SHARP®

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Z

МОДЕЛЬ R-347H

Руководство по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

Информация о сертификации продукции
Гарантийный талон на изделие SHARP
Меры предосторожности 1
Особые указания 2
Инструкция по установке 3
Общий вид печи 3
Работа с сенсорной панелью управления 4
Дисплей панели управления 4
Сенсорная панель управления 4
Начало работы 5
Установка часов 5
Стоп/Сброс 5
Для отмены программы во время приготовления 5
Особые указания 6
Приготовление при помощи таймера 6
Приготовление путем задания последовательностей 7
Быстрое приготовление 7
Увеличение времени в процессе выполнения программы приготовления 8
Автоматические операции 9
Замечания относительно автоматических операций 9
Быстрое действие 9
Руководство по меню быстрого действия 10
Быстрая разморозка 12
Руководство по меню быстрая разморозка 13
Простая разморозка 14
Руководство по меню простая разморозка 15
Другие удобные функции 16
Функция „меньше-больше“ 16
Таймер 17
Блокировка от детей 17
Режим демонстрации 17
Сигнализация 17
Уход за печью 18
Перед тем как вызвать мастера 18
Технические характеристики 18

ME10

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
МОДЕЛЬ R-347H ШАРП
сертифицирована органом по сертификации бытовой
электроники “ТЕСТБЭТ“
(Регистрационный номер в Госреестре – РОСС RU.0001.11ME10)

МОДЕЛЬ R-347H ШАРП соответствует требованиям нормативных документов:	По безопасности – ГОСТ Р МЭК 335-2-25-97 По ЭМС – ГОСТ Р 51318.11-99 ГОСТ 51318.14.1-99 ГОСТ 51318.14.2-99

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

SHARP

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН НА ИЗДЕЛИЕ SHARP

Уважаемый покупатель!

Выражаем Вам признательность за выбор изделия SHARP.

В течение гарантийного срока, начинающегося с даты покупки изделия первым покупателем, гарантия на изделие SHARP предоставляется в отношении любых дефектов, произошедших по вине производителя.

Настоящая гарантия действительна в течение 12 (двенадцати) месяцев (36 (тридцати шести) месяцев на ЖК телевизоры; 36 (тридцати шести) месяцев на компрессоры для холодильников; 24 (двадцати четырех) месяцев на магнетроны для СВЧ печей;) с даты покупки изделия первым покупателем при соблюдении условий, перечисленных ниже, если рекомендованные режимы эксплуатации изделия, изложенные в инструкции по эксплуатации, полностью соблюдены.

Если Ваше изделие SHARP нуждается в гарантийном обслуживании, обращайтесь в один из Специализированных Сервисных Центров, информация о которых приведена на внутренней стороне талона. Настоящая гарантия предусматривает замену дефектных узлов и деталей и выполнение ремонтных работ бесплатно.

Гарантия действительна на территории Российской Федерации при соблюдении следующих условий:

1. Данное изделие должно быть куплено на территории Российской Федерации.
2. Данное изделие должно быть использовано в соответствии с инструкцией по эксплуатации (прилагается к изделию). В случае нарушения правил хранения, транспортировки, установки и эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, гарантия недействительна.
3. Гарантия действительна только при наличии четко, правильно и полностью заполненного настоящего гарантийного талона (с подписью и печатью Продавца). Без предъявления данного талона, в случае отсутствия в нем полной информации или при наличии каких-либо изменений в талоне, претензии к качеству изделия не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.
4. Гарантия недействительна:
   а) если изделие имеет механические повреждения
   б) если изделие ремонтировалось, или в нем произведены изменения не в авторизованном сервисном центре
   в) если использовались ненадлежащие расходные материалы или запасные части
   г) если неисправность вызвана попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых и т.п.
   д) если неисправность вызвана стихийными бедствиями, пожаром, бытовыми и другими факторами, независящими от SHARP
   е) если повреждения вызваны несоответствием параметров источников питания и связи соответствующим государственным стандартам
   ж) в случае любых изменений в установке, настройке и/или программировании.
   з) в случае внесения несанкционированных изменений в гарантийный талон (поправок и исправлений)
   и) если серийный номер или номер модели на изделии изменен, удален, стерт или неразборчивый
5. Гарантия не распространяется на расходные материалы, например: картриджи, лампы, программное обеспечение, фильтры, батареи и т. п. в соответствии с указаниями инструкции по эксплуатации.
6. Гарантия не предусматривает чистку изделия, плановое техническое обслуживание и замену расходных материалов и запчастей, пришедших в негодность ввиду нормального износа и / или ограниченного срока службы.
7. Настоящая гарантия распространяется на официально поставляемые изделия, приобретенные для личного использования, не связанного с извлечением прибыли.
8. Настоящая гарантия применяется дополнительно к обязательным гарантиям, предоставляемым покупателям законом.

Внимание!

Настоящая гарантия осуществляется только при наличии правильно заполненного гарантийного талона и оригинала товарного чека с указанием даты продажи.

Список авторизованных сервис-центров может быть изменен без предварительного уведомления.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH

Авторизованные сервисные центры

Город	Название	Адрес	Телефон
Москва	КДС-Технический центр	123290, Шелепихинская наб., 18	(095) 797-34-34
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	115470, Нагатинская наб., 40/1, стр. 5	(095) 118-01-56, 118-19-90
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	109172, ул. Большие Каменщики, 19	(095) 912-90-13, 912-76-23
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	109280, Ослябинский пер., 3	(095) 275-78-21, 741-25-44
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	109172, Краснохолмская наб., 13/15, стр. 1	(095) 912-99-27, 912-98-75
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	109369, Новочеркасский б-р, 13	(095) 357-40-51, 356-61-54
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	103064, ул. Казакова, 13	(095) 261-90-12
Москва	Алина-Видеопроф-Сервис	103055, ул. Новослободская, 48/2	(095) 973-25-71
Архангельск	Архсервис-центр	163046, ул. Воскресенская, 85	(8162) 66-18-66
Астрахань	Марктех	414000, ул. Володарского, 12	(8512) 22-36-33, 39-43-92
Белгород	Союз-Сервис	308034, пр-т Ватутина, 5а	(0722) 25-34-00, 54-20-20
Братск	Лексика Электроникс	655708, ул. Пионерская, 23	(3953) 47-69-07, 45-13-67
Владимир	Электрон-Сервис	600022, ул. Ново-Ямская, 73	(0922) 24-08-19
Волгоград	Планета-Сервис и К	400107, ул. Рионская, 3	(8442) 39-62-38, 39-51-01
Волгоград	Радиотехника	400006, ул. Штеменко, 33	(8442) 77-15-12, 72-71-27
Волгоград	Мир Видео-1	400005, пр-т Ленина, 58/1	(8442) 34-41-36, 34-05-94
Волжский	Мир Видео-1	404127, ул. Дружбы, 21	(8443) 56-60-22
Воронеж	Орбита-Сервис	394030, ул. Донбасская, 1	(0732) 77-66-25
Воронеж	Радиоимпорт-Сервис	394052, ул. Матросова, 66	(0732) 76-96-00, 36-25-95
Екатеринбург	Сентри	620098, пр-т Космонавтов, 45	(3432) 35-86-02
Екатеринбург	Норд-Сервис	620057, ул. Донская, 31	(3432) 35-94-43, 34-24-37
Ижевск	ДС	426000, ул. Карла Маркса, 393	(3412) 43-16-42, 43-50-64
Иркутск	Эверест	664040, 15-й Советский пер., 2	(3952) 45-19-11, 53-12-92
Казань	Ай-Ти-Эс	420105, ул. Сакко и Ванцетти, 8	(8432) 92-59-62
Казань	Техника	420043, ул. Вишневского, 14	(8432) 38-31-37, 38-31-07
Калининград	Вестер-Сервис	236029, ул. Горького, 50	(0112) 27-34-32, 27-31-51
Калуга	Мастер-Сервис	248600, ул. Рылеева, 39 корп. 2	(0842) 56-18-21, 56-18-22
Киров	Экран-Сервис	610027, ул. Воровского, 43	(8332) 37-20-78, 67-00-98
Королев	Паллада	141070, ул. Фрунзе, 17	(095) 511-83-64
Кострома	Аксон Сервис	156603, ул. Станкостроительная, 5б	(0942) 22-05-12, 22-03-82
Красноярск	Интернационал Сервис	660062, ул. Вильского, 3	(3912) 45-33-05
Красноярск	Дон-ТВ Сервис	660025, ул. Железнодорожников, 11	(3912) 21-94-82, 36-67-09
Курган	ТВ-Сервис	640020, ул. Кирова, 83	(3522) 22-75-42, 22-34-43
Курск	Экран Сервис Лимитед	305001, ул. Добролюбова, 17	(0712) 56-00-51, 56-00-53
Липецк	СПС-Липецк	398600, Петровский пр-д, 1	(0742) 77-74-56, 77-38-76
Магадан	ВидеоСервис	685000, ул. Гагарина, 28в, оф. 64	(41322) 757-06
Нижний Новгород	Бытовая Автоматика	603086, б-р Мира, 16	(8312) 77-57-79
Нижний Новгород	Электроника	603005, ул. Алексеевская, 9	(8312) 19-41-08, 19-41-10
Нижний Новгород	Электроника	603016, ул. Лескова, 8	(8312) 59-46-20, 54-68-18
Новосибирск	Сонико-Н	630112, ул. Красина, 51	(3832) 77-76-96, 77-02-64
Новый Уренгой	Анкор	629300, ул. 26-го съезда КПСС, 10б	(34949) 461-45, 461-56
Ноябрьск	ТелеРадиоБытТехника	629807, Тюменская обл., ул. Городилова, 8	(34964) 512-38, 233-94
Обнинск	Радиотехника	249037, ул. Треугольная, 1	(08439) 644-14, 613-73
Омск	Сибтекс	644077, пр-т Мира, 47	(3812) 26-84-39, 26-84-41
Оренбург	КомИнКом	460052, ул. Брестская, 7	(3532) 62-68-88, 62-77-01

Город	Название	Адрес	Телефон
Орск	Аста-Сервис	462431, пр-т Ленина, 77	(35372) 173-97, 145-99
Пермь	ЛЭБТ	614077, б-р Гагарина, 58а	(3422) 90-34-00, 90-34-80
Псков	Фронда	180007, ул. Киселева, 16, оф. 21	(8112) 44-31-98, 44-61-98
Ростов-на-Дону	Элтех	344079, ул. Ленина, 63	(8632) 47-41-52, 62-52-68
Ростов-на-Дону	Софт-Сервис	344011, пер. Островского, 124	(8632) 99-30-60, 32-37-90
Ростов-на-Дону	ТВ-Сервис	344018, ул. Мечникова, 73д	(8632) 34-51-21
Рыбинск	Самсон	152900, ул. Ломоносова, 3	(0855) 20-14-04, 52-81-09
Рязань	Фаворит	390000, ул. Астраханская, 21, Дом Быта, комн. 112	(0912) 28-99-22
Рязань	Сервисный Центр	390011, Куйбышевское шоссе, 21	(0912) 44-63-17
Санкт-Петербург	РемСервис	190068, пр-д Римского-Корсакова, 37/15	(812) 327-05-79, 327-05-80
Санкт-Петербург	Сонико	191158, Московское шоссе, 16/1	(812) 126-53-89, 127-21-29
Санкт-Петербург	Курсор-Сервис	192283, Загребский б-р, 33/1	(812) 108-20-19, 101-73-97
Самара	Энон-Сервис	443090, ул. Советской Армии, 148	(8462) 24-07-40, 24-43-61
Самара	Мелодия-Сервис	443110, пр-т Ленина, 3	(8462) 36-90-92
Самара	Сервис-Центр	443096, ул. Мичурина, 15	(8462) 34-94-28, 34-94-63
Самара	Сервис-Центр	443096, пр-т Ленина, 14	(8462) 34-29-79
Самара	Сервис-Центр	443096, ул. Мориса Тереза, 13а	(8462) 16-88-54
Саранск	Видео-Сервис	430016, ул. Терешковой, 18а	(8342) 24-54-85
Саратов	Аэлита	410005, ул. Пугачевская, 157	(8452) 51-75-61
Саратов	Архипелаг 2002	410600, ул. Московская, 134/146	(8452) 51-66-33, 51-68-06
Сочи	Техинсервис	354000, ул. Юных Ленинцев, 1	(8622) 62-02-95
Таганрог	АСЦ Кристи	347900, ул. Фрунзе, 45	(8634) 46-47-54, 38-30-48
Тамбов	БВС-2000	392002, ул. Энгельса, 5	(0752) 75-17-18
Тобольск	Тюмень Импорт-Сервис	625456, ул. Ремезова, 3	(34511) 589-11
Томск	ДС	634034, ул. Учебная, 26	(3822) 42-74-50, 42-74-28
Томск	Спектр	634063, ул. С. Лазо, 15	(3822) 67-35-73, 67-33-55
Томск	Академия-Сервис	634055, Академический пр., 1, бл. А, оф. 204	(3822) 25-85-80, 25-98-08
Тюмень	Тюмень Импорт-Сервис	625026, ул. Мельникайте, 97	(3452) 22-35-31, 31-12-80
Тюмень	Аверс-Сервис	625007, ул. Мельникайте, 131а	(3452) 39-12-18, 39-12-29
Ульяновск	Мастер-Сервис	432017, ул. Минаева, 42	(8422) 32-07-33
Ульяновск	Апрель	432600, ул. Л. Толстого, 38	(8422) 32-78-89, 31-83-72
Уссурийск	Вега-Гарант	692508, ул. Советская, 29	(42341) 400-39, 210-35
Уфа	Альянс-Сервис	450104, ул. Российская, 21	(3472) 31-45-49, 35-58-31
Хабаровск	Контур-Сервис	680009, пр-т 60-летия Октября, 210	(4212) 72-85-02
Чебоксары	ВТИ-Сервис	428029, пр-т И. Яковлева, 4/2	(8352) 20-65-94, 20-64-64
Челябинск	Импорт-Сервис-Челябинск	454080, ул. Энтузиастов, 16	(3512) 34-04-95, 34-05-05
Челябинск	Импорт-Сервис-Челябинск	454070, ул. Гагарина, 8	(3512) 52-05-05
Челябинск	Импорт-Сервис-Челябинск	454075, ул. Комарова, 114	(3512) 72-66-00
Челябинск	Импорт-Сервис-Челябинск	454078, ул. Комаровского, 4	(3512) 61-05-49
Челябинск	РемБытТехника	454081, ул. Артиллерийская, 102	(3512) 72-72-28, 72-56-01

Информацию об авторизованных сервисных центрах в других регионах и о сервисных центрах наших торговых партнеров, Вы можете узнать у фирмы, продавшей Вам товар, на интернет-странице http://www.sharp.ru или по бесплатному междугороднему телефону 8-800-200-7427.

Уважаемый Покупатель!

Во избежание излишних проблем просим Вас внимательно ознакомиться с информацией, содержащейся в гарантийном талоне и инструкции по эксплуатации.

Настоящим Я подтверждаю, что приобрел данное изделие ШАРП пригодным к эксплуатации, в полном комплекте и с русской инструкцией по эксплуатации.

ФИО покупателя _____ Подпись_____

Информация о приобретении изделия

Модель	
Серийный номер	
Дата приобретения	
Цена	
Подпись Продавца / Печать	

Адрес Продавца

Продавец / Компания	
Улица	
Город	
Телефон	

Информация о Покупателе

ФИО	
Улица	
Город	
Телефон	

Журнал Гарантийных Работ

Дата приема изделия в ремонт	Дата выдачи изделия	Тип дефекта, описание ремонтных работ и использованные запасные части	Фамилия и подпись инженера, печать сервисного центра

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ : ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШИХ СПРАВОК.

1. Для уменьшения вероятности возгорания в печи:
   а. не перегревайте продукты;
   б. удалите упаковочную проволоку с бумажных или пластиковых пакетов до того, как поместить их в печь;
   в. не перегревайте масло или жир; температуру масла контролировать невозможно;
   г. при использовании разовых емкостей из пластмассы, бумаги или других горючих материалов периодически смотрите, что происходит в печи.
   д. если продукты или посуда, находящиеся в печи, раскалились или стали дымить, не открывайте дверцу печи, выключите печь, отсоедините сетевой шнур или обесточьте сеть, вывернув пробки или отключив рубильник;
2. Для уменьшения вероятности взрыва или последующего выплескивания после закипания.
   а. не помещайте в печь герметичные емкости; бутылочки с детским питанием, закрытые винтовыми крышками или сосками, являются такими герметичными сосудами;
   б. не допускайте чрезмерную продолжительность времени приготовления.
   в. 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.
   г. в конце приготовления следует выждать не менее 20 секунд во избежание последующего выплескивания жидкостей после закипания.
   д. помешайте жидкость перед приготовлением и во время приготовления. Будьте особенно осторожны при обращении с емкостью или при опускании ложки или другой принадлежности в содержимое емкости.
3. Эта печь предназначена для приготовления продуктов только в домашних условиях и только для разогрева, приготовления и разморозки продуктов и напитков.
   Запрещено пользоваться печью в коммерческих и лабораторных целях.
4. Запрещается готовить в печи, если между дверцей и корпусом печи зажат какой-нибудь предмет.
5. Не пробуйте производить наладку или ремонт печи собственными силами.
   Такие действия представляют опасность для любого, кто не является квалифицированным специалистом, подготовленным фирмой ШАРП для выполнения всех видов обслуживания или ремонта. Особую опасность представляют действия, связанные с необходимостью снятия крышки, которая предохраняет от воздействия микроволнового излучения.
6. 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 следующих повреждений: (1) дверца не должна быть покороблена; (2) петли и защелки не должны быть сломаны или шататься; (3) уплотнения дверцы, уплотняемые поверхности и камера печи не должны иметь прогибов и деформации.
7. При извлечении продуктов из печи будьте внимательны, чтобы не зацепить предохранительные защелки дверцы посудой, одеждой или принадлежностями.
8. Во избежание ожогов всегда пользуйтесь рукавицами при обращении с посудой, содержащей горячую пищу. Большое количество тепла от продукта может передаться через посуду и вызвать ожог.
9. При повреждении сетевого шнура необходимо его заменить на специальный шнур, предоставляемый ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, УПОЛНОМОЧЕННЫМ ФИРМОЙ ШАРП. Шнур должен быть заменен квалифицированным специалистом, подготовленным фирмой ШАРП.
10. 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 приготовления в микроволновых печах. При этом держите их подальше от лица.
11. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не имел повреждений, не проходил под печью, а также по горячим и острым поверхностям.
12. В случае выхода из строя лампы обратитесь в торговую организацию или вызовите квалифицированного специалиста, подготовленного фирмой ШАРП.
13. Для того, чтобы не повредить поворотный столик:
    а. перед мытьем поворотного столика дайте ему остыть;
    б. не помещайте горячие предметы на холодный поворотный столик;
    в. не помещайте холодные предметы на горячий поворотный столик.
14. Не храните внутри печи продукты и иные предметы.
15. При приготовлении не допускайте соприкосновения посуды со стенками печи.
16. 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.
17. Этот прибор не рассчитан на использование маленькими детьми или престарелыми лицами без присмотра.
18. Необходимо следить за маленькими детьми с тем, чтобы они не играли с прибором.

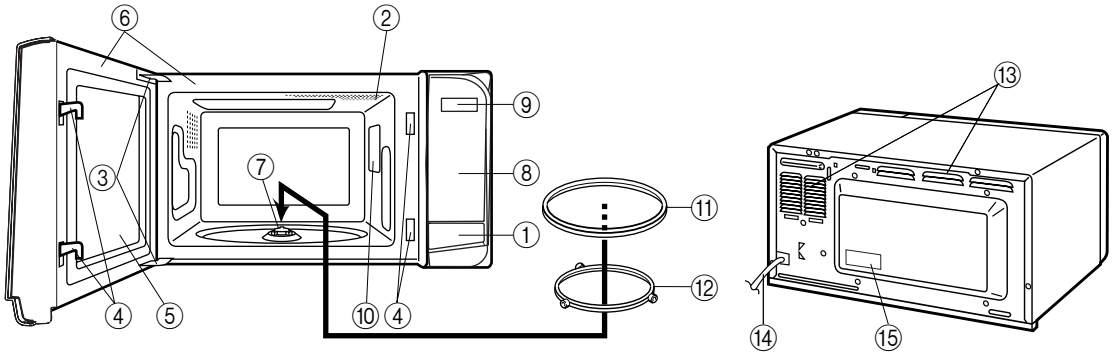
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

	Что необходимо делать	Чего делать нельзя
Яйца, сосиски, орехи, семена, овощи, фрукты и устрицы	* Прокалывать желтки и белки яиц, а также раковины устриц перед приготовлением. Тем самым вы избежите „взрыва“. * Протыкать кожуру картофеля, яблок, кабачков, хот-догов, сосисок и устриц для выхода пара наружу.	* Варить яйца в скорлупе – для предотвращения „взрыва“, который может повредить печь и привести к травмированию. * Разогревать яйца целиком. * Перегревать устрицы. * Сушить орехи в скорлупе и семена в шелухе.
Воздушная кукуруза	* Использовать специальную посуду для приготовления воздушной кукурузы в микроволновой печи. * Подождите до тех пор, пока щелчки от воздушной кукурузы будут раздаваться с интервалом 1–2 секунды.	* Готовить воздушную кукурузу в обычной фарфоровой или стеклянной посуде. * Превышать максимальное время приготовления в посуде для воздушной кукурузы.
Детское питание	* Переложите детское питание в маленькую посуду и осторожно нагревайте, часто помешивая. Убедитесь в достижении необходимой температуры. * Удалите винтовую крышку или соску до нагревания бутылочки. После нагревания убедитесь в достижении необходимой температуры.	* Нагревать одноразовые бутылочки. * Перегревать бутылочки. Допускайте только их нагрев. * Нагревать бутылочки с соской. * Нагревать бутылочки в оригинальной упаковке.
Общие указания	* Продукты с наполнителем должны быть надрезаны после нагрева. Это необходимо для того, чтобы они выпустили пар, что предохранит вас от ожогов. * Использовать глубокую посуду при приготовлении жидких продуктов или каш. Это исключает выкипание.	* Нагревать или готовить в закрытых стеклянных банках или герметично закрытых емкостях. * Перегревать жир. * Сушить дерево, травы, мокрую бумагу, одежду, цветы. * Включать пустую печь.
Жидкости (Напитки)	* Перед началом приготовления жидких блюд и доведением их до кипения ознакомьтесь с ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕМ на стр. 1 для предотвращения взрыва и последующего выплескивания после закипания.	* Нагревать дольше рекомендуемого времени.
Консервированные продукты	* Вынуть продукт из банки.	* Нагревать или готовить продукт в банке.
Сосиски, рулет, пирог, рождественский пудинг	* Готовьте в течение рекомендуемого времени. (Эти продукты содержат большое количество сахара и (или) жира.)	* Если время приготовления будет превышено, возможно возгорание.
Мясо	* Использовать устойчивую к действию микроволн подставку для сбора стекающего сока. подставка:	* Помещать мясо для приготовления непосредственно на поворотный столик.
Посуда	* Прежде чем пользоваться посудой, убедитесь в ее пригодности для приготовления в микроволновых печах.	* Использовать металлическую посуду для для приготовления в микроволновых печах. Металл отражает микроволновую энергию и может вызвать электрический разряд (дугу).
Алюминиевая фольга	* Применяется для оборачивания продукта или отдельных его частей во избежание перегрева. * Следите за тем, чтобы не было электрического разряда. Используйте меньшее количество фольги; не допускайте ее соприкасания со стенками камеры.	* Использовать много фольги. * Оборачивать продукт так, чтобы фольга находилась вблизи стенок камеры. Электрический разряд может вызвать повреждение печи.
Блюдо для подрумянивания	* Между поворотным столиком и блюдом для подрумянивания поместите подходящий изолирующий предмет типа жаропрочной тарелки из материала, рассчитанного на СВЧ-излучение.	* Проводить нагрев дольше, чем рекомендуется изготовителем. В результате чрезмерного нагрева стекло столика может треснуть, возможно также повреждение внутренних частей печи.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

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

ОБЩИЙ ВИД ПЕЧИ



1. Кнопка открывания дверцы
2. Лампочка подсветки печи
3. Петли дверцы
4. Предохранительные защелки двери
5. Прозрачное окно
6. Изоляция дверцы и изолирующие поверхности
7. Муфта
8. Панель управления (см. стр. 4)
9. Цифровой дисплей
10. Крышка волновода (Не снимать)
11. Поворотный столик
12. Роликовый люнет
13. Вентиляционные отверстия
14. Сетевой шнур
15. Классификационный ярлык

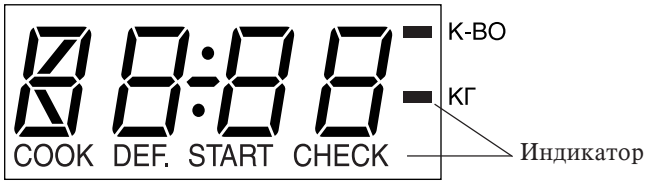
РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

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



COOK : ПРИГОТОВ
DEF : РАЗМОРОЗКА
START : ПУСК
CHECK : ПРОВЕРКА
K-BO : КОЛИЧЕСТВО

Сенсорная панель управления

КЛАВИША „БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА“
Нажатие на клавишу позволяет выбрать меню „БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА“.

КНОПКИ С ЦИФРАМИ
Нажатием на эти кнопки обеспечивается ввод времени приготовления, ввод веса и количества продуктов.

КЛАВИША „МОЩНОСТЬ“
- Нажатие на клавишу позволяет выбрать установку мощности микроволнового излучения. Если на клавишу не нажимать, автоматически выбирается уровень ВЫСОКИЙ.
- Нажатие на клавишу позволяет изменять результат приготовления при использовании автоматических режимов (функция „меньше – больше“).

КНОПКА „СТОП/СБРОС“
- Нажатием данной кнопки осуществляется очистка во время программирования.
- Однократным нажатием печь останавливается во время приготовления, двукратное нажатие отменяет программу приготовления.

КЛАВИША „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“
Нажатие на клавишу позволяет выбрать меню „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“.

КЛАВИША „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“
Нажатие на клавишу позволяет установить часы, таймер, блокировку от детей или режим демонстрации.

КНОПКА „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“
- Нажатие на эту кнопку обеспечивает также пуск введенной программы.
- Нажатие один раз позволяет готовить 1 минуту при уровне ВЫСОКИЙ или увеличивать это время на 1 минуту при каждом нажатии на данную клавишу во время приготовления.

КЛАВИШИ „БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ“
Нажатие на клавишу позволяет приготовить или разогреть одно из блюд, указанных в 8 распространенных меню.

Начало работы

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети. Убедитесь, что дверца печи закрыта.		88:88 Мигающие восьмерки
2	Нажмите на клавишу „СТОП/СБРОС“, так чтобы печь подала звуковой сигнал.	СТОП/СБРОС	: Остаются только точки

Установка часов

Часы показывают время в 12-часовом режиме.
* Чтобы ввести время 11:34 (утра или вечера).

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите на клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“ один раз.	ТАЙМЕР/ЧАСЫ	:0 Точки начинают мигать.
2	Введите правильное время путем последовательного нажатия цифровых кнопок.	1 1 3 4	11:34
3	Нажмите на клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“ еще раз.	ТАЙМЕР/ЧАСЫ	11:34

При попытке ввода неправильного времени на дисплее появляется сообщение (напр. 13:45) Err.
Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“ и повторно введите время (напр. 1:45).
Если Вы захотите узнать текущее время во время действия режима приготовления, нажмите на клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“. Все время, пока Ваш палец будет удерживать нажатой клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“, на дисплее будет высвечиваться текущее время.

Стоп/Сброс

Кнопка „СТОП/СБРОС“ используется для:

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

Для отмены программы во время приготовления

Дважды нажать кнопку „СТОП/СБРОС“.

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

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%
Дисплей	10P	30P	50P	70P	100P
Примеры использования заданного уровня мощности	Поддержание в разогретом состоянии	Размораживание Размягчение масла	Запеканки	Пирожные Оладьи Ломтики	Фрукты Овощи Рис, макароны
			Рыбные блюда		

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 собираетесь приготовить овощи за 2 минуты 30 секунд на высоком уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите желаемое время приготовления.	2 3 0	2:30 START Высветится и погаснет индикатор „START“.
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	COOK 2:30 Таймер начнет отсчет.

Для снижения мощности нажимайте на клавишу „МОЩНОСТЬ“, пока на дисплее не появится нужный уровень мощности.

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите желаемое время приготовления.	1 0 0 0	10:00 START Высветится и погаснет индикатор „START“.
2	Выберите уровень мощности нажатием нужное число раз на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (для выбора среднего уровня нажмите 3 раза).	МОЩНОСТЬ x 3	50P START
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	COOK 10:00 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.

Если запрограммировано приготовление при высоком уровне мощности в течение более чем 40 минут, мощность излучения микроволновой печи будет уменьшена по истечении 40 минут во избежание перегрева печи.

Приготовление путем задания последовательностей

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

* Предположим, Вы собираетесь готовить 10 минут на СРЕДНЕМ уровне мощности, а затем 5 минут – на ВЫСОКОМ.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите нужное время приготовления.	1000	10:00 START Высветится и погаснет индикатор „START“.
2	Выберите уровень мощности нажатием на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (для выбора СРЕДНЕГО уровня нажать 3 раза).	МОЩНОСТЬ x 3	SOP START
3	Для задания второй последовательности введите нужное время приготовления. (Если уровень мощности не введен, печь будет работать на высоком уровне мощности.)	500	5:00 START
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	10:00 COOK Таймер начинает обратный отсчет. Когда достигается ноль, 5:00 COOK появляется время второй последовательности и начинается новый обратный отсчет.

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 3 минут после закрытия дверцы.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	1:00 COOK Таймер начинает отсчет.

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

Увеличение времени в процессе выполнения программы приготовления

В процессе выполнения программы приготовления время приготовления можно увеличить с помощью клавиши „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК“.

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите нужное время приготовления.	5 0 0	5.00 START Высветится и погаснет индикатор „START“.
2	Выберите уровень мощности нажатием на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (для выбора СРЕДНЕГО уровня нажать 3 раза).	МОЩНОСТЬ x 3	5.0P START
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	5.00 COOK Таймер начинает обратный отсчет. 1.30 COOK
4	Нажатием на клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ два раза увеличьте время приготовления на две минуты.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК x 2	3.30 COOK Таймер продолжает обратный отсчет.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ

Замечания относительно автоматических операций

1. 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, пережаренным или переваренным; возможно также появление сообщения Err .
2. Если вес или количество продуктов больше или меньше указанного в руководстве, следует готовить в ручном режиме.
3. При необходимости изменить типовое качество приготовления или размораживания после выбора нужного значения нажмите на клавишу „МОЩНОСТЬ“ один раз („PLUS“) для увеличения времени приготовления, а для уменьшения – два раза („LESS“). См. стр. 17.
4. 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.
5. Во избежание неправильного обращения с печью детьми предусмотрено, что каждую клавишу „БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ“ можно будет использовать только в течение 3 минут после завершения приготовления, закрывания дверцы или нажатия на клавишу „СТОП/СБРОС“.
6. Для размораживания продуктов в количествах выше или ниже указанных в РУКОВОДСТВО ПО МЕНЮ БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА используйте режим „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“ или размораживайте вручную.
7. Если при нажатии на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ включенные в программу вес или количество продуктов будут больше или меньше указанного в руководстве по меню "ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА", на дисплее появится сообщение Err.
   Для сброса нажмите на кнопку „СТОП/СБРОС“ и введите программу повторно.
8. При вводе веса округляйте число до 0,1 кг (100 г). Например, вместо 0,35 кг следует ввести 0,4 кг.

Быстрое действие

Функция "БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ" позволяет Вам приготовить или разогреть несколько распространенных блюд. Выполняйте указания, предусмотренные в "РУКОВОДСТВЕ ПО МЕНЮ БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ" на стр. 10 и 11.

* Предположим, Вы хотите приготовить 2 картофелины в мундире.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на клавишу „КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ“ до тех пор, пока нужное количество не высветится на дисплее (для 2 штук нажмите дважды).	Картофель в мундире x 2	2 К-ВО ↓ Приблизительно после 2 сек. 3:30 COOK Начнется обратный отсчет времени приготовления. Печь подаст 4-кратный звуковой сигнал и остановится. Погаснет индикатор „COOK“, а индикатор „CHECK“ высветится и погаснет.
2	Откройте дверцу. Переверните картофелины. Закройте дверцу.		1:45 START Мигает индикатор „START“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	1:45 COOK Начнется обратный отсчет времени приготовления. Когда будет достигнут ноль, печь подаст звуковой сигнал.

Руководство по меню быстрого действия

Меню	К-во (Объект согласно нажатию на каждую клавишу „БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ“)	Начальная температура (примерная)	Порядок	Время выдерживания (в минутах)
Вторые Блюда (Обеденная Тарелка) МЯСО: 175–180 г; Говядина, баранина, курица, крестец КАРТОФЕЛЬ: 125 г; ломтиками ОВОЩИ: 100 г; 2 вида например: морковь ломтиками, цуккини, брокколи	1 порция (1 порция примерно 400 г)	+3°C из холодильника	• Накрыть пластиковой пленкой. • После приготовления дать постоять под пленкой.	2
„Напитки“ включает: чай, кофе, воду	1–4 чашки (1 чашка 250 мл)	+20°C комнатной температуры	• Не накрывать. • Поместить по краям поворотного столика. • После разогрева размешать.	
„Разогрев пирога“ включает: пироги, пирожки	1–4 куска (1 кусок примерно 160–200 г)	-18°C мороженые	• Поместить верхней стороной вниз на поворотном столике. • Накрыть бумажным полотенцем. • Печь подаст звуковой сигнал и остановится. Индикатор "CHECK" высветится и погаснет. Перевернуть пироги и нажать пуск для продолжения приготовления. • После приготовления дать постоять.	1 - 3
„Разогрев пиццы“	1–4 куска (1 кусок примерно 90 г)	+3°C из холодильника	• Положить пиццу на поворотный столик, проложив под нее бумажное полотенце.	
„Свежие овощи“ морковь, картофель } жесткие овощи бобы, брюссельская капуста, брокколи, цветная капуста } овощи средней жесткости цуккини, шпинат, капуста } мягкие овощи	0,2–1,0 кг (0,2 кг)	+3°C из холодильника	• Овощи вымыть. • Разрезать картофель на маленькие кусочки. • Разложить на мелкой тарелке следующим образом: жесткие по краям, мягкие в центре, средней жесткости – между ними. • Накрыть стеклянной крышкой или пластиковой пленкой. • После приготовления перемешать, затем оставить накрытыми. ПРИМЕЧАНИЕ: Использовать установку "БОЛЬШЕ" для картофеля.	1 - 5

Меню	К-во Объект согласно нажатию на каждую клавишу „БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ“	Начальная температура (примерная)	Порядок	Время выдерживания (в минутах)
„Замороженные овощи“ морковь бобы брюссельская капуста брокколи цветная капуста кукуруза зеленый горошек овощные смеси	0,2–1,0 кг (0,2 кг) жесткие овощи овощи средней жесткости мягкие овощи	-18°C мороженые	• Перед приготовлением овощи (например, брокколи) разделить, насколько это возможно. • Разложить на мелкой тарелке следующим образом: жесткие по краям, мягкие в центре, средней жесткости – между ними. • Накрыть стеклянной крышкой или пластиковой пленкой. • После приготовления перемешать, затем оставить накрытыми.	1 - 5
„Картофель в мундире“ картофель (целиком)	1–10 куска (1 кусок примерно 150 г)	+20°C комнатной температуры	• Взять мытый свежий картофель. • Проткнуть вилкой с каждой стороны. • Разложить по краям поворотного столика. • Печь подает звуковой сигнал и останавливается, начинает мигать индикатор „СНЕСК“. • Перевернуть картофель и для возобновления приготовления нажать на клавишу „ПУСК“. • После приготовления дать постоять под алюминиевой фольгой.	3 - 10
Рис / Макароны включает: Белый Рис Сухие Макароны	1-4 порции (1 часть, 1/2 стакана)	приблизит. +60°C горячая водопроводная вода или суповой отвар	• Тщательно промыть рис до чистой воды. • Поместить в чашу из боросиликатного стекла и залить горячим суповым отваром (для риса) или горячей водопроводной водой (для риса или макаронов). • Готовить открытыми. • Печь подает звуковой сигнал и останавливается, начинает мигать индикатор „СНЕСК“. Помешать и нажать кнопку пуска для продолжения приготовления. • После приготовления дать постоять и помешать.	3 - 5

Порция	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции
Рис/Макароны	1/2 стакана	1 стакан	1 1/2 стакана	2 стакана
Суповой отвар или горячая водопроводная вода для риса	1 1/2 стакана	2 1/2 стакана	3 стакана	4 стакана
Горячая водопроводная вода для макарон	2 стакана	2 1/2 стакана	3 стакана	4 стакана

Быстрая разморозка

1. Рыбное филе
2. Куриное филе
3. Сосиски/
   Мясной Фарш

Быстрая разморозка обеспечивает быстрое размораживание мяса трех типов плотности. Подробности указаны в руководстве по меню быстрая разморозка на стр. 13.

* Предположим, Вы хотите разморозить 0,5 кг куриного филе.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на клавишу „БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА“, пока на дисплее не появится нужный номер меню (в случае куриного филе нажмите дважды).	БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА x 2	EP-2 DEF. START
2	Нажмите на клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	3:00 COOK DEF. Начинается обратный отсчет времени размораживания. Когда раздается 4-кратный звуковой сигнал, печь останавливается. Мигает индикация „CHECK“.
3	Откройте дверцу. Продукт переверните и перераспределите. Размороженные части оберните. Закройте дверцу.		1:00 DEF. START Высветится и погаснет индикатор „START“.
4	Нажмите на клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	1:00 COOK DEF. Обратный отсчет времени размораживания продолжается. По достижении нуля раздается звуковой сигнал.

Руководство по меню быстрая разморозка

No.	Меню	К-во (кг)	Порядок	Время выдерживания (в минутах)
1	Рыбное филе	0,5	• Поместить рыбное филе на подставку для размораживания. • Печь подаст звуковой сигнал и остановится. Индикатор „CHECK“ высветится и погаснет. Перевернуть и разделить на куски. • Нажать пуск для продолжения размораживания. • По истечении времени размораживания дать постоять под алюминиевой фольгой.	5
2	Куриное филе	0,5	• Поместить куриное филе на подставку для размораживания. • Печь подаст звуковой сигнал и остановится. Индикатор „CHECK“ высветится и погаснет. Перевернуть и разделить на куски. • Нажать пуск для продолжения размораживания. • По истечении времени размораживания дать постоять под алюминиевой фольгой.	5
3	Сосиски/ Мясной Фарш	0,5	• Поместить сосиски / мясной фарш на подставку для размораживания. • Печь подаст звуковой сигнал и остановится, индикатор „CHECK“ высветится и погаснет. Удалить размороженные порции фарша, перевернуть и прикрыть края полосками фольги. • Нажать пуск для продолжения размораживания. • По истечении времени размораживания дать постоять под алюминиевой фольгой.	5

ПРИМЕЧАНИЕ

1. При размораживании фарша разделить его на плоские одинаковые по размеру куски.
2. Кусочки рыбного филе, куриного филе и сосиски следует замораживать отдельно в один слой, а в случае необходимости использовать пластиковые прокладки для разделения слоев.
3. Будет удобно, если продукт помещен в упаковку, на которой указан его вес.

Простая разморозка

Простая разморозка обеспечивает автоматический расчет мощности микроволнового излучения и времени размораживания.
Подробности указаны в руководстве по меню простая разморозка на стр. 15.

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте клавишу „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“ до тех пор, пока номер нужного меню не высветится на дисплее (в случае кусочков куриного филе нажмите четыре раза).	ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА x 4	Ed-4 кг DEF. Мигает индикатор „КГ“.
2	С помощью кнопок с цифрами введите вес.	1 0	1.0 кг DEF. START Высветится и погаснет индикатор „START“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	20:30 COOK DEF. Начинается обратный отсчет времени размораживания. Когда раздается 4-кратный звуковой сигнал, печь останавливается. Мигает индикация „CHECK“.
4	Откройте дверь. Переверните кусочки и перераспределите их. Размороженные части оберните. Закройте дверцу.		3:50 DEF. START Высветится и погаснет индикатор „START“.
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	3:50 COOK DEF. Будет продолжаться обратный отсчет времени размораживания. Когда будет достигнут ноль, печь подаст звуковой сигнал.

Руководство по меню простая разморозка

No.	Продукт	Допустимый вес	Порядок действий
1	**Кусок мяса** **Отбивная**	0,1 - 3,0 кг	• Закрыть тонкие концы отбивной или куска мяса фольгой. • Продукты с более тонкими частями поместить в центре в один слой на мелком блюде. Попытаться, как можно скорее, разделить смёрзшиеся куски. • Печь подаст звуковой сигнал и остановится, индикатор „СНЕСК“ высветится и погаснет. Удалить размороженные куски, перевернуть продукт, перераспределить и обернуть размороженные части оставшихся кусков. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут.
	Фарш Свинина/говядина	0,1 - 3,0 кг	• Замороженный мясной фарш положить на мелкую тарелку. Прикрыть края фарша. • Печь подаст звуковой сигнал и остановится, индикатор „СНЕСК“ высветится и погаснет. Удалить размороженные части мясного фарша, перевернуть продукт и прикрыть края полосками фольги. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 10–30 минут.
2	**Жареное мясо** Свинина/говядина Молодая баранина	 0,5 - 3,0 кг 0,5 - 2,5 кг	• Прикрыть кость и край полосками фольги шириной около 2,5 см. • Поместить мясо по возможности постной частью вверх на мелкую тарелку. • Печь подаст звуковой сигнал и остановится, индикатор „СНЕСК“ высветится и погаснет. Перевернуть продукт и обернуть размороженные части. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–60 минут.
3	**Птица**	1,0 - 4,0 кг	• Вынуть продукт из упаковки. Обернуть кончики крылышек и ножек фольгой. • Поместить грудкой вниз на мелкую тарелку. • Печь подаст звуковой сигнал и остановится, индикатор „СНЕСК“ высветится и погаснет. Перевернуть продукт и обернуть размороженные части. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания дать продукту постоять под алюминиевой фольгой на 5–50 минут. ПРИМЕЧАНИЕ После того, как продукт постоит, если необходимо, удалить внутренности и промыть птицу в холодной воде.
4	**Кусочки курицы**	0,1 - 3,0 кг	• Обернуть открытую кость фольгой. • Положить кусочки курицы на мелкую тарелку. • Печь подаст звуковой сигнал и остановится, индикатор „СНЕСК“ высветится и погаснет. Удалить все размороженные куски, перевернуть продукт и обернуть оставшиеся размороженные куски. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–15 минут.

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

ПРИМЕЧАНИЕ

1. При размораживании фарша разделить его на плоские одинаковые по размеру куски.
2. Кусочки курицы, 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 „меньше-больше“

Время приготовления в меню автоматического приготовления рассчитано на наиболее распространенный вкус. Для изменения времени приготовления в соответствии с индивидуальными предпочтениями достаточно нажать на клавишу „МОЩНОСТЬ“. Для увеличения времени приготовления нажмите один раз („PLUS“), а для уменьшения – два раза („LESS“).

С помощью функции „меньше – больше“ время приготовления регулируется при использовании следующих функций:
–БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ
–БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА
–ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА

(1) БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ
* Предположим, Вы хотите разогреть 1 стакан напитка за время, меньшее, чем при стандартной установке.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите на клавишу „НАПИТКИ“ один раз.	Напитки x 1	1 К-ВО
2	Не позже чем через 2 секунды нажмите на клавишу „МОЩНОСТЬ“ два раза.	МОЩНОСТЬ x 2	LESS

(2) БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА, ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА
* Предположим, Вы собираетесь разморозить 1,0 кг курицы кусочками („ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“) за время, большее чем при стандартном режиме.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите на клавишу „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“ четыре раза в случае кусочков куриного филе.	ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА x 4	Ed-4 кг DEF.
2	С помощью кнопок с цифрами введите вес.	1 0	1.0 кг DEF. START
3	Нажмите на клавишу „МОЩНОСТЬ“ один раз.	МОЩНОСТЬ x 1	PLUS DEF. START
4	Нажмите на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	22:33 COOK DEF.

В случае выбора меню функции „БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА“, используйте клавишу „БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА“ вместо клавиши „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“ в пункте 1 и выполняйте действия до пункта 3.

Таймер

Эта функция используется в общих целях, например:

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

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

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

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

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите нужное время.	3 0 0	3:00 START
Когда вода в кастрюле с яйцом закипит, можно включать таймер.			
2	Нажмите на клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“.	ТАЙМЕР/ЧАСЫ	3:00 Таймер начинает обратный отсчет. При достижении нулевого значения раздается звуковой сигнал.

Блокировка от детей

Если печь будет случайно включена при отсутствии продуктов/жидкости во внутренней полости, она может получить повреждение.

Для предотвращения случайностей подобных этой, для Вашей печи предусмотрена функция „БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ“, которую можно установить, когда печь не используется.

Для установки функции „БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ“ нажмите клавишу ТАЙМЕР/ЧАСЫ“, 1 и нажмите клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“, и удерживайте в течение 3 секунд. На дисплее появится сообщение SAFE.
В этот момент будет заблокирована ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ, и каждый раз при нажатии любой клавиши на дисплее будет высвечиваться сообщение „SAFE“.

Для снятия блокировки с панели управления нажмите клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“, 1 и клавишу „СТОП/СБРОС“. На дисплее будет высвечиваться текущее время, а печь будет готова к использованию.

Режим демонстрации

Данная функция предназначена главным образом для использования в торговых точках, а также она позволит Вам попрактиковаться в выполнении ключевых действий.

Для демонстрации нажмите клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“, 0 и нажмите клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“, и удерживайте в течение 3 секунд. На дисплее появится сообщение dISP. Действия по приготовлению в этот момент могут быть продемонстрированы без включения питания печи. Например, нажмите клавишу „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ и на дисплее будут высвечиваться индикация 1:00 и обратный отсчет до нуля со скоростью в десять раз превышающей настоящую. Когда таймер достигнет нуля, на дисплее появится сообщение End.

Для отмены нажмите клавишу „ТАЙМЕР/ЧАСЫ“ и клавишу „СТОП/СБРОС“.

Сигнализация

Печь оснащена функцией сигнализации. Если продукты после приготовления оставить в печи, через 2 минуты раздастся 3-кратный звуковой сигнал.
Если продукты не вынуть и после этого, то 3-кратный звуковой сигнал раздастся через 4 и через 6 минут.

УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

Перед тем, как приступить к очистке печи, отсоедините шнур питания и, по возможности, оставьте дверцу открытой с тем, чтобы на это время исключить возможность включения печи.

ЧИСТИТЕ ПЕЧЬ С РЕГУЛЯРНЫМИ ИНТЕРВАЛАМИ - Держите печь чистой или может иметь место повреждение ее поверхности. Это может оказать неблагоприятное действие на долговечность прибора и может привести в результате к опасной ситуации.

Внешняя сторона:

Внешний кожух корпуса следует мыть теплой водой с мягким мылом, а затем вытирать насухо тканью. Избегайте использования жестких абразивных моющих средств.

Дверца:

Для удаления пятен и брызг часто протирайте влажной тканью дверцу и окно с обеих сторон, уплотнения дверцы и прилегающие части. Не применяйте абразивные чистящие средства.

Панель управления:

Протирайте панель мягкой тканью, слегка смоченной водой.
Не используйте для чистки щетки и химические чистящие средства. Не используйте для чистки большое количество воды.

Внутренние стенки:

Для очистки внутренних поверхностей протирайте их мягкой тканью, смоченной теплой водой по гигиеническим соображениям. После работы печи для удаления брызг от продуктов на крышке волновода протирайте ее мягкой влажной тканью. Возможен перегрев брызг на крышке с последующим появлением дыма и воспламенением. Крышку волновода не снимайте. НЕ ПРИБЕГАЙТЕ К ОЧИСТКЕ КАКОЙ-ЛИБО ЧАСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ПРОМЫШЛЕННЫМИ СРЕДСТВАМИ ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЕЧЕЙ, АБРАЗИВНЫМИ И ГРУБЫМИ ЧИСТЯЩИМИ СРЕДСТВАМИ, А ТАКЖЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ МОЧАЛКАМИ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ НАНОСИТЬ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ ИЗ БАЛЛОНЧИКА НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ПЕЧЬ. Не используйте слишком большое количество воды. После очистки печи обязательно удалите всю воду мягкой тканью.

Поворотный столик, роликовый люнет:

Вымойте слабым мыльным раствором, а затем вытрите насухо.

ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА

Проведите следующую проверку:

1. Горит ли дисплей? ДА_____ НЕТ_____
2. Включается ли лампа печи при открытии дверцы? ДА_____ НЕТ_____
3. Налейте стакан воды (около 250 мл) в стеклянный мерный стакан, поставьте его в печь и плотно закройте дверцу. Если дверца закрыта плотно, лампочка погаснет.
   Выставите 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. Высвечивается ли индикатор „СООК“? ДА_____ НЕТ_____
   д. Был ли слышен звуковой сигнал и погас ли индикатор „СООК“ спустя одну минуту? ДА_____ НЕТ_____
   е. Был ли слышен звуковой сигнал спустя одну минуту? 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. 17.)
2. Если Вы будете готовит пищу в течение более 40 минут при высокой мощности HIGH, мощность излучения микроволн уменьшится автоматически для того, чтобы избежать переваривания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока:	одиночная фаза, 220 В, 50 Гц
Потребляемая мощность переменного тока	1,6 кВт
Выходная мощность	1100 Вт* (Порядок проведения испытания МЭК)
Сверхвысокая частота:	2450 МГц** (Класс B, Группа 2)
Габаритные размеры:	520 мм (ширина) x 302 мм (высота) x 440 мм (глубина)
Размеры жарочного шкафа:	373 мм (ширина) x 205 мм (высота) x 398 мм (глубина)***
Емкость печи:	30 литров (1.1 фут^3)***
Равномерность приготовления:	обеспечивается применением поворотного столика (ø335 мм)
Масса:	приблизительно 17 кг

* Это значение получено по методике Международной электротехнической комиссии для измерения выходной мощности.
** Это классификация оборудования ISM (промышленного, научного и медицинского), описание которого приводится в международном стандарте CISPR11.
*** Внутренний объем печи вычисляется измерением высоты, глубины и ширины печи.
Действительный объем приготовляемых продуктов меньше.

SHARP

SHARP CORPORATION OSAKA, JAPAN

TINSRA006WRRZ-Z31

WARNING

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

1. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   a. Do not overcook food.
   b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
   c. Do not heat oil or fat for deep frying. The temperature of the oil cannot be controlled.
   d. Look at the oven from time to time when food is heated in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials for signs of smoke or burning.
   e. If materials inside the oven should ignite, or smoke is observed, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
2. To reduce the risk of an explosion or delayed eruptive 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. Do not use excessive amount of time.
   c. When boiling liquids in the oven, use a wide-mouthed container.
   d. Stand at least for 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
   e. Stir the liquid before and during cooking. Use extreme care when handling the container or inserting a spoon or other utensil into the container.
3. This oven is for home food preparation only and should only be used for heating, cooking and defrosting food and beverage.
   It is not suitable for commercial, or laboratory use.
4. Never operate the oven whilst any object is caught or jammed between the door and the oven.
5. Do not try to adjust or repair the oven yourself.
   It is hazardous for anyone other than a qualified service technician trained by SHARP to carry out any service or repair operation. Especially those which involve the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy are very hazardous.
6. Do not operate the oven if it is not working correctly or damaged until it has been repaired by a qualified service technician trained by SHARP. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to:
   (1) Door (warped), (2) Hinges and Latches (broken or loosened), (3) Door Seals, Sealing Surfaces and oven cavity (buckled or deformed).
7. Do not catch the utensil, your clothes or accessories on the door safety latches when you take out the food from the oven.
8. Always use oven mittens to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
9. 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.
10. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
    Slowly lift the furthest edge of a dish's cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
11. Make sure that the power supply cord is undamaged, and that it does not run under the oven or over any hot surfaces or sharp edges.
12. If the oven lamp fails please consult your dealer or a qualified service technician trained by SHARP.
13. To prevent the turntable from breaking:
    a. Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
    b. Do not place anything hot on a cold turntable.
    c. Do not place anything cold on a hot turntable.
14. Do not store food or any other items inside the oven.
15. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.
16. 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.
17. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
18. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

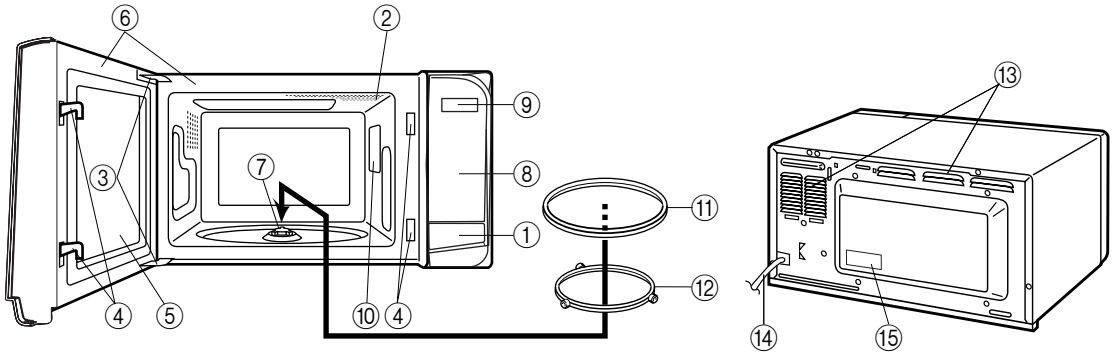
SPECIAL NOTES

	DO	DON'T
Eggs, fruits, nuts, seeds, vegetables, sausages and oysters	* Puncture egg yolks and whites and oysters before cooking to prevent "explosion". * Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs, sausages and oysters so that steam escapes.	* Cook eggs in shells to prevent "explosion". which may damage the oven or injure yourself. * Reheat whole eggs. * Overcook oysters. * Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	* Use specially bagged popcorn for the microwave oven. * Listen while popping corn for the popping to slow to 1-2 seconds.	* Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. * Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	* Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check for suitable temperature. * Remove the screw cap and teat before warming baby bottles. After warming shake thoroughly. Check for suitable temperature.	* Heat disposable bottles. * Overheat baby bottles. Only heat until warm. * Heat bottles with nipples on. * Heat baby food in original jars.
General	* Food with filling should be cut after heating, to release steam and avoid burns. * Use a deep bowl when cooking liquids or cereals to prevent boiling over.	* Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. * Deep fat fry. * Dry wood, herbs, wet papers, clothes or flowers. * Operate the oven empty.
Liquids (Beverages)	* For boiling or cooking liquids see WARNING on page E-1 to prevent the explosion and delayed eruptive boiling.	* Heat for longer than recommended time.
Canned foods	* Remove food from can.	* Heat or cook food while in cans.
Sausage rolls, Pies, Christmas pudding	* Cook for the recommended time. (These foods have high sugar and/ or fat contents.)	* Overcook as they may catch fire.
Meats	* For microwave cooking, use a microwave proof roasting rack to collect drained juices. Roasting rack:	* Place meat directly on the turntable for cooking.
Utensils	* Check the utensils are suitable for MICROWAVE cooking before you use them.	* Use metal utensils for MICROWAVE cooking. Metal reflects microwave energy and may cause an electrical discharge known as arcing.
Aluminium foil	* Use to shield food to prevent over cooking. * Watch for sparking. Reduce foil or keep clear of cavity walls.	* Use too much. * Shield food close to cavity walls. Sparking can damage the cavity.
Browning dish	* Place a suitable insulator such as microwave and heat proof dinner plate between the turntable and the browning dish.	* Exceed the preheating time recommended by the manufacturer. Excessive preheating can cause the glass turntable to shatter and/or damage internal parts of the oven.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

OVEN DIAGRAM



1. Door open button
2. Oven lamp
3. Door hinges
4. Door safety latches
5. See through door
6. Door seals and sealing surfaces
7. Coupling
8. Control panel (See page E-4)
9. Digital readout
10. Waveguide cover (Do not remove)
11. Turntable
12. Roller stay
13. Ventilation openings
14. Power supply cord
15. Rating label

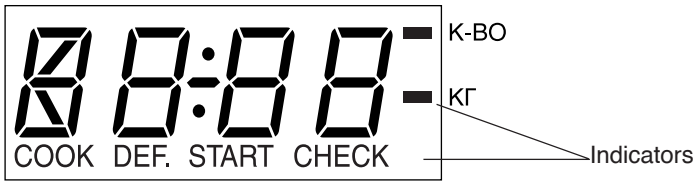
OPERATION OF TOUCH CONTROL PANEL

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

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

In addition 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



Touch Control Panel Layout

EXPRESS DEFROST PAD
Press to select the Express Defrost menu.

EASY DEFROST PAD
Press to select the Easy Defrost menu.

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

TIMER/CLOCK PAD
Press to set clock, timer, child lock or demonstration mode.

POWER LEVEL PAD
- Press to select microwave power setting. If not pressed, HIGH POWER is automatically selected.
- Press to alter the cooking result for automatic operations. (less/more setting)

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

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

INSTANT ACTION PADS
Press to cook or reheat 8 popular menus.

Getting Started

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Plug the oven into a power point. Ensure the oven door is closed.		88:88 Flashing eights
2	Press the STOP/CLEAR pad so that the oven beeps.	СТОП/СБРОС	: Only the dots will remain.

Clock Setting

This is a 12 hour clock.
* To enter the present time of day 11:34 (AM or PM).

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the TIMER/CLOCK pad once.	ТАЙМЕР/ЧАСЫ	: 0 The dots (:) will flash on and off.
2	Enter the correct time of day by pressing the numbers in sequence.	1 1 3 4	11:34
3	Press the TIMER/CLOCK pad again.	ТАЙМЕР/ЧАСЫ	11:34

If you attempt to enter an incorrect clock time (Ex. 13:45), Err will appear in the display.
Press the STOP/CLEAR pad and re-enter the time of day (Ex. 1:45).
If you wish to know the time of day during the cooking mode, press the TIMER/CLOCK pad. As long as your finger is pressed the TIMER/CLOCK pad, the time of day will be displayed.

Stop/Clear

Press the STOP/CLEAR pad once to:
1. Stop the oven temporarily during cooking.
2. Clear if you make a mistake during programming.

To Cancel a Programme During Cooking

Press the STOP/CLEAR pad twice.

MANUAL OPERATIONS

Microwave Time Cooking

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

Power level	LOW	M•LOW	MEDIUM	M•HIGH	HIGH
Approximate percentage of microwave power	10%	30%	50%	70%	100%
Display	10P	30P	50P	70P	100P
Examples of foods typically cooked on microwave oven power level	Keeping food warm	Defrost Softening butter	Casseroles	Cakes Muffins Slices	Fruit Vegetable Rice/Pasta
			Seafood		

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 cook vegetables for 2 minutes 30 seconds on HIGH power.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired cooking time.	②③⓪	2:30 START START will flash on and off.
2	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	2:30 COOK The timer begins to count down.

To lower the power press the POWER LEVEL pad until desired power level is displayed.

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

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired cooking time.	①⓪⓪⓪	10:00 START START will flash on and off.
2	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required (for MEDIUM press three times).	МОЩНОСТЬ x 3	50P START
3	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	10:00 COOK The timer begins to count down.

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

If you wish to know the power level during cooking, press the POWER LEVEL pad. As long as your finger is touching the POWER LEVEL pad, the power level will be displayed.

If more than 40 minutes on HIGH power is entered,the microwave power will be reduced after 40 minutes to avoid overheating.

Sequence Cooking

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

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

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired cooking time.	1 0 0 0	10:00 START START will flash on and off.
2	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad. (for MEDIUM press three times)	МОЩНОСТЬ x 3	5 0 P START
3	For second sequence, enter desired cooking time. (If power is not selected the oven will operate at HIGH power).	5 0 0	5:00 START
4	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	10:00 COOK The timer begins to count down. When it reaches zero, 5:00 COOK the second sequence will appear and the timer will begin to count down 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 3 minutes of closing the door.)	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	1:00 COOK 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.

Increasing Time During the Cooking Programme

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

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

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired cooking time.	5 0 0	5.00 START START will flash on and off.
2	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad. (for MEDIUM press three times)	МОЩНОСТЬ x 3	5.0P START
3	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	COOK 5.00 The timer starts to count down. COOK 1.30
4	Press the INSTANT COOK/START pad twice to increase the cooking time by two minutes.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК x 2	COOK 3.30 The timer keeps on counting down.

AUTOMATIC OPERATIONS

Notes for Automatic Operations

1. When using the automatic features, carefully follow the details provided in each Menu Guide to achieve the best result.
   If the details are not followed carefully, the food may be overcooked or undercooked or Err may be displayed.
2. Food weighing more or less than the quantity or weight listed in each Menu Guide, cook manually.
3. To change the final cooking or defrosting result from the standard setting, press the POWER LEVEL pad once (PLUS) for more cooking time or twice (LESS) for less cooking time after selecting desired setting. Refer to page E-17.
4. 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.
5. To avoid children's misuse, each INSTANT ACTION pad can be used only within 3 minutes after cooking completion, closing the door or pressing the STOP/CLEAR pad.
6. To defrost foods above or below the weights allowed on the EXPRESS DEFROST MENU GUIDE, use EASY DEFROST or defrost manually.
7. Err will be displayed if more or less than weight or quantity of foods suggested in EASY DEFROST Menu Guide is programmed when the INSTANT COOK/START pad is pressed. To clear, press the STOP/CLEAR pad and reprogramme.
8. When entering the weight of the food, round off the weight to the nearest 0.1kg(100g). For example, 0.35kg would become 0.4kg.

Instant Action

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

* Suppose you want to cook 2 Jacket Potatoes.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the JACKET POTATO pad until desired quantity is displayed (for 2 pieces press twice).	Картофель в мундире x 2	2 K-BO After about 2 sec. 3.30 COOK The cooking time will begin counting down. The oven will "beep" 4 times and stop. COOK indicator will go off and CHECK will flash on and off.
2	Open the door. Turn over potatoes. Close the door.		1.45 START START will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	1.45 COOK The cooking time will begin counting down. When it reaches zero, the oven will "beep".

Instant Action Menu Guide

Menu	Quantity Unit per pressing each INSTANT ACTION pad	Initial Temperature (approx.)	Procedure	Standing Time (minutes)
Dinner Plate	1 serve (1 serve, approx. 400 g)	+ 3°C Refrigerated	• Cover with plastic wrap. • After cooking, stand covered.	2
Beverage includes: Tea, Coffee, Water	1–4 cups (1 cup, 250 ml)	+ 20°C Room temperature	• No cover • Place on the outside of turntable. • After reheating, stir.	
Reheat Pie includes: Pies, Pasties	1–4 pieces (1 piece, approx. 160–200 g)	– 18°C Frozen	• Place upside down on the turntable. • Cover with paper towel. • The oven will "beep" and stop. CHECK will flash on and off. Turn pies over and press start to continue cooking. • After cooking, stand.	1 - 3
Reheat Pizza	1–4 pieces (1 piece, approx. 90 g)	+ 3°C Refrigerated	• Place pizza on paper towel on the turntable.	
Fresh Vegetables Carrots, Potato } hard vegetables Beans, Brussels Sprouts, Broccoli, Cauliflower } medium vegetables Zucchini, Spinach, Cabbage } soft vegetables	0.2–1.0 kg (0.2 kg)	+ 3°C Refrigerated	• Wash the vegetables. • Cut potatoes into small pieces. • Arrange the vegetables in a shallow dish in the following way: hard vegetables around the outside, soft vegetables in the centre, medium vegetables in-between. • Cover with glass lid or plastic wrap. • After cooking, stir then stand covered. NOTE: Use MORE setting for potato.	1 - 5

MEAT	POTATO	VEGETABLES
175-180g	125g	100g
Beef, Lamb Chicken, T-Bone	sliced	2 varieties eg. sliced Carrot, Zucchini Broccoli

Menu	Quantity (Unit per pressing each INSTANT ACTION pad)	Initial Temperature (approx.)	Procedure	Standing Time (minutes)
Frozen Vegetables Carrots — hard vegetables Beans, Brussels Sprouts, Broccoli, Cauliflower — medium vegetables Corn, Green Peas, Mixed Vegetables — soft vegetables	0.2–1.0 kg (0.2 kg)	– 18°C Frozen	• Before cooking, separate vegetables eg. broccoli as much as possible. • Arrange the vegetables in a shallow dish in the following way : hard vegetables around the outside, soft vegetables in the centre, medium vegetables in-between. • Cover with a glass lid or plastic wrap. • After cooking, stir then stand covered.	1 - 5
Jacket Potato Potato (whole)	1–10 pieces (1 piece, approx. 150 g)	+ 20°C Room temperature	• Use washed new potatoes. • Pierce twice with fork on each side. • Place on outside of turntable. • The oven will "beep" and stop. CHECK will flash on and off. Turn potatoes over and press start to continue cooking. • After cooking, stand, covered with aluminium foil.	3 - 10
Rice / Pasta includes: White Rice Dry Pasta	1–4 serves (1 piece, 1/2 cup)	approx. +60°C hot tap water or soup stock	• Wash rice thoroughly until water runs clear. • Place into a Pyrex® bowl and cover with hot soup stock (for rice) or with hot tap water (for rice or pasta). • Cook uncovered. • The oven will "beep" and stop. CHECK will flash on and off. Stir and press start to continue cooking. • After cooking, stand and stir.	3 - 5

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

Express Defrost

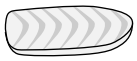
1. Fish Fillets
2. Chicken Fillets
3. Sausages / Minced Meat

EXPRESS DEFROST rapidly defrosts 3 types of meat in specific weights.
Follow the details provided in Express Defrost Menu Guide on page E-13.

* Suppose you want to defrost 0.5 kg of Chicken fillets.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the EXPRESS DEFROST pad until the desired menu number is displayed (for Chicken Fillets press twice).	БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА x 2	EP-2 DEF. START START will flash on and off.
2	Press the INSTANT COOK/ START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	3:00 COOK DEF. The defrosting time will begin counting down. When a 4 times "beep" sound is heard, the oven stops. CHECK will flash on and off.
3	Open the door. Turn over and rearrange. Shield the defrosted portions. Close the door.		1:00 DEF. START START will flash on and off.
4	Press the INSTANT COOK/ START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	1:00 COOK DEF. The defrosting time will continue counting down. When it reaches zero, the oven will "beep".

Express Defrost Menu Guide

No.	Menu	Quantity (kg's)	Procedure	Standing Time (minutes)
1	**Fish Fillets** 	0.5	• Place fish fillets on a defrost rack. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over and separate into pieces. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil.	5
2	**Chicken Fillets**	0.5	• Place chicken fillets on a defrost rack. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over and separate into pieces. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil.	5
3	**Sausages / Minced Meat**	0.5	• Place sausages / minced meat on a defrost rack. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Remove defrosted portions of mince, turn over and shield edges with foil strips. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil.	5

NOTE

1. When freezing minced meat, shape it into flat even sizes.
2. For fish fillets, chicken fillets and sausages, freeze separately in single flat layers and if necessary interleave with freezer plastic to separate layers. This will ensure even defrosting.
3. It is also a good idea to label the packs with the correct weights.

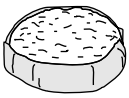
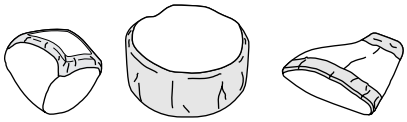
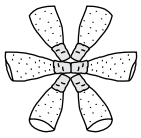
Easy Defrost

EASY DEFROST will automatically compute the microwave power and defrosting time.
Follow the details provided in Easy Defrost Menu Guide on page E-15.

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

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the EASY DEFROST pad until the desired menu number is displayed (for Chicken Pieces press four times).	ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА x 4	Ed-4 DEF. кг KG will flash on and off.
2	Press the number pads to enter weight.	1 0	1.0 DEF. START кг START will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	20:30 COOK DEF. The defrosting time will begin counting down. When a 4 times "beep" sound is heard, the oven stops. CHECK wil flash on and off.
4	Open the door. Turn over and rearrange. Shield the defrosted portions. Close the door.		3:50 DEF. START START will flash on and off.
5	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	3:50 COOK DEF. The defrosting time will continue counting down. When it reaches zero, the oven will "beep".

Easy Defrost Menu Guide

NO.	MENU	QUANTITY (MIN. – MAX.)	PROCEDURE
1	**Steaks** **Chops** 	0.1 - 3.0 kg	• Shield thin end of chops or steaks with foil. • Position the food with thinner parts in the centre in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Remove defrosted pieces, turn over, rearrange and shield the warm portions of remaining pieces. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.
	Minced Meat Beef/Pork 	0.1 - 3.0 kg	• Place frozen minced meat on a shallow dish. Shield edges. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Remove defrosted portions of mince, turn over and shield edges with foil strips. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 10-30 minutes.
2	**Roast Meat** Beef/Pork Lamb 	0.5 - 3.0 kg 0.5 - 2.5 kg	• Shield the bone and the edge with foil strips about 2.5cm wide. • Place joint with lean side face upwards (if possible) on a shallow dish. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over and shield the warm portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-60 minutes.
3	**Poultry** 	1.0 - 4.0 kg	• Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with foil. • Place breast side down on a shallow dish. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Turn over and shield the warm portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-50 minutes. NOTE After standing run under cold water to remove giblets if necessary.
4	**Chicken Pieces** 	0.1 - 3.0 kg	• Shield the exposed bone with foil. • Place chicken pieces on a shallow dish. • The oven will "beep" and stop, CHECK will flash on and off. Remove any defrosted pieces, turn over and shield the warm portions of remaining pieces. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-15 minutes.

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

NOTE
1. When freezing minced meat, shape it into flat even sizes.
2. 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.
3. It is also a good idea to label the packs with the correct weights.

OTHER CONVENIENT FEATURES

Less/More Setting

The cooking times programmed into the automatic menus are tailored to the most popular tastes. To adjust the cooking time to individual preference, simply press the POWER LEVEL pad as adjustment. Press once (PLUS) for more cooking or twice (LESS) for less cooking.

The Less/More setting can be used to adjust the cooking time of the following features:—
– INSTANT ACTION
– EXPRESS DEFROST
– EASY DEFROST

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

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the BEVERAGE pad once.	Напитки x 1	1 K-BO
2	Press the POWER LEVEL pad twice within 2 seconds.	МОЩНОСТЬ x 2	LESS

(2) EXPRESS DEFROST, EASY DEFROST
* Suppose you want to defrost 1.0kg of Chicken Pieces (EASY DEFROST) for more time than the standard setting.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the EASY DEFROST pad four times for Chicken Pieces.	ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА x 4	Ed-4 кг DEF.
2	Press the number pads to enter weight.	1 0	1.0 кг DEF. START
3	Press the POWER LEVEL pad once.	МОЩНОСТЬ x 1	PLUS DEF. START
4	Press the INSTANT COOK/ START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПУСК	22.33 COOK DEF.

For EXPRESS DEFROST select the menu using the EXPRESS DEFROST pad instead of the EASY DEFROST pad in step 1 and go to step 3.

Timer

Use this feature as a general purpose timer. Example include:
timing boiled eggs cooked on the stove top.
timing the recommended standing time of food.

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

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

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired time.	3 0 0	3:00 START
Once the egg has come to the boil in the saucepan you can start the timer.			
2	Press the TIMER/CLOCK pad.	ТАЙМЕР/ЧАСЫ	3:00 The timer begins to count down. When the timer reaches zero, the oven will "beep".

Child Lock

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

To prevent accidents like this, your oven has a "Child Lock" feature that you can set when the oven is not in use.

To set the Child Lock, press the TIMER/CLOCK pad, 1 and press the INSTANT COOK/START pad and hold for 3 seconds. SAFE will appear in the display.
The Control Panel is now locked, each time a pad is pressed, the display will show "SAFE".

To unlock the control panel, press the TIMER/CLOCK pad, 1 and the STOP/CLEAR pad. The time of day is displayed and the oven is ready to use.

Demonstration Mode

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

To demonstrate, press the TIMER/CLOCK pad , 0 and press the INSTANT COOK/START pad and hold for 3 seconds. dISP will appear in the display.
Cooking operations can now be demonstrated with no power in the oven. For example, press INSTANT COOK/START pad, and the display will show 1:00 and count down to zero at ten times the speed. When the timer reaches zero, End will appear in the display.

To cancel, press the TIMER/CLOCK pad, 0 and the STOP/CLEAR pad.

Alarm

Your oven has an alarm function. If you leave food in the oven after cooking, the oven will "beep" 3 times after 2 minutes.
If you do not remove the food at that time, the oven will "beep" 3 times after 4 minutes and 6 minutes.

CARE AND CLEANING

Disconnect the power supply cord before cleaning or leave the door open to inactivate the oven during cleaning.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS - Keep the oven clean, or it could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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

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

Control Panel:
Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only.
Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water.

Interior walls:
To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water for hygienic reasons. 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. DO NOT USE A COMMERCIAL OVEN CLEANER, ABRASIVE OR HARSH CLEANERS AND SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN. NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART OF YOUR OVEN.
Avoid using excess water. After cleaning the oven, ensure any water is removed with a soft cloth.

Turntable/Roller Stay:
Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

SERVICE CALL CHECK

Check the following before calling service:

1. Does the display light? YES _____ NO _____
2. When the door is opened, does the oven lamp come on? YES _____ NO _____
3. Place one cup of water (approx. 250 ml) in a glass measuring cup in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if door is closed properly.
   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 Does COOK indicator light? YES _____ NO _____
   E. After one minute, did an audible signal sound and COOK indicator go off? YES _____ NO _____
   F. Is the water inside the oven hot? YES _____ NO _____

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box. If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED BY SHARP.

NOTE: 1. If time in the display is counting down rapidly, check Demonstration Mode. (Please see page E-17 for detail.)
2. If you cook the food over 40 minutes on HIGH power, the microwave power will be automatically reduced to avoid overcooking.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	:	Single phase 220V, 50Hz
AC Power Required	:	1.6 kW
Output Power	:	1100 W* (IEC test procedure)
Microwave Frequency	:	2450 MHz** (class B/Group 2)
Outside Dimensions	:	520mm(W) x 302mm(H) x 440mm(D)
Cavity Dimensions	:	373mm(W) x 205mm(H) x 398mm(D)***
Oven Capacity	:	30 liters (1.1 cu.ft)***
Cooking Uniformity	:	Turntable (ø335mm tray) system
Weight	:	Approx. 17 kg

* This measurement is based on the International Electrotechnical Commission's standardised method for measuring output power.
** This is the classification of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11.
*** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

SHARP
SHARP CORPORATION OSAKA, JAPAN
TINSRA006WRRZ-Z31