

# SHARP®

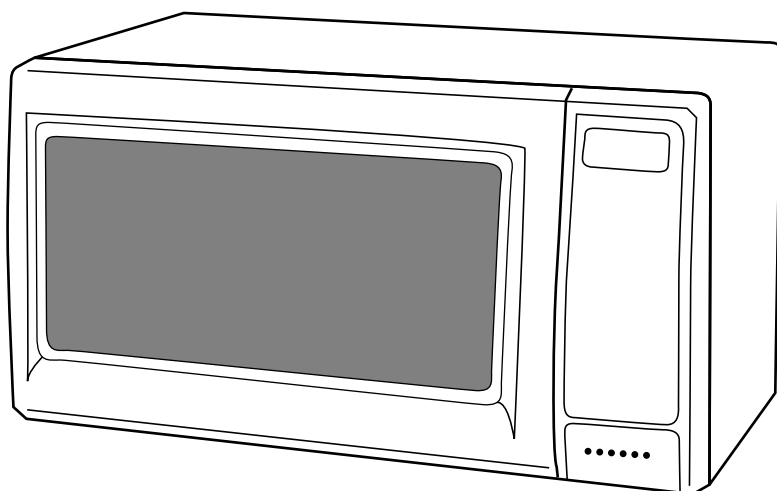
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВЕРХНИМ,  
НИЖНИМ ГРИЛЕМ И РЕЖИМОМ ДУХОВКИ  
MICROWAVE OVEN WITH TOP & BOTTOM GRILLS  
AND CONVECTION

HR

МОДЕЛЬ  
MODEL

R-870B

Руководство по эксплуатации и рецепты  
OPERATION MANUAL



## СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ	
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	1
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ .....	2
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ .....	3
ОБЩИЙ ВИД ПЕЧИ .....	3
РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ .....	4
Дисплей панели управления .....	4
Сенсорная панель управления .....	5
Примеры индикации русских букв .....	6
Примеры индикации русских слов .....	6
Перед работой .....	7
Начало работы .....	7
Стоп/Сброс .....	7
Для отмены программы во время приготовления .....	7
Нагрев печи без продуктов в ней .....	7
Установка часов .....	8
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ .....	9
Полезные советы .....	9
Приготовление при помощи таймера .....	10
Приготовление путем задания последовательностей .....	11
Быстрое приготовление .....	11
Медленное приготовление .....	12
Приготовление в духовке .....	13
Разогрев духовки .....	15
Режимы „ГРИЛЬ“ .....	16
Смешанный режим .....	17
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ .....	19
Замечания относительно автоматических операций .....	19
Хрустящая закуска .....	20
Пицца .....	22
Авто-гриль .....	24
Авто-жарение .....	26
Авто-выпечка .....	28
Сенсорное приготовление риса .....	31
Сенсорный разогрев пиццы .....	33
Сенсорное приготовление блюд на пару .....	34
Простая разморозка .....	36
ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ .....	38
Функция „справка“ .....	38
Сигнализация .....	40
Функция „меньше-больше“ .....	41
Регулирование времени в ходе приготовления .....	41
УХОД ЗА ПЕЧЬЮ .....	42
ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА .....	43
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	43

## CONTENTS

Warning .....	E-1
Special Notes .....	E-2
Installation Instructions .....	E-3
Oven Diagram .....	E-3
Operation of Touch Control Panel .....	E-4
Control Panel Display .....	E-4
Touch Control Panel Layout .....	E-5
Before Operating .....	E-6
Getting Started .....	E-6
Stop/Clear .....	E-6
To Cancel a Programme During Cooking .....	E-6
Heating without Food .....	E-6
Clock Setting .....	E-7
Manual Operations .....	E-8
Microwave Cooking Techniques .....	E-8
Microwave Time Cooking .....	E-9
Sequence Cooking .....	E-10
Instant Cook .....	E-10
Slow Cook .....	E-11
Convection Cooking .....	E-12
Preheating .....	E-14
Grill Cooking .....	E-15
Mix Cooking .....	E-16
Automatic Operations .....	E-18
Notes for Automatic Operations .....	E-18
Crispy Snack .....	E-19
Pizza .....	E-21
Auto Grill .....	E-23
Auto Roast .....	E-25
Auto Bake .....	E-27
Sensor Rice Cook .....	E-30
Sensor Reheat Dish .....	E-32
Sensor Steam Menu .....	E-33
Easy Defrost .....	E-35
Other Convenient Features .....	E-37
Help Feature .....	E-37
Alarm .....	E-39
Less/More Setting .....	E-40
Adjust Time During Cooking .....	E-40
Care and Cleaning .....	E-41
Service Call Check .....	E-42
Specifications .....	E-42

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

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

МОДЕЛЬ R-870В ШАРП  
соответствует требованиям  
нормативных документов:

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

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

Страна-изготовитель: Произведено в Тайланде

Фирма-изготовитель: ШАРП Корпорейшн

Юридический адрес изготовителя:

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

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

Name of the Manufacturing country: Produced in Thailand

Name of the Manufacturing firm: Sharp Corporation

Legal address of the manufacture:


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

# МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Ознакомьтесь со всеми указаниями до начала использования прибора.

1. Сразу после приготовления не дотрагивайтесь до печи в области лампы. Когда лампа горит, эти части нагреваются.
2. Всегда, когда на дисплее горят символы верхнего или нижнего нагревательного элемента либо режима духовки, поворотный столик, подставка под поворотный столик, верхняя и нижняя подставки, дверца, корпус снаружи, камера печи и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреты. Во избежание ожога пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.
3. Для уменьшения вероятности возгорания в печи:
  - а. не перегревайте продукты;
  - б. удалите упаковочную проволоку с бумажных или пластиковых пакетов до того, как поместить их в печь;
  - в. не пережаривайте масло или жир; температуру масла контролировать невозможно;
  - г. если продукты или посуда, находящиеся в печи, раскалились или стали дымить, откройте дверцу печи, выключите печь, отключите сетевой шнур или обесточьте сеть, вывернув пробки или отключив рубильник;
  - д. при использовании разовых емкостей из пластмассы, бумаги или других горючих материалов периодически смотрите, что происходит в печи.
4. Для уменьшения вероятности взрыва или резкого закипания:
  - а. не помещайте в печь герметичные емкости; бутылочки с детским питанием, закрытые винтовыми крышками или сосками, являются такими герметичными сосудами;
  - б. для кипящих жидкостей используйте емкости с широким горлышком, а кроме того, дайте отстояться жидкости 20 секунд после приготовления – тем самым вы дадите возможность закончиться процессу активного кипения жидкости.
5. Эта печь должна использоваться только для приготовления пищи в домашних условиях и не пригодна для коммерческого использования, а также для использования в лаборатории.
6. Никогда не готовьте в печи, если между дверью и корпусом печи зажат какой-нибудь предмет.
7. Не пробуйте отрегулировать или починить печь самостоятельно. Печь должна регулироваться или ремонтироваться квалифицированным техником по обслуживанию, подготовленным фирмой „Шарп“.
8. Никогда не пользуйтесь печью, если она не работает должным образом или сломана до тех пор, пока она не будет починена квалифицированным специалистом, подготовленным фирмой „Шарп“. Особенно важно, чтобы дверца печи закрывалась плотно и не имела повреждений. А именно: (1) дверца не должна быть покороблена; (2) петли и защелки не должны быть сломаны или шататься; (3) прокладка и поверхность контакта с прокладкой не должны иметь повреждений.
9. При извлечении продуктов из печи будьте внимательны, чтобы не зацепить предохранительные защелки дверцы посудой, одеждой или принадлежностями.
10. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не имел повреждений, не проходил под печью, а также по горячим и острым поверхностям.
11. Никогда не кладите сетевой шнур на печь, если на дисплее горят символы верхнего или нижнего нагревательного элемента либо режима духовки.
12. При повреждении сетевого шнура необходимо его заменить на новый специальный шнур, предоставляемый центром технического обслуживания фирмы „Шарп“. Шнур подлежит замене квалифицированным техником по обслуживанию, подготовленным фирмой „Шарп“.
13. В случае выхода из строя лампы обратитесь к своему агенту или вызовите квалифицированного специалиста, подготовленного фирмой „Шарп“.
14. Избегайте прямого попадания пара на лицо и руки. Медленно поднимайте дальнюю от вас часть крышки посуды или пленки для микроволнового приготовления. Осторожно открывайте воздушную кукурузу и посуду для микроволнового приготовления. При этом держите их подальше от лица.
15. Не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям, поскольку они могут быть сильно нагреты.
16. Не ставьте никаких предметов на внешний корпус печи.
17. При приготовлении не допускайте соприкосновения посуды со стенками печи.
18. Не храните внутри печи продукты и иные предметы.
19. Пользоваться печью детям без присмотра разрешайте только в том случае, если им даны соответствующие указания, обеспечивающие безопасность пользования и понимание детьми опасности, связанной с неправильным использованием печи.
20. Этот аппарат не рассчитан на использование маленькими детьми и немощными людьми без присмотра других лиц.
21. Необходимо следить за маленькими детьми с тем, чтобы они не играли с аппаратом.

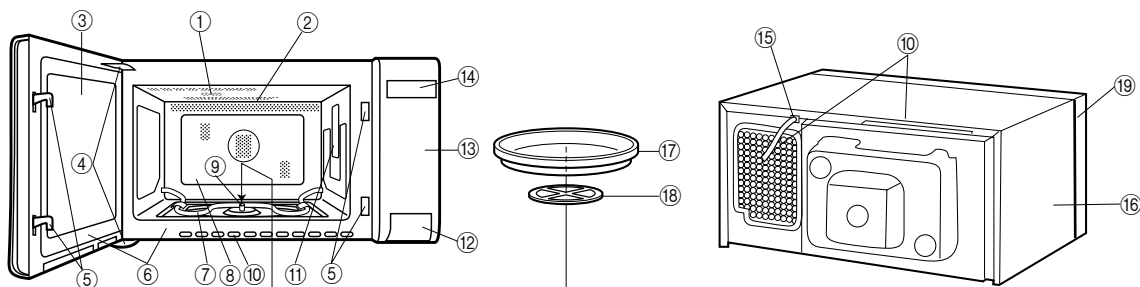
# ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

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

# ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

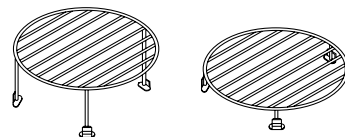
1. Удалите все упаковочные материалы из печи. Убедитесь в том, что печь не имеет повреждений, а именно: дверца не перекошена, прокладка на дверце не имеет повреждений, а на внутренних поверхностях печи и на дверце отсутствуют вмятины. Если Вы обнаружили одно из этих повреждений, не пользуйтесь печью до тех пор, пока она не будет проверена в ЦЕНТРЕ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ фирмы ШАРП и отремонтирована, если это необходимо.
2. 1) поворотный столик 5) поваренная книга (для приготовления блюд в микроволновом режиме)  
2) подставка под поворотный столик 6) поваренная книга (для приготовления блюд в духовке)  
3) низкая подставка 7) поваренная книга русских блюд (на русском языке)  
4) высокая подставка 8) инструкция по эксплуатации
3. С учетом возможности нагрева дверцы во время приготовления и во избежание случайного ее касания взрослыми и детьми, печь следует расположить таким образом, чтобы она находилась на высоте не менее 80 см от пола.  
Не следует подпускать к печи детей во избежание получения ими ожога.
4. Убедитесь в том, что нижний нагревательный элемент находится в самом нижнем положении, как показано на иллюстрации „Общий вид печи“ на стр. 3 (не трогать и не двигать нижний нагревательный элемент, когда он сильно нагрет). Придайте подставку под поворотный столик к валу электродвигателя поворотного столика, расположенного на нижней поверхности ёмкости печи. Установите поворотный столик на подставку. Убедитесь в том, что поворотный столик и подставка расположены по центру и сцеплены друг с другом. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не допускается работа печи без поворотного столика и подставки.
5. Печь не должна находиться вблизи источников тепла и пара, например, около обычной плиты. Печь должна быть установлена так, чтобы не перекрывались вентиляционные отверстия.  
Над печью должно иметься не менее 40 см свободного пространства. Печь не рассчитана на использование в стене или в шкафу.
6. Производители и дистрибьютеры не несут ответственности за повреждения печи и травмы потребителя, вызванные неправильным подключением печи к сети.  
Печь питается от однофазной сети переменного тока с напряжением 220 В и частотой 50 Гц.
7. ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.

## ОБЩИЙ ВИД ПЕЧИ



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

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



### ОСТОРОЖО:

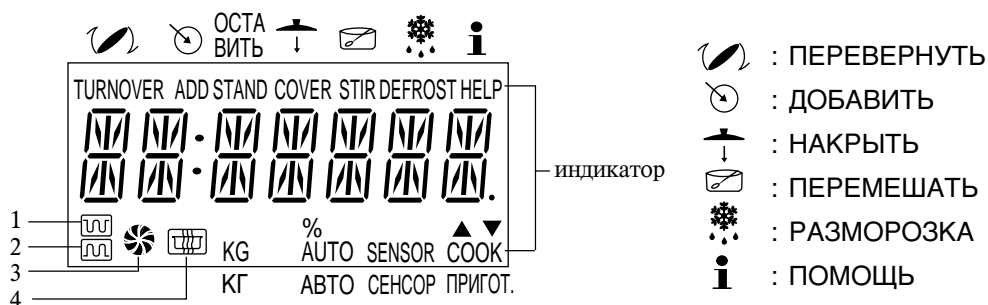
Всегда, когда на дисплее горят символы верхнего или нижнего нагревательного элемента либо режима духовки, принадлежности печи сильно нагреты. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА при помещении в печь и извлечении из нее продуктов и поворотного столика пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

# РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

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

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

## Дисплей панели управления



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

# Сенсорная панель управления

## КНОПКА „ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА“

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

## КНОПКА „АВТО-ЖАРЕНИЕ“

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

## КНОПКА „АВТО-ГРИЛЬ“

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

## КНОПКА „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“

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

## КНОПКИ „БОЛЬШЕ“ (▲) и „МЕНЬШЕ“ (▼)

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

## КНОПКА „ГРИЛЬ“

Используется для выбора режима „ГРИЛЬ“.

## КНОПКА „ДУХОВКА“

Используется для выбора режима духовки и температуры для него.

## КНОПКА „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“

Нажатием на эту кнопку обеспечивается медленное и более длительное приготовление.

## КНОПКИ С ЦИФРАМИ

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

## КНОПКА „СТОП/СБРОС“

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

## КНОПКА „ЧАСЫ“

Нажатием этой кнопки достигается установка времени на часах.



## КНОПКА „ПИЦЦА“

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

## КНОПКА „АВТО-ВЫПЕЧКА“

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

## КНОПКА „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА НА ПАРУ“

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

## КНОПКА „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗОГРЕВ ПИЩИ“

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

## КНОПКА „СПРАВКА“

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

## КНОПКА „СМЕШАННЫЙ“

Используется для выбора режима „СМЕШАННЫЙ“

## КНОПКА „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“

Используется для разогрева духовки перед приготовлением.

## КНОПКА „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“

Нажатием на эту кнопку обеспечивается разморозка мяса после ввода веса.

## КНОПКА „МОЩНОСТЬ“

Нажатием на эту кнопку обеспечивается выбор уровня мощности микроволнового излучения. Если кнопка не нажата, происходит автоматический выбор высокого уровня мощности.

## КНОПКА „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“

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



## Примеры индикации русских букв

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

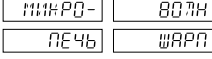


## Примеры индикации русских слов

Слово	ВЫБРАТЬ	МЕНЮ	
Индикация			
Слово	ЗАЩИТА	ОТ	ДЕТЕЙ
Индикация			
Слово	ЦЫП-	ЛЕНОК	ГРИЛЬ
Индикация			
Слово	ИНФОРМА	ЦИЯ О	КНОПКАХ
Индикация			
Слово	НАЖАТЬ	НУЖНУЮ	КНОПКУ
Индикация			
Слово	НАЖАТЬ3	НАЖАТЬ4	
Индикация			

## Перед работой

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

## Начало работы

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

## Стоп/Сброс

Кнопка „СТОП/СБРОС“ используется для:

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



## Для отмены программы во время приготовления

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

## Нагрев печи без продуктов в ней

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



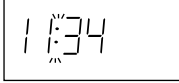

Для устранения причины появления дыма и запаха перед первым использованием и после чистки печи поставьте ее работать на 20 минут в режиме жарки.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Убедитесь, что в печи нет продуктов. Нажмите кнопку „ГРИЛЬ“.	 x 3	
2	Введите время жарки (20 мин).		 Мигает индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. <b>ВНИМАНИЕ:</b> Во время работы возможно появление легкого дыма и запаха. В этом случае откройте окна или включите в помещении вентилятор.		 Таймер начинает обратный отсчет. По достижении им нулевого значения все индикаторы гаснут и на дисплее появится индикация  . Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи.
4	Откройте дверь для охлаждения камеры печи. <b>ОСТОРОЖНО:</b> Дверца печи, внешний корпус, камера и поворотный столик сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время охлаждения печи.		

## Установка часов

Часы показывают время в 12-часовом режиме.

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

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

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

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

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

# ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

## Приготовление при помощи таймера

Это функция приготовления вручную. Сначала нужно вводить время приготовления, затем - уровень мощности.

Имеется возможность ввода времени до 99 минут 99 секунд. Есть пять различных уровней мощности:

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

Наличие различных уровней мощности позволяет выбирать скорость приготовления в микроволновом режиме.

Если уровень мощности не выбран, печь будет работать на высоком уровне мощности.

\* Предположим, Вы хотите готовить 10 минут при высоком уровне мощности в режиме приготовления при помощи таймера.

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

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

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

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

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

Если Вы хотите узнать уровень мощности в процессе приготовления пищи, то нажмите кнопку „МОЩНОСТЬ“.



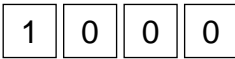








Пока вы касаетесь пальцем данной кнопки, на дисплее будет высвечиваться уровень мощности.

## Приготовление путем задания последовательностей

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



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

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

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

## Быстрое приготовление

Режим быстрого приготовления, предусмотренный в печах фирмы „Шарп“, позволяет легко готовить блюда в течение 1 минуты при высоком уровне мощности.

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

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

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



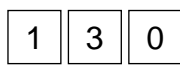


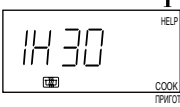
## Медленное приготовление

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

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

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

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

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

### СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для того, чтобы лучше приготовить блюдо, всегда старайтесь:

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

## Приготовление в духовке

Печь оснащена 10 заранее установленными уровнями температуры для режима духовки (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C). При нажатии на клавишу „ДУХОВКА“ один раз устанавливается температура 250°C. Для снижения значения температуры нужно продолжить нажимать на клавишу, пока нужное значение не появится на дисплее.



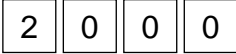





Более подробные сведения о кулинарных приемах смотрите в поваренной книге, приложенной к этой печи.

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

### (1) Приготовление в духовке

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

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

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

#### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:

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





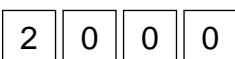


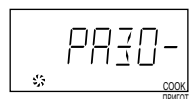

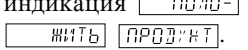
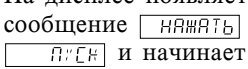


#### ОСТОРОЖО:

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



## (2) Разогрев духовки и приготовление пищи в режиме духовки

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

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




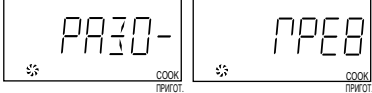
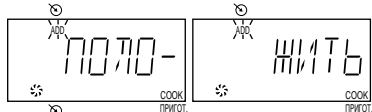
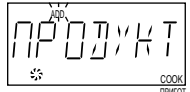
### ОСТОРОЖО:

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

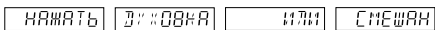


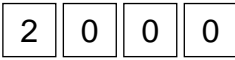


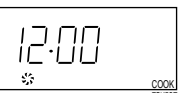
# РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ

Для получения наилучших результатов при использовании режима духовки и смешанного режима с духовкой разогревайте духовку до требуемой температуры. Продукты в печь помещайте после разогрева.

\* Разогрев духовки 200°C.

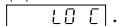
Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажатием на кнопку „РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ“ нужное число раз выбрать температуру разогрева (для установки на 200°C нажать на кнопку 4 раза).	 x 4	 Мигает индикатор „СООК“.
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		
3	Разогрев духовки завершен. Если дверца печи не открыта,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

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

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

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

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



## ОСТОРОЖО:

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

## Режимы „ГРИЛЬ“

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



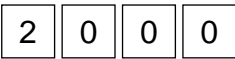






Для выбора режима, при котором используется верхний нагревательный элемент, нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“ один раз.

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

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

При использовании функции „ГРИЛЬ“ разогрев духовки не нужен.

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

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

### ОСТОРОЖО:

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

## СМЕШАННЫЙ РЕЖИМ

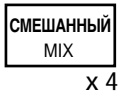
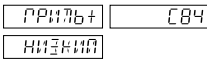




### (1) Приготовление в смешанном режиме

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

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

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

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

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

#### ПРИМЕЧАНИЕ:




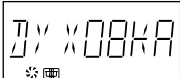



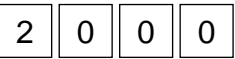


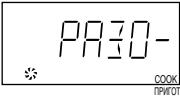

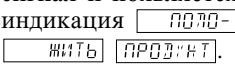
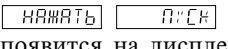


При желании изменить температуру для режима духовки после шага 1 нажимайте на клавишу „ДУХОВКА“, пока нужное значение не появится на дисплее. Затем перейдите к выполнению шага 2.

#### ОСТОРОЖО:

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

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

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

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

### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

### ОСТОРОЖО:

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

# АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ

## Замечания относительно автоматических операций

1. Если при нажатии на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ включенные в программу количество или вес продуктов больше или меньше, чем рекомендуется в руководствах по меню, на дисплее появится сообщение [ОШИБКА].  
Для сброса нажмите на кнопку „СТОП/СБРОС“ и введите программу повторно.
2. При использовании автоматических функций для достижения лучшего результата в точности выполняйте указания, приводимые в руководствах по приготовлению.  
Если указания выполнять не точно, блюдо может оказаться сырым или пережаренным, переваренным; возможно также появление сообщения [ОШИБКА].
3. Если вес или количество продуктов больше или меньше указанного в руководстве, следует готовить в ручном режиме. См. поваренную книгу.
4. При вводе веса округляйте число до 0,1 кг (100 г). Например, вместо 1,65 кг следует ввести 1,7 кг.
5. Для того, чтобы изменить окончательное значение, введенное перед приготовлением или размораживанием, по сравнению со стандартным значением, перед нажатием какой-либо из кнопок автоматических функций „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ следует нажать кнопку „больше“ (▲) или „меньше“ (▼). См. стр. 41.
6. Результат приготовления зависит от состояния продукта (начальной температуры продукта, формы, качества и т. д.). После приготовления проверьте, готово ли блюдо, и, при необходимости, продолжите приготовление вручную.
7. Подсказку по приготовлению можно получить, когда на дисплее горит индикатор „HELP“. См. стр. 40.

### ОСОБОЕ ЗАМЕЧАНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДАТЧИКА

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


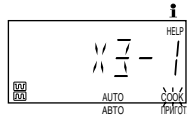



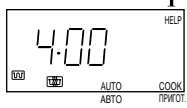
# Хрустящая закуска

ХРУСТЯЩАЯ  
ЗАКУСКА  
CRISPY SNACK

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

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

\* Предположим, вы хотите приготовить 1 порцию картофельных ломтиков.

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

## ОСТОРОЖО:

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

## Руководство по меню „Хрустящая закуска“

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



# Пицца



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

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

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

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

## ОСТОРОЖО:

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

## Руководство по меню „Пицца“

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

# РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕЙ ПИЦЦЫ

## [Ингредиенты](1 порция)

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

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

## [Порядок приготовления]

### 1. Приготовление теста:

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

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

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

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

### 4. Стадии выпекания пиццы:

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

### 5. После приготовления оставить на несколько минут.


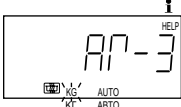







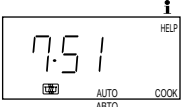
# АВТО-ГРИЛЬ

**ГРИЛЬ**  
GRILL

1. Рыба гриль
2. Омар гриль
3. Отбивная

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

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

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

## ОСТОРОЖО:

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

# Руководство по меню „АВТО-ГРИЛЬ“

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


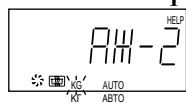
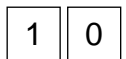
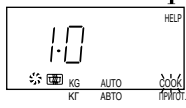

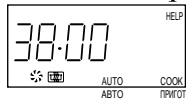


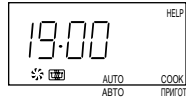
# АВТО-ЖАРЕНИЕ

**ЖАРЕНИЕ**  
ROAST

1. Говядина
2. Ягнёнок
3. Цыпленок

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

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

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

## ОСТОРОЖО:

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

# Руководство по меню „АВТО-ЖАРЕНИЕ“

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


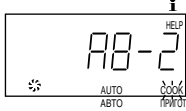

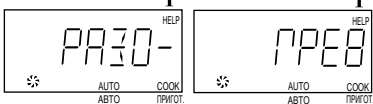


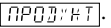



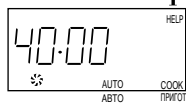
# АВТО-ВЫПЕЧКА

**ВЫПЕЧКА**  
BAKE

1. Кекс
2. Яблочный пирог
3. Печенье

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

\* Предположим, вы хотите приготовить 1 слой яблочного пирога.

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

## ОСТОРОЖО:

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

## Руководство по меню „АВТО-ВЫПЕЧКА“

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



## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТО-ВЫПЕЧКИ

### Кекс

#### Компоненты

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

#### Способ приготовления

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

### Яблочный пирог

#### Компоненты

##### Начинка

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

##### Тесто

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

#### Способ приготовления

##### Начинка

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

##### Тесто

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

### Печенье с кусочками шоколада

(на 13 шт.)

#### Компоненты

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

#### Способ приготовления

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

# СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА



1. Рис
2. Рисовый отвар
3. Каша

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

\* Предположим, вы хотите приготовить 2 порции риса.

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

## ПРИМЕЧАНИЕ

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

# Руководство по меню „СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“

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

## ПРИМЕЧАНИЕ

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


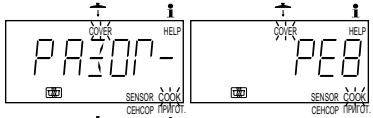

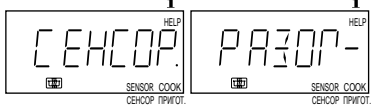

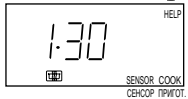
# СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ



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

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

\* Предположим, вы хотите разогреть блюдо.

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

## Руководство по меню „СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЩИ“

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

# СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ПАРУ



1. Рыба
2. Мясо
3. Клёцки

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

\* Предположим, вы хотите приготовить 3 порции рыбы.

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

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

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ПАРУ (мясо)

### Медальоны из говядины

#### Ингредиенты

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

#### Приправа

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

#### Способ приготовления

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

### Кусочки курицы с грибами

#### Ингредиенты

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

#### Приправа

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

#### Способ приготовления

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

# „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“


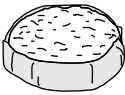
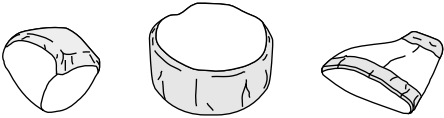

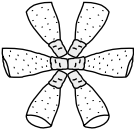
ПРОСТАЯ  
РАЗМОРОЗКА  
EASY DEFROST

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

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

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

## РУКОВОДСТВО ПО ПРОСТОЙ РАЗМОРОЗКЕ

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

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

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



# ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

## Функция „СПРАВКА“

СПРАВКА  
HELP

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

### (1) Автопуск

Функция „Автопуск“ позволяет запрограммировать печь на автоматический пуск.

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

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

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

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

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

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


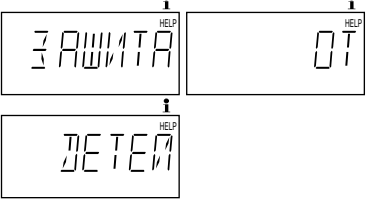


Точное время суток должно быть установлено до использования функции „АВТОПУСК“. О том, как установить часы, читайте на стр. 8.

## (2) Защита от детей

Случайный пуск печи при отсутствии в камере продуктов может привести к ее повреждению. Для предотвращения таких случаев печь оснащена функцией „защита от детей“, которую можно выставить на время неиспользования печи.

### \* Для выставления функции „Защита от детей“.


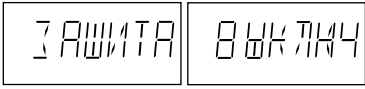
После шага 1 режима автопуска.

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

Теперь панель управления заблокирована. При нажатии на любую кнопку на дисплее появляется индикация „ЗАЩИТА“.

### \* Для отключения функции „Защита от детей“.

После выполнения действия 2, указанного выше.





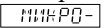
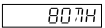

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
3	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“.		 На дисплее появляется текущее время. Печь готова к использованию.

### (3) Демонстрационный режим

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



#### \* Для включения демонстрационного режима.

После шага 1 режима автопуска.

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

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

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

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

#### \* Для отмены демонстрационного режима.

После выполнения действия 2, указанного выше.

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

### (4) Язык


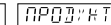
Изготовителем выставлен русский язык. Его можно переключить на английский или малайский нажатием на кнопку с цифрой 4.

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

### (5) Справка

Для каждого вида автоматических функций и режима медленного приготовления имеется подсказка. При желании посмотреть ее нажмите кнопку «СПРАВКА», если в это время на дисплее имеется индикация „HELP“.

### Сигнализация

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

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

## ФУНКЦИЯ „МЕНЬШЕ – БОЛЬШЕ“



Для того, чтобы регулировать их в соответствии с личными предпочтениями, следует пользоваться функцией „больше“ и „меньше“, которая позволяет соответственно увеличивать и уменьшать время приготовления.

Кнопки „БОЛЬШЕ“ и „МЕНЬШЕ“ могут использоваться для установки времени приготовления в следующих режимах:

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

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

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

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

## Регулирование времени в ходе приготовления

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

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Выберите уровень мощности нажатием нужное число раз на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (в случае среднего уровня нажмите 3 раза).	 x 3	
2	Введите нужное время приготовления.		
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Таймер начинает обратный отсчет.
4	Для увеличения времени на 2 минуты нажмите на кнопку „БОЛЬШЕ“ два раза.	 x 2	

# УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

## ОСТОРОЖНО:

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

Когда лампа горит, эта часть нагревается.

Во избежание ожога чистку производите толстой тканью.

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

## Внешняя сторона

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

## Дверца

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

## Сенсорная панель управления

Будьте особенно осторожны при уходе за сенсорной панелью управления.

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

## Внутренние стенки

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

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

## Примечание:

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

## Поворотный столик, подставка под поворотный столик, подставки

Вымойте слабым мыльным раствором, а затем тщательно высушите.

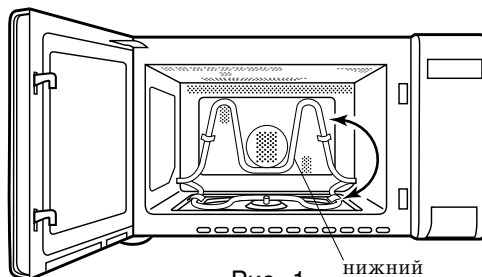


Рис. 1  
нижний  
нагревательный  
элемент

# ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА

Проведите следующую проверку:

1. Горит ли дисплей? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
2. Налейте стакан воды (около 250 мл) в стеклянный мерный стакан, поставьте его в печь и плотно закройте дверцу.  
Выставьте печь на 1 минуту работы на высоком уровне мощности. Что происходит в это время?
  - а. Горит ли лампочка в печи? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
  - б. Работает ли вентилятор? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_  
(Подержите руку над вентиляционным отверстием.)
  - в. Вращается ли поворотный столик? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_  
(Столик может вращаться как по часовой стрелке, так и против.)
  - г. Светятся ли индикаторы „микроволны“ и „СООК“? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
  - д. Горячая ли вода внутри печи? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
  - е. Был ли слышен звуковой сигнал спустя одну минуту? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
3. Достаньте стакан с водой из печи и выставьте печь на 3 минуты работы в режиме „ГРИЛЬ“ с использованием верхнего и нижнего нагревательных элементов.
  - а. Горят ли индикаторы верхнего и нижнего нагревательных элементов и индикатор „СООК“? ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_
  - б. Становятся ли красными оба нагревательных элемента гриля через 3 минуты? (Будьте особенно внимательны при проверке нижнего нагревательного элемента, чтобы не обжечься.) ДА \_\_\_\_\_ НЕТ \_\_\_\_\_

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

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

## ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Если отсчет времени на дисплее идет очень быстро, проверьте демонстрационный режим. (Подробности см. на стр. 40.)
2. Нижеперечисленное не является неисправностью.  
Каждый режим имеет определенное максимальное время приготовления. В случае превышения этого времени происходит автоматическое снижение мощности. Максимальное время для каждого режима приготовления указано в нижеприведенной таблице.

Режим приготовления	Максимальное время приготовления
Микроволновый (100%)	20 мин.
Гриль	
верхний нагревательный элемент	30 мин.
нижний нагревательный элемент	15 мин.
верхний и нижний нагревательные элементы	верхний нагревательный элемент 10 мин. нижний нагревательный элемент 10 мин.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Потребляемая мощность переменного тока

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

Выходная мощность

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

Сверхвысокая частота:

2450 МГц \*\*(класс В, группа 2)

Внешние размеры:

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

Размеры жарочного шкафа:

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

Емкость печи

27 литров (1,0 фут<sup>3</sup>)

Равномерность приготовления обеспечивается:

применением поворотного столика (325 мм)

Масса:

приблизительно 20 кг

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


\*\* По классификации промышленного, научного и медицинского оборудования, описанного в международном стандарте CISPR11.

# WARNING

Read all instructions before using the appliance.

1. Do not touch around the oven lamp directly after cooking.  
This part will become hot during the oven lamp lights.
2. Whenever the top heater, bottom heater or convection symbols are lighted in the display, the turntable, turntable support, racks, oven door, outer cabinet, oven cavity and especially bottom heater will become very hot. Use thick oven mittens to prevent burns.
3. 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 of plastic, paper or other combustible materials.
4. 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.
5. This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food.  
It is not suitable for commercial or laboratory use.
6. Never operate the oven whilst any object is caught or jammed between the door and the oven.
7. 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.
8. 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.
9. Do not catch the utensils, your clothes or accessories on the door safety latches when you take out the food from the oven.
10. Make sure that the power supply cord is undamaged, and that it does not run under the oven or over any hot surface or sharp edges.
11. Do not place power supply cord on the outer cabinet whenever the top heater, bottom heater or convection symbols are lighted in the display.
12. 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.
13. If the oven lamp fails please consult your dealer or qualified service technician trained by SHARP.
14. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the furthest edge of dish's cover or microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
15. Do not touch the ventilation openings because they may become hot.
16. Do not place anything on the outer cabinet.
17. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.
18. Do not store food or any other items inside the oven.
19. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
20. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
21. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

# SPECIAL NOTES

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

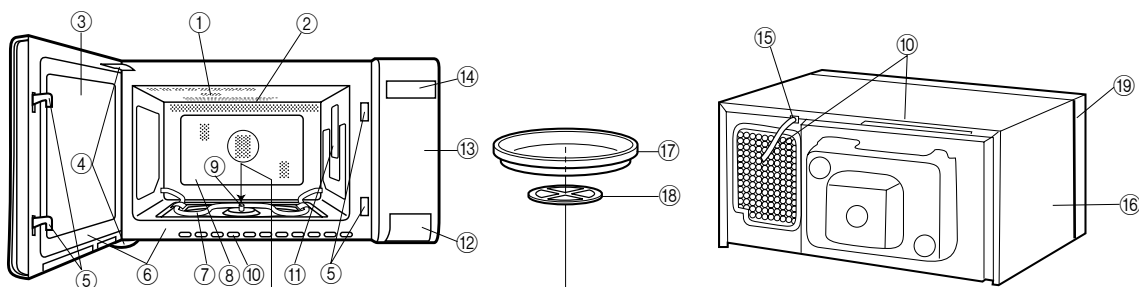


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

- 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.
- Accessories provided
 

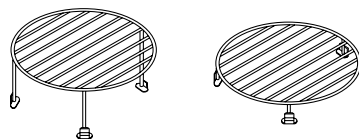
1) Turntable	4) High rack	7) Cook book (Russian)
2) Turntable support	5) Cook book (for microwave cooking)	8) Operation manual
3) Low rack	6) Cook book (for convection cooking)	
- Since the door may become hot during cooking, and in order to avoid its accidental touch, the oven should be placed at least 80 cm or more above floor. You should also keep Children away from the door to prevent them burning themselves.
- Ensure that the bottom heater is in the lowest position as shown in the OVEN DIAGRAM below (never touch or move the bottom heater while it is hot). Then fit the turntable support to the turntable motor shaft on the floor of the oven cavity. And place the turntable on the turntable support. Make sure the turntable and turntable support are centrally located and locked together. NEVER operate the oven without the turntable support and turntable.
- 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 40 cm on top of the oven for free air space. This oven is not designed to be built-in to a wall or cabinet.
- 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.
- THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

## OVEN DIAGRAM



- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>Oven lamp<br/>(It will light during the cooking)</li> <li>Top grill heater<br/>(top heater)</li> <li>See through door</li> <li>Door hinges</li> <li>Door safety latches</li> <li>Door seals and sealing surfaces</li> <li>Bottom grill heater<br/>(bottom heater)</li> <li>Oven cavity</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Turntable motor shaft</li> <li>Ventilation openings</li> <li>Waveguide cover</li> <li>Door open button</li> <li>Touch control panel</li> <li>Digital readout</li> <li>Power supply cord</li> <li>Outer cabinet</li> <li>Turntable</li> <li>Turntable support</li> <li>Ventilation slit</li> </ol> |
|--|--|

**Metal racks—High and low**  
The racks are for Grill, Mix, Convection and recommended automatic operations.



### WARNING:

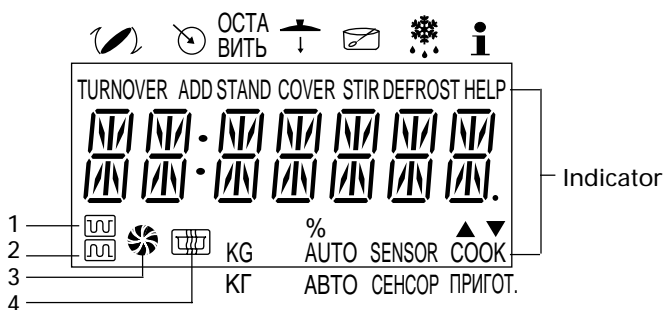
The accessories will become very hot whenever the top heater, bottom heater or convection symbols are lighted in the display and use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

# 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 the oven will beep for approximately 2 seconds at the end of the cooking cycle, or 4 times when a cooking procedure is required.

## Control Panel Display



### 1. TOP HEATER SYMBOL

The symbol will light when the top heater is in use.

### 2. BOTTOM HEATER SYMBOL

The symbol will light when the bottom heater is in use.

### 3. CONVECTION SYMBOL

The symbol will light during convection cooking.

### 4. MICROWAVE SYMBOL

The symbol will light during microwave cooking.

# Touch Control Panel Layout

**CRISPY SNACK PAD**  
Press to select 5 popular snack menus.

**AUTO ROAST PAD**  
Press to select 3 popular roast menus.

**AUTO GRILL PAD**  
Press to select 3 popular grill menus.

**SENSOR RICE COOK PAD**  
Press to cook rice, congee or porridge.

**MORE(▲), LESS(▼) PADS**  
Press to adjust the doneness of food in one minute increments during cooking or to increase/decrease the time whilst programming the automatic operations.

**CONVEC PAD**  
Press to select convection cooking and convection temperature.

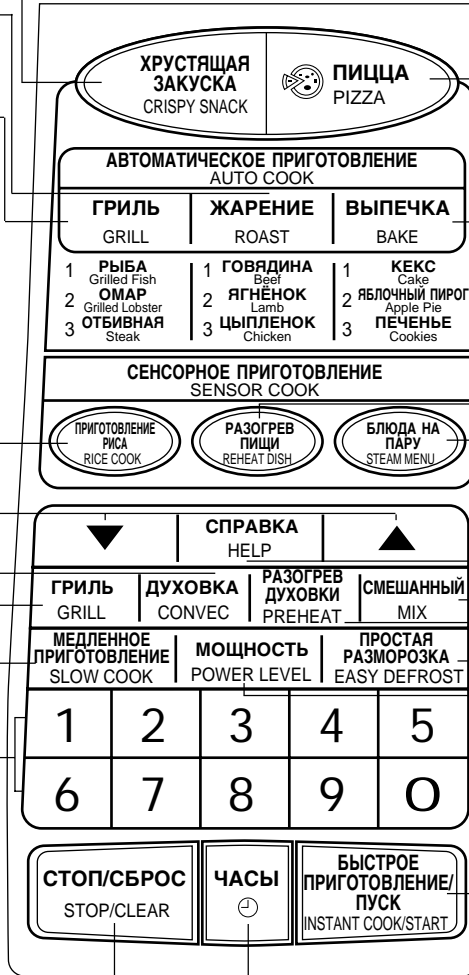
**GRILL PAD**  
Press to select grill cooking.

**SLOW COOK PAD**  
Press to cook slowly and longer time.

**NUMBER PADS**  
Press to enter cooking times, clock time, weight or quantity of food.

**STOP/CLEAR PAD**  
Press to clear during programming.  
Press once to stop operation of oven during cooking; Press twice to cancel cooking programme.

**CLOCK PAD**  
Press to set clock time.



**PIZZA PAD**  
Press to select 3 pizza menus.

**AUTO BAKE PAD**  
Press to select 3 popular baking menus.

**SENSOR REHEAT DISH PAD**  
Press to reheat dish.

**SENSOR STEAM MENU PAD**  
Press to steam fish, meat or dumpling.

**HELP PAD**  
Press to select auto start, child lock, language or demonstration modes. Press to get cooking information.

**MIX PAD**  
Press to select mix cooking.

**PREHEAT PAD**  
Press to preheat the oven prior to cooking.

**EASY DEFROST PAD**  
Press to defrost meat by entering weight.

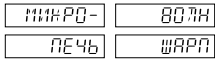

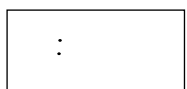
**POWER LEVEL PAD**  
Press to select microwave power setting. If not pressed, HIGH is automatically selected.

**INSTANT COOK/START PAD**  
Press once to cook for 1 minute at HIGH or increase by 1 minute multiples each time this pad is pressed during cooking. Press to start oven after setting programs.

## Before Operating

- \* This oven is preset with the OPERATION GUIDE in Russian.  
To assist you in programming your oven, the operation guide will appear in the display.  
In this manual, the display of operation guide is abbreviated.
- \* You can get operation guide in Russian, English or Malay.  
To change the language, see page E-39.

## Getting Started

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Plug the oven into a power point. Ensure the oven door is closed.		
2	Press the STOP/CLEAR pad so that the oven beeps.		 <p>Only the dots will remain.</p>

## Stop/Clear

Use the STOP/CLEAR pad to:

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



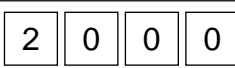



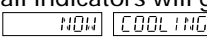
## To Cancel a Programme During Cooking

Press the STOP/CLEAR pad twice.

## Heating without Food

Some smoke and odor may occur for a while at the beginning of GRILL, MIX, PREHEAT, CONVECTION or automatic operations (except SENSOR COOK and EASY DEFROST), but the oven is not out of order.


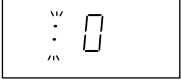
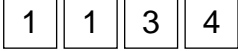
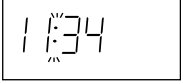


To remove the cause of the smoke and odor, operate the oven without food for 20 min. on Grill using top and bottom heaters before the first use and after cleaning.


Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Ensure that no food is in the oven. Press the GRILL pad 3 times.	 <p>x 3</p>	
2	Enter the heating time (20 min.).		 <p>COOK will flash on and off.</p>
3	Press the INSTANT COOK/START pad. <b>IMPORTANT:</b> During this operation, some smoke and odor will occur. Therefore open the windows or run the ventilation fan in the room.		 <p>The timer will begin to count down. When it reaches zero, all indicators will go out and  will appear on the display. The cooling fan will remain on until the oven cavity has been cooled.</p>
4	Open the door to cool the oven cavity. <b>WARNING:</b> The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot and pay attention to avoid burn when cooling the oven.		

## 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 once.		 The dots (:) will flash on and off.
2	Enter the correct time of day by pressing the numbers in sequence.		
3	Press the 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).

The clock of the oven works based on the frequency of power source. So it may gain or lose in some area where the frequency varies. It is recommended that you should adjust the time occasionally.

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

# MANUAL OPERATIONS

## Microwave Cooking Techniques

<b><u>Arrange food carefully</u></b>	Place thickest areas toward outside of dish.
<b><u>Watch cooking time</u></b>	Cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
<b><u>Cover foods before cooking</u></b>	Check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean)
<b><u>Shield foods</u></b>	Use small pieces of aluminium foil to cover thin areas of meat or poultry in order to avoid overcooking.
<b><u>Stir foods</u></b>	From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
<b><u>Turn foods</u></b>	Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
<b><u>Rearrange foods</u></b>	Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
<b><u>Allow standing time</u></b>	After cooking ensure adequate standing time. Remove food from oven and stir if possible. Cover during standing time can allow the food to finish cooking completely.
<b><u>Check for doneness</u></b>	Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include: <ul style="list-style-type: none"><li>- Steam emits throughout the food, not just at edge;</li><li>- Joints of poultry can be torn apart easily;</li><li>- Pork and poultry show no pinkness;</li><li>- Fish is opaque and flakes easily with a fork.</li></ul>
<b><u>Condensation</u></b>	A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.
<b><u>Microwave safe plastic wrap</u></b>	For cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.
<b><u>Microwave safe plastic cookware</u></b>	Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.




## Microwave Time Cooking

This is a manual cooking feature, first enter the cooking time then the power level. You can programme up to 99 minutes, 99 seconds. There are five different power levels.

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




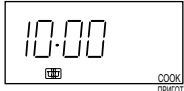
This variable cooking control allows you to select the rate of microwave cooking. If a power level is not selected, then HIGH power is automatically used.

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

Step	Procedure	Pad Order	Display				
<b>1</b>	Enter desired cooking time.	<table border="1" style="text-align: center;"> <tr> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </table>	1	0	0	0	 COOK will flash on and off.
1	0	0	0				
<b>2</b>	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 "100%". To lower to "70%" press the POWER LEVEL pad again. Repeat as necessary to select "50%", "30%" or "10%" power levels.

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

Step	Procedure	Pad Order	Display				
<b>1</b>	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required (for MEDIUM press three times).	<table border="1" style="text-align: center;"> <tr> <td>МОЩНОСТЬ POWER LEVEL</td> </tr> </table> x 3	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL				
МОЩНОСТЬ POWER LEVEL							
<b>2</b>	Enter desired cooking time.	<table border="1" style="text-align: center;"> <tr> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </table>	1	0	0	0	 COOK will flash on and off.
1	0	0	0				
<b>3</b>	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.


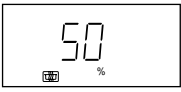
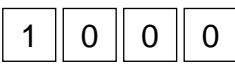



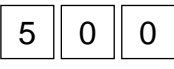




As long as your finger is pressing the POWER LEVEL pad, the power level will be displayed.

## Sequence Cooking

Your oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one variable power setting to another automatically.



Note that POWER LEVEL must be entered first when programming sequence cooking.

\* Suppose you want to cook for 10 minutes on MEDIUM followed by 5 minutes on HIGH.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Select desired power level by pressing the POWER LEVEL pad (for MEDIUM press three times).	 x 3	
2	Enter desired cooking time.		 COOK will flash on and off.
3	For second sequence, select microwave cooking and power level (for HIGH press the POWER LEVEL pad once).	 x 1	
4	Enter desired cooking time.		 COOK will flash on and off.
5	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.

## 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.






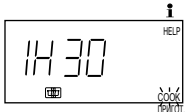

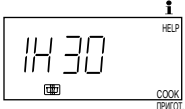
## Slow Cook

The SLOW COOK setting is designed for foods 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 choice when cook manually.

To select SLOW COOK HIGH, press the SLOW COOK pad once.

To select SLOW COOK LOW, press the SLOW COOK pad twice.

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

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the SLOW COOK pad once.	 x 1	
2	Enter desired cooking time.		 COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will count down to zero. After cooking an audible signal 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 or pressing the STOP/CLEAR once, then check and stir. After that close the door and touch INSTANT COOK/START 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. You can get a cooking hint whenever HELP is lit in the display. See page E-39.
  4. This function can be used with Auto Start. See page E-37.

### 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 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.

# Convection Cooking

Your oven has 10 preset convection temperatures (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C). When you press the CONVEC pad once, 250°C will be selected. To lower the temperature, press the CONVEC pad until the desired temperature appears in the display.



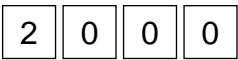




Please consult your Convection Microwave Cookbook for more specific cooking instructions and procedures.

**Recommended Utensils:** Metal turntable      High rack      Low rack  
 Baking-tin      Aluminum foil container      Heat resistant cookware

## (1) To Cook by Convection

Your Convection Microwave Oven can be programmed for ten different convection cooking temperatures up to 99 seconds.

\* Suppose you want to cook for 20 minutes at 180°C.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Select convection temperature by pressing the CONVEC pad as required (for 180°C press five times).	 x 5	
2	Enter desired cooking time.		 COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The timer begins to count down to zero. When timer reaches zero, all indicators will go out and the oven will "beep".  will appear on the display. The cooling fan will remain on until the oven cavity has been cooled.

### Helpful Hints:





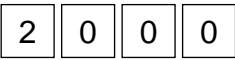







1. Foods may be cooked either directly on turntable, or using the high or low racks.
2. Do not cover high rack or low rack with aluminum foil. It interferes with the flow of air that cooks food.
3. Round pizza trays are excellent cooking utensils for many convection-only items. Choose trays that do not have extended handles.
4. If you are cooking and wish to check the temperature you have programmed, simply press the CONVEC pad. The programmed temperature will be displayed as long as CONVEC pad is pressed.

### Warning:

The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially the bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

## (2) To Preheat and Cook by Convection

\* Suppose you want to preheat the oven to 200°C then cook for 20 minutes at 200°C.

Step	Procedure	Pad Order	Display
<b>1</b>	Select preheat temperature by pressing the PREHEAT pad as required (for 200°C press four times).	 x 4	 COOK will flash on and off.
<b>2</b>	Press the CONVEC pad once. If you want to change convection temperature, press the CONVEC pad until the desired temperature appears in the display.	 x 1	
<b>3</b>	Enter desired cooking time.		 COOK will flash on and off.
<b>4</b>	Press the INSTANT COOK/START pad.  When "ADD FOOD" is displayed, the oven is preheated. If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes.		 will be displayed repeatedly. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and  will be displayed.
<b>5</b>	Open the door. Place food in the oven. Close the door.		 will be displayed, and COOK will flash on and off.
<b>6</b>	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The timer begins to count down to zero.




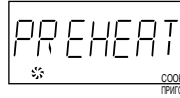
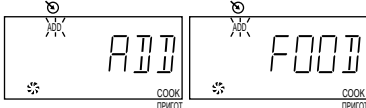
### Warning:

The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially the bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.




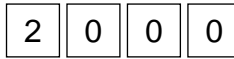



## Preheating

For best results of Convection and Convection Mix cooking, preheat to the required temperature. Add food after preheating.


\* To preheat the oven to 200°C

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Select preheating temperature by pressing the PRE-HEAT pad as required (for 200°C press four times).	 x 4	 COOK will flash on and off.
2	Press the INSTANT COOK/START pad.		
3	Preheat is over. If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes.		

After preheating, suppose you want to cook profiteroles for 12 minutes on convection 200°C.

4	Open the door and place food. Close the door.		
5	Press the CONVEC pad once. If you want to change convection temperature, press the CONVEC pad until the desired temperature appears in the display.	 x 1	
6	Enter desired cooking time.		 COOK will flash on and off.
7	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The timer begins to count down.

After preheating, suppose you want to cook with Mix (Convection). Press the MIX pad once or twice instead of the CONVEC pad in Step 5, then continue with Step 6.

If you are in the process of preheating and wish to check the actual oven temperature, simply press the CONVEC pad. The actual oven temperature will be displayed as long as the CONVEC pad is pressed. If the oven temperature is below 40°C at this time,  will be displayed.

### Warning:

The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially the bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

# Grill Cooking

Your oven has three grill cooking modes. Select the desired grill mode by pressing the GRILL pad.



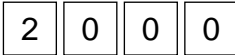






For the top heater mode, press the GRILL pad once.

For the bottom heater mode, press the GRILL pad twice.

For the double grill mode, press the GRILL pad three times.

It is not necessary to preheat for grill cooking.

\* Suppose you want to cook 1.0 kg of steak for 20 minutes using the double grill mode.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the GRILL pad three times.	 x 3	
2	Enter desired cooking time.		 COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The timer begins to count down.
4	When the timer reaches about 2/3 of the way through the cooking time, open the door and turn over the steak. And then close the door.		
5	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The timer begins to count down again. When it reaches zero, all indicators will go off and the oven will "beep". The cooling fan will remain on until the oven cavity has been cooled.

## Warning:

The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

## Mix Cooking


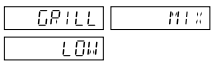




### (1) To cook by Mix Cooking

Your oven has four preprogrammed settings that make it easy to cook with convection and microwave or the top grill heater and microwave.

Select the desired mix setting by pressing the MIX pad. You cannot change the microwave power level.

Mode	Setting	The times pressing MIX pad	Preset programme	
			Microwave power	Convection temperature
Convec Mix High	Microwave+Convection (°C)	Once	30%	250°C
Convec Mix Low	Microwave+Convection (°C)	Twice	10%	250°C
Grill Mix High	Microwave+Grill (Top Heater)	Three times	50%	–
Grill Mix Low	Microwave+Grill (Top Heater)	Four times	10%	–

\* Suppose you want to cook for 6 minutes on Grill Mix Low.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the MIX pad 4 times.	 x 4	
2	Enter desired cooking time.		 COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The timer begins to count down. When it reaches zero, all indicators will go off and the oven will "beep". The cooling fan will remain on until the oven cavity has been cooled.

#### NOTE:














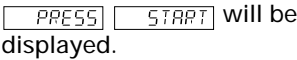


If you want to change convection temperature, press the CONVEC pad until the desired temperature appears in the display after step 1. And continue step 2.

#### Warning:

The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially the bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

## (2) To Preheat and Cook with Mix (Convection)

\* Suppose you want to preheat the oven to 250°C and cook for 20 minutes on Convec Mix High.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Select preheat temperature by pressing the PREHEAT pad as required (for 250°C press once).	 x 1	 COOK will flash on and off.
2	Select desired Mix setting by pressing the Mix pad (for Convec Mix High press once).	 x 1	   
3	Enter desired cooking time.		 COOK will flash on and off.
4	Press the INSTANT COOK/START pad.  When "ADD FOOD" is displayed, the oven is preheated. If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes.		 will be displayed repeatedly. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and  will be displayed. 
5	Open the door. Place food in oven. Close the door.		 will be displayed.
6	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The timer begins to count down to zero.

### NOTE:

The convection temperature of mix cooking after preheat will be set at the preheat temperature automatically. If you wish to change convection temperature of Mix setting, using the above procedure, press the CONVEC pad until the desired temperature appears in the display after Step 2. And continue Step 3.

### Warning:

The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially the bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

# AUTOMATIC OPERATIONS

## Notes for Automatic Operations

1. **ERROR** will be displayed if:  
more or less than the quantity or weight of foods suggested in each 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, 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 **ERROR** may be displayed.
3. Food weighing more or less than the quantity or weight listed in each MENU GUIDE, cook manually. Refer to cook book.
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 each automatic operation pad. See page E-40.
6. 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.
7. You can get a cooking hint whenever HELP is lit in the display. See page E-39.

### SPECIAL NOTE FOR SENSOR COOKING

1. Wipe off any moisture from the outside of cooking containers and the interior of the oven with a dry cloth or paper towel prior to cooking on SENSOR REHEAT DISH, SENSOR RICE COOK, or SENSOR STEAM MENU.
2. After the oven is plugged in, wait 2 minutes before using SENSOR REHEAT DISH, SENSOR RICE COOK, or SENSOR STEAM MENU.
3. **ERROR** will be displayed if the door is opened or the STOP/CLEAR pad is pressed before the cooking time is displayed.  
To clear, press the STOP/CLEAR pad and cook manually.




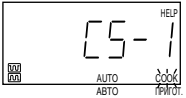


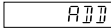
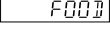
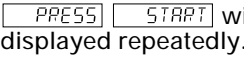


# Crispy Snack



1. Potato Skin
2. Garlic Bread
3. Chicken Wings
4. Salty Peanuts
5. Convenient Food

CRISPY SNACK will automatically compute the cooking mode and cooking time.

\* Suppose you want to cook 1 serve of Potato Skins.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the CRISPY SNACK pad until the desired menu number is displayed (for Potato Skin press once).	 x 1	 COOK will flash on and off.
2	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down. When the audible signals sound, the oven will stop and   will be displayed repeatedly.
3	Open the door. Add the toppings. Close the door.		 PRESS START will be displayed repeatedly.
4	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down to zero, when it reaches zero, an audible signal will sound and STAND will be displayed.

**Warning:**

The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially the bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

## Crispy Snack Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity (one serve only)	Procedure
<b>CS-1</b>	<p><b>Potato Skin</b></p> <p>Ingredients: 1-2(350g) Whole Potatoes (cooked) Few Sour Cream</p> <p>Toppings: 70-75g Cheddar Cheese (0.5cm slices) Few Salad bacon (diced) Few Green onion (diced) To taste Salt &amp; pepper</p>	<p>20-25°C Room temperature</p>	<p>350 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cut out the potato skins into slices of 0.5 cm thick, 5 x 7 cm in size (total weight of potato skins should be around 350 g).</li> <li>• Put the potato skins on the turntable brushed with oil (with skin side down).</li> <li>• Cook uncovered.</li> <li>• When oven has stopped, splinkle slightly with salt and pepper.</li> <li>• Layer cheese slices and bacon dices and green onion dices on top of the potato skins.</li> <li>• Continue to cook.</li> <li>• After cooking, stand.</li> <li>• Serve with sour cream.</li> </ul>
<b>CS-2</b>	<p><b>Garlic Bread</b></p> <p>Ingredients: 7 slices French bread (2cm thick) Few Garlic Spread</p>	<p>20-25°C Room temperature</p>	<p>7 pieces (1 piece, approx. 25 g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spread the garlic spread evenly on the French bread.</li> <li>• Arrange the French bread along the edge of low rack.</li> <li>• After cooking, stand.</li> </ul>
<b>CS-3</b>	<p><b>Chicken Wings</b></p> <p>Ingredients: 12 (350-450g) (or 10) Sauce: 2 tbsp Soya sauce 3 tbsp Barbecue Sauce Drops Tabasco Sauce Few Salt &amp; pepper</p>	<p>20-25°C Room temperature</p>	<p>10 - 12 pieces (1 piece, 35 - 40 g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash the chicken mid-joints, pierce the skin, pat dry and marinate with the sauce mixture. (If chicken wings are used, separate at joints into 3 parts each, discarding tip.)</li> <li>• Arrange the mid-joints on low rack.</li> <li>• After cooking, stand.</li> </ul>
<b>CS-4</b>	<p><b>Salty Peanuts</b></p>	<p>20-25°C Room temperature</p>	<p>300 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spread the peanuts on the turntable.</li> <li>• When oven has stopped, stir. And then continue to cook.</li> <li>• When oven has stopped again, stir. And then continue to cook.</li> <li>• When oven has stopped again, take out the peanuts and mix sparingly with oil and salt, then spread the peanuts evenly on the turntable again.</li> <li>• Continue to cook.</li> <li>• After cooking, stir and stand.</li> </ul>
<b>CS-5</b>	<p><b>Convenient Food</b></p> <p>eg: -Fish Fingers -Fried Shrimp</p>	<p>-18°C Frozen temperature</p>	<p>280 - 330 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove from package.</li> <li>• Put onto the turntable lined with oil-brushed foil paper.</li> <li>• When oven has stopped, turn over. And then continue to cook.</li> <li>• When oven has stopped again, turn over and brush oil on foil paper lined turntable where necessary.</li> <li>• Continue to cook.</li> <li>• After cooking, stand.</li> </ul>


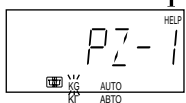




# Pizza



1. Frozen
2. Fresh (Thin)
3. Fresh (Thick)

PIZZA will automatically compute the cooking mode and cooking time.

\* Suppose you want to cook 0.5 kg of frozen pizza (1 pizza).

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the PIZZA pad until the desired menu number is displayed (for Frozen press once).	 x 1	 KG will flash on and off.
2	Press number pads to enter weight.		 KG stops flashing and remains on display. COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down to zero, when it reaches zero, an audible signal will sound and STAND will be displayed.

### Warning:

The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

## Pizza Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
PZ-1	Frozen Pizza	-18°C Frozen temperature	0.1 - 0.5 kg (1 pizza)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove from package.</li> <li>• Place directly onto turntable.</li> <li>• After cooking, stand.</li> </ul>
PZ-2	Fresh Pizza (thin crust)	20 - 25°C Room temperature	0.6 - 1.3 kg (1 pizza)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See recipe on page E-22.</li> </ul>
PZ-3	Fresh Pizza (thick crust)	20 - 25°C Room temperature	0.8 - 1.6 kg (1 pizza)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See recipe on page E-22.</li> </ul>

# HOMEMADE PIZZA RECIPES

## [Ingredients](1 portion)

**Dough:** Flour ..... 150 g  
 Water (lukewarm) ..... 90 ml  
 Yeast ..... 7 g  
 Sugar ..... 1 tsp  
 Salt ..... 1/2 tsp  
 Olive Oil ..... 2 tsp

**Toppings:** Canned Tomatoes ..... 50 g  
 Tomato Paste ..... 50 g  
 \* Topping varieties ..... 180 g  
 (Corn, Pineapple, Ham, Salami)  
 Grated Cheese ..... 150 g  
 \* Spices Varieties ..... to taste  
 (Basil, Oregano, Thyme, Salt, Pepper)

## [Method]

1. Dough Preparation:  
 Make a deepening in the flour. Mix the lukewarm water with yeast and let stand for around 5 minutes. Pour the mixture into the deepening, then add sugar, salt & olive oil. Mix carefully to form a dough. Put the dough in a deep bowl and cover with wrap. Then let stand for 30 minutes.
2. Roll out the dough to a round sheet, with diameter 8 inches (or 12 inches). Raise the edge with the thumb to form a rim, then put the sheet of dough onto the turntable brushed with oil.
3. Drain the canned tomatoes and cut into pieces, mix well with tomato paste and the spices varieties.  
 Spread the mixture onto the sheet of dough. Then add grated cheese, followed by the topping varieties. Sprinkle with grated cheese again before baking.
4. Bake the pizza in the following steps :

Type	Thin Crisp		Thick Crisp	
Size	8 inches	12 inches	8 inches	12 inches
Portion of Dough	1 portion (As above)	1 1/2 portions	1 1/2 portions	2 1/2 portions
Portion of Toppings	1 portion (As above)	2 portion	1 portion (As above)	2 portion

5. After cooking, stand.


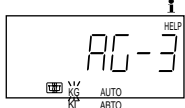




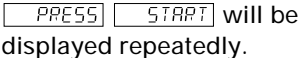

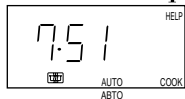
# Auto Grill



1. Grilled Fish
2. Grilled Lobster
3. Steak

AUTO GRILL will automatically compute the cooking mode and cooking time for the 3 listed menus. Follow the details provided in Auto Grill Menu Guide.

\* Suppose you want to cook 0.6 kg of Steak.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the AUTO GRILL pad until the desired menu number is displayed (for Steak press three times).	 x 3	 KG flashes on and off.
2	Press number pads to enter weight.		 KG stops flashing and remains on display. COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down. When the audible signals sound, the oven will stop and TURN OVER will flash on and off.
4	Open the door. Turn over the meat. Close the door.		 <b>PRESS</b> <b>START</b> will be displayed repeatedly.
5	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down to zero, when it reaches zero, an audible signal will sound and STAND will be displayed.

### Warning:

The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

## Auto Grill Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Weight (KG)	Procedure
<b>AG-1</b>	<b>Grilled Fish</b> eg: Hake Bass etc.	8 - 12°C	0.1 - 0.4kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash fish thoroughly and remove scales.</li> <li>• Make a few slits on the skin of fish, pierce the eyes of fish.</li> <li>• Pat dry, then brush oil on fish body.</li> <li>• Place on the high rack (brushed lightly with oil), uncovered.</li> <li>• When oven stops, turn it over. Continue to cook.</li> <li>• When oven stops, turn it over again.</li> </ul>
<b>AG-2</b>	<b>Grilled Lobster</b>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <b>NOTE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The tail of lobsters should be made "flat" as much as possible to avoid getting burnt.</li> <li>• Lobsters should be fresh, otherwise there will be much "juice" came out during and after cooking.</li> <li>• Lobsters should be transferred to another plate after cooking as the cheese might melt and spread around the plate, making it messy and not presentable when serve.</li> </ul> </div>	10 - 14°C	0.1 - 0.6kg 1 lobster, Regular size: 360g to 600g Small size (LESS) 240g to 360g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cut the whole lobster into 2 halves.</li> <li>• Wash the lobster halves and remove all substances inside its head.</li> <li>• Sprinkle little cornflour over surface of lobster's body.</li> <li>• Slice cheese in about 1 cm thickness and cover the top of lobster with the cheese.</li> <li>• Place on a ceramic plate, then on the high rack.</li> <li>• Cook uncovered.</li> <li>• 1/2 (1pc) or 1 (2pcs) lobster can be cooked each time. But whenever small size of lobster is cooked, make sure the (▼) LESS pad is entered for best results.</li> </ul>
<b>AG-3</b>	<b>Steak</b> (Beef Steak)	8 - 12°C	0.2 - 0.6kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steak is recommended to have a thickness of about 1.5 cm to get good result.</li> <li>• Season as desired.</li> <li>• Place on the high rack.</li> <li>• When oven stops, turn steak over.</li> <li>• After cooking, stand.</li> <li>• Serve with hot sauce where necessary.</li> </ul>


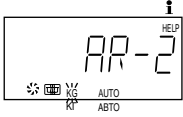
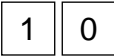
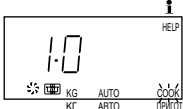


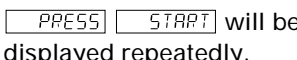


# Auto Roast

**ЖАРЕНИЕ**  
ROAST

1. Beef
2. Lamb
3. Chicken

AUTO ROAST will automatically compute the cooking mode and cooking time for the 3 listed menus. Follow the details provided in Auto Roast Menu Guide.

\* Suppose you want to cook 1.0 kg of Lamb.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the AUTO ROAST pad until the desired menu number is displayed (for Lamb press twice).	 x 2	 KG flashes on and off.
2	Press number pads to enter weight.		 KG stops flashing and remains on display. COOK flashes on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down. When the audible signals sound, the oven will stop and TURN OVER will flash on and off.
4	Open the door. Turn over the meat. Close the door.		 will be displayed repeatedly.
5	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down to zero, when it reaches zero, an audible signal will sound and STAND will be displayed.

## Warning:

The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

## Auto Roast Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Weight (KG)	Procedure
AR-1	<b>Beef</b> * You can select desired cooking result. MORE — Well done STD — Medium LESS — Rare	8 - 12°C	1.0 - 1.6kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place fat side down on low rack, uncovered.</li> <li>When oven has stopped, turn beef over and shield the well cooked portions where necessary.</li> <li>After cooking, stand for 10-15 minutes.</li> </ul>
	<b>NOTE</b> If seasonings are used prior to cooking, a better-cooked doneness may be resulted.			
AR-2	<b>Lamb</b>  You cannot use the LESS pad for this menu.	8 - 12°C	1.0 - 1.6kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place fat side down on low rack, uncovered.</li> <li>When oven has stopped, turn lamb over and shield the well cooked portions where necessary.</li> <li>After cooking, stand for 10-15 minutes.</li> </ul>
	<b>NOTE</b> If seasonings are used prior to cooking, a better-cooked doneness may be resulted.			
AR-3	<b>Chicken</b>	8 - 12°C	1.0 - 1.6kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wash chicken, trim away fat and pat dry.</li> <li>Season as desired for at least 30 mins.</li> <li>Place on the low rack, uncovered.</li> <li>When oven stops, cover thinner part or end of legs with foil. (Discard excess oil on the turntable where necessary.) Turn it over and continue to cook. (Note: Make sure the foil does not touch each other and the oven wall.)</li> <li>After cooking, stand for 5-10 minutes.</li> </ul>




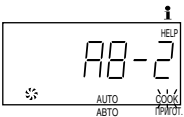


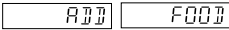
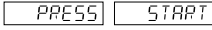

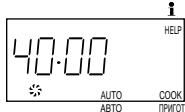
# Auto Bake

**ВЫПЕЧКА**  
BAKE

1. Cake
2. Apple Pie
3. Cookies

AUTO BAKE will automatically compute the cooking mode and cooking time for the 3 listed menus. There is one recommended serving for each menu, follow the details provided in Auto Bake Menu Guide.

\* Suppose you want to bake 1 layer of Apple Pie.

Step	Procedure	Pad Order	Display
<b>1</b>	Press the AUTO BAKE pad until the desired menu number is displayed (for Apple Pie press twice).	 x 2	 COOK will flash on and off.
<b>2</b>	Press the INSTANT COOK/START pad.		 When the audible signals sound, the oven will stop and  will be displayed repeatedly.
<b>3</b>	Open the door. Place the pie plate on the turntable. Close the door.		 will be displayed repeatedly.
<b>4</b>	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down to zero, when it reaches zero, an audible signal will sound and STAND will be displayed.

### Warning:

The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

## Auto Bake Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
<b>AB-1</b>	<b>Cake</b> (Plain cake)	20 - 25°C Room temperature	Make one 22cm round cake	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove turntable before preheating.</li> <li>• Preheat is automatic for this menu.</li> <li>• Prepare the cake as in the recipe on page E-29.</li> <li>• Place turntable with cake on the low rack in the oven after preheating.</li> <li>• After cooking, take out and let stand.</li> </ul>
<b>AB-2</b>	<b>Apple Pie</b>	20 - 25°C Room temperature	Make one 22cm round pie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove turntable before preheating.</li> <li>• Preheat is automatic for this menu.</li> <li>• Prepare the pie as in the recipe on page E-29.</li> <li>• Place turntable with pie in the oven after preheating.</li> <li>• After cooking, take out and let stand.</li> </ul>
<b>AB-3</b>	<b>Cookies</b> (Chocochip cookies)	20 - 25°C Room temperature	1 layer ( Make 13 ) cookies	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove turntable before preheating.</li> <li>• Preheat is automatic for this menu.</li> <li>• Prepare the cookies as in the recipe on page E-29.</li> <li>• Place turntable with cookies in the oven after preheating.</li> <li>• After cooking, take out and let stand.</li> </ul>

# Auto Bake Recipe

## Plain Cake

### [ Ingredients ]

180 g	self raising flour
1/2 tsp	baking powder
80ml	milk
120g	butter (soften)
120g	caster sugar
3	eggs

### [ Method ]

1. Mix butter and sugar thoroughly until light and fluffy.
2. Add in beaten eggs and mix well.
3. Fold in self raising flour, baking powder and milk.
4. Pour into a 22cm round metal baking tin lined with wax paper.  
Place on low rack and bake.

## Apple Pie

### [ Ingredients ]

#### (Filling)

5 (900g)	apples (medium)
60g	sugar
1 1/2 tbsp	plain flour
2 tsp	lemon juice
few	cinnamon
few	nutmeg

#### (Pastry)

360g	plain flour
60g	sugar
185g	butter
5 tbsp	cold water
1	egg white (lightly beaten)

### [ Method ]

#### (Filling)

1. Peel off apple skins and discard apple cores. Cut the apples into cubes of 3 × 4cm.
2. Mix with other filling ingredients in casserole. Cover and cook at microwave HIGH for 8 minutes until apple is tender.
3. After cooking, stir and let stand until it cools off.

#### (Pastry)

1. Sift flour and mix with sugar. Rub in butter until mixture resembles fine breadcrumbs. Add in cold water sparingly to form a soft dough.
2. Wrap in greaseproof paper and refrigerate for 1 hour.
3. Roll out 2/3 of pastry on a 22cm bottom, 3cm high metal pie plate brushed with oil.
4. Spoon prepared filling into pastry case.
5. Roll out remaining pastry and cut into strips. Use pastry strips as braids and cover the top of pie.  
Press edges of pastry together; trim.
6. Brush egg white on pastry (pie top and edges). Place on turntable and bake.
7. After baking, serve with cream or ice-cream when the pie cools off.

## Chocolate Chip Cookies

(Make 13 Cookies)

### [ Ingredients ]

60g	butter (soften)
100g	caster sugar
1/4 tsp	vanilla essence
1	egg (medium)
180g	self-raising flour
40g	chocolate chips
30g	walnut pieces

### [ Method ]

1. Cream butter and sugar until light and fluffy. Beat in egg and vanilla essence.
2. Mix in sifted flour, then mix in chocolate chips and walnut pieces.
3. Shape tablespoonfuls of mixture into balls. Place directly on turntable lined with oil-brushed foil paper; press each down slightly with around 4cm in diameter.  
Allow room for spreading, then bake.
4. After cooking, remove cookies from the oven immediately and let cool.


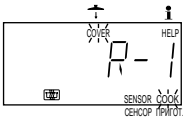

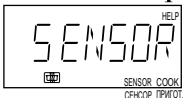
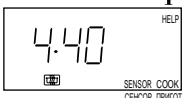
# Sensor Rice Cook



1. Rice
2. Congee
3. Porridge

Press to select 3 popular rice menus.  
Follow the details provided in Sensor Rice Cook Menu Guide.

\* Suppose you want to cook 2 serves of Rice: —

Step	Procedure	Pad Order	Display
<b>1</b>	Press the SENSOR RICE COOK pad until the desired menu number is displayed (for rice press once).	 x 1	 COVER and COOK will flash on and off.
<b>2</b>	Press the INSTANT COOK/START pad.  * When the sensor detects the vapour from the food, the remaining cooking time will appear. (eg. remaining cooking time is approximately 4 min. 40 sec.)		  The cooking time will begin counting down. When it reaches zero, the oven will "beep". STIR, STAND, COVER will be displayed.

- NOTE**
1. For this function, plain congee or porridge without any ingredients is instructed. If you want to include ingredients, follow the Sensor Rice Cook menu guide in page E-31 for ingredients, quantity and procedure.
  2. If you select CONGEE, you can have comparatively thick and soupish one. If you select PORRIDGE, you can have more watery and thin one.
  3. This function can be used with Auto Start. See page E-37.

## Sensor Rice Cook Menu Guide

Menu No.	Menu	Quantity	Procedure							
<b>R-1</b>	Rice	1-2 serves	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wash rice until water runs clear.</li> <li>Place rice and water into a deep casserole (about 2ℓ) and soak for 30 mins. Stir rice a few times during soaking.</li> <li>Stir and cook with cover.</li> <li>After cooking, stir lightly and stand for 5 mins with a cover.</li> </ul>							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Serving (s)</th> <th>Rice</th> <th>Water</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 serve (1-2 persons)</td> <td>150g</td> <td>250ml</td> </tr> <tr> <td>2 serves (3-5 persons)</td> <td>300g</td> <td>480ml</td> </tr> </tbody> </table>	Serving (s)		Rice	Water	1 serve (1-2 persons)	150g	250ml	2 serves (3-5 persons)	300g
Serving (s)	Rice	Water								
1 serve (1-2 persons)	150g	250ml								
2 serves (3-5 persons)	300g	480ml								
<b>R-2</b>	Congee	1-2 serves	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wash rice until water runs clear.</li> <li>Place rice and water into a deep casserole (about 2ℓ) and soak for 30 mins. Stir rice a few times during soaking.</li> <li>Stir and cook uncovered.</li> <li>After cooking, stir and stand.</li> </ul>							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Serving (s)</th> <th>Rice</th> <th>Water</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 serve (1-2 persons)</td> <td>50g</td> <td>750ml</td> </tr> <tr> <td>2 serves (3-5 persons)</td> <td>80g</td> <td>1400ml</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Menu Variation</b></p> <p>eg * Congee with Pallock Fish and Peanuts            Ingredients: 100g Pallock fish (fried; chopped)            (3-5 persons) 50g Peanuts            1 slice Salted Turnip (chopped)            3 Spring onions (chopped)</p> <p><b>NOTE</b> The ingredients can be added just <u>after finish</u>, with Salted Turnip and Spring onions as garnish and sprinkles on top.</p> <p>* Congee with salted pork and preserved duck eggs            Ingredients: approx. 230g (½ lb) lean pork (chopped)            (3-5 persons) 2 preserved duck eggs (diced)</p> <p><b>NOTE</b> The ingredients can be added 10 min. <u>before finish</u>.</p>	Serving (s)		Rice	Water	1 serve (1-2 persons)	50g	750ml	2 serves (3-5 persons)	80g
Serving (s)	Rice	Water								
1 serve (1-2 persons)	50g	750ml								
2 serves (3-5 persons)	80g	1400ml								
<b>R-3</b>	Porridge	1-2 serves	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wash rice until water runs clear.</li> <li>Place rice and water into a deep casserole (2ℓ for 1 serve, 3ℓ for 2 serves) and soak for 15 mins. Stir rice a few times during soaking.</li> <li>Stir and cook uncovered.</li> <li>After cooking, stir and stand.</li> </ul>							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Serving (s)</th> <th>Rice</th> <th>Water</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 serve (1-2 persons)</td> <td>70g</td> <td>700ml</td> </tr> <tr> <td>2 serves (3-5 persons)</td> <td>140g</td> <td>1400ml</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Menu Variation</b></p> <p>You can enjoy the variation by putting some ingredients into Porridge just after finish or 10 mins before finish.</p> <p>eg * Chicken porridge: 200g Chicken (cut small pieces, precooked)            (3-5 persons) Spring Onion, cut 3cm long</p> <p>* Fish porridge : 250g Fish (precooked)            (3-5 persons) 2 slices Ginger (cut into stripes)</p>	Serving (s)		Rice	Water	1 serve (1-2 persons)	70g	700ml	2 serves (3-5 persons)	140g
Serving (s)	Rice	Water								
1 serve (1-2 persons)	70g	700ml								
2 serves (3-5 persons)	140g	1400ml								


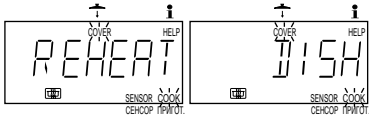

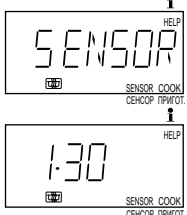
**NOTE** Water temperature should be about 20°C at initial cooking.

## Sensor Reheat Dish



SENSOR REHEAT DISH will automatically compute the power level and cooking time. Follow the details provided in Sensor Reheat Dish Menu Guide.

\* Suppose you want to reheat dish.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the SENSOR REHEAT DISH pad once.	 x 1	 <p>COVER and COOK will flash on and off.</p>
2	Press the INSTANT COOK/START pad.  * When the sensor detects the vapour from the food, the remaining cooking time will appear. (eg. remaining cooking time is approximately 1 min. 30 sec.)		 <p>The cooking time will begin counting down to zero. After cooking an audible signal will sound. STIR, STAND, COVER will be displayed.</p>

## Sensor Reheat Dish Menu Guide

Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
<b>Dish</b> Lunch/Dinner plate Meat Dish Fried Noodles Plate of Rice	4-12°C Refrigerated temperature	1 dish 0.2 - 0.45kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Take out the dish from the refrigerator.</li> <li>Cover with microwave wrap. Leave around 2.5 cm gap on two edges to allow steam escape.</li> <li>After reheating, stir and stand covered for 1 minute.</li> </ul>


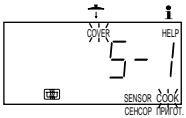


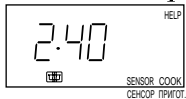
# Sensor Steam Menu



1. Fish
2. Meat
3. Dumpling

Press to select 3 popular steam menus.  
Follow the details provided in Sensor Steam Menu Guide.

\* Suppose you want to cook 3 serves of Fish: —

Step	Procedure	Pad Order	Display
<b>1</b>	Press the SENSOR STEAM MENU pad until the desired menu number is displayed (for fish press once).	 x 1	 COVER and COOK will flash on and off.
<b>2</b>	Press the INSTANT COOK/START pad.  * When the sensor detects the vapour from the food, the remaining cooking time will appear. (eg. remaining cooking time is approximately 2 min. 40 sec.)		  The cooking time will begin counting down. When it reaches zero, the oven will "beep". STAND, COVER will be displayed.

## Sensor Steam Menu Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
<b>S-1</b>	<b>Fish</b> eg: Sea Bream Pomfret Carp Black Mullet Flatfish etc.	8-12°C	1 - 3 serves (130-420g)  ( Whole fish ) or ( Fish fillet )	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wash fish thoroughly and remove scales.</li> <li>Make a few cuts on the skin of fish, pierce the eyes of fish.</li> <li>Put on a shallow dish, 22-28 cm in diameter.</li> <li>Sprinkle lightly with water, salt and oil.</li> <li>Put green onion and ginger slices on top.</li> <li>Cover with microwave wrap. Leave around 2.5 cm gap on two edges to allow steam escape.</li> <li>After cooking, stand covered for 3-5 minutes.</li> </ul>
<b>S-2</b>	<b>Meat</b> eg: Beef patty Chicken pieces with mushrooms etc.  * See recipe below.	8-12°C	1 - 3 serves (180-520g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marinate the meat.</li> <li>For meat patty, try to make it a thin layer.</li> <li>Put on a shallow dish, 22-28 cm in diameter.</li> <li>Cover with microwave wrap. Leave around 2.5 cm gap on two edges to allow steam escape.</li> <li>After cooking, stand covered for 3-5 minutes.</li> </ul>
<b>S-3</b>	<b>Dumpling</b> Ready-made (cooked)	8-12°C	1 - 2 serves (100-370g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arrange the dumplings from outside to inside of dish.</li> <li>Cover with microwave wrap. Leave around 2.5 cm gap on two edges to allow steam escape.</li> <li>Place on the low rack.</li> <li>After cooking, stand covered for 1 minute.</li> </ul>

## SENSOR STEAM MENU RECIPES (Meat)

### Beef Patty

#### [ Ingredients ]

330 g Ground beef  
50 g Preserved Vegetables  
1 Salted Egg Yolk

#### [ Seasonings ]

1 tsp. Salt  
1 tsp. Sugar  
2 tsp. Cornstarch  
2 tsp. Oil  
1 1/2 tsp. Soya sauce

#### [ Method ]

1. Marinate the ground beef and preserved vegetables with seasonings and mix well. Press into patty shape.
2. Cut the salted Egg Yolk into dices and place on the patty for decoration.
3. Cover with microwave wrap and press SENSOR STEAM MENU pad twice to Meat.

### Chicken Pieces with Mushrooms

#### [ Ingredients ]

280 g Chicken pieces  
40 g Dried mushrooms  
(soaked)  
Ginger slices  
Green onion slices

#### [ Seasonings ]

1/2 tsp. Salt  
1/2 tsp. Sugar  
1 1/2 tsp. Soya sauce  
1/2 tsp. Cornstarch  
1 1/2 tsp. Sesame oil

#### [ Method ]

1. Marinate the chicken pieces and soaked mushrooms with seasonings. Then mix together with ginger and green onion slices.
2. Cover with microwave wrap and press SENSOR STEAM MENU pad twice to Meat.


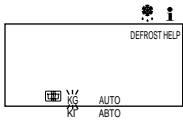
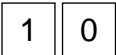
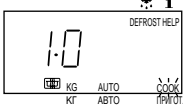


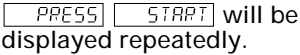

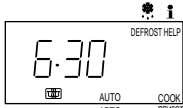
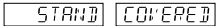



# Easy Defrost



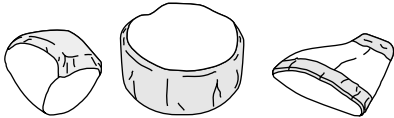

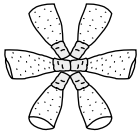
ПРОСТАЯ  
РАЗМОРОЗКА  
EASY DEFROST

The Easy Defrost feature allows you to defrost meats by entering weight.

\* Suppose you want to defrost 1.0 kg of Chicken Pieces. (Round off to nearest 0.1 kg)

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the EASY DEFROST pad .		 KG will flash on and off.
2	Press number pads to enter weight.		 KG stops flashing and remains on display. COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The oven will "beep" about 2/3 of the way through the defrost time and will stop. TURN OVER will flash on and off.
4	Open the door. Turn over the chicken pieces. Close the door.		
5	Press the INSTANT COOK/START pad.		 When the cooking time reaches zero, audible signal will sound and   will be displayed repeatedly.

## Easy Defrost Menu Guide

MENU	QUANTITY (MIN. – MAX.)	PROCEDURE
<b>Steaks Chops</b>  	0.1 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Shield thin end of chops or steaks with foil.</li> <li>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.</li> <li>When oven has stopped, remove defrosted pieces, turn over and shield the warm portions.</li> <li>Press start to continue defrosting.</li> <li>After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.</li> </ul>
<b>Minced Meat</b> Beef/Pork  	0.1 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place frozen minced meat on a defrost rack. Shield edges.</li> <li>When oven has stopped, remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips.</li> <li>Press start to continue defrosting.</li> <li>After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.</li> </ul>
<b>Roast Meat</b> Beef/Pork/Lamb  	0.5 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Shield the edge with foil strips about 2.5cm wide.</li> <li>Place joint with lean side face upwards (if possible) on the defrost rack.</li> <li>When oven has stopped, turn over and shield the warm portions.</li> <li>Press start to continue defrosting.</li> <li>After defrost time, stand covered with aluminium foil for 10-30 minutes.</li> </ul>
<b>Poultry</b>  	1.0 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove from original wrapper.</li> <li>Place breast side down on the defrost rack.</li> <li>When oven has stopped, turn over and shield the warm portions such as wings and leg tips with foil.</li> <li>Press start to continue defrosting.</li> <li>After defrost time, stand covered with aluminium foil for 15-60 minutes.</li> </ul> <p><b>N.B.:</b> After standing run under cold water to remove giblets if necessary.</p>
<b>Chicken Pieces</b>  	0.1 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place chicken pieces on the defrost rack.</li> <li>When oven has stopped, remove defrosted pieces, turn over and shield the warm portions.</li> <li>Press start to continue defrosting.</li> <li>After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.</li> </ul>

Food not listed in the Guide can be defrosted manually using M.LOW power level.

**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.

# OTHER CONVENIENT FEATURES

## Help Feature

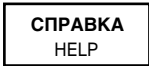


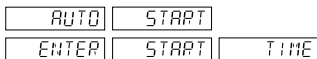





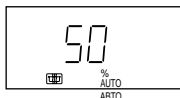
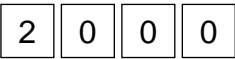


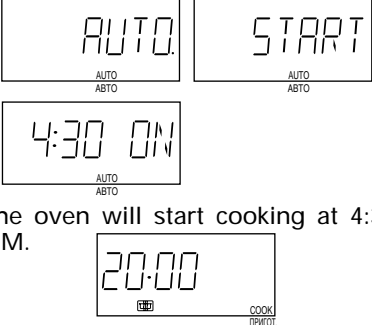
СПРАВКА  
HELP

The HELP feature has 5 different programs.

### (1) Auto Start

The Auto Start feature allows you to set your oven to start automatically. Auto Start can be used for manual cooking, Slow Cook or Sensor Rice Cook.

\* Suppose you want to start cooking a casserole for 20 minutes on MEDIUM at 4:30 in the afternoon. (Check that the correct time of day is displayed.)

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the HELP pad.		
2	Press the number 1 pad.		
3	Enter the desired start time.		 The dots (:) will flash on and off.
4	Press the CLOCK pad.		
5	Set the desired cooking mode. (for microwave cooking on MEDIUM, press the POWER LEVEL pad 3 times)	 x 3	
6	Enter the desired cooking time.		
7	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The oven will start cooking at 4:30 P.M. The timer begins to count down. When the timer reaches zero, all indicators will go off and the oven will "beep".

To check the current time, simply press the CLOCK pad, the time will be displayed.

If the door is opened after step 7, close the door and press the START pad to continue with Auto Start. Press the STOP/CLEAR pad once to cancel Auto Start.

The correct time of day must be set before using Auto Start, see clock setting on page E-7.

## (2) Child Lock


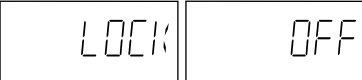
If the oven is accidentally started with no food or liquid in the cavity, the life of the oven can be reduced. To prevent accidents like this, your oven has a "Child Lock" feature that you can set when the oven is not in use.

\* To set the Child Lock.  
After step 1 for Auto Start.

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 Auto Start.

Step	Procedure	Pad Order	Display
<b>2</b>	Press the number 3 pad.		
<b>3</b>	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
<b>1</b>	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, an audible signal will sound.

**\* To cancel the Demonstration Mode.**

After step 2 above.

Step	Procedure	Pad Order	Display
<b>3</b>	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 and Malay by pressing the number 4 pad.

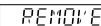

To change, press the HELP pad and the number 4 pad. Continue to press the number 4 pad until your choice is selected. Then, press INSTANT COOK/START pad.

### (5) Help

Each setting of Automatic Operations and Slow Cook has a cooking hint.

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

## 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.

## Less/More Setting



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 the following features: —  
 – Crispy Snack – Pizza – Auto Grill – Auto Roast – Auto Bake  
 – Sensor Rice Cook – Sensor Reheat Dish – Sensor Steam Menu – Easy Defrost  
 To adjust cooking time, press the LESS or MORE pad at the beginning of the procedure.

\* Suppose you want to defrost 1.0 kg Roast Lamb for a longer time.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the MORE pad.		
2	Press the EASY DEFROST pad.		 KG flashes on and off.
3	Press number pads to enter weight.		 KG stops flashing and COOK will flash on and off.
4	Press the INSTANT COOK/ START pad.		

## Adjust Time During Cooking

Cooking 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	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required. (for MEDIUM press three times)	 x 3	
2	Enter desired cooking time.		
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.	 x 2	

# CARE AND CLEANING

## **IMPORTANT:**

Do not touch around the oven lamp directly when cleaning.

This part will become hot during the oven lamp lights.

Use the thick cloth for cleaning the oven to avoid burns.

Before cleaning, make sure the oven door, outer cabinet, oven cavity, ventilation openings, turntable, turntable support, racks and bottom heater are not hot.

## **Exterior:**

The outside may be cleaned with mild soap and warm water. After rinsing, wipe with a soft dry cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners.

## **Door:**

Wipe the door (including both sides of the door window and the door seals surface) 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 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:**

Wipe spatters and spills with a little dishwashing liquid on a soft damp cloth. For heavier stains inside the oven cavity only, use a mild stainless steel cleaner applied with a soft damp cloth. Do not apply to the inside of the door. Wipe clean ensuring all cleaner is removed. After use wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashes. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. You can hold the bottom heater up by hand for cleaning only. After cleaning, sit the bottom heater down in the lowest position (see page E-3 and Figure 1).

**DO NOT USE CAUSTIC CLEANERS, ABRASIVE OR HARSH CLEANSERS OR SCOURING PADS ON YOUR OVEN. NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART OF YOUR OVEN.**

Note: At regular intervals, heat the oven referring to "Heating without Food" on page E-6. Because, the splashed dirt or food oil remained around the top and bottom heaters oven walls may cause the smoke and odour.

## **Turntable/Turntable Support/Racks:**

Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

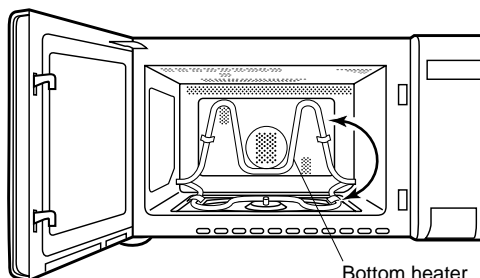


Figure 1

# SERVICE CALL CHECK

Check the following before calling service:

1. Does the display light? Yes\_\_\_\_\_ No\_\_\_\_\_
2. Place one cup of water (approx. 250 ml) in a glass measuring cup in the oven and close the door securely.  
 Programme the oven for one minute on HIGH. At this moment:
  - 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. Do the microwave symbol and COOK indicator light? Yes\_\_\_\_\_ No\_\_\_\_\_
  - E. After one minute, did an audible signal sound? Yes\_\_\_\_\_ No\_\_\_\_\_
  - F. Is the water inside the oven hot? Yes\_\_\_\_\_ No\_\_\_\_\_
3. Remove water from the oven and programme the oven for 3 minutes on GRILL mode using top and bottom heaters.
  - A. Do the top and bottom heater symbols and COOK indicator light? Yes\_\_\_\_\_ No\_\_\_\_\_
  - B. After 3 minutes, do the both heaters become red? (Pay special attention to prevent burns when checking the bottom heater) 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 CENTER APPROVED BY SHARP.

NOTE: 1. If time in the display is counting down rapidly, check Demonstration Mode.  
 (Please see E-39 for detail.)

2. The following thing is not trouble;

Each cooking mode has a maximum cooking time. If you operate the oven longer than the maximum time, the power will automatically be reduced. The table below shows the maximum time for each cooking mode.

Cooking mode	Maximum cooking time
Microwave 100% cooking	20 min.
Grill cooking	
Top heater	30 min.
Bottom heater	15 min.
Top and bottom heaters	Top heater 10 min. Bottom heater 10 min.

## SPECIFICATIONS

- AC Line Voltage : Single phase 220V, 50Hz  
 AC Power Required :  
   Microwave — 1.6 kW  
   Grill — 2.1kW  
   Convection — 2.1 kW  
 Output Power — :  
   Microwave — 900W\* (IEC)  
   Grill — 1200W (Top heater)  
           800W (Bottom heater)  
   Convection — 2000W  
 Microwave Frequency : 2450 MHz (Class B/Group 2)\*\*  
 Outside Dimensions : 520mm(W) x 309mm(H) x 502mm(D)  
 Cavity Dimensions : 352mm(W) x 207mm(H) x 368mm(D)  
 Oven Capacity : 27 liters (1.0 cu.ft)  
 Cooking Uniformity : Turntable (325mm tray) system  
 Weight : Approx. 20kg

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

\*\* This is the classification of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11.

**SHARP**

SHARP CORPORATION OSAKA, JAPAN

TINSEA776WRR0-HR81