SHARP®

OPERATION MANUAL

SMART RADIANT RANGETOP WITH MICROWAVE DRAWER™ OVEN

MODEL : STR3065HS



Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven: Model STR3065HS

TINSEB587MRR0

E

SEP 15, 2022

CONTENTS

CONTENTS **2**
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY **2**
US CUSTOMER ASSISTANCE **3**
CANADA CUSTOMER ASSISTANCE **4**
US CONSUMER LIMITED WARRANTY **5**
CANADA CONSUMER LIMITED WARRANTY **6**
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS **7-9**
ANTI-TIP DEVICE 7
SAFETY PRECAUTIONS 7
RADIANT SURFACE UNITS 8
MICROWAVE DRAWER 8
UNPACK AND EXAMINE **10**
UNPACK THE APPLIANCE 10
CONDITION OF UNIT 10
SERVICE AND REPAIR WARNING 10
RADIO OR TV INTERFERENCE 10
BEFORE OPERATING 10
PRODUCT DISPOSAL 10
IMPORTANT INFORMATION **11-14**
ABOUT THE RANGETOP 11
ABOUT COOKTOP UTENSILS 11
ABOUT COOKWARE PLACEMENT 11
ACCEPTABLE COOKTOP UTENSILS 12
ABOUT THE MICROWAVE 12
ABOUT MICROWAVE COOKING 12
ABOUT MICROWAVE SAFETY 13
ABOUT MICROWAVE UTENSILS 13
ABOUT FOOD SAFETY 14
ABOUT FOOD IN THE MICROWAVE 14
WIRELESS LAN INFORMATION **15**
WIFI USAGE 15
SECURE PERSONAL INFORMATION 15
MINIMUM REQUIREMENTS FOR WIFI AND ROUTER SPECIFICATIONS 15
REGULATORY INFORMATION 15
SHARP HOME USE SMART RADIANT RANGETOP WITH MICROWAVE DRAWER™ OVEN MODEL # STR3065HS 15
RESPONSIBLE PARTY 15
PART NAMES **16-17**
BEFORE OPERATING **18**
BEFORE USE 18
CLOCK 18
STOP/CLEAR 18
OPEN/CLOSE 18
EASY WAVE OPEN 18
CONTROL LOCK 18
POWER OUTAGE 18
CONNECT TO WIFI **19**
TO ENABLE REMOTE START 19
WIFI CONNECTION 19
TO PAIR TO A MOBILE DEVICE 19
ABOUT REMOTE START 19
WIFI INFORMATION 19
WIFI FIRMWARE UPDATES 19
WIFI RESET 19
USING THE RANGETOP **20-21**
RADIANT SURFACE UNITS 20
HOT SURFACE INDICATOR 20
COOKTOP WARMER INDICATOR 20
SINGLE, DOUBLE AND TRIPLE HEATERS 20
LEFT-FRONT UNIT 20
RIGHT-FRONT UNIT 20
REAR UNITS 21
HEAT SETTINGS 21
COOKTOP WARMER 21
USING THE MICROWAVE DRAWER **22-26**
TIME COOKING 22
COVERING FOODS 22
POWER LEVEL 22
SENSOR SETTINGS 22
DEFROST 24
MANUAL DEFROST 24
MORE MENUS 26
OTHER FEATURES **27-29**
TIMER/SETTINGS 27
AUDIBLE SIGNAL 27
END OF COOKING REMINDER 27
AUTO-START 27
COOKING HINT 27
DEMO MODE 28
+30 SECONDS 28
MULTIPLE SEQUENCE COOKING 28
STANDBY MODE 28
CONTROL LOCK 28
POWER DOWN 29
MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT 29
WIFI AND OVEN STATUS INDICATOR LEGEND 29
CLEANING AND CARE **30-31**
CLEANING THE RANGETOP 30
DAILY USE CLEANING 30
BAD SPILLS 30
METAL MARKS 30
DAMAGED COOKTOP 30
MAINTAINING STAINLESS-STEEL 31
CLEANING THE MICROWAVE DRAWER 31
WAVEGUIDE COVER 31
ODOR REMOVAL 31
BEFORE YOU CALL FOR SERVICE **32-33**
ERROR MESSAGE MEANINGS 33
QUICK AUTO-TOUCH GUIDE **34**

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.

CUSTOMER ASSISTANCE

UNITED STATES ONLY

REGISTER YOUR PRODUCT

Registering your new product is easy and offers benefits that help you get the most out of your Sharp product including:

- ✓ **Convenience**: If you ever need warranty support, your product information is already on file.
- ✓ **Communication**: Stay up to date with important notifications and special offers from SHARP.
- ✓ **Support**: Quickly access support content including Owner's Manuals, FAQ's, How-to Videos, and much more.

3 EASY WAYS TO REGISTER TODAY!

SCAN

Use the camera or QR code scanning application on your mobile device

Scan this QR Code on your mobile device

ONLINE

Visit our sites to learn more about your product at sharpusa.com and sbl.sharpusa.com

Visit http://www.sharpusa.com/register

CALL US

US **800-BE-SHARP**
800-237-4277
Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST

Contact a Sharp Advisor on the phone

PRODUCT SUPPORT

If you have questions about the setup or operation of your product, please refer to the corresponding section within this manual.

Additionally, visit www.sharpusa.com/support to access exclusive content about your product including:

- → FAQ's and How-To Videos
- → Find or Request Service
- → Purchase an Extended Warranty
- → Downloads including the Installation Guide, Spec Sheet, and Owner's Manual

CONTACT US

If at any time you have questions or comments concerning your SHARP product, please contact the SHARP Customer Assistance Center. We are available to assist you through multiple contact methods for your convenience:

EMAIL
Available 24/7
US: sharpusa.com

See the Contact Us section on our sites

CHAT ONLINE

Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST

U.S. | www.sharpusa.com/support

CALL US

US **800-BE-SHARP**
800-237-4277
Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST

Contact a Sharp Advisor on the phone

CUSTOMER ASSISTANCE

CANADA ONLY

To aid in answering questions if you call for service or for reporting loss or theft, please use the space below to record the model and serial number located on the back side of the unit.

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Dealer Name: _____

Address: _____

City: _____

Province: _____

Postal Code: _____

Telephone: _____

PRODUCT SUPPORT

If you have questions about the setup or operation of your product, please refer to the corresponding section within this manual.

Additionally, visit www.sharp.ca to access exclusive content about your product including:

→ Find a Dealer
→ Find Service Locations
→ Downloads including the Installation Guide, Spec Sheet, and Owner's Manual

CONTACT US

If at any time you have questions or comments concerning your SHARP product, please contact the SHARP Customer Assistance Center. We are available to assist you through multiple contact methods for your convenience:



EMAIL
Available 24/7
See the Contact Us section on our site.

https://sharp.ca/contact-sharp



SUPPORT SITE
Product Downloads, Service Locator, Where to Buy, Toner Recycling Program and more.

CA | www.sharp.ca



CALL US

CA **877-278-6709**
Mon-Fri: 8am-5pm EST
(except statutory holidays)

Contact a Sharp Advisor on the phone

SHARP®

US CONSUMER LIMITED WARRANTY

SHARP ELECTRONICS CORPORATION ("Sharp") warrants to the first consumer purchaser ("Purchaser") that this SHARP brand product ("Product"), when shipped in its original container and sold or distributed in the United States by Sharp or an authorized Sharp dealer or reseller, 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 limited 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 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 above 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 incident 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 LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN THE FIFTY (50) UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA AND PUERTO RICO.

Your product model number & description	Model # STR3065HS Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ 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 including in-home service. Product must be accessible to provide service. 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, service calls to your home to instruct how to use your radiant rangetop appliance, replace or repair house fuses or to correct house wiring, improper commercial use, installation, or maintenance, damage to the product caused by delivery, accident, modifications, fire, floods or acts of God.
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 1-800-237-4277 (1-800-BE-SHARP).
What to do to obtain service:	In-home service is provided for one year from date of purchase. In-home service can be arranged by calling 1-800-BE-SHARP. Be sure to have Proof of Purchase available.

TO OBTAIN SUPPLY, ACCESSORY OR PRODUCT INFORMATION, CALL 1-800-BE-SHARP or visit www.sharpusa.com. SAVE THE PROOF OF PURCHASE AS IT IS NEEDED SHOULD YOUR APPLIANCE EVER REQUIRE WARRANTY SERVICE.

SHARP®

CANADA CONSUMER LIMITED WARRANTY

Congratulations on your purchase!

Sharp Electronics of Canada Ltd. (“Sharp”) warrants to the first purchaser for this Sharp brand product (“Product”), when shipped in its original container and sold or distributed in Canada by Sharp or by an authorized Sharp dealer, and Product was not sold “as is” or “sales final” that the Product will during the applicable warranty period, be free from defects in material and workmanship, and will within the applicable warranty period, either repair the defective Product or provide the first purchaser a replacement of the defective Product.

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, which has been altered or modified in design or construction, or if the serial number or model number affixed to Product has been removed, defaced, changed, altered or tampered with.

How to get service: Should this Sharp product fail to operate during the warranty period, warranty service is provided by an Authorized Sharp Service Centre or an Authorized Sharp Servicing Dealer. In home warranty service will be carried out to locations accessible by on-road service vehicle and within 50 km of an authorized Sharp service centre. The servicer may if necessary take the unit for repair at the servicer's facility. No other person (including any Sharp dealer or service centre) is authorized to extend, enlarge or transfer this warranty on behalf of Sharp.

The express warranties in this limited warranty are, except for consumer purchasers domiciled in Quebec, in lieu of and, except to the extent prohibited by applicable law, Sharp disclaims all other warranties and conditions, express or implied, whether arising by law, statute, by course of dealing or usage of trade, including, without limitation, implied warranties or conditions of merchantability and/or quality, fitness for a particular use or purpose, and/or non-infringement. Limitations (not applicable to consumer purchasers domiciled in Quebec to the extent prohibited under Quebec law): (a) Sharp shall not be liable for any incidental, special, consequential, economic, exemplary or indirect damages of any kind or nature (including lost profits or damages for loss of time or loss of use or loss of data) arising from or in any connection with the use or performance of a Product or a failure of a Product, even if Sharp is aware of or has been advised of the possibility of such damages; (b) the remedies described in this limited warranty constitute complete fulfillment of all obligations 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. Some provinces may not allow the exclusion or limitation of certain damages, or limits on the duration or voiding of implied warranties or conditions; in such provinces, the exclusions and limits herein may not apply. This limited warranty is, except for consumer purchasers domiciled in Quebec, governed by the laws of the Province in Canada in which the purchaser has purchased the Product. For consumer purchasers domiciled in Quebec this limited warranty is governed by the laws of Quebec.

Your product model number & description	Model # STR3065HS or Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ 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 including in-home service. Product must be accessible to provide service. 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, service calls to your home to instruct how to use your radiant rangetop appliance, replace or repair house fuses or to correct house wiring, improper commercial use, installation, or maintenance, damage to the product caused by delivery, accident, modifications, fire, floods or acts of God.

To obtain the name and address of the nearest Authorized Sharp Service Centre or Dealer, please contact:

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD 335 Britannia Road East
Mississauga, Ontario
L4Z 1W9
(905) 568-7140
Website: www.sharp.ca

SAVE THE PROOF OF PURCHASE AS IT IS NEEDED SHOULD YOUR APPLIANCE EVER REQUIRE WARRANTY SERVICE.

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN CANADA

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT Read all instructions carefully before installation and operation. Keep this Operation Manual for future use. Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven is manufactured in compliance with the relevant safety standard.

⚠WARNING Failure to follow these warnings could result in a fire or explosion causing property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock or injury, use only as intended and take the following precautions.

ANTI-TIP DEVICE





⚠WARNING To reduce the risk of tipping of this appliance from abnormal usage by excessive loading of the Microwave Drawer™ Oven, the appliance must be secured by installing the Anti-Tip device supplied. If it is not, there is a risk of the product tipping and causing injury if someone stands, sits or leans on the open drawer. Please refer to the Anti-Tip device information in the Installation Manual.

To check if the device is installed and engaged properly, open the Microwave Drawer™ Oven fully and gently apply medium force in the center of the handle until movement of the appliance is detected. Continue pressing until the Anti-Tip bracket is engaged and movement stops. A small amount of movement is acceptable at the back of the appliance top, but it should be stable and not tip once the Anti-Tip bracket is engaged. Stop pressing on the handle and close the Drawer.

To check if the unit will not slide out, open the Microwave Drawer™ Oven fully and apply gentle outward pressure. The unit should not slide toward you. If it does, refer to the provided Installation Manual.

SAFETY PRECAUTIONS

⚠WARNING When using electrical appliances, take safety precautions, including the following:

1. Install or locate this unit only in accordance with the provided installation instructions.
2. Read all instructions before using Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven.
3. Do not store or use this appliance outdoors or in areas near water, such as near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
4. To prevent accidents and achieve optimal ventilation, ensure sufficient space around the cooking area.
5. Use Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven only for its intended purpose as described in this manual. This appliance is designed for built-in household use only. Do not use outdoors. Do not use to heat a room. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This appliance is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
6. Do not store or use flammable or combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this appliance.
7. Do not leave metal objects such as lids, knives, forks or spoons on the cooktop. If the cooktop is turned on, these objects can heat up quickly and may cause burns. Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance from your appliance.
8. Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from the appliance.
9. Do not store items of interest to children in cabinets above the rangetop. Children climbing on the rangetop to reach items could be seriously injured.
10. Children should not be left alone or unattended in area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
11. Do not allow anyone to climb, stand or hang on any part of the appliance. This could damage the appliance and tip it over, causing severe personal injury.
12. Close supervision is necessary when children are near the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven. Teach children not to play with the knobs, controls or any other part of the appliance. HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.
13. Never wear loose-fitting or hanging garments while using the rangetop. Be careful when reaching for items stored over the rangetop. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units and may cause severe burns.
14. Do not use water on grease fires. Smother flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher. Flaming grease outside of cookware can be extinguished by covering it with baking soda or by a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
15. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not let potholders touch hot surfaces or radiant surface units. Do not use towels or other bulky cloth.
16. Do not touch the surface units. Surface units may be hot even if they are dark in color. Surface units become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact surface units until they have had sufficient time to cool. Other potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.
17. Do not store hard or pointed objects over the rangetop, as they can damage the unit if they fall on the glass-ceramic cooktop.
18. Have the installer identify the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
19. Before performing any service, disconnect the appliance power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
20. Do not repair or replace any part of Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

RADIANT SURFACE UNITS

⚠WARNING When using electrical appliances, take safety precautions to reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, property damage or exposure to excessive microwave energy, including the following:

1 Use proper pan size. This cooktop has surface units of varied sizes. Select utensils with flat bottoms large enough to cover the surface unit's heating element. Undersized utensils expose a portion of heating element to direct contact and may result in risk of burns or ignition of clothing. Proper relationship of utensils to heating element also improves efficiency.

2 Never leave surface units unattended at high heat settings. Boil-overs cause smoking and greasy spills that may ignite.

3 Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for cooktop use. Unsuitable materials may break due to sudden change in temperature.

4 Position utensils with handles turned inward and not extended over adjacent surface units to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with utensils.

5 Do not use the appliance if the cooktop is broken. If the cooktop breaks, cleaning solutions and spills may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

6 Clean the cooktop with caution. Be careful to avoid steam burns if cleaning the cooktop with a wet sponge or cloth. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. See the COOKTOP section in CLEANING AND CARE on page 30.

7 Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.

8 Turn on the fan when flambéing foods under the hood.

9 Carefully monitor foods being fried at high or medium-high heat settings. Use extreme caution when moving a grease kettle or disposing of hot grease when deep-fat frying.

10 Food for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.

11 Use little fat for effective shallow or deep fat frying. Overfilling a pan with fat can cause spillovers when food is added.

12 Always heat fat slowly and monitor as it heats. If a combination of oils or fats will be used in frying, stir them slowly before heating or as fats melt.

13 Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent heating fat beyond the smoking point.

14 Avoid scratching the glass-ceramic cooktop. The cooktop can be scratched by items such as sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing. Large scratches or impacts to glass door or rangetop can lead to broken or shattered glass.

15 Never use the glass-ceramic cooktop surface as cutting board.

16 Do not place or store items that can melt or catch fire on the cooktop, even when it is not being used.

17 Spoons or other stirring utensils placed on cooktop surface when in use may become hot and could cause burns. Place utensils on the Spoon Rest attachment.

18 Always turn off the surface units before removing cookware.

19 Control Lock does not disable the rangetop. When Control Lock is activated, operation of the Microwave Drawer™ is disabled, but the cooktop is still operational.

MICROWAVE DRAWER

1 Read and follow the specific PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE ENERGY on page 2.

2 Do not operate this appliance if it has a damaged cord, is not working properly or has been damaged or dropped.

3 Do not immerse the cord in water. Keep the cord away from heated surfaces.

4 Keep fingers and clothes clear of drawer guides when the Drawer is opened or closed. Fingers or clothes could be caught in the guides when the Drawer is closed.

5 Do not block or cover any openings on the appliance.

6 Some products in sealed containers, such as whole eggs and closed glass jars, can explode and should not be heated in the Microwave Drawer™ Oven.

7 To reduce the risk of fire in the microwave cavity:

- Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic or other combustible materials are used to facilitate cooking in the Microwave Drawer™ Oven.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven cavity.
- If materials inside the Microwave Drawer™ Oven ignite, keep the drawer closed, turn off the appliance and shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not use the Microwave Drawer™ Oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven cavity when not in use.

8 Food and containers must be shorter in height than the drawer. Refer to the height of the side walls of the drawer.

9 Use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth when cleaning the sealing surfaces that come together on closing the drawer. See the MICROWAVE DRAWER section in CLEANING AND CARE on page 31.

10 Liquids, such as water, coffee or tea, can be overheated beyond the boiling point without appearing to boil, due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the Microwave Drawer™ 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.

11 To reduce the risk of injury to persons when heating liquids:

- Do not overheat liquids.
- Stir liquids both before and halfway through heating.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use wide-mouthed containers.
- After heating, allow the container to stand in in the Microwave Drawer™ Oven for at least 20 seconds before removing.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into liquids after heating.

12 If the Microwave Drawer™ Oven light fails, consult a Sharp Authorized Servicer. Only qualified service personnel should service Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven. Contact 1-800-BE-SHARP for the nearest Sharp Authorized Servicer for evaluation, repair and/or adjustment.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

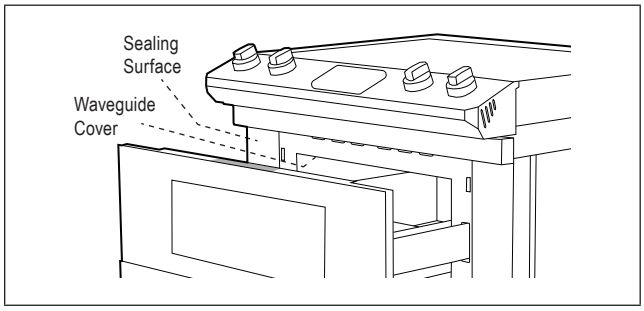
UNPACK AND EXAMINE

UNPACK THE APPLIANCE

Remove all packing materials from inside the appliance. Remove the feature sticker, if there is one, from the outside of the Microwave Drawer™ Oven. Check the drawer for any damage, such as misaligned or bent drawer, damaged drawer seals and sealing surfaces, broken or loose drawer guides and dents inside the cavity or on the front side of the drawer. If there is any damage, do not operate the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven and contact your dealer or a Sharp Authorized Servicer.

Unpack the Magnetic Side Accessory Kit, check for any damage and set aside until appliance installation is complete.

IMPORTANT: DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER LOCATED ON THE TOP OF THE MICROWAVE DRAWER.



CONDITION OF UNIT

Do not operate any appliance with a damaged cord or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not cook on broken cooktop. If the cooktop has broken, cleaning solutions and spills may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

SERVICE AND REPAIR WARNING

Do not repair or replace any part of the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven. If the rangetop display, heaters or touch controls fail, consult a Sharp Authorized Servicer.

RADIO OR TV INTERFERENCE

If any interference to your radio or TV is caused by the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven, check if the appliance is on a different electrical circuit, relocate the radio or TV as far away from the appliance as feasible or check position and signal of receiving antenna.

BEFORE OPERATING

- Read and understand all instructions in this Operation Manual.
- Ensure the appliance is properly installed and connected to power according to all instructions in the included Installation Manual.
- Ensure all protective packaging materials and tape have been completely and correctly removed.

PRODUCT DISPOSAL

This product may not be treated as household waste. To dispose of the appliance, deliver it to an applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of this product correctly to prevent negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

ABOUT THE RANGETOP

GLASS-CERAMIC SURFACE

Make sure the cooktop surface and the pan bottom are clean before heating. Do not use the cooktop if the surface is broken or if metal has melted on it.

RADIANT HEATERS

The radiant heaters are below the smooth glass-ceramic cooktop. The design on the cooktop outlines the area of the heater unit below. The cooktop surface may be hot even if the cooktop unit does not appear to glow red.

⚠WARNING The areas surrounding around the heaters may become hot enough to cause burns.

INDICATOR LIGHTS

There are two indicator lights on the rangetop:

- The Hot Surface Indicator illuminates when any unit heater is on or still hot.
- The Cooktop Warmer Indicator illuminates when the Cooktop Warmer is on.

⚠WARNING In the event of a power failure to the home or to the appliance, COOKTOP SURFACE IS HOT even though the Hot Surface Indicator light is off. Indicators do NOT automatically illuminate once power has been restored.

COOKTOP WARMER INDICATOR

When the Cooktop Warmer is turned ON, the Cooktop Warmer Indicator on the control panel illuminates. When the Cooktop Warmer is turned OFF, the indicator is off. See COOKTOP WARMER on page 21.

TEMPERATURE LIMITER

To protect the glass-ceramic cooktop from damage, the radiant heaters have a Temperature Limiter that allows the unit to cycle on and off, even at high settings. Cycling can occur at the high settings when improper cookware is used on the cooktop.

⚠WARNING The hot surface of the cooktop may ignite flammable items, melt or soften plastics or cause risk of eruption of closed containers due to increased pressure. Never leave any items on the cooktop surface.

NOTE:

- Never store heavy items above the rangetop, as they can cause damage if dropped onto the surface.
- Never cook food directly on the cooktop. Always use proper cookware.
- Never touch hot cookware directly with your hands. Always use oven mitts or potholders when handling hot cookware to protect hands and arms from burns.

IMPORTANT: Improper use of cookware can cause damage to the cooktop surface not covered under warranty.

- Do not slide cookware across the cooktop surface, as it can scratch the glass and may leave marks that need to be removed promptly.
- Never allow a pan to boil dry, as it could damage the pan and the cooktop.
- Do not use aluminum foil on the cooktop surface.
- Do not use the cooktop as a cutting board.

ABOUT COOKTOP UTENSILS

BOTTOM OF PAN

Use pans with flat bottoms that make good contact with the entire surface of the heater. Use a straight edge to check pan's flatness. Pans with curved or warped bottoms are not recommended.

SIZE OF PAN

Use pans of the correct size for the quantity of food and for the size of the heater in use. Do not use canners or pans that exceed the width of the radiant heaters.

MATERIAL OF PAN

Always use a utensil for its intended purpose. Some utensils are not made to be used on the glass-ceramic cooktop. Follow manufacturer's recommendations. See ACCEPTABLE COOKTOP UTENSILS chart on page 12.

POSITION OF PAN

Always place the pan in the center of the heater in use.

WOK COOKING

Use only flat-bottom woks that make good contact with the entire surface of the heater. Do not use round-bottom woks or woks with a support ring.

IMPORTANT:

- Always follow cookware manufacturer recommendations for use.
- Cookware with heavier bottoms distribute heat effectively and deliver consistent cooking results.
- Grease and residue buildup on the bottom of pots and pans affects heating. Always use cookware that can be easily cleaned after each use.

ABOUT COOKWARE PLACEMENT

INCORRECT



- Cookware not centered on heater surface
- Curved or warped pan bottoms or sides
- Pan does not meet the minimum size required for the heater in use
- Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface
- Heavy handle tilts pan

⚠WARNING Use of undersized cookware exposes a portion of the hot surface, resulting in a risk of contact with skin or clothing that may cause burns.

CORRECT



- Cookware centered correctly on heater surface
- Pan has a flat bottom and straight sides
- Pan rests completely on the cooktop surface
- Pan is properly balanced
- Pan does not extend more than 1/2" (13 mm) beyond the surface of the heater

ACCEPTABLE COOKTOP UTENSILS

The quality and material of the cookware affects how rapidly and evenly heat is distributed, which affects cooking results.

COOKWARE MATERIALS	
aluminum	• conducts heat quickly and evenly • works for most cooking • use medium to heavy weight cookware
stainless steel	• heats quickly but with uneven heat distribution • steel cookware with an aluminum or copper core or base has improved heat distribution
copper	• conducts heat quickly and evenly
porcelain enamel coated cast iron or stainless steel	• conducts heat slowly and evenly • ideal for frying and browning foods **NOTE:** Do not use bare cast iron on the glass-ceramic cooktop, as it can scratch and damage the surface. Enameled cast iron cookware is recommended, as the smooth porcelain coating will not scratch the cooktop.
glass-ceramic or ceramic	• heats slowly but with uneven heat distribution • best results when cooking with low to medium heat

ABOUT THE MICROWAVE

ABSORB MICROWAVE ENERGY

When the Microwave Drawer™ Oven is in use, ALWAYS have food in the cavity to absorb the microwave energy. The Microwave Drawer™ Oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

OPEN AND CLOSE CAREFULLY

When opening or closing the Microwave Drawer™ quickly, food in the oven may be spilled. See CLEANING AND CARE on page 31.

WARM EXTERIOR IS NORMAL

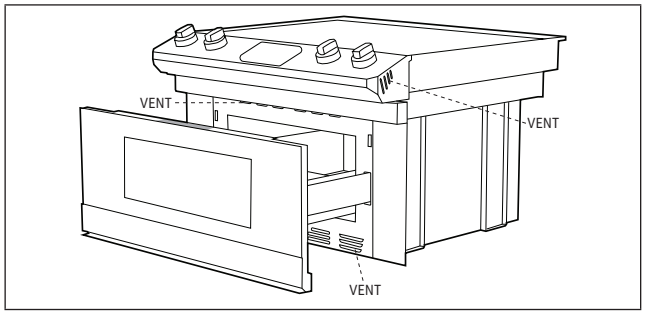
It is normal for the exterior of the Microwave Drawer™ to be warm to the touch when cooking or reheating.

CONDENSATION IS NORMAL

It is normal for microwave use to produce condensation, the amount of which is related to food moisture content and room humidity.

DO NOT BLOCK VENT

NEVER cover or obstruct the vent over and under the Microwave Drawer™. During microwave use, steam may come from the left side lower vent. Check the vent area after each use and wipe it down if needed.



MAGNETRON

The magnetron can be heard cycling on and off during microwave use with power levels below 100%.

ABOUT MICROWAVE COOKING

ARRANGE FOOD CAREFULLY

Place the thickest parts of the food toward the outside of the dish.

WATCH COOKING TIME

When following recipes or package instructions, check food for doneness a minute or two before the minimum time and add time if needed.

COVER FOODS WHILE COOKING

Covers prevent spattering and help foods cook evenly. Check cookbooks and recipes for cover suggestions, such as paper towels, wax paper, microwave-safe plastic wrap or lids. See ABOUT MICROWAVE UTENSILS on page 13.

STIR FOODS REGULARLY

Stir foods once or twice during microwaving. Whenever possible, stir from the outside to the center of the dish.

TURN OVER FOODS

Turn over foods such as chicken and hamburgers at least once during microwaving to speed cooking. Large items like roasts must be turned over at least once.

REARRANGE FOODS

Rearrange foods such as meatballs halfway through microwaving by moving pieces from top to bottom and from left to right.

ADD STANDING TIME

Standing time allows cooking to finish without overcooking food. After microwave cooking, remove food, stir if possible and cover for standing time.

CHECK FOR DONENESS

Look for signs indicating the cooking temperature has been reached. Doneness signs include:

- food steams throughout, not just at edges
- center of bottom of the 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

Use a meat thermometer to check if foods are cooked to the safe temperature. See ABOUT FOOD SAFETY on page 14.

ABOUT MICROWAVE SAFETY

HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.

To avoid spills and burns, anyone using the Microwave Drawer Oven™ must be able to reach it comfortably. Anyone using the Microwave Drawer Oven™ can do so safely if they understand and take safety precautions, including the following:

ALWAYS USE POTHOLDERS

Use potholders to prevent burns when handling utensils in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.

AVOID STEAM BURNS

Direct steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish covering and carefully open cooking bags and popcorn bags away from the face.

MONITER COOKING

Stay near the appliance when it is in use and check progress frequently to avoid overcooking food.

HANDLE FOOD CAREFULLY

Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.

NOT FOR STORAGE

NEVER use the Microwave Drawer™ Oven for storing cookbooks or other items.

ABOUT MICROWAVE UTENSILS

UTENSILS

It is not necessary to buy all new cookware for microwave cooking. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in the Microwave Drawer™ Oven.

To check if a dish is safe for microwave use, place the empty dish in the Microwave Drawer™ Oven and microwave on HIGH for 30 seconds. A dish that becomes very hot is not suitable for microwave cooking.

SAFE UTENSILS	DO NOT USE
• glass-ceramic • heat-resistant glass • microwave-safe plastics • microwave-safe paper plates • microwave-safe pottery, stoneware and porcelain • browning dish* • wood, straw and wicker†	• metal pans and bakeware • dishes with metallic trim • non-heat-resistant glass • non-microwave-safe plastics • recycled paper products • brown paper bags • food storage bags • metal twist-ties • aluminum foil
* **IMPORTANT** Do not exceed recommended preheating time for browning dish. † **IMPORTANT** Cook only foods with low fat and sugar contents in wood, straw and wicker.	

COVERINGS

Use covers to prevent spattering and help foods cook evenly. There are several different coverings to suit unique needs. Microwave-safe lids keep heat close to the food, hastening cooking, and oven cooking bags can be used for tenderizing large meats. Check cookbooks and recipes for more covering suggestions.

SAFE COVERINGS	DO NOT USE
• paper towels • wax paper • microwave-safe plastic wrap* • microwave-safe lids • oven cooking bags	• recycled paper towels • non-microwave-safe plastic wrap • metal lids or lids with metal trim • twist-ties on oven bags
* **IMPORTANT** Vent plastic wrap and oven cooking bags so steam can escape. Do not allow plastic wrap to touch food.	

ACCESSORIES

There are many microwave accessories available for purchase. Before buying accessories, evaluate carefully if they suit your needs. A microwave-safe thermometer indicates whether foods have been cooked to safe temperatures. Sharp is not responsible for any damage to the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven when accessories are used.

FOR MORE RECOMMENDATIONS

A good microwave cookbook can provide microwave cooking principles, techniques, hints and recipes.

IMPORTANT INFORMATION

ABOUT FOOD SAFETY

Cook foods to safe temperatures recommended by the United States Department of Agriculture (USDA). To check internal temperature of foods to determine doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone.

⚠WARNING NEVER leave a thermometer in the food during microwave cooking, unless the thermometer is approved for microwave use.

USDA RECOMMENDED TEMPERATURES

fish	145˚F (63˚C)
pork, ground beef/veal/lamb, egg dishes	160˚F (71˚C)
whole, pieces and ground turkey/chicken/ duck, leftover, ready-to-reheat refrigerated, deli and carry-out food	165˚F (74˚C)

NOTE:

- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils in contact with hot food. 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 covering and carefully open cooking bags and popcorn bags away from the face.
- Stay near the appliance when it is in use and check progress frequently to avoid overcooking food.
- NEVER use the appliance 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 the waveguide cover clean, as food residue can cause arcing and fires. See WAVEGUIDE COVER on page 31.

ABOUT FOOD IN THE MICROWAVE

FOODS	DO	DO NOT
eggs, sausages, fruits and vegetables	• Puncture egg yolks before cooking to prevent bursting. • Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so steam escapes.	• DO NOT cook eggs in shells. • DO NOT reheat whole eggs. • DO NOT dry nuts or seeds in shells.
popcorn	• Use popcorn specially packaged for microwave cooking. • Listen for the popping of corn to slow to 1 or 2 seconds between pops to avoid overcooking. • Use the special Popcorn feature by touching the **POPCORN** pad.	• DO NOT pop corn in regular brown paper bags or glass bowls. • DO NOT exceed the maximum cooking time listed in the package instructions.
baby food	• Transfer baby food to a small dish and heat carefully, stirring often. • Check temperature before serving. Test temperature of bottles on your wrist before serving. • Attach nipples to bottles AFTER heating. Shake well before serving.	• DO NOT heat disposable bottles. • DO NOT heat bottles with nipples attached. • DO NOT heat baby food in original jars.
general	• Cut filled baked goods after heating to release steam. • Stir liquids briskly before and after heating to avoid eruption. • Use a deep bowl when cooking liquids and cereals to prevent boil-overs. Refer to the height of the side walls of the Microwave Drawer™ Oven.	• DO NOT heat or cook in closed glass jars or airtight containers. • DO NOT use the microwave for canning, as harmful bacteria may not be destroyed. • DO NOT deep-fat fry in the microwave. • DO NOT dry wood, gourds, herbs or wet papers.

WIFI USAGE

Remote operation cannot be guaranteed in the following areas due to the possibility of WiFi signal interference:

- near Bluetooth® wireless communication devices using the same frequency (2.4 GHz)
- near specified low power wireless devices
- near devices that emit a magnetic field, such as microwave ovens
- near static electricity or radio disturbance

Wireless connection and performance cannot be guaranteed for all routers or housing environments. It is possible the WiFi cannot reach or can be disconnected in the following areas:

- inside a building made of concrete or reinforced metal
- near an obstruction such as a wall
- near a wireless communications device using the same frequency (2.4 GHz)

Wireless LAN of this appliance corresponds to channels 1–13. the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven is not available to communicate with routers set to other channels.

SECURE PERSONAL INFORMATION

- A wireless LAN device has the possibility of interception when using WiFi regardless of password setting.
- Depending on the location of your new Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven, ensure you have the authority to connect the appliance to the available WiFi network.
- Before transferring ownership or disposing of this appliance, reset the WiFi settings. The wireless LAN function should be initialized in the case of handover to a third party to avoid illegal access from unauthorized parties. See WIFI RESET on page 19.

MINIMUM REQUIREMENTS FOR WIFI AND ROUTER SPECIFICATIONS

- IEEE 802.11 b/g/n compatible WLAN
- 72.2Mbps receive and transmit PHY rate using 20MHz bandwidth
- 150Mbps receive and transmit PHY rate using 40MHz bandwidth
- 802.11i (WPA, WPA2) open, shared key and pair-wise key authentication services
- WiFi WPS support

REGULATORY INFORMATION

IMPORTANT Any changes or modifications to the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the appliance.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

SHARP HOME USE SMART RADIANT RANGETOP WITH MICROWAVE DRAWER™ OVEN

MODEL # STR3065HS

This device follows Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

- contains FCC: FX3-B01
- contains IC: 2878F-B01

RESPONSIBLE PARTY

Sharp Electronics Corporation

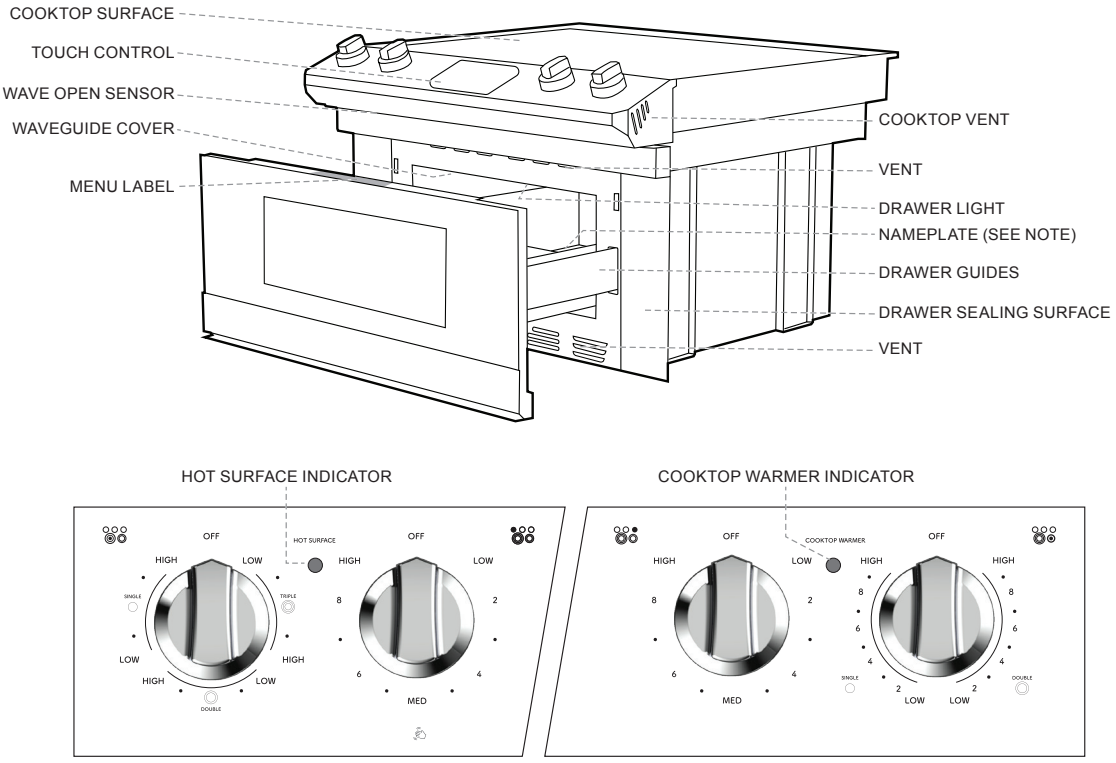
100 Paragon Drive, Montvale, NJ 07645

TEL: 1-800-BE-SHARP

www.sharpusa.com

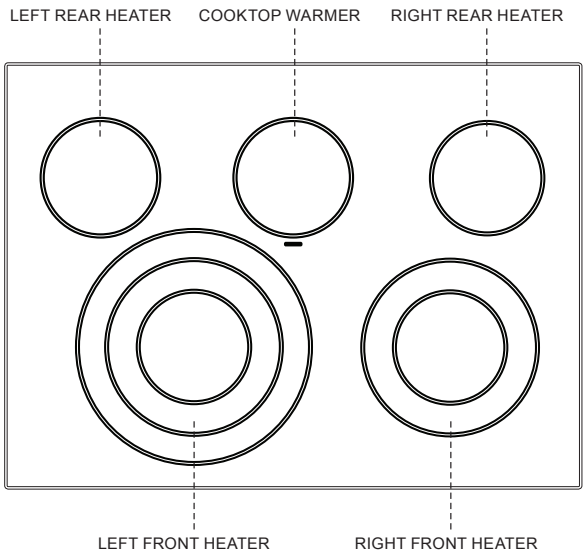
PART NAMES

SMART RADIANT RANGETOP WITH MICROWAVE DRAWER™ OVEN



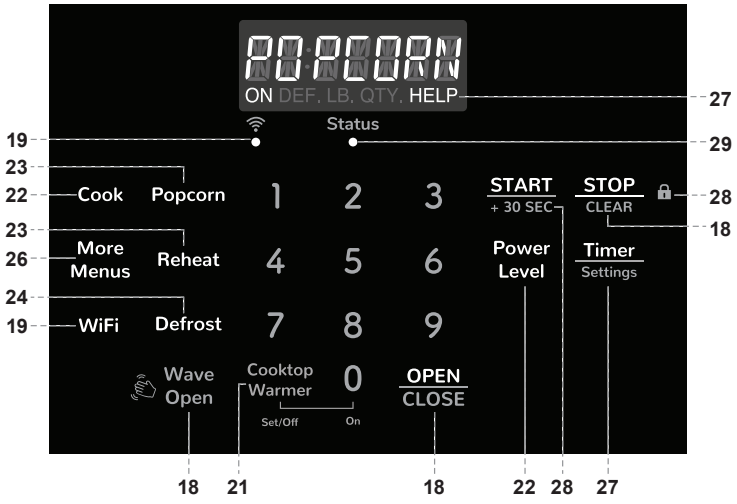
NOTE: Open the Microwave Drawer™ fully. The nameplate label is beyond the back wall of the microwave cavity facing up from the flat surface.

GLASS-CERAMIC COOKTOP SURFACE



GLASS TOUCH CONTROL

NUMBERS NEXT TO THE GLASS TOUCH CONTROL ILLUSTRATION INDICATE PAGES ON WHICH THERE ARE FEATURE DESCRIPTIONS AND USAGE INFORMATION.



MENU LABEL

DEFROST	SENSOR COOK		MORE MENUS		
1 Ground Meat	1 Baked Potatoes	7 Longer Fresh Vegetables	Melt	1 Butter	7 Beverage Reheat
2 Steaks/Chops	2 Sweet Potatoes	8 Steamer Bag		2 Chocolate	8 Hot Water
3 Boneless Poultry	3 Fish/Seafood	9 Frozen Vegetables	Soften	3 Ice Cream	9 Hot Cereal
4 Bone-in Poultry	4 Brown Rice	10 Ground Meat		4 Cream Cheese	
5 Roast	5 White Rice	11 Frozen Entrees	Warm	5 Syrup	
6 Casserole or Soup	6 Quick Fresh Vegetables			6 Dessert Topping	

TLAB-B136MRR0

RANGETOP ACCESSORIES (MODEL: SKRS00A7FS)

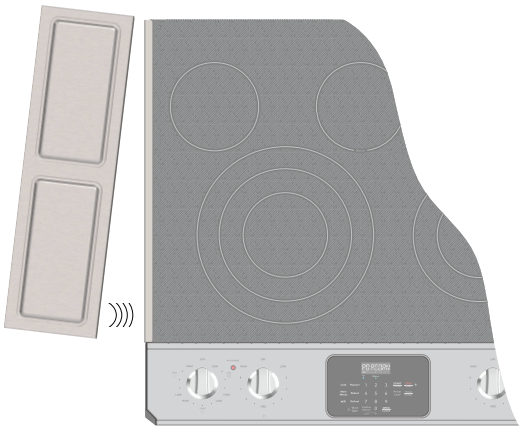
Transform your rangetop into a full workstation with the addition of the Magnetic Side Accessory Kit!

- Includes a Stainless Steel Cooling Rack and Spoon Rest
- Easy-to-Attach Magnetic Sides
- Magnetic Feet to Keep Accessories In Place
- Dishwasher Safe

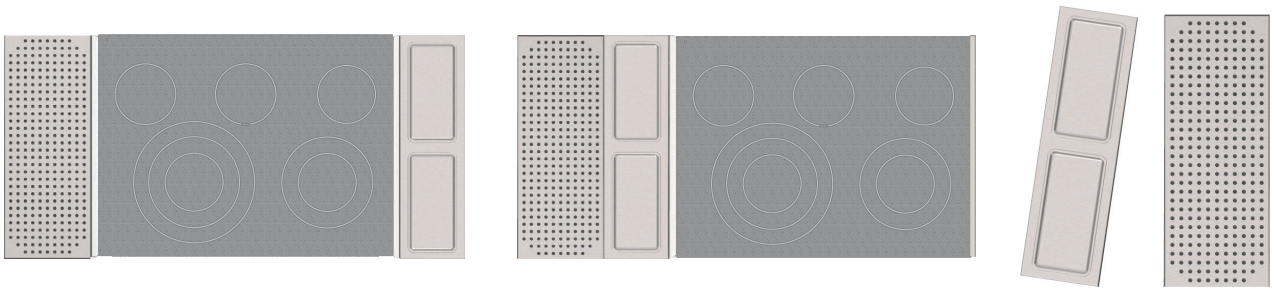
The Magnetic Side Accessories attach to either edge of the rangetop or to each other. Use the Cooling Surface to safely rest hot cookware and use the Spoon Rest to protect your counters from stains and drips.



EASY ATTACHMENT



MULTIPLE ARRANGEMENT CONFIGURATIONS



BEFORE OPERATING

BEFORE USE

1 Plug in the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven. *WELCOME TO SHARP KITCHEN* appears on the display.

2 Touch **STOP/CLEAR** pad. [:] appears on the display.

3 Set the clock.

CLOCK

This is a 12-hour clock. If an incorrect clock time is entered, *ERROR* appears on the display. Touch **STOP/CLEAR** pad and enter the correct time.

TO SET THE CLOCK

1 Touch **TIMER/SETTINGS** pad two times.

2 Touch **number pads** to enter the correct time of day.

3 Touch **START/+30 SEC**.

NOTE: If the electrical power supply to the appliance is interrupted, after power is reinstated, *WELCOME TO SHARP KITCHEN* intermittently appears on the display. If power is lost during cooking, the programing and the time of day are erased. Touch **STOP/CLEAR** pad, reset the clock and re-program the appliance.

STOP/CLEAR

TOUCH STOP/CLEAR PAD TO:

- Erase a mistake made during programming.
- Cancel the timer.
- Pause the Microwave Drawer™ Oven during timed cooking.
- Return the time of day to the display.
- Cancel a program during cooking.
- Cancel timed cooking by touching **STOP/CLEAR** two times.

OPEN/CLOSE

IMPORTANT Do not pull the drawer open by hand except in the case of emergency such as power failure. If necessary, push or pull the drawer gently and slowly.

TO OPEN MICROWAVE DRAWER

- Touch **OPEN/CLOSE** pad on the glass touch control.
- To open the Microwave Drawer™ with Easy Wave Open, follow instructions below to activate.

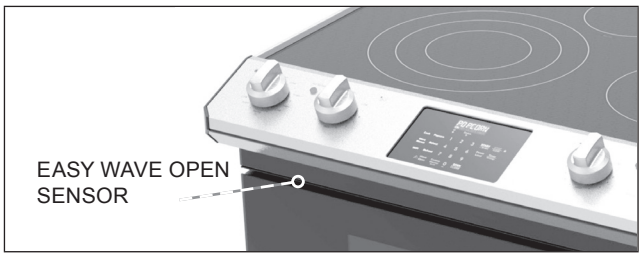
TO CLOSE MICROWAVE DRAWER

- Touch **OPEN/CLOSE** pad on the glass touch control OR gently push on the drawer.

EASY WAVE OPEN

The Easy Wave Open feature is OFF by default when the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven is first plugged in. When Easy Wave Open is enabled, the Oven Status Indicator is white. When Control Lock is activated, Easy Wave Open is disabled.

The Easy Wave Open sensor is located at the top of the Microwave Drawer™, under the WAVE OPEN icon on the control panel.



To use the Easy Wave Open feature, simply wave your hand in front of the sensor in two consecutive motions, either up and down or side to side.

TO TURN ON EASY WAVE OPEN

1 Touch **WAVE OPEN** pad. *EASY WAVE OPEN ON? TOUCH START* appears on the display.

2 Touch **START/+30 SEC** pad. *EASY WAVE OPEN ON* appears on the display.

TO TURN OFF EASY WAVE OPEN

1 Touch **WAVE OPEN** pad. *EASY WAVE OPEN OFF? TOUCH START* appears on the display.

2 Touch **START/+30 SEC** pad. *EASY WAVE OPEN OFF* appears on the display.

CONTROL LOCK

The Control Lock prevents unwanted operation such as by small children. The Microwave Drawer™ Oven can be set so that the control panel and the automatic drawer mechanism are deactivated or locked.

TO LOCK CONTROL PANEL

- Touch and hold **STOP/CLEAR** pad for 3 seconds. *LOCK ON* appears on the display.

TO UNLOCK CONTROL PANEL

- Touch and hold **STOP/CLEAR** pad for 3 seconds. *LOCK OFF* appears on the display.

If the electrical power to the appliance or home is interrupted, the Control Lock is NOT activated when power is restored. When power to the oven is restored, re-lock the control panel.

POWER OUTAGE

If the electrical power supply to the appliance is interrupted, after power is reinstated, *WELCOME TO SHARP KITCHEN* intermittently appears on the display. If power is lost during cooking, the programing and the time of day are erased. Touch **STOP/CLEAR** pad, reset the clock and re-program the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven.

For helpful videos and instructions on how to download the Sharp Kitchen app and pair devices, please search STR3065HS on our support website: sharpusa.com/support

The Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven combines the technological enhancements of smart home connectivity with Sharp's innovative design, offering WiFi Connectivity and Mobile App and Voice Control.

The Microwave Drawer™ Oven can be operated remotely with a mobile device using the Sharp Kitchen app. The rangetop can only be operated conventionally.

Before you can operate the Microwave Drawer™ Oven with the Sharp Kitchen app, the Remote Start feature must be enabled. The Remote Start feature is OFF by default.

TO ENABLE REMOTE START

- Touch **TIMER/SETTINGS** pad three times to turn on Remote Start.

WIFI CONNECTION

To use the app, the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven must be connected to your home network. Mobile App and Voice Control use your home WiFi network to pair a mobile device to the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven. The appliance is equipped with WiFi connectivity that must be turned on before the pairing process.

TO CONNECT TO WIFI

- Touch and hold **WIFI** pad for 3 seconds. *ENABLING WIFI* followed by *WIFI ON* appear on the display.
- *NOW IN AP MODE* appears on the display, indicating the appliance can pair to a mobile device.

TO DISCONNECT FROM WIFI

- Touch and hold **WIFI** pad for 3 seconds. *WIFI OFF* appears on the display.

TO PAIR TO A MOBILE DEVICE

- Open the Sharp Kitchen app on your mobile device and follow instructions for pairing your appliance.

ABOUT REMOTE START

The appliance may be operated remotely only within 3 minutes after the Microwave Drawer™ is opened and closed. After 3 minutes of inactivity, open and close the Drawer again to operate remotely. Otherwise, operate the appliance manually.

⚠WARNING Follow all safety procedures and guidelines as instructed in this manual when using mobile device operation of the appliance remotely. Failure to do so may result in personal injury, death or damage to property.

- If the appliance is activated remotely, it remains ON and in cooking mode, even if the mobile device or home WiFi is disabled.
- ALWAYS ensure the oven cavity is prepared for cooking when operating the appliance remotely. Risk of oven damage or fire could occur.
- ALWAYS have food in the microwave cavity when it is on to absorb the microwave energy.
- NEVER use the oven interior for storage of unrelated items.
- NEVER operate the appliance remotely if the oven cavity is not properly prepared.

WIFI INFORMATION

The Media Access Control (MAC) address of your appliance is available in the WiFi Information function or can be requested by contacting Sharp Customer Assistance.

- Touch **TIMER/SETTINGS** pad five times to view WiFi Information.

WIFI FIRMWARE UPDATES

Occasionally, updates to the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven software will be released. Notifications are sent via the Sharp Kitchen app when updates are released. The firmware updates are available on the product support page, available at www.sharpusa.com/support.

- Touch **TIMER/SETTINGS** pad six times to access the WiFi Firmware Update function.

WIFI RESET

WiFi settings on the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven may need to be reset if a new router or Wireless LAN is installed in the home or if ownership of the appliance is transferred. Clear WiFi settings on the appliance with the WiFi Reset function. See SECURITY PERSONAL INFORMATION on page 15.

- Touch **TIMER/SETTINGS** pad seven times to reset WiFi connection.

USING THE RANGETOP

RADIANT SURFACE UNITS

Surface units of the radiant cooktop are turned on and adjusted using the control knobs at the front of the rangetop.

Total Cooktop Wattage 8500W

TO SET RADIANT UNIT

1. Place cookware of the proper size on the radiant surface unit.
2. Push in the corresponding knob on the unit control panel and turn in either direction to the desired heat setting.

When cooking is complete, turn the knob to OFF and remove the pan from the hot surface.

HOT SURFACE INDICATOR

When a surface unit of the cooktop is turned ON, the Hot Surface Indicator on the control panel illuminates. After the unit heater is turned OFF, the indicator remains lit to indicate hot surface temperature. The indicator automatically turns off when the surface is sufficiently cool.

⚠WARNING In the event of a power failure to the home or to the appliance, COOKTOP SURFACE IS HOT even though the Hot Surface Indicator light is off. Indicators do NOT automatically illuminate once power has been restored.

COOKTOP WARMER INDICATOR

When the Cooktop Warmer is turned ON, the Cooktop Warmer Indicator on the control panel illuminates. When the Cooktop Warmer is turned OFF, the indicator is off. See COOKTOP WARMER on page 21.

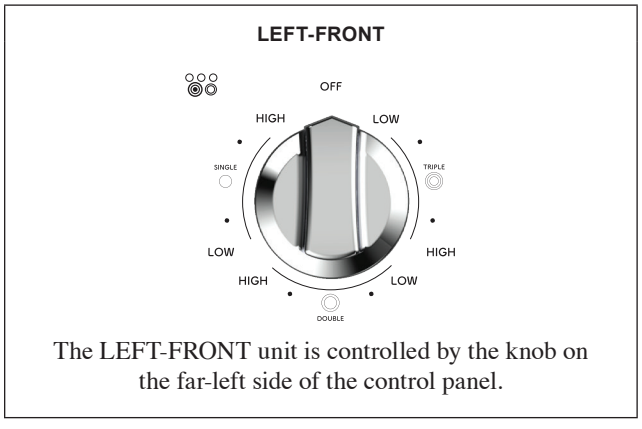
SINGLE, DOUBLE AND TRIPLE HEATERS

The two front radiant units both have added heater capabilities to cook with larger cookware and large quantities of food.

LEFT-FRONT UNIT

The left-front unit has Single, Double and Triple heater capabilities.

Single Heater	6"	1050W
Double Heater	9"	1950W
Triple Heater	12"	3000W



The LEFT-FRONT unit is controlled by the knob on the far-left side of the control panel.

TO SET LEFT-FRONT SINGLE HEATER

1. Push in the far-left knob and turn LEFT, counter-clockwise.
2. Select from HIGH heat to LOW heat in the options shown in the Single heater section.

TO SET LEFT-FRONT DOUBLE HEATER

1. Push in the far-left knob and turn LEFT and DOWN.
2. Select from HIGH heat to LOW heat in the options shown in the Double heater section.

TO SET LEFT-FRONT TRIPLE HEATER

1. Push in the far-left knob and turn RIGHT, clockwise.
2. Select from LOW heat to HIGH heat in the options shown in the Triple heater section.

RIGHT-FRONT UNIT

The right-front unit has Single and Double heater capabilities.

Single Heater	6"	1400W
Double Heater	9"	3000W



The RIGHT-FRONT unit is controlled by the knob on the far-right side of the control panel.

TO SET RIGHT-FRONT SINGLE HEATER

1. Push in the far-right knob and turn LEFT, counter-clockwise.
2. Select from HIGH heat to LOW heat in the options shown in the Single section.

TO SET RIGHT-FRONT DOUBLE HEATER

1. Push in the far-right knob and turn RIGHT, clockwise.
2. Select from HIGH heat to LOW heat in the options shown in the Double section.

REAR UNITS

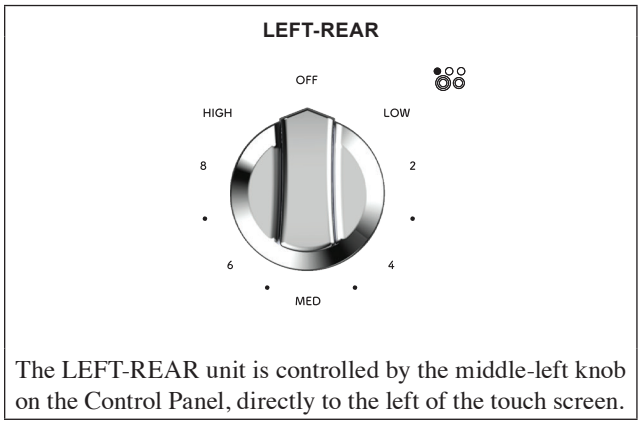
The left-rear and right-rear surface units have Single heater capability.

Single Heater 6" 1200W

TO SET LEFT-REAR SINGLE HEATER

1 Push in the middle-left knob and turn RIGHT, clockwise.

2 Select from LOW heat to HIGH heat in the options shown around the knob.

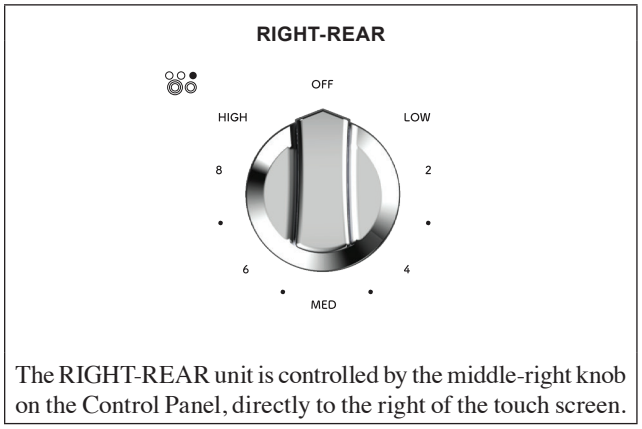


The LEFT-REAR unit is controlled by the middle-left knob on the Control Panel, directly to the left of the touch screen.

TO SET RIGHT-REAR SINGLE HEATER

1 Push in the middle-right knob and turn RIGHT, clockwise.

2 Select from LOW heat to HIGH heat in the options shown around the knob.



The RIGHT-REAR unit is controlled by the middle-right knob on the Control Panel, directly to the right of the touch screen.

HEAT SETTINGS

SETTING	RECOMMENDED USE
HIGH	Bring liquid to a boil
MED-HI	Brown meat, heat oil for deep fat frying or maintain a rapid boil
MED	Maintain a slow boil or thicken sauces and gravies
MED-LOW	Continue cooking covered foods or steam foods
LOW	Melt or simmer

NOTE:

- When using HIGH heat settings, always reduce heat setting when liquids begin to boil or foods begin to cook.
- The size and type of cookware in use influences the needed heat setting.

COOKTOP WARMER

Use the Cooktop Warmer to keep hot cooked food warm before serving.

Warmer 6" 100W

- Touch **COOKTOP WARMER** pad, then touch **0** pad within 3 seconds to turn on Cooktop Warmer. The Cooktop Warmer Indicator illuminates.
- Touch **COOKTOP WARMER** pad again to turn off the Cooktop Warmer.

NOTE:

- There is no variation of heat setting on the Cooktop Warmer: the only settings are on and off.
- To maintain food quality, never warm food for longer than an hour.
- Always use oven mitts or potholders when handling hot cookware.
- Use only cookware recommended for cooktop cooking.
- Do not use plastic wrap to cover foods on the cooktop, as plastic may melt onto the surface and be difficult to remove.

⚠CAUTION The Cooktop Warmer does NOT turn off automatically. Always turn off the Cooktop Warmer within two hours. The Hot Surface Indicator is not lit when the only heat to the surface is the Cooktop Warmer.

⚠CAUTION The Cooktop Warmer becomes hot enough to cause of burns if touched. Cookware and plates on the Cooktop Warmer are hot. Always use oven mitts or potholders when handling hot cookware.

USING THE MICROWAVE DRAWER

TIME COOKING

The Microwave Drawer™ Oven can be programmed for cooking times up to 99 minutes 99 seconds (99.99). Always enter the seconds after the minutes; if there are no seconds in the cooking time, enter two zeros (for three minutes, touch **number pads** to enter 3 0 0).

TO MICROWAVE COOK

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

1 Touch **number pads** to enter cooking time 5 0 0.

5.00 TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL appears on the display.

2 Touch **START/+30 SEC** pad for 100% power.

COVERING FOODS

For best cooking results and to avoid spatters, some foods should be covered. See the cooking charts in this manual and refer to hints by touching the **TIMER/SETTINGS** pad for cover recommendations. See MICROWAVE COVERINGS on page 13.

Always allow steam to escape away from face and hands when removing any covering.

NOTE: The tighter the cover, the hotter the food will become. It is necessary to leave a small vent for steam and moisture to escape from the food as it heats.

POWER LEVEL

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

TO SET POWER LEVEL

- Suppose you want to defrost for 8 minutes at 30% power.

1 Touch **number pads** to enter defrost time 8 0 0.

8.00 TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL appears on the display.

2 Touch **POWER LEVEL** pad eight times for 30% power.

3 Touch **START/+30 SEC** pad.

POWER LEVEL CHART

POWER LEVEL	TO SET - TOUCH POWER LEVEL PAD	RECOMMENDED USE
100%	1 time	brown foods, boil liquids or cook fish, ground meats, bacon and vegetables
90%	2 times	
80%	3 times	
70%	4 times	cook meats and poultry gently, bake casseroles and convenience foods, sauté or reheat foods
60%	5 times	
50%	6 times	slow-cook or braise foods
40%	7 times	
30%	8 times	defrost foods, simmer liquids or cook delicate sauces
20%	9 times	
10%	10 times	heat breads or soften butter, cheese or chocolate
0%	11 times	

SENSOR SETTINGS

The Sensor settings allow you to cook or reheat many different foods without the need to calculate cooking time or power level. Sharp's Sensor is a semi-conductor device that detects vapor (moisture and humidity) emitted from food as it heats.

ABOUT SENSOR COOKING

1 Wait two minutes after initially plugging in the appliance before using a Sensor setting.

2 Make sure the exterior of the cooking container and the interior of the Microwave Drawer™ Oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.

3 The sensor works with foods at normal storage temperature. For example, popcorn would be at room temperature.

4 Any Sensor menu item can be programmed with More or Less Time Adjustment. See OTHER FEATURES on page 29.

5 Foods of different quantities than listed on the menu label can be cooked manually according to instructions found in any microwave cookbook.

6 During the first part of sensor use, the food name appears on the display. Do not open the Microwave Drawer™ Oven or touch **STOP/CLEAR** during this part of the cycle, as the measurement of vapor will be interrupted. If the cycle is interrupted, *ERROR* appears on the display. To continue cooking, touch **STOP/CLEAR** pad and cook manually.

7 When the sensor detects vapor emitted from food, the remaining cooking/reheating time appears on the display. At this time, the Microwave Drawer™ Oven may be opened to allow for stirring or seasoning of food.

8 If the sensor does not detect vapor properly when cooking foods (except popcorn), *ERROR* appears on the display. To continue cooking, touch **STOP/CLEAR** pad and cook manually.

9 Check food temperature after cooking. If more time is needed, continue to cook manually.

10 Each menu item has a cooking hint. Touch **TIMER/SETTINGS** pad when HELP illuminates on the display to view.

TO COOK AUTOMATICALLY

See POPCORN AND REHEAT and COOK charts on page 23.

- Suppose you want to cook baked potatoes.

1 Touch **COOK** pad. *SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER* appears on the display.

2 Touch **number pads** to select food number. Touch **1** pad for baked potatoes.

3 Touch **START/+30 SEC** pad.

NOTE: To heat or cook other foods or quantities of foods than the ones listed on the menu label, cook manually.

POPCORN AND REHEAT CHART

FOOD	QUANTITY	PROCEDURE
POPCORN	2.85–3.5 oz (regular/regular light)	Touch **POPCORN** pad once. Touch **START/+30 SEC** pad.
	1.2–1.75 oz (mini/snack)	Touch **POPCORN** pad two times. Touch **START/+30 SEC** pad.
	NOTE: Cook only one package of microwave popcorn at a time and always with the right side facing up. After cooking, remove and open carefully to allow steam to escape.	
REHEAT	4–36 oz	Touch **REHEAT** pad. *SENSOR REHEAT TOUCH START* appears on the display. Touch **START/+30 SEC** pad.
	NOTE: Use microwave-safe cookware and cover with a lid, plastic wrap or wax paper. After heating, stir well, if possible, recover and allow to stand 2 to 3 minutes.	

COOK CHART

FOOD	QUANTITY	PROCEDURE
1. Baked Potatoes **2.** Sweet Potatoes	1–6 med 1–6 med	Pierce potatoes at least three times each on the top, bottom and sides to allow steam to escape. Place potatoes on paper towel. Touch **COOK** pad, then touch **1** pad for Baked Potato or **2** for Sweet Potato. Touch **START/+30 SEC**. After cooking, remove from oven, wrap in aluminum foil and let stand 5 to 10 minutes.
3. Fish/Seafood	0.25–2 lb	Arrange fish or seafood in a ring in a shallow glass dish (roll fillet with edges underneath). Cover with vented plastic wrap. Touch **COOK** pad, then touch **3** pad for Fish/Seafood. Touch **START/+30 SEC**. After cooking, leave covered and let stand for 3 minutes.
4. Brown Rice **5.** White Rice	0.5–2 cups 0.5–2 cups	Place rice into a deep casserole dish and add double quantity of water. Cover with lid or plastic wrap. Touch **COOK** pad, then touch **4** pad for Brown Rice or **5** pad for White Rice. Touch **START/+30 SEC**. After cooking, stir, recover and let stand 3 to 5 minutes or until all liquid has been absorbed.
6. Quick Fresh Vegetables		
• broccoli	0.25–2 lb	Wash fresh vegetables and place in casserole dish. Add no water to freshly washed quick vegetables. For tender vegetables, cover with lid, or for tender-crisp vegetables, cover with plastic wrap. Touch **COOK** pad, then touch **6** pad for Quick Fresh Vegetables. Touch **START/+30 SEC**. After cooking, stir, if possible, recover and let stand for 2 to 5 minutes.
• brussels sprouts	0.25–2 lb	
• cabbage	0.25–2 lb	
• cauliflower (florets)	0.25–2 lb	
• cauliflower (whole)	1 med	
• spinach	0.25–2 lb	
• zucchini	0.25–2 lb	
• baked apples	2–4 med	
7. Longer Fresh Vegetables		
• carrots (sliced)	0.25–1.5 lb	Wash fresh vegetables and place in casserole dish. Add 1–4 tablespoons water. For tender vegetables, cover with lid, or for tender-crisp vegetables, cover with plastic wrap. Touch **COOK** pad, then touch **7** pad for Longer Fresh Vegetables. Touch **START/+30 SEC**. After cooking, stir, if possible, recover and let stand for 2 to 5 minutes.
• corn (on cob)	2–4 pieces	
• green beans	0.25–1.5 lb	
• winter squash (diced)	0.25–1.5 lb	
• winter squash (halves)	1–2 halves	
8. Steamer Bag	6–17 oz	Place bag in the Microwave Drawer™ Oven with the right side facing up. Touch **COOK** pad, then touch **8** pad for Steamer Bag. Touch **START/+30 SEC**. After cooking, remove and carefully open to allow steam to escape.
9. Frozen Vegetables	0.25–1.25 lb	Place frozen vegetables in casserole dish. Add no water to frozen vegetables. Cover with lid or plastic wrap. Touch **COOK** pad, then touch **9** pad for Frozen Vegetables. Touch **START/+30 SEC**. After cooking, stir, if possible, recover and let stand for 3 minutes.

COOK CHART

FOOD	QUANTITY	PROCEDURE
10. Ground Meat • patties • bulk	 0.25–2 lb 0.25–2 lb	To cook patties of ground meat, place patties on a microwave safe dish and cover with wax paper. To cook bulk ground meat to be added to dishes, place ground meat in casserole dish and cover with wax paper or plastic wrap. Touch **COOK** pad, then touch **1** pad and **0** pad for Ground Meat. Touch **START/+30 SEC**. When microwave pauses, turn patties over or stir bulk meat to break up large pieces. Recover and touch **START/+30 SEC**. After cooking, leave meat covered and let stand for 2 to 3 minutes.
11. Frozen Entrees	6–17 oz	Remove entrée from outer packaging and cover according to package directions. Touch **COOK** pad, then touch **1** pad two times for Frozen Entrees. Touch **START/+30 SEC**. After cooking, leave covered and let stand for 2 to 3 minutes.

DEFROST

The Defrost feature uses lower power level to gently defrost foods listed in the DEFROST CHART on page 26.

TO DEFROST AUTOMATICALLY

- Suppose you want to defrost 1 lb of steaks.

1 Touch **DEFROST** pad. *SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER* appears on the display.

2 Touch **number pads** to select food number. Touch **2** pad for steaks/chops. *STEAKS CHOPS ENTER WEIGHT* appears on the display.

3 Touch **number pads** to enter weight. Touch **1** pad for 1 lb.

4 Touch **START/+30 SEC** pad.

5 The oven will pause so the food can be checked. Open the Microwave Drawer™ Oven, turn over the steak and close the oven.

6 Touch **START/+30 SEC** pad.

7 After each audible signal, turn the food over and touch **START/+30 SEC** pad again.

At the end of Defrost cycle, cover food and let stand as shown in the chart below.

NOTE:

- To program Defrost with More or Less Time Adjustment, see OTHER FEATURES on page 29. To defrost other foods or quantities of foods than the ones listed on the menu label, see MANUAL DEFROST on the next column.
- At the end of Defrost cycle, small sections of food may still be icy. Let food stand to continue thawing. Do not cook until all ice crystals are thawed.

MANUAL DEFROST

To defrost other foods or quantities of foods than the ones listed on the Defrost Chart, defrost manually. Use POWER LEVEL 30% to defrost any frozen food, whether raw or previously cooked.

Most frozen foods, whether raw or previously cooked, defrost in approximately 4 minutes per pound of food. For example, to defrost 1 pound of spaghetti sauce, defrost for 4 minutes.

Always stop the oven periodically to remove or separate the defrosted portions. If food is still frozen at the end of the estimated time, set the power level to 30% again and defrost in 1-minute increments until totally defrosted.

If frozen food is in plastic containers, defrost only long enough to remove food from plastic and place it in a microwave-safe dish.

TO DEFROST MANUALLY

- Suppose you want to defrost 2 lbs of frozen cookie dough.

1 Estimate defrosting time (4 minutes per pound) of 8 minutes and touch **number pads** to enter defrost time 8 0 0.

8.00 TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL appears on the display.

2 Touch **POWER LEVEL** pad eight times for 30% power.

3 Touch **START/+30 SEC** pad.

4 Stop the microwave periodically to separate and remove defrosted portions, then touch **START/+30 SEC** pad again.

DEFROST CHART

FOOD	QUANTITY	PROCEDURE
1. Ground Meat	0.5–2 lb	Place meat on a microwave-safe dish. Touch **DEFROST** pad, then touch **1** pad for Ground Meat. Touch **number pads** to enter weight of food. Touch **START/+30 SEC**. After each audible signal, remove any thawed pieces and touch **START/+30 SEC** again. After defrosting, leave covered and let stand for 5 to 10 minutes.
2. Steaks/Chops	0.5–3 lb	Place steaks or chops on a microwave-safe dish. Touch **DEFROST** pad, then touch **2** pad for Steaks/Chops. Touch **number pads** to enter weight of food. Touch **START/+30 SEC**. After each audible signal, turn food over and touch **START/+30 SEC** again. After defrosting, leave covered and let stand for 10 to 20 minutes.
3. Boneless Poultry	0.5–2 lb	Place poultry on a microwave-safe dish. Touch **DEFROST** pad, then touch **3** pad for Boneless Poultry. Touch **number pads** to enter weight of food. Touch **START/+30 SEC**. After each audible signal, turn food over and touch **START/+30 SEC** again. After defrosting, leave covered and let stand for 10 to 20 minutes.
4. Bone-in Poultry	0.5–3 lb	Place poultry on a microwave-safe dish. Touch **DEFROST** pad, then touch **4** pad for Bone-in Poultry. Touch **number pads** to enter weight of food. Touch **START/+30 SEC**. After each audible signal, turn food over and touch **START/+30 SEC** again. After defrosting, leave covered and let stand for 10 to 20 minutes.
5. Roast	2–4 lb	Place roast on a microwave-safe dish. Touch **DEFROST** pad, then touch **5** pad for Roast. Touch **number pads** to enter weight of food. Touch **START/+30 SEC**. After each audible signal, turn food over and touch **START/+30 SEC** again. After defrosting, leave covered and let stand for 30 to 60 minutes.
6. Casserole Soup	2–6 cups 1–6 cups	Place food in a microwave-safe casserole dish. Touch **DEFROST** pad, then touch **6** pad for Casserole/Soup. Touch **number pads** to enter quantity of food. Touch **START/+30 SEC**. After each audible signal, remove any thawed pieces and touch **START/+30 SEC** again. After defrosting, leave covered and let stand for 5 to 10 minutes.

USING THE MICROWAVE DRAWER

MORE MENUS

The Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven can automatically compute the correct heating time and power level for melting, softening and warming many different foods in specific quantities, as well as the correct heating time and power level for reheating coffee or tea to a more suitable drinking temperature or heating water for instant coffee, tea or hot cereal. See the chart below.

NOTE: To program any item in More Menus with More or Less Time Adjustment, see OTHER FEATURES on page 29. If more or less than the allowed amount is entered as quantity, an error message appears on the display. To heat other foods or quantities of foods than the ones listed on the menu label, operate manually.

TO MELT, SOFTEN OR WARM

- Suppose you want to melt 1 cup of chocolate chips.

1 Touch **MORE MENUS** pad. *SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER* appears on the display.

2 Touch **number pads** to select food number. Touch **2** pad for Chocolate.

3 Touch **START/+30 SEC** pad.

TO HEAT BEVERAGE

- Suppose you want to make 2 cups of tea.

1 Touch **MORE MENUS** pad. *SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER* appears on the display.

2 Touch **number pads** to select food number. Touch **8** pad for Hot Water.

3 Touch **START/+30 SEC** pad.

MELT, SOFTEN, WARM AND HOT BEVERAGE CHART

FOOD	QUANTITY	PROCEDURE
MELT		Place food in a microwave-safe glass measuring cup and cover with plastic wrap.
1. Butter	2 tbsp 8 tbsp (0.5 cup)	Touch **MORE MENUS** pad, then touch **1** pad two times. Touch **MORE MENUS** pad, then touch **1** pad three times.
2. Chocolate	1 cup chips 1 square (1 oz)	Touch **MORE MENUS** pad, then touch **2** pad two times. Touch **MORE MENUS** pad, then touch **2** pad three times.
SOFTEN		DO NOT COVER.
3. Ice Cream	1 pint 1.5 qt	Touch **MORE MENUS** pad, then touch **3** pad two times. Touch **MORE MENUS** pad, then touch **3** pad three times.
4. Cream Cheese	3 oz 8 oz	Touch **MORE MENUS** pad, then touch **4** pad two times. Touch **MORE MENUS** pad, then touch **4** pad three times.
WARM		Place food in a microwave-safe glass measuring cup and cover with plastic wrap.
5. Syrup	0.25 cup 0.5 cup	Touch **MORE MENUS** pad, then touch **5** pad two times. Touch **MORE MENUS** pad, then touch **5** pad three times.
6. Dessert Toppings	0.25 cup 0.5 cup	Touch **MORE MENUS** pad, then touch **6** pad two times. Touch **MORE MENUS** pad, then touch **6** pad three times.
BEVERAGE		STIR LIQUIDS BEFORE AND AFTER MICROWAVING TO AVOID ERUPTION.
7. Beverage Reheat	0.5–2 cups	Touch **MORE MENUS** pad, then touch **7** pad. Touch **7** pad again to increase quantity by 0.5 cup.
8. Hot Water	1–6 cups	Touch **MORE MENUS** pad, then touch **8** pad. Touch **8** pad again to increase quantity by 1 cup.
9. Hot Cereal	1–6 servings	Touch **MORE MENUS** pad, then touch **9** pad. Touch **9** pad again to increase quantity by 1 serving.

TIMER/SETTINGS

If the electrical power supply to the Smart Radiant Rangetop with Microwave Drawer™ Oven should be interrupted, after power is reinstated, *WELCOME TO SHARP KITCHEN* flashes intermittently on the display, and any settings previously programmed are erased. To reprogram settings, touch **STOP/CLEAR** pad and reset.

The timer or cooking time can be set up to 99 minutes 99 seconds. Always enter the seconds after the minutes; if there are no seconds in the cooking time, enter two zeros (for three minutes, touch **number pads** to enter 3 0 0).

TO SET TIMER

1. Touch **TIMER/SETTINGS** pad one time.
2. Touch **number pads** to set the time frame.
3. Touch **START/+30 SEC** pad. The timer begins to count down.

To cancel Timer, touch **STOP/CLEAR** pad.

TO VIEW SETTINGS

Scroll through the Settings menu to view the eleven programable settings.

- Touch **TIMER/SETTINGS** pad
  - 1x for Timer
  - 2x for Clock
  - 3x for Remote Start
  - 4x for Pairing
  - 5x for WiFi Information
  - 6x for WiFi Firmware Update
  - 7x for Reset WiFi
  - 8x for Sound
  - 9x for Reminder Signal
  - 10x for Auto-Start
  - 11x for Demo Mode

AUDIBLE SIGNAL

At the end of timed cooking, the microwave audibly signals with beeps. The audible signal can be turned off if you prefer quiet operation.

TO TURN SOUND OFF

1. Touch **TIMER/SETTINGS** pad eight times. *SOUND OFF? TOUCH START* appears on the display.
2. Touch **START/+30 SEC** pad. *SOUND OFF* appears on the display.

TO RESTORE SOUND

1. Touch **TIMER/SETTINGS** pad eight times. *SOUND ON? TOUCH START* appears on the display.
2. Touch **START/+30 SEC** pad. *SOUND ON* appears on the display.

END OF COOKING REMINDER

At end of timed cooking, the microwave audibly signals every 10 seconds for one minute, then every 3 minutes for up to one hour unless **STOP/CLEAR** pad is touched. The audible signal can be turned off if you prefer quiet operation.

TO TURN OFF REMINDER

1. Touch **TIMER/SETTINGS** pad nine times. *REMIND SIGNAL OFF? TOUCH START* appears on the display
2. Touch **START/+30 SEC** pad. *REMIND SIGNAL OFF* appears on the display.

TO RESTORE REMINDER SIGNAL

1. Touch **TIMER/SETTINGS** pad nine times. *REMIND SIGNAL ON? TOUCH START* appears on the display.
2. Touch **START/+30 SEC** pad. *REMIND SIGNAL ON* appears on the display.

AUTO-START

The Microwave Drawer™ Oven can be programmed to automatically begin cooking at a designated time of day.

TO PROGRAM AUTO-START

1. Touch **TIMER/SETTINGS** pad ten times. *AUTO START TOUCH START* appears on the display.
2. Touch **START/+30 SEC** pad. *ENTER START TIME* appears on the display.
3. Touch **number pads** to enter start time. The entered start time and *TOUCH SETTINGS* appear on the display.
4. Touch **TIMER/SETTINGS** pad. *ENTER COOKING TIME* appears on the display.
5. Touch **number pads** to enter cooking time. The entered cooking time and *TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL* appear on the display.
6. Touch **POWER LEVEL** pad repeatedly until the desired power level is reached. *TOUCH START* appears on the display.
7. Touch **START/+30 SEC** pad.

COOKING HINT

Each menu item of Popcorn, Reheat, Cook, Defrost and Beverage options has a simple cooking hint. When a selected menu item has a cooking hint, HELP illuminates on the display.

TO VIEW COOKING HINT

- Suppose you want to cook brown rice.

1. Touch **COOK** pad. *SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER* appears on the display.
2. Touch **4** pad for Brown Rice. *HELP* illuminates on the display.
3. Touch **TIMER/SETTINGS** pad to view the cooking hint.

   USE LARGE BOWL. COVER. QTY RANGE 0.5–2 CUPS appears on the display.
4. Place food in the Microwave Drawer™ Oven and touch **START/ +30 SEC** pad to cook.

OTHER FEATURES

DEMO MODE

Demo Mode on the Microwave Drawer™ enables you to experiment with programming the various settings available without using microwave power. Use this feature to familiarize yourself with the many features and settings the Microwave Drawer™ has to offer.

NOTE:

- The appliance does not produce heat in Demo Mode.
- The display Timer counts down quickly in Demo Mode.

TO START DEMO MODE

1. Touch **TIMER/SETTINGS** pad eleven times. *DEMO ON? HOLD START 3 SEC* appears on the display.
2. Hold **START/+30 SEC** pad for 3 seconds. *DEMO ON* appears on the display.

TO CANCEL DEMO MODE

1. Touch **TIMER/SETTINGS** pad eleven times. *DEMO OFF? TOUCH START* appears on the display.
2. Touch S**TART/+30 SEC** pad. *DEMO OFF* appears on the display.

+30 SECONDS

To cook with 100% power for 30 seconds or extend cooking time in increments of 30 seconds during manual cooking, use +30 Seconds feature.

TO USE +30 SECONDS

- Touch **START/+30 SEC** pad within 3 minutes after completion of manual cooking, after closing the drawer or after touching **STOP/CLEAR** pad one time prior to end of cooking time.
- If timed cooking is cancelled by touching **STOP/CLEAR** pad two times, +30 Seconds cannot be used. Open the drawer and close it again to use +30 Seconds.

NOTE: +30 Seconds cannot be used with Sensor settings, Reheat or Defrost.

MULTIPLE SEQUENCE COOKING

The Microwave Drawer™ Oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences that will switch from one designated power level setting to another automatically. The Multiple Sequence Cooking feature is useful for recipes instructing to start on one power level and then change to a different power level at another point. This feature changes input power level settings automatically.

TO PROGRAM MULTIPLE SEQUENCES

- Suppose you want to cook a frittata, and the recipe instructs to cook the vegetables at High power for 5 minutes, then add beaten eggs, cheese and herbs and cook at Medium power for 7 minutes.

1. Touch **number pads 5 0 0** to enter cooking time of five minutes for the vegetables.
2. Touch **POWER LEVEL** pad once for High power (100%) in the first cooking sequence.
3. Touch **number pads 7 0 0** to enter the second cooking time of seven minutes for the vegetable, egg and cheese mixture.
4. Touch **POWER LEVEL** pad six times for Medium power (50%) in the second cooking sequence.
5. With the vegetables in a large microwave-safe dish placed inside the Microwave Drawer™ Oven, touch **START/+30 SEC**. The first cooking sequence starts cooking at High power.
6. At the end of the first cooking sequence, pause cooking, open the drawer and add the remaining ingredients to the vegetables. Touch **START/+30 SEC** to resume cooking. The second cooking sequence starts cooking at Medium power.

NOTE:

- If **POWER LEVEL** pad is touched only once, *HIGH* appears on the display.
- The power level is not automatically shown on the display during cooking. To show the power level during cooking, touch **POWER LEVEL** pad. The power level remains on the display as long as the **POWER LEVEL** pad is touched.
- There is no signal when one sequence ends and another begins. The next sequence automatically starts and does not require action to start. Monitor the timer if you want to add or remove something from the Microwave Drawer™ Oven between sequences. At the end of the last sequence, the Microwave Drawer™ Oven signals as usual.

STANDBY MODE

The Microwave Drawer™ Oven goes into standby mode after a period of inactivity. The backlight of the display automatically dims after 3 minutes. To cancel Standby Mode, touch any pad on the Control Panel or open and close the drawer, and the display backlight returns to maximum brightness.

CONTROL LOCK - MICROWAVE DRAWER ONLY

The Control Lock prevents unwanted drawer operation such as by small children. The Microwave Drawer™ Oven can be set so the control panel and the automatic drawer mechanism are deactivated or locked. The Control Lock only affects the Microwave Drawer™. The rangetop is still operational when Control Lock is active.

TO LOCK CONTROL PANEL

- Touch and hold **STOP/CLEAR** pad for 3 seconds. *LOCK ON* appears on the display.

TO UNLOCK CONTROL PANEL

- Touch and hold **STOP/CLEAR** pad for 3 seconds. *LOCK OFF* appears on the display.

NOTE: If the electrical power to the appliance or home is interrupted, the Control Lock is NOT activated when power is restored. When power to the oven is restored, re-lock the control panel.

POWER DOWN

If the Microwave Drawer™ Oven is programmed to cook longer than 30 minutes at 80%, 90% or 100% power level, then it will heat at the set power level for the first 30 minutes, then reduce to 70% power for the remaining cook time.

MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT

Any setting in the Reheat or Defrost features can be adjusted to heat for more or less time than what is automatically programed.

TO ADD MORE TIME

1. Program the setting like normal by touching either the **REHEAT** or **DEFROST** pad, selecting a menu item and entering weight or quantity, if necessary.
2. Touch **POWER LEVEL** pad. *MORE* appears on the display.
3. Touch **START/+30 SEC**.

TO REDUCE TIME

1. Program the setting like normal by touching either the **REHEAT** or **DEFROST** pad, selecting a menu item and entering weight or quantity, if necessary.
2. Touch **POWER LEVEL** pad two times. *LESS* appears on the display.
3. Touch **START/+30 SEC**.

WIFI AND OVEN STATUS INDICATOR



WIFI STATUS INDICATOR

LIGHT	INDICATES
blue light ON	WiFi CONNECTED
blue light OFF	WiFi DISCONNECTED

OVEN STATUS INDICATOR

LIGHT	INDICATES
white light ON	Easy Wave Open ENABLED
green light FLASHING	Sensor Cooking IN PROGRESS
yellow light FLASHING	Cooking Time PAUSED
red light FLASHING	Cooking Time COMPLETE
white light FLASHING	Remote Start ACTIVATED

NOTE: When Remote Start is activated, the Oven Status Indicator is white and flashes in a pattern of ON for five seconds and OFF for one second, repeating until Remote Start is deactivated.

CLEANING AND CARE

CLEANING THE RANGETOP

⚠CAUTION Before cleaning any part of the rangetop, ensure the following:

- Cooktop surface units are all turned OFF.
- Cooktop surface is cool and Hot Surface Indicator is OFF.
- Controls are LOCKED. See CONTROL LOCK on page 28.

DAILY USE CLEANING

Use only products specifically designed for glass-ceramic cooktops. A sample set of CERAMA BRYTE® Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® Scraper+Pad for ceramic cooktops is supplied with your appliance. Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

Before using the rangetop, clean the cooktop with the cleaner cream. To avoid damage to the cooking surface, do not apply cleaning cream to the glass surface when it is hot. Do not wipe any heater areas until the Hot Surface Indicator is off and the heater is cool.

TO CLEAN RANGETOP

1. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Cooktop Cleaner to the cool cooktop.
2. Dampen a paper towel and wipe the cooktop surface.
3. Wipe off cream with another dampened paper towel.
4. Wipe dry with a dry paper towel.

NOTE:

- Sugary spills and other products can damage the ceramic glass surface and must be removed at once while the surface is still hot. See BAD SPILLS below.
- Cookware bottoms and cooktop must be clean before the cooktop is turned on.
- Wipe up food spills and spatters before they burn on the surface.
- Do not mix cleaning products. Mixtures may interact and damage the surface.

BAD SPILLS

If spills of dry sugar, sugar syrup, tomato products or milk occur or other residue is heavily burned-on during heating, clean the glass surface at once. These spills and residue can cause pitting of the surface of your cooktop unless the spill is removed while the cooktop is hot.

⚠WARNING USE SPECIAL CARE WHEN REMOVING BAD SPILLS WHILE COOKTOP SURFACE IS HOT.

TO REMOVE BAD SPILLS

IMPORTANT It is necessary to begin cleaning bad spills (sugary spills, milk or tomato-based product spills, melted plastics or heavily burned-on residue) while the cooktop is HOT.

1. Turn off all heaters and remove all pans at once.
2. Wearing an oven mitt, use a scraper at a 30˚ angle to the glass-ceramic surface and scrape spill or residue from hot surface to a cooler area.
3. Remove the soil with paper towels.

NOTE:

- Do not use the scraper for daily cleaning, as it may wear the pattern on the glass.
- If the glass-ceramic surface of the cooktop is damaged due to pitting, it should be replaced. Damage from pitting is not covered by warranty.

METAL MARKS

Metal marks should be removed directly after the cooktop has cooled. Metal marks can become permanent if not removed at once.

TO REMOVE METAL MARKS

1. Dampen a CERAMA BRYTE® cleaning pad. A dry or soiled pad or a pad not specifically designed for glass-ceramic cooktops can damage the glass-ceramic surface.
2. Scrub the area of the marks to remove as much soil as possible.
3. Apply a few drops CERAMA BRYTE® Cooktop Cleaner over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 minutes to 1 hour. Cover with plastic wrap to keep moist.
4. Scrub again and wipe off with a clean, damp paper towel.
5. Wipe dry with a dry paper towel.

DO NOT USE ON RANGETOP

- glass cleaners containing ammonia or chlorine bleach
- caustic cleaners that may etch the surface
- abrasive cleaners
- metal scouring pads, scrub sponges or steel wool
- powdery cleaners containing chlorine bleach
- flammable cleaners, such as lighter fluid or WD-40

DAMAGED COOKTOP

DO NOT TRY TO CLEAN A CRACKED OR BROKEN COOKTOP.

Call 1-800-BE-SHARP for an authorized servicer.

MAINTAINING STAINLESS-STEEL

The stainless-steel drawer exterior and rangetop control panel should be wiped often with a damp, soft cloth and polished to maintain its beauty. There are many products designed specifically for cleaning and shining the stainless exterior. Cleaner should be applied to a soft cloth rather than sprayed directly on the appliance. Follow all cleaning product package instructions carefully.

TO POLISH STAINLESS STEEL

1. Dampen a clean, soft cloth with water or cider vinegar. For heavy staining, use undiluted vinegar. For light staining, dilute 2 tablespoons cider vinegar in 1 cup warm water.
2. Wipe the exterior stainless-steel in the direction of the grain.
3. Buff with a clean, dry, soft cloth until dry.

CLEANING THE MICROWAVE DRAWER

DRAWER FRONT

The window should be wiped often with a damp, soft cloth to remove any spills or spatters. Cleaner should be applied to a soft cloth rather than sprayed directly on the appliance. Follow all cleaning product package instructions carefully.

TOUCH CONTROL PANEL

Before cleaning the Control Panel, lock the Control Panel. See CONTROL LOCK on page 28.

The Control Panel and Touch Control Screen should be wiped often with a soft cloth dampened slightly with water only and wiped dry with a clean, soft cloth. Do not scrub or use any chemical cleaners.

INTERIOR

Before cleaning the Microwave Drawer™ Oven interior, open the drawer and lock the Control Panel.

Cleaning the Microwave Drawer™ Oven is easy. No heat is generated to the interior surfaces, therefore, spills and spattering do not set or bake in.

To clean the interior surfaces, including drawer sealing surfaces, wipe with a damp, soft cloth. For heavier soil, use mild soap and wipe clean with a damp, soft cloth.

IMPORTANT: DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS, CHEMICAL OVEN CLEANERS OR SCOURING PADS.

MICROWAVE DRAWER GUIDES

The Microwave Drawer™ guides should be wiped often with a dry, soft cloth to remove food crumbs and keep the drawer opening and closing smoothly.

WAVEGUIDE COVER

IMPORTANT: DO NOT REMOVE WAVEGUIDE COVER

ATTENTION The Waveguide Cover on the top of the Microwave Drawer™ Oven interior is made from mica, which requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good microwave performance. When food spatters occur, immediately wipe the surface of the waveguide cover with a damp, soft cloth. Built-up residue may overheat and cause smoke and risk of fire.

ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the Microwave Drawer™ Oven.

TO DEODORIZE DRAWER INTERIOR

1. Combine 1 cup water, grated peel and juice of one lemon and several whole cloves in a 2-cup glass microwave-safe measuring cup.
2. Place cup in Microwave Drawer™ Oven and heat using 100% power for 2–5 minutes.
3. Leave cup in the Microwave Drawer™ Oven until water cools, at least 30 minutes.
4. Wipe interior with a soft cloth.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

Please check the following before calling for service to potentially save yourself time and expense.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
Part of all of the appliance does not operate	• No power to the appliance due to power outage.	• Check houselights to confirm power outage and call the local electric company for service.
	• Fuse/circuit breaker in home failure.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	• Microwave Drawer™ Oven is in Demo Mode.	• Cancel Demo Mode. See DEMO MODE on page 28.
Rangetop and/or Microwave does not heat	• No power to the appliance due to power outage.	• Check houselights to confirm power outage and call the local electric company for service.
	• Surface controls improperly set.	• Properly set cooktop surface controls. See USING THE RANGETOP on page 20. • Properly set microwave controls. See USING THE MICROWAVE DRAWER on page 22.
Radiant Cooktop heaters too hot or not hot enough	• Improper cookware in use.	• Use flat-bottomed pans of appropriate size for the selected surface unit. See ABOUT COOKWARE PLACEMENT on page 11.
Radiant Cooktop heater stops glowing	• It is normal for surface heaters to stop glowing when set to low heat settings.	
Scratches on cooktop surface	• Improper cookware in use.	• Use smooth, flat-bottomed cookware. See ABOUT COOKTOP UTENSILS on page 11.
	• Cookware slid on cooktop surface.	• Do not slide cookware on the cooktop surface.
	• Improper cleaning methods used.	• Clean with appropriate utensils. See CLEANING THE RANGETOP on page 30.
Areas of discoloration on cooktop surface	• Food spills not removed before next use.	• Remove spills and clean the cooktop surface before next use. See CLEANING THE RANGETOP on page 30.
Metal marks on cooktop surface	• Metal cookware slid or scraped on cooktop surface.	• Do not slide metal cookware on the cooktop surface. • Remove metal marks with CERAMA BRYTE® Cooktop Cleaner. See METAL MARKS on page 30.
Brown streaks or specks on cooktop surface	• Liquid boil-overs not removed before next use.	• Remove spills and clean the cooktop surface before next use. See CLEANING THE RANGETOP on page 30.
Radiant cooktop produces strong odor or light smoke when turned on	• A new rangetop may produce an odor or light smoke during first few uses.	• Ventilate the room to remove odors. This occurrence will cease after a few initial uses.
Microwave Drawer™ Oven light does not work	• Light bulb is loose or burned-out.	• Call for service.
Touch controls do not operate	• Control Lock is activated.	• Unlock controls. See CONTROL LOCK on page 28.
WELCOME TO SHARP KITCHEN flashes on the display	• Appliance has restarted due to a power failure, and cooking programs and time of day are erased.	• Touch **STOP/CLEAR** pad, reset the clock and re-program the appliance. See BEFORE OPERATING on page 18.
Microwave Drawer™ Oven vent emits steam	• It is normal during microwave cooking or heating for the vent to emit water vapor.	
F and another letter or a number flash on the display	• Error code is displayed.	• Turn off the appliance and call for customer assistance.

ERROR MESSAGE MEANINGS

FUNCTION	ERROR MESSAGE	PROCEDURE
CLOCK	*ERROR* *ENTER CORRECT TIME* *TOUCH CLEAR*	Incorrect time entered. This is a 12-hour clock. Touch **STOP/CLEAR** pad and re-enter the correct time. See CLOCK on page 18.
AUTO-START	*ERROR* *SET CLOCK* *TOUCH CLEAR*	Clock must be set to use Auto-Start. Touch **STOP/CLEAR** pad and set the clock. See CLOCK on page 18.
REHEAT	*ERROR* *WEIGHT TOO LARGE* *TOUCH CLEAR*	Weight of food entered higher than allowed quantity. See REHEAT CHART on page 23. Touch **STOP/CLEAR** pad and heat manually.
DEFROST	*ERROR* *WEIGHT TOO SMALL* *TOUCH CLEAR*	Weight of food entered lower than allowed quantity. See DEFROST CHART on page 25. Touch **STOP/CLEAR** pad and heat manually.
	ERROR *CHECK FOOD* *FINISH COOKING BY TIME IF NEEDED*	Microwave Drawer™ opened before count-down complete. Touch **STOP/CLEAR** pad and cook manually.
SENSOR	*ERROR*	Measurement of vapor content interrupted because Microwave Drawer™ Oven opened or **STOP/CLEAR** pad touched while the food name appears on the display. Touch **STOP/CLEAR** pad and cook manually.

CONTACT US

If at any time you have questions or comments concerning your SHARP product, please contact the SHARP Customer Assistance Center. We are available to assist you through multiple contact methods for your convenience:



EMAIL
Available 24/7
US: sharpusa.com



CHAT ONLINE
Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST



CALL US
US **800-BE-SHARP**
800-237-4277
Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST

See the Contact Us section on our sites | **U.S. | www.sharpusa.com/support** | **Contact a Sharp Advisor on the phone**

QUICK AUTO-TOUCH GUIDE

TO SET THE CLOCK

1. Touch **TIMER/SETTINGS** pad two times.
2. Touch **number pads** to enter the correct time of day.
3. Touch **START/+30 SEC**.

TO COOK WITH HIGH POWER

1. Touch **number pads** to enter cooking time.
2. Touch **START/+30 SEC** pad.

TO COOK WITH VARIABLE POWER

1. Touch **number pads** to enter cooking time.
2. Touch **POWER LEVEL** pad repeatedly to select power level.
3. Touch **START/+30 SEC**.

COOK

1. For Sensor Cooking, touch **COOK** pad.
2. See menu label and **touch number pads** to select food number.
3. Touch S**TART/+30 SEC**.

POPCORN

- Touch **POPCORN** pad once for regular sized package of microwave popcorn. Touch S**TART/+30 SEC** pad.
- Touch **POPCORN** pad two times for mini package of microwave popcorn. Touch S**TART/+30 SEC** pad.

MORE MENUS

1. To melt, soften or warm or to heat beverages, touch **MORE MENUS** pad.
2. See menu label and touch **number pads** to select food number.
3. Touch **START/+30 SEC**.

REHEAT

1. To reheat with Sensor, touch **REHEAT** pad.
2. Touch **START/+30 SEC** pad.

DEFROST

1. Touch **DEFROST** pad.
2. See menu label and touch **number pads** to select food number.
3. Touch **START/+30 SEC**.

+30 SECONDS

- Touch **START/+30 SEC** to cook with High power for 30 seconds or to add 30 seconds to cook time already in progress.

CONTROL LOCK

- To lock/unlock controls, touch and hold **STOP/CLEAR** pad for 3 seconds.

POWER LEVEL

1. Touch **number pads** to enter cooking time.
2. Touch **POWER LEVEL** pad repeatedly to select power level.
3. Touch **START/+30 SEC**.

MORE OR LESS TIME

- Set Reheat or Defrost cooking program according to instructions.
- Before touching **START/+30 SEC**, touch **POWER LEVEL** once to increase cooking time or touch **POWER LEVEL** two times to decrease cooking time.

KITCHEN TIMER

1. To set Timer, touch **TIMER/SETTINGS** pad one time.
2. Touch **number pads** to enter time frame.
3. Touch S**TART/+30 SEC**.

SETTINGS

- Touch **TIMER/SETTINGS** pad
  - 1x for Timer
  - 2x for Clock
  - 3x for Remote Start
  - 4x for Pairing
  - 5x for WiFi Information
  - 6x for WiFi Firmware Update
  - 7x for Reset WiFi
  - 8x for Sound ON/OFF
  - 9x for Reminder ON/OFF
  - 10x for Auto-Start
  - 11x for Demo Mode

WIFI

- To connect the appliance to WiFi, touch and hold **WiFi** pad for 3 seconds

EASY WAVE OPEN

- To enable Easy Wave Open, touch **WAVE OPEN** pad, then touch **START/+30 SEC**.

COOKTOP WARMER

- To turn on Cooktop Warmer, touch **COOKTOP WARMER**, then touch **0** pad.

OPEN/CLOSE

- To open and close the Microwave Drawer™, touch **OPEN/CLOSE** pad or wave two times in front of the Easy Wave Open sensor.

SHARP®

MANUEL D'UTILISATION

PLAQUE DE CUISSON INTELLIGENTE À CHALEUR RADIANTE AVEC TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

MODÈLE : STR3065HS



Plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes : Modèle STR3065HS

CONTENTS

MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE 2

CANADA CUSTOMER ASSISTANCE 3

GARANTIE LIMITÉE DU CONSOMMATEUR AU CANADA 4

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 5-7

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT 5
CONSIGNES DE SÉCURITÉ 5
ÉLÉMENTS À CHALEUR RADIANTE 6
TIROIR FOUR À MICRO-ONDES 7

DÉBALLAGE ET VÉRIFICATION 8

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL 8
ÉTAT DE L'APPAREIL 8
AVERTISSEMENT AU SUJET DE L'ENTRETIEN ET DE LA RÉPARATION 8
INTERFÉRENCES DES SIGNAUX RADIO OU TÉLÉ 8
AVANT L'UTILISATION 8
DISPOSITION DU PRODUIT 8

RENSEIGNEMENT IMPORTANT 9-13

À PROPOS DE LA SURFACE EN VITRO-CÉRAMIQUE 9
À PROPOS DES USTENSILES POUR LA PLAQUE DE CUISSON 9
À PROPOS DE LA DISPOSITION DES USTENSILES DE CUISSON 10
USTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS POUR LA PLAQUE DE CUISSON 10
À PROPOS DU FOUR À MICRO-ONDES 10
À PROPOS DE LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES 11
À PROPOS DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES 11
À PROPOS DES USTENSILES POUR FOUR 12
À PROPOS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE 12
À PROPOS DES ALIMENTS DANS LE FOUR 13

RENSEIGNEMENTS SUR LE RÉSEAU SANS FIL 14

UTILISATION DU WIFI 14
PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS 14
EXIGENCES MINIMALES EN MATIÈRE DE WIFI ET SPÉCIFICATIONS DU ROUTEUR 14
INFORMATION RÉGLEMENTAIRE 14
PLAQUE DE CUISSON INTELLIGENTE À CHALEUR RADIANTE AVEC TIROIR FOUR À MICRO-ONDES SHARP POUR UTILISATION DOMESTIQUE PARTIE RESPONSABLE 14

NOMS DES PIÈCES 15-16

AVANT DE METTRE EN MARCHE 17-18

AVANT D'UTILISER 17
HORLOGE 17
STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) 17
OPEN/CLOSE (OUVRIR/FERMER) 17
OUVERTURE SIMPLIFIÉE PAR DÉTECTEUR DE MOUVEMENT 17
VERROUILLAGE DES COMMANDES 18
PANNE D'ÉLECTRICITÉ 18

CONNEXION AU WIFI 19

POUR ACTIVER LA FONCTION DE MISE EN MARCHE À DISTANCE 19
CONNECTION WI-FI 19
À PROPOS DE LA MISE EN MARCHE À DISTANCE 19
RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE WI-FI 19
MISE À JOUR DES MICROGICIELS DU WIFI 19
RÉINITIALISATION DU WIFI 19

UTILISATION DES ÉLÉMENTS À CHALEUR RADIANTE 20-22

DE LA PLAQUE DE CUISSON 20
INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE 20
INDICATEUR DU RÉCHAUD DE LA PLAQUE DE CUISSON 20
ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SIMPLES, DOUBLES ET TRIPLES 20
ÉLÉMENT AVANT GAUCHE 20
ÉLÉMENT CHAUFFANT DU DEVANT À DROITE 21
ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ARRIÈRES 21
RÉGLAGES DE CHALEUR 22
RÉCHAUD DE LA PLAQUE DE CUISSON 22

UTILISATION DU TIROIR FOUR À MICRO-ONDES 23-29

CUISSON MINUTÉE 23
COUVRIR LES ALIMENTS 23
NIVEAU DE PUISSANCE 23
RÉGLAGES DU CAPTEUR 23
DÉCONGÉLATION 26
DÉCONGÉLATION MANUELLE 26
MORE MENUS (PLUS DE MENUS) 28

AUTRES OPTIONS 30-32

TIMER/SETTINGS (MINUTERIE/RÉGLAGES) 30
SIGNAL SONORE 30
RAPPEL DE LA FIN DE LA CUISSON 30
MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE 30
CONSEIL DE CUISSON 31
MODE DÉMO 31
+30 SECONDS 31
CUISSON EN PLUSIEURS SÉQUENCES 31
MODE DE VEILLE 32
VERROUILLAGE DES COMMANDES - TIROIR MICRO-ONDES UNIQUEMENT 32
ÉCONOMISEUR D'ÉNERGIE 32
AUGMENTER OU DIMINUER LA DURÉE 32
INDICATEUR DU STATUT DU WIFI ET DU FOUR 32

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 33-34

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON 33
NETTOYAGE QUOTIDIEN 33
DÉVERSEMENTS NUISIBLES 33
MARQUES DE MÉTAL 33
PLAQUE DE CUISSON ENDOMMAGÉE 34
ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE 34
POUR NETTOYER LE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES 34
COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES 34
ÉLIMINATION DES ODEURS 34

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE RÉPARATION 35-36

SIGNIFICATION DES MESSAGES D'ERREUR 36

GUIDE RAPIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES 37

MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

(a) Lorsque vous faites fonctionner l'appareil, ne laissez pas la porte du four ouverte, car l'exposition à l'énergie micro-onde peut être nocive. Il est important de ne pas trafiquer ou saboter les verrouillages de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre l'avant du four et la porte ou ne pas laisser de saleté ou de résidus de nettoyants s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four soit correctement fermée et qu'il n'y ait aucun dommage : (1) sur la porte (tordue), (2) les charnières ou les loquets (endommagés ou desserrés), (3) les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.

(d) Le four ne doit pas être ajusté ou réparé par quiconque à l'exception du personnel qualifié.

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE CANADA SEULEMENT

Pour nous aider à répondre aux questions lorsque vous appelez pour obtenir du service ou signaler une perte ou un vol, utilisez l'espace ci-dessous pour consigner le modèle et le numéro de série situés derrière l'appareil.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom du détaillant : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____

Code postal : _____

Téléphone : _____

SOUTIEN TECHNIQUE

Si vous avez des questions au sujet de la configuration ou du fonctionnement de votre produit, veuillez consulter la section pertinente dans ce manuel.

Vous pouvez également visiter le www.sharp.ca pour accéder à du contenu exclusif sur votre produit, notamment pour :

→ Trouver un détaillant
→ Trouver des points de service
→ Télécharger notamment le Guide d'installation, la Fiche technique et le Manuel de l'utilisateur

CONTACTEZ-NOUS

Si, à tout moment, vous avez des questions ou commentaires concernant votre produit SHARP, veuillez contacter le Centre d'assistance à la clientèle SHARP. Nous pouvons vous fournir de l'assistance par divers moyens de communication, pour mieux vous servir :



COURRIEL
Tous les jours, 24 heures sur 24

Consultez la section Contactez-nous sur notre site.

https://sharp.ca/contact-sharp



SITE DE SOUTIEN
Téléchargements de produits, Localisateur de service, Où acheter, Programme de recyclage de toner et plus encore.

CA | www.sharp.ca



APPELEZ-NOUS
CA 877-278-6709
De lundi au vendredi : de 8 h à 17 h est (sauf les jours fériés)

Contactez un conseiller Sharp par téléphone

SHARP®

GARANTIE LIMITÉE DU CONSOMMATEUR AU CANADA

Félicitations pour votre achat!

Sharp Electronics of Canada Ltd. (« Sharp ») donne la garantie expresse suivante à l'acheteur initial que ce produit de marque Sharp (« Produit »), si celui-ci est emballé dans son contenant original et vendu ou distribué au Canada par Sharp ou un détaillant autorisé Sharp et que le Produit n'a pas été vendu sous condition « tel quel » ou « vente finale », est exempt de défauts de fabrication et de matériel durant la période de garantie applicable, et s'engage à réparer le Produit défectueux ou à remplacer le Produit défectueux à l'acheteur initial durant la période de garantie applicable.

Cette garantie limitée ne s'applique pas à tout élément décoratif du Produit ni aux articles supplémentaires exclus énumérés ci-dessous ni tout Produit dont l'extérieur a été endommagé ou détérioré, a été branché sur un circuit de tension inapproprié ou soumis à toute autre utilisation abusive, un entretien ou une manipulation inhabituelle, qui a été altéré ou modifié dans sa conception ou sa construction, ou dont le numéro de série ou le numéro de modèle apposé sur le Produit a été retiré, détérioré, modifié, altéré ou falsifié.

Comment obtenir du service : Si ce produit Sharp ne fonctionne pas correctement durant la période de garantie, le service de garantie est offert par un Centre de service Sharp autorisé ou un Détaillant réparateur Sharp autorisé. Un service de garantie à domicile sera effectué aux endroits accessibles par des véhicules de service routiers et à l'intérieur d'une distance de 50 km d'un Centre de service Sharp autorisé. L'agent de service pourrait, le cas échant, rapporter l'appareil à son Centre de services pour réparation. Aucune autre personne (incluant tout détaillant ou Centre de service Sharp), n'est autorisée à prolonger, élargir ou transférer cette garantie pour le compte de Sharp.

Les garanties expresses énoncées dans cette garantie limitée, à l'exception des consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, remplacent toute autre garantie et, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, Sharp rejette tout autre garantie ou condition, explicite ou implicite, qu'elles découlent de l'application d'une loi, d'un règlement, de rapports d'affaires ou de pratiques commerciales, y compris, mais sans s'y limiter, les garanties implicites ou conditions de qualité marchande et/ou de qualité ou à de pertinence à des fins particulières, et/ou de non-contrefaçon. Limitations (non applicables aux consommateurs acheteurs domiciliés au Québec dans la mesure où cela est interdit par la législation québécoise) : (a) Sharp ne pourra être tenu responsable de tout dommage accessoire, spécial, consécutifs, exemplaires ou indirects de quelque nature que ce soit (y compris la perte de profits ou les dommages en raison de perte de temps ou de perte d'usage ou de perte de données) découlant de ou en relation avec l'usage ou la performance d'un Produit ou de la défaillance d'un Produit, même si Sharp a la connaissance ou a été prévenu de la possibilité de tels dommages; (b) les recours décrits dans cette garantie limitée constituent l'exécution intégrale de tous les engagements et obligations contractés par Sharp envers l'acheteur par rapport au Produit et représentera la pleine et entière satisfaction vis-à-vis de toutes les réclamations, qu'elle soit fondée sur contrat, négligence, responsabilité stricte ou autrement. Certaines provinces peuvent ne pas accepter d'exclusions ou de restrictions de certains dommages, ou de limitations sur la durée ou l'annulation des garanties ou conditions implicites; dans ces provinces, les exclusions et limitations ci-incluses peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie limitée est, à l'exception des consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, régie par la loi de la province du Canada où l'acheteur a acheté le Produit. Pour les consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, cette garantie limitée est régie par la loi du Québec.

Le numéro de modèle et la description de votre produit :	Modèle # STR3065HS ou plaque de cuisson intelligente à chauffage radiant avec tiroir four à micro-ondes (Veuillez vous assurer d'avoir ces renseignements à portée de main lorsque vous devez obtenir des services pour votre Produit.)
Période de garantie du produit :	Un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre incluant le service à domicile. Le produit doit être accessible pour l'entretien. La garantie se poursuit pendant une période supplémentaire de quatre (4) ans, pour une période totale de cinq (5) ans, en ce qui concerne les pièces du tube de magnétron dans le Produit seulement; la main-d'œuvre et le service d'entretien ne sont pas offerts gratuitement durant cette période supplémentaire.
Articles supplémentaires exclus de la garantie (le cas échéant) :	Les accessoires non fonctionnels, les appels de service à domicile pour recevoir une formation sur l'utilisation de votre plaque de cuisson à chaleur radiante, le remplacement ou la réparation des fusibles du domicile ou pour corriger le câblage du domicile, l'usage commercial, l'installation ou l'entretien non approprié, les dommages causés au produit lors de la livraison, d'un accident, d'une modification, d'un incendie, d'une inondation ou d'événements de forces majeures.

Pour obtenir le nom et l'adresse du centre de service ou détaillant autorisé Sharp le plus près, veuillez contacter :

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD
335 Britannia Road East
Mississauga, Ontario
L4Z 1W9
(905) 568-7140
Site Web : www.sharp.ca

CONSERVER LA PREUVE D'ACHAT, CAR ELLE DOIT ÊTRE PRÉSENTÉE SI VOTRE APPAREIL DOIT ÊTRE RÉPARÉ SOUS GARANTIE.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALIDE UNIQUEMENT AU CANADA

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

IMPORTANT Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant l'installation et le fonctionnement. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation pour référence ultérieure. La plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes est fabriquée conformément aux normes de sécurité pertinentes.

⚠ AVERTISSEMENT Ne pas tenir compte des mises en garde pourrait entraîner le risque d'incendie ou d'explosion et causer des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou la mort. Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessure, veuillez utiliser cet appareil comme prévu et prendre les mesures de sécurité suivantes.





DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT Afin de réduire le risque de basculement de cet appareil en raison d'une utilisation anormale en remplissant le tiroir four à micro-ondes de façon excessive, l'appareil doit être solidement fixé à l'aide d'un dispositif antibasculement (fourni) correctement installé. Autrement, il y a un risque de basculement et de blessure si quelqu'un se tient debout, s'assoie ou s'appuie sur le tiroir ouvert. Veuillez consulter les renseignements relatifs au dispositif anti-basculement dans le manuel d'installation.

Pour vérifier si le dispositif est bien installé et fonctionne correctement, ouvrir complètement le tiroir four à micro-ondes et exercer une pression moyenne au centre de la poignée jusqu'à ce que vous sentiez un mouvement de l'appareil.

Continuer à exercer une pression jusqu'à ce que le support anti-basculement est enclenché et que le basculement s'arrête. Un léger mouvement à l'arrière de l'appareil est acceptable, mais devrait se stabiliser et ne pas basculer une fois que le support anti-basculement est enclenché. Arrêter d'exercer une pression sur la poignée et fermer le tiroir.

Pour vérifier si l'appareil ne glissera pas hors de son emplacement, ouvrir complètement le tiroir four micro-ondes et exercer une légère pression vers l'extérieur. L'appareil ne devrait pas glisser vers vous. S'il glisse, veuillez consulter le guide d'installation fourni.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez prendre des mesures de sécurité, y compris ce qui suit :

1. Veuillez installer ou placer cet appareil seulement selon les instructions d'installations fournies dans les instructions sur l'installation.
2. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes.
3. Ne pas utiliser ou ranger cet appareil à l'extérieur ou près d'une source d'eau, notamment près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou tout autre endroit similaire.
4. Afin de prévenir les accidents et d'obtenir une aération optimale, veuillez prévoir un espace suffisant autour de l'aire de cuisson.
5. N'utilisez la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes que dans le cadre de son utilisation prévue, tel que décrit dans ce manuel. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique intégrée seulement. Ne pas utiliser à l'extérieur. Ne pas utiliser pour réchauffer une pièce. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Cet appareil est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
6. Ne pas ranger ou utiliser s'il y a présence de matériaux inflammables ou combustibles, de l'essence ou tout autre liquide ou toute vapeur inflammables à proximité de cet appareil.
7. Ne pas laisser d'objets en métal comme des couvercles, des couteaux, des fourchettes ou des cuillères sur la surface de la plaque. Si la plaque est allumée, ces objets peuvent réchauffer rapidement et entraîner des brûlures. Veuillez toujours garder les ustensiles en plastique et en bois, et les boîtes de conserve à une distance sécuritaire de l'appareil.
8. Veuillez toujours garder les revêtements muraux, les tentures ou les rideaux à une distance sécuritaire de l'appareil.
9. Ne pas ranger d'objets intéressants pour les enfants dans les armoires au-dessus de la plaque de cuisson. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson pour atteindre ces objets pourraient être blessés gravement.
10. Les enfants ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
11. Ne laisser personne grimper, se tenir debout ou s'accrocher sur toute partie de cet appareil. Cela pourrait causer des dommages à l'appareil et le faire basculer, entraînant des blessures corporelles graves.
12. Une supervision étroite est nécessaire lors de l'utilisation de la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes. Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les boutons, les commandes ou toute autre partie de l'appareil. LES CONTENUS CHAUDS PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES. NE PAS LAISSER LES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES. Soyez prudents lorsque vous retirez des objets chauds.
13. Ne jamais porter des vêtements amples et des accessoires pendants lors de l'utilisation de la plaque de cuisson. Soyez prudents lorsque vous tentez d'atteindre des objets rangés au-dessus de la plaque de cuisson. Les matériaux inflammables pourraient prendre feu s'ils entrent en contact avec la surface des éléments chauds et entraîner des brûlures graves.
14. Ne pas éteindre un feu de graisse avec de l'eau. Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse. La graisse en feu à l'extérieur des ustensiles de cuisson peut être éteinte en la recouvrant de bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse multiusage.

15 Utiliser seulement des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les surfaces chaudes ou les éléments à chaleur radiante lorsqu'ils sont chauds. Ne pas utiliser de serviettes ou tout autre chiffon volumineux.

16 Ne pas toucher la surface des éléments chauffants. Les éléments chauffants peuvent être chauds même si leur couleur est foncée. La surface des éléments chauffants devient suffisamment chaude pour provoquer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne pas toucher, ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables enter en contact avec les éléments chauffants jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Les autres surfaces qui peuvent devenir chaudes sont la plaque de cuisson et les surfaces devant la plaque de cuisson.

17 Ne pas ranger d'objets durs ou pointus au-dessus de la plaque de cuisson, car ils peuvent endommager l'appareil s'ils tombent sur la surface en vitrocéramique.

18 Demander à l'installateur de déterminer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Faites une marque pour repérer facilement.

19 Avant de procéder à tout entretien ou toute maintenance, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil depuis le panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

20 Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes, à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute réparation doit être adressée à un technicien qualifié.

ÉLÉMENTS À CHALEUR RADIANTE

⚠ AVERTISSEMENT Lors de l'utilisation d'appareils électriques, vous devez prendre des mesures de sécurité afin de réduire les risques de brûlures, de décharges électriques, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition excessive à l'énergie micro-onde, y compris ce qui suit :

1 Utiliser un ustensile de cuisson de la taille appropriée. Cette plaque de cuisson dispose d'éléments chauffants de tailles variées. Sélectionner un ustensile de cuisson à fond plat suffisamment large pour couvrir la surface de l'élément chauffant. Les ustensiles de cuisson plus petits laissent une partie de l'élément chauffant à découvert, permettant un contact direct et peut entraîner le risque de brûlures ou que les vêtements prennent feu. Une utilisation des ustensiles appropriée permet également une efficacité accrue.

2 Ne jamais laisser les éléments chauffants à température élevée sans surveillance. Une ébullition débordante peut produire de la fumée et les déversements graisseux peuvent prendre feu.

3 Seulement certains types d'ustensiles de cuisson en verre, vitrocéramique, faïence ou autres autres ustensiles de cuisson émaillés conviennent pour la cuisson sur la plaque. Les matériaux qui ne conviennent pas peuvent se briser en raison d'un changement subit de température.

4 Placer les ustensiles de cuisson en tournant les poignées vers l'intérieur et non au-dessus des surfaces des éléments chauffants afin de réduire le risque de brûlures, que des matériaux inflammables prennent feu ou de renversement en raison d'un contact accidentel avec les ustensiles de cuisson.

5 Ne pas utiliser l'appareil si la plaque de cuisson est endommagée. Si la plaque de cuisson est endommagée, les produits nettoyants et les déversements peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson et entraîner un risque de décharge électrique. Veuillez communiquer immédiatement avec un électricien qualifié.

6 Nettoyer la plaque de cuisson avec précaution. Soyez prudents afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur si vous nettoyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives lorsqu'elles sont appliquées sur des surfaces chaudes. Veuillez consulter la rubrique PLAQUE DE CUISSON de la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN à la page 33.

7 Nettoyer fréquemment les hottes. Vous ne devez pas laisser la graisse s'accumuler dans la hotte ou le filtre.

8 Démarrer le ventilateur lorsque vous flambez des aliments sous la hotte.

9 Surveiller étroitement les aliments en pleine friture à températures élevées ou moyennes-élevées. Soyez extrêmement prudents lorsque vous déplacez une marmite remplie d'huile ou disposez de l'huile chaude après avoir fait de la friture.

10 Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent faire frémir l'huile chaude et déborder sur les parois de l'ustensile de cuisson.

11 Utiliser peu d'huile pour une friture à l'huile efficace. Un ustensile de cuisson trop rempli d'huile peut déborder lorsqu'on y ajoute les aliments.

12 Veuillez toujours réchauffer l'huile lentement et surveiller pendant le réchauffement. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour faire de la friture, les mélanger lentement avant de commencer à les réchauffer, ou, au fur et à mesure que la graisse fond.

13 Utiliser un thermomètre à friture chaque fois que c'est possible afin d'empêcher l'huile de réchauffer au-delà de son point de fumée.

14 Éviter d'égratigner la plaque de cuisson en vitrocéramique. La plaque de cuisson peut être égratignée par des objets comme des instruments pointus, des bagues ou tout autre type de bijoux et de rivets sur les vêtements. Les grandes égratignures ou les impacts sur la porte ou la plaque de cuisson en verre peuvent faire en sorte que le verre soit brisé ou éclate.

15 Ne jamais utiliser la surface en vitrocéramique en tant que planche à découper.

16 Ne pas placer ou ranger des objets qui peuvent fondre ou prendre feu sur la plaque de cuisson, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.

17 Les cuillères ou tout autre ustensile qui servent à remuer et qui sont déposés sur la plaque de cuisson lors de son utilisation peuvent devenir chauds et entraîner des brûlures. Placer les ustensiles sur le repose-cuillère.

18 Veuillez toujours éteindre les éléments de la plaque de cuisson lorsque vous retirez les ustensiles de cuisson.

19 Le verrouillage des commandes ne désactive pas la plaque de cuisson. Lorsque le verrouillage des commandes est activé, le fonctionnement du tiroir four à micro-ondes est désactivé, mais la plaque de cuisson fonctionne toujours.

TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

1 Lire et suivre les « MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE » à la page 2.

2 Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.

3 Ne pas immerger le cordon d'alimentation dans l'eau. Garder le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chauffées.

4 Garder les doigts et les vêtements à l'écart des guides du tiroir lors de l'ouverture ou de la fermeture du tiroir. Les doigts ou les vêtements pourraient rester pris dans les guides lors de la fermeture du tiroir.

5 Ne pas couvrir ou obstruer toute ouverture sur l'appareil.

6 Certains produits dans des contenants fermés hermétiquement comme les œufs dans leur coquille et les pots en verre fermés peuvent exploser et ne doivent pas être réchauffés dans ce four à micro-ondes.

7 Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur de la cavité de l'appareil :

- Ne pas trop faire cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lors de l'utilisation de papier, de plastique ou de tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson à l'intérieur du tiroir four à micro-ondes.
- Retirez les attaches de fil métallique des sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans la cavité du four.
- Si les matériaux à l'intérieur du tiroir four à micro-ondes prennent feu, garder le tiroir fermé, éteindre l'appareil et couper l'alimentation électrique à partir du panneau du disjoncteur ou des fusibles.
- Ne pas utiliser le tiroir four à micro-ondes comme espace de rangement. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

8 Les aliments et les contenants doivent être plus courts que le tiroir. Veuillez vous référer à la hauteur des parois du tiroir.

9 Lors du nettoyage des surfaces d'étanchéité qui entrent en contact lorsque le tiroir est fermé, n'utilisez que des savons ou des détergents doux et non abrasifs appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Veuillez consulter la rubrique TIROIR FOUR À MICRO-ONDES de la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN à la page 34.

10 Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans l'apparence d'une ébullition en raison de la tension en surface du liquide. Il n'y a pas toujours présence de bulles ou d'une ébullition visible lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes. Cela pourrait entraîner un débordement bouillonnant soudain des LIQUIDES TRÈS CHAUDS lorsqu'une cuillère ou tout autre ustensile est plongé dans le liquide.

11 Pour réduire les risques de blessures corporelles lorsque vous chauffez des liquides :

- Ne pas surchauffer les liquides.
- Remuer les liquides avant et à la moitié du temps de chauffage.
- Ne pas utiliser de contenants aux côtés droits avec un goulot étroit. Utiliser un contenant à grande ouverture.
- Après le réchauffement, laisser le contenant reposer dans le tiroir four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
- Procéder avec prudence lorsque vous insérez une cuillère ou tout autre ustensile dans les liquides une fois réchauffés.

12 Si la lampe du tiroir four à micro-ondes ne fonctionne plus, veuillez consulter un agent de service Sharp autorisé. La maintenance et l'entretien de la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes ne doit être confié qu'à du personnel qualifié. Veuillez composer le 877-278-6709 pour connaître l'agent de services autorisé le plus près de chez vous pour une évaluation, une réparation et/ou un ajustement.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

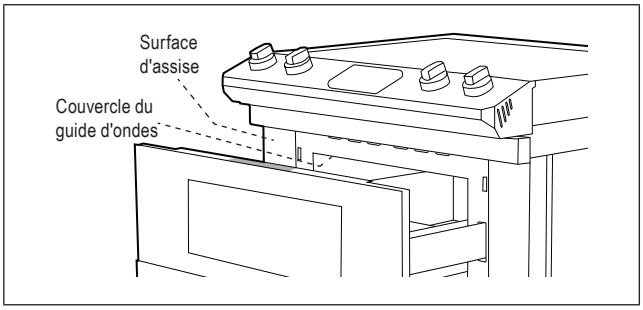
DÉBALLAGE ET VÉRIFICATION

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Retirer tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil. Veuillez retirer l'autocollant, le cas échéant, apposé à l'extérieur du tiroir four à micro-ondes. Vérifier si le tiroir présente tout signe de dommages, notamment si le tiroir est mal aligné ou tordu, s'il y a présence de dommages sur les joints ou les surfaces d'étanchéité du tiroir, si le guide d'ondes est endommagé ou s'il y a des bosses à l'intérieur de la cavité ou à l'avant du four. Si vous découvrez des dommages, veuillez ne pas faire fonctionner la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes et communiquer avec votre détaillant ou un agent de service Sharp autorisé.

Déballer la trousse d'accessoires latéraux magnétiques, vérifier la présence de tout dommage et mettre de côté jusqu'à ce que l'installation soit terminée.

IMPORTANT: NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES, QUI EST SITUÉ DANS LA PARTIE SUPÉRIEURE DU FOUR À MICRO-ONDES.



ÉTAT DE L'APPAREIL

Ne pas faire fonctionner d'appareil dont le cordon d'alimentation est endommagé ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Ne pas cuisiner sur une plaque de cuisson brisée. Si la plaque de cuisson est endommagée, les produits nettoyants et les déversements peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson et entraîner un risque de décharge électrique. Veuillez retourner l'appareil au Centre de service Sharp autorisé le plus près de chez vous pour une inspection, une réparation ou un ajustement.

AVERTISSEMENT AU SUJET DE L'ENTRETIEN ET DE LA RÉPARATION

Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes. Si l'écran, les éléments ou les touches des commandes de l'appareil ne fonctionnent plus, veuillez consulter un agent de service Sharp autorisé.

INTERFÉRENCES DES SIGNAUX RADIO OU TÉLÉ

En cas d'interférences radio ou télé provoquées par la plaque de cuisson intelligente avec tiroir four à micro-ondes, vérifier si l'appareil est branché sur un circuit électrique différent, déplacer la radio ou la télé aussi loin que possible de l'appareil ou vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

AVANT L'UTILISATION

- Veuillez lire et comprendre toutes les instructions dans ce manuel d'utilisation.
- Veuillez vous assurer que l'appareil est installé et raccordé à l'alimentation électrique de façon appropriée conformément à toutes les instructions incluses dans le manuel d'installation.
- Veuillez vous assurer que tous les matériaux d'emballage et de protection ont tous été retirés de façon appropriée.

DISPOSITION DU PRODUIT

Ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Pour disposer de l'appareil, veuillez le livrer à un centre de collecte de recyclage d'équipements électriques et électroniques applicable. Disposer ce produit de façon appropriée afin de prévenir toute conséquence négative sur l'environnement et la santé humaine qui autrement pourrait être causée par un traitement inapproprié du produit. Pour de plus amples renseignements concernant le recyclage de ce produit, veuillez communiquer avec les autorités locales de votre ville, votre service de ramassage de déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

À PROPOS DE LA SURFACE EN VITRO-CÉRAMIQUE

DE LA PLAQUE DE CUISSON

Veuillez vous assurer que la surface de la plaque de cuisson et le dessous de l'ustensile de cuisson sont propres avant de réchauffer. Ne pas utiliser la plaque de cuisson si elle est endommagée ou s'il y a présence de métal fondu.

ÉLÉMENTS À CHALEUR RADIANTE

Les éléments à chaleur radiante sont situés en dessous de la surface en vitrocéramique de la plaque de cuisson. Le motif sur la plaque de cuisson indique l'emplacement de l'élément chauffant situé en dessous. La surface de la plaque de cuisson peut être chaude même si l'élément chauffant n'est pas d'un rouge incandescent.

⚠ AVERTISSEMENT Les zones autour des éléments chauffants deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

INDICATEURS LUMINEUX

Il y a deux indicateurs lumineux sur la plaque de cuisson :

- L'indicateur de surface chaude s'allume lorsque qu'un élément chauffant est mis en marche ou s'il est toujours chaud.
- L'indicateur de surface chaude s'allume lorsque le réchaud de la plaque de cuisson est mis en marche.

⚠ AVERTISSEMENT Dans l'éventualité d'une panne électrique du domicile ou de l'appareil, LA SURFACE DE LA PLAQUE DE CUISSON EST CHAUDE, même si l'indicateur de surface chaude est éteint. Les indicateurs de surface ne s'allument PAS automatiquement lors du retour de l'alimentation électrique.

INDICATEUR DU RÉCHAUD DE LA PLAQUE DE CUISSON

Lorsque le réchaud de la plaque de cuisson est mis en MARCHE, l'indicateur de surface chaude sur panneau de commande s'allume. Lorsque le réchaud de la plaque de surface est ÉTEINT, l'indicateur s'éteint. Veuillez consulter la section RÉCHAUDE DE LA PLAQUE DE CUISSON à la page 22.

LIMITEUR DE TEMPÉRATURE

Pour protéger la plaque de cuisson en vitrocéramique contre les dommages, les éléments chauffants sont équipés d'un limiteur de température qui permet à l'élément de fonctionner par cycles de marche et d'arrêt, même à hautes températures. Ces cycles peuvent se produire à hautes températures lorsque des ustensiles de cuisson non appropriés sont utilisés sur la plaque de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT La surface chaude de la plaque de cuisson peut enflammer des objets inflammables, faire fondre ou ramollir les plastiques ou entraîner un risque d'explosion des contenants fermés en raison de l'augmentation de la pression. Ne jamais laisser des objets sur la surface de la plaque de cuisson.

REMARQUE :

- Ne jamais ranger d'objets lourds au-dessus de la plaque de cuisson, car s'ils sont échappés sur la surface, ils pourraient causer des dommages.
- Ne jamais faire cuire d'aliments directement sur la surface de la plaque de cuisson. Veuillez toujours utiliser les ustensiles de cuisson appropriés.
- Ne jamais toucher les ustensiles de cuisson chauds directement avec vos mains nues. Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignés lors de la manipulation des ustensiles de cuisson chauds afin de protéger vos mains et vos bras contre les brûlures.

IMPORTANT: L'utilisation non appropriée des ustensiles de cuisson peut causer des dommages à a surface de la plaque de cuisson et n'est pas couverte par la garantie.

- Ne pas faire glisser les ustensiles de cuisson sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent égratigner le verre et laisser des marques qui doivent être effacées rapidement.
- Ne jamais laisser un ustensile de cuisson s'évaporer à sec, car cela pourrait endommager l'ustensile et la plaque de cuisson.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium sur la surface de la plaque de cuisson.
- Ne pas utiliser la surface de la plaque de cuisson comme planche à découper.

À PROPOS DES USTENSILES POUR LA PLAQUE DE CUISSON

DESSOUS DE LA CASSEROLE

Utiliser des casseroles dont le dessous est plat afin d'établir un bon contact avec la surface entière de l'élément chauffant. Utiliser une règle pour vérifier la planéité du dessous de la casserole. Les casseroles dont le fond est courbé ou déformé ne sont pas recommandées.

TAILLE DE LA CASSEROLE

Utiliser des casseroles de la taille appropriée pour la quantité d'aliments et la taille de l'élément chauffant qui sera utilisé. Ne pas utiliser de cuiseurs ou de casseroles qui dépassent la largeur des éléments à chaleur radiante.

MATÉRIAU DE LA CASSEROLE

Veuillez toujours utiliser un ustensile de cuisson dans le cadre de son utilisation prévue. Certains ustensiles ne sont pas conçus pour être utilisés sur une plaque de cuisson en vitrocéramique. Veuillez suivre les recommandations du fabricant. Veuillez consulter le tableau USTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS POUR LA PLAQUE DE CUISSON à la page 10.

POSITION DE LA CASSEROLE

Veuillez toujours placer la casserole au centre de l'élément chauffant utilisé.

CUISSON AU WOK

Utiliser seulement un wok dont le fond est plat afin d'établir un bon contact avec la surface entière de l'élément chauffant. Ne pas utiliser de wok dont le fond est arrondi ou les woks équipés d'un anneau de support.

IMPORTANT :

- Veuillez toujours suivre les recommandations d'utilisation du fabricant des ustensiles de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond est plus épais permettent de distribuer la chaleur efficacement et donner des résultats de cuisson consistants.
- L'accumulation de graisse et de résidus en dessous des ustensiles de cuisson peut affecter le chauffage. Veuillez toujours utiliser des ustensiles de cuisson qui peuvent facilement être nettoyés après chaque utilisation.

À PROPOS DE LA DISPOSITION DES USTENSILES DE CUISSON

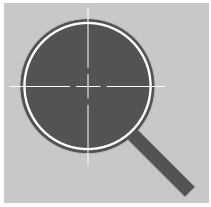
INCORRECT



- L'ustensile de cuisson n'est pas bien centré sur la surface de l'élément chauffant
- Les côtés ou le fond de l'ustensile de cuisson sont courbés ou déformés
- L'ustensile de cuisson ne respecte pas la taille minimum requise pour l'élément chauffant utilisé
- Le fond de l'ustensile de cuisson repose sur la bordure de la plaque de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de la plaque de cuisson
- La poignée lourde fait basculer l'ustensile de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT L'utilisation d'un ustensile de cuisson trop petit laisse une partie de la surface chaude à découvert, entraînant un risque de contact avec la peau ou les vêtements et causer des brûlures.

CORRECT



- L'ustensile de cuisson est bien centré sur la surface de l'élément chauffant
- L'ustensile de cuisson a un fond plat et des côtés bien droits
- L'ustensile de cuisson repose complètement sur la surface de la plaque de cuisson
- L'ustensile de cuisson est bien équilibré
- L'ustensile de cuisson ne dépasse pas la surface de l'élément chauffant de plus de 13 mm (1/2 po)

USTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS POUR LA PLAQUE DE CUISSON

La qualité et le matériau des ustensiles de cuisson affectent la rapidité et l'uniformité avec lesquelles la chaleur est distribuée, ce qui affecte les résultats de cuisson.

MATÉRIAUX DES USTENSILES DE CUISSON	
aluminum	• conduit la chaleur rapidement et uniformément • convient à la plupart des types de cuisson • utiliser des ustensiles de cuisson de poids moyen à lourds
acier inoxydable	• réchauffe rapidement, mais ne distribue pas la chaleur uniformément • les ustensiles de cuisson avec un noyau ou un fond en aluminium ou en cuivre offrent une meilleure distribution de la chaleur
cuivre	• Conduit la chaleur rapidement et uniformément
fonte ou acier inoxydable avec revêtement de porcelaine émaillée	• conduit la chaleur lentement et uniformément • idéal pour la friture et le dorage des aliments **REMARQUE :** Ne pas utiliser d'ustensiles en fonte sans revêtement sur la surface en vitrocéramique de la plaque de cuisson, car ils peuvent égratigner et endommager la surface. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisson en fonte émaillée, car le revêtement en porcelaine lisse n'égratignera pas la surface de la plaque de cuisson.
vitrocéramique ou céramique	• réchauffe lentement, mais ne distribue pas la chaleur uniformément • offre de meilleurs résultats pour la cuisson à basse ou moyenne température

À PROPOS DU FOUR À MICRO-ONDES

ABSORPTION DE L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

Lorsque vous utilisez le tiroir four à micro-ondes, veuillez TOUJOUR avoir des aliments dans la cavité du four pour absorber l'énergie micro-onde. Le tiroir four à micro-ondes est destiné à la préparation des aliments seulement. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou du papier journal.

OUVRIR ET FERMER AVEC PRÉCAUTION

Lorsque vous ouvrez le tiroir four à micro-ondes rapidement, cela peut entraîner un déversement des aliments dans le four. Veuillez consulter la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN à la page 34.

IL EST NORMAL QUE L'EXTÉRIEUR SOIT CHAUD

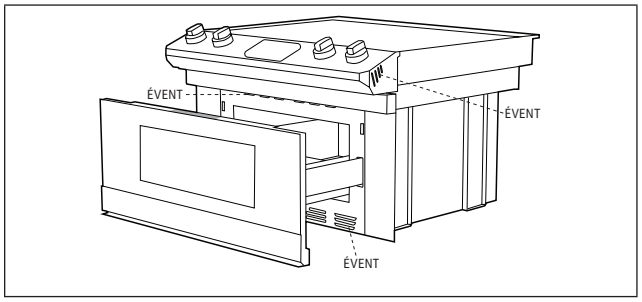
Il est normal que l'extérieur du tiroir four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.

LA CONDENSATION EST NORMALE

Il est normal que le four à micro-ondes produise de la condensation, dont la quantité dépend de la teneur en humidité des aliments et de l'humidité de la pièce.

NE PAS COUVRIR LES ÉVENTS

NE JAMAIS couvrir ou obstruer les évents au-dessus et en dessous du four tiroir à micro-ondes. Durant la cuisson à micro-ondes, de la vapeur peut s'échapper de l'ouverture de ventilation du côté inférieur gauche. Vérifier les évents après chaque utilisation et essuyer au besoin.



MAGNÉTRON

Lorsque vous utilisez le tiroir four à micro-ondes à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, il se peut que vous entendiez le cycle de fonctionnement et d'arrêt du magnétron.

À PROPOS DE LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

PLACER LES ALIMENTS AVEC SOIN

Placer les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat.

VÉRIFIER LA DURÉE DE CUISSON

Lors de l'utilisation de recettes ou des directives inscrites sur les emballages, veuillez vérifier les aliments une ou deux minutes avant la fin de la durée minimale et prolonger la cuisson si nécessaire.

COUVRIR LES ALIMENTS LORS DE LA CUISSON

Les couvercles aident à prévenir les éclaboussures et à cuire les aliments de façon uniforme. Veuillez consulter la recette ou le livre de recettes pour des suggestions : essuie-tout, papier ciré, pellicule plastique pour la cuisson au four à micro-ondes ou couvercles. Veuillez consulter la section À PROPOS DES USTENSILES DE CUISSON POUR FOUR À MICRO-ONDES à la page 12.

REMUER LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT

Remuer les aliments une ou deux fois durant la cuisson au four à micro-ondes. Lorsque cela est possible, remuer de l'extérieur vers le centre du plat.

RETOURNER LES ALIMENTS

Retourner les aliments une fois durant la cuisson au four à micro-ondes afin d'accélérer la cuisson des aliments comme le poulet et les hamburgers. Les articles plus volumineux comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.

RÉARRANGER LES ALIMENTS

Réarranger les aliments à mi-cuisson, comme les boulettes de viande, du haut vers le bas et de gauche à droite.

AJOUTER DU TEMPS DE REPOS

Le temps de repos permet de terminer la cuisson sans trop cuire les aliments. Après la cuisson au four à micro-ondes, retirer les aliments, remuer si possible et couvrir à nouveau pour le temps de repos.

VÉRIFIER LE DEGRÉ DE CUISSON

Rechercher des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes. Les signes de cuisson à point comprennent :

- de la vapeur qui se dégage de toute la surface des aliments et non seulement des contours
- le centre inférieur du plat est très chaud au toucher
- les joints des cuisses de volaille bougent avec facilité
- la viande et la volaille ne sont plus roses à l'intérieur
- le poisson est opaque et se défait facilement à l'aide d'une fourchette.

Utiliser un thermomètre pour vérifier si les aliments sont cuits à une température sécuritaire. Veuillez consulter la section À PROPOS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE à la page 13.

À PROPOS DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

LES CONTENUS CHAUDS PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES. NE PAS LAISSER LES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES. Soyez prudents lorsque vous retirez des objets chauds.

Afin d'éviter les déversements et les brûlures, toute personne qui utilise le tiroir four à micro-ondes doit être en mesure de l'atteindre confortablement. Toute personne qui utilise le tiroir four à micro-ondes peut l'utiliser de façon sécuritaire s'ils comprennent et suivent les consignes de sécurité, y compris ce qui suit :

VEUILLEZ TOUJOURS UTILISER DES POIGNÉES

Veuillez utiliser des poignées afin de prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments chauds. Une quantité suffisante de chaleur provenant des aliments peut être transférée à travers les ustensiles et causer des brûlures cutanées.

ÉVITER LES BRÛLURES CAUSÉES PAR LA VAPEUR

Diriger la vapeur à l'écart du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du matériau qui couvre le plat et ouvrez avec précaution le sac pour cuisson au four ou pour maïs soufflé à l'écart du visage.

SURVEILLER LA CUISSON

Rester près de l'appareil lorsqu'il est utilisé et surveiller le progrès régulièrement afin d'éviter de trop cuire les aliments.

MANIPULER LES ALIMENTS AVEC SOIN

Choisir, conserver et manipuler les aliments avec soin afin de préserver leur qualité et diminuer le risque de propagation de bactéries d'origine alimentaire.

NE PAS UTILISER COMME RANGEMENT

NE JAMAIS utiliser le tiroir four à micro-ondes pour ranger des livres de recettes ou tout autre objet.

À PROPOS DES USTENSILES POUR FOUR

USTENSILES

Il n'est pas pas nécessaire de renouveler vos ustensiles de cuisson pour la cuisson au four à micro-ondes. De nombreux ustensiles que vous possédez déjà dans votre cuisine peuvent être utilisés de façon sécuritaire dans le tiroir four à micro-ondes.

Pour vérifier si un plat peut être utilisé sécuritairement dans le four à micro-ondes, placer le plat vide dans le tiroir four à micro-ondes et chauffer à puissance ÉLEVÉE pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne convient pas à la cuisson au four à micro-ondes.

USTENSILES SÉCURITAIRES	NE PAS UTILISER
• vitrocéramique • verre résistant à la chaleur • plastiques propres à la cuisson au four à micro-ondes • assiettes en carton propres à la cuisson au four à micro-ondes • porcelaine, céramique, grès cérame propres à la cuisson au four à micro-ondes • plat brunisseur* • bois, paille, osier†	• casseroles et ustensiles de cuisson en métal • plats avec garnitures en métal • verre non résistant à la chaleur • plastiques non propres à la cuisson au four à micro-ondes • produits en papier recyclé • sacs en papier brun • sacs de rangement pour aliments • attaches de fil métallique • papier d'aluminium

* **IMPORTANT** Ne pas dépasser la durée de préchauffage recommandée pour le plat brunisseur.

† **IMPORTANT** Ne cuire que des aliments dont la teneur en matières grasses et en sucre est faible dans les contenants en bois, en paille et en osier.

COUVRIR LES ALIMENTS

Utiliser des couvercles pour prévenir les éclaboussures et cuire les aliments de façon uniforme.

Il existe de nombreuses façons de couvrir les aliments pour répondre à différents besoins.

Les couvercles propres à la cuisson au four à micro-ondes permettent de garder la chaleur près des aliments et d'accélérer la cuisson, et les sacs pour cuisson au four peuvent être utilisés pour attendrir les gros morceaux de viande. Consulter les livres de recettes et les recettes pour obtenir plus de suggestions pour couvrir les aliments.

MATÉRIAUX SÉCURITAIRES POUR COUVRIR LES ALIMENTS	NE PAS UTILISER
• serviettes de papier • papier ciré • pellicule plastique propre à la cuisson au four à micro-ondes • couvercles propres à la cuisson au four à micro-ondes • sacs pour cuisson au four	• serviettes en papier recyclé • pellicule plastique non propre à la cuisson au four à micro-ondes • couvercles en métal ou couvercles avec garniture en métal • attaches de fil métallique sur les sacs pour cuisson au four

* **IMPORTANT** Laisser une ouverture lors de l'utilisation de pellicule plastique ou de sacs de cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Ne pas laisser la pellicule plastique toucher aux aliments.

ACCESSOIRES

Il existe de nombreux accessoires pour le four à micro-ondes sur le marché. Avant d'acheter des accessoires, vérifier attentivement s'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre allant au four à micro-ondes vous permettra d'assurer que les aliments ont été cuits à la bonne température. Sharp n'est pas responsable de tout dommage causé à la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes lorsque vous utilisez des accessoires.

POUR OBTENIR DAVANTAGE DE RECOMMANDATIONS

Un bon livre pour cuisson au four à micro-ondes peut offrir des principes, des conseils, ainsi que de bonnes techniques et recettes pour la cuisson au four à micro-ondes.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Cuire les aliments selon les températures sécuritaires recommandées la le United State Departement of Agriculture (USDA). Pour vérifier le degré de cuisson interne des aliments, insérer un thermomètre à viande dans la partie la plus charnue en évitant le gras et les os.

⚠ AVERTISSEMENT NE JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments durant la cuisson, à moins que le thermomètre soit approuvé pour une utilisation au four à micro-ondes.

TEMPÉRATURES RECOMMANDÉS PAR L'USDA

poisson	63°C (145°F)
porc, bœuf/veau/agneau haché, œufs	71°C (160°F)
dinde/poulet/canard entier, en morceaux ou haché, restants, les plats réfrigérés prêts à réchauffer, les mets « fraîchement » livrés ou pour emporter	74°C (165°F)

REMARQUE :

- Veuillez TOUJOURS utiliser des poignées afin de prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments chauds. La chaleur provenant des aliments peut être transférée à travers les ustensiles et causer des brûlures cutanées.
- Évitez les brûlures causées par la vapeur en dirigeant la vapeur à l'écart du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du matériau qui couvre le plat et ouvrez avec précaution le sac pour cuisson au four ou pour maïs soufflé à l'écart du visage.
- Rester près de l'appareil lorsqu'il est utilisé et surveiller le progrès régulièrement afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- NE JAMAIS utiliser l'appareil pour ranger des livres de recettes ou tout autre objet.
- Choisissez, conservez et manipulez les aliments avec soin afin de préserver leur qualité et diminuer le risque de propagation de bactéries d'origine alimentaire.
- Garder le couvercle du guide d'ondes propre, car les résidus d'aliments peuvent causer une formation d'arc et prendre feu. Veuillez consulter la section COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES à la page 34.

À PROPOS DES ALIMENTS DANS LE FOUR

ALIMENTS	FAIRE	NE PAS FAIRE
œufs, saucisses, fruits et légumes	• Percer les jaunes d'œufs avant la cuisson afin de prévenir qu'ils éclatent. • Percer la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des saucisses et saucisses à hot-dogs pour permettre à la vapeur de s'échapper.	• NE PAS cuire les œufs dans leur coquille. • NE PAS réchauffer des œufs entiers. • NE PAS faire sécher des noix ou des grains dans leurs écales.
maïs soufflé	• Utiliser le maïs soufflé dans les emballages spécialisés pour la cuisson au four à micro-ondes. • Écouter pendant que le maïs éclate pour un ralentissement de l'éclatement à 1 ou 2 secondes afin d'éviter de trop cuire. • Utiliser l'option spéciale pour le Maïs soufflé en appuyant sur la touche **POPCORN**.	• NE PAS faire éclater le maïs soufflé dans un sac en papier brun ordinaire ou des bols en verre. • NE PAS dépasser la durée de cuisson maximum indiquée sur l'emballage.
aliments pour bébé	• Transférer les aliments pour bébé dans une petite assiette et réchauffer avec précaution, en remuant fréquemment. • Vérifier la température avant de servir. Tester la température des biberons sur votre poignet avant de servir. • Attacher la tétine au biberon APRÈS l'avoir réchauffé. Bien secouer avant de servir.	• NE PAS réchauffer les biberons jetables. • NE PAS réchauffer les biberons munis d'une tétine. • NE PAS réchauffer les aliments pour bébé dans leur pot original.
généralités	• Couper les produits de boulangerie fourrés après les avoir réchauffés afin de permettre à la vapeur de s'échapper. • Remuer les liquides rapidement avant et après les avoir réchauffés afin d'éviter les « éruptions ». • Utiliser un bol profond lorsque vous faites cuire des liquides ou des céréales afin de prévenir les débordements bouillonnants. Veuillez vous référer à la hauteur des parois du tiroir four à micro-ondes.	• NE PAS réchauffer ou faire cuire des aliments dans des pots en verre ou des contenants hermétiques fermés. • NE PAS faire de mise en conserve dans le four à micro-ondes, car les bactéries nocives pourraient ne pas être détruites. • NE PAS faire de grande friture dans le four à micro-ondes. • NE PAS faire sécher du bois, des gourdes, des herbes ou du papier humide.

RENSEIGNEMENTS SUR LE RÉSEAU SANS FIL

UTILISATION DU WIFI

Le fonctionnement à distance ne peut pas être garanti dans les zones suivantes en raison d'une interférence possible avec le signal WIFI :

- près des appareils à communication sans fil Bluetooth® qui utilisent la même fréquence (2.4 GHz)
- près des appareils sans fils de faible puissance spécifiés
- près des appareils qui émettent un champ magnétique, notamment les fours à micro-ondes
- près d'une source d'électricité statique ou d'une perturbation radioélectrique

La performance et les connexions du signal sans fil ne sont pas garanties pour tous les routeurs ou tous les types d'habitations. Il est possible que le signal WIFI ne puisse pas se rendre ou se déconnecte dans les zones suivantes :

- à l'intérieur d'un bâtiment fait de béton ou de métal renforcé
- près d'une obstruction comme un mur
- près des appareils à communication sans fil qui utilisent la même fréquence (2.4 GHz)

Le réseau sans fil de cet appareil correspond aux canaux 1 à 13. La plaque de cuisson à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes n'est pas en mesure de communiquer avec les routeurs réglés à d'autres canaux.

PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

- Un appareil de réseau sans fil a la possibilité d'interférer lorsqu'il utilise le réseau WIFI quel que soit le mot de passe paramétré.
- En fonction de l'emplacement de votre nouvelle plaque de cuisson à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes, veillez à vous assurer que vous avez la permission de connecter l'appareil sur le réseau WiFi disponible.
- Avant de transférer la propriété de l'appareil ou de le jeter, veuillez réinitialiser les paramètres WiFi. La fonction du réseau sans fil doit être initialisée lorsque l'appareil est remis à une tierce partie afin d'éviter l'accès illégal d'une partie non autorisée. Veuillez consulter la section RÉINITIALISATION DU WIFI à la page 19.

EXIGENCES MINIMALES EN MATIÈRE DE WIFI ET SPÉCIFICATIONS DU ROUTEUR

- Réseau sans fil conforme aux normes IEEE 802.11 b/g/n
- Vitesse de réception de 72,2 Mbps et taux de transmission PHY en utilisant une largeur de bande de 20 MHz
- Vitesse de réception de 150 Mbps et taux de transmission PHY en utilisant une largeur de bande de 40 MHz
- Services d'authentification de 802.11i (WPA, WPA2) ouvert, clé partagée et d'appariement par paires
- Prise en charge du réseau WiFi WPS

INFORMATION RÉGLEMENTAIRE

IMPORTANT Tout changement ou toute modification à la plaque de cuisson à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes qui n'est pas expressément approuvé par la partie responsable de la conformité pourrait annuler l'autorisation d'utiliser l'appareil à l'utilisateur.

Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites pour appareils numériques de classe B, selon la section 15 des règlements de la FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et émet de l'énergie de fréquences radio et peut, en cas d'installation ou d'utilisation non conforme aux instructions, engendrer des interférences nuisibles au niveau des communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que de telles interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si l'équipement occasionne des interférences nuisibles avec la réception radiophonique ou télévisuelle, qui peuvent être vérifiées en mettant l'équipement hors tension, puis sous tension, l'utilisateur peut tenter de corriger ces interférences par l'une des mesures suivantes :

- réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice
- augmenter l'espacement entre l'appareil et le récepteur
- brancher l'appareil sur un circuit électrique différent de celui où le récepteur est branché
- consulter le fournisseur ou un technicien radiotélévision expérimentée pour obtenir de l'aide.

PLAQUE DE CUISSON INTELLIGENTE À CHALEUR RADIANTE AVEC TIROIR FOUR À MICRO-ONDES SHARP POUR UTILISATION DOMESTIQUE

MODÈLE # STR3065HS

Cet appareil respecte les normes de la section 15 des règlements de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

- contient le no de classement FCC : FX3-B01
- contient le no de classement IC : 2878F-B01

PARTIE RESPONSABLE

SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE

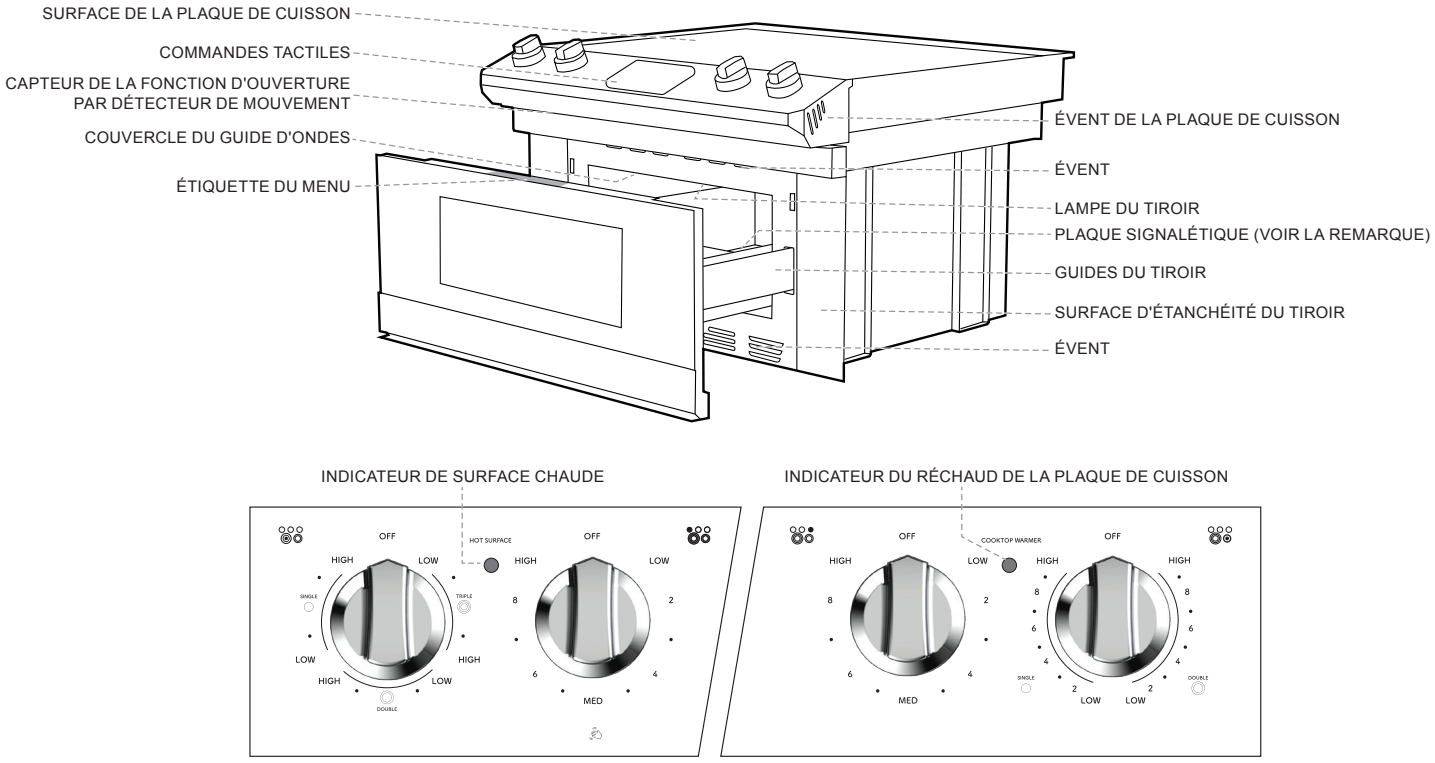
335, rue Britannia Est

Mississauga, Ontario, L4Z 1W9

(905) 568-7140

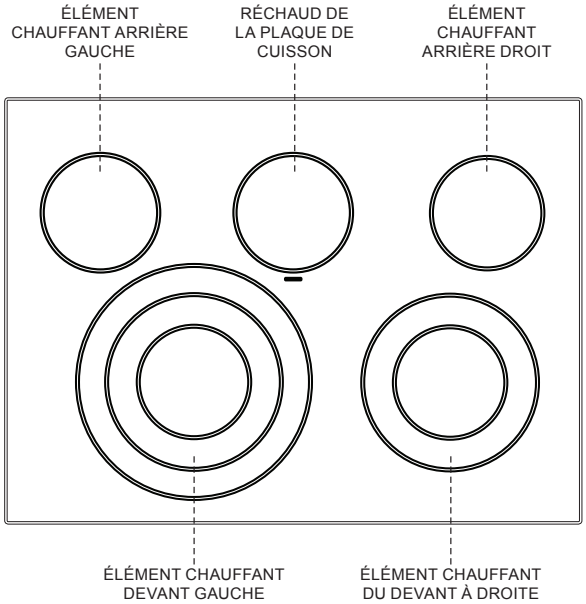
Website: www.sharp.ca

PLAQUE DE CUISSON INTELLIGENTE À CHALEUR RADIANTE AVEC TIROIR FOUR À MICRO-ONDES



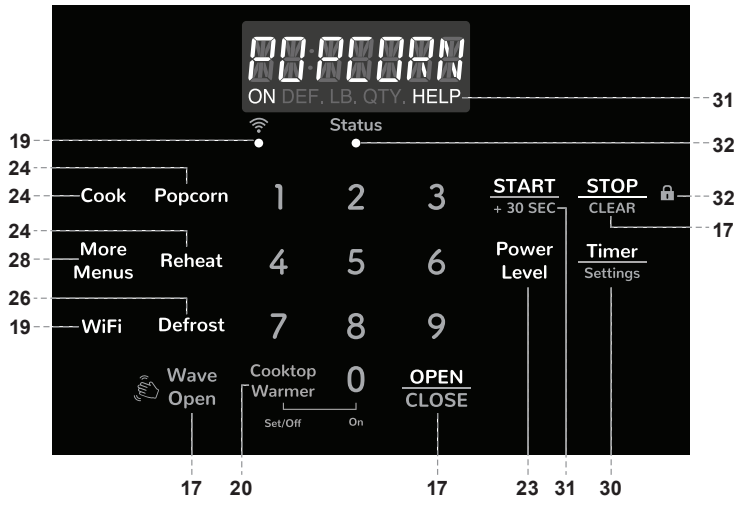
REMARQUE : Ouvrir complètement le tiroir four à micro-ondes. L'étiquette de la plaque signalétique se trouve au-delà de la paroi arrière de la cavité micro-ondes vers le haut à partir de la surface plane.

SURFACE DE LA PLAQUE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE



COMMANDES TACTILES EN VERRE

LES NOMBRES À CÔTÉ DE L'ILLUSTRATION DU PANNEAU DE COMMANDES INDIQUENT LA PAGE OÙ SE TROUVE LA DESCRIPTION DE L'OPTION ET LES RENSEIGNEMENTS CONCERNANT L'UTILISATION.



NOMS DES PIÈCES

ÉTIQUETTE DU MENU

DEFROST		SENSOR COOK			MORE MENUS			
1	Ground Meat	1	Baked Potatoes	7 Longer Fresh Vegetables	Melt	1	Butter	7 Beverage Reheat
2	Steaks/Chops	2	Sweet Potatoes	8 Steamer Bag		2	Chocolate	8 Hot Water
3	Boneless Poultry	3	Fish/Seafood	9 Frozen Vegetables	Soften	3	Ice Cream	9 Hot Cereal
4	Bone-in Poultry	4	Brown Rice	10 Ground Meat		4	Cream Cheese	
5	Roast	5	White Rice	11 Frozen Entrees	Warm	5	Syrup	
6	Casserole or Soup	6	Quick Fresh Vegetables			6	Dessert Topping	

TLAB-B136MRR0

ACCESSOIRES POUR LA PLAQUE DE CUISSON (MODÈLE : SKRS00A7FS)

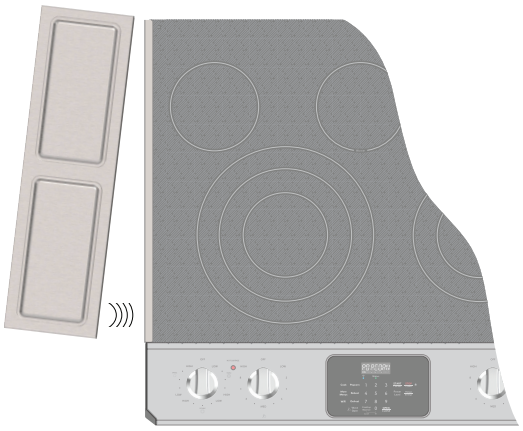
Transformez votre plaque de cuisson en véritable poste de travail grâce à la trousse d'accessoires latéraux magnétiques!

- Comprend une grille de refroidissement et un repose-cuillère
- Côtés magnétiques faciles à attacher
- Pattes magnétiques pour garder les accessoires en place
- Va au lave-vaisselle

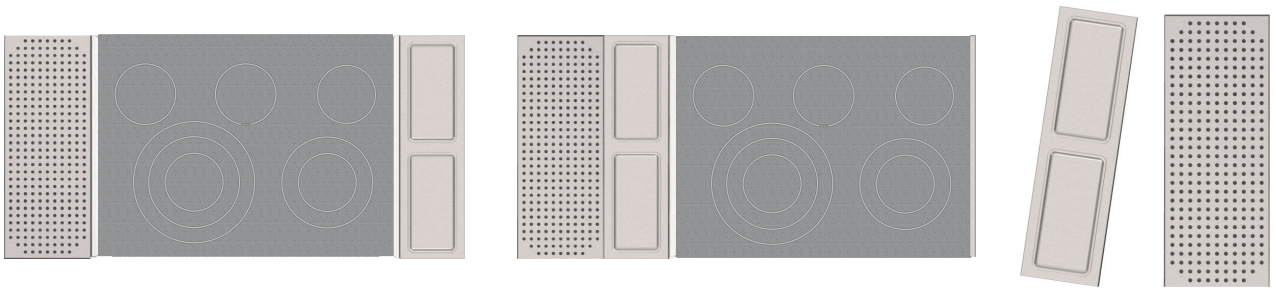
Les accessoires latéraux magnétiques se fixent sur l'un ou l'autre des côtés de la plaque de cuisson ou ensemble. Servez-vous de la surface de refroidissement pour déposer les ustensiles de cuisson chauds et du repose-cuillère pour protéger vos comptoirs contre les taches et les gouttes.



FACILE À ATTACHER



PLUSIEURS CONFIGURATIONS POSSIBLES



AVANT D'UTILISER

1 Brancher la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes. L'écran affiche *WELCOME TO SHARP KITCHEN*.

2 Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**. L'écran affiche le symbole [:].

3 Régler l'horloge.

HORLOGE

Cette horloge a un cycle de 12 heures. Si l'heure saisie à l'horloge est erronée, l'écran affichera *ERROR*. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et saisir la bonne heure.

POUR RÉGLER L'HORLOGE

1 Appuyer deux fois sur la touche **TIMER/SETTINGS**.

2 Appuyer sur les touches du clavier numérique pour saisir l'heure actuelle.

3 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

REMARQUE : Si l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue, une fois que l'alimentation est rétablie, l'écran affichera *WELCOME TO SHARP KITCHEN* de façon intermittente. Si une panne d'électricité se produit durant la cuisson, la programmation et l'heure actuelle sont effacées. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**, réinitialiser l'horloge et reprogrammer l'appareil.

STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)

APPUYER SUR LA TOUCHE STOP/CLEAR POUR :

- Effacer une erreur au cours de la programmation.
- Annuler la minuterie.
- Interrompre le fonctionnement du tiroir four à micro-ondes durant la cuisson minutée.
- Rétablir l'heure actuelle à l'écran.
- Annuler une programmation au cours de la cuisson.
- Pour annuler la cuisson minutée, appuyer deux fois sur la touche **STOP/CLEAR**.

OPEN/CLOSE (OUVRIR/FERMER)

IMPORTANT Ne pas ouvrir le tiroir avec les mains à l'exception d'une situation d'urgence, notamment une panne d'électricité. Si nécessaire, pousser ou tirer le tiroir lentement et doucement.

POUR OUVRIR LE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

- Appuyer sur la touche **OPEN/CLOSE** sur le panneau de commandes en verre
- Pour ouvrir le tiroir four à micro-ondes à l'aide de l'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement, veuillez suivre les directives ci-dessous pour activer cette fonction.

POUR FERMER LE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

- Appuyer sur la touche **OPEN/CLOSE** sur le panneau de commandes en verre OU pousser légèrement sur le tiroir.

OUVERTURE SIMPLIFIÉE PAR DÉTECTEUR DE MOUVEMENT

La fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement de la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes est DÉSACTIVÉE par défaut lorsque le four est branché pour la première fois. Lorsque la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement est activée, l'indicateur de statut du four est blanc. Lorsque le verrouillage des commandes est activé, la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement est désactivée.

Le capteur de la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement est situé dans la partie supérieure du tiroir four à micro-ondes, sous l'icône OUVERTURE PAR DÉTECTEUR DE MOUVEMENT du panneau de commandes.



Pour utiliser la fonction de l'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement, il suffit de bouger votre main devant le capteur deux fois, de haut en bas ou d'un côté vers l'autre.

POUR ACTIVER LA FONCTION D'OUVERTURE SIMPLIFIÉE PAR DÉTECTEUR DE MOUVEMENT

1 Appuyer sur la touche **WAVE OPEN**. L'écran affiche *EASY WAVE OPEN ON? TOUCH START*.

2 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. L'écran affiche *EASY WAVE OPEN ON*.

POUR DÉSACTIVER LA FONCTION D'OUVERTURE SIMPLIFIÉE PAR DÉTECTEUR DE MOUVEMENT

1 Appuyer sur la touche **WAVE OPEN**. L'écran affiche *EASY WAVE OPEN OFF? TOUCH START*.

2 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. L'écran affiche *EASY WAVE OPEN OFF*.

AVANT DE METTRE EN MARCHE

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage des commandes permet d'éviter tout fonctionnement non souhaité, comme par exemple, un fonctionnement activé par des petits enfants. Le four tiroir à micro-ondes peut être réglé de sorte que le panneau de commandes et le mécanisme automatique du tiroir soient désactivés ou verrouillés.

POUR VERROUILLER LE PANNEAU DE COMMANDES

- Appuyer sur et maintenir la touche **STOP/CLEAR** pendant 3 secondes. L'écran affiche *LOCK ON*.

POUR DÉVERROUILLER LE PANNEAU DE COMMANDES

- Appuyer sur et maintenir la touche **STOP/CLEAR** pendant 3 secondes. L'écran affiche *LOCK OFF*.

Si l'alimentation électrique vers l'appareil ou le domicile est interrompue, le verrouillage des commandes n'est PAS réactivé lorsque l'alimentation électrique est rétablie. Lorsque l'alimentation du four est rétablie, verrouillez à nouveau le panneau de commandes.

PANNE D'ÉLECTRICITÉ

Si l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue, une fois que l'alimentation est rétablie, l'écran affichera *WELCOME TO SHARP KITCHEN* de façon intermittente. Si une panne d'électricité se produit durant la cuisson, la programmation et l'heure actuelle sont effacées. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**, réinitialiser l'horloge et reprogrammer la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes.

Pour des vidéos pratiques et des instructions sur comment télécharger l'application Sharp Kitchen et jumeler les appareils, veuillez rechercher STR3065HS dans la page de soutien de notre site Web : sharpusa.ca.

La plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes allie les avancées technologiques de la connectivité de maison intelligente et le concept innovant de Sharp, offrant la connectivité WiFi, l'application mobile et les commandes vocales.

Vous pouvez faire fonctionner le tiroir four à micro-ondes à distance à l'aide d'un appareil mobile et de l'application Sharp Kitchen. Vous ne pouvez faire fonctionner la plaque de cuisson que de manière conventionnelle.

Avant de faire fonctionner le tiroir four à micro-ondes à l'aide de l'application Sharp Kitchen, l'option de mise en marche à distance doit être activée. La fonction de mise en marche à distance est DÉSACTIVÉE par défaut.

POUR ACTIVER LA FONCTION DE MISE EN MARCHE À DISTANCE

- Appuyer trois fois sur la touche **TIMER/SETTINGS** pour activer la Mise en marche à distance.

CONNECTION WI-FI

Pour utiliser l'application, la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes doit être connectée à votre réseau résidentiel. L'application mobile et les commandes vocales utilisent le réseau WiFi de votre domicile pour jumeler un appareil mobile à la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes. L'appareil est équipé d'une connectivité WiFi qui doit être activée avant de procéder au jumelage.

POUR SE CONNECTER AU RÉSEAU WIFI

- Appuyer sur et maintenir la touche **WIFI** pendant 3 secondes. L'écran affiche *ENABLING WIFI*, puis *WIFI ON*.
- L'écran affiche *NOW IN AP MODE*, indiquant que l'appareil peut être jumelé à un appareil mobile.

POUR SE DÉCONNECTER DU RÉSEAU WIFI

- Appuyer sur et maintenir la touche **WIFI** pendant 3 secondes. L'écran affiche *WIFI OFF.*

POUR JUMELER À UN APPAREIL MOBILE

- Ouvrir l'application Sharp Kitchen sur votre appareil mobile et suivre les instructions pour jumeler votre appareil.

À PROPOS DE LA MISE EN MARCHE À DISTANCE

The appliance may be operated remotely only within 3 minutes L'appareil peut être mis en marche à distance seulement 3 minutes après que le tiroir four à micro-ondes ait été ouvert ou fermé. Après 3 minutes d'inactivité, ouvrir et fermer le tiroir à nouveau afin de le faire fonctionner à distance. Autrement, faites-le fonctionner manuellement.

⚠ AVERTISSEMENT Veuillez suivre toutes les consignes et procédures de sécurité comme indiqué dans ce manuel lors de l'utilisation de la fonction de mise en marche à distance. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures corporelles, la mort ou des dommages à la propriété.

- Si l'appareil est mis en marche à distance, il reste allumé et en mode cuisson, même si l'appareil mobile ou le réseau WiFi du domicile est désactivé.
- Veuillez TOUJOURS vous assurer que la cavité du four est préparée pour la cuisson lors de la mise en marche à distance. Des risques de dommages causés au four ou d'incendie dans le four pourraient se produire.
- Veuillez TOUJOUR avoir des aliments dans la cavité du four à micro-ondes lorsqu'il fonctionne afin d'absorber l'énergie micro-onde.
- NE JAMAIS utiliser la cavité du four pour ranger des objets sans rapport.
- Ne JAMAIS faire fonctionner l'appareil à distance si la cavité du four n'est pas préparée de façon appropriée.

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE WI-FI

L'adresse MAC (Media Access Control) de votre appareil est disponible dans la fonction de renseignements concernant le WiFi ou vous pouvez en faire la demande auprès du service à la clientèle de Sharp.

- Appuyer cinq fois sur la touche **TIMER/SETTINGS** pour voir les renseignements sur le WIFI.

MISE À JOUR DES MICROGICIELS DU WIFI

Des mises à jour pour la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes seront publiées à l'occasion. Les avis sont envoyés par le biais de l'application Sharp Kitchen lors du lancement des mises à jour. Les mises à jour du microgiciel sont disponibles sur la page de soutien du produit, au www.sharpusa.ca.

- Appuyer six fois sur la touche **TIMER/SETTINGS** pour accéder au WIFI. Fonction de mise à jour du microgiciel.

RÉINITIALISATION DU WIFI

Les réglages WIFI de la plaque de cuisson à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes peuvent devoir être réinitialisés si un routeur ou un nouveau réseau sans fil est installé dans le domicile ou si la propriété de l'appareil est transférée à une autre personne. Effacer les réglages du WiFi sur l'appareil à l'aide de la fonction de réinitialisation du WiFi. Veuillez consulter la section PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS à la page 14.

- Appuyer sept fois sur la touche **TIMER/SETTINGS** pour réinitialiser la connexion WIFI.

UTILISATION DES ÉLÉMENTS À CHALEUR RADIANTE

DE LA PLAQUE DE CUISSON

La surface des éléments à chaleur radiante de la plaque de cuisson est allumée et ajustée à l'aide des boutons de commandes à l'avant de la plaque de cuisson.

Puissance électrique totale de la plaque de cuisson : 8500 W

POUR RÉGLER L'ÉLÉMENT À CHALEUR RADIANTE

1. Placer un ustensile de cuisson de la taille appropriée sur la surface de l'élément à chaleur radiante.
2. Pousser sur le bouton correspondant sur le panneau de commandes des éléments et le tourner dans l'une ou l'autre des directions jusqu'au réglage de chaleur souhaité.

Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton à OFF et retirer l'ustensile de cuisson de la surface chaude.

INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

Lorsque la surface d'un élément chauffant de la plaque de cuisson est mise en MARCHE, l'indicateur de surface chaude sur le panneau de commande s'allume. Une fois que l'élément chauffant est éteint, l'indicateur reste allumé pour indiquer la présence d'une surface chaude. L'indicateur s'éteint automatiquement lorsque la surface est suffisamment refroidie.

⚠ AVERTISSEMENT Dans l'éventualité d'une panne électrique du domicile ou de l'appareil, LA SURFACE DE LA PLAQUE DE CUISSON EST CHAUDE, même si l'indicateur de surface chaude est éteint. Les indicateurs de surface ne s'allument PAS automatiquement lors du retour de l'alimentation électrique.

INDICATEUR DU RÉCHAUD DE LA PLAQUE DE CUISSON

Lorsque le réchaud de la plaque de cuisson est mis en MARCHE, l'indicateur de surface chaude sur le panneau de commande s'allume. Lorsque le réchaud de la plaque de cuisson est ÉTEINT, l'indicateur s'éteint. Veuillez consulter la section RÉCHAUD DE LA PLAQUE DE CUISSON à la page 22.

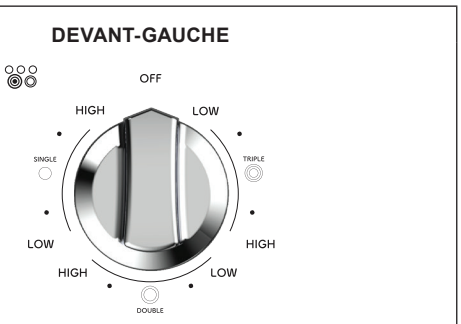
ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SIMPLES, DOUBLES ET TRIPLES

Les deux éléments à chaleur radiante à l'avant ont tous les deux la possibilité de cuisiner avec des ustensiles de cuisson plus gros et des plus grandes quantités d'aliments.

ÉLÉMENT AVANT GAUCHE

L'élément chauffant avant gauche dispose des capacités des éléments simples, doubles et triples.

Élément chauffant simple	6 po	1050 W
Élément chauffant double	9 po	1950 W
Élément chauffant triple	12 po	3000 W



L'élément chauffant DEVANT-GAUCHE est contrôlé par le bouton du côté à l'extrême gauche du panneau de commandes.

POUR RÉGLER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SIMPLE À L'AVANT-GAUCHE

1. Pousser le bouton à l'extrême gauche et tourner à GAUCHE, dans le sens anti-horaire.
2. Sélectionner parmi les options de chaleur ÉLEVÉE jusqu'à BASSE illustrées dans la section de l'élément chauffant simple.

POUR RÉGLER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE À L'AVANT-GAUCHE

1. Pousser le bouton à l'extrême gauche et tourner à GAUCHE, puis vers le BAS.
2. Sélectionner parmi les options de chaleur ÉLEVÉE jusqu'à BASSE illustrées dans la section de l'élément chauffant double.

POUR RÉGLER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT TRIPLE À L'AVANT-GAUCHE

1. Pousser le bouton à l'extrême gauche et tourner à DROITE, dans le sens horaire.
2. Sélectionner parmi les options de chaleur ÉLEVÉE jusqu'à BASSE illustrées dans la section de l'élément chauffant triple.

ÉLÉMENT CHAUFFANT DU DEVANT À DROITE

L'élément chauffant du devant à droite dispose des capacités de cuisson des éléments simples et doubles.

Élément chauffant simple 6 po 1400 W

Élément chauffant double 9 po 3000 W



L'élément chauffant DEVANT-DROITE est contrôlé par le bouton du côté à l'extrême droite du panneau de commandes.

POUR RÉGLER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SIMPLE DU DEVANT À DROITE

1. Pousser le bouton à l'extrême droite et tourner à GAUCHE, dans le sens anti-horaire.
2. Sélectionner parmi les options de chaleur ÉLEVÉE jusqu'à BASSE illustrées dans la section de l'élément chauffant simple.

POUR RÉGLER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE DU DEVANT À DROITE

1. Pousser le bouton à l'extrême droite et tourner à DROITE, dans le sens horaire.
2. Sélectionner parmi les options de chaleur ÉLEVÉE jusqu'à BASSE illustrées dans la section de l'élément chauffant double.

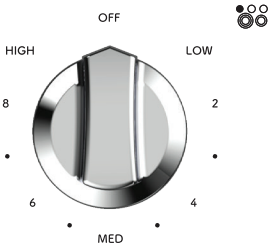
ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ARRIÈRES

Les éléments chauffants situés à gauche et à droite à l'arrière de l'appareil ont les capacités de cuisson d'un élément simple.

Élément chauffant simple 6 po 1200 W

POUR RÉGLER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SIMPLE À L'ARRIÈRE-GAUCHE

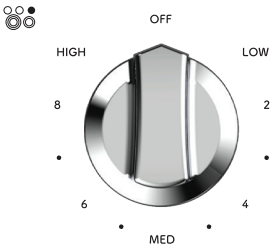
1. Pousser le bouton du milieu à gauche et tourner à DROITE, dans le sens horaire.
2. Sélectionner parmi les options de chaleur ÉLEVÉE jusqu'à BASSE illustrées autour du bouton.



L'élément chauffant ARRIÈRE-GAUCHE est contrôlé par le bouton du milieu à gauche du panneau de commandes, directement à la gauche de l'écran tactile.

POUR RÉGLER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SIMPLE À L'ARRIÈRE-DROITE

1. Pousser le bouton du milieu à droite et tourner à DROITE, dans le sens horaire.
2. Sélectionner parmi les options de chaleur ÉLEVÉE jusqu'à BASSE illustrées autour du bouton.



L'élément chauffant ARRIÈRE-DROITE est contrôlé par le bouton du milieu à droite du panneau de commandes, directement à la droite de l'écran tactile.

UTILISATION DES ÉLÉMENTS À CHALEUR RADIANTE

RÉGLAGES DE CHALEUR

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
ÉLEVÉE	Amener le liquide à ébullition
MOY-ÉLEVÉE	Dorer la viande, chauffer l'huile pour la friture ou maintenir une ébullition rapide
MOY-BASSE	Maintenir une ébullition lente ou épaissir les sauces
BASSE	Continuer à cuire les aliments couverts ou les cuire à la vapeur
LOW	Faire fondre ou mijoter

REMARQUE :

- Lorsque vous utilisez les réglages de chaleur ÉLEVÉE, veuillez toujours réduire le réglage de chaleur lorsque les liquides commencent à bouillir ou les aliments commencent à cuire.
- La taille et le type d'ustensile de cuisson utilisé affectent le réglage de chaleur nécessaire.

RÉCHAUD DE LA PLAQUE DE CUISSON

Utiliser le Réchaud de la plaque de cuisson pour garder les aliments cuits chaud avant de servir.

Réchaud 6 po 100 W

- Appuyer sur la touche **COOKTOP WARMER**, puis appuyer sur la touche **0** dans les 3 secondes suivantes pour allumer le réchaud de la plaque de cuisson. L'indicateur du réchaud de la plaque de cuisson s'allume.
- Appuyer à nouveau sur la touche **COOKTOP WARMER** pour éteindre le réchaud de la plaque de cuisson.

REMARQUE :

- Il n'y a aucun réglage de chaleur pour le réchaud de la plaque de cuisson : les seuls réglages sont marche et arrêt.
- Pour maintenir la qualité des aliments, ne jamais réchauffer les aliments pour plus d'une heure.
- Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées lors de la manipulation des ustensiles de cuisson chauds.
- Utiliser seulement les ustensiles de cuisson recommandés pour les plaques de cuisson.
- Ne pas utiliser de pellicule plastique pour couvrir les aliments sur la plaque de cuisson, car le plastique peut fondre sur la surface et être difficile à nettoyer.

⚠ MISE EN GARDE Le réchaud de la plaque de cuisson ne s'éteint PAS automatiquement. Veuillez toujours éteindre le réchaud de la plaque de cuisson dans les deux heures. L'indicateur de surface chaude ne s'allume pas lorsque la seule source de chaleur sur la surface vient du réchaud de la plaque de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE La surface du réchaud de la plaque de cuisson devient suffisamment chaude pour provoquer des brûlures au toucher. Les ustensiles de cuisson et les assiettes sur le réchaud de la plaque de cuisson sont chauds. Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées lors de la manipulation des ustensiles de cuisson chauds.

CUISSON MINUTÉE

Les durées de cuisson du tiroir four à micro-ondes peuvent être programmées jusqu'à 99 minutes 99 secondes (99.99). Veuillez toujours saisir les secondes après avoir saisi les minutes. S'il n'y a pas de secondes à saisir dans la durée de cuisson, veuillez saisir deux zéros (pour trois minutes, appuyer sur les touches **numériques** pour saisir 3 0 0).

LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

- Supposons que vous souhaitiez faire cuire pendant 5 minutes à une intensité de 100 %.

1 Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir la durée de la cuisson 5 0 0. L'écran affiche *5.00 TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL*.

2 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** pour un niveau de puissance de 100 %.

COUVRIR LES ALIMENTS

Pour de meilleurs résultats et éviter les éclaboussures, certains aliments devraient être couverts. Veuillez consulter les tableaux de cuisson dans ce manuel et les conseils offerts en appuyant sur la touche **TIMER/SETTINGS** pour connaître les suggestions de matériaux pour couvrir les aliments. Veuillez consulter la section des MATÉRIAUX POUR COUVRIR À UTILISER DANS LE FOUR À MICRO-ONDES à la page 12.

Veuillez toujours laisser la vapeur s'échapper en direction opposée de votre visage et de vos mains lorsque vous retirez le matériau qui couvre les aliments.

REMARQUE : Plus le matériau qui recouvre les aliments est serré, plus les aliments deviendront chauds. Il est nécessaire de laisser un trou d'aération pour permettre à la vapeur et à l'humidité de s'échapper des aliments alors qu'ils chauffent.

NIVEAU DE PUISSANCE

Il y a onze niveaux d'intensité préréglés. L'utilisation des niveaux d'intensité plus faibles augmentera la durée de cuisson, ce qui est recommandé pour les aliments comme le fromage, le lait et la cuisson lente des viandes. Consultez le livre de recettes ou les recettes pour micro-ondes afin de connaître les recommandations spécifiques.

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

- Supposons que vous souhaitiez décongeler un aliment pendant 8 minutes à une puissance de 30 %.

1 Appuyer sur les touches du clavier numérique pour saisir la durée de décongélation 8 0 0 L'écran affiche *8.00 TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL*.

2 Appuyer huit fois sur la touche **POWER LEVEL** pour obtenir un niveau de puissance de 30 %.

3 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

TABLEAU DES NIVEAU DE PUISSANCE

NIVEAU DE PUISSANCE	POUR RÉGLER – APPUYER SUR LA TOUCHE DU NIVEAU D'INTENSITÉ	UTILISATION RECOMMANDÉE
100%	1 fois	dorer les aliments, faire bouillir les liquides ou cuire du poisson, des viandes hachées, du bacon et des légumes
90%	2 fois	
80%	3 fois	
70%	4 fois	cuire les viandes et la volaille lentement, cuire des plats en cocotte et des plats préparés, cuire des sautés ou réchauffer des aliments
60%	5 fois	
50%	6 fois	braiser ou mijoter des aliments
40%	7 fois	
30%	8 fois	décongeler des aliments, faire mijoter des liquides ou cuire des sauces raffinées
20%	9 fois	
10%	10 fois	réchauffer des pains ou ramollir du beurre, du fromage ou du chocolat
0%	11 fois	

RÉGLAGES DU CAPTEUR

Les réglages du capteur vous permettent de cuire ou réchauffer différents aliments sans avoir à calculer la durée de cuisson ou le niveau de puissance. Le capteur Sharp est un dispositif semi-conducteur qui détecte la vapeur (humidité) émise par les aliments lorsqu'ils réchauffent.

À PROPOS DE LA CUISSON PAR CAPTEUR

1 Attendre deux minutes après avoir branché l'appareil pour la première fois avant d'utiliser un réglage du capteur.

2 Veuillez vous assurer que l'extérieur du contenant pour la cuisson et que l'intérieur du tiroir four à micro-ondes sont secs. Essuyer toute trace d'humidité à l'aide d'un chiffon sec ou d'une serviette de papier.

3 Le capteur travaille avec les aliments à température normale de conservation. Par exemple, le maïs soufflé devrait être à température ambiante.

4 Tout élément du menu du Capteur peut être programmé en augmentant ou en diminuant la durée. Veuillez consulter la section AUTRES CARACTÉRISTIQUES à la page 32.

5 Les aliments de quantités différentes que celles énumérées dans l'étiquette du menu peuvent être cuits manuellement selon les instructions indiquées dans n'importe quel livre de recettes pour cuisson au four à micro-ondes.

6 During the first part of sensor use, the food name appears 6 Durant la première phase de l'utilisation du capteur, l'écran affiche le nom de l'aliment. Ne pas ouvrir tiroir four à micro-ondes ou appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** au cours de cette partie du cycle, car la mesure de la vapeur sera interrompue. Si le cycle est interrompu, l'écran affichera *ERROR*. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et procéder à une cuisson manuelle.

7 Lorsque le capteur détecte la vapeur émanant des aliments, l'écran affiche le restant de la durée de cuisson/réchauffement. À cette étape, le tiroir four à micro-ondes peut être ouvert pour permettre de remuer ou d'assaisonner les aliments.

8 Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de la cuisson des aliments (à l'exception du maïs soufflé), l'écran affichera *ERROR*. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et procéder à une cuisson manuelle.

9 Vérifier la température des aliments après la cuisson. S'il faut plus de temps pour terminer la cuisson, poursuivre avec une cuisson manuelle.

10 Chaque élément du menu offre un conseil de cuisson. Lorsque l'écran affiche HELP, appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** pour voir.

POUR LA CUISSON AUTOMATIQUE

Veuillez consulter les tableaux pour les options MAÏS SOUFFLÉ, RÉCHAUFFER et CUISSON ci-dessous.

- Supposons que vous souhaitiez faire cuire des pommes de terre au four.

1 Appuyer sur la touche **COOK**. L'écran affiche *SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER*.

2 Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir le numéro de l'aliment. Appuyer sur la touche **1** pour les pommes de terre au four.

3 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

REMARQUE : Pour réchauffer ou faire cuire des aliments différents ou des quantités d'aliments différentes que celles indiquées sur l'étiquette du menu, procéder à une cuisson manuelle.

TABLEAU POUR LE MAÏS SOUFFLÉ ET RÉCHAUFFER

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
POPCORN (MAÏS SOUFFLÉ)	80–100 g (2,85–3,5 oz) (régulier/régulier légér)	Appuyer une fois sur la touche **POPCORN**. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.
	34–50 g (1,2–1,75 oz) (mini/collation)	Appuyer deux fois sur la touche **POPCORN**. Appuyer sur la touche START/+30 SEC.
	REMARQUE : Ne cuire qu'un seul emballage de maïs soufflé pour four à micro-ondes et toujours orienter le côté du recto de l'emballage vers le haut. Lorsque la cuisson est terminée, retirer et ouvrir avec précaution pour permettre à la vapeur de s'échapper.	
REHEAT (RÉCHAUFFER)	0,11–1 kg (4–36 oz)	Appuyer sur la touche **REHEAT**. L'écran affiche *SENSOR REHEAT TOUCH START*. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.
	REMARQUE : Utiliser un ustensile de cuisson allant au four à micro-ondes et couvrir à l'aide d'un couvercle, d'une pellicule plastique ou d'un papier ciré. Après le réchauffage, bien remuer si possible, couvrir à nouveau et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes.	

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Pommes de terre au four **2.** Patates douces	1–6 moyennes 1–6 moyennes	Percer les pommes de terre au moins trois fois chacune sur le dessus, le dessous et les côtés pour permettre à la vapeur de s'échapper. Placer les pommes de terre sur une serviette de papier. Appuyer sur la touche **COOK**, puis sur la touche **1** pour les pommes de terre au four ou 2 pour les patates douces. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. Lorsque la cuisson est terminée, retirer du four, couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
3. Poisson/fruits de mer	113–907 g (0,25–2 lb)	Arrange fish or seafood in a ring in a shallow glass dish (roll fillet with edges Placer en forme d'anneau autour d'un plat en verre peu profond (rouler les filets en plaçant les bords en dessous). Couvrir d'une pellicule plastique trouée. Appuyer sur la touche **COOK**, puis appuyer sur la touche **3** pour Poisson/fruits de mer. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. Lorsque la cuisson est terminée, laisser couvert et laisser reposer pendant 3 minutes.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
4. Riz brun **5.** Riz blanc	118–473 ml (0,5–2 tasses) 118– 473 ml (0,5–2 tasses)	Mettre le riz dans une cocotte profonde et ajouter une quantité double d'eau. Couvrir à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Appuyer sur la touche **COOK**, puis appuyer sur la touche **4** pour le riz brun ou **5** pour le riz blanc. Appuyer sur la touche START/+30 SEC. Lorsque la cuisson est terminée, remuer, couvrir à nouveau et laisser reposer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé.
6. Légumes frais rapides • brocoli • choux de Bruxelles • chou • chou-fleur (fleurons) • chou-fleur (entier) • épinards • courgettes • pommes cuites au four	 113–907 g (0,25–2 lb) 113–907 g (0,25–2 lb) 113–907 g (0,25–2 lb) 113–907 g (0,25–2 lb) 1 moyenne 113–907 g (0,25–2 lb) 113–907 g (0,25–2 lb) 2–4 moyenne	Laver les légumes frais et les placer dans une cocotte. Ne pas ajouter d'eau aux légumes fraîchement lavés. Pour des légumes tendres, couvrir avec un couvercle, ou pour des légumes tendres et croquants, couvrir avec une pellicule plastique. Appuyer sur la touche **COOK**, puis appuyer sur la touche **6** pour légumes frais rapides. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. Lorsque la cuisson est terminée, si cela est possible, laisser couvert et laisser reposer pendant 2 à 5 minutes.
7. Légumes frais cuits plus longtemps • carottes (tranchées) • maïs (épi) • haricots verts • courge d'hiver (en dés) • courge d'hiver (en moitiés)	 113–680 g (0,25–1,5 lb) 2–4 morceaux 113–680 g (0,25–1,5 lb) 113–680 g (0,25–1,5 lb) 1 ou 2 moitiés	Laver les légumes frais et les placer dans une cocotte. Ajouter de 15 à 70 ml d'eau (1 à 4 cuillères à table) Pour des légumes tendres, couvrir avec un couvercle, ou pour des légumes tendres et croquants, couvrir avec une pellicule plastique. Appuyer sur la touche **COOK** puis appuyer sur la touche **7** pour légumes frais cuits plus longtemps. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. Lorsque la cuisson est terminée, si cela est possible, laisser couvert et laisser reposer pendant 2 à 5 minutes.
8. Sac pour cuisson vapeur	170–482 g (6–17 oz)	Placer le sac dans le tiroir four à micro-ondes, le côté du recto orienté vers le haut. Appuyer sur la touche **COOK**, puis appuyer sur la touche **8** pour sac pour cuisson vapeur. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. Lorsque la cuisson est terminée, retirer et ouvrir avec précaution pour permettre à la vapeur de s'échapper.
9. Légumes congelés	113–567 g (0,25–1,25 lb)	Placer les légumes congelés dans une cocotte. Ne pas ajouter d'eau aux légumes congelés. Couvrir à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Appuyer sur la touche **COOK**, puis appuyer sur la touche **9** pour Légumes congelés. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. Lorsque la cuisson est terminée, remuer si cela est possible, couvrir à nouveau et laisser reposer pendant 3 minutes.
10. Viande hachée • galettes • en grain	 113–907 g (0,25–2 lb) 113–907 g (0,25–2 lb)	Pour la cuisson des galettes de viande hachée, mettre les boulettes dans un plat allant au four à micro-ondes et couvrir de papier ciré. Pour la cuisson de la viande hachée en grain, pour l'ajouter à une recette, mettre la viande hachée dans une cocotte et couvrir avec du papier ciré ou de la pellicule plastique. Appuyer sur la touche **COOK**, puis appuyer sur la touche **1** et **0** pour viande hachée. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC.** Lorsque le four à micro-ondes s'arrête, retourner les galettes ou remuer la viande dans la casserole pour défaire les gros morceaux. Couvrir à nouveau et appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. Lorsque la cuisson est terminée, laisser la viande couverte et laisser reposer pendant 2 ou 3 minutes.
11. Plats surgelés	170–482 g (6–17 oz)	Retirer le plat surgelé de son emballage extérieur et couvrir selon les instructions indiquées sur l'emballage. Appuyer sur la touche **COOK**, puis appuyer deux fois sur la touche **1** pour Plats surgelés. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. Lorsque la cuisson est terminée, laisser couvert et laisser reposer pendant 2 ou 3 minutes.

UTILISATION DU TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

DÉCONGÉLATION

L'option de DÉCONGÉLATION utilise le niveau de puissance le plus bas pour décongeler les aliments lentement énumérés dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION à la page 27.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

- Supposons que vous souhaitiez décongeler un bifteck de 454 g (1 lb).

1 Appuyer sur la touche **DEFROST** L'écran affiche *SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER*.

2 Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir le numéro de l'aliment. Appuyer sur la touche **2** pour biftecks/ côtelettes. L'écran affiche *STEAKS CHOPS ENTER WEIGHT*.

3 Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir le poids. Appuyer sur la touche **1** pour 454 g (1 lb).

4 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

5 Le four s'arrêtera afin de pouvoir vérifier les aliments. Ouvrir le tiroir four à micro-ondes, retourner le bifteck et fermer le four.

6 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

7 Après chaque signal sonore, retourner les aliments et appuyer à nouveau sur la touche **START/+30 SEC**.

À la fin du cycle de décongélation, couvrir les aliments et les laisser reposer comme illustré dans le tableau ci-dessous.

REMARQUE :

- Pour programmer la fonction DEFROST afin d'augmenter ou de diminuer la durée, voir la section AUTRES OPTIONS à la page 32. Pour la décongélation d'aliments différents ou de quantités d'aliments différentes que celles indiquées sur l'étiquette du menu, veuillez consulter la DÉCONGÉLATION MANUELLE à la colonne suivante.
- À la fin du cycle de Décongélation, quelques petites sections d'aliment peuvent toujours être glacées. Laisser les aliments reposer pour continuer la décongélation. Ne pas faire cuire jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient décongelés.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Pour la décongélation d'aliments différents ou de quantités d'aliments différentes que celles indiquées dans le tableau de Décongélation, veuillez procéder à une décongélation manuelle. Utiliser le POWER LEVEL de 30 % pour décongeler tout type d'aliment congelé, qu'il soit cru ou cuit précédemment.

La plupart des aliments congelés, qu'il soit crus ou cuits précédemment, décongèlent pendant environ 4 minutes par 454 g (1 lb) de nourriture. Par exemple, pour décongeler 454 g (1 lb) de sauce pour spaghettis, décongeler pendant 4 minutes.

Veuillez toujours arrêter le four régulièrement pour retirer ou séparer les portions décongelées. Si les aliments sont toujours congelés à la fin de la durée estimée, régler à nouveau le niveau de puissance à 30 % et poursuivre la décongélation par incréments de 1 minute jusqu'à ce que la décongélation soit terminée.

Si l'aliment congelé est dans un contenant en plastique, décongeler pendant une durée suffisamment longue pour retirer l'aliment du contenant en plastique et le mettre dans un plat allant au four à micro-ondes..

DÉCONGÉLATION MANUELLE

- Supposons que vous souhaitiez décongeler une pâte à biscuits congelée de 454 g (2 lb).

1 Estimer la durée de décongélation requise de minutes (4 minutes par 454 g [1 lb]), et appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir la durée de décongélation 8 0 0. L'écran affiche *8.00 TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL*.

2 Appuyer huit fois sur la touche **POWER LEVEL** pour obtenir un niveau de puissance de 30 %.

3 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

4 Arrêter le four à micro-ondes régulièrement pour séparer et retirer les portions décongelées, puis appuyer à nouveau sur la touche **START/+30 SEC**.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Viande hachée	226–907 g (0,5–2 lb)	Placer la viande dans un plat allant au four à micro-ondes. Appuyer sur la touche **DEFROST**, puis appuyer sur la touche **1** pour viande hachée. Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir le poids des aliments. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. Après chaque signal sonore, retirer tout morceau décongelé et appuyer à nouveau sur la touche **START/+30 SEC**. Après la décongélation, couvrir et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
2. Biftecks/ côtelettes	226–1360 g (0,5–3 lb)	Placer les biftecks ou les côtelettes dans un plat allant au four à micro-ondes. Appuyer sur la touche **DEFROST**, puis appuyer sur la touche **2** pour biftecks/côtelettes. Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir le poids des aliments. Appuyer sur **START/+30 SEC**. Après chaque signal sonore, retourner les aliments et appuyer à nouveau sur la touche **START/+30 SEC**. Lorsque la décongélation est terminée, laisser reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes.
3. Volaille sans os	226–907 g (0,5–2 lb)	Placer la volaille dans un plat allant au four à micro-ondes. Appuyer sur la touche **DEFROST**, puis appuyer sur la touche **3** pour volaille sans os. Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir le poids des aliments. Appuyer sur **START/+30 SEC**. Après chaque signal sonore, retourner les aliments et appuyer à nouveau sur la touche **START/+30 SEC**. Lorsque la décongélation est terminée, laisser reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes.
4. Volaille avec os	226–1360 g (0,5–3 lb)	Placer la volaille dans un plat allant au four à micro-ondes. Appuyer sur la touche **DEFROST**, puis appuyer sur la touche **4** pour volaille avec os. Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir le poids des aliments. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. Après chaque signal sonore, retourner les aliments et appuyer à nouveau sur la touche **START/+30 SEC**. Lorsque la décongélation est terminée, laisser reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes.
5. Rôti	0,9–1,8 kg (2–4 lb)	Placer le rôti dans un plat allant au four à micro-ondes. Appuyer sur la touche **DEFROST**, puis appuyer sur la touche **5** pour rôti. Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir le poids des aliments. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. Après chaque signal sonore, retourner les aliments et appuyer à nouveau sur la touche **START/+30 SEC**. Lorsque la décongélation est terminée, laisser reposer, couvert, pendant 30 à 60 minutes.
6. Mets en cocotte Soupe	500–1500 ml (2–6 tasses) 250–1500 ml (1–6 tasses)	Placer les aliments dans une cocotte allant au four à micro-ondes. Appuyer sur la touche **DEFROST**, puis appuyer sur la touche **6** pour Mets en cocotte/Soupe. Appuyer sur les touches du clavier numérique pour saisir la quantité d'aliments. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. Après chaque signal sonore, retirer tout morceau décongelé et appuyer à nouveau sur la touche **START/+30 SEC**. Après la décongélation, couvrir et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.

MORE MENUS (PLUS DE MENUS)

La plaque de cuisson à chaleur radiante avec tiroir four à micro-ondes peut calculer automatiquement la durée de réchauffage et le niveau de puissance adéquats pour faire fondre, ramollir et réchauffer de nombreux différents aliments selon certaines quantités précises, de même que la durée de réchauffage et de niveau de puissance adéquats pour réchauffer du café ou du thé à une température appropriée pour boire ou réchauffer de l'eau pour préparer du café soluble, du thé ou des céréales chaudes. Voir le tableau ci-dessous.

REMARQUE : Pour programmer tout élément du menu « Plus de menus » pour augmenter ou diminuer la durée, voir la section AUTRES OPTIONS à la page 32. Si vous saisissez une quantité plus grande ou plus petite que celle permise, l'écran affichera un message d'erreur. Pour réchauffer des aliments différents ou des quantités d'aliments différentes que celles indiquées sur l'étiquette du menu, procéder à une cuisson manuelle.

POUR FAIRE FONDRE, RAMOLLIR OU RÉCHAUFFER

- Supposons que vous souhaitiez faire fondre 250 ml (1 tasse) de pépites de chocolat.

1 Appuyer sur la touche **MORE MENUS**. L'écran affiche *EE LABEL SELECT FOOD NUMBER*.

2 Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir le numéro de l'aliment. Appuyer sur la touche **2** pour Chocolat.

3 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

POUR RÉCHAUFFER UNE BOISSON

- Supposons que vous souhaitiez réchauffer 2 tasses de thé.

1 Appuyer sur la touche **MORE MENUS**. L'écran affiche *SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER*.

2 Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir le numéro de l'aliment. Appuyer sur la touche **8** pour Eau chaude.

3 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

TABLEAU POUR FAIRE FONDRE, RAMOLLIR, FAIRE FONDRE ET BOISSON CHAUDES

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
FAIRE FONDRE		Placer les aliments dans une tasse à mesurer en verre allant au four à micro-ondes et couvrir d'une pellicule plastique.
1. Beurre	2 c. à table 8 c. à table (0,5 tasse)	Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer deux fois sur la touche **1**. Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer trois fois sur la touche **1**.
2. Chocolat	250 ml (1 tasse) de pépites 1 carré de 28 g (1 oz)	Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer deux fois sur la touche **2**. Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer trois fois sur la touche **2**.
RAMOLLIR		NE PAS COUVRIR.
3. Crème glacée	473 ml (1 chopine) 1,4 L (1,5 pte)	Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer deux fois sur la touche **3**. Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer trois fois sur la touche **3**.
4. Fromage à la crème	85 g (3 oz) 227 g (8 oz)	Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer deux fois sur la touche **4**. Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer trois fois sur la touche **4**.
RÉCHAUFFER		Placer les aliments dans une tasse à mesurer en verre allant au four à micro-ondes et couvrir d'une pellicule plastique.
5. Sirop	60 ml (0,25 tasse) 125 ml (0,5 tasse)	Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer deux fois sur la touche **5**. Appuyer sur la touche M**ORE MENUS**, puis appuyer trois fois sur la touche **5**.
6. Garnitures pour desserts	60 ml (0,25 tasse) 125 ml (0,5 tasse)	Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer deux fois sur la touche **6**. Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer trois fois sur la touche **6**.
BOISSONS		REMUER LES LIQUIDES AVANT ET APRÈS LES AVOIR RÉCHAUFFÉS AU FOUR À MICRO-ONDES AFIN D'ÉVITER LES ÉRUPTIONS.
7. Réchauffer les boissons	125–500 ml (0,5–2 tasses)	Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer sur la touche **7**. Appuyer à nouveau sur la touche **7** pour augmenter la quantité de 125 ml (0,5 tasse).
8. Eau chaude	250 ml–1,5 L (1–6 tasses)	Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer sur la touche **8**. Appuyer à nouveau sur la touche **8** pour augmenter la quantité de 250 ml (1 tasse).
9. Céréales chaudes	1–6 portions	Appuyer sur la touche **MORE MENUS**, puis appuyer sur la touche **9**. Appuyer à nouveau sur la touche **9** pour augmenter la quantité de 1 portion.

AUTRES OPTIONS

TIMER/SETTINGS (MINUTERIE/RÉGLAGES)

Si l'alimentation électrique de la plaque de cuisson intelligente à chaleur radiante avec four à micro-ondes est interrompue, une fois que l'alimentation est rétablie, l'écran affichera *WELCOME TO SHARP KITCHEN* de façon intermittente et tous les réglages programmés précédemment seront effacés. Pour reprogrammer les réglages, appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et réinitialiser.

La minuterie et les durées de cuisson peuvent être programmées jusqu'à 99 minutes 99 secondes. Veuillez toujours saisir les secondes après avoir saisi les minutes. S'il n'y a pas de secondes à saisir dans la durée de cuisson, veuillez saisir deux zéros (pour trois minutes, appuyer sur les touches **numérique**s pour saisir 3 0 0).

POUR RÉGLER LA MINUTERIE

1. Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** une fois.
2. Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir le délai.
3. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. La minuterie commence le compte à rebours.

Pour annuler la minuterie, appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**.

POUR VOIR LES RÉGLAGES

Dérouler le menu des réglages pour voir les onze réglages programmables.

- Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS**
  - 1x pour la minuterie
  - 2x pour l'horloge
  - 3x pour la mise en marche à distance
  - 4x pour le jumelage
  - 5x pour les renseignements sur le WiFi
  - 6x pour la mise à jour du microgiciel du WiFi
  - 7x pour la réinitialisation du WiFi
  - 8x pour le son
  - 9x pour le signal du rappel
  - 10x pour la mise en marche automatique
  - 11x pour le mode Démo

SIGNAL SONORE

À la fin d'une cuisson minutée, les signaux sonores du four à micro-ondes se feront entendre. Ce signal sonore peut être désactivé si vous préférez un fonctionnement sans bruit.

POUR DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE

1. Appuyer huit fois sur la touche **TIMER/SETTINGS**. L'écran affiche *SOUND OFF? TOUCH START.*
2. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. L'écran affiche *SOUND OFF.*

POUR RÉACTIVER LE SIGNAL SONORE

1. Appuyer huit fois sur la touche **TIMER/SETTINGS**. L'écran affiche *SOUND ON? TOUCH START.*
2. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. L'écran affiche *SOUND ON.*

RAPPEL DE LA FIN DE LA CUISSON

À la fin de la cuisson minutée, les signaux sonores du four à micro-ondes se feront entendre toutes les 10 secondes, pendant une minute, puis toutes les 3 minutes pendant une période allant jusqu'à une heure, à moins que l'on appuie sur la touche **STOP/CLEAR**. Ce signal sonore peut être désactivé si vous préférez un fonctionnement sans bruit.

POUR DÉSACTIVER LE RAPPEL

1. Appuyer neuf fois sur la touche **TIMER/SETTINGS**. L'écran affiche *REMIND SIGNAL OFF? TOUCH START.*
2. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. L'écran affiche *REMIND SIGNAL OFF.*

POUR RÉACTIVER LE SIGNAL SONORE DU RAPPEL

1. Appuyer neuf fois sur la touche **TIMER/SETTINGS**. L'écran affiche *REMIND SIGNAL ON? TOUCH START.*
2. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. L'écran affiche *REMIND SIGNAL ON.*

MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE

Le tiroir four à micro-ondes peut être programmé pour démarrer la cuisson automatiquement à une heure précise durant la journée.

POUR PROGRAMMER LA MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE

1. Appuyer dix fois sur la touche **TIMER/SETTINGS**. L'écran affiche *AUTO START TOUCH START.*
2. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. L'écran affiche *ENTER START TIME.*
3. Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir l'heure du début. L'écran affiche l'heure de la mise en marche et *TOUCH SETTINGS.*
4. Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS**. L'écran affiche *ENTER COOKING TIME.*
5. Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir la durée de la cuisson. L'écran affiche la durée de cuisson et *TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL.*
6. Appuyer plusieurs fois sur la touche **POWER LEVEL** jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit atteint. L'écran affiche *TOUCH START.*
7. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

CONSEIL DE CUISSON

Chaque élément de menu des options Maïs soufflé, Réchauffer, Cuisson, Décongler et Boissons offre un simple conseil de cuisson. Lorsqu'un élément de menu offre un conseil de cuisson, l'écran affiche HELP.

POUR VOIR LE CONSEIL DE CUISSON

- Supposons que vous souhaitiez faire cuire du riz brun.

1 Appuyer sur la touche **COOK**. L'écran affiche *SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER*.

2 Appuyer sur la touche **4** pour Riz brun. L'écran affiche *HELP*.

3 Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** pour voir le conseil de cuisson. L'écran affiche *USE LARGE BOWL. COVER. QTY RANGE 0.5–2 CUPS*.

4 Placer les aliments dans le tiroir four à micro-ondes et appuyer sur la touche **START/+30 SEC** pour la cuisson.

MODE DÉMO

Le mode démo du tiroir four à micro-ondes vous permet d'expérimenter la programmation avec les différents réglages disponibles sans utiliser d'énergie micro-ondes. Utiliser cette fonction pour vous familiariser avec les nombreuses options et les nombreux réglages que le tiroir four à micro-ondes a à offrir.

REMARQUE :

- L'appareil ne produit pas de chaleur en mode Démo.
- L'écran de la minuterie fait un compte à rebours rapide en Mode démo.

POUR DÉMARRER LE MODE DÉMO

1 Appuyer onze fois sur la touche **TIMER/SETTINGS**. L'écran affiche *DEMO ON? HOLD START 3 SEC*.

2 Maintenir la touche **START/+30 SEC** pendant 3 secondes. L'écran affiche *DEMO ON*.

ANNULATION DU MODE DÉMO

1 Appuyer onze fois sur la touche **TIMER/SETTINGS**. L'écran affiche *DEMO OFF? TOUCH START*.

2 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. L'écran affiche *DEMO OFF*.

+30 SECONDS

Pour une cuisson avec un niveau de puissance de 100 % pendant 30 secondes ou pour prolonger la durée de cuisson par incréments de 30 secondes durant la cuisson manuelle, veuillez utiliser l'option +30 Seconds.

UTILISATION DE LA TOUCHE +30 SECONDS

- Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** dans les 3 minutes après que la cuisson manuelle soit terminée, après avoir fermé le tiroir ou après avoir appuyé une fois sur la touche **STOP/CLEAR** avant la fin de la durée de cuisson.
- Si la cuisson minutée est annulée en appuyant deux fois sur la touche **STOP/CLEAR**, la touche +30 Secondes ne peut pas être utilisée. Ouvrir le tiroir et le refermer pour utiliser l'option +30 Seconds.

REMARQUE : la touche +30 Seconds ne peut pas être utilisée avec les réglages du Capteur, le Réchauffage ou la Décongélation.

CUISSON EN PLUSIEURS SÉQUENCES

La programmation du tiroir four à micro-ondes peut comprendre jusqu'à 4 séquences de cuisson automatiques qui passera d'un réglage de niveau de puissance au suivant automatiquement. La fonction de cuisson en plusieurs séquences est pratique pour les recettes qui exigent de commencer à un niveau de puissance puis de changer de niveau de puissance plus tard durant la cuisson. Cette option permet de changer les réglages des niveaux de puissance saisis automatiquement.

POUR PROGRAMMER LA CUISSON EN PLUSIEURS SÉQUENCES

- Supposons que vous souhaitiez préparer une frittata, et que la recette indique qu'il faut faire cuire les légumes à puissance élevée pendant 5 minutes, puis ajouter les œufs battus, le fromage et les fines herbes et poursuivre la cuisson à puissance moyenne pendant 7 minutes.

1 Appuyer sur les touches **5 0 0** du clavier **numérique** pour saisir une durée de cuisson de cinq minutes pour les légumes.

2 Appuyer une fois sur la touche **POWER LEVEL** pour obtenir un niveau de puissance élevé (100 %) pour la première séquence de la cuisson.

3 Appuyer sur les touches **7 0 0** du clavier **numérique** pour saisir une deuxième durée de cuisson de sept minutes pour les légumes et le mélange d'œufs et de fromage.

4 Appuyer six fois sur la touche **POWER LEVEL** pour obtenir un niveau de puissance moyen (50 %) pour la deuxième séquence de la cuisson.

5 Placer les légumes dans un grand plat allant au four à micro-ondes à l'intérieur du tiroir four à micro-ondes, appuyer sur la touche **START/+30 SEC**. La première séquence de cuisson commence avec une puissance élevée.

6 À la fin de la première séquence de cuisson, interrompre la cuisson, ouvrir le tiroir et ajouter le reste des ingrédients aux légumes. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** pour continuer la cuisson. La deuxième séquence de cuisson commence avec une puissance moyenne.

REMARQUE :

- Si vous appuyez une seule fois sur la touche du **POWER LEVEL**, l'écran affiche *HIGH*.
- Le niveau de puissance ne s'affiche pas automatiquement à l'écran durant la cuisson. Pour afficher le niveau de puissance durant la cuisson, veuillez appuyer sur la touche **POWER LEVEL**. Le niveau de puissance reste affiché à l'écran jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **POWER LEVEL**.
- Le four à micro-ondes n'émet aucun signal lorsqu'une séquence est terminée et que l'autre commence. La séquence suivante commence automatiquement et ne nécessite aucune action pour commencer. Surveiller la minuterie si vous souhaitez ajouter ou retirer quelque chose du tiroir four à micro-ondes entre les séquences. À la fin de la dernière séquence, le tiroir four à micro-ondes émets un signal sonore, comme d'habitude.

AUTRES OPTIONS

MODE DE VEILLE

Le tiroir four à micro-ondes passe en mode veille après une certaine période d'inactivité. Le rétroéclairage de l'écran s'estompe automatiquement après 3 minutes. Pour annuler le mode de mise en veille, appuyer sur n'importe quelle touche du panneau de commandes ou ouvrir et fermer le tiroir; le rétroéclairage de l'écran reviendra à sa brillance maximale.

VERROUILLAGE DES COMMANDES - TIROIR MICRO-ONDES UNIQUEMENT

Le verrouillage des commandes permet d'éviter tout fonctionnement du four non souhaité, comme par exemple, un fonctionnement activé par des petits enfants. Le tiroir four à micro-ondes peut être réglé de sorte que le panneau de commandes et le mécanisme automatique du tiroir soient désactivés ou verrouillés. Le verrouillage des commandes ne fonctionne qu'avec le tiroir four à micro-ondes. La plaque de cuisson fonctionne toujours même si le verrouillage des commandes est activé.

POUR VERROUILLER LE PANNEAU DE COMMANDES

- Appuyer sur et maintenir la touche **STOP/CLEAR** pendant 3 secondes. L'écran affiche *LOCK ON*.

POUR DÉVERROUILLER LE PANNEAU DE COMMANDES

- Appuyer sur et maintenir la touche **STOP/CLEAR** pendant 3 secondes. L'écran affiche *LOCK OFF*.

REMARQUE : Si l'alimentation électrique vers l'appareil ou le domicile est interrompue, le verrouillage des commandes n'est PAS réactivé lorsque l'alimentation électrique est rétablie. Lorsque l'alimentation du four est rétablie, verrouillez à nouveau le panneau de commandes.

ÉCONOMISEUR D'ÉNERGIE

Si le tiroir four à micro-ondes est programmé pour une cuisson plus longue que 30 minutes à un niveau de puissance de 80 %, 90 % ou 100 %, il chauffera alors au premier niveau de puissance pendant les 30 premières minutes, puis réduira la puissance à 70 % pour le restant de la durée de la cuisson.

AUGMENTER OU DIMINUER LA DURÉE

Les réglages des options de Réchauffage ou de Décongélation peuvent être ajustés pour augmenter ou diminuer la durée de chauffage programmée automatiquement.

POUR AJOUTER PLUS DE TEMPS

1. Programmer le réglage comme d'habitude en appuyant sur la touche **REHEAT** ou **DEFROST**, en sélectionnant un élément de menu et en saisissant le poids et la quantité, le cas échéant.
2. Appuyer sur la touche de **POWER LEVEL**. L'écran affiche *MORE*.
3. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

POUR RÉDUIRE LA DURÉE

1. Programmer le réglage comme d'habitude en appuyant sur la touche **REHEAT** ou **DEFROST**, en sélectionnant un élément de menu et en saisissant le poids et la quantité, le cas échéant.
2. Appuyer deux fois sur la touche **POWER LEVEL**. L'écran affiche *LESS*.
3. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

INDICATEUR DU STATUT DU WIFI ET DU FOUR



INDICATEUR DU STATUT DU WIFI

VOYANT	INDIQUE
le voyant bleu est ALLUMÉ	WiFi CONNECTÉ
le voyant bleu est ÉTEINT	WiFi DÉCONNECTÉ

INDICATEUR DU STATUT DU FOUR

VOYANT	INDIQUE
le voyant blanc est ALLUMÉ	Fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement ACTIVÉE
le voyant vert CLIGNOTE	Cuisson par capteur EN COURS
le voyant jaune CLIGNOTE	La durée de cuisson est INTERROMPUE
le voyant rouge CLIGNOTE	La durée de cuisson est TERMINÉE
le voyant blanc CLIGNOTE	La mise en marche à distance est ACTIVÉE

REMARQUE : Lorsque la mise en marche à distance est activée, l'indicateur du statut du four est blanc et clignote selon une séquence où il est ALLUMÉ pendant 5 secondes et ÉTEINT pendant une seconde, en répétant cette séquence jusqu'à ce que la mise en marche à distance soit désactivée.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

⚠ MISE EN GARDE Avant de procéder au nettoyage de toute partie de la plaque de cuisson, veuillez-vous assurer que :

- Les éléments chauffants de la plaque de cuisson sont ÉTEINTS.
- La surface de la plaque de cuisson est refroidie et l'indicateur de surface chaude est ÉTEINT.
- Les commandes sont VERROUILLÉES. Veuillez consulter la section VERROUILLAGE DES COMMANDES à la page 32.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Utiliser seulement des produits qui sont conçus spécialement pour les plaques de cuisson en vitrocéramique. Des échantillons du nettoyant pour plaque de cuisson CERAMA BRYTE® et du tampon à récurer CERAMA BRYTE® pour les plaques de cuisson en vitrocéramique sont fournis avec votre appareil. Veuillez lire et suivre toutes les instructions et les avertissements sur l'étiquette du nettoyant en crème.

Avant d'utiliser la plaque de cuisson, veuillez nettoyer la surface avec le nettoyant en crème. Pour éviter tout dommage à la surface de cuisson, ne pas appliquer le nettoyant en crème lorsque la surface en vitrocéramique est chaude. Ne pas essuyer toute zone des éléments chauffants jusqu'à ce que l'indicateur de surface chaude soit éteint et que l'élément soit refroidi.

POUR NETTOYER LA PLAQUE DE CUISSON

1. Appliquer quelques gouttes du nettoyant pour plaque de cuisson CERAMA BRYTE® sur la surface de cuisson refroidie.
2. Humidifier une serviette de papier et essuyer la surface de la plaque de cuisson.
3. Essuyer la crème à l'aide d'une autre serviette de papier humidifiée.
4. Sécher en essuyant à l'aide d'une serviette de papier sèche.

REMARQUE :

- Les déversements d'aliments sucrés ou autres produits peuvent endommager la surface en vitrocéramique et doivent être essuyés immédiatement alors que la surface est encore chaude. Veuillez consulter la section DÉVERSEMENTS NUISIBLES
- Le dessous des ustensiles de cuisson et la surface de la plaque de cuisson doivent être propres avant d'allumer l'élément chauffant.
- Essuyer tous les déversements et toutes les éclaboussures d'aliments avant qu'ils brûlent sur la surface.
- Ne pas mélanger les produits nettoyants. Ces mélanges peuvent interagir et endommager la surface.

DÉVERSEMENTS NUISIBLES

Si des déversements de sucre granulé, de sirop de sucre, de produits à base de tomate ou de lait se produisent ou si tout autre type de résidu est calciné pendant que la surface est chaude, veuillez immédiatement nettoyer la surface de la plaque de cuisson. Ces déversements et ces résidus peuvent entraîner la formation d'une corrosion par piqûre sur la surface de votre plaque de cuisson à moins que le déversement soit nettoyé alors que la surface de la plaque de cuisson est encore chaude.

⚠ AVERTISSEMENT SOYEZ PARTICULIÈREMENT SOIGNEUX LORSQUE VOUS NETTOYEZ DES DÉVERSEMENTS NUISIBLES ALORS QUE LA SURFACE DE LA PLAQUE DE CUISSON EST ENCORE CHAUDE.

POUR NETTOYER LES DÉVERSEMENTS NUISIBLES

IMPORTANT Il est nécessaire de procéder au nettoyage des déversements nuisibles (déversement d'aliments sucrés, ou de produits à base de lait ou de tomates, les plastiques fondus ou les résidus calcinés) pendant que la surface de la plaque de cuisson est encore chaude.

1. Éteindre tous les éléments chauffants et retirer immédiatement tous les ustensiles de cuisson.
2. En vous assurant de porter des gants de cuisine, utiliser un grattoir un angle de 30° par rapport à la surface en vitrocéramique et gratter le déversement ou le résidu de la surface chaude vers une zone plus froide.
3. Retirer les salissures à l'aide de serviettes de papier.

REMARQUE :

- Ne pas utiliser le grattoir pour le nettoyage quotidien, car il pourrait user le motif sur la surface en verre.
- Si la surface en vitrocéramique de la plaque de cuisson est endommagée en raison d'une corrosion par piqûre, celle-ci doit être remplacée. Les dommages causés par la corrosion par piqûre ne sont pas couverts par la garantie.

MARQUES DE MÉTAL

Les marques de métal doivent être nettoyées immédiatement après que la surface de la plaque de cuisson soit refroidie. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas nettoyées immédiatement.

POUR NETTOYER LES MARQUES DE MÉTAL

1. Humidifier un tampon à récurer CERAMA BRYTE®. Un tampon à récurer sec ou souillé ou qui n'est pas spécifiquement conçu pour les plaques de cuisson en vitrocéramique peut endommager la surface en vitrocéramique.
2. Frotter la zone où sont les marques pour éliminer le plus de saleté possible.
3. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour plaques de cuisson CERAMA BRYTE® sur la saleté, couvrir d'une serviette de papier humide et laisser reposer pendant 30 minutes à une heure. Couvrir d'une pellicule plastique pour conserver l'humidité.
4. Frotter à nouveau et essuyer avec une serviette de papier propre et humide.
5. Sécher en essuyant à l'aide d'une serviette de papier sèche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NE PAS UTILISER SUR LA PLAQUE DE CUISSON

- les nettoyants pour le verre qui contiennent de l'ammoniaque ou des agents de blanchiment au chlore
- les nettoyants caustiques qui peuvent égratigner la surface
- les nettoyants abrasifs
- les tampons ou éponges à récurer en métal, ou les laines d'acier
- les nettoyants en poudre qui contiennent des agents de blanchiment au chlore
- les nettoyants inflammables, comme l'essence de briquet ou le WD-40

PLAQUE DE CUISSON ENDOMMAGÉE

NE PAS TENTER DE NETTOYER UNE PLAQUE DE CUISSON FISSURÉE OU BRISÉE.
Veuillez composer le 877-278-6709 pour un agent de service Sharp autorisé.

ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE

L'extérieur en acier inoxydable du tiroir doit être essuyé fréquemment à l'aide d'un chiffon doux humide et poli à l'aide d'un chiffon doux humide et poli pour entretenir sa beauté. Il existe également une variété de produits conçus spécialement pour le nettoyage et le lustrage de l'extérieur en acier inoxydable. Le nettoyeur doit être appliqué sur un chiffon doux et ensuite frotté soigneusement sur l'extérieur en acier inoxydable plutôt que de l'appliquer directement sur l'appareil. Veuillez suivre toutes les instructions indiquées sur l'emballage du produit nettoyant.

POUR POLIR L'ACIER INOXYDABLE

1. Humidifier un chiffon doux et propre avec de l'eau ou du vinaigre de cidre. Pour les taches rebelles, utiliser du vinaigre non dilué. Pour les taches légères, diluer 30 ml (2 cuillères à table) de vinaigre de cidre dans 250 ml (1 tasse) d'eau tiède.
2. Essuyer l'extérieur en acier inoxydable dans la direction du grain.
3. Polir à l'aide d'un chiffon doux, propre et sec jusqu'à ce que la surface soit sèche.

POUR NETTOYER LE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

FAÇADE DU TIROIR

La fenêtre doit être essuyée fréquemment à l'aide d'un chiffon doux humide pour éliminer tout déversement ou toute éclaboussure. Le nettoyeur doit être appliqué sur un chiffon doux et ensuite frotté soigneusement sur l'extérieur en acier inoxydable plutôt que de l'appliquer directement sur l'appareil. Veuillez suivre toutes les instructions indiquées sur l'emballage du produit nettoyant.

PANNEAU DE COMMANDES TACTILE

Avant de nettoyer le Panneau de commandes, veuillez le verrouiller. Veuillez consulter la section VERROUILLAGE DES COMMANDES à la page 32.

Le panneau de commandes et l'écran tactile doivent être essuyés fréquemment à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau seulement et séché à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas frotter ou utiliser de nettoyants chimiques.

INTÉRIEUR

Avant de nettoyer l'intérieur du tiroir four à micro-ondes, ouvrir le tiroir et verrouiller le panneau de commandes.

Le nettoyage du tiroir four à micro-ondes est facile. Aucune chaleur n'est produite sur les surfaces intérieures, par conséquent, les déversements et les éclaboussures ne cuisent pas et ne s'incrustent pas.

Pour nettoyer les surfaces intérieures, y compris les surfaces d'étanchéité du tiroir, veuillez essuyer à l'aide d'un chiffon doux humide. Pour des taches plus difficiles, utiliser un savon doux; essuyer à l'aide d'un chiffon doux humide.

IMPORTANT : NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR LE FOUR FORTS, ABRASIFS OU CHIMIQUES, NI DE TAMPONS À RÉCURER.

GUIDES DU TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

Les guides du tiroir four à micro-ondes doivent être essuyés fréquemment à l'aide d'un chiffon doux et sec pour éliminer les miettes d'aliments et pour faire en sorte que le tiroir ouvre et ferme en douceur.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

IMPORTANT : NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.

ATTENTION Le couvercle du guide d'ondes dans la partie supérieure à l'intérieur du tiroir four à micro-ondes est fabriqué à partir de mica, qui nécessite des soins particuliers. Veuillez maintenir le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer le bon fonctionnement du four à micro-ondes. En cas d'éclaboussures d'aliments, veuillez essuyer immédiatement la surface du couvercle du guide d'ondes à l'aide d'un chiffon doux et humide. Les résidus accumulés peuvent surchauffer et produire de la fumée et entraîner un risque d'incendie.

ÉLIMINATION DES ODEURS

De temps à autre, une odeur de cuisson peut rester dans le tiroir four à micro-ondes.

POUR DÉSODORISER L'INTÉRIEUR DU TIROIR

1. Combiner 1 tasse d'eau, le jus et le zeste d'un citron et quelques clous de girofle dans une tasse à mesurer de 2 tasses allant au four à micro-ondes.
2. Placer la tasse dans le tiroir four à micro-ondes et chauffer au niveau de puissance 100 % pendant 2 à 5 minutes.
3. Laisser la tasse dans le tiroir four à micro-ondes jusqu'à ce que l'eau soit refroidie, au moins 30 minutes.
4. Essuyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux.

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE RÉPARATION

Veuillez vérifier les éléments suivants avant d'appeler le service de réparation afin de vous éviter du temps et de l'argent.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTIONS
Une partie de l'appareil ou l'appareil au complet ne fonctionne pas	• Le courant ne se rend pas à l'appareil en raison d'une panne d'électricité.	• Vérifier les lumières dans le domicile pour confirmer s'il y a une panne d'électricité et appeler votre fournisseur d'électricité pour obtenir du service.
	• Panne au domicile en raison du fusible ou du disjoncteur.	• Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur.
	• Le tiroir four à micro-ondes est en mode démo.	• Annuler le mode démo. Veuillez consulter la section mode Démo à la page 31.
La plaque de cuisson et/ou le tiroir four à micro-ondes ne chauffent pas	• Le courant ne se rend pas à l'appareil en raison d'une panne d'électricité.	• Vérifier les lumières dans le domicile pour confirmer s'il y a une panne d'électricité et appeler votre fournisseur d'électricité pour obtenir du service.
	• Les commandes de la plaque ne sont pas réglées correctement.	• Veuillez régler les commandes de la surface de la plaque de cuisson de façon appropriée. Veuillez consulter la section UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON à la page 20. • Veuillez régler les commandes du tiroir four à micro-ondes de façon appropriée. Veuillez consulter la section UTILISATION DU TIROIR FOUR À MICRO-ONDES à la page 23.
Les éléments à chaleur radiante de la plaque de cuisson sont trop chauds ou pas assez chauds	• Utilisation d'un ustensile de cuisson non approprié.	• Utiliser des casseroles à fond plat de la taille appropriée pour l'élément chauffant sélectionné sur la plaque de cuisson. Veuillez consulter la section À PROPOS DE LA DISPOSITION DES USTENSILES DE CUISSON à la page 9.
L'élément à chaleur radiante de la plaque de cuisson arrête de rougeoyer	• Il est normal que les éléments chauffants de la surface arrêtent de rougeoyer lorsqu'ils sont réglés à basse température.	
Égratignures sur la surface de la plaque de cuisson	• Utilisation d'un ustensile de cuisson non approprié.	• Utiliser des ustensiles de cuisson dont le dessous est plat et lisse. Veuillez consulter la section À PROPOS DES USTENSILES DE CUISSON POUR LA PLAQUE DE CUISSON à la page 9.
	• Les ustensiles de cuisson glissent sur la surface de la plaque de cuisson.	• Ne pas glisser les ustensiles de cuisson sur la surface de la plaque de cuisson.
	• Utilisation d'une méthode de nettoyage non appropriée.	• Nettoyer avec les ustensiles appropriés. Veuillez consulter la section NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON à la page 33.
Zones décolorées sur la surface de la plaque de cuisson	• Déversements d'aliments qui n'ont pas été essuyés avant l'utilisation suivante.	• Nettoyer les déversements et la surface de la plaque de cuisson avant l'utilisation suivante. Veuillez consulter la section NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON à la Page 33.
Marques de métal sur la surface de la plaque de cuisson	• Les ustensiles de cuisson en métal glissent ou égratignent la surface de la plaque de cuisson.	• Ne pas glisser les ustensiles de cuisson en métal sur la surface de la plaque de cuisson. • Nettoyer les marques de métal à l'aide du nettoyant pour plaque de cuisson CERAMA BRYTE®. Veuillez consulter la section MARQUES DE MÉTAL à la page 33.
Taches ou traces brunes sur la surface de la plaque de cuisson	• Les déversements de liquides non essuyés avant l'utilisation suivante.	• Nettoyer les déversements et la surface de la plaque de cuisson avant l'utilisation suivante. Veuillez consulter la section NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON à la Page 33.

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE RÉPARATION

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTIONS
La plaque de cuisson à chaleur radiante dégage une forte odeur ou une légère fumée lorsqu'elle est allumée	• Une nouvelle plaque de cuisson peut produire une odeur ou une légère fumée durant les quelques premières utilisations.	• Bien aérer la pièce pour éliminer les odeurs. Cette occurrence disparaitra après les quelques premières utilisations.
La lumière du tiroir four à micro-ondes ne fonctionne pas	• L'ampoule est n'est pas bien vissée ou brûlée.	• Communiquer avec le service de réparation.
Les commandes tactiles ne fonctionnent pas	• Le verrouillage des commandes est activé.	• Déverrouiller les commandes. Veuillez consulter la section VERROUILLAGE DES COMMANDES à la page 32.
L'écran affiche *WELCOME TO SHARP KITCHEN* en clignotant	• L'appareil a redémarré en raison d'une panne de courant; les programmes de cuisson et l'heure actuelle ont été effacés.	• Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**, réinitialiser l'horloge et reprogrammer l'appareil. Veuillez consulter la section AVANT L'UTILISATION à la page 17.
L'évent du tiroir four à micro-ondes dégage de la vapeur	• Il est normal que l'évent dégage de la vapeur durant la cuisson au four à micro-ondes.	
L'écran affiche la lettre « F » et une autre lettre ou un chiffre en clignotant.	• L'écran affiche le code d'erreur.	• Éteindre l'appareil et appeler le service à la clientèle.

SIGNIFICATION DES MESSAGES D'ERREUR

FONCTION	MESSAGE D'ERREUR	PROCÉDURE
HORLOGE	*ERROR* *ENTER CORRECT TIME* *TOUCH CLEAR*	L'heure saisie n'est pas correcte. Cette horloge a un cycle de 12 heures. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et saisir à nouveau la bonne heure. Veuillez consulter la section HORLOGE à la page 17.
MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE	*ERROR* *SET CLOCK* *TOUCH CLEAR*	L'horloge doit être réglée pour pouvoir utiliser la mise en marche automatique. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et régler l'horloge. Veuillez consulter la section HORLOGE à la page 17.
RÉCHAUFFER	*ERROR* *WEIGHT TOO LARGE* *TOUCH CLEAR*	Le poids des aliments saisi est plus gros que la quantité permise. Veuillez consulter le tableau de RÉCHAUFFAGE à la page 24. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et chauffer manuellement.
DÉCONGÉLATION	*ERROR* *WEIGHT TOO SMALL* *TOUCH CLEAR*	Le poids des aliments saisi est plus gros que la quantité permise. Veuillez consulter le tableau de DÉCONGÉLATION à la page 27. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et chauffer manuellement.
	ERROR *CHECK FOOD* *FINISH COOKING BY TIME IF NEEDED*	Le tiroir four à micro-ondes a été ouvert avant la fin du compte à rebours. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et procéder à une cuisson manuelle.
SENSOR « CAPTEUR »	*ERROR*	La mesure de la teneur en vapeur a été interrompue parce que le tiroir four à micro-ondes a été ouvert ou on a appuyé sur la touche **STOP/CLEAR** alors que l'écran affichait le nom de l'aliment. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et procéder à une cuisson manuelle.

CONTACTEZ-NOUS

Si, à tout moment, vous avez des questions ou commentaires concernant votre produit sharp, veuillez contacter le centre d'assistance à la clientèle sharp. Nous pouvons vous fournir de l'assistance par divers moyens de communication, pour mieux vous servir :

COURRIEL
Tous les jours, 24 heures sur 24
Consultez la section Contactez-nous sur notre site.
https://sharp.ca/contact-sharp

SITE DE SOUTIEN
Téléchargements de produits, Localisateur de service, Où acheter, Programme de recyclage de toner et plus encore.
CA | www.sharp.ca

APPELEZ-NOUS
CA 877-278-6709
De lundi au vendredi : de 8 h à 17 h est (sauf les jours fériés)
Contactez un conseiller Sharp par téléphone

GUIDE RAPIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES

POUR RÉGLER L'HORLOGE

1. Appuyer deux fois sur la touche **TIMER/SETTINGS**.
2. Appuyer sur les touches du clavier numérique pour saisir l'heure actuelle.
3. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

POUR LA CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE

1. Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir la durée de la cuisson.
2. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

POUR LA CUISSON À PUISSANCES VARIABLES

1. Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir la durée de la cuisson.
2. Appuyer plusieurs fois sur la touche **POWER LEVEL** pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
3. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

CUISSON

1. Pour la cuisson par capteur, appuyer sur la touche **COOK**.
2. Voir l'étiquette du menu et appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour sélectionner le numéro de l'aliment.
3. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

MAÏS SOUFFLÉ

- Appuyer une fois sur la touche **POPCORN** pour un emballage de maïs soufflé pour four à micro-ondes de taille régulière. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.
- Appuyer deux fois sur la touche **POPCORN** pour les emballages plus petits de maïs soufflé pour four à micro-ondes. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

PLUS DE MENUS

1. Pour faire fondre, ramollir ou réchauffer ou pour les boissons chaudes, appuyer sur la touche **MORE MENUS**.
2. Voir l'étiquette du menu et appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour sélectionner le numéro de l'aliment.
3. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

RÉCHAUFFER

1. Pour réchauffer à l'aide du Capteur, appuyer sur la touche **REHEAT**.
2. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

DÉCONGÉLATION

1. Appuyer sur la touche **DEFROST**.
2. Voir l'étiquette du menu et appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour sélectionner le numéro de l'aliment.
3. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

+30 SECONDES

- Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** pour une cuisson avec un niveau de puissance élevée pendant 30 secondes ou pour ajouter 30 secondes à la durée de cuisson en cours.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

- Pour verrouiller/déverrouiller les commandes, appuyer sur et maintenir la touche **STOP/CLEAR** pendant 3 secondes.

LE NIVEAU D'INTENSITÉ

1. Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir la durée de la cuisson.
2. Appuyer plusieurs fois sur la touche de **POWER LEVEL** pour sélectionner le niveau de puissance.
3. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

AUGMENTER OU DIMINUER LA DURÉE

- Régler les programmes de Réchauffage ou de Décongélation selon les instructions.
- Avant d'appuyer sur la touche **START/+30 SEC**, appuyer une fois sur la touche **POWER LEVEL** pour augmenter la durée de cuisson ou deux fois sur la touche **POWER LEVEL** pour diminuer la durée de cuisson.

MINUTERIE DE CUISINE

1. Pour régler la minuterie, appuyer une fois sur la touche **TIMER/SETTINGS**.
2. Appuyer sur les touches du clavier **numérique** pour saisir le délai.
3. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

RÉGLAGES

- Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS**
  - 1x pour la minuterie
  - 2x pour l'horloge
  - 3x pour la mise en marche à distance
  - 4x pour le jumelage
  - 5x pour les renseignements sur le WiFi
  - 6x pour la mise à jour du microgiciel du WiFi
  - 7x pour la réinitialisation du WiFi
  - 8x pour ACTIVER/DÉSACTIVER le signal sonore
  - 9x pour ACTIVER/DÉSACTIVER le signal de rappel
  - 10x pour la mise en marche automatique
  - 11x pour le mode Démo

WIFI

- Pour connecter l'appareil au réseau WiFi, appuyer sur et maintenir la touche **WiFi** pendant 3 secondes.

OUVERTURE SIMPLIFIÉE PAR DÉTECTEUR DE MOUVEMENT

- Pour activer la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement, appuyer sur la touche **WAVE OPEN**, puis appuyer sur la touche **START/+30 SEC**.

RÉCHAUD DE LA PLAQUE DE CUISSON

- Pour allumer le réchaud de la plaque de cuisson, appuyer sur la touche C**OOKTOP WARMER**, puis appuyer sur la touche **0**.

OUVRIR/FERMER

- Pour ouvrir ou fermer le tiroir four à micro-ondes, appuyer sur la touche OPEN/CLOSE bouger deux fois votre main devant le capteur du dispositif d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement.

SHARP®

SHARP ELECTRONICS CORPORATION • 100 Paragon Drive • Montvale, New Jersey 07645 • USA
SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD • 335 Britannia Road East • Mississauga, Ontario • L4Z 1W9 • Canada