегревайте продукты;
 - б. удалите упаковочную проволоку с бумажных или пластиковых пакетов до того, как поместить их в печь;
 - в. не перегревайте масло или жир; температуру масла контролировать невозможно;
 - г. если продукты или посуда, находящиеся 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 передаться 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.

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

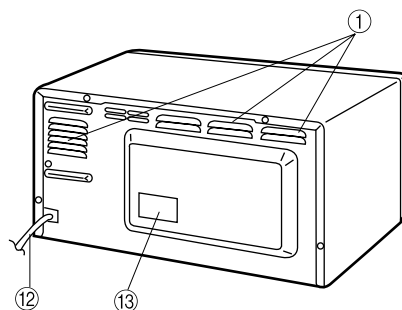
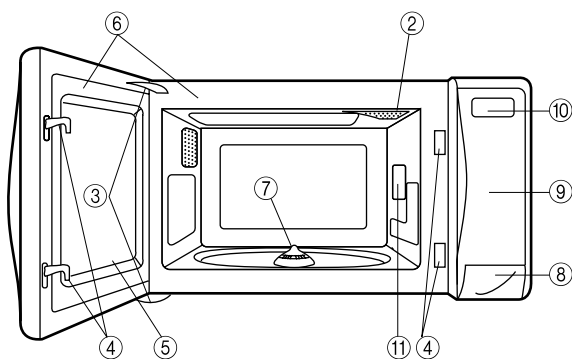
	Что необходимо делать	Чего делать нельзя
Яйца, сосиски, овощи, фрукты и устрицы	<ul style="list-style-type: none"> * Прокалывать желтки и белки яиц, а также раковины устриц перед приготовлением. Тем самым вы избежите «взрыва». * Протыкать кожуру картофеля, яблок, кабачков, хот-догов, сосисок и устриц 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. * Перегреть 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. * Перегреть бутылочки. Допускайте только их нагрев. * Нагревать бутылочки с соской. * Нагревать бутылочки в оригинальной упаковке.
Общие указания	<ul style="list-style-type: none"> * Продукты с наполнителем должны быть 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. * Перегреть 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



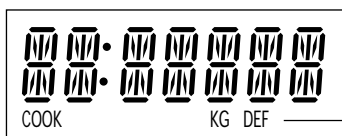
1. Вентиляционные отверстия
2. Лампочка подсветки печи
3. Петли дверцы
4. Предохранительные защелки двери
5. Прозрачное окно
6. Изоляция дверцы и изолирующие поверхности
7. Муфта
8. Кнопка открывания дверцы
9. Сенсорная панель управления
10. Цифровой дисплей
11. Крышка волновода
12. Сетевой шнур
13.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

РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

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

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

Дисплей панели управления



ИНДИКАТОР

COOK
приготовление

DEF
размораживание

KG
кг

Сенсорная панель управления

КНОПКИ

„АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ”

Нажатием данных кнопок обеспечивается приготовление или разогрев 8 распространенных блюд.

КНОПКИ С ЦИФРАМИ

Нажатием данных кнопок достигается ввод времени приготовления, времени для установки часов, веса продукта.

КНОПКА „МОЩНОСТЬ”

Нажатием данной кнопки устанавливается уровень энергии микроволн. Если кнопку не нажимать, то автоматически устанавливается уровень мощности 100%. Нажатием данной кнопки достигается также корректировка результата приготовления после автоматических операций.

КНОПКА „СТОП/СБРОС”

Нажатием данной кнопки осуществляется „СБРОС” во время программирования. Однократным нажатием печь останавливается во время приготовления, двукратное нажатие отменяет программу приготовления.



КНОПКА „РАЗМОРОЗКА”

Нажатием данной кнопки выбирается режим размораживания.

КНОПКА „ТАЙМЕР/ ЧАСЫ”

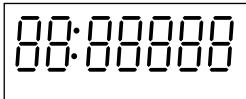

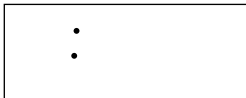
Нажатием данной кнопки обеспечивается установка часов, таймера, выбор режима защиты от детей и демонстрационного режима.

КНОПКА „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК”

Нажимается для пуска печи после ввода программ. Однократное нажатие обеспечивает приготовление в течение 1 минуты при уровне мощности 100% или увеличение времени приготовления на 1 минуту с каждым нажатием на эту кнопку в ходе приготовления.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

Начало работы


Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Подключите печь к сети.		 Мигают восьмерки.
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 «ТАЙМЕР/ЧАСЫ».		 Точки (:) начинают мигать.
2	Введите правильное время путем последовательного нажатия цифровых кнопок.		
3	Снова нажмите кнопку «ТАЙМЕР/ЧАСЫ».		

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

Однократное нажатие кнопки «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».

РУЧНЫЕ ОПЕРАЦИИ

Приготовление при помощи таймера

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

Уровень энергии	100% (Высокий)	70% (Средний Высокий)	50% (Средний)	30% (Средний Низкий)	10% (Низкий)
Дисплей	100P	70P	50P	30P	10P
Примеры использования заданного уровня мощности	Овощи Рис, макароны Фрукты	Пирожные Оладьи Ломтики	Запеканка	Размораживание Размягчение масла	Поддержание в разогретом состоянии
		Рыбные блюда			

Эта функция регулируемого контроля за приготовлением позволяет выбирать скорость приготовления в микроволновом режиме.

Если уровень мощности не выбран, печь будет автоматически работать в режиме мощности 100%.

* Предположим, вы хотите готовить 2 минуты 30 секунд на уровне мощности 100%.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите желаемое время приготовления.	2 3 0	2.30
2	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	2.30 COOK Таймер начинает обратный отсчет.

Для снижения уровня мощности нажмите кнопку «МОЩНОСТЬ». Обратите внимание на то, что на дисплее появится индикация «100P». Для снижения уровня мощности до «70P» опять нажмите кнопку «МОЩНОСТЬ». Для выбора уровня мощности «50P», «30P» и «10P» повторите нажатие нужное число раз.

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 на уровне мощности 50%.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите нужное время приготовления.	1 0 0 0	10.00
2	Нажатием на кнопку «МОЩНОСТЬ» нужное число раз задайте уровень мощности (для задания уровня мощности 50% нажмите 3 раза).	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL x 3	50P
3	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	10.00 COOK Таймер начинает обратный отсчет.

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

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

Приготовление путем задания последовательностей

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



* Предположим, вы хотите готовить 10 минут на уровне мощности 50%, а затем 5 минут при 70% мощности и 3 минуты при 100% мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите нужное время приготовления.		
2	Нажатием на кнопку «МОЩНОСТЬ» задайте уровень мощности (для уровня мощности 50% нажать 3 раза).	 x 3	
3	Введите нужное время приготовления для второй последовательности.		
4	Нажатием на кнопку «МОЩНОСТЬ» задайте уровень мощности (для уровня мощности 70% нажать 2 раза).	 x 2	
5	Введите нужное время приготовления для третьей последовательности. * Если не выбрать уровень мощности, печь будет работать на уровне мощности 100%.		
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 уровня мощности 100% процесс его выбора можно опустить.

Быстрое приготовление

Режим быстрого приготовления, предусмотренный в печах фирмы «Шарп», позволяет легко готовить блюда в течение 1 минуты на уровне мощности 100%.


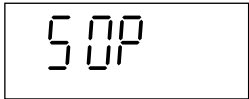

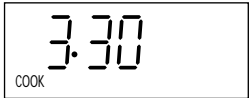
Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК» в течение 1 минуты после закрытия дверцы.		 Таймер начинает обратный отсчет.

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

Увеличение времени приготовления во время выполнения программы



Время приготовления в режиме микроволнового приготовления, может быть увеличено в процессе выполнения программы с помощью кнопки «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».

* Предположим, вы хотите увеличить время приготовления на 2 минуты в ходе выполнения 5-минутной программы на уровне мощности 50% (в момент, когда до завершения программы остается 1 мин. 30 сек.).

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите нужное время приготовления.		
2	Нажатием на кнопку «МОЩНОСТЬ» нужное число раз задайте уровень мощности (для задания уровня мощности 50% нажмите 3 раза).	 x3	
3	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		 Таймер начинает обратный отсчет. 
4	Для увеличения времени приготовления на две минуты дважды нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».	 x2	

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ

Замечания относительно автоматических операций



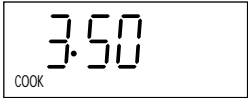
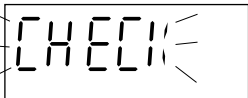

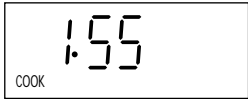
- При использовании автоматических функций для достижения лучшего результата в точности выполняйте указания, приводимые в руководстве по приготовлению.
Если указания выполнять не точно, блюдо может оказаться сырым или сухим, переваренным; возможно также появление сообщения  (см п6).
- Если вес или количество продуктов больше или меньше указанного в руководстве, следует готовить в ручном режиме. См. кулинарную книгу.
- Для того, чтобы изменить окончательное значение, введенное перед приготовлением или размораживанием, по сравнению со стандартным значением, после задания нужных параметров нажмите кнопку «МОЩНОСТЬ» один раз (для увеличения) или два раза (для уменьшения). См. стр. 14.
- Результат приготовления зависит от состояния продукта (например, от начальной температуры продукта, формы, качества). После приготовления проверьте, готова ли пища, и при необходимости продолжите приготовление вручную.
- Во избежание неправильного пользования печью детьми каждой кнопкой «АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ» можно воспользоваться не позже чем через 1 минуту после предыдущей операции.
- На дисплее появляется сообщение , если:
при нажатии кнопки «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК» вес или количество продуктов введенные в программу, больше или меньше, чем рекомендуется в руководстве по меню разморозки.
Для отмены нажмите кнопку «СТОП/СБРОС» и введите новую программу.
- При вводе веса округляйте число до 0,1 кг (100 г). Например, вместо 1,65 кг следует ввести 1,7 кг.

Автоматические программы






Функция «АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ» позволяет готовить и разогревать некоторые распространенные блюда. Подробности смотрите в руководстве по меню автоматических программ на стр. 10 и 11.

* Предположим, вы хотите приготовить две картофелины в мундире.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте кнопку «Картофель в мундире», пока на дисплее не появится нужное количество (для приготовления двух картофелин (по 150 гр) нажмите 2 раза).	 x 2	 ↓ примерно через 2 сек. 
2	Откройте дверцу. Переверните картофель. Закройте дверцу.		 Индикация «CHECK» мигает.
3	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		 Начинается обратный отсчет времени приготовления. По достижении нуля печь подает звуковой сигнал.

РУКОВОДСТВО ПО МЕНЮ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Результат приготовления зависит от состояния продукта (например, от начальной температуры продукта, формы, качества). После приготовления проверьте, готова ли пища, и при необходимости продолжите приготовление вручную.

Меню	Количество  (в расчете на каждое нажатие кнопки «АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ»)	Начальная температура  (примерно)	Операция	Время  выдержки (в минутах) после приготовления
Напиток включает разогрев: чая кофе воды	1–4 чашки (1 чашка 250 мл)	+20°C комнатная температура	<ul style="list-style-type: none"> • Не накрывайте. • Поместите на край поворотного столика. • После разогрева помешайте. 	
Разогрев пирога включает разогрев: пирожков пирогов	1–4 шт. (1 порция ок. 160–200 г)	+3°C из холодильника	<ul style="list-style-type: none"> • Положите на поворотный столик верхней частью вниз (если это возможно). • Накройте бумажным полотенцем. • Раздастся звуковой сигнал, печь остановится, и начнет мигать индикация «CHECK». • Переверните пирожки и для продолжения приготовления нажмите на кнопку «Пуск». • После приготовления оставьте постоять. 	1-3
Разогрев пиццы	1–4 шт. (1 порция ок. 90 г)	+3°C из холодильника	<ul style="list-style-type: none"> • Положите пиццу на бумажное полотенце на поворотный столик. 	
Свежие овощи свекла морковь картофель бобы брюссельская капуста брокколи цветная капуста кабачки шпинат капуста	0,2–1,0 кг (0,2 кг) } твердые овощи } овощи средней твердости } мягкие овощи	+20°C комнатная температура	<ul style="list-style-type: none"> • Вымойте овощи • Разложите овощи на мелкой тарелке следующим образом: твердые овощи – по краю тарелки, мягкие – в центр, а овощи средней твердости – между ними. • Накройте стеклянной крышкой или пластиковой пленкой. • После приготовления дайте постоять под крышкой или пленкой и помешайте. 	1-5

Меню	Количество (в расчете на каждое нажатие кнопки «АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ»)	Начальная температура (примерно)	Операция	Время выдержки (в минутах) после приготовления															
Замороженные овощи морковь бобы брюссельская капуста брокколи цветная капуста кукуруза зеленый горошек овощная смесь	0,2–1,0 кг (0,2 кг) твердые овощи овощи средней твердости мягкие овощи	–18°C замороженные	<ul style="list-style-type: none"> • Перед приготовлением разделите на части овощи, например, брокколи. • Разложите овощи на мелкой тарелке следующим образом: твердые овощи – по краю тарелки, мягкие – в центр, а овощи средней твердости – между ними. • Накройте стеклянной крышкой или пластиковой пленкой. • После приготовления дайте постоять под крышкой или пленкой и помешайте. 	1-5															
Картофель в мундире картофель (целая картофелина) морковь (целая морковь) свекла (целая свекла)	1–10 шт. (1 шт. ок. 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). • Поместите на край поворотного столика. • После того, как раздастся звуковой сигнал, остановится печь и начнет мигать индикация «СНЕСК», переверните картофель и для продолжения приготовления нажмите на кнопку «Пуск». • После приготовления оставьте полежать под алюминиевой фольгой. 	3-10															
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. 																		
Рис белый рис	1–4 порции (1 порция, 1/2 чашки) 1 чашка–250 мл	ок. +60°C горячая вода или бульон	<ul style="list-style-type: none"> • Промойте рис. Промывайте, пока вода не будет чистой. • Поместите его в микроволновую посуду и залейте горячим бульоном или горячей водой. • Варите без крышки. • После того, как раздастся звуковой сигнал, остановится печь, и начнет мигать индикация «СНЕСК», помешайте и нажмите кнопку «Пуск» для продолжения приготовления. • После приготовления дайте постоять и помешайте. 	1-5															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Порция</th> <th>1 порция</th> <th>2 порции</th> <th>3 порции</th> <th>4 порции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Рис</td> <td>1/2 чашки</td> <td>1 чашки</td> <td>1 1/2 чашки</td> <td>2 чашки</td> </tr> <tr> <td>бульон или горячая вода</td> <td>1 1/4 чашки</td> <td>1 1/2 чашки</td> <td>2 чашки</td> <td>3 чашки</td> </tr> </tbody> </table>				Порция	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	Рис	1/2 чашки	1 чашки	1 1/2 чашки	2 чашки	бульон или горячая вода	1 1/4 чашки	1 1/2 чашки	2 чашки	3 чашки
Порция	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции															
Рис	1/2 чашки	1 чашки	1 1/2 чашки	2 чашки															
бульон или горячая вода	1 1/4 чашки	1 1/2 чашки	2 чашки	3 чашки															
Разогрев каши рисовая каша гречневая каша овсяная каша манная каша	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 раздастся звуковой сигнал, остановится печь, и начнет мигать индикация «СНЕСК», помешайте и нажмите кнопку «Пуск», для продолжения приготовления. • После разогрева помешайте. 																




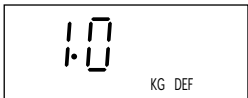

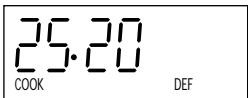
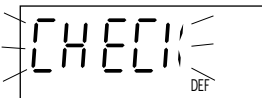

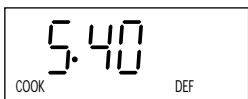
Разморозка

1. Отбивная/Котлеты
STEAK/LOOPS
2. Жареное мясо
ROAST MEAT
3. Птица
POULTRY
4. Цыпл. куски
CHICKEN PIECES





Режим «РАЗМОРОЗКА» выполняется автоматически после ввода веса. Подробности смотрите в руководстве по меню разморозки на стр. 13.

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте кнопку «РАЗМОРОЗКА», пока на дисплее не появится номер нужного меню (в случае «Цыпл. куски» нажмите кнопку 4 раза).	 x 4	 Начинают мигать буквы «KG».
2	Для ввода веса нажмите кнопки с цифрами.		 Буквы «KG» прекращают мигать.
3	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		 Начинается обратный отсчет времени размораживания. Печь подает 4-кратный звуковой сигнал и останавливается. Индикатор «СООК» гаснет, и начинает мигать индикация «СНЕК».
4	Откройте дверцу. Выньте размороженные кусочки, переверните оставшиеся. Закройте дверцу.		 Индикация «СНЕК» мигает.
5	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		 Начинается обратный отсчет времени размораживания. По достижении нуля печь подает звуковой сигнал.

РУКОВОДСТВО ПО МЕНЮ РАЗМОРОЗКИ

№.	Меню	Количество мин.–макс. (кг)	Операция	Время ⌚ выдержки (в минутах) после приготовления
1	Отбивная/Котлеты 	0,1–3,0	<ul style="list-style-type: none"> Закройте тонкие края отбивной или куска мяса фольгой. Разложите продукт тонкой частью к центру подставки для размораживания. Продукт должен лежать в один слой. Попробуйте как можно скорее разделить смерзшиеся куски, если это возможно. После того, как раздастся звуковой сигнал, остановится печь и начнет мигать индикация «СНЕСК», выньте размороженные куски. Оставшиеся куски переверните и закройте теплые участки. Для продолжения размораживания нажмите на кнопку «Пуск». По истечении времени размораживания оставьте постоять под алюминиевой фольгой. 	5-30
	Рубл. мясо говядина 	0,1–3,0	<ul style="list-style-type: none"> Положите замороженное рубленое мясо на подставку для размораживания. Закройте края фольгой. После того, как раздастся звуковой сигнал, остановится печь и начнет мигать индикация «СНЕСК», выньте размороженную часть, переверните оставшуюся и закройте края кусочками фольги. Для продолжения размораживания нажмите на кнопку «Пуск». По истечении времени размораживания оставьте постоять под алюминиевой фольгой. 	10-30
2	Жареное мясо говядина, свинина баранина 	0,5–3,0 0,5–2,5	<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 того, как раздастся звуковой сигнал, остановится печь и начнет мигать индикация «СНЕСК», переверните мясо и закройте теплые участки фольгой. Для продолжения размораживания нажмите на кнопку «Пуск». По истечении времени размораживания оставьте постоять под алюминиевой фольгой. 	5-60
3	Птица 	1,0–4,0	<ul style="list-style-type: none"> Выньте продукт из упаковки. Закройте кончики крыльев и ножек фольгой. Положите птицу грудной частью на подставку для размораживания. После того, как раздастся звуковой сигнал, остановится печь и начнет мигать индикация «СНЕСК», переверните птицу и накройте теплые участки фольгой. Для продолжения размораживания нажмите на кнопку «Пуск». По истечении времени размораживания оставьте постоять под алюминиевой фольгой. <p><u>Примечание</u> После выдержки промойте холодной водой для удаления потрохов, если это необходимо.</p>	5-50
4	Цыпл. куски 	0,1–3,0	<ul style="list-style-type: none"> Закройте открытые косточки фольгой. Поместите кусочки цыпленка на подставку для размораживания. После того, как раздастся звуковой сигнал, остановится печь и начнет мигать индикация «СНЕСК», выньте размороженные кусочки, переверните оставшиеся, закройте теплые участки. Для продолжения размораживания нажмите на кнопку «Пуск». По истечении времени размораживания оставьте постоять под алюминиевой фольгой. 	5-15

Продукты, не указанные в данной таблице, могут размораживаться на уровне мощности 30%.

Примечание. При размораживании рубленого мяса разделить его на плоские одинаковые по размеру куски. Кусочки цыпленка, мяса и отбивные замораживать отдельно друг от друга в один слой. Если необходимо, используйте пластмассовые прокладки для разделения слоев. Это гарантирует равномерное размораживание.

Имеет смысл помечать точный вес на упаковках.

ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

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.

Функция «БОЛЬШЕ» и «МЕНЬШЕ» может использоваться для установки времени приготовления в следующих режимах:

- «АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ»
- «РАЗМОРОЗКА».


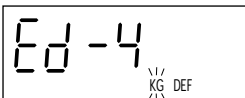
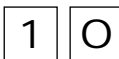
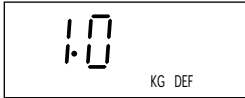

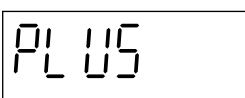

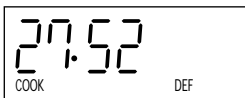
(1) «АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ»

* Предположим, вы хотите погреть 1 чашку напитка в течение меньшего времени, чем стандартное.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите один раз кнопку «Напиток».	 x 1	
2	Нажмите кнопку «МОЩНОСТЬ» дважды с интервалом не более 2 сек.	 x 2	

(2) «РАЗМОРОЗКА»

* Предположим, вы хотите размораживать 1 кг кусочков дышленка в течение большего времени, чем стандартное.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Для разморозки кусочков дышленка нажмите кнопку «РАЗМОРОЗКА» 4 раза.	 x 4	
2	Для ввода веса нажмите кнопки с цифрами.		
3	Нажмите один раз кнопку «МОЩНОСТЬ».	 x 1	
4	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК».		

Таймер




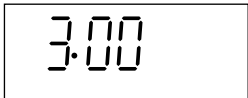

Эта функция используется в общих целях, например:

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

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

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

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите нужное время.		
Когда вода в кастрюле с яйцом закипит, можно включать таймер.			
2	Нажмите кнопку «ТАЙМЕР/ЧАСЫ».		 Таймер начинает обратный отсчет. При достижении нулевого значения раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется индикация  .


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.



«ТАЙМЕР/ЧАСЫ» и , а затем кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК» и не отпускайте ее в течение 3 сек. На дисплее появляется сообщение  [Безопасность].



Теперь панель управления заблокирована. При нажатии на любую кнопку на дисплее появляется сообщение «SAFE».

Для разблокирования панели управления нажмите кнопки «ТАЙМЕР/ЧАСЫ»,  и «СТОП/СБРОС». На дисплее появляется текущее время, и печь становится готовой к использованию.

Демонстрационный режим


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

Для включения демонстрационного режима нажмите кнопки «ТАЙМЕР/ЧАСЫ» и , а затем кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК» и не отпускайте ее в течение 3 сек. На дисплее появляется сообщение .

Теперь можно демонстрировать операции приготовления без включения магнетрона в печи. Например, нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК». На дисплее появятся цифры  и начнется обратный отсчет до нуля с 10-кратной скоростью. По достижении нуля на дисплее появится сообщение .

Для отмены нажмите кнопки «ТАЙМЕР/ЧАСЫ»,  и «СТОП/СБРОС».

Сигнализация

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

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

УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

Внешняя сторона

Внешнюю 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 люнет

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 вентиляционным отверстием.)
 - 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 фирмы «ШАРП».

Примечание: Если отсчет времени на дисплее идет слишком быстро, проверьте демонстрационный режим и отключите его. Смотрите раздел «Демонстрационный режим» на странице 15.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Напряжение переменного тока:	одиночная фаза, 220 В, 50 Гц
Потребляемая мощность переменного тока	1,50 кВт
Выходная мощность	1000 Вт* (генератор IEC-705)
Сверхвысокая частота:	2450 МГц
Внешние размеры:	520 мм (ширина) x 302 мм (высота) x 403 мм (глубина)
Размеры внутренней камеры:	348 мм (ширина) x 212 мм (высота) x 379 мм (глубина)
Объем внутренней камеры:	28 литра (1,0 фут ³)
Равномерность приготовления:	обеспечивается применением поворотного столика (ø335 мм)
Масса:	приблизительно 17 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.

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.

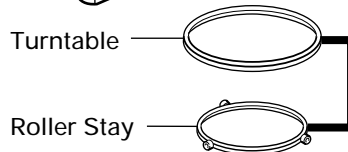
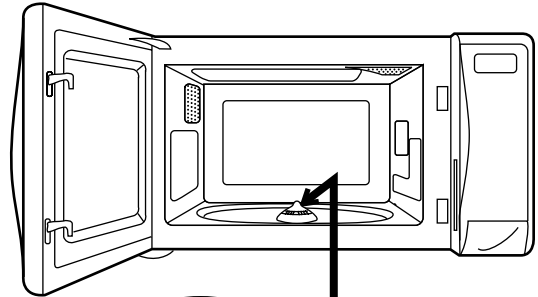
4. The oven should not be installed in any area where excessive heat and steam are generated, for example, next to a conventional oven unit.

The oven should be installed so as not to block ventilation openings.

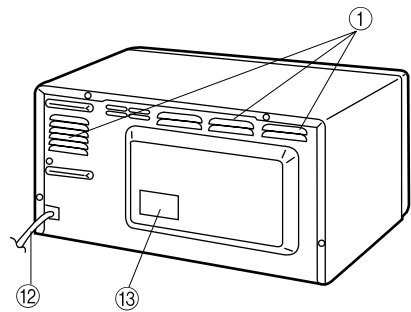
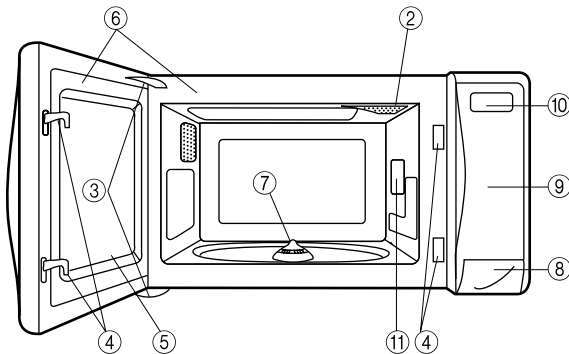
Allow at least 15 cm on the top of the oven for free air space.

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



1. Ventilation openings
2. Oven lamp
3. Door hinges
4. Door safety latches
5. See through door
6. Door seals and sealing surfaces
7. Coupling

8. Door open button
9. Touch control panel
10. Digital readout
11. Waveguide cover
12. Power supply cord
13. Rating label

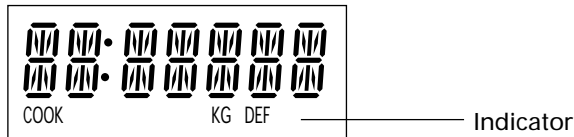
OPERATION OF TOUCH CONTROL PANEL

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

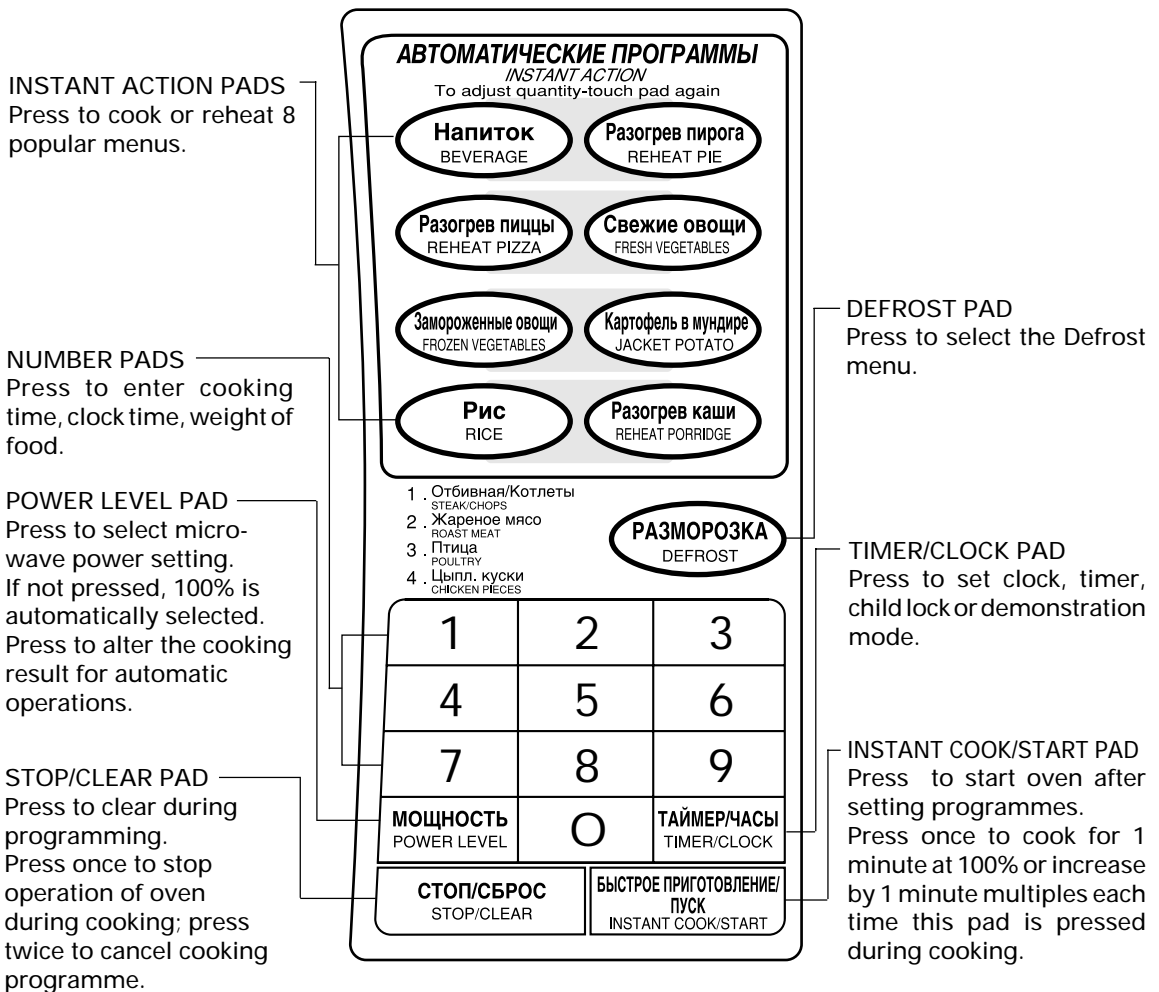
An entry signal tone should be heard each time you press the control panel to make a correct entry.

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



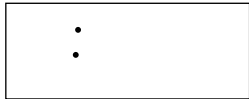


Touch Control Panel Layout



BEFORE OPERATING


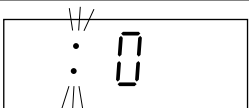
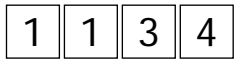
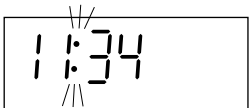

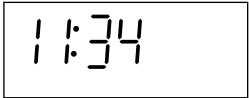
Getting Started


Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Plug the oven into a power point and switch on the power.		 Flashing eights
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 TIMER/CLOCK pad.		 The dots (:) will flash on and off.
2	Enter the correct time of day by pressing the numbers in sequence.		
3	Press the TIMER/CLOCK pad again.		

If you attempt to enter an incorrect clock 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

Press the STOP/CLEAR pad once 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.

MANUAL OPERATIONS

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	100% (HIGH)	70% (MEDIUM HIGH)	50% (MEDIUM)	30% (MEDIUM LOW)	10% (LOW)
Display	100P	70P	50P	30P	10P
Examples of foods typically cooked on microwave oven power level	Vegetables Rice/Pasta Fruit	Cakes Muffins Slices Seafood	Casseroles	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 100% power is automatically used.

* Suppose you want to time cook for 2 minutes 30 seconds on 100% power.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired cooking time.	2 3 0	2.30
2	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	2.30 COOK The timer begins to count down.

To lower the power press the POWER LEVEL pad once. Note the display will indicate "100P". To lower to "70P" press the POWER LEVEL pad again. Repeat as necessary to select "50P", "30P" or "10P" power levels.

* Suppose you want to cook Fish Fillets for 10 minutes on 50% power.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired cooking time.	1 0 0 0	10.00
2	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required (for 50% press three times).	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL x 3	50P
3	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	10.00 COOK 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 wish to know the power level during cooking, press the POWER LEVEL pad. As long as your finger is touching 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 50% followed by 5 minutes on 70% and then 3 minutes on 100%.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired cooking time.		
2	Select desired power level by pressing the POWER LEVEL pad (for 50% 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 70% press twice).		
5	For third sequence, enter desired time for cooking. If power is not selected the oven will operate at 100% 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 100% 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 100% 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 cook time is increased by 1 minute.

Increasing Time During A Cooking Programme

Microwave time can be added during a cooking programme using the INSTANT COOK/START pad.

* Suppose you want to increase the cooking time by 2 minutes during 5 minutes on 50% power cooking.
(at the moment the remaining cooking time is 1 min. 30 sec.)

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired cooking time.		
2	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required (for 50% press three times)	 x3	
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The timer starts to count down.
4	Press the INSTANT COOK/START pad twice to increase the cooking time by two minutes.	 x2	

AUTOMATIC OPERATIONS

Notes for Automatic Operations

- When using the automatic features, carefully follow the details provided in each MENU GUIDE to achieve the best result.
If the details are not followed carefully, the food may be overcooked or undercooked or **Err** may be displayed.
- Food weighing more or less than the quantity or weight listed in each MENU GUIDE, cook manually. See cookbook.
- To change the final cooking or defrosting result from the standard setting, press the POWER LEVEL pad once (for more) or twice (for less) after selecting desired setting. Refer to page E-14.
- The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check the food after cooking and if necessary continue cooking manually.
- To avoid children's misuse, each INSTANT ACTION pad can be used only within 1 minute of a preceding operation.
- Err** will be displayed if:
more or less than weight of foods suggested in DEFROST MENU GUIDE is programmed when the INSTANT COOK/START pad is pressed.
To clear, press the STOP/CLEAR pad and reprogramme.
- 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.

Instant Action






The Instant Action allows you to cook or reheat several popular foods.
Follow the details provided in INSTANT ACTION MENU GUIDE on pages E-10 and E-11.

* Suppose you want to cook 2 Jacket Potatoes.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the JACKET POTATO pad until desired quantity is displayed (for 2 pieces press twice).	 x 2	 ↓ After about 2 sec. The cooking time will begin counting down. The oven will "beep" 4 times and stop. COOK indicator will go off and CHECK will flash on and off.
2	Open the door. Turn over potatoes. Close the door.		 CHECK will be flashing.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down. When it reaches zero, the oven will "beep".

INSTANT ACTION MENU GUIDE

The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check the food after cooking and if necessary continue cooking manually.

Menu	 Quantity (Unit per pressing each INSTANT ACTION pad)	 Initial Temperature (approx.)	Procedure	 Standing Time (minutes)
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 outside of turntable. • After reheating, stir. 	
Reheat Pie includes : Pies Pasties	1-4 pieces (1 piece, approx. 160-200g)	+3°C Refrigerated	<ul style="list-style-type: none"> • Place on the turntable upside down. • Cover with paper towel. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over pies and press start to continue cooking. • After cooking, stand 	1-3
Reheat Pizza	1-4 pieces (1 piece, approx. 90 g)	+3°C Refrigerated	<ul style="list-style-type: none"> • Place pizza on paper towel on the turntable. 	
Fresh Vegetables Beet Carrots Potato Beans Brussels Sprouts Broccoli Cauliflower Zucchini Spinach Cabbage	0.2-1.0 kg (0.2 kg) } hard vegetables } medium vegetables } soft vegetables	+20°C Room temperature	<ul style="list-style-type: none"> • Wash the vegetables. • Arrange the vegetables in a shallow dish in the following way : hard vegetables around the outside, soft vegetables in the centre, medium vegetables in-between. • Cover with a glass lid or plastic wrap. • After cooking, stand covered and stir. 	1-5

Menu	Quantity (Unit per pressing each INSTANT ACTION pad)	Initial Temperature (approx.)	Procedure	Standing Time (minutes)
Frozen Vegetables Carrots } hard vegetables Beans } Brussels Sprouts } medium vegetables Broccoli } Cauliflower } Corn } soft vegetables Green Peas } Mixed Vegetables }	0.2-1.0 kg (0.2 kg)	-18°C Frozen	<ul style="list-style-type: none"> • Before cooking, separate vegetables eg. broccoli as much as possible. • Arrange the vegetables in a shallow dish in the following way : hard vegetables around the outside, soft vegetables in the centre, medium vegetables in-between. • Cover with a glass lid or plastic wrap. • After cooking, stand covered and stir. 	1-5
Jacket Potato Potato (whole) Carrot (whole) Beet (whole)	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. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over potatoes and press start to continue cooking. • After cooking, stand, covered with aluminium foil. 	3-10
Rice White Rice	1-4 serves (1 serve, 1/2 cup) 1 cup-250ml	approx. +60°C hot tap water or soup stock	<ul style="list-style-type: none"> • Wash rice until water runs clear. • Place into a Pyrex® bowl and cover with hot soup stock or with hot tap water. • Cook uncovered. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Stir and press start to continue cooking. • After cooking, stand and stir. 	1-5
Reheat 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. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Stir and press start to continue cooking. • After reheating, stir. 	

Serve	1 serve	2 serves	3 serves	4 serves
Rice	1/2 cup	1 cup	1 1/2 cups	2 cups
Soup stock or Hot tap water	1 1/4 cups	1 1/2 cups	2 cups	3 cups


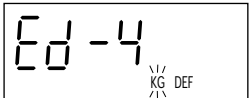
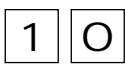
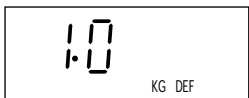

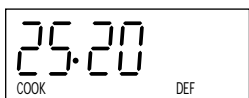
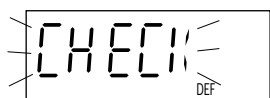

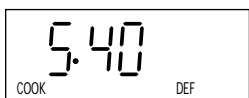
Defrost

1. Отбивная/Котлеты
STEAK/CHOPS
2. Жареное мясо
ROAST MEAT
3. Птица
POULTRY
4. Цыпл. куски
CHICKEN PIECES



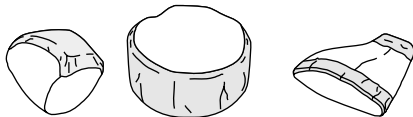

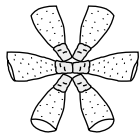


DEFROST will automatically compute the microwave power and defrosting time. Follow the details provided in DEFROST MENU GUIDE on page E-13.

* Suppose you want to defrost 1.0 kg of Chicken Pieces.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the DEFROST pad until the desired menu number is displayed (for Chicken Pieces press four times).	 x 4	 KG will flash on and off.
2	Press the number pads to enter weight.		 KG stops flashing and remains on display.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The defrosting time will begin counting down. The oven will "beep" 4 times and stop. COOK indicator will go off and CHECK will flash on and off.
4	Open the door. Remove defrosted pieces, turn over remaining pieces. Close the door.		 CHECK will be flashing.
5	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The defrosting time will begin counting down. When it reaches zero, the oven will "beep".

DEFROST MENU GUIDE

No.	Menu	Quantity min. – max. (kg's)	Procedure	⌚ Standing Time (minutes)
1	Steaks Chops 	0.1 - 3.0	<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 the defrost rack. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Remove defrosted pieces, turn over and shield the warm portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil. 	5-30
	Minced Meat Beef 	0.1 - 3.0	<ul style="list-style-type: none"> • Place frozen minced meat on a defrost rack. Shield edges. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil. 	10--30
2	Roast Meat Beef/Pork Lamb 	0.5 - 3.0 0.5 - 2.5	<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. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over and shield the warm portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil. 	5-60
3	Poultry 	1.0 - 4.0	<ul style="list-style-type: none"> • Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with foil. • Place breast side down on the defrost rack. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over and shield the warm portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil. <p style="margin-left: 20px;">[N.B.] After standing run under cold water to remove giblets if necessary.</p>	5-50
4	Chicken Pieces 	0.1 - 3.0	<ul style="list-style-type: none"> • Shield the exposed bone with foil. • Place chicken pieces on the defrost rack. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Remove defrosted pieces, turn over and shield the warm portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil. 	5-15

Food not listed in the Guide can be defrosted using 30 % setting.

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

For chicken pieces, steaks and chop, 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.

OTHER CONVENIENT FEATURES

Less/More Setting




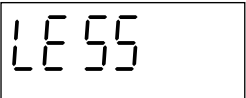
The cooking times programmed into the automatic menus are tailored to the most popular tastes. To adjust the cooking time to your individual preference use the "more" or "less" feature to either add (more) or reduce (less) cooking time.

The Less/More can be used to adjust the cooking time of the following features

- INSTANT ACTION
- DEFROST


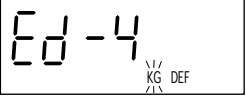

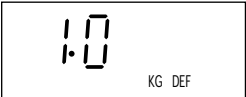



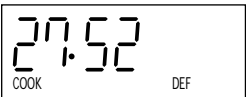
(1) INSTANT ACTION

* Suppose you want to reheat 1 cup of Beverage for less time than the standard setting.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the BEVERAGE pad once.	 x 1	
2	Press the POWER LEVEL pad twice within 2 seconds.	 x 2	

(2) DEFROST

* Suppose you want to defrost 1.0kg of Chicken Pieces for more time than the standard setting.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the DEFROST pad four times for Chicken Pieces.	 x 4	
2	Press the number pads to enter weight.		
3	Press the POWER LEVEL pad once.	 x 1	
4	Press the INSTANT COOK/START pad.		

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	Enter desired time.		
Once the egg has come to the boil in the saucepan you can start the timer.			
2	Press the TIMER/CLOCK pad .		 The timer begins to count down. When the timer reaches zero, the oven will "beep". will appear in the display.

Child Lock

If the oven is accidentally started with no food/liquid in the cavity, the oven could be damaged.

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, press the TIMER/CLOCK pad, and press the INSTANT COOK/START pad and hold for 3 seconds. will appear in the display.

The Control Panel is now locked, each time a pad is pressed, the display will show .

To unlock the control panel, press the TIMER/CLOCK pad, and the STOP/CLEAR pad. The time of day is displayed and the oven is ready to use.

Demonstration Mode

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

To demonstrate, press the TIMER/CLOCK pad, and press the INSTANT COOK/START pad and hold for 3 seconds. will appear in the display.

Cooking operations can now be demonstrated with no power in the oven. For example, press INSTANT COOK/START pad, and the display will show and count down to zero at ten times the speed. When the timer reaches zero, will appear in the display.

To cancel, press the TIMER/CLOCK pad, and the STOP/CLEAR pad.

Alarm

Your oven has an alarm function. If you leave food in the oven after cooking, the oven will "beep" 3 times and will flash on and off 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.

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 splatters. 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 counterclockwise. 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-15 for detail.)

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage:	Single phase 220V, 50Hz
AC Power Required:	1.50 kW
Output Power:	1000 W* (IEC-705)
Microwave Frequency:	2450 MHz
Outside Dimensions:	520mm(W) x 302mm(H) x 403mm(D)
Cavity Dimensions:	348mm(W) x 212mm(H) x 379 mm(D)
Oven Capacity:	28 litre (1.0 cu.ft)
Cooking Uniformity:	Turntable (ø335mm tray) system
Weight:	Approx. 17 kg

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

SHARP

SHARP CORPORATION OSAKA, JAPAN

TINSEA760WRR0-HR81