

# SHARP®

## MICROWAVE OVEN OPERATION MANUAL

Carousel®

### MODEL

# R-216L

followed by letter indicating color  
S=Stainless steel



## CONTENTS

- Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy ..... Inside Front Cover
- For Customer Assistance .... Inside Front Cover
- Consumer Limited Warranty ..... 1
- Product Information Card ..... 1
- Important Safety Instructions ..... 2
- Unpacking and Installation Instructions ..... 3
- Grounding Instructions ..... 3
- Information You Need to Know ..... 4-6
- Part Names ..... 7-8
- Before Operating ..... 9
- Manual Operation ..... 9
- Special Features ..... 10-14
  - Defrost ..... 10
  - Manual Defrost ..... 11
  - Popcorn ..... 11
  - Reheat / Cook ..... 12-13
  - Short Cuts ..... 14
- Other Convenient Features ..... 14-15
- Cleaning and Care ..... 16
- Service Call Check ..... 17
- Specifications ..... 17
- Cooking Reference ..... 18-19
- Cookbook Information ..... 18
- Cookbook Order Form ..... 19
- Auto-Touch Guide ..... 20

Carousel® is a registered trademark of Sharp Corporation.

SHARP ELECTRONICS CORPORATION Sharp Plaza, Mahwah, NJ 07430-2135

Printed on recycled paper in Thailand

TINSEB125WRRZ-D61

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY  
BEFORE USING THE OVEN.

## FOR CUSTOMER ASSISTANCE

To aid in reporting this microwave oven in case of loss or theft, please record below the model number and serial number located on the unit. We also suggest you record all the information listed and retain for future reference.

**Please provide the following information when you write or call: model number, serial number, date of purchase, your complete mailing address (including zip code), your daytime telephone number (including area code) and description of the problem.**

MODEL NUMBER _____	SERIAL NUMBER _____
DATE OF PURCHASE _____	
DEALER _____	TELEPHONE _____
SERVICER _____	TELEPHONE _____

### TO PHONE:

**DIAL 1-800- BE-SHARP ( 237-4277 ) for :**

SERVICE (for your nearest Sharp Authorized Servicer)

PARTS (for your authorized parts distributor)

ADDITIONAL CUSTOMER INFORMATION

ACCESSORIES and SHARP CAROUSEL COOKBOOK

### TO WRITE:

Sharp Electronics Corporation

Customer Assistance Center

1300 Naperville Drive

Romeoville, IL 60446-1091

**TO ACCESS INTERNET:** [www.sharpusa.com](http://www.sharpusa.com)

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

# CONSUMER LIMITED WARRANTY

SHARP ELECTRONICS CORPORATION warrants to the first consumer purchaser that this Sharp brand product (the "Product"), when shipped in its original container, will be free from defective workmanship and materials, and agrees that it will, at its option, either repair the defect or replace the defective Product or part thereof with a new or remanufactured equivalent at no charge to the purchaser for parts or labor for the period(s) set forth below.

This warranty does not apply to any appearance items of the Product nor to the additional excluded item(s) set forth below nor to any Product the exterior of which has been damaged or defaced, which has been subjected to improper voltage or other misuse, abnormal service or handling, or which has been altered or modified in design or construction.

In order to enforce the rights under this limited warranty, the purchaser should follow the steps set forth below and provide proof of purchase to the servicer.

The limited warranty described herein is in addition to whatever implied warranties may be granted to purchasers by law. ALL IMPLIED WARRANTIES INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR USE ARE LIMITED TO THE PERIOD(S) FROM THE DATE OF PURCHASE SET FORTH BELOW. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

Neither the sales personnel of the seller nor any other person is authorized to make any warranties other than those described herein, or to extend the duration of any warranties beyond the time period described herein on behalf of Sharp.

The warranties described herein shall be the sole and exclusive warranties granted by Sharp and shall be the sole and exclusive remedy available to the purchaser. Correction of defects, in the manner and for the period of time described herein, shall constitute complete fulfillment of all liabilities and responsibilities of Sharp to the purchaser with respect to the Product, and shall constitute full satisfaction of all claims, whether based on contract, negligence, strict liability or otherwise. In no event shall Sharp be liable, or in any way responsible, for any damages or defects in the Product which were caused by repairs or attempted repairs performed by anyone other than an authorized servicer. Nor shall Sharp be liable or in any way responsible for any incidental or consequential economic or property damage. Some states do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you.

THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

**Your Product Model Number & Description:**

R-216L Home Use Carousel Microwave Oven. (Be sure to have this information available when you need service for your Product.)

**Warranty Period for this Product:**

One (1) year parts and labor. The warranty period continues for an additional four (4) years, for a total of five (5) years, with respect to the magnetron tube in the Product for parts only; labor and service are not provided free of charge for this additional period.

**Additional Item(s) Excluded from Warranty Coverage (if any):**

Non-functional accessories, turntable and light bulb.

**Where to Obtain Service:**

From a Sharp Authorized Servicer located In the United States. To find the location of the nearest Sharp Authorized Servicer, call Sharp toll free at 1-800-BE-SHARP (1-800-237-4277).

**What to do to Obtain Service:**

Ship prepaid or carry in your Product to a Sharp Authorized Servicer. Be sure to have **Proof of Purchase** available. If you ship the Product, be sure it is insured and packaged securely.

TO OBTAIN SUPPLY, ACCESSORY OR PRODUCT INFORMATION, CALL  
**1-800-BE-SHARP OR VISIT [www.sharppusa.com](http://www.sharppusa.com).**

Save the proof of purchase as it is needed should your oven ever require warranty service.

## PRODUCT INFORMATION CARD

The product information card, which is on the inside of the microwave oven carton, should be completed within ten days of purchase and returned. We will keep it on file and help you access the information in case of loss, damage or theft. This will also enable us to contact you in the unlikely event that any adjustments or modifications are ever required for your oven.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

**WARNING** - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. **Read all instructions before using the appliance.**
2. Read and follow the specific **“PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY”** on inside front cover.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **“GROUNDING INSTRUCTIONS”** on page 3.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers — for example, closed glass jars — are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest Sharp Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water — for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. See door surface cleaning instructions on page 16.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - c. If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
  - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
17. Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:
  - a. Do not overheat the liquid.
  - b. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - c. Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
  - d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven at least for 20 seconds before removing the container.
  - e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
18. If the oven light fails, consult a SHARP AUTHORIZED SERVICER.

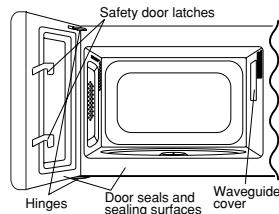
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# UNPACKING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

## Unpacking and Examining Your Oven

Remove:

1. all packing materials from inside the oven cavity; however, **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on



the right cavity wall. Read enclosures and **SAVE** the Operation Manual.

2. the feature sticker, if there is one, from the outside of the door.

Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges

and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact your dealer or SHARP AUTHORIZED SERVICER.

## Choosing a Location for Your Oven

You will use the oven frequently so plan its location for ease of use. It's wise, if possible, to have counter space on at least one side of the oven. Allow at least 2 inches (50mm) on the sides, top and at the rear of the oven for air circulation. Do not place or install the oven in any area where heat and steam are generated; for example, next to or above a conventional gas or electric range or above a conventional wall oven. Heat and steam may damage the electronics or the mechanical parts of the oven.

# GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

**WARNING** - Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

## Electrical Requirements

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. or more protected electrical supply. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. Should you only have a 2-prong outlet, have a qualified electrician install a correct wall receptacle.

A 3-prong adapter may be purchased and used temporarily if local codes allow. Follow package directions.

A short power-supply cord is provided to reduce risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

## Extension Cord

If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the microwave oven. The marked rating of the extension cord should be AC 115-120 volt, 15 amp. or more.

Be careful not to drape the cord over the countertop or table where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

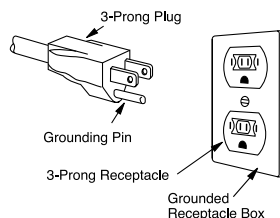
**Notes:** 1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.

2. Neither Sharp nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedures.

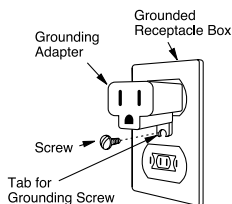
## Radio or TV Interference

Should there be any interference caused by the microwave oven to your radio or TV, check that the microwave oven is on a different electrical circuit, relocate the radio or TV as far away from the oven as feasible or check position and signal of receiving antenna.

### Permanent and Correct Installation



### Temporary Use



# INFORMATION YOU NEED TO KNOW

## ABOUT YOUR OVEN

This Operation Manual is valuable: read it carefully and always save it for reference.

A good microwave cookbook is a valuable asset. Check it for microwave cooking principles, techniques, hints and recipes. See pages 18 and 19 for ordering the Sharp Carousel Microwave Cookbook.

**NEVER** use the oven without the turntable and support nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the oven. The turntable will turn both clockwise and counterclockwise.

**ALWAYS** have food in the oven when it is on to absorb the microwave energy.

When using the oven at power levels below 100%,

you may hear the magnetron cycling on and off. It is normal for the exterior of the oven to be warm to the touch when cooking or reheating.

Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Vents on the oven back must not be blocked.

The oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

Your oven is rated 800 watts by using the IEC Test Procedure.

## ABOUT FOOD

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, nuts, seeds fruits & vegetables	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion".</li><li>• Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cook eggs in shells.</li><li>• Reheat whole eggs.</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 or 2 seconds or use special <b>POPCORN</b> pad.</li><li>• Place carefully so bag does not touch oven walls. The corners of the bag may be folded down.</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 temperature before serving.</li><li>• Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Heat baby food in original jars.</li><li>• Heat disposable bottles.</li><li>• Heat bottles with nipples on.</li></ul>
General	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns.</li><li>• Stir liquids briskly before heating and allow to stand at least for 20 seconds after heating before stirring or drinking to avoid eruption.</li><li>• Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Heat or cook in closed glass jars or air tight containers.</li><li>• Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed.</li><li>• Deep fat fry.</li><li>• Dry wood, gourds, herbs or wet papers.</li></ul>

## ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your new microwave oven. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.

### Use these utensils for safe microwave cooking and reheating:

- glass ceramic (Pyroceram®), such as Corningware®.
- heat-resistant glass (Pyrex®)
- microwave-safe plastics
- paper plates
- microwave-safe pottery, stoneware and porcelain
- browning dish (Do not exceed recommended preheating time. Follow manufacturer's directions.)

### These items can be used for short time reheating of foods that have little fat or sugar in them:

- wood, straw, wicker

### DO NOT USE

- metal pans and bakeware
- dishes with metallic trim
- non-heat-resistant glass
- non-microwave-safe plastics (margarine tubs)
- recycled paper products
- brown paper bags
- food storage bags
- metal twist-ties

Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. A dish which becomes very hot should not be used.

## ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

Children below the age of 7 should use the microwave oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.

The child must be able to reach the oven comfortably; if not, he/she should stand on a sturdy stool.

At no time should anyone be allowed to lean or swing on the oven door.

### The following coverings are ideal:

- Paper towels are good for covering foods for reheating and absorbing fat while cooking bacon.
- Wax paper can be used for cooking and reheating.
- Plastic wrap that is specially marked for microwave use can be used for cooking and reheating. DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.
- Lids that are microwave-safe are a good choice because heat is kept near the food to hasten cooking.
- Oven cooking bags are good for large meats or foods that need tenderizing. DO NOT use metal twist ties. Remember to slit bag so steam can escape.

### How to use aluminum foil in your microwave oven:

- Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on the food can be used to shield areas that are either defrosting or cooking too quickly.
- Foil should not come closer than one inch to any surface of the oven.

Should you have questions about utensils or coverings, check a good microwave cookbook or follow recipe suggestions.

**ACCESSORIES** There are many microwave accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures. Sharp is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.

Children should be taught all safety precautions: use potholders, remove coverings carefully, pay special attention to packages that crisp food because they may be extra hot.

Don't assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.

Children need to learn that the microwave oven is not a toy. See page 15 for Child Lock feature.



## ABOUT MICROWAVE COOKING

- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check recipe or cookbook for suggestions: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent splattering and help foods to cook evenly.
- Shield with small flat pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from oven and stir, if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.

### Doneness signs include:

- Food steams throughout, not just at edge.
- Center bottom of dish is very hot to the touch.
- Poultry thigh joints move easily.
- Meat and poultry show no pinkness.
- Fish is opaque and flakes easily with a fork.

## ABOUT SAFETY

- Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.
- ALWAYS use potholders 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.

TEMP	FOOD
160°F (71°C)	... for fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food.
165°F (74°C)	... for leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out "fresh" food.
170°F (77°C)	... white meat of poultry.
180°F (82°C)	... dark meat of poultry.

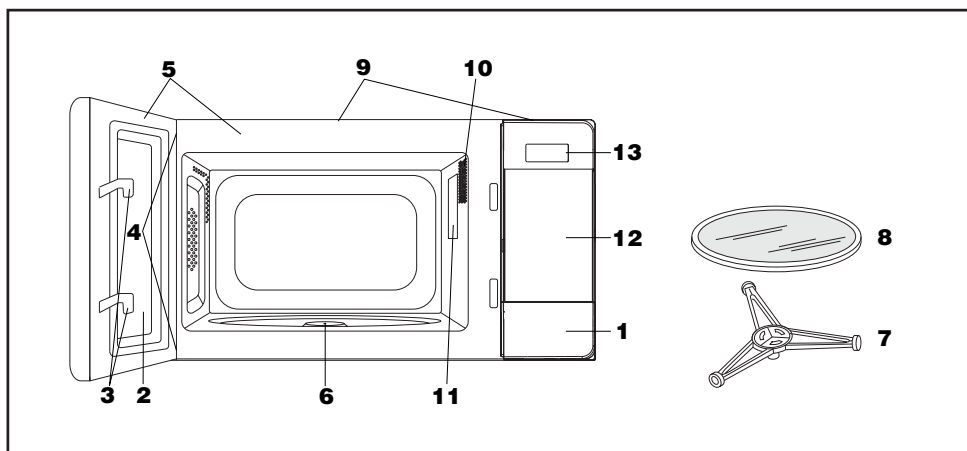
To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.

- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.



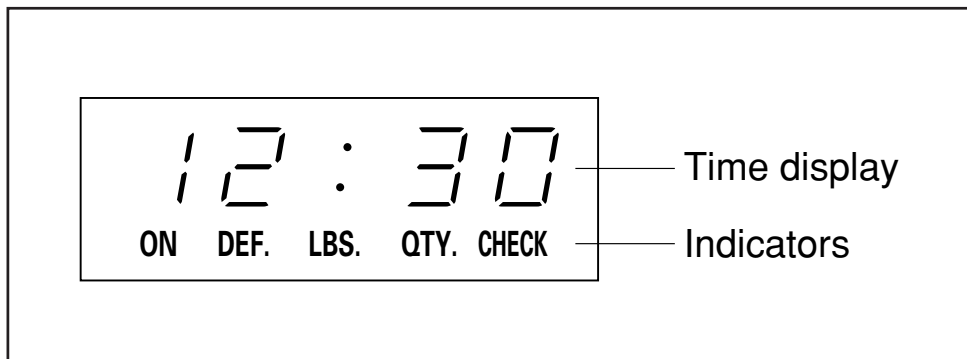
# PART NAMES

## MICROWAVE OVEN PARTS



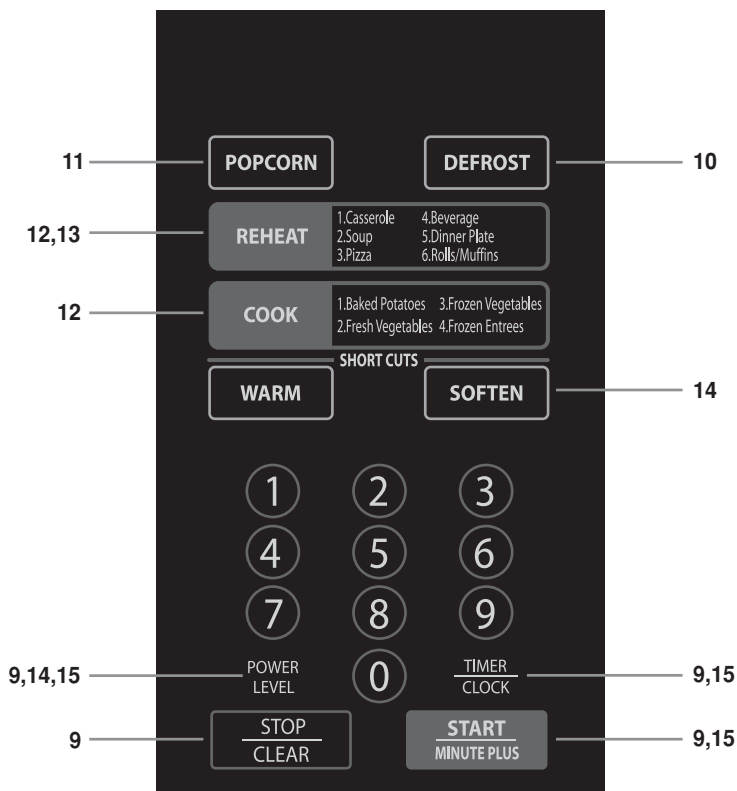
- 1** Door opening button  
Push to open door.
- 2** Oven door with see-through window
- 3** Safety door latches  
The oven will not operate unless the door is securely closed.
- 4** Door hinges
- 5** Door seals and sealing surfaces
- 6** Turntable motor shaft
- 7** Removable turntable support  
Carefully place the turntable support in the center of the oven floor.
- 8** Removable turntable  
Place the turntable on the turntable support securely. The turntable will rotate clockwise or counterclockwise. Only remove for cleaning.
- 9** Ventilation openings (Rear)
- 10** Oven light  
It will light when oven is operating.
- 11** Waveguide cover: **DO NOT REMOVE.**
- 12** Auto-Touch control panel
- 13** Time display: 99 minutes, 99 seconds

## DISPLAY





# PART NAMES

## R-216LS





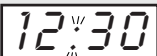

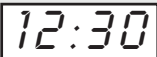
Number next to the control panel illustration indicates page on which there are a feature description and usage information.


## BEFORE OPERATING


- Before operating your new microwave oven make sure you read and understand this operation manual completely.
- Before the oven can be used, follow these procedures:
  1. Plug in the oven. Close the door. The oven display will then begin flashing .
  2. Touch **STOP/CLEAR** pad.  will appear.
  3. Touch **CLOCK** pad to set clock.

## TO SET THE CLOCK

- Suppose you want to enter the correct time of day 12:30 (A.M. or P.M.).

PROCEDURE	DISPLAY
<b>1</b>  <p>Touch <b>CLOCK</b> pad. The colon (:) will flash.</p>	
<b>2</b> 1 2 3 0 <p>Enter the correct time of day by touching the numbers in sequence.</p>	
<b>3</b>  <p>Touch <b>CLOCK</b> pad again.</p>	

This is a 12 hour clock. If you attempt to enter an incorrect clock time,  will appear in the display. Touch **STOP/CLEAR** pad and re-enter the time.

- If the electrical power supply to your microwave oven should be interrupted, the display will intermittently show  after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the program will be erased. The time of day will also be erased. Simply touch **STOP/CLEAR** pad and reset the clock for the correct time of day.

## STOP/CLEAR

Touch **STOP/CLEAR** pad to:

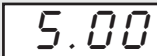


1. Erase if you make a mistake during programming.
2. Cancel timer.
3. Stop the oven temporarily during cooking.
4. Return the time of day to the display.
5. Cancel a program during cooking, touch twice.

## MANUAL OPERATION

### TIME COOKING

Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds (99.99). Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

- Suppose you want to cook for 5 minutes at 100%.

PROCEDURE	DISPLAY
<b>1</b> 5 0 0 <p>Enter cooking time.</p>	
<b>2</b>  <p>Touch <b>START</b> pad.</p>	






### TO SET POWER LEVEL

There are eleven preset power levels.

Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and long slow cooking of meats. Consult cookbook or recipes for specific recommendations.

To lower the power, touch **POWER LEVEL** pad once. Note the display will indicate "P-HI" (HIGH, 100%). To lower to "90%" touch **POWER LEVEL** pad again. Repeat as necessary to select 80% - 0%.

- Suppose you want to defrost for 5 minutes at 30%.

PROCEDURE	DISPLAY
<b>1</b> 5 0 0 <p>Enter defrost time.</p>	
<b>2</b>  x 8 <p>Touch <b>POWER LEVEL</b> pad 8 times or hold down until the desired power level appears.</p>	
<b>3</b>  <p>Touch <b>START</b> pad.</p>	

If you wish to know power level, simply touch the **POWER LEVEL** pad. As long as your finger is touching the **POWER LEVEL** pad, the power level will be displayed.


# SPECIAL FEATURES

## DEFROST

Defrost automatically defrosts ground meat, steaks, chops and poultry. Round the weight to the nearest half pound. (Ex. if the steak's actual weight is 2.2 lb, round to 2.0 lb. If the steak's weight is 2.4 lb, round to 2.5 lb.)

- Suppose you want to defrost a 2.0 lb steak.

### PROCEDURE

- 1 You do not need to select food. To enter weight, touch the **DEFROST** pad for a .5 lb increase per touch.  Quickly touch **DEFROST** pad 4 times for 2.0 lb because the oven starts automatically. x 4


The oven will stop so that the food can be checked.

- 2 After the 1st stage, open the door. Turn steak over and shield any warm portions. Close the door. Touch **START** pad.

- 3 After the 2nd stage, open the door. Shield any warm portions. Close the door. Touch **START** pad.

- 4 After defrost cycle ends, cover and let stand as indicated in chart below.

### NOTE:

1. Defrost can only be used within 3 minutes after cooking, opening and closing the door or touching the **STOP/CLEAR** pad.
2. Defrost can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 15.
3. You may choose to enter the weight in tenths of pounds. This procedure may be easier with larger weights such as 3.0 lb because it requires fewer touches. To program, touch **DEFROST** and enter weight by touching the number pads. Example: touch **DEFROST** then 3 and 0 for a weight of three pounds. If you attempt to enter more or less than the allowed amount,  will appear in the display.
4. To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on DEFROST CHART below, use time and 30% power. See Manual Defrost on page 11.

## DEFROST CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Ground Meat	.5-3.0 lb (.3-1.3 kg)	Remove any thawed pieces after each stage. Let stand, covered, 5 to 10 minutes.
Steaks/Chops	.5-3.0 lb (.3-1.3 kg)	After each stage of defrost cycle, rearrange and if there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat that is nearly defrosted. Let stand, covered, 10 to 20 minutes.
Boneless Poultry	.5-2.0 lb (.3-.9 kg)	Use boneless breast of chicken or turkey. After each stage, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
Bone-in Poultry	.5-3.0 lb (.3-1.3 kg)	Arrange pieces with meatiest portions toward outside of glass dish or microwave safe rack. After each stage, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.

**NOTE:** Check foods when oven signals. Do not over defrost. After final stage, small sections may still be icy. Let stand to continue thawing.

Shielding prevents cooking from occurring before the center of the food is defrosted. Use small smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

# SPECIAL FEATURES

## MANUAL DEFROST

If the food that you wish to defrost is not listed on the DEFROST CHART or is above or below the limits in the AMOUNT column on the DEFROST CHART, you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using 30% power level. See page 9. Estimate defrosting time and press **POWER LEVEL** pad 8 times when you select the power level.

For either raw or previously cooked frozen food the rule of thumb is approximately 5 minutes per pound. For example, defrost 5 minutes for 2-3 cups of casserole or 1 pound/450 g of frozen spaghetti sauce.

Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments at 30% until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.

## POPCORN

The popcorn setting automatically provides the correct cooking time for most brands of microwave popcorn. See the chart below.

- Suppose you want to pop a regular size (3.5 oz/100g) bag.

### PROCEDURE

1

POPCORN

Touch **POPCORN** pad once.  
The oven starts automatically.

### NOTE:

1. Popcorn pad can only be used within 3 minutes after cooking, opening and closing the door or touching the **STOP/CLEAR** pad.
2. Popcorn can be programmed with More or Less Time adjustment. See page 15.

## POPCORN CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
POPCORN	1 bag	Try several brands to decide which is most acceptable for your taste. Place bag with only one fold slightly off center and place bag with two folds in the center of the turntable. <b>You should fold down the corners of the bag so it turns freely.</b>
	3.5 oz bag (100 g) (Regular)	Touch <b>POPCORN</b> pad once for regular. <input type="text" value="7"/> .
	2.85 - 3.5 oz bag (80 - 100 g) (Regular Light)	Touch <b>POPCORN</b> pad twice within 2 seconds for regular light. <input type="text" value="2"/> .
	1.2 - 1.75 oz bag (35 - 50 g) (Mini)	Touch <b>POPCORN</b> pad three times within 3 seconds for mini. <input type="text" value="3"/> .

# SPECIAL FEATURES

## REHEAT / COOK

Reheat and Cook automatically compute the correct warming or cooking time and microwave power level for foods shown in the charts.

- Suppose you want to heat 2 cups of soup.

### PROCEDURE

**1** Touch **REHEAT** once. REHEAT

**2** Select desired food by touching number pad. 2  
(Ex: Touch 2 for soup.)

**3** Repeat touching same number pad to select quantity. (Ex: Touch 2 two more times for 2 cups.) 2 x 2

**4** Touch **START** pad. START  
MINUTE PLUS

### NOTE:

1. To heat or cook other food or foods above or below the quantity allowed on the REHEAT CHART or COOK CHART, cook manually.
2. Reheat and Cook can be programmed with More or Less Time Adjustment. Touch **POWER LEVEL** once or twice before touching **START**. See page 15.

## COOK CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Baked Potatoes	1 - 2 med.	Pierce with fork in several places. Place on paper towel on turntable. After cooking, remove from oven and let stand wrapped in foil for 5 to 10 minutes.
2. Fresh Vegetables	1 - 2 cups	For beans, carrots, corn and peas, add 1 tablespoon of water per cup. For broccoli, Brussel sprouts, cabbage and cauliflower, cook immediately after washing with no additional water.  If you like tender crisp vegetables, double measured quantity per setting. For example, use 2 cups cauliflower and program for 1 cup. After cooking, remove from oven, stir, cover and let stand 3 to 5 minutes before serving.
3. Frozen Vegetables	1 - 2 cups	Add no water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.
4. Frozen Entrees	6 - 10 oz (170 - 280 g)	Use for frozen, convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered, for 1 to 3 minutes.
	6 - 8 oz (170 - 230 g)	Touch <b>COOK</b> pad and number pad 4 twice for packages weighing 6-8 oz. <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">6-8</span> will appear in the display.
	9 - 10 oz (231 - 280 g)	Touch <b>COOK</b> pad and number pad 4 three times for packages weighing 9-10 oz. <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">9-10</span> will appear in the display.

# SPECIAL FEATURES

## REHEAT CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Casserole	1 - 2 cups	Use to reheat refrigerated canned or homemade pasta with sauce or other cooked casserole. For room temperature pasta or casserole, use Less option. For pasta without sauce double the quantity per setting. For example, measure 2 cups of cooked noodles and program for 1 cup. Cover with lid or plastic wrap.  After cooking, stir and let stand, covered, 2 to 3 minutes.
2. Soup	1 - 2 cups	Place in bowl or casserole. Cover with lid or plastic wrap. At end, stir, re-cover and let stand 1 to 3 minutes.
3. Pizza	1 - 2 slices	Use to reheat refrigerated leftover pizza. 1 slice is approximately 1/8th of a 12 inch (30cm) pizza or 1/12th of a 16 inch (40cm) pizza. Place on paper towel.
4. Beverage	.5 - 1 cup	This setting is good for restoring cooled beverage to a better drinking temperature. Stir after heating. Use More Time Adjustment (See page 15) for heating COLD TAP WATER to a temperature somewhat below the boiling point to make instant coffee or tea. Stir liquid briskly before heating to avoid "eruption".
5. Dinner Plate	1 plate	Use to reheat precooked foods from the refrigerator. Place meaty portions and bulky vegetables to outside of plate. Cut large items like baked potatoes in smaller pieces. Flatten foods such as mashed potatoes and other dense foods. Cover with wax paper or plastic wrap. ONE PLATE ONLY. After cooking, check that food is very hot throughout and that the bottom center of the plate is very hot. If not, continue heating using time and power level. Allow to stand, covered, 1 to 2 minutes.
	1 Regular	Touch <b>REHEAT</b> pad and number pad 5 twice for a regular amount of food: approximately 4 oz (110 g) sliced meat or poultry, 1/2 cup potato or rice and 1/2 cup of vegetables or equivalent. [ 7 ] will appear in the display.
	1 Large	Touch <b>REHEAT</b> pad and number pad 5 three times for a larger amount of food on a dinner plate. [ 2 ] will appear in the display.
	1 Small	Touch <b>REHEAT</b> pad and number pad 5 four times for a smaller amount of food on a dinner plate. [ 3 ] will appear in the display.
6. Rolls/Muffins	1 - 2 pcs.	Use to warm rolls, muffins, biscuits, bagels etc. Large item should be considered as 2 regular size. Cover each roll/muffin with paper towel.  For refrigerated rolls or muffins, it may be necessary to double the entered amount to ensure the proper serving temperature. For example, enter quantity of 2 for 1 refrigerated muffin.
		For Frozen Rolls or Muffins, use More Time Adjustment. (Touch <b>POWER LEVEL</b> pad once before touching <b>START</b> pad. See page 15.)



# SPECIAL FEATURES

## SHORT CUTS

Short Cuts automatically compute the correct heating time and microwave power level for softening ice cream and warming syrup.

- Suppose you want to warm 1/4 cup of syrup.

### PROCEDURE

**1**

WARM

Touch **WARM** pad once. The oven starts automatically.

### NOTE:

1. Short Cut pads can only be used within 3 minutes after cooking, opening and closing the door or touching the **STOP/CLEAR** pad.
2. To soften or warm other food or foods except the quantity listed in the **SHORT CUTS CHART**, cook manually.
3. Short Cuts can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 15.

## SHORT CUTS CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
SOFTEN Ice cream	1 pint (470 ml)	DO NOT COVER. Touch <b>SOFTEN</b> pad once for 1 pint. <input type="text" value="1"/> .
	1/2 gallon (1.9 l)	Touch <b>SOFTEN</b> pad twice within 2 seconds for 1/2 gallon. <input type="text" value="2"/> .
WARM Syrup	1/4 cup	Use a Pyrex measuring cup. DO NOT COVER. Touch <b>WARM</b> pad once for 1/4 cup. <input type="text" value="1"/> .
	1/2 cup	Touch <b>WARM</b> pad twice within 2 seconds for 1/2 cup. <input type="text" value="2"/> .

# OTHER CONVENIENT FEATURES

## MULTIPLE SEQUENCE COOKING

The oven can be programmed for up to 3 automatic cooking sequences, switching from one power level setting to another automatically. Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level. Your oven can do this automatically.

- Suppose you want to cook for 5 minutes at 100% and then continue to cook for 30 minutes at 50%

### PROCEDURE

**1** First, enter cooking time. **5 0 0**  
Then, touch **POWER LEVEL** pad once for 100% power.  x 1

**2** Then, enter second cooking time and touch **POWER LEVEL** pad 6 times for 50% power. **3 0 0 0**  
 x 6

**3** Touch **START** pad.

### NOTE:

1. If 100% is selected as the final sequence, it is not necessary to touch the **POWER LEVEL** pad.
2. If you wish to know power level, simply touch the **POWER LEVEL** pad. As long as your finger is touching the **POWER LEVEL** pad, the power level will be displayed.

## OTHER CONVENIENT FEATURES

### MINUTE PLUS

Minute Plus allows you to cook for a minute at 100% by simply touching the **MINUTE PLUS** pad. You can also extend cooking time in multiples of 1 minute by repeatedly touching the **MINUTE PLUS** pad during manual cooking.

- Suppose you want to heat a cup of soup for one minute.

#### PROCEDURE

- 1 Touch **MINUTE PLUS** pad.

**START**  
MINUTE PLUS

#### NOTE:

1. To use Minute Plus, touch pad within 3 minutes after cooking, closing the door, touching **STOP/CLEAR** pad or during cooking.
2. Minute Plus cannot be used with SPECIAL FEATURES.

### MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT

More

Should you discover that you like any of the DEFROST, POPCORN, REHEAT, COOK or SHORT CUT settings slightly **more** done, touch the **POWER LEVEL** pad **once** after touching your choice of pads. The display will show **PL U5**.

Less

Should you discover that you like any of the DEFROST, POPCORN, REHEAT, COOK or SHORT CUT settings slightly **less** done, touch the **POWER LEVEL** pad **twice** after touching your choice of pads. The display will show **LE S5**.

#### NOTE:

For DEFROST, POPCORN and SHORT CUTS, the **POWER LEVEL** pad must be touched within 2 seconds of touching your choice of pads.

### TIMER

- Suppose you want to time a 3-minute long distance phone call.

#### PROCEDURE

- 1 Enter time. **3 0 0**

- 2 Touch **TIMER** pad.

**TIMER**  
**CLOCK**

### CHILD LOCK

The Child Lock prevents unwanted oven operation such as by small children.

The oven can be set so that the control panel is deactivated or locked. To set, touch **CLOCK**, the number **1** pad and then touch the **START** pad and hold for 3 seconds. Should a pad be touched, **SR FE** will appear in the display.

To cancel, touch **CLOCK**, the number **1** and **STOP/CLEAR** pads.

### AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION

If you wish to have the oven operate with no audible signals, touch **CLOCK**, the number **5** and then touch the **START** pad and hold for 3 seconds.

To cancel and restore the audible signal, touch **CLOCK**, the number **5** and **STOP/CLEAR** pads.

### DEMONSTRATION MODE

To demonstrate, touch **CLOCK**, **0** pad and then touch **START** pad and hold for 3 seconds. **5 HD** will appear in the display. Cooking operations and specific special features can now be demonstrated with no power in the oven. For example, touch **MINUTE PLUS** pad and the display will show **1.00** and count down quickly to 0 and the **E nd**.

To cancel, touch **CLOCK**, then the **0** and **STOP/CLEAR** pads. If easier, unplug the oven from the electrical outlet and replug.

# CLEANING AND CARE

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

## Exterior

The outside surface is painted. Clean the outside with mild soap and water. Then wipe with a clean dampened cloth and polish dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

## Door

Wipe the window on both sides with a soft damp cloth to remove any spills or splatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a soft damp cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.

## Touch Control Panel

Wipe the panel with a soft cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close door and touch **STOP/CLEAR** pad.

## Interior

Cleaning is easy because little heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, wipe with a soft damp cloth. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use baking soda or a mild soap; wipe clean with a soft damp cloth. **NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART OF THE OVEN.**

## Waveguide Cover

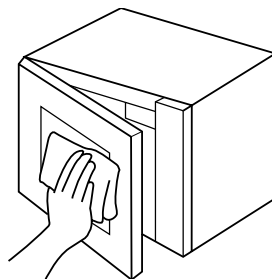
The waveguide cover is made from mica so requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good oven performance. Carefully wipe with a soft damp cloth any food splatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. Do not remove the waveguide cover.

## Odor Removal

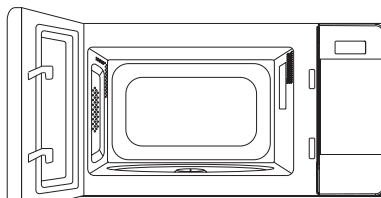
Occasionally, a cooking odor may remain in the oven. To remove, combine 1 cup/250 ml water, peel and juice of 1 lemon and several whole cloves in a 2-cup/500 ml glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Allow to set in oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

## Turntable/Turntable Support

The turntable and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and a non-abrasive scouring sponge. They are also dishwasher-proof. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.



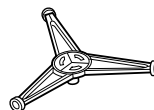
**Exterior**



**Interior**



**Turntable**



**Turntable Support**

# SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service:

Place one cup of water in a glass measuring cup in the oven and close the door securely.  
Operate the oven for one minute at HIGH 100%.

- A** Does the oven light come on? YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
- B** Does the cooling fan work?  
(Put your hand over the rear ventilating openings.) YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
- C** Does the turntable rotate?  
(It is normal for the turntable to turn in either direction.) YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
- D** Is the water in the oven warm? YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

If “NO” is the answer to any of the above questions, please check electrical outlet, fuse and/or circuit breaker. If they are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SHARP AUTHORIZED SERVICER. A microwave oven should never be serviced by a “do-it-yourself” repair person.

- NOTE:**
1. If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode on page 15 and cancel.
  2. If the oven is set for more than 20 minutes at 80, 90 or 100 percent power level, after the first 20 minutes, the power level will automatically adjust to 70 percent power to avoid overcooking.

# SPECIFICATIONS

AC Line Voltage:	Single phase 120V, 60Hz, AC only
AC Power Required:	1170W 10A
Output Power:	
Microwave	800W* (IEC Test Procedure)
Frequency:	2450 MHz
Outside Dimensions:	18 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> "(W) x 10 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "(H) x 14 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> "(D) 460mm(W) x 275mm(H) x 370mm(D)
Cavity Dimensions**:	12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> "(W) x 8"(H) x 13 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> "(D) 319mm(W) x 204mm(H) x 336mm(D)
Oven Capacity**:	0.8 Cu.Ft. / 22 L
Cooking Uniformity:	Turntable system, 10 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> " / 272mm diameter
Weight:	Approx. 24 lb / 11 kg

- ★ The International Electrotechnical Commission's standardized method for measuring output wattage. This test method is widely recognized.
- ★★ Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

In compliance with standards set by:

- FCC** – Federal Communications Commission Authorized.
- DHHS** – Complies with Department of Health and Human Services (DHHS) rule, CFR, Title 21, Chapter I, Subchapter J.



- This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc.

# COOKING REFERENCE

## MEATS, POULTRY, FISH, SEAFOOD

Allow standing time after cooking.

FOOD	POWER LEVEL	TIME
Bacon	High	3/4 - 1 1/4 min./slice
Frankfurter in Bun	70%	1 - 1 1/2 minutes
Ground Beef for Casseroles (1 lb / 450 g)	High	4 - 6 minutes
Hamburger Patties(2)	High	1st side 2 minutes 2nd side 1 1/2 to 2 1/2 minutes
Ham slice (1 lb / 450 g)	50%	5 - 8 minutes
Meatloaf (1 1/2 lb / 675 g)	High	10 - 16 minutes

Boneless Chicken Breasts	High	1st side 2 minutes 2nd side 2 - 4 minutes
Chicken Pieces	High	4 - 8 minutes/lb 9 - 17 1/2 minutes/kg
Fish Fillets (1lb / 450 g)	High	5 - 6 minutes
Fish Steaks	70%	6 - 8 minutes
Scallops and Shrimp (1lb / 450 g)	High	3 - 5 minutes

Check internal temperature after standing. See chart on page 6.

# COOKBOOK INFORMATION

**Great recipes**

~ **Reliable microwave reference guide**

~ **Many color photos**

~ **Step-by-step instructions**

~ **Nutritional information for each recipe**

~ **Durable wipe-clean soft cover with 128 8 1/2 x 11 pages**

~ **Helpful tips and special techniques**

## **SHARP®** **CAROUSEL MICRO-WAVE** **COOKBOOK**

### TO ORDER

Simply call this toll-free number : **1-800-237-4277**. Please have your credit card ready.

If you prefer to order by mail, complete and return the order form on page 19. Please include check or money order (payable to Sharp Accessories & Supplies Center) for \$6.00 plus \$4.25 shipping & handling and tax, if applicable, per book.

### SATISFACTION GUARANTEED

You must be completely satisfied with the Sharp Carousel Microwave Cookbook. If, within 14 days, you are dissatisfied for any reason, simply return the book and we'll gladly refund your \$6.00 plus tax.

**(SOLAMENTE ESCRITO EN INGLES!)**

# COOKING REFERENCE

## REHEATING

Food should be very hot (165°F/74°C). Stir before serving, if possible.

FOOD	POWER LEVEL	TIME
Meat Slices	50%	1 - 3 min./slice
Non-Stirrable Casseroles (1 serving)	50%	3 - 5 minutes
(2 servings)		6 - 10 minutes
Pie (1 slice)	High	10 - 30 seconds
Baked Potatoes (1)	High	1½ - 2½ minutes
(2)		2½ - 3 minutes
Vegetables (1 serving)	High	¾ - 1½ minutes
(2 servings)		1½ - 2½ minutes

## OTHER

FOOD	POWER LEVEL	TIME
Applesauce (4)	High	5 - 8 minutes
Baked Apples (4)	High	4 - 6 minutes
Chocolate (melt 1 square)	50%	1 - 2 minutes
Eggs, scrambled (2)	High	1 - 1½ minutes
Hot Cereal (1 serving)	High	1 - 3 minutes
Nachos (large plate)	50%	1 - 2 minutes

----- Cut along this line. -----

# COOKBOOK ORDER FORM

Please send me \_\_\_\_\_ cookbooks at \$10.25 each \$ \_\_\_\_\_

Illinois sales tax, (if applicable) per book \$.44 no. of books \_\_\_\_\_ \$ \_\_\_\_\_

**TOTAL ORDER AMOUNT \$ \_\_\_\_\_**

I have enclosed a check made payable to Sharp Accessories & Supplies Center.

Please bill my  VISA  MASTERCARD

AMERICAN EXPRESS

Acct. No. \_\_\_\_\_ Expiration date \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

(All credit card orders must be signed.)

Name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

City \_\_\_\_\_ State \_\_\_\_\_ Zip \_\_\_\_\_

Daytime Phone No. ( ) \_\_\_\_\_

Mail to: SHARP Accessories & Supplies Center  
2130 Townline Road  
Peoria, Illinois 61615-1560



Price is subject to change without notice.

# AUTO-TOUCH GUIDE

For more complete information and safety precautions, refer to your Operation Manual.

## SET CLOCK

If **88:88** is in display, first touch **STOP/CLEAR** pad.

- 1 Touch **CLOCK** pad. 
- 2 Enter correct time of the day by touching numbers in sequence. (Ex. 12:30) **1 2 3 0**
- 3 Touch **CLOCK** pad again. 


## MANUAL OPERATION


### High Power Cooking

- 1 Enter cooking time by touching number pads. **1 3 0**  
(Ex: 1 min. 30 sec.)


- 2 Touch **START** pad. 

### Variable Power Cooking

- 1 After Step 1 above, touch **POWER LEVEL** pad 6 times. (Ex: 50%)  x 6

- 2 Touch **START** pad. 



## DEFROST

- 1 Touch **DEFROST** pad for a .5 lb increase per touch.  x 5  
(Ex: 2.5 lb steak)

## DEFROST CHART

FOOD	AMOUNT
Ground Meat	.5 to 3.0 lb (.3 - 1.3 kg)
Steaks/Chops	.5 to 3.0 lb (.3 - 1.3 kg)
Boneless Poultry	.5 to 2.0 lb (.3 - .9 kg)
Bone - in Poultry	.5 to 3.0 lb (.3 - 1.3 kg)

## SHORT CUTS

- 1 Touch desired **SHORT CUT** pad.  
**SOFTEN** (Ice cream)   
 Once - 1 pint (470 ml)  
 Twice - 1/2 gallon (1.9l)  
**WARM** (Syrup)   
 Once - 1/4 cup  
 Twice - 1/2 cup



## POPCORN

- 1 Touch **POPCORN** pad:  
 once for a regular size  
 twice - regular size light  
 3 times - mini size 

## POPCORN CHART

FOOD	AMOUNT
Popcorn	3.5 oz (100 g) - Regular 2.85 - 3.5 oz (80 - 100 g) - Regular light 1.2 - 1.75 oz (35 - 50 g) - Mini

## REHEAT / COOK

- 1 Touch **REHEAT** or **COOK** pad.  
(Ex: For reheating soup, touch **REHEAT**.) 
- 2 Select desired Reheat or Cook setting. **2**  
(Ex: Touch 2 to reheat soup.)
- 3 Touch number 2 pad **2** x 2  
twice for 2 cups.
- 4 Touch **START** pad. 


## REHEAT CHART

FOOD	AMOUNT
1. Casserole	1 - 2 cups
2. Soup	1 - 2 cups
3. Pizza	1 - 2 slices
4. Beverage	.5 - 1 cup
5. Dinner Plate	1 plate; reg., lg. or sm.
6. Fresh Rolls/Muffins	1 - 2 pcs.

## COOK CHART

FOOD	AMOUNT
1. Baked Potatoes	1 - 2 med.
2. Fresh Vegetables	1 - 2 cups
3. Frozen Vegetables	1 - 2 cups
4. Frozen Entrees	6 - 8 oz (170 - 230 g), 9 - 10 oz (231 - 280 g)

## MINUTE PLUS

- Touch **MINUTE PLUS** pad for one minute at 100% power or to add a minute during manual cooking. Continue to touch for additional minutes. 



# SHARP®

## HORNO MICROONDAS MANUAL DE INSTRUCCIONES

Carousel®

**MODELO**

**R-216L**

seguido de una letra indicativa de color  
S= Acero inoxidable

### CONTENIDO

- Medidas de precaución para evitar una posible exposición a una potencia excesiva del microondas ..... Cubierta delantera interior
- Servicio de asistencia al cliente ..... Cubierta delantera interior
- Garantía limitada para el consumidor ..... 1
- Tarjeta de información del producto ..... 1
- Importantes medidas de seguridad ..... 2
- Instrucciones de instalación y desembalaje .... 3
- Instrucciones de conexión a tierra ..... 3
- Información que debe saber ..... 4-6
- Nombres de las piezas ..... 7-8
- Antes de encenderlo ..... 9
- Operaciones Manuales ..... 9
- Funciones especiales ..... 10-14
  - Descongelar ..... 10
  - Descongelado manual ..... 11
  - Palomitas ..... 11
  - Recalentar/Cocinar ..... 12-13
  - Accesos directos ..... 14
- Otras funciones interesantes ..... 14-15
- Limpieza y mantenimiento ..... 16
- Comprobaciones antes de llamar al servicio de reparaciones ..... 17
- Datos Técnicos ..... 17
- Referencia culinaria ..... 18-19
- Información relativa al libro de cocina ..... 18
- Hoja de pedido del libro de cocina ..... 19
- Guía Auto-Touch ..... 20



Carousel® es una marca registrada de Sharp Corporation.

SHARP ELECTRONICS CORPORATION Sharp Plaza, Mahwah, NJ 07430-2135

Impreso en papel reciclado en Tailandia

TINSEB125WRRZ-D61

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES  
ANTES DE UTILIZAR EL HORNO.

# SERVICIO DE ASISTENCIA AL CLIENTE

Con el fin de facilitar los trámites de denuncia en caso de robo o de pérdida del horno microondas, escriba a continuación el número del modelo y el número de serie, situados en la superficie del electrodoméstico. Asimismo, es aconsejable que cumplimente toda la información de la lista y la guarde para futuras referencias.

**Facilite, por favor, la siguiente información cuando nos escriba o nos llame: número del modelo, número de serie, fecha de compra, su dirección de correo completa (incluido el código postal), un número de teléfono de contacto (incluido el prefijo) y la descripción del problema.**

NÚMERO DEL MODELO _____	NÚMERO DE SERIE _____
FECHA DE COMPRA _____	
COMERCIANTE _____	TELÉFONO _____
TÉCNICO DE SERVICIO _____	TELÉFONO _____

## **POR TELÉFONO:**

**MARQUE 1-800- BE-SHARP ( 237-4277 ) para:**

SERVICIO (para su técnico de servicio autorizado de Sharp más cercano)  
PIEZAS (para su distribuidor de piezas autorizado)  
INFORMACIÓN SUPLEMENTARIA PARA EL CLIENTE  
ACCESORIOS y LIBRO DE COCINA SHARP CAROUSEL

## **POR CORREO:**

Sharp Electronics Corporation  
Customer Assistance Center  
1300 Naperville Drive  
Romeoville, IL 60446-1091

**POR INTERNET:** [www.sharppusa.com](http://www.sharppusa.com)

# MEDIDAS DE PRECAUCIÓN PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN DE POTENCIA EXCESIVA DEL MICROONDAS

- No ponga en funcionamiento el horno con la puerta abierta, ya que esta acción puede provocar una exposición nociva a la potencia del microondas. Es importante no forzar ni interferir con los dispositivos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni deje que se acumule polvo o restos de producto de limpieza en las superficies estancas.
- No ponga en funcionamiento el horno si está estropeado. Es muy importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya desperfectos en:  
(1) la puerta (torcida), (2) bisagras y cierres (rotos o sueltos), (3) juntas de la puerta y las superficies estancas.
- El horno ha de ser reparado sólo por personal de servicio debidamente cualificado.

# GARANTÍA LIMITADA PARA EL CONSUMIDOR

SHARP ELECTRONICS CORPORATION garantiza al primer comprador que este producto de marca Sharp (en adelante "el Producto"), cuando se transporte en su embalaje original, no presentará fallos de fabricación o materiales defectuosos, y se compromete a reparar el defecto o a reemplazar el Producto defectuoso o una pieza, según considere, por uno equivalente de nueva fabricación sin gastos para el comprador por las piezas o la mano de obra durante el periodo que se establece a continuación.

Esta garantía no es aplicable a los componentes del aspecto externo del Producto ni a los elementos suplementarios excluidos, y especificados a continuación, ni a ningún Producto cuyo exterior esté dañado o defectuoso por haber sido expuesto a una corriente eléctrica inadecuada o por otro uso indebido, por manipulación o servicio incorrecto o por alteración o modificación en el diseño o la fabricación.

Para que entren en vigor los derechos que se suscriben en esta garantía limitada, el comprador debe seguir los pasos establecidos a continuación y certificar la compra al técnico de servicio.

La garantía limitada aquí descrita es complementaria de cualquier garantía implícita que se le conceda por ley al comprador. **TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS INCLUIDAS LAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA SU USO SE LIMITAN AL PERIODO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA EXPUESTO A CONTINUACIÓN.** Algunos estados no determinan restricciones de duración de una garantía implícita, por tanto la restricción mencionada anteriormente puede no afectarle.

Ni el personal de ventas ni cualquier otra persona están autorizados a dar una garantía distinta de la aquí descrita ni a ampliar la duración de cualquier garantía más del periodo de tiempo determinado en representación de Sharp.

Las garantías aquí descritas serán las únicas y exclusivas concedidas por Sharp y el recurso único y exclusivo disponible para el comprador. La corrección de defectos, de la manera y en el periodo de tiempo aquí mencionados, constituirá el cumplimiento absoluto de todas las obligaciones y responsabilidades de Sharp al comprador con respecto al Producto, y constituirá la plena satisfacción de todas las reclamaciones, ya se basen en el contrato, en negligencia, en responsabilidad civil estricta u otros. En ningún caso Sharp se hará cargo ni será de ningún modo responsable de los daños y defectos del Producto provocados por cualquier persona no autorizada al intentar repararlo. Sharp tampoco se hará cargo ni será en ningún modo responsable de ningún daño económico imprevisto o derivado ni de daños a la propiedad. Algunos estados no permiten excluir los daños imprevistos o derivados, por tanto dicha exclusión puede no afectarle.

**ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. PUEDE DISFRUTAR DE OTROS DERECHOS EN FUNCIÓN DEL ESTADO.**

**Número y descripción del modelo de su Producto:**

Horno microondas Carousel para uso doméstico R-216L (asegúrese de tener a su alcance esta información cuando requiera servicios de mantenimiento del producto.)

**Periodo de garantía del Producto:**

Piezas y mano de obra durante un (1) año. El periodo de garantía se prolonga cuatro (4) años, llegando a un total de cinco (5), en lo que respecta a tubo magnetrón del Producto sólo para las piezas; no se proporciona mano de obra y mantenimiento gratuitos durante este periodo suplementario.

**Elementos suplementarios excluidos de la cobertura de la garantía (si los hubiera):**

Accesorios no funcionales, plato giratorio y bombilla.

**Dónde obtener servicios técnicos:**

Técnico de servicio autorizado de Sharp situado en los Estados Unidos. Para averiguar la ubicación del técnico de servicio Sharp más cercano, llame gratis al 1-800-BE-SHARP (1-800-237-4277).

**Cómo proceder para obtener servicios técnicos:**

Realice un envío prepago o lleve su Producto al técnico autorizado de Sharp. Asegúrese de disponer de una prueba de compra. Si envía el Producto, asegúrese de hacerlo por correo certificado en un embalaje resistente.

PARA RECIBIR MERCANCÍA, ACCESORIOS O INFORMACIÓN DE PRODUCTO, LLAME AL  
**1-800-BE-SHARP O VISITE [www.sharppusa.com](http://www.sharppusa.com).**  
Guarde la prueba de compra ya que la necesitará en caso de requerir servicios técnicos para su horno.

## TARJETA DE INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Debe cumplimentar la tarjeta de información del producto, situada en el interior del cartón del horno microondas, en 10 días a partir de la fecha de compra y reenviarla. La archivaremos para acceder más fácilmente a la información en caso de pérdida, daño o robo. Asimismo, esto nos permitirá ponernos en contacto con Ud. en el improbable caso de requerir ajustes o modificaciones en su horno.

# IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando use electrodomésticos debe respetar las medidas de seguridad básicas, incluidas las citadas a continuación:

**ADVERTENCIA** - Cómo reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesión o exposición a potencia excesiva del microondas:

1. **Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el horno.**
2. Lea y siga las indicaciones de “**PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN DE POTENCIA EXCESIVA DE MICROONDAS**” en la cubierta interior delantera.
3. Este electrodoméstico puede conectarse a tierra. Conéctelo únicamente a una entrada de conexión a tierra apropiada. Consulte “**INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA**” en la página 3.
4. Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo las instrucciones de instalación aquí provistas.
5. Algunos productos, tales como huevos enteros o recipientes cerrados (tarros de cristal con tapadera, por ejemplo) pueden explotar, por lo que no debe calentarlos en este horno.
6. Emplee este electrodoméstico sólo con la finalidad que se describe en este manual. No utilice productos o vapores químicos corrosivos. Este tipo de horno está especialmente diseñado para calentar, cocinar o secar comida. No está diseñado para utilizarlo con fines industriales o de laboratorio.
7. Al igual que con el resto de los electrodomésticos, es necesario supervisar a los niños cuando usen el horno.
8. No ponga en marcha el aparato si algún cable o enchufe está dañado, si no funciona correctamente o si está estropeado o si se ha caído.
9. Este electrodoméstico debe ser reparado sólo por personal de servicio cualificado. Póngase en contacto con el técnico de servicio autorizado de Sharp para que examinen o reparen el microondas.
10. No cubra ni bloquee ninguna rejilla de ventilación del electrodoméstico.
11. No guarde ni use el horno al aire libre. No utilice este Producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en espacios similares.
12. No sumerja el cable ni el enchufe en el agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la superficie sobre la que se coloque.
15. Consulte en la página 16 las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta.
16. Cómo reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - a. Evite sobrecalentar la comida. No deje el microondas sin vigilancia cuando introduzca papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
  - b. Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de meterlas en el horno.
- c. Si los materiales dentro del horno prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desenchufe el cable o corte la corriente desde el panel de fusibles o desde el interruptor automático.**
- d. No utilice la cavidad como almacén. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en la cavidad cuando no esté en marcha.
17. Líquidos, como el agua, el café o el té, pueden llegar a calentarse hasta hervir sin ebullición aparente. No siempre se ven las burbujas cuando el recipiente se saca del horno microondas. **ESTO PODRÍA TENER COMO CONSECUENCIA QUE EL LÍQUIDO A ALTAS TEMPERATURAS ROMPA A HERVIR AL METER EN EL RECIPIENTE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.**

Cómo reducir el riesgo de lesiones:

  - a. Evite sobrecalentar el líquido.
  - b. Remueva el líquido antes de calentarlo y a medio calentar.
  - c. No emplee recipientes de paredes rectas con boca estrecha. Use un recipiente de boca ancha.
  - d. Después de calentarlo, déjelo reposar dentro del horno al menos 20 segundos antes de sacarlo.
  - e. Extreme el cuidado cuando introduzca una cuchara o un utensilio en el recipiente.
18. Si la luz del horno no se enciende, consulte al **TÉCNICO DE SERVICIO AUTORIZADO DE SHARP.**

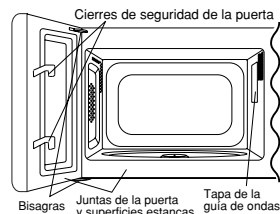
# GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y DESEMBALAJE

## Desembalaje y examen del horno

Extraiga:

1. Todos los materiales en el interior de la cavidad del horno; sin embargo, **NO EXTRAIGA LA TAPA DE LA GUIA DE ONDAS**, situada en la pared derecha



de la cavidad. Lea los adjuntos y **GUARDE** el manual de instrucciones.

2. La etiqueta de características de la parte exterior de la puerta si hay una pegada.

Compruebe si hay daños en el horno, por ejemplo si la puerta está torcida o desencajada, o tiene las juntas dañadas, si el cierre o las bisagras están rotas

o sueltas, si la puerta o la cavidad están abolladas o si las superficies estancas tienen algún defecto. Si hay algún desperfecto, no ponga en funcionamiento el horno y consulte a su distribuidor o al **TÉCNICO AUTORIZADO DE SHARP**.

## Elección de un emplazamiento para su horno

Utilizará su horno con frecuencia, por lo que conviene encontrar un lugar de fácil acceso. Es recomendable dejar espacio al menos en uno de los lados del horno, si fuera posible. Deje al menos 50 mm (2 pulgadas) a cada lado, por encima y en la parte de atrás del horno para que circule el aire. No coloque o instale el horno en una zona donde se genere calor o vapor, por ejemplo, junto o encima de una estufa eléctrica o de gas o por encima de un horno de pared convencional. El calor y el vapor pueden dañar los electrodomésticos o las piezas mecánicas del horno.

# INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico puede conectarse a tierra. Este horno está equipado con un cable y un enchufe de conexión a tierra. Debe conectar el horno en un enchufe de pared correctamente instalado y conectado de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional de Estados Unidos y con las ordenanzas y los códigos locales. En caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

**AVISO:** El uso indebido del enchufe de conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica.

## Requisitos eléctricos

Los requisitos eléctricos consisten en una toma de corriente protegida de 120 V 60 Hz, únicamente corriente alterna, 15 amperios o más. Es recomendable disponer de un circuito aparte que suministre corriente a este electrodoméstico. El horno está equipado con un enchufe de conexión a tierra de tres clavijas. Debe conectarse el horno a un enchufe de pared correctamente instalado y conectado a tierra. Si tuviera un macho de 2 entradas, llame a un técnico cualificado para que le instale un enchufe de pared apropiado.

A. Puede comprar un adaptador y usarlo de forma provisional si los códigos locales lo permiten. Siga las direcciones de embalaje.

Se proporciona un cable de alimentación corto para evitar enredos o tropiezos.

## Cable de extensión

Si es necesario emplear un cable de extensión, use sólo uno de 3 cables con un enchufe de conexión a tierra de tres clavijas y uno macho de tres entradas, adecuado para el enchufe del horno del microondas. El régimen indicado del cable de extensión debe ser 115-120 V de CA, 15 amperios o más.

Procure el cable no cuelgue por debajo de la mesa o encimera ya que los niños podrían desenchararlo o tropezarse accidentalmente.

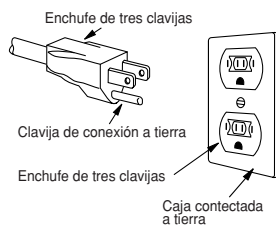
**Notas:** 1. Si tiene alguna pregunta respecto a las instrucciones eléctricas o de conexión a tierra, consulte con un electricista o técnico de servicio cualificado.

2. Si no se tienen en cuenta los procedimientos de conexión eléctrica, ni la empresa Sharp ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales.

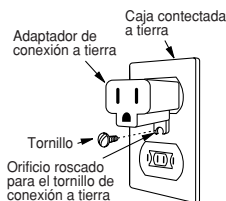
## Interferencias de radio y televisión

Si en su radio o televisor hubiera interferencias debidas al horno microondas, compruebe si éste está conectado a un circuito eléctrico diferente, coloque la radio o el televisor lo más lejos posible del horno o compruebe la posición y la señal de la antena receptora.

### Instalación correcta y permanente



### Uso temporal



# INFORMACIÓN QUE DEBE SABER

## ACERCA DE SU HORNO

Este manual de instrucciones es de gran utilidad: lea con atención y guárdelo siempre para usarlo como referencia.

Un buen libro de cocina para microondas le será de gran ayuda. Consúltelo para aprender técnicas, principios, consejos y recetas de cocina para microondas. Consulte las páginas 18 y 19 para solicitar un libro de cocina para el microondas Sharp Carousel.

**NUNCA** utilice el horno sin el plato giratorio o sin su soporte con el fin de meter un recipiente más grande ni coloque el plato boca abajo. El plato giratorio gira tanto a la derecha como a la izquierda.

**SIEMPRE** deje el microondas encendido sin comida dentro que absorba la potencia.

Cuando utilice el horno a un nivel de potencia por

debajo de 100%, puede oír el ciclo del magnetrón encenderse y apagarse. Es normal que el exterior del horno esté caliente al tacto cuando cocine o recaliente.

Asimismo, es normal que se cree condensación al cocinar. La humedad del cuarto y de la comida influirá en la cantidad de humedad que se condense en el horno. Por lo general, la comida cubierta no causará tanta condensación como la que no lo esté. Las rejillas de ventilación de la parte trasera del horno no deben bloquearse.

El horno sólo debe emplearse para la preparación de comida. No debe emplearse para secar ropa o periódicos.

Su horno tiene un régimen de 800 vatios de acuerdo con el procedimiento de prueba de IEC.

## INFORMACIÓN RELATIVA A CIERTOS ALIMENTOS

ALIMENTO	SÍ	NO
Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y verduras	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pinche la yema de huevo antes de cocinarlo para evitar que explote.</li> <li>Haga un corte en la piel de las patatas, manzanas, calabacines, perritos calientes y salchichas para dejar salir el vapor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocine los huevos con la cáscara.</li> <li>Recaliente huevos enteros.</li> <li>Seque los frutos secos o las semillas con la cáscara.</li> </ul>
Palomitas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice palomitas especiales para el horno microondas.</li> <li>Pare el microondas una vez que las palomitas salten sólo cada uno o dos segundos o utilice un envase especial de <b>PALOMITAS</b> para microondas.</li> <li>Coloque la bolsa de forma que no toque las paredes del horno. Puede doblar las esquinas de la bolsa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haga palomitas en bolsas de papel o en cuencos de cristal.</li> <li>Emplee el máximo de tiempo con los envases de palomitas.</li> </ul>
Alimentos para bebés	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transfiera la comida para bebés a un pequeño recipiente y caliéntelo removiendo con frecuencia. Compruebe la temperatura antes de servir.</li> <li>Coloque la tetina del biberón después de calentarlo y agítelo bien. Compruebe la temperatura de la comida con su muñeca antes de dar de comer al bebé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caliente la comida para bebés en los tarros originales.</li> <li>Caliente los biberones desechables.</li> <li>Caliente los biberones con las tetinas puestas.</li> </ul>
General	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corte los alimentos con relleno después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.</li> <li>Remueva vigorosamente los líquidos antes de calentarlos y déjelos reposar al menos 20 segundos después de calentarlos y antes de removerlos o ingerirlos para que no salpique.</li> <li>Emplee un cuenco profundo cuando cocine líquidos o cereales para evitar que salpique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caliente o cocine en tarros de cristal cerrados o en recipientes herméticos.</li> <li>No guarde ningún tipo de recipiente en el microondas que pueda dejar bacterias nocivas.</li> <li>No lo utilice para freír.</li> <li>Seque madera, calabazas, hierbas o papel mojado.</li> </ul>

## ACERCA DE UTENSILIOS Y TAPADERAS

No es necesario comprar nuevos utensilios de cocina. Muchos de los que ya tiene en su cocina le serán de gran utilidad para su nuevo horno microondas. Asegúrese de que el utensilio no toca las paredes internas cuando lo meta en el microondas.

### Utilice estos utensilios para cocinar de forma segura y para recalentar:

- cerámica de cristal (Pyroceram®), como Corningware®
- cristal resistente al calor (Pyrex®)
- plásticos resistentes al microondas
- platos de papel
- recipientes de cerámica, barro y porcelana resistentes al microondas
- plato para dorar (no precaliente durante más tiempo del recomendado. Siga las indicaciones del fabricante).

### Estos artículos pueden emplearse para recalentar durante poco tiempo alimentos pobres en grasa y en azúcar:

- madera, paja, mimbre

### NO UTILICE

- cazuelas de metal y utensilios para el horno
- recipientes con borde metálico
- cristal no resistente al calor
- plásticos no resistentes al microondas (tarrinas de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel
- bolsas para almacenar alimentos
- cierres de alambre

Si desea comprobar si un recipiente es resistente al microondas, colóquelo vacío en el horno y caliéntelo a temperatura HIGH durante 30 segundos. Si el recipiente se calienta en exceso, no es resistente al horno.

## INFORMACIÓN RELATIVA A LOS NIÑOS

Los niños menores de 7 años no deben utilizar el microondas sin la supervisión de un adulto. Si el niño tiene entre los 7 y los 12 años, debe haber un adulto en la misma habitación.

El niño debe ser capaz de alcanzar la puerta del microondas; de lo contrario, deberá subirse a una silla estable.

En ningún caso debe apoyarse o balancearse en la puerta del microondas.

Los niños deben conocer todas las medidas de

### Los materiales más apropiados para cubrir los alimentos son:

- El papel absorbente sirve para cubrir los alimentos al recalentarlos y para absorber la grasa cuando cocine bacon.
- El papel parafinado se puede emplear para cocinar o recalentar.
- El envoltorio de plástico especial para microondas se puede emplear para cocinar o recalentar. NO deje que el envoltorio de plástico entre en contacto con la comida. Deje que entre aire para que salga el vapor.
- Las tapaderas resistentes al microondas son muy útiles ya que recogen el calor y permiten calentar la comida más rápidamente.
- Las bolsas especiales de horno sirven para grandes cantidades de carne o alimentos que haya que ablandar. NO utilice cierres de metal. Recuerde hacer un corte en la bolsa para que salga el vapor.

### Cómo usar papel de aluminio en su horno microondas:

- Puede cubrir la comida con papel de aluminio para proteger las zonas que estén congeladas o se estén cocinando demasiado deprisa.
- El papel de aluminio debe permanecer a más de 2 cm de las paredes del microondas.

Si tuviera alguna pregunta sobre los utensilios o las tapaderas, consulte un buen libro de cocina para microondas o siga las sugerencias de las recetas.

**ACCESORIOS** Existen muchos accesorios de microondas a la venta. Antes de comprar, examine bien el producto para asegurarse de que se ajusta a sus necesidades. Puede utilizar un termómetro resistente al microondas para determinar si la comida está en su punto y asegurarse de que ha cocinado a la temperatura adecuada. Sharp no se responsabiliza de ningún daño causado por el uso de un accesorio.

precaución: use un salvamanteles y guantes de horno, quite las tapaderas con cuidado y preste especial atención a los envases de comida precocinada que acumulan mucho calor.

No crea que porque un niño haya cocinado bien un plato puede cocinar cualquier cosa.

Los niños tienen que saber que el horno microondas no es ningún juguete. Vaya a la página 15 para leer la información sobre el bloqueo de seguridad para niños.



## ACERCA DE LA COCINA EN MICROONDAS

- Coloque los alimentos con cuidado. Ponga las partes más gruesas hacia el borde del recipiente.
- Controle el tiempo de cocción. Cocine con el mínimo de tiempo indicado y añada más minutos si fuera necesario. Los alimentos que se cocinen durante demasiado tiempo corren el riesgo de quemarse o prender fuego.
- Cubra los alimentos mientras los cocina. Consulte las sugerencias de la receta o del libro de cocina: papel absorbente, papel de parafina, envoltorios de plástico para microondas o una tapadera. Las tapaderas evitan que salpique la comida y facilita una cocción uniforme.
- Proteja con aluminio los filetes más finos para evitar que se cocinen en exceso antes de que las partes más gruesas estén bien hechas.
- Remueva la comida de fuera hacia dentro durante la cocción si es posible.
- Dé la vuelta a la comida mientras se cocina en el microondas para acelerar el proceso de cocción de alimentos tales como el pollo y las hamburguesas. Las piezas de mayor tamaño como carne de asado deben girarse al menos una vez.
- Coloque los trozos de comida a medio cocer, como las albóndigas, más hacia el fondo o hacia el centro del recipiente para que se hagan más rápido.
- Déjelo reposar un tiempo. Saque la comida del horno y remuévala si el posible. Cubra el recipiente y déjelo reposar para que la comida termine de hacerse si llega a pasarse.
- Compruebe si está en su punto. Compruebe si se ha alcanzado la temperatura de cocción adecuada.

### Para comprobar si está en su punto debe fijarse en lo siguiente:

- La comida humea por todas partes, no sólo por los bordes.
- El centro de la base del recipiente está demasiado caliente al tacto.
- Los muslos de aves se separan con facilidad.
- La carne no muestra un color rosado.
- El pescado está opaco y se desescama fácilmente con un tenedor.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Verifique que los alimentos están cocinados de acuerdo con la temperatura recomendada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.
- Use SIEMPRE salvamanteles y guantes de horno para evitar quemaduras cuando coja utensilios en contacto con la comida caliente. El calor de los alimentos puede transmitirse a los utensilios y causar quemaduras.

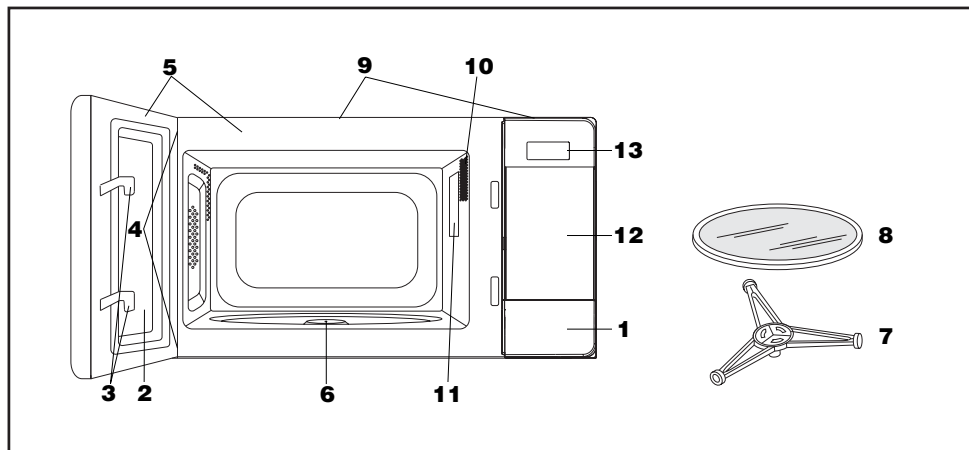
TEMP	ALIMENTO
160°F (71°C)	... para la carne de cerdo fresca, carne picada, carne de aves deshuesada, pescado, marisco, platos con huevo y comida precocinada congelada.
165°F (74°C)	... para los restos, comida precocinada, platos preparados y comida fresca para llevar.
170°F (77°C)	... carne blanca de aves.
180°F (82°C)	... carne roja de aves.

Para comprobar si la comida está en su punto, introduzca un termómetro de carne en la parte más gruesa o densa donde no haya grasa o hueso. NUNCA deje el termómetro en la comida durante la cocción, a no ser que esté aprobado para su uso en el horno microondas.

- Dirija el vapor caliente lejos de la cara y las manos para evitar quemarse. Levante despacio el borde más alejado de la tapa del recipiente y abra con cuidado el paquete de palomitas y las bolsas especiales para microondas apartando la cara.
- Permanezca cerca del horno mientras está en marcha y compruebe el proceso de cocción de vez en cuando para que no se pase la comida.
- NUNCA use el interior del microondas para almacenar objetos.
- Seleccione, almacene y manipule la comida con cuidado para conservar su alta calidad y minimizar la aparición de bacterias transmitidas por alimentos.
- Mantenga la tapa de la guía de ondas limpia. Los residuos de alimentos pueden causar chispazos o incendios.
- Tenga cuidado al sacar los objetos del horno de forma que ni el recipiente, ni la ropa ni los accesorios toquen los cierres de seguridad de la puerta.

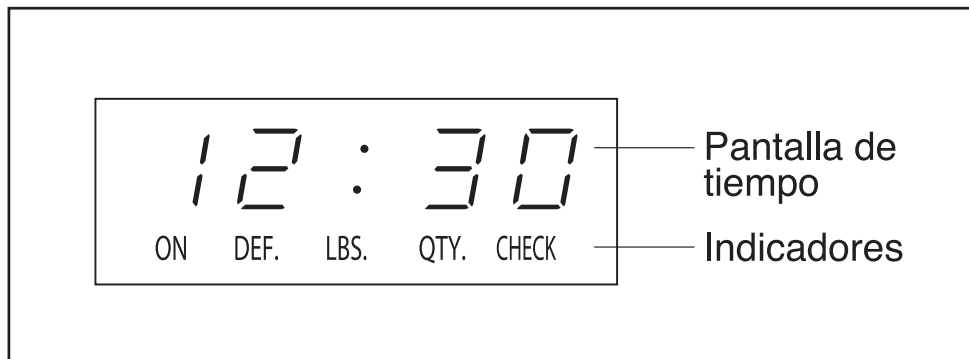
# NOMBRES DE LAS PIEZAS

## PIEZAS DEL HORNO MICROONDAS



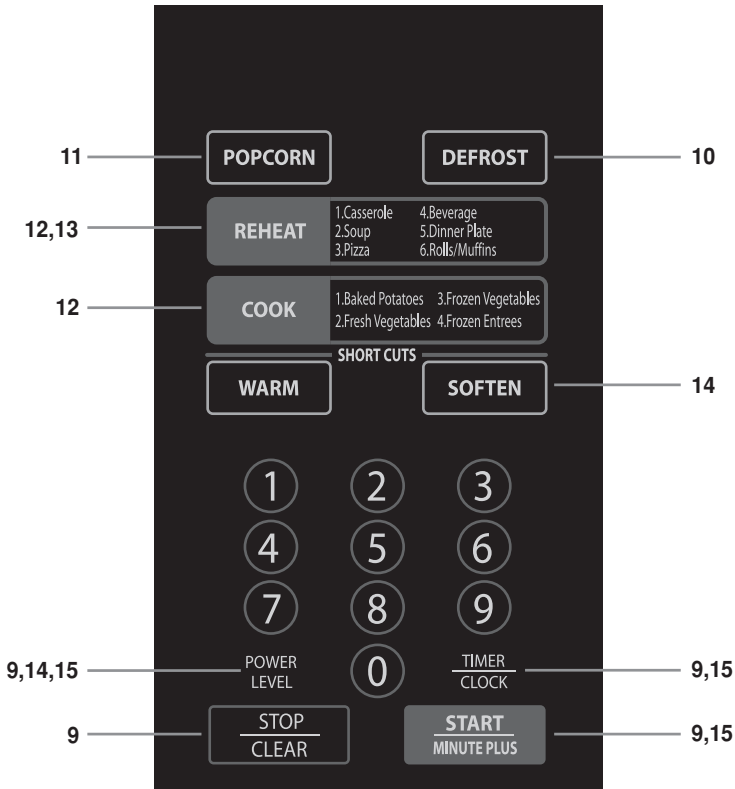
- 1** Botón de apertura de la puerta.  
Presione la puerta para abrirla.
- 2** Puerta del horno con ventana panorámica.
- 3** Cierres de seguridad de la puerta.  
El horno no funciona si la puerta no está perfectamente cerrada.
- 4** Bisagras.
- 5** Juntas de la puerta y superficies estancas.
- 6** Eje del motor del plato giratorio.
- 7** Soporte del plato giratorio desmontable.  
Coloque con cuidado el soporte del plato giratorio en el centro del suelo del horno.
- 8** Plato giratorio desmontable.  
Coloque correctamente el plato giratorio sobre el soporte. El plato giratorio rotará a la derecha y a la izquierda. Extraiga el plato sólo para limpiarlo.
- 9** Orificios de ventilación (parte trasera).
- 10** Luz del horno.  
Se encenderá cuando el horno esté en marcha.
- 11** Tapa de la guía de ondas: NO EXTRAIGA NUNCA ESTA PIEZA.
- 12** Panel de control de Auto-Touch.
- 13** Pantalla de tiempo: 99 minutos, 99 segundos.

## PANTALLA



# NOMBRES DE LAS PIEZAS

## R-216LS





El número situado junto al dibujo del panel de control indica la página en la que se describe la función e información práctica.

## ANTES DE ENCENDERLO

- Antes de encender su nuevo horno microondas asegúrese de que lee y entiende por completo este manual de instrucciones.
- Antes de usar el horno, siga las siguientes indicaciones:
  1. Enchufe el horno. Cierre la puerta. En la pantalla del horno parpadea [88:88].
  2. Pulse la tecla **STOP/CLEAR** y aparecerá [ ].
  3. Pulse la tecla **CLOCK** para poner el reloj en hora.

## CÓMO PROGRAMAR EL RELOJ

- Si por ejemplo desea programar el reloj a las 12:30 (A.M. o P.M.).

PROCEDIMIENTO	PANTALLA
<b>1</b> 	
Pulse la tecla <b>CLOCK</b> .	Aparecerán dos puntos (:).
<b>2</b> 1 2 3 0	
Introduzca la hora pulsando los números por orden.	
<b>3</b> 	
Pulse de nuevo la tecla <b>CLOCK</b> .	

Este reloj es de 12 horas. Si introduce una hora errónea, aparecerá [EE] en la pantalla. Pulse la tecla **STOP/CLEAR** y vuelva a introducir la hora.

- Si se interrumpe la alimentación eléctrica al horno microondas, la pantalla parpadeará al volver a conectarse a la corriente [88:88]. Si ocurre esto mientras el horno está funcionando se borrará el programa. También se borra la hora. Pulse la tecla **STOP/CLEAR** y vuelva a programar el reloj a la hora correcta.

## STOP/CLEAR

Pulse la tecla **STOP/CLEAR** para:

1. Borrar los errores que introduzca durante la programación.
2. Cancelar el temporizador.
3. Parar temporalmente el horno durante la cocción.
4. Volver a introducir la hora en la pantalla.
5. Cancelar un programa durante la cocción, pulse la tecla dos veces.

## OPERACIONES MANUALES

### TIEMPO DE COCCIÓN

Podrá programar el horno durante un máximo de 99 minutos y 99 minutos (99.99). Introduzca siempre primero los minutos y después los segundos, incluso cuando ambas cifras son ceros.

- Imagine que desea cocinar 5 minutos al 100%.

PROCEDIMIENTO	PANTALLA
<b>1</b> 5 0 0	
Introduzca el tiempo de cocción.	
<b>2</b> 	
Pulse la tecla <b>START</b> .	

### CÓMO PROGRAMAR EL NIVEL DE POTENCIA

Puede programar once niveles de potencia distintos. Los niveles de potencia inferiores aumentan el tiempo de cocción, lo cual se recomienda para alimentos como el queso, la leche y carnes de larga cocción a fuego lento. Consulte las recomendaciones específicas que figuran en su libro de cocina o de recetas.

Para reducir la potencia, pulse la tecla una vez **POWER LEVEL**. Fíjese en que en la pantalla aparece "P-HI" (HIGH, 100%). Para reducir la tecla **POWER LEVEL** al 90% , púlsela de nuevo. Repita cuantas veces sea necesario para seleccionar 80% - 0%.

- Imagine que desea cocinar 5 minutos al 30%.

PROCEDIMIENTO	PANTALLA
<b>1</b> 5 0 0	
Introduzca el tiempo de descongelado.	
<b>2</b>  x 8	
Pulse la tecla <b>POWER LEVEL</b> 8 veces y manténgala pulsada hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.	
<b>3</b> 	
Pulse la tecla <b>START</b> .	

Si desea conocer qué nivel de potencia está programado, pulse la tecla **POWER LEVEL**. Mientras pulsa la tecla **POWER LEVEL**, el nivel de potencia aparece en la pantalla.

# FUNCIONES ESPECIALES

## DESCONGELAR

Esta función DEFROST descongela automáticamente carne picada, filetes, chuletas y carne de aves. Redondee el peso a las medias libras. (Por ejemplo: si el peso real de un filete es de 2.2 libras, redondee a 2.0 libras. Si el peso del filete es de 2.4 libras, redondee a 2.5 libras).

- Imagine que desea descongelar un filete de 2.0 libras.

### PROCEDIMIENTO

- 1 No tiene que seleccionar ningún tipo de alimento. Para programar el peso, pulse la tecla **DEFROST** y aumente 0.5 libras por toque.  
Pulse de un toque rápido la tecla **DEFROST** 4 veces durante 2.0 libras y el horno se encenderá automáticamente.

DEFROST

x 4

El horno se parará para que Ud. pueda comprobar si la comida ya está hecha.

- 2 Después de la primera fase, abra la puerta. Dé la vuelta al filete y proteja las partes calientes. Cierre la puerta. Pulse la tecla **START**.

- 3 Después de la segunda fase, abra la puerta. Proteja las partes calientes. Cierre la puerta. Pulse la tecla **START**.

- 4 Cuando termine el ciclo de descongelación, cubra y deje reposar como se indica en el siguiente cuadro.

### NOTA:

1. Para poner en marcha el proceso de descongelación, no deje pasar más de 3 minutos después de cocinar, abrir o cerrar la puerta o pulsar la tecla **STOP/CLEAR**.
2. La función de descongelado se puede programar con el ajuste de más o menos tiempo (More o Less Time Adjustment). Consulte la página 15.
3. Puede seleccionar el peso de 10 en 10 partes de libra. Este procedimiento puede resultar más sencillo con mayores cantidades como 3.0 libras ya que requiere menos toques de tecla. Para programarlo, pulse la tecla **DEFROST** y seleccione el peso pulsando las teclas numéricas. Ejemplo: pulse la tecla **DEFROST** 3 y 0 para 3 libras de peso. Si introduce una cantidad no permitida, aparecerá  en la pantalla.
4. Para descongelar otros alimentos por encima o por debajo del peso permitido en el cuadro de DESCONGELADO, emplee más tiempo y una potencia del 30%. Consulte las instrucciones de descongelado en la página 11.

## CUADRO DE DESCONGELADO

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Carne picada	.5-3.0 lb (.3-1.3 kg)	Separe los trozos descongelados después de cada fase. Déjelo reposar tapado entre 5 y 10 minutos.
Filetes y chuletas	.5-3.0 lb (.3-1.3 kg)	Tras cada fase de descongelado, recoloque y si hay trozos calientes o descongelados, protéjalos con trozos de papel de aluminio. Saque los trozos de carne que estén casi descongelados. Déjelos reposar tapados entre 10 y 20 minutos.
Carne de aves deshuesada	.5-2.0 lb (.3-.9 kg)	Utilice pechugas de pollo y pavo sin hueso. Después de cada fase, si hay trozos descongelados o calientes, recolóquelos o sáquelos. Déjelos reposar tapados entre 10 y 20 minutos.
Carne de aves con hueso	.5-3.0 lb (.3-1.3 kg)	Coloque los trozos más carnosos hacia el borde del recipiente de cristal o en una bandeja resistente al microondas. Después de cada fase, si hay trozos descongelados o calientes, recolóquelos o sáquelos. Déjelos reposar tapados entre 10 y 20 minutos.

**NOTA:** Compruebe si la comida está lista cuando suene el horno. No exceda el tiempo de descongelado. Pueden quedar partes sin descongelar después de la última fase. Espere a que se descongelen.

Si cubre la comida evitará que se cocine antes de que el centro del alimento se descongele. Cubra los bordes y las partes más finas de la comida con pequeñas tiras de aluminio.

## DESCONGELADO MANUAL

Si el alimento que desea descongelar no se encuentra en la lista del cuadro de DESCONGELADO o se encuentra por encima o por debajo de los límites en la columna de Cantidad, debe hacerlo de forma manual.

Puede descongelar comida cruda o precocinada con el nivel de potencia al 30%. Consulte la página 9. Calcule el tiempo de descongelación y pulse la tecla **POWER LEVEL 8** veces cuando seleccione el nivel de potencia.

Para alimentos crudos o precocinados, la regla general es programar 5 minutos por libra. Por ejemplo, descongele durante 5 minutos un guiso de 2 a 3 tazas o una salsa de spaghetti congelada de 1 libra/450 gr.

Pare el microondas periódicamente para sacar o separar las partes descongeladas. Si la comida no está descongelada después del tiempo calculado, programe el horno aumentando los minutos al 30% de potencia hasta que la comida esté totalmente descongelada.

Si usa envases de plástico del congelador, descongélelo lo suficiente para poder sacarlo del envase y poder continuar el proceso de descongelado en un recipiente resistente al microondas.

## PALOMITAS

La función de preparación automática de palomitas sirve para la mayoría de las marcas de palomitas para microondas. Consulte el cuadro siguiente.

- Imagine que desea hacer palomitas de bolsa de tamaño mediano (3.5 onzas/100gr).

### PROCEDIMIENTO

1

POPCORN

Pulse la tecla **POPCORN** una vez.  
El horno se pone en marcha automáticamente.

### NOTA:

1. Para poner en marcha la función de palomitas, no deje pasar más de 3 minutos después de cocinar, abrir o cerrar la puerta o pulsar la tecla **STOP/CLEAR**.
2. La función de palomitas se puede programar con el ajuste de más o menos tiempo (More o Less Time Adjustment). Consulte la página 15.

## CUADRO DE PALOMITAS

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
PALOMITAS	1 bolsa	Pruebe varias marcas para decidir qué sabor le resulta más agradable. Coloque la bolsa de un sólo pliegue un poco separada del centro y la de dos pliegues en el centro del plato giratorio. <b>Debe doblar las esquinas de la bolsa para que no roce las paredes del microondas.</b>
	Bolsa de 3.5 onzas (100 g) (Mediana)	Pulse la tecla <b>POPCORN</b> una vez para el tamaño mediano. <input type="text" value="7"/> .
	Bolsa de 2.85 - 3.5 onzas (80 - 100 g) (Tamaño pequeño)	Pulse la tecla <b>POPCORN</b> dos veces en dos segundos para el tamaño pequeño. <input type="text" value="2"/> .
	Bolsa de 1.2 - 1.75 onzas (35 - 50 g) (Tamaño mini)	Pulse la tecla <b>POPCORN</b> tres veces en 3 segundos para el tamaño mini. <input type="text" value="3"/> .



# FUNCIONES ESPECIALES

## RECALENTAR / COCINAR

La función de recalentar y cocinar calcula automáticamente el tiempo y el nivel de potencia del microondas para los alimentos que aparecen en los cuadros.

- Imagine que desea calentar dos tazones de sopa.



### PROCEDIMIENTO

- 1 Pulse la tecla **REHEAT** una vez. 
- 2 Seleccione el alimento deseado con las teclas numéricas. (Por ejemplo: pulse 2 para la sopa). **2**
- 3 Repita la operación si desea aumentar la cantidad. (Por ejemplo: pulse 2 otras dos veces para 2 tazones). **2 x 2**
- 4 Pulse la tecla **START**. 

### NOTA:

1. Para recalentar o cocinar alimentos cuya cantidad sea mayor o menor a la permitida en el cuadro, introduzca manualmente el tiempo de cocción estimado.
2. La función de Recalentar y Cocinar puede programarse con el ajuste de más o menos tiempo (More o Less Time Adjustment). Pulse una o dos veces la tecla del nivel de potencia antes de pulsar START. Consulte la página 15.

## CUADRO DE COCCIÓN

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Patatas asadas	1 - 2 med.	Pinche con un tenedor en varios lugares. Colóquelas en papel absorbente en el plato giratorio. Una vez asadas, sáquelas del horno y déjelas reposar envueltas en papel de aluminio de 5 a 10 minutos.
2. Verduras frescas	De 1 a 2 tazas	<p>Añada una cucharada de agua por taza de legumbres, zanahorias, maíz y guisantes. Para verduras como el brécol, las coles de Bruselas, el repollo y la coliflor, cocínelas sin añadirles agua inmediatamente después de lavarlas.</p> <p>Si le gustan las verduras crujientes, doble la cantidad. Por ejemplo, use 2 tazas de coliflor y programe el microondas como para una. Una vez cocinado, sáquelo del horno, remueva, tape y deje reposar entre 3 y 5 minutos antes de servir.</p>
3. Verduras congeladas	De 1 a 2 tazas	No añada agua. Cubra con una tapadera o un envoltorio de plástico. Una vez cocinado, remueva y deje reposar 3 minutos.
4. Entrantes congelados	6 - 10 onzas (170 - 280 g)	Utilice alimentos congelados preparados con este fin. Obtendrá resultados satisfactorios en la mayoría de las marcas. Puede probar varias marcas y elegir su favorita. Quite el envoltorio exterior y siga las indicaciones del envase para tapar el alimento. Una vez cocinado, deje reposar con la tapadera puesta entre 1 y 3 minutos.
	6 - 8 onzas (170 - 230 g)	Pulse la tecla <b>COOK</b> y el número 4 dos veces para la comida envasada de 6 a 8 onzas de peso. Aparecerá  en la pantalla.
	9 - 10 onzas (231 - 280 g)	Pulse la tecla <b>COOK</b> y el número 4 tres veces para la comida envasada de 9 a 10 onzas de peso. Aparecerá  en la pantalla.



# FUNCIONES ESPECIALES

## CUADRO DE RECALENTAR

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Guiso	De 1 a 2 tazas	<p>Utilice esta función para recalentar pasta con salsa casera o enlatada u otro guiso precocinado. Para un guiso de pasta a temperatura ambiente, emplee la opción Less. Para pasta sin salsa doble la cantidad por programa. Por ejemplo, mida 2 tazones de fideos chicos y programe el microondas como para uno. Cubra con una tapadera o un envoltorio de plástico.</p> <p>Una vez cocinado, remueva y deje reposar con una tapadera entre 2 y 3 minutos.</p>
2. Sopa	De 1 a 2 tazas	<p>Échela en un tazón o en una cazuela. Cubra con una tapadera o un envoltorio de plástico. Al final, remueva, vuelva a tapar y deje reposar entre 1 y 3 minutos.</p>
3. Pizza	De 1 a 2 porciones	<p>Use esta función para calentar las porciones restantes de pizzas. Una porción corresponde aproximadamente a 1/8 de pizza de 30 cm (12 pulgadas) o 1/12 de pizza de 40 cm (16 pulgadas). Colóquela en papel absorbente.</p>
4. Bebidas	.5 - 1 taza	<p>Este programa sirve para templar bebidas demasiado frías. Agite después de calentar. Use el ajuste de más tiempo (consulte la página 15) para calentar agua fría del grifo (COLD TAP WATER) a punto de ebullición para hacer café o té instantáneo. Agite el líquido vigorosamente antes de calentarlos para evitar que salpique.</p>
5. Plato de comida	1 plato	<p>Utilice esta función para recalentar comida precocinada. Coloque las raciones de carne y los trozos de verduras más grandes hacia los bordes del plato. Trocee las piezas más voluminosas, como las patatas asadas. Aplaste alimentos como el puré de patatas y otras comidas compactas. Cúbralo con papel de parafina o con un envoltorio de plástico. UN ÚNICO PLATO.</p> <p>Una vez cocinado, compruebe si la comida está bien caliente por todas partes y que el fondo del plato esté muy caliente en el centro. De no ser así, siga calentándolo regulando el tiempo y el nivel de potencia. Déjelo reposar tapado entre 1 y 2 minutos.</p>
	1 mediano	<p>Pulse la tecla <b>REHEAT</b> y el número 5 dos veces para una comida de tamaño mediano: aproximadamente 110 gr (4 onzas) de filetes de carne, 1/2 taza de arroz o patata y 1/2 taza de verduras o equivalente aparecerá <input type="text" value="7"/> en el visualizador.</p>
	1 grande	<p>Pulse la tecla <b>REHEAT</b> y el número 5 tres veces para una mayor cantidad de comida en un plato. Aparecerá <input type="text" value="2"/> en el visualizador.</p>
	1 pequeño	<p>Pulse la tecla <b>REHEAT</b> y el número 5 cuatro veces para una cantidad inferior de comida en un plato. Aparecerá <input type="text" value="3"/> en el visualizador.</p>
6. Bollos/Muffins	1 - 2 unidades	<p>Use esta función para calentar bollos, muffins, galletas, bagels, etc. Las unidades más grandes deben considerarse como dos de tamaño mediano. Tape los bollos y los muffins con papel absorbente.</p> <p>Para bollos o muffins recién salidos del frigorífico, puede ser necesario doblar la cantidad de calor para asegurarse de que los servirá a la temperatura adecuada. Por ejemplo, programe en el microondas la cantidad de 2 muffins para uno refrigerado.</p> <p>Para bollos y muffins congelados, use el ajuste de aumento de tiempo (More Time Adjustment). (Pulse la tecla de <b>POWER LEVEL</b> una vez antes de pulsar <b>START</b>. Consulte la página 15).</p>

# FUNCIONES ESPECIALES

## ACCESOS DIRECTOS

Los accesos directos controlan de forma automática el tiempo correcto para calentar y el nivel de potencia del microondas para ablandar helado y calentar sirope.

- Imagine que desea calentar 1/4 de taza de sirope.

### PROCEDIMIENTO

1

WARM

Pulse la tecla **WARM** una vez.  
El horno se pone en marcha automáticamente.

### NOTA:

1. Para accionar los accesos directos, no deje pasar más de 3 minutos después de cocinar, abrir o cerrar la puerta o pulsar la tecla **STOP/CLEAR**.
2. Para ablandar o calentar alimentos que no se encuentren en la lista del cuadro de los accesos directos, introduzca manualmente un tiempo estimado.
3. Puede programar los accesos directos con el ajuste de más o menos tiempo (More o Less Time Adjustment). Consulte la página 15.

## CUADRO DE ACCESOS DIRECTOS

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
ABLANDAR Helado	NO LO TAPE.	
	1 pinta (470 ml)	Pulse la tecla <b>SOFTEN</b> una vez para 1 pinta. <input type="text" value="1"/> .
	1/2 galón (1.9 l)	Pulse la tecla <b>SOFTEN</b> dos veces durante 2 segundos para 1/2 galón. <input type="text" value="2"/> .
CALENTAR Sirope	Utilice un vaso medidor Pyrex. NO LO TAPE.	
	1/4 de vaso	Pulse la tecla <b>WARM</b> una vez Para 1/4 de pinta. <input type="text" value="1"/> .
	1/2 de vaso	Pulse la tecla <b>SOFTEN</b> dos veces durante 2 segundos para 1/2 galón. <input type="text" value="2"/> .

## OTRAS FUNCIONES INTERESANTES

### COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

El horno puede programarse para hasta tres etapas de cocción automática, cambiando de un nivel de potencia a otro de manera automática. A veces las instrucciones de cocción requieren que empiece en un nivel de potencia y después que cambie a un nivel de potencia distinto. El horno puede efectuar esta operación de forma automática.

- Imagine que desea cocinar durante 5 minutos al 100% y después sigue cocinando 30 minutos al 50%.

### PROCEDIMIENTO

- 1 Primero establezca el tiempo de cocción. **5 0 0**  
A continuación, pulse la tecla **POWER LEVEL** una vez para obtener una potencia del 100%.  x 1
- 2 Después introduzca el segundo tiempo de cocción y pulse la tecla **POWER LEVEL** 6 veces al 50% de potencia. **3 0 0 0**  
 x 6
- 3 Pulse la tecla **START**.

### NOTA:

1. Si se selecciona el 100% en la etapa final, no será necesario pulsar el nivel de potencia.
2. Si desea conocer qué nivel de potencia está programado, pulse la tecla **POWER LEVEL**. Mientras pulsa la tecla de **POWER LEVEL** aparece en la pantalla el nivel de potencia.

# OTRAS FUNCIONES INTERESANTES

## TIEMPO ADICIONAL

Esta función de tiempo adicional le permite cocinar durante un minuto al 100% pulsando la tecla **MINUTE PLUS**. También puede aumentar los minutos del tiempo de cocción por múltiplos de 1 pulsando repetidamente **MINUTE PLUS** durante la cocción manual.

- Imagine que desea calentar un tazón de sopa durante un minuto.

### PROCEDIMIENTO

- 1 Pulse la tecla **MINUTE PLUS**.

START  
MINUTE PLUS

### NOTA:

1. Para accionar la función **MINUTE PLUS**, no deje pasar más de 3 minutos después de cocinar, cerrar la puerta o pulsar la tecla **STOP/CLEAR** o durante la cocción.
2. Esta función no puede activarse con las **FUNCIONES ESPECIALES**.

## CÓMO AJUSTAR EL TIEMPO

More

Si quisiera **aumentar** el tiempo para los modos **DEFROST**, **POPCORN**, **REHEAT**, **COOK** o **SHORT CUT**, pulse **una vez** la tecla **POWER LEVEL** después de seleccionar la función deseada. Aparecerá **PL 05** en la pantalla.

Less

Si quisiera **reducir** el tiempo para los modos **DEFROST**, **POPCORN**, **REHEAT**, **COOK** o **SHORT CUT**, pulse **dos veces** la tecla **POWER LEVEL** después de seleccionar la función deseada. Aparecerá **LE 55** en la pantalla.

### NOTA:

Seleccione el modo de **DEFROST**, **POPCORN** Y **SHORT CUTS**, y antes de que pasen 2 segundos pulse la tecla **POWER LEVEL**.

## TEMPORIZADOR

- Imagine que desea utilizar el temporizador para cronometrar una llamada de larga distancia de 3 minutos.

### PROCEDIMIENTO

- 1 Introduzca el tiempo. **3 0 0**

- 2 Pulse la tecla **TIMER**.

TIMER  
CLOCK

## BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

El bloqueo de seguridad para niños evita que los niños pequeños pongan el horno en funcionamiento.

El horno puede programarse de forma que el panel de control se desactive o se bloquee. Para accionarlo, pulse la tecla **CLOCK**, el número **1** y después pulse la tecla de **START** y manténgala pulsada durante 3 segundos. En caso de pulsar cualquier tecla, aparecerá **SR FE** en la pantalla.

Para cancelar el bloqueo, pulse la tecla **CLOCK**, el número **1** y la tecla **STOP/CLEAR**.

## BORRADO DE SEÑALES SONORAS

Si desea que su microondas no emita ninguna señal sonora, pulse la tecla **CLOCK**, el número **5** y, a continuación, pulse la tecla **START** y manténgala pulsada durante 3 segundos.

Para cancelar y restablecer la señal sonora, pulse las teclas **CLOCK**, el número **5** y **STOP/CLEAR**.

## MODO DE DEMOSTRACIÓN

Para realizar una demostración, pulse la tecla **CLOCK**, el número **0** y después pulse la tecla de **START** y manténgala pulsada durante 3 segundos.

Aparecerá **5 HD** en la pantalla. Las funciones de cocción y las funciones espaciales se pueden mostrar con el horno desenchufado. Por ejemplo, pulse la tecla **MINUTE PLUS** y la pantalla mostrará **1.00** y bajará a 0 y al final a **End**.

Para cancelar el tiempo adicional, pulse la tecla **CLOCK**, el número **0** y la tecla **STOP/CLEAR**. Si le resulta más sencillo, desenchufe el horno y vuelva a enchufarlo.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el cable antes de limpiar o deje la puerta abierta para desactivar el horno mientras lo limpia.

## Parte exterior

La superficie exterior está pintada. Limpie el exterior con un jabón no abrasivo y agua. Después pase un paño limpio y húmedo y séquelo con un paño seco. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

## Puerta

Limpie la ventana por los dos lados con un paño húmedo para eliminar derrames o salpicaduras. Las partes metálicas son más fáciles de mantener limpias si les pasa un paño húmedo de vez en cuando. Evite el uso de sprays y otros limpiadores abrasivos ya que pueden manchar, rayar o desgastar la superficie de la puerta.

## Panel de control

Limpie el panel con un paño humedecido con un poco de agua. Séquelo con un paño seco. No lo raye ni emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo. Cierre la puerta y pulse la tecla **STOP/CLEAR**.

## Parte interior

La limpieza resulta más sencilla por el calor que se genera en las superficies del interior; por tanto, no hay restos de suciedad ni salpicaduras. Para limpiar las superficies interiores, utilice un paño húmedo. **NO EMPLEE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS NI ESTROPAJOS**. Para la suciedad más incrustada, utilice soda o jabón no abrasivo; limpie con un paño húmedo. **NUNCA PULVERICE UN LIMPIAHORNOS DIRECTAMENTE EN LAS SUPERFICIES DEL MISMO**.

## Tapa de la guía de ondas

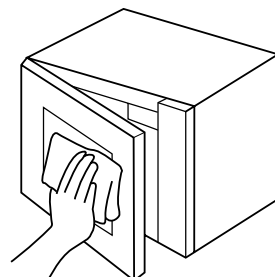
La tapa de la guía de ondas está hecha de mica por lo que requiere un mantenimiento especial. Mantenga la tapa de la guía de ondas limpia para asegurar el buen funcionamiento del horno. Limpie las salpicaduras de comida de la superficie de la tapa con un paño húmedo inmediatamente después de que se produzcan. Si deja que se acumule la suciedad, ésta puede recalentarse, humear e incluso prender fuego. No extraiga la tapa de la guía de ondas.

## Extracción de olores

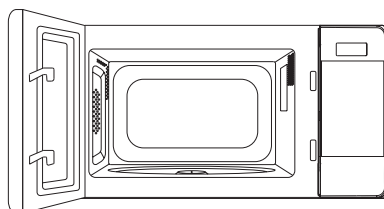
En ocasiones puede permanecer un olor de comida en el horno. Para eliminar los olores, mezcle 1 taza/250 ml de agua, la cáscara y el zumo de un limón y varios clavos enteros en un vaso medidor de cristal de una capacidad de 2 tazas/500 ml. Hiérvalo durante varios minutos a una potencia del 100%. Deje que se enfríe en el horno. Seque el interior con un paño seco.

## Plato giratorio/Soporte del plato giratorio

El plato giratorio y su soporte pueden extraerse y limpiarse fácilmente. Límpielos en agua templada con jabón; para las manchas más resistentes use un producto suave y un estropajo no abrasivo. Estos productos son también aptos para lavavajillas. El eje del motor plato giratorio no está precintado, por lo que los derrames de agua u otras manchas deben limpiarse de inmediato.



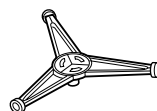
Parte exterior



Parte interior



Plato giratorio



Soporte del plato giratorio

# COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES

Consulte por favor la siguiente información antes de solicitar los servicios de un técnico:

Coloque una taza de agua en un vaso medidor de cristal en el horno y cierre bien la puerta. Ponga en marcha el horno durante un minuto a una temperatura de HIGH al 100%.

- A** ¿Se enciende la luz del horno? Sí \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
- B** ¿Funciona la ventilación?  
(Acerque la mano a las rejillas de ventilación.) Sí \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
- C** ¿Da vueltas el plato giratorio?  
(Recuerde que el plato puede girar en ambas direcciones.) Sí \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
- D** ¿Calienta agua el horno? Sí \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

**Si la respuesta a alguna de estas preguntas es "NO", compruebe por favor la corriente eléctrica, los fusibles y el disyuntor. Si funciona correctamente, PÓNGASE EN CONTACTO CON SU TÉCNICO DE SERVICIO AUTORIZADO DE SHARP MÁS CERCANO. Un horno microondas nunca debe ser reparado por una persona no autorizada.**

- NOTA:**
1. Si el tiempo que se visualiza en la pantalla desciende demasiado deprisa, compruebe el modo de demostración en la página 15 y cancele la función.
  2. Si el horno está programado para más de 20 minutos a un nivel de potencia del 80, 90 ó 100%, pasados los 20 minutos, el nivel de potencia se ajusta de forma automática al 70% para evitar que la comida se cueza en exceso.

## DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación CA:	Sólo CA monofásica de 120 V, 60 Hz
Requisitos potencia de CA:	1170 W 10 A
Potencia de salida:	
Microondas	800 W* (prueba de procedimiento de la IEC)
Frecuencia:	2450 MHz
Dimensiones exteriores:	18 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> "(W) x 10 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "(H) x 14 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> "(D) 460 mm(W) x 275 mm(H) x 370 mm(D)
Dimensiones interiores**:	12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> "(W) x 8"(H) x 13 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> "(D) 319 mm(W) x 204 mm(H) x 336 mm(D)
Capacidad del horno**:	0,8 pies cúbicos / 22 L
Uniformidad de cocción:	Sistema del plato giratorio, diámetro de 10 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> " / 272 mm
Peso:	Aprox. 24 lb / 11 kg

- ★ Método estándar de la Comisión electrónica internacional para medir la potencia de salida en vatios. Este método de prueba está ampliamente reconocido.
- ★★ La capacidad interna se calcula midiendo el máximo de alto, ancho y largo. La capacidad real para almacenar alimentos es menor.

En cumplimiento con las normas establecidas por:

**FCC** – Federal Communications Commission Authorized.

**DHHS** – Cumple con las normas del departamento de salud y servicios humanos (Department of Health and Human Services (DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.



– Este símbolo en el placa de identificación indica que el producto está registrado en la lista de Underwriters Laboratories, Inc.

# REFERENCIA CULINARIA

## CARNES, AVES, PESCADO, MARISCO

Deje reposar la comida después de cocinar.

ALIMENTO	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO
Bacon	High	3/4 - 1 1/4 min/loncha
Perrito caliente	70%	1 - 1 1/2 minutos
Carne picada para guisos (1 lb / 450 g)	High	4 - 6 minutos
Hamburguesa Empanadas (2)	High	Primer lado 2 minutos Segundo lado 1 1/2 a 2 1/2 minutos
Loncha de jamón (1 lb / 450 g)	50%	5 - 8 minutos
Pastel de carne (1 1/2 lb / 675 g)	High	10 - 16 minutos

Sin hueso	High	Primer lado 2 minutos Segundo lado 2 - 4 minutos
Pollo Pechugas		
Pollo Trozos	High	4 - 8 minutos/lb 9 - 17 1/2 minutos/kg
Pecado Filetes (1lb / 450 g)	High	5 - 6 minutos
Filetes de pescado	70%	6 - 8 minutos
Vieiras y gambas (1lb / 450 g)	High	3 - 5 minutos
Compruebe la temperatura interior una vez pasado el tiempo de reposo. Consulte el cuadro de la página 6.		

## INFORMACIÓN RELATIVA AL LIBRO DE COCINA

### Recetas deliciosas

~ Guía práctica de referencia de microondas

~ Numerosas fotos en color

~ Instrucciones paso a paso

~ Información nutricional para cada receta

~ Pastas blandas resistentes y plastificadas con páginas de 128

8 1/2 x 11

~ Consejos prácticos y técnicas especiales

# SHARP®

## LIBRO DE COCINA DEL MICROONDAS SHARP CAROUSEL

### PEDIDO

No tiene más que llamar al número gratuito: 1-800-237-4277. Por favor, tenga su tarjeta de crédito a mano.

Si prefiere encargar el libro por correo electrónico, rellene el pedido de la página 19 y envíelo. No olvide incluir un cheque o un giro postal (a pagar a Sharp Accessories & Supplies Center) por valor de \$6.00 más \$4.25 de gastos de envío e impuestos por libro, si fueran aplicables.

### SATISFACCIÓN GARANTIZADA

Debe estar completamente satisfecho con el libro de cocina para el microondas Sharp Carousel. Si por cualquier motivo no lo estuviera, dispone de 14 días para devolver el libro y le reembolsaremos sus \$6.00 más los impuestos.

(SÓLO ESTÁ DISPONIBLE EN INGLÉS)

# REFERENCIA CULINARIA

## RECALENTAR

La comida tiene que estar bien caliente (165°F/74°C). Remuévala antes de servir, si es posible.

ALIMENTO	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO
Filetes de carne	50%	1 - 3 min/filete
No se puede remover	50%	
Guisos (para una persona)		3 - 5 minutos
(para 2 personas)		6 - 10 minutos
Empanada (1 porción)	High	10 - 30 segundos
Patatas asadas (1)	High	1½ - 2½ minutos
(2)		2½ - 3 minutos
Verduras (para una persona)	High	¾ - 1½ minutos
(para 2 personas)		1½ - 2½ minutos

## OTROS

ALIMENTO	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO
Compota de manzana (4)	High	5 - 8 minutos
Manzanas asadas (4)	High	4 - 6 minutos
Chocolate (para derretir 1 onza)	50%	1 - 2 minutos
Huevos revueltos (2)	High	1 - 1½ minutos
Cereales calientes (para una persona)	High	1 - 3 minutos
Nachos (porción grande)	50%	1 - 2 minutos

----- Corte por la línea de puntos. -----

# HOJA DE PEDIDO DEL LIBRO DE COCINA

Por favor, envíenme \_\_\_\_\_ libros de cocina a \$10.25 cada uno \$ \_\_\_\_\_

Impuestos de venta de Illinois, (si son aplicables) por libro \$.44

número de libros \_\_\_\_\_ \$ \_\_\_\_\_

**CANTIDAD TOTAL DE PEDIDO \$ \_\_\_\_\_**

Adjunto un cheque a pagar a Sharp Accessories & Supplies Center.

Por favor, cargue el importe en mi  VISA  MASTERCARD

AMERICAN EXPRESS

Núm. de cuenta \_\_\_\_\_ Fecha de vencimiento \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

(Todos los pedidos pagados con tarjeta de crédito se deben firmar).

Nombre \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

Ciudad \_\_\_\_\_ Estado \_\_\_\_\_ Código postal \_\_\_\_\_

Número de teléfono durante el día ( ) \_\_\_\_\_

Escriba a: SHARP Accessories & Supplies Center  
2130 Townline Road  
Peoria, Illinois 61615-1560



El precio puede variar sin  
previo aviso.

# GUÍA AUTO-TOUCH

Para más información específica o sobre las medidas de seguridad, consulte su manual de instrucciones.

## PROGRAMACIÓN DEL RELOJ


Si aparece **88:88** en su pantalla, pulse primero la tecla **STOP/CLEAR**.

- 1 Pulse la tecla **CLOCK**. 
- 2 Introduzca la hora exacta pulsando los números por orden. (Ej.: 12:30) **1 2 3 0**
- 3 Pulse de nuevo la tecla **CLOCK**. 



## OPERACIONES MANUALES

### Cocción rápida

- 1 Introduzca el tiempo de cocción pulsando las teclas de los números. (Ej.: 1 min 30 s.) **1 3 0**

- 2 Pulse la tecla **START**. 

### Cocción de duración variable

- 1 Después del paso 1 anterior, pulse la tecla **POWER LEVEL** 6 veces. (Ej.: 50%)  x 6
- 2 Pulse la tecla **START**. 

## DESCONGELAR

- 1 Pulse la tecla **DEFROST** una vez para cada 5 lb de peso. (Ej.: filete de 2.5 lb)  x 5

## CUADRO DE DESCONGELADO

ALIMENTO	CANTIDAD
Carne picada	.5 a 3.0 lb (.3 - 1.3 kg)
Filetes y chuletas	.5 a 3.0 lb (.3 - 1.3 kg)
Carne de aves deshuesada	.5 a 2.0 lb (.3 - .9 kg)
Carne de aves con hueso	.5 a 3.0 lb (.3 - 1.3 kg)

## ACCESOS DIRECTOS

- 1 Pulse la tecla del **SHORT CUT** deseado.
  - ABLANDAR (helado) 
    - Un toque - 1 pinta (470 ml)
    - Dos toques - 1/2 galón (1.9l)
  - CALENTAR (sirope) 
    - Un toque - 1/4 taza
    - Dos toques - 1/2 taza



## PALOMITAS

- 1 Pulse la tecla **POPCORN**: un toque para tamaño mediano dos toques - tamaño pequeño 3 toques - tamaño mini 

## CUADRO DE PALOMITAS

ALIMENTO	CANTIDAD
Palomitas	3.5 oz (100 g) - Mediano 2.85 - 3.5 oz (80 - 100 g) - Pequeño 1.2 - 1.75 oz (35 - 50 g) - Mini

## RECALENTAR / COCINAR

- 1 Pulse la tecla **REHEAT** o **COOK**. (Ej.: Para recalentar sopa, pulse la tecla **REHEAT**.) 
- 2 Seleccione el ajuste deseado para recalentar o cocinar. (Ej.: Pulse 2 para recalentar sopa.) **2**
- 3 Pulse el número **2 2** **2 x 2** veces para dos tazas. 
- 4 Pulse la tecla **START**.

## CUADRO DE RECALENTAR

ALIMENTO	CANTIDAD
1. Guiso	De 1 a 2 tazas
2. Sopa	De 1 a 2 tazas
3. Pizza	1 - 2 porciones
4. Bebidas	.5 - 1 taza
5. Plato de comida	1 plato, grande, mediano o pequeño
6. Bollos/Muffins frescos	1 - 2 unidades

## CUADRO DE COCCIÓN

ALIMENTO	CANTIDAD
1. Patatas asadas	1 - 2 med.
2. Verduras frescas	De 1 a 2 tazas
3. Verduras congeladas	De 1 a 2 tazas
4. Entrantes congelados	6 - 8 oz (170 - 230 g), 9 - 10 oz (231 - 280 g)

## TIEMPO ADICIONAL

- Pulse la tecla **MINUTE PLUS** para un minuto a una potencia del 100% o para añadir un minuto a la cocción manual. Siga pulsando para aumentar el número de minutos. 