

SHARP®

**MICROWAVE OVEN
OPERATION MANUAL**

Carousel®

MODEL

R-426L

Followed by letter indicating color
S=stainless steel

CONTENTS

• For Customer Assistance	2
• Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy	2
• Consumer Limited Warranty	3
• Product Information Card	3
• Important Safety Instructions	4
• Unpacking and Installation Instructions....	5
• Grounding Instructions	5
• Information You Need to Know	6-8
• Part Names	9-10
• Before Operating.....	11
• Manual Operation.....	11
• Special Features	12-18
• Other Convenient Features	19-20
• Cleaning and Care	21
• Service Call Check.....	22
• Cookbook Information.....	22
• Specifications.....	23
• Cookbook Order Form.....	23
• Auto-Touch Guide	24



**READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY
BEFORE USING THE OVEN.**

Carousel® is a registered trademark of Sharp Corporation.

SHARP ELECTRONICS CORPORATION Sharp Plaza, Mahwah, NJ 07430-2135
Printed on recycled paper in Thailand
TINSEB128WRRZ-D61

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.

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 COOKBOOK

TO WRITE:

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

TO ACCESS INTERNET: www.sharpsusa.com

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.

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-426L 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. SAVE THE PROOF OF PURCHASE AS IT IS NEEDED SHOULD YOUR OVEN EVER REQUIRE WARRANTY SERVICE.

PRODUCT INFORMATION CARD

The Product information card 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 5.
 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 21.
 16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. Do not overcook food. Carefully attend to 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:

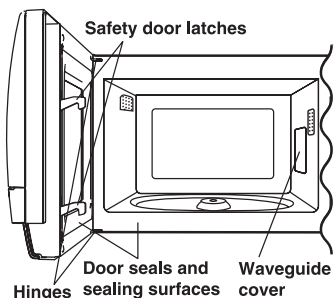
 - a. Do not overheat the liquid.
 - b. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - c. Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
 - d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven at least for 20 seconds before removing the container.
 - e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
 18. If the oven is installed as a built-in, observe the following instructions:
 - a. Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.
 - b. Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
 - c. Do not mount over a sink.
 - d. Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
 19. If the oven light fails, consult a SHARP AUTHORIZED SERVICER.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

UNPACKING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

Unpacking and Examining Your Oven

1. Remove all packing materials from inside the oven cavity. **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the right cavity wall. Read enclosures and **SAVE** the Operation Manual.



2. Remove 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 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.

Built-in Kit

Your oven can be built into a cabinet or wall—not near or above a heat source—using Sharp's stainless steel Built-In Kit RK-40S24 for R-426LS. If your dealer does not stock the kit, it can be ordered directly from the Sharp Accessories and Supplies Center. Have your credit card number available and call toll-free: **1-800-237-4277** for ordering the kit to be sent to your address.

The kit includes ducts, finish trim strips and easy-to-follow instructions for installation as well as the location of the power supply.

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.

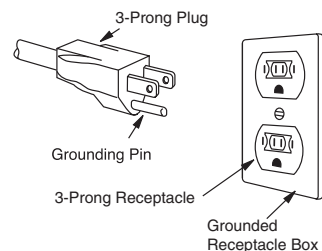
Notes:

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.

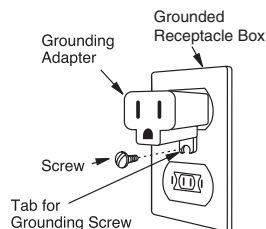
Radio or TV Interference

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 22 and 23 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 1100 watts by using the IEC Test Procedure. In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

ABOUT FOOD

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables	<ul style="list-style-type: none"> • Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion". • Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cook eggs in shells. • Reheat whole eggs. • Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> • Use specially bagged popcorn for the microwave oven. • Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special POPCORN pad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. • Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	<ul style="list-style-type: none"> • Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. • Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding. 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat disposable bottles. • Heat bottles with nipples on. • Heat baby food in original jars.
General	<ul style="list-style-type: none"> • Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. • Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption". • Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers. 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat or cook in closed glass jars or air tight containers. • Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. • Deep fat fry. • Dry wood, gourds, herbs or wet papers.

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 19 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 spattering 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

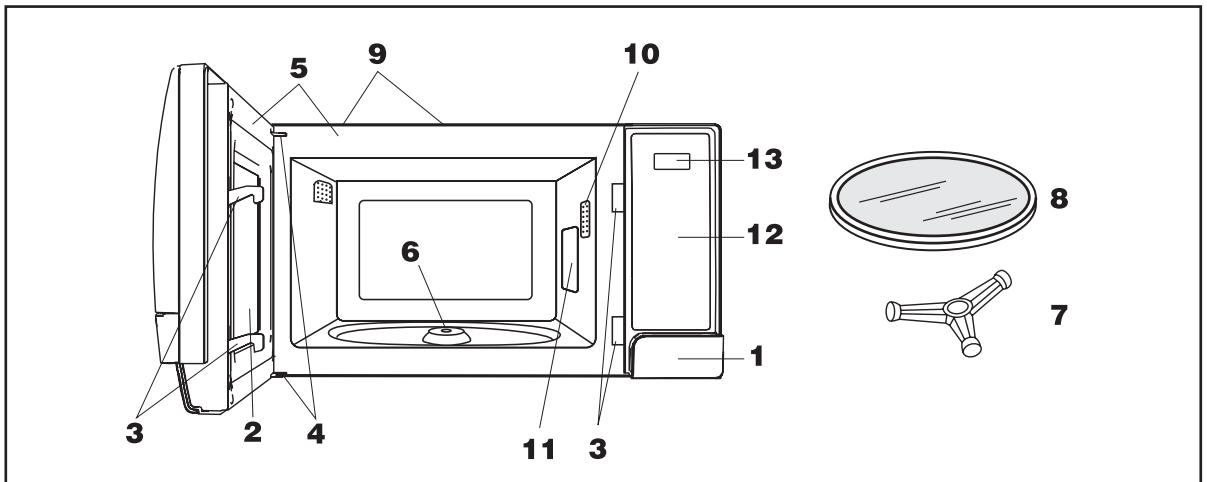
- Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.
- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid 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.

TEMP	FOOD
145°F (63°C)	...for beef, lamb or veal cut into steaks chops or roasts MEDIUM RARE
160°F (71°C)	...for fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes, frozen prepared food and beef, lamb or veal cut into steaks, chops or roasts cooked to MEDIUM
165°F (74°C)	...for leftover, ready-to-reheat refrigerated, deli and carry out "fresh" food, whole chicken or turkey, chicken or turkey breasts and ground poultry used in chicken or turkey burgers. NOTE: Do not cook whole, stuffed poultry. Cook stuffing separately to 165°F.

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.

PART NAMES

MICROWAVE OVEN PARTS



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

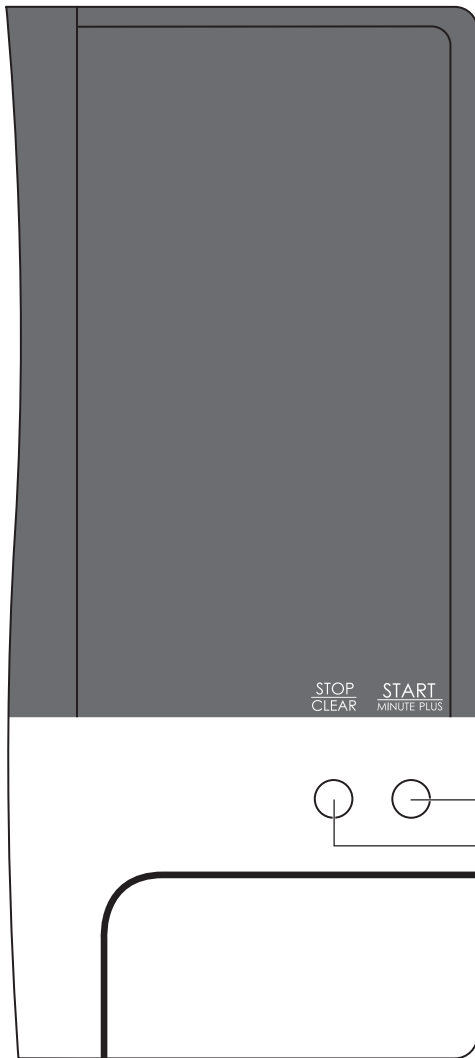
INTERACTIVE DISPLAY

The Interactive Display spells out operating steps and shows cooking hints. When HELP is lighted in the display, touch the CUSTOM HELP pad to read a specific hint which may assist you.

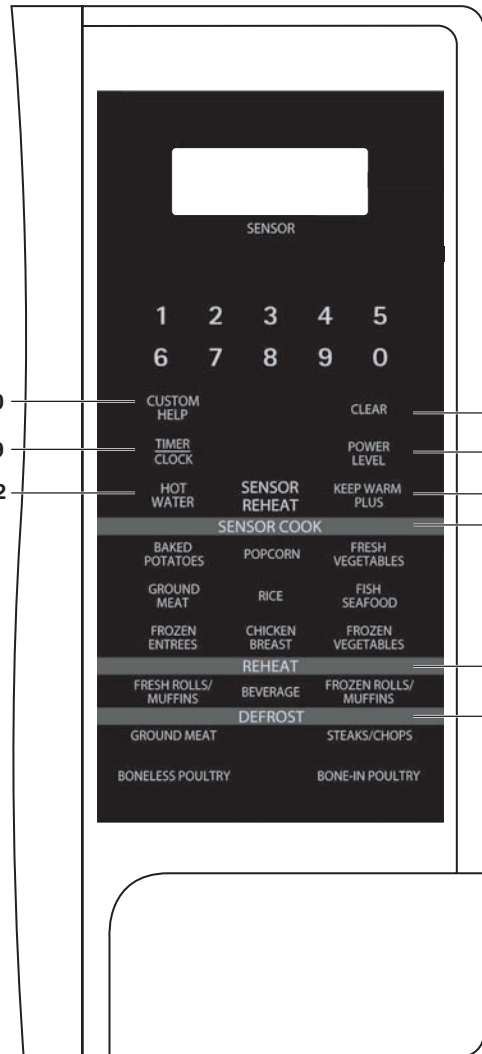


Words in the display will light to indicate what function is in progress.

R - 4 2 6 L




Door closed



Door open

Number next to the control panel illustration indicates pages on which there are feature descriptions and usage information.

BEFORE OPERATING




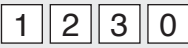



- Before operating your new microwave oven make sure you read and understand this operation manual completely.
- Before the oven can be used, follow these procedures:
 1. Plug in the oven. Close the door. The oven display will show "ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK".
 2. Touch the **STOP/CLEAR**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


LANGUAGE / WEIGHT SELECTION

The oven comes set for English and U.S. Customary Unit-pounds. To change see page 20.

TO SET THE CLOCK

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

PROCEDURE	DISPLAY
1  2 Touch CLOCK pad and number pad 2.	 
2  Enter the correct time of day by touching the numbers in sequence.	
3  Touch CLOCK pad again.	

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

- If the electrical power supply to your microwave oven should be interrupted, the display will intermittently show "ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK" 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** or **CLEAR** pad and reset the clock for the correct time of day.

STOP/CLEAR

Touch the **STOP/CLEAR** or **CLEAR** pad to:

1. Erase if you make a mistake during programming.
2. Cancel timer.
3. Return the time of day to the display.
4. Stop the oven temporarily during cooking, touch the **STOP/CLEAR** pad once.
5. Cancel a program during cooking, touch the **STOP/CLEAR** pad 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
1  Enter cooking time.	
2  Close the door and touch START pad.	




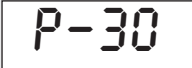


TO SET POWER LEVEL

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.

TOUCH POWER LEVEL PAD	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	COMMON WORDS FOR POWER LEVELS
once	100%	High
twice	90%	
3 times	80%	
4 times	70%	Medium High
5 times	60%	
6 times	50%	Medium
7 times	40%	
8 times	30%	Med Low/Defrost
9 times	20%	
10 times	10%	Low
11 times	0%	

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

PROCEDURE	DISPLAY
1  Enter cooking time.	
2  X 8 Touch POWER LEVEL pad 8 times or hold down until the desired power level appears.	
3  Close the door and touch START pad.	

SPECIAL FEATURES

HOT WATER

Hot Water heats 1 to 6 cups of tap water to prepare coffee, tea, bouillon or instant soup as well as heat the water to cook pasta. When preparing individual cups, place instant coffee, tea or bouillon in cup and stir before heating. Allow to stand 20 seconds after heating before stirring and drinking. Stir carefully after removing from the oven. When heating 4 to 6 cups of water, place in large casserole and cover with lid or plastic wrap. When oven signals, add pasta and continue cooking according to package directions. Touch **HOT WATER** pad once for each cup up to 6.

- Suppose you want to heat 3 cups of water.

PROCEDURE

1 Touch **HOT WATER** pad 3 times.



2 Close the door and touch **START** pad.



NOTE:

Hot Water can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 19.

SENSOR COOK

Sharp's Sensor is a semi-conductor device that detects the vapor (moisture and humidity) emitted from the food as it heats. The sensor adjusts the cooking times and power level for various foods and quantities.

Using Sensor Settings:

1. After oven is plugged in, wait 2 minutes before using Sensor Cook.
2. Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
3. The oven works with foods at normal storage temperature. For example, popcorn would be at room temperature.
4. Any Sensor Cook selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 19.
5. More or less food than the quantity listed in the chart should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
6. During the first part of Sensor Cook, food name will appear on the display. Do not open the oven door or touch **STOP/CLEAR** pad during this part of the cooking cycle. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message will appear. To continue cooking, touch the **STOP/CLEAR** or **CLEAR** pad and cook manually.

When the sensor detects the vapor emitted from the food, remainder of cooking time will appear. Door may be opened when remaining cooking time appears on the display. At this time, you may stir or season food, as desired.

7. If the sensor does not detect vapor properly when popping popcorn, the oven will turn off, and the correct time of day will be displayed. If the sensor does not detect vapor properly when cooking other foods, an error message will be displayed, and the oven will turn off.
8. Check food for temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.
9. Each food has a cooking hint. Touch **CUSTOM HELP** pad when the HELP indicator is lighted in the display.

Covering Foods:

Some foods work best when covered. Use the cover recommended in the chart for these foods.

1. Casserole lid.
2. Plastic wrap: Use plastic wrap recommended for microwave cooking. Cover dish loosely; allow approximately 1/2 inch/1 cm to remain uncovered to allow steam to escape. Plastic wrap should not touch food.
3. Wax paper: Cover dish completely; fold excess wrap under dish to secure. If dish is wider than paper, overlap two pieces at least 1 inch/2.5 cm to cover.

Be careful when removing any covering to allow steam to escape away from you.

Example:

You can cook many foods by touching any **SENSOR** pad and **START** pad. You don't need to calculate cooking time or power level.

- Suppose you want to reheat canned chili.

PROCEDURE

1 Touch **SENSOR REHEAT** pad.



2 Close the door and touch **START** pad.



When the sensor detects the vapor emitted from the food, remainder of cooking time will appear.

NOTE:

The Fresh Vegetables setting has 2 choices. Follow directions in the display to choose desired option.

SENSOR COOK CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE															
Sensor Reheat	4 - 36 oz (.12 - 1.0 kg)	Place in dish or casserole slightly larger than amount to be reheated. Flatten, if possible. Cover with lid, plastic wrap or wax paper. Use covers such as plastic wrap or lids with larger quantities of more dense foods such as stews. After reheating, stir well, if possible. Re-cover and allow to stand 2 to 3 minutes. Foods should be very hot. If not, continue to heat with variable power and time.															
Baked Potatoes	1 - 6 med.	Pierce. Place on paper-towel-lined turntable. After cooking, remove from oven, wrap in aluminum foil and let stand 5 to 10 minutes.															
Popcorn	only 1 package at a time 1.2 - 3.5 oz (35 - 100 g)	Use only popcorn packaged for microwave oven use. Try several brands to decide which you like the best. Do not try to pop unpopped kernels.															
Fresh Vegetables: Soft	(.2 - .9 kg)	Wash and place in casserole. Add no water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. Touch FRESH VEGETABLES pad once. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.															
Broccoli	.25 - 2.0 lb																
Brussels sprouts	.25 - 2.0 lb																
Cabbage	.25 - 2.0 lb																
Caulif. (flowerets)	.25 - 2.0 lb																
Cauliflower (whole)	1 med.																
Spinach	.25 - 1.0 lb																
Zucchini	.25 - 2.0 lb																
Baked apples	2 - 4 med.																
Fresh Vegetables: Hard	(.2 - .6 kg)	Place in casserole. Add 1-4 tbsp/15-60 ml water. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. Touch FRESH VEGETABLES pad twice. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.															
Carrots, sliced	.25 - 1.5 lb																
Corn on the cob	2 - 4																
Green beans	.25 - 1.5 lb																
Winter squash:																	
diced	.25 - 1.5 lb																
halves	1 - 2																
Ground Meat	.25 - 2.0 lb (.2 - .9 kg)	Use this setting to cook ground beef or poultry as patties or in a casserole to be added to other ingredients. Place patties on a microwave-safe rack and cover with wax paper. Place ground meat in a casserole and cover with wax paper or plastic wrap. When oven stops, turn patties over or stir meat in casserole to break up large pieces. Re-cover and touch START pad. After cooking, let stand, covered, for 2 to 3 minutes.															
Rice	.5 - 2.0 cups	Place rice into a deep casserole and add double quantity of water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir, cover and let stand 3 to 5 minutes or until all liquid has been absorbed.															
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Rice</th> <th>Water</th> <th>Size of casserole</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>.5 cup</td> <td>1 cup</td> <td>1.5 quart (1.5 l)</td> </tr> <tr> <td>1 cup</td> <td>2 cups</td> <td>2 quart (2 l)</td> </tr> <tr> <td>1.5 cups</td> <td>3 cups</td> <td>2.5 or 3 quart (2.5 or 3 l)</td> </tr> <tr> <td>2 cups</td> <td>4 cups</td> <td>3 quart (3 l) or larger</td> </tr> </tbody> </table>	Rice	Water	Size of casserole	.5 cup	1 cup	1.5 quart (1.5 l)	1 cup	2 cups	2 quart (2 l)	1.5 cups	3 cups	2.5 or 3 quart (2.5 or 3 l)	2 cups	4 cups	3 quart (3 l) or larger
Rice	Water	Size of casserole															
.5 cup	1 cup	1.5 quart (1.5 l)															
1 cup	2 cups	2 quart (2 l)															
1.5 cups	3 cups	2.5 or 3 quart (2.5 or 3 l)															
2 cups	4 cups	3 quart (3 l) or larger															
Fish/Seafood	.25 - 2.0 lb (.2 - .9 kg)	Arrange in ring around shallow glass dish (roll fillet with edges underneath). Cover with plastic wrap. After cooking, let stand, covered, 3 minutes.															

SPECIAL FEATURES

SENSOR COOK (continued)

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Frozen Entrees	6 - 17 oz (170 - 480 g)	Use this pad 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.
Chicken Breast	.5 - 2.0 lb (.3 - .9 kg)	Cover with vented plastic wrap. When oven stops, turn over. Shield with small, flat pieces of aluminum foil any areas that are cooking too rapidly. Re-cover and touch START pad. After cooking, let stand, covered, 3-5 minutes. Chicken should be 160°F (71°C).
Frozen Vegetables	.25 - 1.25 lb (.2 - .5 kg)	Add no water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.

SENSOR COOK RECIPES

Glazed Apple Slices

Makes 6 to 8 servings

1/4 cup brown sugar	50 ml	3/4 cup orange juice	175 ml
3 tablespoons margarine or butter	50 ml	1 tablespoon cornstarch	15 ml
2 tablespoons apricot preserves	30 ml	4 baking apples (about 1 1/2 pounds), peeled and sliced into 8 pieces each	700 g
1/2 teaspoon ground nutmeg	2 ml	3 tablespoons chopped green pistachios	50 ml
1/4 teaspoon salt	1 ml		
1/2 cup sugar	125 ml		

- Combine brown sugar, margarine and apricot preserves in a small bowl. Microwave at HIGH (100%) until margarine melts and preserves soften, 45 seconds to 1 minute. Stir in nutmeg, salt, sugar, orange juice and cornstarch. Microwave at HIGH (100%) until thickened, 4 to 6 minutes, stirring several times.
- Arrange apple slices in a large microwave serving dish. Spread hot sauce over apples. Cover well with vented plastic wrap. Microwave using **FRESH VEGETABLES**: Soft. Allow to cool 5 minutes before serving.
- Sprinkle with pistachios. Serve alone or over vanilla ice cream or sponge cake.

SENSOR COOK RECIPES (CONTINUED)

CONFETTI SOUP

Makes 6 servings

3	tablespoons butter or margarine	50 ml	1	teaspoon salt	5 ml
1	cup cubed carrots, 1/4-inch/0.5 cm cubes	250 ml	1/2	teaspoon pepper	2 ml
1	cup rutabaga, 1/4-inch/0.5 cm cubes	250 ml	1/4	teaspoon sugar	1 ml
1	small zucchini, 1/4-inch/0.5 cm cubes	1	4	cups milk	1 l
1/2	cup chopped onion	125 ml	1	cup shredded Cheddar cheese	250 ml
1/2	cup chopped celery	125 ml	1	cup frozen corn, thawed	250 ml
1	cup fresh broccoli flowerets or cauliflowerets	250 ml	1/2	cup cooked ham, 1/4-inch/0.5 cm cubes	125 ml
1/4	cup all-purpose flour	50 ml	1/2	cup frozen peas, thawed	125 ml

- 1 Combine butter, carrots, rutabaga, zucchini, onion, celery and broccoli in 3-quart/3 l, covered casserole.
- 2 Microwave using **FRESH VEGETABLES: Soft**. Stir well.
- 3 Stir in flour, salt, pepper, sugar, milk, cheese, corn, ham and peas.
- 4 Microwave using **SENSOR REHEAT**. Stir well and serve with croutons.

MIXED COMPANY VEGETABLES

Makes 8 servings

3	green onions, diagonally cut into 1-inch pieces	3	3/4	pound carrots, cut into 1/4-inch/0.5 cm thick slices	375 g
1	teaspoon minced garlic	5 ml	1	bunch of broccoli, cut into 2-inch/5 cm by 1-inch/2.5 cm pieces	1
1/4	teaspoon crushed red pepper	1 ml	1	medium red pepper, sliced into matchstick-thin strips	1
2	tablespoons olive oil	30 ml	1/2	pound medium mushrooms, sliced	250 g
2	tablespoons teriyaki sauce	30 ml			

- 1 In a small, microwave-safe bowl, combine green onions, garlic, crushed red pepper and oil. Microwave on HIGH (100%) for 2 minutes. Stir in teriyaki sauce.
- 2 In a 3-quart/3 l casserole, place carrots, broccoli, red peppers and mushrooms. Cover with plastic wrap.
- 3 Microwave using **FRESH VEGETABLES: Soft** for tender crisp or **FRESH VEGETABLES: Hard** for softer vegetables.
- 4 Remove from oven and drain. Add green onion mixture and stir to combine. Serve immediately.

MEXICAN SEASONED POTATOES

Makes 6 to 8 servings

4	medium baking potatoes (8 ounces/230 g each)	4	1/2	teaspoon chili powder	2 ml
1/4	cup olive oil	50 ml	1/2	teaspoon oregano leaves	2 ml
1	tablespoon instant minced onion	50 ml	1/4	teaspoon ground cumin	1 ml
			1/2	teaspoon salt	2 ml




- 1 Cut each potato lengthwise into 4 equal wedges. Place potato wedges into 10-inch/25 cm square casserole. Toss potatoes with oil to coat well.
- 2 In small bowl, combine remaining ingredients. Sprinkle over potatoes.
- 3 Cover potatoes with wax paper. Microwave using **BAKED POTATOES**. Rearrange potatoes when time appears on display. Let stand, covered, 5 minutes.

SPECIAL FEATURES

REHEAT

Reheat allows you to heat many of your favorite foods.

- Suppose you want to heat 1.0 cup of beverage.

PROCEDURE	DISPLAY
<p>1  x 2</p> <p>Select desired setting. Touch BEVERAGE pad 2 times or hold down until the desired quantity appears.</p>	
<p>2 Close the door and touch START pad.</p>	

NOTE:

1. To increase quantity, touch chosen pad until number in display is same as desired quantity to heat. More or less food than the quantity listed in the chart should be heated following the guidelines in any microwave cookbook.
2. Reheat can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 19.
3. The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check food after heating. If additional time is needed, continue to heat manually.
4. Touch **CUSTOM HELP** pad when the HELP indicator is lighted in the display for a helpful hint.

REHEAT CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE										
Fresh Rolls & Muffins	1 - 8 pcs.	Use this pad to warm rolls, muffins, biscuits, bagels etc. Large items should be considered as 2 or 3 regular size. Arrange on plate; cover 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.										
Beverage	.5 - 2 cups	This setting is good for restoring cooled beverage to a better drinking temperature. Stir liquid briskly before and after heating to avoid "eruption".										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Press BEVERAGE pad</th> <th>Amount (cups)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Once</td> <td>.5</td> </tr> <tr> <td>Twice</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>3 times</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>4 times</td> <td>2.0</td> </tr> </tbody> </table>	Press BEVERAGE pad	Amount (cups)	Once	.5	Twice	1.0	3 times	1.5	4 times	2.0
Press BEVERAGE pad	Amount (cups)											
Once	.5											
Twice	1.0											
3 times	1.5											
4 times	2.0											
Frozen Rolls & Muffins	1 - 8 pcs.	Use this pad to warm frozen rolls, muffins, biscuits, bagels etc. Large items should be considered as 2 or 3 regular size. Arrange on plate; cover with paper towel.										

SPECIAL FEATURES

DEFROST

Defrost automatically defrosts all the foods shown in the DEFROST CHART below.

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.)

To enter weight, touch the desired DEFROST pad for a 0.5 lb increase per touch. (Ex: touch four times for 2.0 lb.)

- Suppose you want to defrost a 2.0 pound steak.

PROCEDURE	DISPLAY
<p>1 STEAKS/CHOPS x 4</p> <p>Touch STEAKS/CHOPS pad 4 times or hold down until the desired quantity appears. The oven starts automatically. Close the door and touch START pad.</p> <p>START MINUTE PLUS</p>	
<p>2 After the 1st stage, open the door, turn steak over and shield any warm portions. Close the door.</p> <p>START MINUTE PLUS Touch START pad.</p>	
<p>3 After the 2nd stage, open the door and shield any warm portions. Close the door.</p> <p>START MINUTE PLUS Touch START pad.</p>	
<p>4 After defrost cycle ends, cover and let stand as indicated in chart below.</p>	

NOTE:

1. You can program 0.3, 0.5, 0.7 and 0.9 (or additional 1.1 and 1.3) kg in the KG mode. See the DEFROST CHART below.
2. Defrost can be programmed with More or Less Time Adjustment. Touch the **POWER LEVEL** pad once or twice after selecting the amount. See page 19.
3. To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on DEFROST CHART. Use time and 30% power. See MANUAL DEFROST page 18.
4. You may choose to enter the weight in tenths of pounds. This procedure may be easier with larger weights such as 3 pounds because it requires fewer touches. To program, touch desired DEFROST pad and enter weight by touching the number pads. Ex: touch **STEAKS/CHOPS** pad then **3** and **0** for a weight of 3.0 lb or touch **STEAKS/CHOPS** pad then **2** and **2** for a weight of 2.2 lb.

In the KG mode, you can enter the weight in tenths of Kg.

If you attempt to enter more or less than the allowed amount as indicated in chart below, an error message will appear in the display.
5. Touch **CUSTOM HELP** pad when the HELP indicator is lighted in the display for a helpful hint.

DEFROST CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Ground Meat	.5 - 2.0 lb (.3 - .9 kg)	Pull apart and remove any thawed pieces after each stage. Let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
Steaks/Chops	.5 - 3.0 lb (.3 - 1.3 kg)	After each stage, 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, for 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 11. Estimate defrosting time and touch **POWER LEVEL** pad 8 times for 30% when you select the power level.

For either raw or previously cooked frozen food the rule of thumb is approximately 4 minutes per pound. For example, defrost 4 minutes for 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.

KEEP WARM PLUS

Keep Warm Plus allows you to keep food warm up to 30 minutes.


You can program Keep Warm Plus with manual cooking to keep food warm continuously after cooking, also.


DIRECT USE


- Suppose you want to keep a cup of soup warm for 15 minutes.

PROCEDURE

1 Touch **KEEP WARM PLUS** pad. 

2 Enter the desired time. 


3 Close the door and touch **START** pad. 

The oven will start. The display will show  and count down. KEEP WARM will appear in the display every 10 seconds.


WITH MANUAL COOKING


- Suppose you want to cook a cup of soup for 2 minutes at 70% and keep the soup warm for 15 minutes.


PROCEDURE

1 Enter cooking time. 

2 Touch **POWER LEVEL** pad 4 times for 70% power. 

3 Touch **KEEP WARM PLUS** pad. 

4 Enter the desired time. 

5 Close the door and touch **START** pad. 

The operation will start. When the cooking time is complete, a long tone will sound and Keep Warm Plus will start. KEEP WARM will appear in the display every 10 seconds and count down for 15 minutes.

NOTE:

1. If you attempt to enter more than 30 minutes for Keep Warm Plus, an error message will appear in the display.
2. Keep Warm Plus cannot be programmed with SPECIAL FEATURES.
3. Touch **CUSTOM HELP** pad when the HELP indicator is lighted in the display.

OTHER CONVENIENT FEATURES

DEMONSTRATION MODE

To demonstrate, touch **CLOCK**, the number **0** pad, close the door and touch **START** pad and hold for 3 seconds. **DEMO ON** 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 **END**.

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

MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT

Should you discover that you like any of the Hot Water, Sensor Cook, Reheat or Defrost settings slightly **more** done, touch the **POWER LEVEL** pad **once** after touching your choice of pads.




The display will show **MORE**.

Should you discover that you like any of the Hot Water, Sensor Cook, Reheat or Defrost settings slightly **less** done, touch the **POWER LEVEL** pad **twice** after touching your choice of pads.

The display will show **LESS**.

TIMER

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

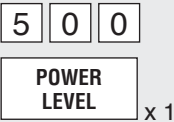
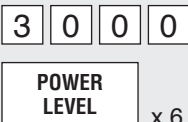

PROCEDURE	
1 Touch TIMER pad and number pad 1 .	
2 Enter time.	
3 Touch TIMER pad again.	

MULTIPLE SEQUENCE COOKING

Your oven can be programmed for up to 4 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. Then touch POWER LEVEL pad once for 100% power.	
2 Enter second cooking time. Then touch POWER LEVEL pad 6 times for 50% power.	
3 Close the door and touch START pad.	

NOTE:

1. If **POWER LEVEL** pad is touched once, **HIGH** will be displayed.
2. If 100% is selected as the final sequence, it is not necessary to touch the **POWER LEVEL** pad.
3. Keep Warm Plus can be programmed continuously even if 4 cooking sequences have been set.

CUSTOM HELP

Custom Help provides 4 features which make using your oven easy because specific instructions are provided in the interactive display.

1. 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 **CUSTOM HELP**, the number **1**, close the door and then touch the **START** pad. Should a pad be touched, **CHILD LOCK ON** will appear in the display.

To cancel, touch **CUSTOM HELP** and **STOP/CLEAR** or **CLEAR** pads.

2. AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION

If you wish to have the oven operate with no audible signals, touch **CUSTOM HELP**, the number **2** and then touch **STOP/CLEAR** or **CLEAR** pads.

To cancel and restore the audible signal, touch **CUSTOM HELP**, the number **2**, close the door and then touch the **START** pad.

OTHER CONVENIENT FEATURES

3. AUTO START

If you wish to program your oven to begin cooking automatically at a designated time of day, follow this procedure:

- Suppose you want to start cooking for 20 minutes on 50% at 4:30. Before setting, check to make sure the clock is showing the correct time of day.

PROCEDURE	
1 Touch CUSTOM HELP pad.	CUSTOM HELP
2 Touch number [3] .	3
3 Enter the start time.	4 [3] 0
4 Touch CLOCK pad.	TIMER CLOCK
5 Enter cooking program.	2 0 0 0 POWER LEVEL x 6
6 Close the door and touch START pad.	START MINUTE PLUS

NOTE:

1. Auto Start can be used for manual cooking if clock is set.
2. If the oven door is opened after programming Auto Start, it is necessary to touch the **START** pad for Auto Start time to appear in the readout so that the oven will automatically begin programmed cooking at the chosen Auto Start time.
3. Be sure to choose foods that can be left in the oven safely until the Auto Start time. Acorn or butternut squash are often a good choice.

4. LANGUAGE / WEIGHT SELECTION

The oven comes set for English and U.S. Customary Unit-pounds. To change, touch **CUSTOM HELP** and the number **[4]** pad. Continue to touch number **[4]** until your choice is selected from the table below. Then, close the door and touch **START** pad.

- Touch number **[4]** pad for language and standard of weight.

TOUCH NUMBER [4]	LANGUAGE	STANDARD OF WEIGHT	DISPLAY
Once	English	LBS	ENGLISH Lb
Twice	English	KG	ENGLISH KG
3 times	Spanish	LBS	ESPAÑOL Lb
4 times	Spanish	KG	ESPAÑOL KG
5 times	French	LBS	FRANC. Lb
6 times	French	KG	FRANC. KG

HELP

Each setting of Hot Water, Sensor Cook, Reheat, Defrost and Keep Warm Plus has a helpful hint. If you wish to check, touch **CUSTOM HELP** pad whenever HELP is lighted in the Interactive Display.

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 Close the door and touch MINUTE PLUS pad.	START MINUTE PLUS

NOTE:

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

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; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

Door

Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

Cleaners which are marked specifically for use with stainless steel may be used. Follow package directions exactly. Avoid the use of any harsh cleaners or ones not marked for stainless steel use as they may stain, streak or dull the door surface.

Touch Control Panel

Care should be taken in cleaning the touch control panel. If the control panel becomes soiled, open the oven door before cleaning. Wipe the panel with a 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**.

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 cloth and warm water. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water. **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 damp cloth any food spatters 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, grated 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 non abrasive scouring sponge. They are also dishwasher-proof. Use upper rack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

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 19 and cancel.
2. If the oven is set for more than 30 minutes at 80, 90 or 100 percent power level, after the first 30 minutes the power level will automatically adjust itself to 70 percent power to avoid overcooking.

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 MICROWAVE 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 23. 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!)

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	Single phase 120V, 60Hz, AC only
AC Power Required	1600 watts, 13.5 amps.
Output Power*	1100 watts (IEC Test Procedure)
Frequency	2450 MHz
Outside Dimensions (WxHxD)	21 5/8" x 12 3/8" x 17 3/8" 550 mm x 315 mm x 441 mm
Cavity Dimensions** (WxHxD)	15 3/8" x 9 3/8" x 16 3/4" 392 mm x 237 mm x 427 mm
Oven Capacity**	1.4 Cu. Ft. / 40L
Cooking Uniformity	Turntable system, diameter 14 1/8" / 360 mm
Weight	Approx. 33 lb / 15 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.



----- 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 _____ \$ _____

Other tax, (if applicable) 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 "ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK" is in the display, first touch **STOP/CLEAR** or **CLEAR** pad.

1 Touch **CLOCK** pad and number pad **2**.



2 Enter correct time of the day by touching numbers in sequence.
(Ex: 12:30)



3 Touch **CLOCK** pad again.



4 Close the door and touch **START** pad.



SENSOR REHEAT/SENSOR COOK

Touch **SENSOR REHEAT** pad.



Close the door and touch **START** pad.



When sensor detects vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.

FOOD	AMOUNT
Sensor Reheat	4 - 36 oz (.12 - 1.0 kg)
Baked Potatoes	1 - 6 med.
Popcorn (Only 1 package)	1.2- 3.5 oz (35 - 100 g)
Fresh Vegetables:	
Soft	.25- 2.0 lb (.2 - .9 kg)
Hard	.25- 1.5 lb (.2 - .6 kg)
Ground Meat	.25- 2.0 lb (.2 - .9 kg)
Rice	.5 - 2.0 cups
Fish/Seafood	.25- 2.0 lb (.2 - .9 kg)
Frozen Entrees	6 - 17 oz (170- 480 g)
Chicken Breast	.5 - 2.0 lb (.3 - .9 kg)
Frozen Vegetables	.25- 1.25 lb (.2 - .5 kg)

REHEAT

Touch **BEVERAGE** pad 2 times for 1 cup.



Close the door and touch **START** pad.



FOOD	AMOUNT
Fresh Rolls & Muffins	1 - 8 pcs.
Beverage	.5 - 2.0 cups
Frozen Rolls & Muffins	1 - 8 pcs.

KEEP WARM PLUS

1 Touch **KEEP WARM PLUS** pad.



2 Enter the desired time.
(Ex: 15 min.; 30 min. max.)



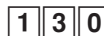
3 Close the door and touch **START** pad.



MANUAL OPERATION

High Power Cooking

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



2 Close the door and touch **START** pad.



Variable Power Cooking

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



x 6

2 Close the door and touch **START** pad.



HOT WATER

1 Touch **HOT WATER** pad three times to heat 3 cups of water or hold down until desired quantity appears.



x 3

2 Close the door and touch **START** pad.



DEFROST

1 Touch **STEAKS/CHOPS** pad 4 times for 2.0 lb. Close the door and touch **START** pad. The oven will stop and directions will be displayed.



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.

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

MINUTE PLUS

Close the door and 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 DE MICROONDAS MANUAL DE OPERACIONES

Carousel®

MODELO

R-426L

Las letras siguientes indican el color del producto
S= Acero inoxidable

CONTENIDO

• Ayuda al consumidor	2
• Precauciones para evitar la posible exposición a potencia excesiva de microondas	2
• Garantía limitada al consumidor	3
• Tarjeta de información del producto	3
• Instrucciones importantes de seguridad	4
• Instrucciones de desempaque e instalación	5
• Instrucciones de conexión a tierra.....	5
• Información que necesita saber	6-8
• Nombre de las partes	9-10
• Antes de operar.....	11
• Operación manual.....	11
• Funciones especiales.....	12-18
• Otras funciones convenientes.....	19-20
• Limpieza y cuidado.....	21
• Llamada para servicio	22
• Información del libro de cocina.....	22
• Especificaciones.....	23
• Formulario de pedido del libro de cocina..	23
• Guía Auto-Touch	24



LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE HORNO.

Carousel® es una marca registrada de Sharp Corporation.

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

Impreso en papel reciclado en Tailandia

TINSEB128WRRZ-D61

AYUDA AL CONSUMIDOR

Para ayudar a reportar este horno de microondas en caso de pérdida o robo, por favor escriba el número de modelo y el número de serie localizados en la unidad. También le sugerimos escribir toda la información de abajo y guardarla para referencias futuras.

NUMERO DE MODELO _____	NUMERO DE SERIE _____
FECHA DE COMPRA _____	
VENDEDOR _____	TELÉFONO _____
SERVICIO _____	TELÉFONO _____

Llame a:

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

- Servicio (para el Centro de Servicio Sharp Autorizado más cercano)
- Refacciones (para el distribuidor autorizado de refacciones)
- Información adicional al consumidor
- Accesorios y Recetario

Escriba a:

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

Para acceso a Internet: www.sharppusa.com

Favor de incluir la siguiente información cuando llame o escriba: número de modelo, número de serie, Fecha de compra, dirección completa (incluyendo código postal), teléfono donde se le pueda localizar durante el día (incluyendo el código de área) y descripción del problema.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A POTENCIA EXCESIVA DE MICROONDAS

- No intente operar este equipo con la puerta abierta ya que la operación a puerta abierta puede resultar en exposición dañina a energía de microondas. Es importante no anular o alterar los seguros.
- No coloque cualquier objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, o permita que se acumulen residuos de mugre o limpiadores en las superficies selladas.
- No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no existan daños en: (1) la puerta, (2) bisagras y el pestillo (rotos o perdidos), (3) sellos de las puertas y superficies selladas.
- El horno no debe ser ajustado o reparado por alguna persona que no sea del personal de servicio calificado.

GARANTÍA LIMITADA AL CONSUMIDOR

SHARP ELECTRONICS CORPORATION garantiza al consumidor final, que este producto marca SHARP (el "Producto"), estará libre de defectos de mano de obra y materiales - cuando este ha sido embarcado en su empaque original. Y accede a reparar o reemplazar el Producto defectuoso o el componente, con uno nuevo o un equivalente remanufacturado, sin cargo de los componentes o de mano de obra al consumidor final por el periodo a continuación indicado.

Esta Garantía no aplica para componentes estéticos o componentes adicionales excluidos ni para ningún Producto que halla sido dañado por voltaje inapropiado u otro uso inapropiado, condiciones de servicio y de embarque anormales o que haya sido alterado o modificado en su diseño o construcción.

Para hacer valida la garantía el consumidor deberá seguir los pasos a continuación enunciados y proveer de prueba de compra al centro de servicio.

La Garantía limitada aquí descrita es adicional a las garantías implicadas, que por ley le son concedidas al consumidor final. Todas las garantías implicadas, incluyendo las garantías mercantiles están limitadas a periodos a partir de la fecha de compra. Algunos estados no permiten limitaciones en los periodos de garantía, por lo que la limitante arriba descrita puede no aplicar para usted.

Ni el personal de ventas de la compañía vendedora ni ninguna otra persona están autorizados para ofrecer otras garantías aparte de las aquí descritas, o para extender el período descrito a nombre de Sharp.

Las garantías aquí descritas son la únicas y exclusivas garantías otorgadas por Sharp y son el único y exclusivo remedio disponible para el comprador.

La corrección de defectos, en el tiempo y forma aquí descritos, deberán constituir la completa satisfacción de todas las responsabilidades legales de Sharp hacia el comprador con respecto al Producto, y deberán constituir la total satisfacción de todos los reclamos, ya sean basados en un contrato, negligencia, marco legal u otros. En ninguna circunstancia Sharp será responsable por cualquier daño o defectos en el Producto, causados por reparaciones o intentos de reparaciones hechos por cualquier persona, excepto los centros de servicio autorizados por Sharp. En ninguna circunstancia Sharp será responsable por daños incidentales o consecuentes, económicos o daño de propiedades. Algunos estados no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes, así que la exclusión arriba descrita puede no aplicar para usted.

ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED PUEDE TENER OTROS DERECHOS, QUE VARIAN DE ESTADO A ESTADO.

Número de modelo de su producto & descripción:

R-426L Horno microondas Carrousel de uso doméstico (asegúrese de tener ésta información a la mano cuando necesite servicio de su producto)

Período de garantía para este producto:

Un (1) año en componentes y mano de obra. El período de garantía continua por cuatro (4) años adicionales, para un total de cinco (5) años, con respecto al tubo magnetron, sólo en las partes del Producto; mano de obra y servicio no son provistas sin cargo en éste periodo adicional.

Artículo(s) adicionales excluidos de la cobertura de garantía (si aplica):

Accesorios no funcionales, tornamesa y foco.

Donde obtener Servicio:

De un proveedor de servicio autorizado localizado dentro de los Estados Unidos de América. Para localizar al proveedor de servicio autorizado, llame sin cargo al 1-800-BE-SHARP (1-800-237-4277).

Qué hacer para obtener servicio:

Flete prepago, o lleve su producto a un proveedor de servicio autorizado. Asegúrese de tener a mano su **prueba de compra**. Si envía el producto, asegúrese de que este empacado adecuadamente.

PARA OBTENER REFACCIONES, ACCESORIOS O INFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS, LLAME AL 1-800-BE-SHARP O VISITE www.sharppusa.com

CONSERVE LA PRUEBA DE COMPRA, YA QUE ES NECESARIA SI SU PRODUCTO REQUIERE SERVICIO DE GARANTÍA.

TARJETA DE INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

La tarjeta de información del producto deberá ser llenada y retornada dentro de un período de diez días de la compra. Nosotros la archivaremos y ayudaremos para acceder a esta información, en caso de pérdida, daño o robo. Esto también nos permitirá contactarle en el caso poco probable de que su producto necesite ajustes o modificaciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use artículos eléctricos, se deberán seguir instrucciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, choques eléctricos, daños a personas o exposición a potencia excesiva de microondas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO.**
 2. Lea y siga las específicas “**PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A POTENCIA EXCESIVA DE MICROONDAS**”, en la portada interior.
 3. Este artículo debe ser conectado “a tierra”. Conéctelo sólo a un tomacorriente a tierra apropiado. Vea “**INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN**” en la página 5.
 4. Instale o ubique este aparato sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación incluidas.
 5. Algunos productos como huevos enteros y contenedores sellados- por ejemplo, recipientes de vidrio cerrados- podrían explotar y no deberán ser calentados en este horno.
 6. Use este aparato sólo para lo que se describe en este manual. No use químicos corrosivos o vapores en este horno. Este tipo de horno está diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para usos industriales o de laboratorio.
 7. Como con cualquier aparato, se necesitará supervisión de un adulto cuando sea usado por niños.
 8. No opere este aparato si tiene el cable o clavija dañados, si no está funcionando apropiadamente o si ha sido dañado o mojado.
 9. A este aparato debe darle servicio sólo personal calificado. Contacte a su centro de servicio autorizado Sharp para revisiones, reparaciones o ajustes.
 10. No cubra o bloquee ninguna abertura en el aparato.
 11. No almacene o use este aparato en el exterior. No use este producto cerca del agua- por ejemplo, cerca del lavabo de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una alberca.
 12. No sumerja el cable o la clavija dentro del agua.
 13. Mantenga el cordón alejado de las superficies calientes.
 14. No deje que el cordón cuelgue de la mesa o mostrador.
 15. Vea las instrucciones para la limpieza de la superficie de la puerta en la página 18.
 16. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - a. No sobre caliente el alimento. Maneje cuidadosamente el aparato si papel, plástico u otro material combustible se ha colocado dentro del horno para facilitar el cocinado.
 - b. Retire los alambres para cerrar las bolsas de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
 - c. **Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de potencia o apague a potencia desde el fusible o panel de circuito.**
 - d. No use la cavidad con propósitos de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos cuando el horno no esté en uso.
17. Los líquidos como agua, café o té pueden ser calentados más allá del punto de ebullición. Las burbujas no siempre estarán presentes al remover el recipiente del horno. **ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE EBULLAN ESPONTÁNEAMENTE CUANDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO ES INSERTADO EN EL LÍQUIDO.**

Para Reducir el riesgo de lesiones a las personas:

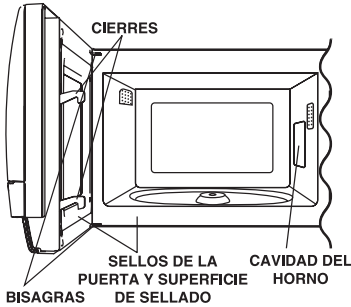
 - a. No sobrecaliente el líquido.
 - b. Remueva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
 - c. No utilice contenedores con paredes planas y cuellos estrechos. Use un contenedor con cuello ancho.
 - d. Después de calentar, deje el contenedor dentro del microondas por 20 segundos antes de removerlo del horno.
 - e. Inserte una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor con extremo cuidado.
 18. Si el horno se instala en una pared, observe las siguientes instrucciones:
 - a. No opere ningún aparato para calentar o cocinar bajo este horno.
 - b. No monte la unidad sobre o cerca de algún aparato para calentar o cocinar.
 - c. No monte sobre un lavabo.
 - d. No almacene nada directamente encima del horno cuando está éste en operación.
 19. Si la luz del horno falla, consulte a un CENTRO DE SERVICIO SHARP.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE DESEMPAQUE E INSTALACIÓN

Desempaque y examine su horno

1. Remueva todos los empaques dentro de la cavidad del horno. **NO REMUEVA LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS**, que se encuentra en la pared derecha de la cavidad. Lea todo el material incluido y guarde el Manual de Operaciones.



2. Remueva la calcomanía de características, si hay alguna, del exterior de la puerta. Verifique el horno por algún daño, como mala alineación o puerta dañada, sellos de la puer-

ta y superficies selladas dañados, bisagras rotas o flojas, seguros dañados dentro de la cavidad o en la puerta. Si existe algún daño, no opere el horno y contacte a su distribuidor o CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO SHARP.

Para escoger un lugar para su horno

Usted usará su horno frecuentemente, así que planee su ubicación para un fácil uso. Es bueno, de ser posible, tener un espacio vacío en al menos un lado del horno. Permita que hallan al menos 2 pulgadas a los lados, arriba y en la parte posterior para la circulación del aire. No coloque o instale el horno en ninguna área donde el calor y vapor se genera; por ejemplo, al lado o arriba de un horno convencional de gas o eléctrico.

El calor y vapor podrían dañar las partes electrónicas o mecánicas del horno.

Kit Integrado

Su horno puede ser empotrado en un armario o pared -ni cerca ni encima de una fuente de calor- utilizando el equipo de empotrado de acero inoxidable de Sharp RK-40S24 para R-426LS. Blanco Si su distribuidor no almacena los kits, estos se pueden ordenar directamente al Centro de accesorios y refacciones SHARP. Tenga a mano su número de tarjeta de crédito y llame sin cargo al: **1-800-237-4277** para ordenar que el kit le sea enviado a su domicilio.

El kit incluye ductos y terminales además de instrucciones fáciles de seguir para su instalación así como la ubicación de la fuente de energía.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe ser conectado a tierra. Este horno está equipado con un cable para conexión a tierra y una clavija. Debe ser conectado a un receptáculo que esté adecuadamente instalado de acuerdo con el Código Nacional Eléctrico y con los códigos locales. En caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico proveyendo un alambre de escape para la corriente eléctrica.

ADVERTENCIA – El uso inadecuado de la clavija para conexión a tierra puede resultar en riesgo de choque eléctrico.

Requerimientos eléctricos

Los requerimientos eléctricos son 120 voltios 60 Hz, sólo CA (corriente alterna), 15 amperios o más. Se recomienda que un circuito separado de servicio a este aparato.

El horno está equipado con una clavija de 3 patas. Debe ser conectada dentro de un receptáculo que esté adecuadamente instalado. Usted podría tener receptáculos de solo 2 entradas, haga que un electricista calificado instale un receptáculo correcto.

Un adaptador para 3 patas podría usarse temporalmente si los códigos locales lo permiten. Siga las direcciones del empaque.

Un cable corto de suministro de potencia se provee para reducir el riesgo de tener un cable más largo.

Extensión

Si es necesario usar una extensión, use sólo una extensión con cable para 3 patas y con una clavija de tres patas también así como con un receptáculo de 3 patas. El rango de la extensión deberá ser CA 115-120 volts, 15 amperios o más.

Tenga cuidado de no enredar el cable sobre la mesa de manera que los niños pequeños lo puedan jalar accidentalmente.

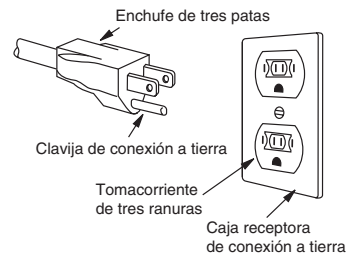
Notas:

1. Si tiene alguna pregunta acerca de la conexión a tierra o de las instrucciones eléctricas, consulte a un electricista calificado o a una persona de servicio.
2. Ni Sharp o el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al horno o daños a personas resultado de la falla al observar los procedimientos de conexión eléctrica correcta.

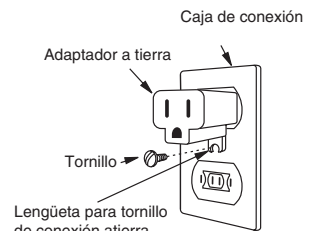
Interferencia con la radio o TV

Podría existir alguna interferencia causada por el horno de microondas con su radio o TV, verifique que el horno esté en un circuito diferente, reubique el radio o TV tan lejos como sea posible del horno o verifique la posición y señal de la antena receptora.

Instalación permanente y correcta



Uso temporal



INFORMACIÓN QUE NECESITA CONOCER

ACERCA DE SU HORNO

Este manual de operación es valioso: léalo cuidadosamente y siempre guárdelo para referencias posteriores.

Un buen recetario de microondas es un artículo valioso. Revíselo comenzar a cocinar microondas, técnicas, pistas y recetas. Consulte las páginas 22 y 23 para pedir el libro de cocina de microondas Sharp Carousel.

NUNCA use el horno sin el soporte giratorio, ni voltee el soporte giratorio de manera que un plato más grande pueda colocarse en el horno. El soporte giratorio girará hacia ambos lados de las manecillas del reloj.

SIEMPRE tenga alimento en el horno cuando esté encendido para absorber la potencia de microondas.

Cuando use el horno en niveles de energía menores del 100%, podría escuchar al magnetrón encendiéndose y apagándose.

La condensación es una parte normal del de cocinar en microondas. La humedad de la habitación y la humedad del alimento influirán en la cantidad de humedad que condensa el horno. Generalmente, los alimentos cubiertos no causarán tanta condensación como los que no están cubiertos. Los orificios de ventilación de la parte posterior del horno no deben ser bloqueados.

El horno es sólo para preparación de alimentos. No deberá usarse para secar ropa o periódicos.

Su horno se encuentra en el rango de 1100 wats usando el procedimiento de prueba IEC. En las instrucciones de las recetas o empaques verifique el alimento un minuto o dos antes del tiempo mínimo y agregue tiempo en concordancia a esto.

ACERCA DEL ALIMENTO

ALIMENTO	SI	NO
Huevos, salchichas, frutas y vegetales	<ul style="list-style-type: none">Pinche la yema del huevo antes de cocinar para evitar explosiones.Rasgue la piel de las papas, manzanas, calabazas, hot dogs y salchichas de manera que el vapor pueda escapar.	<ul style="list-style-type: none">Cocine huevos en cascarones.Recaliente huevos enteros.Haga palomitas en bolsas regulares o en recipientes de vidrio.
Palomitas de maíz	<ul style="list-style-type: none">Use bolsas de palomitas especiales para microondas.Escuche cuando dejen de tronar las palomitas o use el botón especial Palomitas.	<ul style="list-style-type: none">Exceda el tiempo máximo en el paquete de palomitas.Caliente la comida para bebé en sus envases originales.
Comida para bebé	<ul style="list-style-type: none">Cambie el alimento para bebé a un pequeño recipiente y caliente cuidadosamente, mueva seguido. Verifique la temperatura antes de servir.Ponga los chupones en los biberones después de calentar y mover. Haga la prueba de "la muñeca" antes de alimentar al bebé.	<ul style="list-style-type: none">Caliente biberones desechables.Caliente biberones con los chupones puestos.Caliente o cocine en envases cerrados o en contenedores con aire.
General	<ul style="list-style-type: none">Corte los alimentos después de calentar para liberar el vapor y evitar quemaduras.Mueva los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones".Use un recipiente hondo, cuando cocine líquidos o cereales, para prevenir derrames.	<ul style="list-style-type: none">No podrá ser destruida alguna bacteria dañina en el microondas.Fría demasiada grasa.Seque alimentos, hierbas o papel húmedo.Opere el horno estando vacío.

ACERCA DE LOS UTENSILIOS Y CUBIERTAS

No es necesario comprar una vajilla nueva. Muchas piezas que ya tiene en su cocina pueden usarse con éxito en su nuevo horno de microondas.

Use estos utensilios para un cocinar recalentar de forma segura en microondas:

- Cerámica de cristal (Pyroceram®), como Corningware®.
- Vidrio resistente al calor (Pyrex®).
- Plásticos para microondas.
- Platos de papel.
- Vajillas para microondas, stoneware y porcelana.
- Platos fuertes (no exceda el tiempo de pre-calentado recomendado). Siga las instrucciones del fabricante.

Estos artículos pueden ser usados por un tiempo corto de recalentado de alimentos que tengan poca grasa o azúcar en ellos:

- Madera, paja, mimbre.

NO USE

- Sartenes de metal y moldes para hornear.
- Platos con orillas de metal.
- Vidrio no resistente al calor.
- Plásticos no seguros para microondas.
- Productos de papel reciclado.
- Bolsas de papel.
- Bolsas para almacenar alimentos.
- Alambres de metal

Usted deseará verificar si un plato es seguro para el microondas, colóquelo vacío en el horno y cocine en microondas en HIGH durante 30 segundos. Un plato que se pone muy caliente no deberá ser usado.

ACERCA DE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

Los niños menores a 7 años deberán usar el microondas con la supervisión de una persona adulta cerca de ellos. Las edades entre 7 y 12, necesitarán una persona supervisando dentro de la misma habitación.

El niño deberá alcanzar el horno de manera cómoda; si no, él/ella podría subirse sobre algo peligroso.

En ningún momento debe permitírsele a nadie que se recarguen o columpien en la puerta. Los niños deben ser enseñados acerca de las precauciones de

Las siguientes cubiertas son ideales:

- Las toallas de papel son buenas para cubrir alimentos para recalentar y absorber la grasa mientras cocina tocino.
- Papel encerado puede usarse para cocinar y recalentar.
- Plástico que esté marcado especialmente para microondas puede usarse para cocinar y recalentar. NO permita que el plástico pulse los alimentos. Ventíle de manera que el vapor pueda salir.
- Tapas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene cerca del alimento para mejorar el cocinado.
- Bolsas para cocinar en horno son buenas para carnes grandes o alimentos que necesiten suavizarse. NO USE alambres de metal. Recuerde abrir la bolsa para que el vapor pueda escapar.

Cómo usar el papel aluminio en su horno de microondas:

- Pequeñas piezas de papel aluminio se colocan sobre el alimento para cubrir áreas que estén ya sea congeladas o que se estén cocinando rápidamente.
- El aluminio no podrá estar cerca de alguna de las superficies del horno.
- Pequeñas piezas de papel aluminio con la cara opaca hacia fuera.

Si tiene preguntas acerca de los utensilios o cubiertas, verifique el libro de cocina en microondas o siga las sugerencias de la receta.

ACCESORIOS Existen muchos accesorios para microondas disponibles para su compra. Evalúe cuidadosamente antes de comprar para que se cumplan sus necesidades. Un termómetro para microondas le puede ayudar para determinar el cocinado correcto en temperaturas seguras. Sharp no se hace responsable por algún daño al horno cuando se use algún accesorio.

seguridad: usar paños para no quemarse, retirar las cubiertas cuidadosamente, poner especial atención a los empaques de alimentos crujientes que podrían estar muy calientes.

No asuma que porque un niño ya ha podido cocinar algo él/ella podrá cocinarlo todo.

Los niños necesitan aprender que el microondas no es un juguete. Vea la sección "Función de Bloqueo para niños".

ACERCA DEL COCINAR EN MICROONDAS

- Acomode el alimento con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia fuera del plato.
- Observe el tiempo de cocción. Cocine durante el tiempo más corto indicado y agregue más como lo necesite. Los alimentos severamente cocidos pueden humearse o quemarse.
- Cubra los alimentos mientras cocina. Búsque sugerencias en la receta o el libro de cocina: toallas de papel, papel encerado, plástico para microondas. El cubrir evita derrames y ayuda a que se cocine de forma uniforme.
- Cubra con pequeñas piezas de aluminio cualquier área delgada de carne o pollo para prevenir que se sobrecocine.
- Mueva el alimento una o dos veces durante el cocinado, si es posible.
- Voltee los alimentos una vez durante el cocinado en microondas para acelerar la cocción de alimentos como pollo y hamburguesas. Las piezas grandes deben voltearse al menos una vez.
- Reacomode los alimentos como las albóndigas del centro hacia fuera y de arriba abajo.
- Aumente el tiempo de reposo. Retire el alimento del horno y mueva, si es posible. Cubra para reposar lo que permite que el alimento se termine de cocinar sin que se exceda.
- Verifique el terminado. Vea los signos que indican que las temperaturas de cocción se han alcanzado.

Los signos de término incluyen:

- El vapor sale por todo el alimento, no sólo por las orillas.
- La parte central del plato está muy caliente al tocarla.
- Las articulaciones del pollo se mueven fácilmente.
- El pescado está opaco y se puede partir fácilmente con un tenedor.

ACERCA DE LA SEGURIDAD

- Verifique que los alimentos se hayan cocinado como lo recomienda el Departamento de agricultura de EE.UU.:

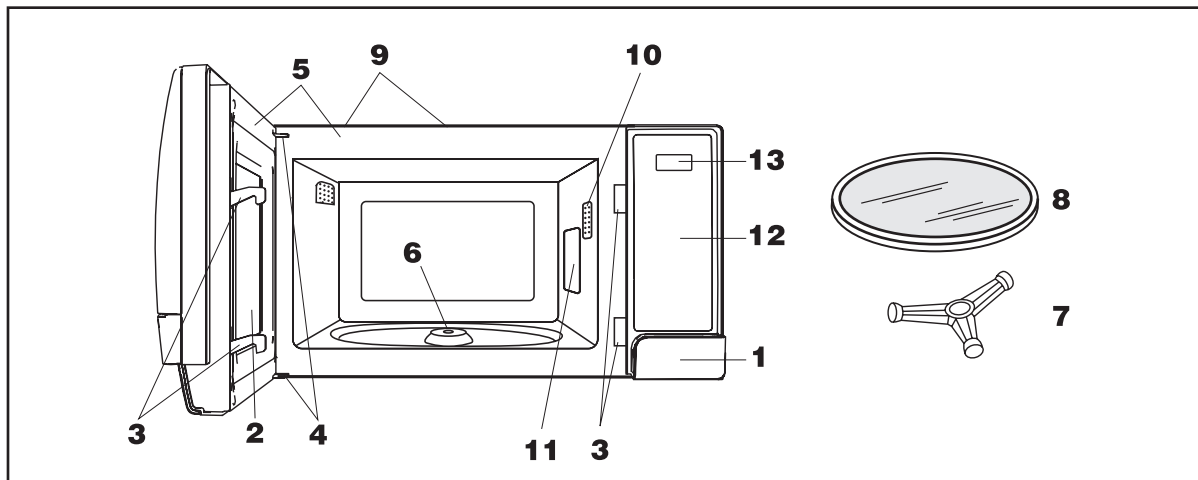
TEMP	ALIMENTO
145°F (63°C)	...para carne de vaca, cordero o ternera cortados en pedacitos o asados en PUNTO MEDIO / POCO HECHO
160°F (71°C)	...para carne de cerdo fresca, carne picada, carne de ave blanca deshuesada, pescado, mariscos, platos preparados con huevo, carnes y alimentos congelados, cordero o ternera en filetes, en pedacitos o asados en PUNTO MEDIO
165°F (74°C)	...para sobras, congelados listos para recalentar, charcutería y alimentos “frescos”, pollo o pavo enteros, pechugas de pollo o pavo y carne picada de aves de corral utilizada en hamburguesas de pavo o pollo. NOTA: No cocine el ave rellena entera. Cocine el relleno por separado a 165°F. (73°C).

Para hacer la prueba del terminado, inserte un termómetro de carnes en una parte gruesa o densa lejos del hueso. NUNCA deje el termómetro dentro de la comida mientras se cocina, al menos de que sea un termómetro especial para microondas.

- Siempre use paños para recipientes calientes, para prevenir quemaduras. Suficiente calor sale de los alimentos y se transfiere hacia los utensilios.
- Evite quemarse con el vapor que sale del alimento. Suavemente retire la cubierta y con cuidado abra las bolsas de palomitas alejándose del vapor que sale de ellas.
- Permanezca cerca del horno mientras lo use para verificar el proceso y no se sobre cocinen los alimentos.
- NUNCA use la cavidad del horno para almacenar libros de cocina u otras cosas.
- Seleccione almacene y maneje con cuidado el alimento para preservar su calidad y minimizar la proliferación de bacterias.
- Mantenga la guía de ondas limpia. Los residuos de alimento pueden producir arcilla y/o incendios.
- Tenga cuidado al retirar las cosas del horno de manera que los utensilios, su ropa o accesorios no pulsen los seguros de la puerta.

NOMBRE DE LAS PARTES

PARTES DEL HORNO



1 Botón de un solo toque para puerta.

Empuje para abrir la puerta.

2 Puerta del horno con ventana panorámica.

3 Seguros de la puerta.

El horno no operará a menos que la puerta esté perfectamente cerrada.

4 Bisagras de la puerta.

5 Sellos de la puerta y superficies selladas.

6 Eje del motor de la mesa giratoria.

7 Soporte giratoria desprendible.

Con cuidado coloque el soporte giratorio en el centro del piso del horno.

8 Mesa giratoria móvil.

Coloque la mesa giratoria sobre el motor y asegúrelo. El soporte giratorio girará a ambos sentidos de las manecilla del reloj. Sólo retírela para limpiar.

9 Aberturas para ventilación. (Posterior)

10 Luz del horno.

Se encenderá cuando el horno está operando o cuando la puerta está abierta.

11 Cubierta de la guía de ondas : NUNCA DEBERÁ RETIRAR ESTA PIEZA.

12 Panel del control de toque automático.

13 Pantalla de tiempo: 99 minutos, 99 segundos.

PANTALLA INTERACTIVA

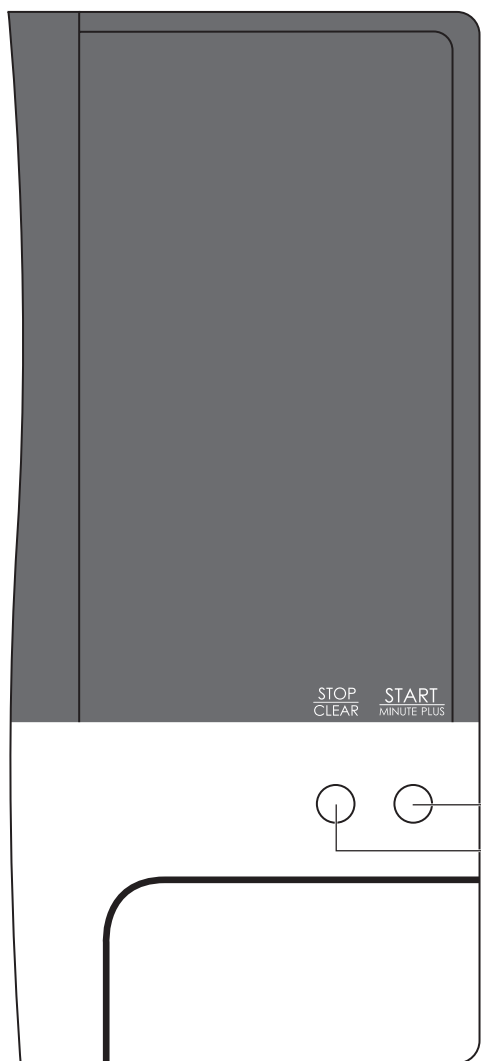
La pantalla interactiva explica detalladamente los pasos de las operaciones y muestra consejos de cocina. Cuando HELP (AYUDA) aparece en pantalla, pulse el botón CUSTOM HELP (AYUDA AL USUARIO) para leer un consejo específico que pueda ayudarlo.

POPCORN
COOK SENSOR LBS KG DEF HELP

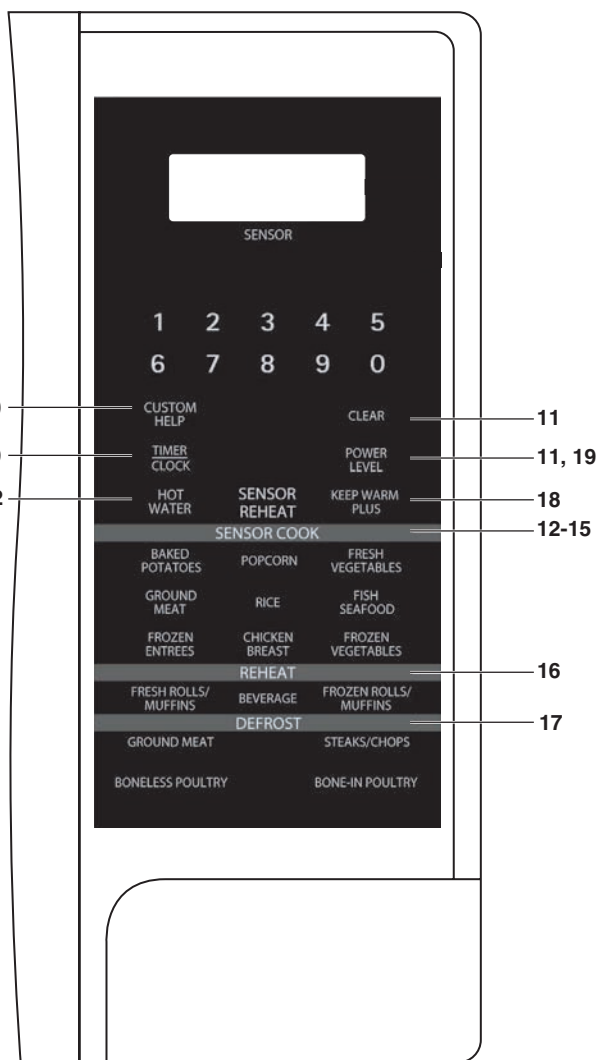
Las palabras se verán en la pantalla indicando qué función se encuentra en curso.

NOMBRE DE LAS PARTES

R - 4 2 6 L



Puerta cerrada



Puerta abierta

El número al lado de la tecla del panel indica la página en la cual está la descripción de la función e información útil.

ANTES DE OPERAR

- Antes de operar su nuevo horno de microondas asegúrese de leer y entender este manual de operación completamente.
- Antes de que su horno pueda ser usado, siga este procedimiento:
 1. Conecte el horno. Cierre la puerta. La pantalla del horno mostrará "ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK" ("DISFRUTE DE SU HORNO PULSE CLEAR Y CLOCK").
 2. Toque **STOP/CLEAR** o **CLEAR**.
: Aparecerá.
 3. Programe el reloj.

IDIOMA/ SELECCIÓN DE PESO

El horno viene programado en unidades de libras para usuarios ingleses y estadounidenses. Para cambiarlo consulte la página 20.

PARA PROGRAMAR EL RELOJ

- Suponga que desea ingresar la hora correcta del día 12:30 (A.M. or P.M.).

PROCEDIMIENTO	PANTALLA
1 Toque el botón CLOCK y el número 2. 	
2 Ingrese la hora correcta del día tocando los números en secuencia. 	
3 Toque el botón CLOCK nuevamente. 	

Este es un reloj de 12 horas. Si usted ingresa una hora incorrecta, aparecerá un mensaje de **ERROR** en la pantalla. Toque el botón **CLEAR** y reingrese la hora.

- Si se interrumpe el suministro de energía del horno, la pantalla mostrará intermitentemente "ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK" ("DISFRUTE DE SU HORNO PULSE CLEAR Y CLOCK") una pantalla después de que reinstale la energía. Si esto ocurre durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Simplemente toque **STOP/CLEAR** o **CLEAR** y vuelva a programar el reloj a la hora del día.

DETENCIÓN/CANCELACIÓN

Toque **STOP/CLEAR** o **CLEAR** para:


1. Borrar si ha cometido un error durante la programación.
2. Cancelar el tiempo.
3. Regresar la hora del día a la pantalla.
4. Pare el horno temporalmente durante la cocción, pulse una vez la almohadilla **STOP/CLEAR**.
5. Para cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces la almohadilla **STOP/CLEAR**.

OPERACIÓN MANUAL

TIEMPO DE COCCIÓN

Su horno puede ser programado por 99 minutos, 99 segundos (99.99). Siempre ingrese los segundos después de los minutos, aún si ambos son ceros.

- Suponga que desea cocinar por 5 minutos al 100%.


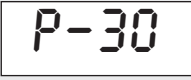
PROCEDIMIENTO	PANTALLA
1 Ingrese el tiempo de cocción. 	
2 Cierre la puerta y pulse la almohadilla START . 	

PARA PROGRAMAR EL NIVEL DE POTENCIA

Existen once niveles de energía pre programados. El usar niveles de menor energía aumenta el tiempo de cocinado el cual es recomendado para alimentos como el queso, leche y carnes de cocción lenta y baja. Consulte su libro de cocina o receta para las recomendaciones específicas.

TOQUE POWER LEVEL	PORCENTAJE APROXIMADO DE ENERGÍA	PALABRAS COMUNES PARA LOS NIVELES DE ENERGÍA
una vez	100%	Alta
dos veces	90%	
3 veces	80%	
4 veces	70%	Medio Alta
5 veces	60%	
6 veces	50%	Medio
7 veces	40%	
8 veces	30%	Med bajo/ Descongelacion
9 veces	20%	
10 veces	10%	Bajo
11 veces	0%	

- Suponga que desea cocinar durante 5 minutos al 30%.



PROCEDIMIENTO	PANTALLA
1 Ingrese el tiempo de descongelación. 	
2 Pulse la tecla POWER LEVEL hasta 8 veces o manténgala presionada hasta que el nivel deseado de potencia aparezca en pantalla.  x 8	
3 Cierre la puerta y pulse la almohadilla START . 	

HOT WATER (AGUA CALIENTE)

HOT WATER (AGUA CALIENTE) calienta de 1 a 6 tazas de agua del grifo para preparar café, té, caldo o sopa instantánea, así como agua para cocinar pastas. Cuando prepare tazas individuales, coloque el café soluble, el té o el caldo en la taza y revuelva antes de calentar. Espere 20 segundos después de calentar y antes de revolver y beber. Revuelva con cuidado después de retirar del horno. Cuando caliente de 4 a 6 tazas de agua, coloque en una cacerola grande y cúbrala con la tapa o el envoltorio plástico. Cuando el horno dé la señal, añada las pastas y siga cocinando según las instrucciones del paquete. Toque el botón de **HOT WATER** una vez para cada taza hasta 6.

- Sponga que quiere calentar 3 tazas de agua.

PROCEDIMIENTO

- 1 Pulse 3 veces la almohadilla **HOT WATER**.  x3
- 2 Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**. 

NOTA:

HOT WATER puede ser programada con mayor o menor tiempo de ajuste. Consulte la página 19.

SENSOR COOK (COCCIÓN CON SENSOR)

El sensor Sharp es un dispositivo semiconductor que detecta el vapor (empañamiento y humedad) emitido por el alimento cuando se calienta. El sensor ajusta los tiempos de cocción y el nivel de potencia para varios productos alimenticios y cantidades.

Utilizando los ajustes del sensor:

1. Después de enchufar el horno, espere 2 minutos antes de la utilización de Sensor Cook (cocción con sensor).
2. Asegúrese de que el exterior del recipiente de la comida y el interior del horno estén secos. Retire cualquier tipo de humedad con un paño seco o toalla de papel.
3. El horno funciona con productos alimenticios en la temperatura de almacenaje normal. Por ejemplo, las palomitas de maíz estarían a temperatura ambiente.
4. Cualquier selección de Sensor Cook puede ser programada con mayor o menor ajuste de tiempo. Consulte la página 19.
5. La cantidad de alimento que figura en el cuadro debería ser más o menos la cocinada según las pautas de cualquier libro de cocina de microondas.
6. Durante la primera parte de Sensor Cook, el nombre de alimentos aparecerá en la pantalla. No abra la puerta de horno ni pulse el botón **STOP/CLEAR** durante esta

parte del ciclo de cocción. La medición de vapor sería interrumpida. Si esto ocurre, aparecerá un mensaje de error. Para seguir cocinando, pulse el botón **STOP/CLEAR** o **CLEAR** y cocine manualmente.

Cuando el sensor detecte el vapor emitido del alimento, aparecerá el resto de tiempo de cocción. Puede abrir la puerta cuando aparezca en la pantalla el tiempo de cocción. En ese momento, puede revolver o sazonar la comida, como desee.

7. Si el sensor no detecta el vapor correctamente haciendo reventar palomitas de maíz, el horno se apagará, y se verá la hora actual. Si el sensor no detecta el vapor correctamente cocinando otros productos de alimentación, se verá un mensaje de error, y el horno se apagará.
8. Compruebe la temperatura del alimento después de su cocción. Si se necesita tiempo adicional, siga cocinando a mano.
9. Cada comida tiene un consejo de cocción. Pulse el botón de **CUSTOM HELP (AYUDA AL USUARIO)** cuando el indicador de HELP aparezca en pantalla.

Comidas cubiertas:

Algunos alimentos se cocinan mejor cubiertos. Cúbralos según lo recomendado en el cuadro para estos productos.

1. Tapa de cacerola.
2. Cubierta de plástico: Utilice el plástico recomendado para microondas. Cubra el plato sin apretar; deje que quede aproximadamente 1/2 pulgada/1 cm destápado para permitir que se escape el vapor. La cubierta de plástico no debería tocar la comida.
3. Papel encerado: Cubra completamente el plato; el exceso de pliegue se ajusta bajo el plato para asegurarlo. Si el plato es más amplio que el papel, una dos partes en al menos 1 pulgada/2,5 cm para cubrirlo.



Tenga cuidado al quitar cualquier cubierta para evitar que el vapor vaya hacia usted.

Ejemplo:

Usted puede cocinar muchas comidas pulsando cualquier almohadilla de **SENSOR** y la almohadilla **START**. No tiene que calcular el nivel de potencia o el tiempo de cocción.

- Sponga que quiere recalentar unos pimientos enlatados.

PROCEDIMIENTO

- 1 Toque **SENSOR REHEAT**. 
- 2 Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**. 

Cuando el sensor detecte el vapor emitido por el alimento, aparecerá el resto de tiempo de cocción.

NOTA:

El ajuste **FRESH VEGETABLES (VERDURAS FRESCAS)** tiene 2 opciones. Siga las indicaciones en pantalla para escoger la opción deseada.

CUADRO DE SENSOR COOK

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO															
Sensor Reheat	4 - 36 onz. (.12- 1.0 kg)	Ponga en un plato o cazuela ligeramente más grande que la cantidad a ser recalentada. Plana, de ser posible. Cubra con la tapa, el plástico o papel encerado. Use cubiertas como plástico o tapas para grandes cantidades de comidas densas como guisados. Después de recalentar, revuelva bien, de ser posible. Recubra y espere de 2 a 3 minutos. Las comidas deberían estar muy calientes. Si no, siga calentando con las variables de potencia y tiempo.															
Patatas al horno	1 - 6 med.	Pínchelas. Colóquelas en servilletas de papel arrugadas sobre la placa giratoria. Después de cocinarlas, quítelas del horno, envuélvalas en papel aluminio y déjelas reposar de 5 a 10 minutos.															
Las palomitas de maíz	sólo 1 paquete a la vez 1.2 - 3.5 onz. (35 - 100 g)	Use sólo palomitas de maíz envasadas para microondas. Pruebe varias marcas para decidir cuál le gusta más. No intente hacer reventar granos no hechos.															
Verduras Frescas: Suave Brócoli Coles de Bruselas Repollo Coliflor (ramos) Coliflor (entero) Espinaca Calabacín Manzanas (asadas) al horno	(.2 - .9 kg) .25 - 2.0 libras .25 - 2.0 libras .25 - 2.0 libras .25 - 2.0 libras 1 med. .25 - 1.0 libras .25 - 2.0 libras 2 - 4 med.	Lávalas y póngalas en la cazuela. No agregue agua si las verduras han sido recién lavadas. Cubra con tapa las verduras tiernas. Use la cubierta de plástico para verduras tiernas-crujientes. Toque el botón FRESH VEGETABLES una vez. Después de la cocción, remueva, de ser posible. Deje reposar, tapadas o cubiertas, durante 2 a 5 minutos.															
Verduras Frescas: Duras Zanahorias, en rodajas Mazorca de maíz Frijoles verdes Calabaza o zapallo: En dados Mitades	(.2 - .6 kg) .25 - 1.5 libras 2 - 4 .25 - 1.5 libras .25 - 1.5 libras 1 - 2	Póngala en la cazuela. Añada 1-4 cucharadas grandes/15-60 ml de agua. Cubra con tapa las verduras tiernas. Use la cubierta de plástico para verduras tiernas-crujientes. Pulse dos veces la almohadilla de FRESH VEGETABLES . Después de cocinar, revuelva, de ser posible. Deje reposar, cubierto, durante 2 a 5 minutos.															
Carne molida	.25 - 2.0 libras (.2 - .9 kg)	Use esta programación para cocinar carne molida o pollo en partes o en una cacerola para agregarle otros ingredientes. Coloque las piezas en un rack para microondas y cubre con papel encerado. Cuando el horno se detenga, voltee las piezas o mueva la carne en la cacerola para romper en piezas grandes. Recubra y pulse el botón START . Después De cocinar, deje reposar cubierto de 2 a 3 minutos.															
Arroz	.5 - 2.0 taza	Ponga el arroz en una cazuela profunda y agregue el doble de cantidad de agua. Cubra con plástico. Después de cocinar, mueva y deje reposar de 3 a 5 minutos o hasta que todo el líquido se haya absorbido.															
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Arroz</th> <th>Agua</th> <th>Tamaño de cazuela</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>.5 taza</td> <td>1 taza</td> <td>1.5 cuarto (1.5 l)</td> </tr> <tr> <td>1 taza</td> <td>2 tazas</td> <td>2 cuarto (2 l)</td> </tr> <tr> <td>1.5 tazas</td> <td>3 tazas</td> <td>2.5 o 3 cuarto (2.5 o 3 l)</td> </tr> <tr> <td>2 tazas</td> <td>4 tazas</td> <td>3 cuarto (3 l) o más</td> </tr> </tbody> </table>	Arroz	Agua	Tamaño de cazuela	.5 taza	1 taza	1.5 cuarto (1.5 l)	1 taza	2 tazas	2 cuarto (2 l)	1.5 tazas	3 tazas	2.5 o 3 cuarto (2.5 o 3 l)	2 tazas	4 tazas	3 cuarto (3 l) o más
Arroz	Agua	Tamaño de cazuela															
.5 taza	1 taza	1.5 cuarto (1.5 l)															
1 taza	2 tazas	2 cuarto (2 l)															
1.5 tazas	3 tazas	2.5 o 3 cuarto (2.5 o 3 l)															
2 tazas	4 tazas	3 cuarto (3 l) o más															
Pescado/Mariscos	.25 - 2.0 libras (.2 - .9 kg)	Acomode en círculo alrededor del plato llano de cristal (filetes enrollados con los bordes hacia abajo). Cubra con el plástico. Después de cocinar, deje reposar, cubierto, 3 minutos.															

CUADRO DE SENSOR COOK (CONTINUÍA)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Frozen Entrees (Entrada congelado)	6 - 17 onz. (170 - 480 g)	Use este botón para alimentos congelados, dará resultados satisfactorios para la mayoría de las marcas. Usted podría desear probar varias y escoger su favorita. Retire la cubierta del empaque y siga las instrucciones del paquete para cubrir. Después de cocinar, deje reposar, cubierto de 1 a 3 minutos.
Pechuga de pollo	.5 - 2.0 libras (.3 - .9 kg)	Cubra con plástico perforado (para ventilar). Cuando el horno pare, de vuelta la comida. Tape con pequeños pedazos de papel aluminio las partes que se cocinan demasiado rápido. Recubra y pulse START. Después de la cocción, deje reposar, cubierto, 3-5 minutos. El pollo debería hacerse en 160°F (71°C).
Frozen Vegetables (Verdura congelado)	.25 - 1.25 libras (.2 - .5 kg)	No añada agua. Cubra con plástico encerado. Después de cocinar, mueva y deje reposar, cubierto por 3 minutos.

RECETAS CON SENSOR COOK

Manzanas glaseadas en rebanadas

Para hacer de 6 a 8 porciones

1/4 de taza de azúcar morena	50 ml	3/4 taza de zumo de naranja	175 ml
3 cucharadas de margarina o mantequilla	50 ml	1 cucharada de maicena	15 ml
2 cucharadas de albaricoque de conserva	30 ml	4 manzanas de cocción (aproximadamente 1 libra y media), 700 g pelada y cortada en 8 pedazos cada una	700 g
1/2 cucharilla de nuez moscada en polvo	2 ml		
1/4 cucharilla de sal	1 ml		
1/2 taza de azúcar	125 ml	3 cucharadas de pistachos verdes cortados en pedacitos	50 ml

- 1 Junte el azúcar moreno, la margarina y conservas de albaricoque en un pequeño tazón. Cocine en HIGH (100 %) hasta que la margarina se derrita y las conservas se ablanden, de 45 segundos a 1 minuto. Revuelva la nuez moscada, sal, azúcar, zumo de naranja y maicena. Cocine en HIGH (100 %) hasta que quede espeso, de 4 a 6 minutos, revolviendo varias veces.
- 2 Ponga rebanadas de manzana en un gran plato de microondas para servir. Vierta salsa caliente sobre las manzanas. Cubra bien con plástico perforado. Cocine usando **FRESH VEGETABLES**: Suave. Deje enfriar 5 minutos antes de servir.
- 3 Rocíe con pistachos. Sirva solo o sobre helado de vainilla o bizcochuelo.

RECETAS CON SENSOR COOK (CONTINÚA)

SOPA DE CONFETI

Para hacer 6 porciones

3	cucharadas de mantequilla o margarina	50 ml	1	cucharilla de sal	5 ml
1	taza de zanahoria en cubos, 1/4-pulgada/cubos de 0,5 cm	250 ml	1/2	cucharilla de pimienta	2 ml
1	taza de colinabo (nabo sueco), 1/4-pulgada/cubos de 0,5 cm	250 ml	1/4	cucharilla de azúcar	1 ml
1	pequeño calabacín, 1/4-pulgada/cubos de 0,5 cm	1	4	tazas de leche	1 litro
1/2	taza de cebolla cortada	125 ml	1	taza queso Cheddar en lonchas	250 ml
1/2	taza de apio cortado	125 ml	1	taza de granos de maíz congelado, descongelado	250 ml
1	taza de brócoli fresco o coliflor	250 ml	1/2	taza de jamón cocido, 1/4- pulgada/ cubos de 0,5 cm	125 ml
1/4	taza de harina de uso múltiple	50 ml	1/2	taza de guisantes congelados, descongelados	125 ml

1 Junte la mantequilla, zanahorias, colinabo (nabo sueco), calabacín, cebolla, apio y brócoli en una cazuela -de unos 3 litros de capacidad- cubierta.

2 Ponga el microondas en **FRESH VEGETABLES**: Suave. Revuelva bien.

3 Revuelva agregando harina, sal, pimienta, azúcar, leche, queso, granos, jamón y guisantes.

4 Cocine usando **SENSOR REHEAT**. Revuelva bien y sirva con crotones.

VERDURAS SURTIDAS

Para hacer 8 porciones

3	cebollas verdes, cortadas en diagonal en pedazos de 1 pulgada	3	3/4	libra de zanahorias, cortadas en 1/4- pulgada/0,5cm rebanadas gruesas	375 g
1	cucharilla de ajo picado	5 ml	1	manejo de brócoli, cortado en 2- pulgadas/5 cm por 1 1-pulgada/piezas de 2,5cm	1
1/4	cucharilla de pimiento rojo aplastado	1 ml	1	pimiento rojo mediano, cortado en tiras finas	1
2	cucharones de aceite de oliva	30 ml	1/2	libra de setas medianas, en rebanadas	250 g
2	cucharones de salsa teriyaki	30 ml			

1 En un tazón pequeño y seguro para microondas, junte cebollas verdes, ajo, el pimiento rojo aplastado y el aceite. Cocine en HIGH (100 %) durante 2 minutos. Remueva en la salsa teriyaki.

2 En la cazuela de tres litros de capacidad, coloque zanahorias, brócoli, pimientos rojos y setas. Cubra con plástico.

3 Cocine usando **FRESH VEGETABLES**: Suave para tiernas y crujientes **VERDURAS FRESCAS (FRESH VEGETABLES)**: Con fuerza para verduras más suaves.

4 Retire del horno y quítele el agua. Añada la mezcla verde de cebolla y revuelva para mezclar. Sirva inmediatamente.

PATATAS SAZONADAS A LO MEXICANO

Para hacer de 6 a 8 porciones

4	patatas para hornear medianas (18 onzas/230 gramos cada una)	4	1/2	cucharilla de ají en polvo	2 ml
1/4	taza de aceite de oliva	50 ml	1/2	cucharilla de hojas de orégano	2 ml
1	cucharón cebolla recién picada	50 ml	1/4	cucharilla de polvo de comino	1 ml
			1/2	cucharilla de sal	2 ml

1 Corte cada patata de forma longitudinal en 4 partes iguales. Coloque los trozos de patatas en una cazuela cuadrada de unas 10-pulgadas/25 cm. Mezcle las patatas para que se cubran bien de aceite.

2 En el pequeño tazón, combine los ingredientes restantes. Échelos sobre las patatas.

3 Cubra las patatas con papel encerado. Cocine utilizando el ajuste Baked potatoes (patatas al horno). Remueva las patatas cuando aparezca el tiempo de cocción en pantalla. Deje reposar, cubierto, durante 5 minutos.

REHEAT (RECALENTAR)

Reheat le permite calentar muchos de sus platos favoritos.

- Suponga que quiere calentar 1 taza de bebida.

PROCEDIMIENTO	PANTALLA
<p>1 Seleccione el ajuste deseado. Pulse dos veces el botón de BEVERAGE o mantenga presionado hasta que aparezca la cantidad deseada.</p>	
<p>2 Cierre la puerta y pulse la almohadilla START.</p>	

NOTA:

1. Para aumentar la cantidad, pulse el botón escogido hasta que el número en la pantalla sea el mismo que la cantidad deseada a calentar. La cantidad de alimento de la carta debería ser más o menos la cocinada según las pautas de cualquier libro de cocina de microondas.
2. Reheat puede ser programado con mayor o menor tiempo de ajuste. Consulte la página 19.
3. El resultado final de la cocción variará según el estado de los alimentos (por ejemplo: temperatura inicial, forma, calidad). Controle la comida después de calentarla. Si necesita tiempo adicional, continúe calentándola a mano.
4. Toque el botón **CUSTOM HELP** cuando aparezca el indicador de HELP en la pantalla para consejos de ayuda..

CUADRO REHEAT (RECALENTAR)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO										
Bocadillos frescos y bollos	1 - 8 piezas.	Utilice este botón para calentar bocadillos, bollos, bizcochos, bagels, etc. Las piezas grandes deberán ser consideradas como 2 o 3 regulares. Acomode en el plato; cubra con toallas de papel. Para rollos refrigerados o muffins, podría ser necesario doblar la cantidad ingresada para asegurar la temperatura correcta para servir. Por ejemplo, ingrese la cantidad de 2 para un muffin refrigerado.										
Beverage (Bebida)	.5 - 2 tazas	Esta programación es buena para regular la temperatura de bebidas frías. Mueva el líquido antes de calentar y mueva de nuevo al final del ciclo para evitar erupciones.										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Presione el botón BEVERAGE</th> <th>Cantidad (tazas)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>una vez</td> <td>.5</td> </tr> <tr> <td>dos veces</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>3 veces</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>4 veces</td> <td>2.0</td> </tr> </tbody> </table>	Presione el botón BEVERAGE	Cantidad (tazas)	una vez	.5	dos veces	1.0	3 veces	1.5	4 veces	2.0
Presione el botón BEVERAGE	Cantidad (tazas)											
una vez	.5											
dos veces	1.0											
3 veces	1.5											
4 veces	2.0											
Bocadillos y bollos congelados	1 - 8 piezas.	Utilice este botón para calentar los bocadillos bollos, bizcochos y bagels congelados, etc. Las piezas grandes deberían ser consideradas como 2 o 3 de tamaño regular. Acomódelas sobre el plato; cúbralas con servilletas de papel.										

DEFROST

(DESCONGELAMIENTO)

Esta función descongela los alimentos mostrados en el cuadro de abajo.

Alrededor de media libra de peso. (Ejemplo: si el peso real del filete es de 2.2 libras ajuste en torno a 2.0 libras. Si el peso del filete es de 2.4 libras, en torno a 2.5 libras.) Para ingresar el peso, pulse el botón deseado de DEFROST (DESCONGELAMIENTO) para un aumento de 0.5 libras por pulsación. (Ejemplo: pulse cuatro veces para 2.0 libras.)

- Suponga que desea descongelar un bistec de 3 libras.

PROCEDIMIENTO	PANTALLA
<p>1 STEAKS/CHOPS x 4</p> <p>Pulse 4 veces rápidamente el botón STEAKS/CHOPS o sostenga hasta que aparezca la cantidad deseada. El horno comienza automáticamente. Cierre la puerta y pulse la almohadilla START.</p> <p>START MINUTE PLUS</p>	
<p>2 Después de la primera etapa, abra la puerta, voltee el bistec y cubra las porciones calientes. Cierre la puerta.</p> <p>START MINUTE PLUS Toque START.</p>	
<p>3 Después de la segunda etapa, abra la puerta. Cubra cualquier porción caliente. Cierre la puerta.</p> <p>START MINUTE PLUS Toque START.</p>	
<p>4 Después de terminado el ciclo de descongelamiento, cubra y deje reposar como se indica en el cuadro de abajo.</p>	

NOTA:

1. Usted puede programar 0.3, 0.5, 0.7 y 0.9 kg (o 1.1 y 1.3 adicional) en el modo KG. Consulte más abajo el CUADRO DE DEFROST.
2. La función de descongelado defrost puede ser programada con un ajuste de mayor o menor tiempo. Toque el botón de **POWER LEVEL** una o dos veces después de seleccionar la cantidad. Vea página 19.
3. Para descongelar otros alimentos, use el tiempo y la energía en un 30%. Vea el manual de descongelamiento página 18.
4. Puede elegir ingresar el peso en décimas de libras. Este procedimiento puede ser más fácil con pesos más grandes como 3 libras porque requiere menos pulsaciones. Para programar, pulse el botón DEFROST según lo deseado y coloque el peso pulsando los botones con números. Ejemplo: pulse el botón de **STEAKS/CHOPS** luego **[3]** y **[0]** para un peso de 3.0 libras o pulse el botón de **STEAKS/CHOPS**, luego **[2]** y **[2]** para un peso de 2,2 libras.
En el modo KG, usted puede colocar el peso en décimas de kg.
Si intenta colocar mayor o menor cantidad que la estipulada en el cuadro de abajo, un mensaje de error aparecerá en pantalla.
5. Pulse el botón **CUSTOM HELP** cuando el indicador HELP aparece en pantalla para un consejo de ayuda.

CUADRO DEFROST

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Ground Meat (Carne Molida)	.5- 2.0 libras (.3- .9 kg)	Retire cualquier pieza descongelada después de cada etapa. Permita reposar, cubra, de 5 a 10 minutos.
Steaks/Chops (Filete/Chuleta)	.5- 3.0 libras (.3- 1.3 kg)	Después de cada etapa o ciclo de descongelación, re acomode y si hay alguna porción tibia o descongelada, cúbrala con trozos pequeños de papel aluminio. Retire cualquier pieza que se encuentre casi descongelada. Deje reposar, cubra, de 10-20 minutos.
Boneless Poultry (Pollo sin hueso)	.5- 2.0 libras (.3- .9 kg)	Después de cada etapa o ciclo de descongelación, si existen porciones descongeladas o tibias, re acomode o retire. Deje reposar, cubra, de 10-20 minutos.
Bone-in Poultry (Pollo con hueso)	.5- 3.0 libras (.3- 1.3 kg)	Después de cada etapa o ciclo de descongelación, si existen porciones descongeladas o tibias, re acomode o retire. Deje reposar, cubra, de 10-20 minutos.

NOTA: Revise los alimentos cuando lo señale el horno. No vuelva a descongelar. Al final del ciclo, algunas partes podrían estar heladas aún. Déjelas reposar para que continúen derriéndose.

El cubrir los alimentos previene que porciones de alimento se cocinen antes de estar descongeladas. Use pequeños trozos de papel aluminio para cubrir los bordes y las secciones delgadas de los alimentos.

DESCONGELAMIENTO MANUAL

Si el alimento que desea descongelar no está en la lista del cuadro CUADRO DEFROST, o está arriba o debajo de los límites en la columna CANTIDAD en el cuadro CUADRO DEFROST, usted necesita descongelar manualmente.

Usted puede descongelar cualquier alimento congelado, materia prima o anteriormente cocinado, usando el 30% del nivel de potencia (Power Level). Consulte la página 11. Calcule el tiempo estimado de descongelado y pulse el botón **POWER LEVEL** 8 veces para el 30 % cuando seleccione el nivel de potencia.

Ya sea para alimentos crudos o alimentos previamente cocinados la regla del pulgar es de aproximadamente 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongele 4 minutos para 1 libra de salsa de spaghetti congelada.

Siempre detenga el horno periódicamente para retirar o separar las porciones que ya están descongeladas. Si el alimento no está descongelado al final del tiempo estimado, programe el horno en incrementos de 1 minuto al nivel de potencia de 30% hasta que esté completamente descongelado.

Cuando use contenedores de plástico del congelador, descongele solo lo suficiente para retirarlo del plástico para colocarlo en un recipiente para microondas adecuado.

KEEP WARM PLUS (MANTENER CALIENTE)

Keep Warm Plus permite que pueda mantener alimentos calientes hasta 30 minutos.

También puede programar Keep Warm Plus con cocción manual para mantener los alimentos continuamente calientes después de cocinarlos.

USO DIRECTO

- Suponga que quiere mantener una taza de sopa caliente durante 15 minutos.

PROCEDIMIENTO

- 1 Toque el botón **KEEP WARM PLUS**.

KEEP WARM PLUS

- 2 Ingrese el tiempo deseado.

1 5 0 0

- 3 Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**.

START
MINUTE PLUS

El horno comenzará. En la pantalla aparecerá **15:00** y en cuenta regresiva. KEEP WARM aparecerá en pantalla cada 10 segundos.

CON COCCIÓN MANUAL

- Suponga que quiere cocinar una taza de sopa durante 2 minutos al 70 % y mantenerla caliente durante 15 minutos.

PROCEDIMIENTO

- 1 Seleccione el tiempo de cocción.

2 0 0

- 2 Pulse el botón **POWER LEVEL** 4 veces para la potencia al 70 %.

POWER LEVEL x 4

- 3 Pulse el botón **KEEP WARM PLUS**.

KEEP WARM PLUS

- 4 Ingrese el tiempo deseado.

1 5 0 0

- 5 Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**.

START
MINUTE PLUS

La operación comenzará. Cuando el tiempo de cocción haya concluido, se oirá un tono largo y la función Keep Warm Plus comenzará. KEEP WARM aparecerá en pantalla cada 10 segundos y contará regresivamente durante 15 minutos.

NOTA:

1. Si usted intenta ingresar Keep Warm Plus por más de 30 minutos, aparecerá en pantalla un mensaje de error.
2. Keep Warm Plus no puede ser programado con SPECIAL FEATURES (FUNCIONES ESPECIALES).
3. Pulse el botón de **CUSTOM HELP** cuando aparezca en pantalla el indicador de HELP.

OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES

MODO DE DEMOSTRACIÓN

Para demostrar, toque **CLOCK**, [0], cierra la puerta, y luego toque **START** y sosténgalo por 3 segundos. **DEMO ON** aparecerá en la pantalla. Las operaciones de cocinado y funciones específicas pueden ser demostradas ahora sin energía en el horno. Por ejemplo, toque **MINUTE PLUS** y la pantalla mostrará [1.00] y contará en reversa hasta **END**.

Para cancelar, toque **CLOCK**, luego [0] y **STOP/CLEAR** o **CLEAR**. Si le es más fácil, desconecte el horno y reconecte.

AJUSTE DE TIEMPO MORE O LESS

Si descubre que quiere los programas Hot Water, Sensor Cook, Reheat o Defrost, un poco más cocidos, toque el botón de **POWER LEVEL** una vez, después de pulsar su programa elegido.

La pantalla mostrará **MORE**.

Si descubre que quiere los programas Hot Water, Sensor Cook, Reheat o Defrost, un poco más cocidos, toque el botón de **POWER LEVEL** dos veces, después de pulsar su programa elegido.

La pantalla mostrará **LESS**.

TIMER (CRONÓMETRO)

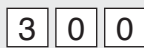
- Suponga que desea realizar y medir una llamada de larga distancia de 3 minutos.

PROCEDIMIENTO

1 Toque **TIMER** y el número [1].



2 Ingrese el tiempo. [3] [0] [0]



3 Pulse el botón **TIMER** otra vez.



COCCIÓN EN SECUENCIA MÚLTIPLE

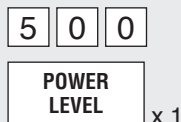
El horno puede ser programado hasta para 3 secuencias automáticas de cocinado, cambiando de un nivel de poder a otro automáticamente.

A veces las indicaciones del cocinado le dicen que inicie en un nivel de poder y luego cambie a uno diferente. Su horno puede hacer esto automáticamente.

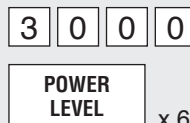
- Suponga que quiere cocinar durante 5 minutos al 100% y luego seguir cocinando durante 30 minutos al 50%.

PROCEDIMIENTO

1 Ingrese el primer tiempo de cocción. Presione **POWER LEVEL** una vez para un 100% de poder.



2 Ingrese el segundo tiempo de cocción. Después pulse **POWER LEVEL** 6 veces para el 50% de potencia.



3 Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**.



NOTA:

1. Si toca una vez el botón de **POWER LEVEL**, **HIGH** aparecerá (High).
2. Si el 100% es seleccionado como la secuencia final, no es necesario presionar el botón **POWER LEVEL**.
3. Keep Warm Plus puede ser programado continuamente incluso si han sido programadas 4 secuencias de cocción.

CUSTOM HELP

Custom Help proporciona 4 funciones que hacen más fácil la utilización de su horno, porque proporcionan instrucciones específicas en la pantalla interactiva.

1. CHILD LOCK

Esta función previene que los niños pequeños realicen operaciones no deseadas en el horno. El horno puede ser puesto de modo que el panel de control sea desactivado o bloqueado. Para programar, pulse **CUSTOM HELP**, el número [1] y luego toque el botón de **START**. Si un botón es pulsado, **CHILD LOCK ON** aparecerá en pantalla.

Para cancelar, toque los botones **CUSTOM HELP** y **STOP/CLEAR** o **CLEAR**.

2. AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION

Si usted desea que el horno funcione sin sonido, toque **CUSTOM HELP**, luego el número [2] y luego el botón **STOP/CLEAR** o **CLEAR**.

Para cancelar y restaurar la señal audible, pulse el botón **CUSTOM HELP**, el número [2], cierre la puerta y luego pulse la almohadilla **START**.

OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES

3. AUTO START (COMIENZO AUTOMÁTICO)

Si usted desea programar su horno para que comience a cocinar automáticamente a una hora determinada del día, siga este procedimiento:

- Suponga que quiere comenzar a cocinar durante 20 minutos al 50% a las 4:30. Antes del ajuste, compruebe para asegurarse de que el reloj esté en hora.

PROCEDIMIENTO

- 1** Pulse el botón **CUSTOM HELP**.

CUSTOM
HELP

- 2** Pulse el número **3**.

3

- 3** Ingrese la hora de comienzo.

4 3 0

- 4** Toque el botón **CLOCK**.

TIMER
CLOCK

- 5** Seleccione el programa de cocina.

2 0 0 0

POWER
LEVEL

x 6

- 6** Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**.

START
MINUTE PLUS

NOTA:

1. Auto Start puede ser usado para la cocción manual si el reloj está programado.
2. Si la puerta del horno es abierta después de programar Auto Start, es necesario tocar el botón de **START** para que aparezca el tiempo de Auto Start en la lectura, de modo que el horno comience automáticamente con la cocción programada en el tiempo de Auto Start escogido.
3. Asegúrese de escoger alimentos que puedan dejarse a salvo en el horno hasta que comience Auto Start. Las bellotas o calabazas son a menudo una buena opción.

4. IDIOMA / SELECCIÓN DE PESO

El horno viene programado en unidades de libras para usuarios ingleses y estadounidenses. Para cambiarlo, pulse **CUSTOM HELP** y el botón número **4**. Siga tocando el número **4** hasta elegir su opción del cuadro de abajo. Luego, pulse el botón de **START**.

- Toque el botón número **4** para el idioma y el estándar de peso.

TOQUE EL NÚMERO 4	IDIOMA	ESTÁNDAR DE PESO	PANTALLA
una vez	English	LBS	ENGLISH Lb
dos veces	English	KG	ENGLISH KG
3 veces	Spanish	LBS	ESPAÑOL Lb
4 veces	Spanish	KG	ESPAÑOL KG
5 veces	French	LBS	FRANC. Lb
6 veces	French	KG	FRANC. KG

HELP (AYUDA)

Cada ajuste de Hot Water, Sensor Cook, Reheat, Defrost y Keep Warm Plus tienen un consejo de ayuda. Si desea comprobarlo, pulse el botón de **CUSTOM HELP** siempre que HELP aparezca en la pantalla interactiva.

MINUTE PLUS

Esta función le permite cocinar durante un minuto al 100%, simplemente presionando el botón **MINUTE PLUS**. Usted puede también extender el tiempo de cocción en múltiplos de 1 minuto tocando repetidamente el botón **MINUTE PLUS** durante el cocinado manual.

- Suponga que quiere calentar una taza de sopa por un minuto.

PROCEDIMIENTO

- 1** Cierre la puerta y pulse la almohadilla **MINUTE PLUS**.

START
MINUTE PLUS

NOTA:

1. Para usar el MINUTE PLUS, presione el botón dentro de 3 minutos después de cocinar, cerrar la puerta, tocar el botón **STOP/CLEAR** o **CLEAR**.
2. MINUTE PLUS no puede usarse con las Funciones Especiales.

Desconecte el cable antes de limpiar o deje la puerta del horno abierta, para desactivar el horno durante la limpieza.

Exterior

La superficie exterior está pintada. Limpie con jabón suave y agua; humedezca y seque con un trapo suave. No utilice ningún limpiador casero o abrasivo.

Puerta

Limpie la ventana por ambos lados con un trapo húmedo para remover derrames. Las partes de metal serán fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un trapo húmedo. Evite el uso de abrasivos ásperos.

Panel de control

Deberá tener cuidado al limpiar el panel de control. Si éste se ensucia, abra la puerta antes de limpiarlo. Limpie el panel de control con un trapo ligeramente húmedo con agua solamente. Seque con un trapo suave. No restriegue o use ningún tipo de químico limpiador. Cierre la puerta y presione **STOP/CLEAR**.

Interior

Limpiar es fácil por que ningún calor se genera en las superficies interiores, por lo que, no existirán derrames o manchas. Para limpiar las superficies interiores, limpie con un trapo suave y agua tibia. **NO USE ABRASIVOS O LIMPIADORES ÁSPEROS**. Para manchas grandes, use bicarbonato de sosa o un jabón suave, enjuague con agua caliente.

Cubierta de la guía de ondas

La cubierta de la guía de ondas está hecha de mica, por lo que requiere especial cuidado. Lave cuidadosamente todas las partículas de alimento de la cubierta usando un paño húmedo para quitar salpicaduras de comida inmediatamente después de que ocurran. Salpicaduras integradas pueden causar sobrecalentamiento, humo o un posible incendio. No remueva la cubierta de la guía de ondas.

Para quitar el olor

Ocasionalmente, algún olor al cocinar permanece en el horno. Para limpiar, mezcle 1 taza/250 ml de agua, cáscara rallada y jugo de 1 limón y vierta todo en 2-copas de cristal/500 ml. Hierva por varios minutos al 100%. Déjelo en el horno hasta que se entibie. Limpie el interior con un trapo suave.

Mesa giratoria/Soporte de la mesa

La mesa giratoria y el soporte pueden quitarse para facilitar la limpieza. Lávelos en agua jabonosa, para manchas difíciles use un limpiador suave y una esponja como se describió anteriormente. Se pueden lavar también en una lava vajillas. El motor de la mesa giratoria no está sellado, así que el agua excesiva o los derrames deben ser limpiados inmediatamente.

LLAMADA PARA SERVICIO

Por favor, verifique lo siguiente antes de llamar a servicio:

Coloque agua en una taza medidora dentro del horno y cierre la puerta.
Opere el horno al 100% ALTO.

- A** ¿Se enciende la luz del horno? Sí _____ NO _____
- B** ¿Trabaja el ventilador?
(Coloque su mano sobre las ranuras de ventilación) Sí _____ NO _____
- C** ¿Gira la mesa?
(Es normal que la mesa gire en cualquier dirección) Sí _____ NO _____
- D** ¿El agua en el horno está caliente? Sí _____ NO _____

Si es "NO" la respuesta de alguna de las preguntas, por favor verifique la conexión eléctrica. Si está funcionando adecuadamente, **CONTACTE AL SERVICIO ESPECIALIZADO SHARP MÁS CERCANO**. Un horno de microondas, no debe ser nunca reparado por usted mismo.

NOTA:

1. Si el tiempo en la pantalla desciende muy rápidamente, verifique en Modo de Demostración de arriba en la página 19 y cáncélela.
2. Si el horno es programado por más de 30 minutos a 80, 90, o 100% de potencia, después de los primeros 30 minutos el nivel de potencia se ajustará automáticamente al 70%, para evitar la sobrecocción.

INFORMACIÓN DEL LIBRO DE COCINA

- **Grandes recetas**
- **Guía fiable de referencia de microondas**
- **Muchas fotos a color**
- **Instrucciones paso a paso**
- **Información nutricional de cada receta**
- **Suave portada limpia y duradera con 128 páginas de 8 1/2 x 11**
- **Consejos útiles y técnicas especiales**

SHARP®

CAROUSEL MICROWAVE COOKBOOK

REALIZAR PEDIDO

Simplemente llame a este número gratuito exento de impuestos: **1-800-237-4277**. Por favor, tenga preparada su tarjeta de crédito.

Si usted prefiere realizar su pedido por correo, complete y envíe el formulario de pedido de la página 23. Por favor incluya el cheque o giro postal (a pagar al Centro de accesorios y refacciones SHARP) de 6 dólares, más 4,25 dólares de envío y gastos de manipulación e impuestos, de ser aplicables, por libro.

SATISFACCIÓN GARANTIZADA

Usted debe estar completamente satisfecho con el libro de cocina de microondas Sharp Carousel. Si dentro de los 14 días está insatisfecho por cualquier razón, simplemente devuelva el libro y con mucho gusto le reembolsaremos sus 6,00 dólares, más el impuesto.

(¡SOLAMENTE ESCRITO EN INGLES!)

ESPECIFICACIONES

Voltaje de corriente alterna	120 V de usa sola fase, 60 Hz, solo corriente alterna
Requerimiento de energía	1600 vatios, 13.5 amperios
Salida de energía de microondas*	1100 vatios (Procedimiento de prueba IEC)
Frecuencia	2450 MHz
Dimensiones exteriores (AxALxP)	21 ⁵ / ₈ " x 12 ³ / ₈ " x 17 ³ / ₈ " 550 mm x 315 mm x 441 mm
Dimensiones de la cavidad** (AxALxP)	15 ³ / ₈ " x 9 ³ / ₈ " x 16 ³ / ₄ " 392 mm x 237 mm x 427 mm
Oven Capacity**	1.4 Pies cúbicos / 40L
Uniformidad de cocinado	Sistema de mesa giratoria, diámetro 14 ¹ / ₈ " / 360 mm
Peso	Approx. 33 libras / 15 kg

- * La Comisión Internacional Electrotécnica estandarizó el método para medir la potencia de salida en vatios. Este método de prueba está ampliamente reconocido.
- ** La capacidad interna del horno es calculada al medir al ancho, largo y alto máximos. La capacidad real para almacenar alimento es menor.

En cumplimiento con los estándares fijados por:

FCC – Autorizado por la Comisión Federal de Comunicaciones.

DHHS – En cumplimiento con la norma CFR, Título 21, Capítulo 1, Subcapítulo J del Departamento de Salud y Servicios Humanos.



– Éste símbolo significa que el producto está listado por Underwrites Laboratories Inc.

----- Corte a lo largo de esta línea. -----

FORMULARIO DE PEDIDO DEL LIBRO DE COCINA

Por favor envíeme _____ libros de cocina de 10,25 dólares cada uno \$ _____
 impuesto sobre las ventas de Illinois, (si es aplicable) por libro .44
 dólares número de libros _____ \$ _____
 Otro impuesto, (si es aplicable) número de libros _____ \$ _____

CANTIDAD TOTAL DEL PEDIDO \$ _____

He incluido un cheque a pagar a Centro de accesorios y refacciones SHARP.

Por favor facture mi VISA MASTERCARD AMERICAN EXPRESS

Acct. Nr. _____ Fecha de vencimiento ____ / ____

Firma _____

(Todas las órdenes de tarjeta de crédito deben ser firmadas)

Nombre _____

Dirección _____

Ciudad _____ Estado _____ Código postal _____

Número de teléfono () _____

Correo a: Centro de accesorios y refacciones SHARP Precio sujeto a cambios sin aviso previo.
 2130 Townline Road
 Peoria, Illinois 61615-1560

Para mayor información y precauciones de seguridad, consulte el Manual de Operaciones.

PARA FIJAR LA HORA

Si en la pantalla se lee "ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK" ("DISFRUTE DE SU HORNO PULSE CLEAR Y CLOCK") toque primero "STOP/CLEAR".

1 Toque CLOCK y el número **2**.



2 Ponga la hora correcta del día oprimiendo los números en secuencia (Ej: 12:30).



3 Pulse el botón **CLOCK** otra vez.



4 Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**.



RECALENTAR DE SENSOR/ SENSOR DE COCCION

Toque el botón **SENSOR REHEAT**.



Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**.



Cuando el sensor detecte que el alimento que está en el horno emite vapor, en la pantalla aparece el tiempo de cocción restante.

ALIMENTO	CANTIDAD		
Sensor Reheat (Recalentar de sensor)	4	- 36	onzas (.12 - 1.0 kg)
Baked Potatoes (Papa asada)	1	- 6	medianas
Popcorn (Palomitas de maíz) (Sólo 1 paquete)	1.2	- 3.5	onzas (35 - 100 g)
Fresh Vegetables: (Verdura fresca):			
Soft (Suave)	.25	- 2.0	libras (.2 - .9 kg)
Hard (Firme)	.25	- 1.5	libras (.2 - .6 kg)
Ground Meat (Carne molida)	.25	- 2.0	libras (.2 - .9 kg)
Rice (Arroz)	.5	- 2.0	tazas
Fish/Seafood (Pescado, mariscos)	.25	- 2.0	libras (.2 - .9 kg)
Frozen Entrees (Plato fuerte congelado)	6	- 17	onzas (170 - 480 g)
Chicken Breast (Pechuga de pollo)	.5	- 2.0	libras (.3 - .9 kg)
Frozen Vegetables (Verdura congelada)	.25	- 1.25	libras (.2 - .5 kg)

REHEAT (RECALENTAR)

Toque el botón **BEVERAGE** 2 veces para 1 taza.



x 2

Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**.



ALIMENTO	CANTIDAD		
Fresh Rolls & Muffins (Pan fresco)	1	- 8	pcs.
Beverage (Bebida)	.5	- 2.0	tazas
Frozen Rolls & Muffins (Pan congelado)	1	- 8	pcs.

KEEP WARM PLUS

(MANTENER ALIMENTO CALIENTE MEJORADO)

1 Toque el botón **KEEP WARM PLUS**.



2 Determine el tiempo deseado. (Ej: 15 min., 30 min. max.)



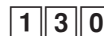
3 Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**.



OPERACION MANUAL

Cocimiento con alta energía

1 Oprima los botones numéricos para determinar el tiempo de cocción. (Ej: 1 min. 30 seg.)



2 Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**.



Cocción de Potencia Variable

1 Después del paso 1 anterior, toque el botón **POWER LEVEL** 6 veces. (Ej: 50%)



x 6

2 Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**.



AGUA CALIENTE

1 Toque el botón **HOT WATER** tres veces para calentar 3 tazas de agua o oprima hasta que aparezca la cantidad deseada.



x 3

2 Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**.



DEFROST (DESCONGELAMIENTO)

1 Toque el botón que dice **STEAKS/CHOPS** 4 veces para preparar 2.0 lb. Cierre la puerta y pulse la almohadilla **START**. El horno se apagará y mostrará las instrucciones a seguir.



x 4

2 Después de realizar el paso 1, abra la puerta. Voltee el filete de carne y cubra cualquier porción que esté caliente. Cierre la puerta. Toque el botón **START**.



3 Después de realizar el paso 2, abra la puerta. Cubra cualquier porción que esté caliente. Cierre la puerta. Toque el botón **START**.



4 Cuando termine el ciclo de descongelar, cúbralo y déjelo reposar.

ALIMENTO	CANTIDAD		
Carne molida	.5	- 2.0	libras (.3 - .9 kg)
Bistec/Chuleta	.5	- 3.0	libras (.3 - 1.3 kg)
Pollo sin hueso	.5	- 2.0	libras (.3 - .9 kg)
Pollo con hueso	.5	- 3.0	libras (.3 - 1.3 kg)

MINUTE PLUS

Cierre la puerta y pulse la almohadilla **MINUTE PLUS** durante un minuto al 100% de potencia o añadir un minuto durante la cocción manual. Siga pulsando para adicionar minutos.

