

MODEL

SMD2489ESC

STAINLESS STEEL



MICROWAVE DRAWER™
SMD2489ESC

CUSTOMER ASSISTANCE	2	BEFORE OPERATING.....	12
LIMITED WARRANTY	3	CONNECTING YOUR APPLIANCE	13
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	4	MICROWAVE DRAWER™ COOKING	14-19
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	5-6	OTHER FEATURES	20-21
INFORMATION YOU NEED TO KNOW	7-9	CLEANING AND CARE	22
PART NAMES.....	10-11	BEFORE YOU CALL FOR SERVICE.....	23
		AUTO-TOUCH GUIDE.....	24-25

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 <http://sharp.ca/support-home.aspx> 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:

 <p>EMAIL Available 24/7 See the Contact Us section on our site.</p>	 <p>SUPPORT SITE Product Downloads, Service Locator, Where to Buy, Toner Recycling Program and more.</p>	 <p>CALL US CA 877-278-6709 Mon-Fri: 7am-7pm CST</p>
<p>http://sharp.ca/contact-emailus.aspx</p>	<p>CA sharp.ca/support-home.aspx</p>	<p>Contact a Sharp Advisor on the phone</p>



LIMITED WARRANTY

Consumer Electronics Products

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.

Conditions: This limited warranty shall not apply to:

- (a) Any defects caused or repairs required as a result of abusive operation, negligence, accident, improper installation or inappropriate use as outlined in the owner's manual or other applicable Product documentation.
- (b) Any defects caused or repairs required as a result of any Product that has been tampered with, modified, adjusted or repaired by any person other than Sharp, a Sharp authorized service centre or a Sharp authorized servicing dealer.
- (c) Any defects caused or repairs required as a result of the use of the Product with items not specified or approved by Sharp, including but not limited to chemical cleaning agents.
- (d) Any replacement of accessories required through normal use of the Product, including but not limited to, remote controls, AC adapters, batteries, temperature probe, trays, filters, belts, ribbons, cables and paper.
- (e) Any cosmetic damage to the Product surface or exterior that has been defaced or caused by normal wear and tear.
- (f) Any defects caused or repairs required as a result of damage caused by any external or environmental conditions, including but not limited to, transmission line/power line voltage or liquid spillage or acts of God.
- (g) If the serial number or model number affixed to Product has been removed, defaced, changed, altered or tampered with.
- (h) This limited warranty will not apply if the Product has been used or is being used in a commercial setting or application; this warranty is meant solely for the non-commercial, household use of the Product by consumers in their home or residence.
- (i) Any installation, delivery, setup and/or programming charges
- (j) The removal and reinstallation of Over-The-Range Microwave, Microwave Drawer or Steam Oven if it is installed in an inaccessible location or requiring removal of cupboards, handles or other cosmetic parts, or is not installed in accordance with installation instructions included with Product.

How to get service: Warranty service may be obtained upon delivery of the Product, together with proof of purchase (including date of purchase) and a copy of this limited warranty statement, to 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 on any Over-The-Range Microwave Oven, Microwave Drawer Oven or Steam Oven. 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 purchaser will be responsible for any and all removal, reinstallation, transportation and insurance costs incurred with exception for Over-The-Range Microwave Oven, Microwave Drawer Oven or Steam Oven whereby Sharp will be responsible for the removal and reinstallation.

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.

WARRANTY PERIODS (calculated from the date of original purchase): Parts & Labour (exceptions noted)

Microwave Oven	1 year	(magnetron - 4 additional years)
Steam Oven	1 year	
Small Kitchen Appliances	1 year	
Air Purifiers	1 year	

To obtain the name and address of the nearest Authorized Sharp Service Centre or Dealer, or for more information on this Limited Warranty, Sharp Extended Warranty Offers, Sharp Canada Products or Accessory Sales, please contact Sharp:

- By writing to Sharp Electronics Of Canada Ltd. at 335 Britannia Road East Mississauga, Ontario L4Z 1W9
- Calling: at 905-568-7140
- Visiting our Web site: www.sharp.ca

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN CANADA

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

CAUTION FOR WIRELESS LAN

CAUTION FOR USAGE ABOUT WI-FI

- If you are using in the following areas, the operation cannot be guaranteed: near Bluetooth® wireless communications devices using the same frequency (2.4 GHz) as this product or specified low power wireless devices. There may also be issues in locations with devices, such as microwave ovens, that emit a magnetic field; as well as in areas with static electricity or radio disturbance, all of which can interfere with the Wi-Fi signal.
- Wireless connection and performance cannot be guaranteed for all routers or housing environments. In the following places, it is possible the Wi-Fi cannot reach or is disconnected: inside of a building made with concrete, reinforced metal, near an obstruction (e.g., a wall) or near a wireless communications device using the same frequency.
- Wireless LAN of this product corresponds to channels 1-13. It is not available to communicate with routers set up to other channels.

CAUTION FOR PERSONAL INFORMATION (RELATED TO SECURITY)

- Using a wireless LAN device has the possibility of interception when using Wi-Fi, regardless of password setting.
- Depending on the location where you are connecting your oven, ensure you have the right/authority to connect the appliance to the available Wi-Fi network.
- If disposing of unit, giving or selling to a third party, be sure to Reset Wi-Fi Settings as described in this manual. The wireless LAN function of the unit should be initialized (reset) in case of handover to a third party to avoid illegal access from unauthorized parties.

MINIMUM REQUIREMENTS FOR WI-FI/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
- Wi-Fi WPS support

IMPORTANT REGULATORY INFORMATION

CAUTION Any changes or modifications to the appliance not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the appliance.

NOTE: 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 that 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 MICROWAVE DRAWER MODEL # SMD2489ES

This device complies with 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: RX3-B01
- Contains IC: 2878F-B01

Responsible Party:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

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

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

- 1 Read all instructions before using the appliance.
- 2 Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” on page 4.
- 3 This appliance must be properly grounded. See page 7 for grounding instructions.
- 4 Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Manual.
- 5 Some products such as whole eggs in shell and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to rupture and should not be heated in the appliance.
- 6 Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This appliance is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- 7 As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- 8 Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- 9 This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest Sharp Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
- 10 Do not cover or block any openings on the appliance.
- 11 Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
- 12 Do not immerse cord or plug in water.
- 13 Keep cord away from heated surfaces.
- 14 Do not climb or sit on the appliance.
- 15 Be sure that fingers or other objects or materials are not around the appliance opening when the appliance is closed.
- 16 Do not put fingers or clothes around the drawer guides when the appliance is opened or closed. They could be caught in the guides when the appliance is closed.
- 17 Be sure that the food and container are shorter than the drawer before closing it. You can refer to the height of the side walls of the drawer.
- 18 When cleaning appliance sealing surfaces that come together on closing the drawer, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth. See cleaning instructions on page 22.
- 19 To reduce the risk of fire in the appliance cavity:
 - a Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the appliance to facilitate cooking.
 - b Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in appliance.
 - c If materials inside the appliance ignite, keep appliance door closed, turn microwave off and shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - d Do not use the appliance for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the appliance when not in use.
- 20 Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the appliance is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

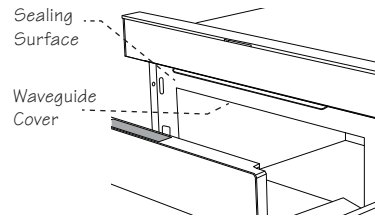
To reduce the risk of injury to persons:

 - a Do not overheat the liquid.
 - b Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - c Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
 - d After heating, allow the container to stand in the appliance at least for 20 seconds before removing the container.
 - e Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- 21 If the appliance light fails, consult a SHARP AUTHORIZED SERVICER.

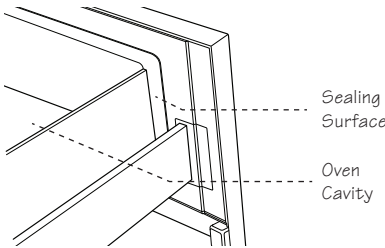
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ABOUT UNPACKING AND EXAMINING YOUR MICROWAVE DRAWER

1 Remove all packing materials from inside the Microwave Drawer. **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the top of the Microwave Drawer.



2 Remove the feature sticker, if there is one. 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 Microwave Drawer and contact your dealer or a SHARP AUTHORIZED SERVICER.



RADIO OR TV INTERFERENCE

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

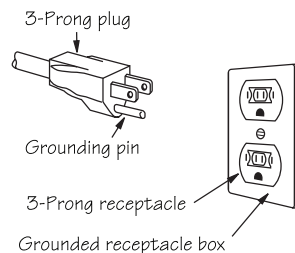
GROUNDING INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING – Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. **Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceworker install an outlet near the appliance.**

If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or serviceworker.

Permanent and Correct Installation



ABOUT YOUR MICROWAVE DRAWER

ALWAYS have food in the Microwave Drawer when it is on to absorb the microwave energy.

The vent under the Microwave Drawer must not be blocked. During microwaving, steam may come from the left side lower vent (when facing the product).

When using the Microwave Drawer at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off. It is normal for the exterior of the Microwave Drawer to be warm to the touch when cooking or reheating.

Condensation is a normal part of microwave cooking and the amount being vented is directly related to the moisture content of the food and room humidity. A cooler room will produce more condensation. Attention should be paid to the vented area after each use of the product and wiped down if needed.

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

In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

When opening or closing the Microwave Drawer quickly, food in the Microwave Drawer may be spilled. To clean, please refer to the Cleaning and Care section on page 22.

A good microwave cookbook is a valuable asset. Check it for microwave cooking principles, techniques, hints and recipes.

ABOUT MICROWAVE COOKING

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

Doneness signs include:

- Food steams throughout, not just at edge.
- Center bottom of dish is very hot to the touch.

INFORMATION YOU NEED TO KNOW

- Poultry thigh joints move easily.
- Meat and poultry show no pinkness.
- Fish is opaque and flakes easily with a fork.

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

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

Use these utensils for safe microwave cooking and reheating:

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

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

- wood, straw, wicker

DO NOT USE

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

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

The following coverings are ideal:

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

ACCESSORIES There are many microwave accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase

so that they meet your needs. A microwave safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures. Sharp is not responsible for any damage to the Microwave Drawer when accessories are used.

ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

Children below the age of 7 should use the Microwave Drawer with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room. The child must be able to reach the Microwave Drawer comfortably.

At no time should anyone be allowed to lean or swing on the Microwave Drawer.

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

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

Children need to learn that the Microwave Drawer is not a toy. See page 21 for Control Lock feature.

ABOUT SAFETY

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

145°F - Fish.

160°F - Pork, ground beef/veal/lamb, egg dishes

165°F - For leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out "fresh" food. Whole, pieces and ground turkey/chicken/duck.

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

- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the Microwave Drawer while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the Microwave Drawer for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires. See page 22.

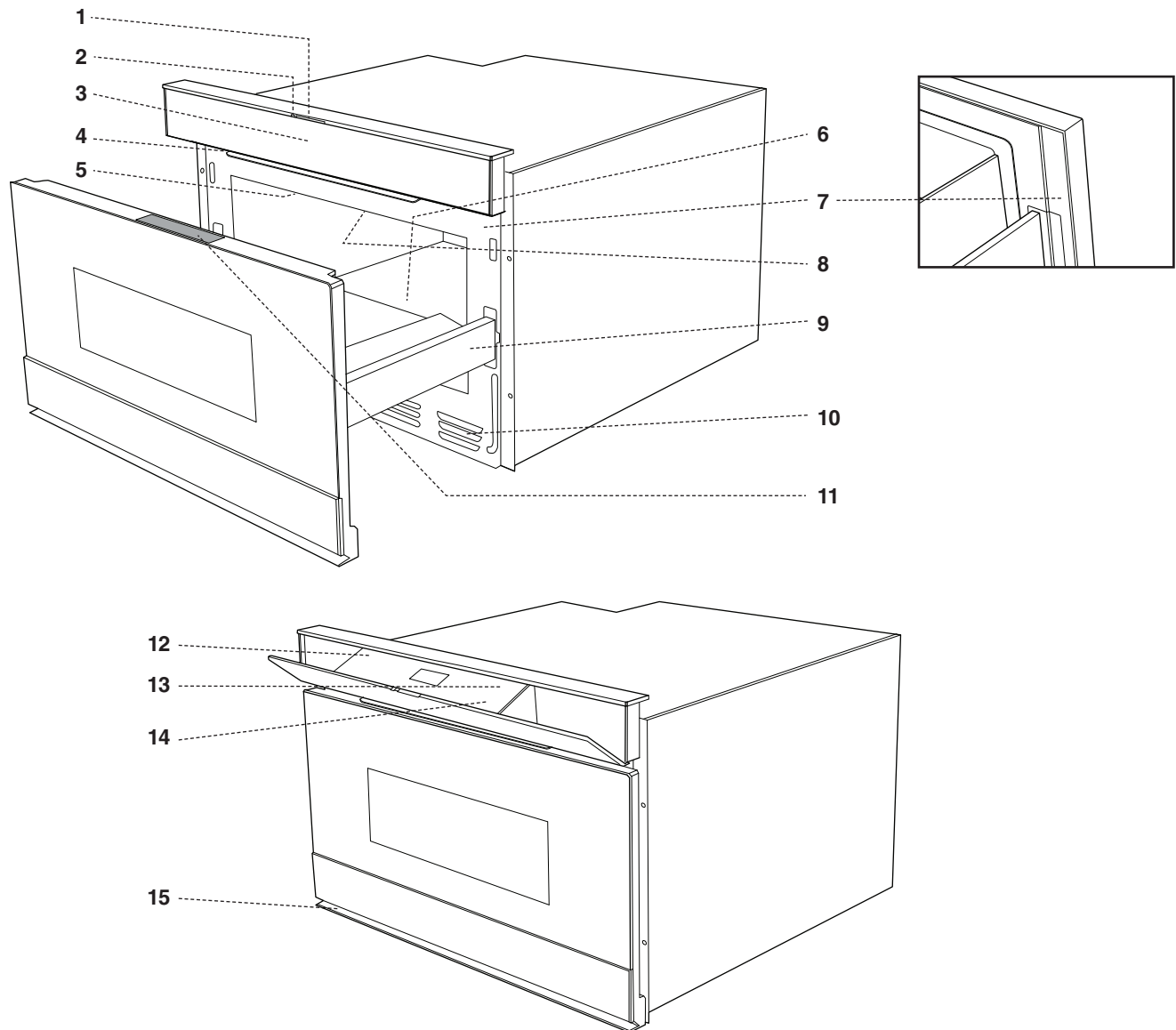
INFORMATION YOU NEED TO KNOW

ABOUT FOODS

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

PART NAMES

MICROWAVE DRAWER



1 Easy Wave Open indicator

2 Wi-Fi indicator

3 Hidden control panel door

4 Easy Wave Open sensor

5 Waveguide cover **DO NOT REMOVE**

6 Nameplate: open the Microwave Drawer fully.
The label is beyond the back wall of the microwave cavity facing up from the flat surface.

7 Drawer sealing surfaces

8 Drawer light

9 Microwave Drawer guides

10 Vent

11 Menu label

12 Glass touch control

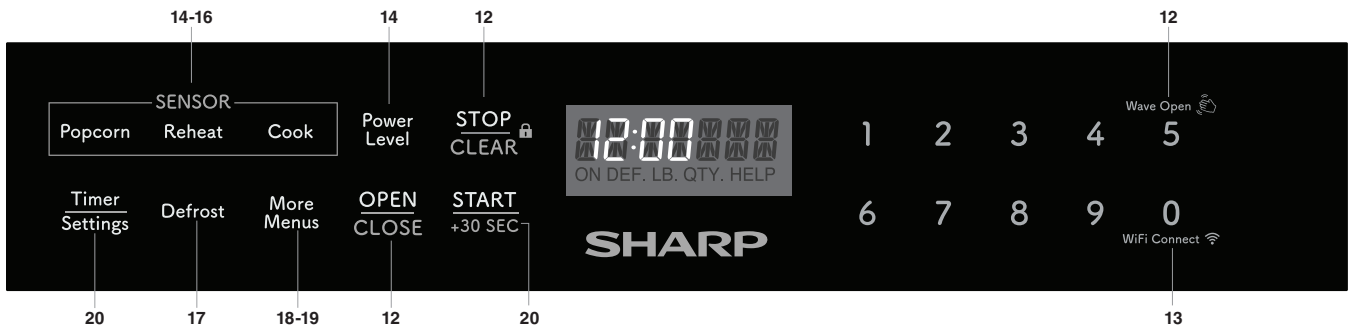
13 Easy Wave Open button

14 Wi-Fi Connect button

15 Built-In flush mount

The glass touch control is hidden behind the control panel door on the top front face of the unit. To open, push in on the control panel. The panel will release and gently float to open. To close, push the panel upward to the closed position. The panel will be secured by magnetic latches in both open and closed positions.

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	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	5 Syrup	
6 Casserole or Soup	6 Quick Fresh Vegetables		6 Dessert Topping	

TLAB-B136MRR0

BEFORE OPERATING

Before operating your new Microwave Drawer, make sure you read and understand this operation manual completely.

- Before the Microwave Drawer can be used, follow these steps:

- 1 Plug in the Microwave Drawer. **ENJOY YOUR MICRO-WAVE TOUCH CLEAR** will appear.
- 2 Touch the **STOP/CLEAR** pad. **:** will appear.
- 3 Set clock.

TO SET THE CLOCK

- 1 Touch **TIMER/SETTINGS** pad once. The display shows **TO SET CLOCK ENTER** .
- 2 Touch number pads for correct time of day, press **START/+30 SEC.**

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

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

Note:

- The Microwave Drawer can be programmed with the drawer open except for **START/+30 SEC.**

STOP/CLEAR

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

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

OPEN OR CLOSE MICROWAVE DRAWER

Press the **OPEN/CLOSE** pad on the glass touch control or wave twice on top left side of the drawer to open the microwave. The Easy Wave Open only works to open the microwave, not close. The Microwave Drawer also can be closed by gently pushing on the drawer. Do not pull the drawer by hand, except in the case of emergency, such as a power failure. If necessary, push or pull slowly.

EASY WAVE OPEN ON/OFF

Easy Wave Open's default setting is OFF when plugged in. The white light on the center of the panel will illuminate once Easy Wave Open has been activated. When Control Lock is activated, the Easy Wave Open function is off.

To use the Easy Wave Open function, simply wave your hand in front of the sensor twice in consecutive motions. This can be either up and down or side to side motions.

EASY WAVE OPEN ON

- Hold Number 5 on the glass touch control for 3 seconds. The display shows **EASY WAVE OPEN ON** .

EASY WAVE OPEN OFF

- Hold Number 5 on the glass touch control for 3 seconds. The display shows **EASY WAVE OPEN OFF** .

The Microwave Drawer combines the technological enhancements of smart home connectivity with Sharp's innovative Microwave Drawer design:

- Wi-Fi Connectivity
- Mobile App and Voice Control

Your Microwave Drawer may be operated remotely through a mobile device using the Sharp Kitchen app in addition to conventional operation in a non-connected capacity using the Glass Touch Control on the oven door. To use the app, the appliance must be connected to your home network.

WI-FI CONNECT

Your Microwave Drawer is equipped with Wi-Fi connectivity. For instructions and how-to-pair video please visit: <http://www.sharppusa.com/support>. The oven's Wi-Fi will need to be turned ON in order to complete the Pairing process.

TURN OVEN'S WI-FI ON

- Press the Number 0 pad and hold for 3 seconds.

TURN OVEN'S WI-FI OFF

- Press the Number 0 pad and hold for 3 seconds.

FAVORITES:

The Sharp Kitchen app lets you select and store your Favorite Smart Cook items in your FAVORITES section. Click on the heart icon to add your most frequently prepared dishes.

REMOTE START SAFETY INFORMATION

In order to operate the Microwave Drawer with the Sharp Kitchen app, you must enable the Remote Start feature. The oven is preset to Remote Start OFF. It must be turned ON to utilize.

- Press the **TIMER/SETTINGS** pad 3 times to access the Remote Start function.

When using mobile device operation to control the appliance remotely, be sure to follow all safety procedures and guidelines as instructed in the Operation Manual. Failure to do so may result in personal injury, death or damage to property.

IMPORTANT NOTE:

There is a 3-minute window, after opening and closing the drawer, in which you may operate the oven remotely with the app. After 3 minutes of inactivity, you must operate the oven manually at the control panel or open and close the drawer again to operate remotely.

- If you activate the appliance remotely, your oven will remain ON and in cooking mode even if your mobile device or home Wi-Fi become disabled.

ALWAYS ensure the oven cavity is prepared for cooking when operating the oven remotely with the app. Risk of oven damage or fire could occur. NEVER use the oven interior as a storage device for unrelated items or cook using the app remotely if the cavity is not properly prepared. ALWAYS have food in the Microwave Drawer when it is on to absorb the microwave energy.

PAIRING

Pairing may be used to pair a new mobile device to the oven after the oven has already been connected to your home network.

For instructions and how-to-pair video please visit: <http://www.sharppusa.com/support>.

- Press the **TIMER/SETTINGS** pad 4 times to access the Pairing function.

WI-FI INFORMATION

Wi-Fi Information provides your oven's MAC address on your home network. This information may be requested if you contact SHARP Customer Assistance.

- Press the **TIMER/SETTINGS** pad 5 times to access the Wi-Fi Information function.

WI-FI FIRMWARE UPDATES

From time to time, updates to the oven's software will be released. Notifications will be sent via the Sharp Kitchen app for these updates. The firmware updates will be available on the product support page. Please visit: www.sharppusa.com/support for more information.

- Press the **TIMER/SETTINGS** pad 6 times to access the Wi-Fi Firmware Update function.

WI-FI RESET

Your oven's Wi-Fi settings may be cleared by using the Wi-Fi Reset function. Clearing of settings may need to be performed when a new router or Wireless LAN is installed in the home or if transferring ownership of the oven. See also CAUTION FOR PERSONAL INFORMATION (RELATED TO SECURITY) on page 5 for further information.

- Press the **TIMER/SETTINGS** pad 7 times to access the Wi-Fi Reset function.

MICROWAVE DRAWER COOKING

TIME COOKING

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

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

1 Enter cooking time .

2 To cook at 100% power (High), touch **START/+30 SEC** pad.

TO SET POWER LEVEL

There are eleven preset power levels.

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

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

1 Enter defrost time .

2 Touch **POWER LEVEL** pad 8 times.

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

TOUCH POWER LEVEL PAD NUMBER OF TIMES FOR DESIRED POWER	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	COMMON WORDS FOR POWER LEVELS
POWER LEVEL x 1	100%	High
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Medium High
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Medium
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Med Low/Defrost
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Low
POWER LEVEL x 11	0%	

SENSOR SETTINGS

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

USING SENSOR SETTINGS:

- 1 After the Microwave Drawer is plugged in, wait 2 minutes before using any sensor setting.
- 2 Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the Microwave Drawer 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 selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 21.
- 5 More or less food than the quantity listed in the charts should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
- 6 During the first part of sensor use, the food name will appear on the display. Do not open the Microwave Drawer or touch **STOP/CLEAR** during this part of the cycle. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message will appear. To continue cooking, touch the **STOP/CLEAR** pad and cook manually.

When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking/reheating time will appear. The Microwave Drawer may be opened when the remaining time appears on the display. At this time, you may stir or season food, as desired.
- 7 Except for Popcorn, if the sensor does not detect vapor properly when cooking other foods, will be displayed, and the microwave will turn off.
- 8 Check food temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.
- 9 Each food has a cooking hint. Touch the **TIMER/SETTINGS** pad when the **HELP** indicator is lighted in the display.

MICROWAVE DRAWER COOKING

COVERING FOODS:

Some foods work best when covered. Use the cover recommended in the charts for these foods. See charts beginning at the bottom of this page and continuing on the following pages. You may refer to the hints by touching the **TIMER/SETTINGS** pad.

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

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

SENSOR

POPCORN, REHEAT, COOK

You can cook or reheat many foods and don't need to calculate cooking time or power level.

- Suppose you want to cook baked potatoes.

1 Touch **COOK** pad once.
 .

2 See Menu Label. Select desired food by touching number pad. Ex: Touch for baked potatoes.

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

Note:

- To heat or cook other foods or foods above or below the quantity allowed on the chart, cook manually.

POPCORN, REHEAT CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
POPCORN	Only 1 package at a time	Only cook one microwave popcorn package at a time with the appropriate side facing up. After cooking, remove and open carefully to allow steam to escape.
	2.85 - 3.5 oz. (Regular / Regular light)	Touch POPCORN pad once.
	1.2 - 1.75 oz. (Mini / Snack)	Touch POPCORN pad twice.
REHEAT	4 - 36 oz.	Use microwave safe cookware and cover with lid, plastic wrap or wax paper. NOTE: The tighter the cover, the hotter the food will be; however, it is necessary to leave a small vent for the steam/moisture to escape from the food as it heats. After reheating, stir well, if possible. Re-cover and allow to stand 2 to 3 minutes.

MICROWAVE DRAWER COOKING

COOK CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE															
1 Baked Potatoes	1 - 6 med	Pierce the potatoes at least 3 times each on the top, bottom and sides. Piercing allows steam to escape. Place on paper towel in Microwave Drawer. After cooking, remove from microwave, wrap in aluminum foil and let stand 5 to 10 minutes.															
2 Sweet Potatoes	1 - 6 med																
3 Fish/Seafood	0.25 - 2.0 lb.	Arrange fish or seafood in ring around shallow glass dish (roll fillet with edges underneath). Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand, covered, for 3 minutes.															
4 Brown Rice	0.5 - 2.0 cups	Place rice into a deep casserole and add double quantity of water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir, cover and let stand 3 to 5 minutes or until all liquid has been absorbed.															
5 White Rice	0.5 - 2.0 cups																
		<table border="0"> <thead> <tr> <th>Rice</th> <th>Water</th> <th>Size of casserole</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>.5 cup</td> <td>1 cup</td> <td>1.5 quarts</td> </tr> <tr> <td>1 cup</td> <td>2 cups</td> <td>2 quarts</td> </tr> <tr> <td>1.5 cups</td> <td>3 cups</td> <td>2.5 or 3 quarts</td> </tr> <tr> <td>2 cups</td> <td>4 cups</td> <td>3 quarts or larger</td> </tr> </tbody> </table>	Rice	Water	Size of casserole	.5 cup	1 cup	1.5 quarts	1 cup	2 cups	2 quarts	1.5 cups	3 cups	2.5 or 3 quarts	2 cups	4 cups	3 quarts or larger
Rice	Water	Size of casserole															
.5 cup	1 cup	1.5 quarts															
1 cup	2 cups	2 quarts															
1.5 cups	3 cups	2.5 or 3 quarts															
2 cups	4 cups	3 quarts or larger															
6 Quick Fresh Vegetables		Wash and place in casserole. Add no water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.															
Broccoli	0.25 - 2.0 lb.																
Brussels sprouts	0.25 - 2.0 lb.																
Cabbage	0.25 - 2.0 lb.																
Cauliflower (flowerets)	0.25 - 2.0 lb.																
Cauliflower (whole)	1 med.																
Spinach	0.25 - 1.0 lb.																
Zucchini	0.25 - 2.0 lb.																
Baked apples	2 - 4 med.																
7 Longer Fresh Vegetables		Place in casserole. Add 1 - 4 tablespoons water. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.															
Carrots, sliced	0.25 - 1.5 lb.																
Corn on the cob	2 - 4																
Green beans	0.25 - 1.5 lb.																
Winter squash:																	
diced	0.25 - 1.5 lb.																
halves	1 - 2																
8 Steamer Bag	6 - 17 oz.	Place bag in the microwave drawer with the appropriate side facing up. Follow instructions on the bag. After cooking, remove and open carefully to allow steam to escape.															
9 Frozen Vegetables	0.25 - 1.25 lb.	Add no water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.															
10 Ground Meat	0.25 - 2.0 lb.	Use this setting to cook ground beef or turkey as patties or in a casserole to be added to other ingredients. Place patties on a microwave safe dish and cover with wax paper. Place ground meat in a casserole dish and cover with wax paper or plastic wrap. When microwave pauses, turn patties over or stir meat in casserole to break up large pieces. Re-cover and touch START/+30 SEC . After cooking, let stand, covered, for 2 to 3 minutes.															
11 Frozen Entrées	6 - 17 oz.	Remove entrée from outer packaging and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered, for 1-3 minutes.															

DEFROST

Use this feature to defrost the foods shown in the DEFROST CHART below.

1 Touch **DEFROST** pad.

SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER

2 See Menu Label. Select desired food by touching the number pad. Ex: Touch **2** for steaks/chops. STEAKS CHOPS ENTER

WEIGHT

3 Enter weight by touching number pads. 1.0 Lb

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

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

5 After the first stage, open the Microwave Drawer to turn steak over. Close the Microwave Drawer. Touch **START/+30 SEC** pad.

6 After each audible signal, turn food over and select **START/+30 SEC** again.

7 After defrost cycle ends, cover and let stand as indicated in the chart below.

Note:

- Defrost can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 21.
- To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on the DEFROST CHART, see MANUAL DEFROST below.
- Check foods when oven signals. After final stage, small sections may still be icy. Let stand to continue thawing. Do not cook until all ice crystals are thawed.

DEFROST CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1 Ground Meat	0.5 - 2.0 lb	After each audible signal, remove any thawed pieces and select START/+30 SEC again. After cooking, let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
2 Steaks/Chops	0.5 - 3.0 lb	After each audible signal, turn food over and select START/+30 SEC again. After cooking, let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
3 Boneless Poultry	0.5 - 2.0 lb	After each audible signal, turn food over and select START/+30 SEC again. After cooking, let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
4 Bone-in Poultry	0.5 - 3.0 lb	After each audible signal, turn food over and select START/+30 SEC again. After cooking, let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
5 Roast	2.0 - 4.0 lb	After each audible signal, turn food over and select START/+30 SEC again. After cooking, let stand, covered, for 30 to 60 minutes.
6 Casserole Soup	2 - 6 cups 1 - 6 cups	After each audible signal, break apart and remove any defrosted part. At end, stir well and let stand, covered, for 5 to 10 minutes.

MANUAL DEFROST

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

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using **POWER LEVEL** at 30%. Follow the exact 3-step procedure found under **TO SET POWER LEVEL** on page 14. Estimate defrosting time and touch **POWER LEVEL** pad eight times for 30% power.

For either raw or previously cooked frozen food the rule of thumb is approximately 4 minutes per pound. For example, defrost 4 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

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

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

MICROWAVE DRAWER COOKING

MORE MENUS

MELT/SOFTEN/WARM

These features automatically compute the correct heating time and microwave power level for melting, softening and warming foods shown in the chart below.

1 Touch **MORE MENUS** pad once. SEE LABEL
SELECT FOOD NUMBER

2 See Menu Label. Select desired food by touching number pad. Ex: Touch 2 for chocolate.

3 Repeat touching same number pad to select quantity. Ex: Touch 2 two more times for 1 square.

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

Note:

- Melt/Soften/Warm can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 21.
- To melt, soften or warm other food or foods above or below the quantity allowed on the MELT/SOFTEN/WARM CHART, use manual operation.

MELT/SOFTEN/WARM CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Melt		
Use a Pyrex measuring cup. Cover with plastic wrap.		
1 Butter	2 tbsp	After touching MORE MENUS , touch 1 two times for 2 tbsp.
	8 tbsp	After touching MORE MENUS , touch 1 three times for 8 tbsp.
2 Chocolate	1 cup chips	After touching MORE MENUS , touch 2 two times for 1 cup chips.
	1 square	After touching MORE MENUS , touch 2 three times for 1 square.
Soften		
DO NOT COVER.		
3 Ice cream	1 pint	After touching MORE MENUS , touch 3 two times for 1 pint.
	1.5 qt.	After touching MORE MENUS , touch 3 three times for 1.5 quarts.
4 Cream cheese	3 oz.	After touching MORE MENUS , touch 4 two times for 3 oz.
	8 oz.	After touching MORE MENUS , touch 4 three times for 8 oz.
Warm		
Use a Pyrex measuring cup. DO NOT COVER.		
5 Syrup	0.25 cup	After touching MORE MENUS , touch 5 two times for 0.25 cup.
	0.5 cup	After touching MORE MENUS , touch 5 three times for 0.5 cup.
6 Dessert Toppings	0.25 cup	After touching MORE MENUS , touch 6 two times for 0.25 cup.
	0.5 cup	After touching MORE MENUS , touch 6 three times for 0.5 cup.

BEVERAGE REHEAT/HOT WATER/HOT CEREAL

These features enable you to reheat coffee or tea to restore to a more suitable drinking temperature or to make instant coffee, tea or hot cereal.

- Suppose you want to make 2 cups of coffee.

1 Touch **MORE MENUS** pad once.

2 See Menu Label. Select desired selection by touching number pad. Ex: Touch to make coffee.

3 Repeating touching same number pad to select quantity. Ex: Touch two more times for 2 cups of coffee.

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

Note:

- BEVERAGE REHEAT/HOT WATER/HOT CEREAL can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 21.
- Should you attempt to enter more or less than the allowed amount, an error message will appear in the display.

BEVERAGE REHEAT/HOT WATER/HOT CEREAL CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
7 Beverage Reheat	0.5 - 2 cups	This setting is good for restoring a cooled beverage to a better drinking temperature. Touch number <input type="text" value="7"/> pad for a 0.5 cup increase per touch. Stir after heating.
8 Hot Water	1 - 6 cups	Use this setting for heating COLD TAP WATER to a temperature somewhat below the boiling point to make instant coffee or tea. Touch number <input type="text" value="8"/> pad for 1 cup increase per touch. Stir liquid briskly before and after heating to avoid “eruption”.
9 Hot Cereal	1 - 6 servings	Use individual packets or bulk cereal in your favorite variety: oatmeal, oat bran, cream of wheat, farina or wheatena. Follow the package directions for the correct amount of water or milk. To prevent boilovers, it is very important to choose a large container because microwave cooking of cereal causes high boiling. Touch number <input type="text" value="9"/> pad for 1 serving increase per touch. If the oven stops, stir and touch START/+30 SEC . After cooking, stir and let stand, covered, for 2 minutes.

OTHER FEATURES

TIMER/SETTINGS

If the electrical power supply to your Microwave Drawer should be interrupted, the display will intermittently show **ENJOY YOUR MICRO-WAVE TOUCH CLEAR** after the power is reinstated. If this occurs, the **SETTINGS** option you input will be erased. Simply touch **STOP/CLEAR** pad and reset.

TIMER

- 1 Touch **TIMER/SETTINGS** pad 2 times.
- 2 Enter time.
- 3 Touch **START/+30 SEC** pad.

To cancel timer, touch **STOP/CLEAR**.

AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION

At the end of timed cook, beeps will sound. The audible signal can be turned off if you prefer quiet operation.

TO TURN SOUND OFF

- 1 Touch **TIMER/SETTINGS** pad 8 times. **SOUND OFF ? TOUCH START**
- 2 Touch **START/+30 SEC** pad. The display shows **SOUND OFF**

TO RESTORE SOUND

- 1 Touch **TIMER/SETTINGS** pad 8 times. **SOUND ON ? TOUCH START**
- 2 Touch **START/+30 SEC** pad. The display shows **SOUND ON**

END OF COOKING REMINDER

At end of timed cooking, the microwave will signal every 10 seconds for the first minute; then every 3 minutes until **STOP/CLEAR** pad is touched, up to one hour.

TO TURN REMINDER OFF

- 1 Touch **TIMER/SETTINGS** pad 9 times. The display shows **REMIIND SIGNAL OFF ? TOUCH START**.
- 2 Touch **START/+30 SEC** pad. The display shows **REMIIND SIGNAL OFF**.

TO TURN REMINDER SIGNAL BACK ON

- 1 Touch **TIMER/SETTINGS** pad 9 times. The display shows **REMIIND SIGNAL ON ? TOUCH START**.
- 2 Touch **START/+30 SEC** pad. The display shows **REMIIND SIGNAL ON**.

HELP

Each setting of Popcorn, Reheat, Cook, Defrost and Beverage has a cooking hint. If you wish to check, touch **TIMER/SETTINGS** whenever **HELP** is lighted in the Interactive Display for these and other manual operation hints.

AUTO START

If you wish to program the Microwave Drawer to begin cooking automatically at a designated time of day, follow this procedure.

- 1 Touch **TIMER/SETTINGS** pad 10 times. The display shows **AUTO START TOUCH START**.
- 2 Touch **START/+30 SEC** pad. **ENTER START TIME**
- 3 Enter start time. **4:30 TOUCH SETTINGS**
- 4 Touch **TIMER/SETTINGS** pad. **ENTER COOKING TIME**
- 5 Touch the number pads to enter cooking time. **20.00 TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL**. Touch **POWER LEVEL** pad repeatedly until the desired power level is reached. **TOUCH START**
- 6 Touch **START/+30 SEC** pad.

DEMONSTRATION MODE

TO SELECT DEMO MODE

- 1 Touch **TIMER/SETTINGS** pad 11 times. The display shows **DEMO ON ? HOLD START 3 SEC**.
- 2 Hold **START/+30 SEC** pad for 3 seconds. The display shows **DEMO ON**.

TO CANCEL DEMO MODE

- 1 Touch **TIMER/SETTINGS** pad 11 times. The display shows **DEMO OFF ? TOUCH START**.
- 2 Touch **START/+30 SEC** pad. The display shows **DEMO OFF**.

Note:

- Microwave Drawer doesn't heat in Demo Mode.
- Display counts down quickly.

+30 SEC

+30 SEC allows you to cook for 30 seconds at 100% by simply touching the **+30 SEC** pad. You can also extend cooking time in multiples of 30 seconds by repeatedly touching the **+30 SEC** pad during manual cooking.

Note:

- To use **+30 SEC**, touch pad within 3 minutes after cooking completion, after closing the drawer, or after touching the **STOP/CLEAR** pad once.
- If the **STOP/CLEAR** pad is touched twice, prior to the end of cooking, **+30 SEC** cannot be activated until the drawer has been opened and then closed.
- **+30 SEC** cannot be used with Sensor settings, **REHEAT** or **DEFROST**.

STANDBY MODE

This microwave will go into standby mode after a period of inactivity. The backlight of the display will automatically dim after 3 minutes if the unit has not been in operation. If the display is in standby mode, simply touch the control panel or open/close the door to return the backlight to maximum brightness.

CONTROL LOCK

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

TO LOCK

Touch **STOP/CLEAR** pad and hold for 3 seconds. The display shows **LOCK ON**.

TO UNLOCK

Touch **STOP/CLEAR** pad and hold for 3 seconds. The display shows **LOCK OFF**.

The **Control Lock** is canceled when the electrical power supply to your oven is interrupted. Set the **Control Lock** again when power to the oven is restored.

MULTIPLE SEQUENCE COOKING

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

Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level. Your Microwave Drawer can do this automatically.

1 First enter cooking time. Then touch **POWER LEVEL** pad once for 100% cooking or repeatedly touching **POWER LEVEL** pad for a lower power level.

2 Enter second cooking time. Repeat touching **POWER LEVEL** pad for desired level. You can follow this procedure up to 4 times. **TOUCH START**

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

Note:

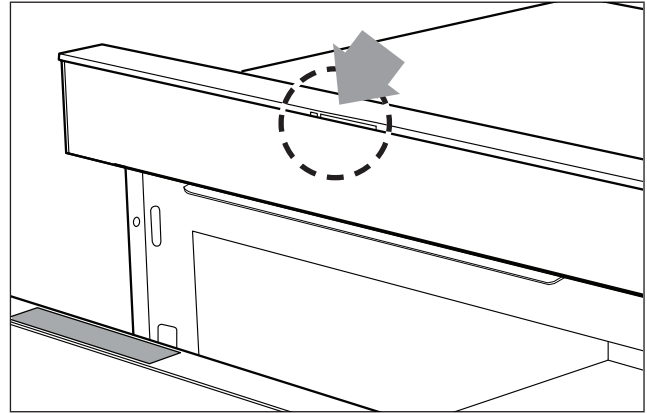
- If **POWER LEVEL** pad is touched once, **HIGH** will be displayed.
- If 100% is selected as the final sequence, it is not necessary to touch the **POWER LEVEL** pad.
- If you wish to know power level during cooking, simply touch the **POWER LEVEL** pad. As long as your finger is touching the **POWER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

MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT

Should you discover that you like any of the REHEAT or DEFROST settings slightly more done, touch the **POWER LEVEL** pad once after touching your selection. The display will show **MORE**.

For slightly less done, touch the **POWER LEVEL** pad twice after touching your selection. The display will show **LESS**.

INDICATORS LENS AND COLOR LEGEND



WI-FI STATUS	OVEN STATUS	COMMENTS
Wi-Fi Off	Wave Open Off	Oven on Standby (out of the box)
Wi-Fi On - blue light	Wave Open Off	Oven on Standby - Not Cooking
Wi-Fi Off	Wave Open On - white light	Oven on Standby - Not Cooking
Wi-Fi On - blue light	Wave Open On - white light	Oven on Standby - Not Cooking
Wi-Fi On - blue light	Cooking - green light	Slow Flash (1 second ON, 1 second OFF)- Sensor / On Full - Countdown
Wi-Fi On - blue light	Cooking - red light	Slow Flash (1 second ON, 1 second OFF) - Stopped, Ready to Open
Wi-Fi On - blue light	Cooking - yellow light	Slow Flash (1 second ON, 1 second OFF) - Time is Paused
Wi-Fi On - blue light	Remote Start Active - white light	Flash every 5 second (5 seconds ON, 1 second OFF) - Drawer opened, 3 minute window to remote operate App

CLEANING AND CARE

EXTERIOR

The outside surface is precoated metal and glass. Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

STAINLESS STEEL SURFACE

The exterior should be wiped often with a soft damp cloth and polished with a soft dry cloth to maintain its beauty. There are also a variety of products designed especially for cleaning and shining the stainless exterior of the oven. We recommend that the cleaner be applied to a soft cloth and then carefully used on the stainless exterior rather than sprayed directly on to it. Follow package directions carefully.

FRONT SIDE OF THE DRAWER

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

TOUCH CONTROL PANEL

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning. See the Control Lock information on page 21 of this manual. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close drawer and follow directions on page 21 for turning Control Lock off. Touch **STOP/CLEAR**.

INTERIOR

Before cleaning the Microwave Drawer, touch and hold the **STOP/CLEAR** button for 3 seconds to lock the control pad and the automatic door mechanism. The drawer can be locked in either the open or closed position. The display will show **LOCK ON**. This will prevent the drawer from accidentally opening or closing during cleaning. After cleaning, touch and hold the **STOP/CLEAR** button for 3 seconds to turn the lock off. The display will show **LOCK OFF**.

Cleaning is easy because no heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, including drawer sealing surfaces, wipe with a soft damp cloth. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use mild soap; wipe clean with a soft damp cloth. Do not use any chemical oven cleaners.

MICROWAVE DRAWER GUIDES

Remove the food crumbs from the Microwave Drawer guides. Wipe with a soft dry cloth in order to keep the Microwave Drawer opening and closing smoothly.

WAVEGUIDE COVER

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

ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the Microwave Drawer. To remove odor, combine 1 cup water, grated peel and juice of one lemon and several whole cloves in a 2-cup glass microwave safe measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Leave in the Microwave Drawer until water cools. Wipe interior with a soft cloth.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

Please check the following before calling for service. It may save you time and expense.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
1 Part or all of Microwave Drawer does not operate.	<ul style="list-style-type: none">• Power cord of Microwave Drawer is not completely connected to the electrical outlet.• Power outage.• Fuse/circuit breaker at home doesn't work.• Microwave Drawer is in Demo Mode.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the power cord is tightly connected to the outlet.• Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.• Replace the fuse or reset the circuit breaker.• See page 20 for how to cancel Demo Mode.
2 Food in Microwave Drawer is not heated.	<ul style="list-style-type: none">• No power to the appliance.• Drawer controls improperly set.• Drawer is in Demo Mode.	<ul style="list-style-type: none">• See SOLUTION for PROBLEM 1.• Check if the controls have been properly set.• See page 20.
3 Microwave Drawer light does not work.	<ul style="list-style-type: none">• Light bulb is loose or burned out.	<ul style="list-style-type: none">• Call for service.
4 Touch controls will not operate.	<ul style="list-style-type: none">• Control Lock is on.	<ul style="list-style-type: none">• See page 21 to unlock.
5 Display flashes.	<ul style="list-style-type: none">• Power failure.	<ul style="list-style-type: none">• Touch Clear pad and reset the clock. If the Microwave Drawer was in use, you must reset the cooking function.
6 Steam from the vent.	<ul style="list-style-type: none">• During microwaving, water vapor may come from the left side of the vent (when facing the microwave).	

AUTO-TOUCH GUIDE

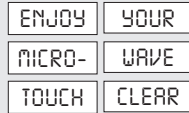
For more complete information and safety precautions, refer to your Operation Manual.

MICROWAVE DRAWER

SET CLOCK

- 1 Touch **TIMER/SETTINGS** pad once.
- 2 Touch number pads for correct time of day and touch **START/+30 SEC** pad.

If the electrical power supply to your microwave drawer should be interrupted, the display will intermittently show:



TIME COOKING

High Power Cooking

- 1 Enter cooking time by touching number pads. (Ex: 5 minutes)

5.00	TOUCH
START	OR
TOUCH	POWER
LEVEL	
- 2 Touch **START/+30 SEC** pad.

Variable Power Cooking

- 1 After step 1 above, touch **POWER LEVEL** pad until desired power level is in the display.
- 2 Touch **START/+30 SEC** pad.

SENSOR

Sensor automatically computes the correct time and power level to cook foods on the Menu Label perfectly.

- 1 Touch **COOK** pad once.

SEE	LABEL
SELECT	FOOD
NUMBER	
- 2 See Menu Label. Select desired food by touching number pad. Ex: Touch **1** for baked potatoes.
- 3 Touch **START/+30 SEC** pad.

+30 SEC

Touch **START/+30 SEC** for 30 seconds at 100% microwave power or to add 30 seconds during manual cooking. Continue to touch for additional 30 seconds.

DEFROST

Use this feature to defrost the foods shown on the Menu Label.

- 1 Touch **DEFROST** pad.

SEE	LABEL
SELECT	FOOD
NUMBER	
- 2 See Menu Label. Select desired food by touching the number pad. Ex: Touch **2** for steaks/chops.

STEAKS	CHOPS
ENTER	WEIGHT
- 3 Enter weight by touching number pads.

1.0 Lb

- 4 Touch **START/+30 SEC** pad.
- 5 Microwave will stop to allow food to be turned over, and/or removed. Close the Microwave Drawer. Touch **START/+30 SEC** pad.

MORE MENUS

MELT / SOFTEN / WARM

Use these features to melt, soften or warm the foods shown on the Menu Label.

- 1 Touch **MORE MENUS** pad once.

SEE	LABEL
SELECT	FOOD
NUMBER	
- 2 See Menu Label. Select desired food by touching the number pad. Ex: Touch **2** for chocolate.

CHOCO-	LATE
--------	------
- 3 Repeat touching same number pad to select quantity. Ex: touch **2** two more times for 1 square.
- 4 Touch **START/+30 SEC** pad.

BEVERAGE REHEAT / HOT WATER / HOT CEREAL

Use this feature for coffee, tea or hot cereal to reheat.

- 1 Touch **MORE MENUS** pad.

SEE	LABEL
SELECT	FOOD
NUMBER	
- 2 See Menu Label. Select desired food by touching the number pad. Ex: Touch **8** for hot water.

HOT	WATER
-----	-------
- 3 Repeat touching same number pad to select quantity. Ex: touch **8** two more times for 2 cups.

2 CUPS

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

OTHER FEATURES

TIMER/SETTINGS

See previous sections for specific details.

Touch **TIMER/SETTINGS** pad.

- 1** time for **Clock**.
- 2** times for **Timer**.
- 3** times for **Remote Start**.
- 4** times for **Pairing**.
- 5** times for **Wi-Fi Information**.
- 6** times for **Wi-Fi Firmware Update**.
- 7** times for **Wi-Fi Reset**.
- 8** times for **Sound On/Off**.
- 9** times for **End of Cooking Reminder On/Off**.
- 10** times for **Auto Start**.
- 11** times for **Demo Mode On/Off**.

STANDBY MODE

This microwave will go into standby mode after a period of inactivity. Simply touch the control panel or open/close the door to return the backlight to maximum brightness.

CONTROL LOCK

The Control Lock prevents unwanted oven/drawer operation such as by small children. The Microwave Drawer can be set so that the control panel is deactivated or locked.

To Lock

Touch **STOP/CLEAR** pad and hold for 3 seconds.

To Unlock

Touch **STOP/CLEAR** pad and hold for 3 seconds.

SHARP®

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD
335 Britannia Road East • Mississauga, Ontario L4Z 1W9 • Canada

SHARP®

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD
335 Britannia Road East • Mississauga, Ontario L4Z 1W9 • Canada

AUTRES FONCTIONS

Consulter les sections précédentes pour connaître les détails spécifiques.

MINUTERIE/RÉGLAGES

Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur / paramètres) une fois.

- 1 fois pour l'horloge.
- 2 fois pour la Minuterie.
- 3 fois pour la Mise en marche à distance.
- 4 fois pour le Couplage.
- 5 fois pour les informations Wi-Fi.
- 6 fois pour la Mise à jour du micrologiciel Wi-Fi.
- 7 fois pour la réinitialisation du Wi-Fi.
- 8 fois pour le Activer/Désactiver le signal sonore.
- 9 fois pour Activer/Désactiver le rappel de fin de cuisson.
- 10 fois pour la Mise en marche automatique.
- 11 fois pour Activer/Désactiver le mode Démo.

MODE EN ATTENTE

Ce four à micro-ondes passera en mode d'attente après une certaine période d'inactivité. Il suffit de toucher le panneau de commandes ou d'ouvrir/fermer la porte pour que le rétroéclairage soit rétabli à sa luminosité maximale.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

La fonction de Verrouillage des commandes permet d'éviter tout fonctionnement du four/du tiroir non souhaité, 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 est désactivé ou verrouillé.

Pour verrouiller

Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/effacer) et maintenir pendant 3 secondes.



Pour déverrouiller

Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/effacer) et maintenir pendant 3 secondes.



Pour des consignes de sécurité et des renseignements complets, veuillez vous référer à votre Manuel d'utilisation.

GUIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES

TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1 Appuyer s ur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur /paramètres) une fois.

2 Appuyer sur les touches numériques pour ajuster l'heure actuelle et appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).

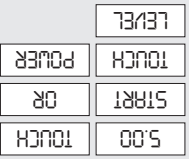
Si l'alimentation électrique de votre tiroir four à micro-ondes est interrompue, l'écran affichera de façon intermittente :



CUISSON MINUTÉE

Cuisson à intensité élevée

1 Saisir la durée de cuisson en appuyant sur les touches du clavier numérique. (Ex : 5 minutes)



2 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).

Cuisson à intensité variable

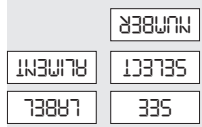
1 Après l'étape 1 ci-dessus, appuyer sur la touche **POWER LEVEL** (niveau d'énergie) jusqu'à ce que l'intensité souhaitée apparaisse à l'écran.

2 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).

CAPTEUR

Le capteur calcule automatiquement la durée et le niveau de puissance nécessaires à la cuisson parfaite des aliments du panneau de menu.

1 Appuyer sur la touche **COOK** (cuisson) 1 fois.



2 Voir le panneau de menu. Sélectionner l'aliment souhaité à partir du clavier numérique. Ex : Appuyer sur la touche [1] les pommes de terre cuites au four.

3 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).

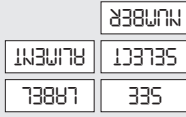
+30 SEC

Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec) pour prolonger la cuisson de 30 secondes à intensité 100 % ou nouveau sur la touche pour 30 secondes supplémentaires.

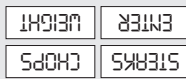
DÉCONGÉLATION

Utiliser cette fonction pour décongeler les aliments affichés dans le panneau de menu.

1 Appuyer sur la touche **DEFROST** (décongeler).



2 Voir le panneau de menu. Sélectionner l'aliment souhaité à partir du clavier numérique. Ex : Appuyer sur la touche [2] pour les bifecks/côtelettes.



3 Saisir le poids en appuyant sur les touches du clavier numérique.



4 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).

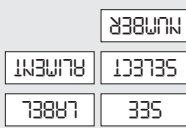
5 Le four à micro-ondes s'arrêtera pour permettre de tourner les aliments, et/ou de les retirer. Fermer le tiroir four à micro-ondes.

PLUS DE MENUS

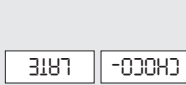
MELT / SOFTEN / RÉCHAUFFER

Utiliser cette fonction pour fondre, ramollir ou réchauffer les aliments affichés dans le panneau de menu.

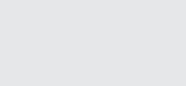
1 Appuyer sur la touche **MORE MENUS** (plus de menus) 1 fois.



2 Voir le panneau de menu. Sélectionner l'aliment souhaité à partir du clavier numérique.



3 Appuyer plusieurs fois sur la même touche du clavier numérique pour sélectionner la quantité. Ex : appuyer sur la touche [2] deux fois de plus pour 1 carré.

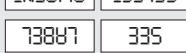


4 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).

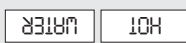
RÉCHAUFFER UNE BOISSON/EAU CHAUDE/CÉRÉALES CHAUDES

Utiliser cette fonction pour préparer du café, du thé, des céréales chaudes ou pour réchauffer.

1 Appuyez sur la touche **MORE MENUS** (plus de menus).



2 Voir le panneau de menu. Sélectionner l'aliment souhaité à partir du clavier numérique.



3 Appuyer plusieurs fois sur la même touche du clavier numérique pour sélectionner la quantité. Ex : appuyer sur la touche [8] deux fois de plus pour 500 ml (2 tasses).



4 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).

AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATION

Veillez vérifier les éléments suivants avant d'appeler le service de réparation. Cela pourrait vous faire économiser du temps et de l'argent.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
1 Le tiroir four à micro-ondes ne fonctionne pas en partie ou en entier.	<ul style="list-style-type: none"> Le cordon d'alimentation du tiroir four à micro-ondes n'est pas complètement branché à la prise électrique. Panne d'électricité. 	<ul style="list-style-type: none"> Veillez vérifier les lumières de la maison pour être certain. Veuillez appeler votre fournisseur d'électricité pour l'entretien. Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Le tiroir four à micro-ondes est en mode Démo. Le tiroir ou le disjoncteur à la maison ne fonctionne pas.
2 Les aliments dans le tiroir four à micro-ondes ne sont pas chauffés.	<ul style="list-style-type: none"> Le courant ne se rend pas à l'appareil. Les commandes du tiroir ne sont pas réglées correctement. Le tiroir est en mode Démo. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir la SOLUTION au PROBLÈME 1. Vérifier si les commandes ont été réglées correctement. Le tiroir est en mode Démo. Voir en page 20.
3 La lumière du tiroir four à micro-ondes ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'ampoule est n'est pas bien vissée ou brûlée. 	<ul style="list-style-type: none"> Communiquer avec le service de réparation.
4 Les touches des commandes ne fonctionnent pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le verrouillage des commandes est activé. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir en page 21 pour désactiver.
5 L'écran clignote.	<ul style="list-style-type: none"> Panne d'électricité. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer la touche CLEAR et régler l'horloge à nouveau. Si le tiroir four à micro-ondes était en cours d'utilisation, vous devez régler à nouveau la fonction de cuisson.
6 De la vapeur s'échappe de l'évent.	<ul style="list-style-type: none"> Durant la cuisson à micro-ondes, de la vapeur peut s'échapper de l'ouverture de ventilation du côté inférieur gauche (lorsque vous êtes en face du four à micro-ondes). 	

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est faite de métal préenduit et de verre. Nettoyer l'extérieur à l'aide d'un détergent doux et d'eau; rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon doux. N'utiliser aucun type de nettoyeur domestique ou abrasif.

SURFACE EN ACIER INOXYDABLE

L'extérieur doit souvent être essuyé à l'aide d'un chiffon doux humide et poli à l'aide d'un chiffon doux sec pour entretenir sa beauté. Il existe également une variété de produits conçus spécialement pour le nettoyage et le lustrage de l'extérieur du four en acier inoxydable. Nous recommandons que le nettoyeur soit appliqué sur un chiffon doux et ensuite frotté soigneusement sur l'extérieur en acier inoxydable plutôt que de l'appliquer directement. Veuillez suivre attentivement le mode d'emploi indiqué sur l'emballage.

DEVANT DU TIROIR

Essuyer le four sur les deux faces à l'aide d'un chiffon doux humide pour éliminer tout déversement ou toute éclaboussure. Les parties en métal seront plus faciles à maintenir propres si elles sont fréquemment essuyées à l'aide d'un chiffon doux humide. Éviter l'utilisation de nettoyeurs en vaporisateur ou tout autre nettoyeur fort, car ils peuvent tacher, laisser des traces ou ternir la surface du tiroir.

PANNEAU DE COMMANDES TACTILE

Si vous le souhaitez, le panneau de commande tactile peut être désactivé avant le nettoyage. Voir les informations à propos du Verrouillage des commandes à la page 21 de ce manuel. Essuyer le panneau à l'aide d'un chiffon légèrement humide avec de l'eau seulement. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas frotter ou utiliser de nettoyeurs chimiques. Fermer le tiroir et suivre les directives en page 21 pour désactiver le Verrouillage des commandes. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/effacer).

INTÉRIEUR

Avant de nettoyer le tiroir four à micro-ondes, veuillez appuyer et maintenir la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/effacer) pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commandes et le mécanisme d'ouverture automatique de la porte. Le tiroir peut être verrouillé en position ouverte ou fermée. L'écran affichera **LOCK ON**. Cela permettra d'empêcher le tiroir de s'ouvrir ou se fermer accidentellement lors du nettoyage. Une fois le nettoyage terminé, veuillez appuyer et maintenir la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/effacer) pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage des commandes. L'écran affichera **LOCK OFF**.

Le nettoyage est facile, car il n'y a aucune chaleur générée sur les surfaces intérieures; il n'y a alors ni cuisson, ni déversements ou éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, y compris les surfaces d'étanchéité du tiroir, essuyer à l'aide d'un chiffon doux humide. NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS FORTS OU ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER. Pour des tâches plus difficiles, utiliser un savon doux; essuyer à l'aide d'un chiffon doux humide. N'utiliser aucun nettoyeur chimique pour le four.

GUIDES DU TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

Éliminer les miettes d'aliments sur les guides du tiroir four à micro-ondes. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux et propre afin que le tiroir four à micro-ondes s'ouvre et se ferme en douceur.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

ATTENTION Le couvercle du guide d'ondes, situé à l'intérieur dans la partie supérieure du tiroir four à micro-ondes, est fabriqué de mica; il nécessite donc des soins particuliers. Veuillez maintenir le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer le bon fonctionnement du four à micro-ondes. Essayez soigneusement toute éclaboussure d'aliments de la surface du couvercle immédiatement après qu'elle se soit produite à l'aide d'un chiffon humide. Les accumulations d'éclaboussures d'aliments peuvent surchauffer et entraîner la formation de fumée ou possiblement prendre en feu. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.

ÉLIMINATION DES ODEURS

De temps à autre, une odeur de cuisson peut rester dans le tiroir four à micro-ondes. Pour éliminer les odeurs, 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 en verre qui convient au four à micro-ondes. Bouillir pendant plusieurs minutes à intensité de 100%. Laisser dans le tiroir four à micro-ondes jusqu'à ce que l'eau refroidisse. Essuyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux.

AUTRES FONCTIONS

d'énergie). Le niveau d'intensité sera affiché tant et aussi longtemps que votre doigt est en contact avec la touche **POWER LEVEL** (niveau d'énergie).

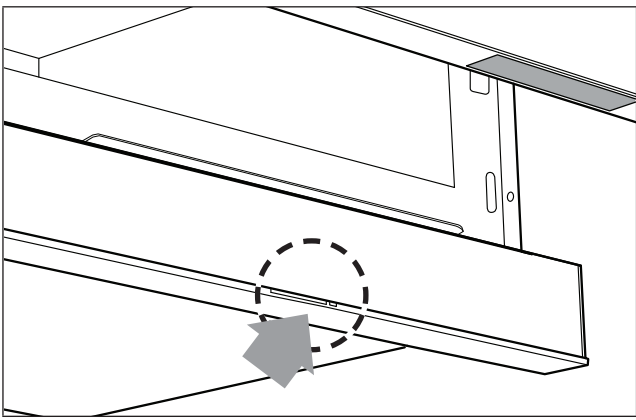
AUGMENTER OU DIMINUER LA DURÉE

Si vous réalisez que vous préférez que les fonctions **REHEAT** (réchauffer) ou **DEFROST** (décongeler) soient un peu plus longues, appuyez sur la touche **POWER LEVEL** (niveau d'énergie) une fois après avoir appuyé sur votre sélection. L'écran affichera **MORE**.

Pour une durée un peu plus courte, appuyer sur la touche **POWER LEVEL** (niveau d'énergie) deux fois après avoir appuyé sur votre sélection. L'écran affichera **LESS**.

LENTILLE DES VOYANTS ET LÉGENDE

DES COULEURS



STATUT W-I-FI	STATUT DU FOUR	COMMENTAIRES
désactivé	Fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement désactivée (hors de la boîte)	Four en mode d'attente
W-I-Fi activé - voyant bleu	Fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement désactivée	Four en mode d'attente - Ne cuit pas
désactivé	Fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement activée	Four en mode d'attente - Ne cuit pas
W-I-Fi activé - voyant bleu	Fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement activée	Four en mode d'attente - Ne cuit pas
W-I-Fi activé - voyant bleu	Pendant la cuisson - voyant bleu	Clignotement lent (1 seconde ALLUMÉ, 1 seconde ÉTEINT)
W-I-Fi activé - voyant bleu	Pendant la cuisson - voyant rouge	Clignotement lent (1 seconde ALLUMÉ, 1 seconde ÉTEINT) - arrêté, prêt à ouvrir
W-I-Fi activé - voyant bleu	Pendant la cuisson - voyant jaune	Clignotement lent (1 seconde ALLUMÉ, 1 seconde ÉTEINT) - la durée est interrompue
W-I-Fi activé - voyant bleu	Fonction de mise en marche à distance activée - lumière blanche	Clignotement toutes les 5 secondes (5 secondes ALLUMÉ, 1 seconde ÉTEINT) - le tiroir est ouvert, période de 3 minutes pour utiliser à distance

• La fonction **+30 SEC** ne peut pas être utilisée avec les réglages de capteurs, les fonctions **REHEAT** (réchauffer) ou **DEFROST** (décongeler).

MODE EN ATTENTE

Le four à micro-ondes passera en mode d'attente après une certaine période d'inactivité. La luminosité du rétroéclairage de l'écran diminuera automatiquement après 3 minutes si l'appareil n'est pas en fonction. Si l'écran affiche qu'il est en mode d'attente, il suffit de toucher le panneau de commandes ou d'ouvrir/fermer la porte pour que le rétroéclairage soit rétabli à sa luminosité maximale.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

La fonction de Verrouillage des commandes permet d'éviter tout fonctionnement 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 d'ouverture automatique du tiroir soient désactivés ou verrouillés.

POUR VERROUILLER

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

POUR DÉVERROUILLER

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

Le **Verrouillage des commandes** est annulé lorsque l'alimentation électrique de votre four est interrompue. Régler le **Verrouillage des commandes** à nouveau lorsque l'alimentation électrique du four est rétablie.

CUISSON PAR SÉQUENCES MULTIPLES

Votre tiroir four à micro-ondes peut être programmé pour effectuer jusqu'à 4 séquences de cuisson automatiques, en passant automatiquement d'un réglage de niveau d'intensité à une autre.

Parfois, le mode de préparation vous indique de commencer avec un certain niveau d'intensité et de passer ensuite à un autre niveau d'intensité. Votre tiroir four à micro-ondes peut le faire automatiquement.

1 Veuillez d'abord saisir la durée de cuisson. Appuyer ensuite sur la touche **POWER LEVEL** (niveau d'énergie) une fois pour une cuisson à intensité de 100 % ou appuyer plusieurs fois sur la touche **POWER LEVEL** (niveau d'énergie) pour un niveau d'intensité plus faible.

2 Saisir la deuxième durée de cuisson. Appuyer plusieurs fois sur la touche **POWER LEVEL** (niveau d'énergie) pour obtenir le niveau souhaité. Vous pouvez suivre cette procédure jusqu'à 4 fois. **TOUCH**

START

Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).

Remarque :

• Si vous avez appuyé sur la touche **POWER LEVEL** (niveau d'énergie) une seule fois, l'écran affichera **HIGH**.
 • Si vous avez sélectionné l'intensité 100 % pour la phase finale, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **POWER LEVEL** (niveau d'énergie).
 • Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance lors de la cuisson, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche **POWER LEVEL** (niveau

MINUTERIE/RÉGLAGES

Si l'alimentation électrique de votre tiroir four à micro-ondes est interrompue, l'écran affichera **EMD9** **SOUR** **MICRO-** **WAVE** **TOUCH** **CLEAR** de façon intermittente une fois que l'alimentation électrique est rétablie. Si cela se produit, l'option de **RÉGLAGES** que vous avez choisi sera effacée. Appuyez simplement sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/effacer) et réinitialisez.

MINUTERIE

1 Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur/paramètres) 2 fois.

2 Saisir la durée.

3 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).

Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche **STOP/CLEAR**

(arrêt/effacer).

ÉLIMINATION DU SIGNAL SONORE

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore se fera entendre. Le signal sonore peut être désactivé si vous préférez un fonctionnement sans bruit.

POUR DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE

1 Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur/paramètres) 8 fois. **SOUND** **OFF?** **TOUCH** **START**

2 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec). L'écran

affiche **SOUND** **OFF**

POUR RÉTABLIR LE SIGNAL SONORE

1 Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur/paramètres) 8 fois. **SOUND** **ON?** **TOUCH** **START**

2 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec). L'écran

affiche **SOUND** **ON**

SIGNAL DE FIN DE CUISSON

Une fois que la cuisson minutée est terminée, le four à micro-ondes émettra un signal sonore toutes les 10 secondes pendant la première minute, et ensuite toutes les 3 minutes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/effacer), pendant une heure.

POUR DÉSACTIVER LE RAPPEL

1 Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur/paramètres) 9 fois. L'écran affiche **REMIND** **SIGNAL** **OFF?** **TOUCH**

2 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec). L'écran

affiche **REMIND** **SIGNAL** **OFF**.

POUR RÉACTIVER LE SIGNAL DE RAPPEL

1 Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur/paramètres) 9 fois. L'écran affiche **REMIND** **SIGNAL** **ON?** **TOUCH**

2 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec). L'écran

affiche **REMIND** **SIGNAL** **ON**.

HELP

Chaque des fonctions pour mats soufflé, réchauffer, cuisson, cuisson, décongélation et cuisson offre des conseils de cuisson. Si vous souhaitez

faire une vérification, appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur/paramètres) en tout temps lorsque le mot **HELP** (aider) est allumé dans l'écran interactif pour consulter ces conseils et autre conseils concernant le mode manuel.

MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE

Si vous souhaitez programmer votre tiroir four à micro-ondes pour qu'il commence la cuisson automatiquement à une heure déterminée, veuillez suivre cette procédure :

1 Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur/paramètres) 10 fois. L'écran affiche **AUTO** **START** **TOUCH** **START**

2 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).

ENTER **START** **TIME**

3 Saisir l'heure du début. **4:30** **TOUCH** **SETTINGS**

4 Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur/paramètres).

ENTER **COOKING** **TIME**

5 Appuyer sur les touches du clavier numérique pour saisir la durée de cuisson. **20:00** **TOUCH** **START** **OR** **TOUCH** **POWER**

LEVEL - Appuyer sur la touche **POWER LEVEL** (niveau d'énergie)

plusieurs fois jusqu'à ce que le niveau d'intensité souhaitée soit atteint. **TOUCH** **START**

6 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).

MODE DÉMONSTRATION

POUR SÉLECTIONNER LE MODE DÉMO

1 Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur/paramètres) 11 fois. L'écran affiche **DEMO** **ON?** **HOLD** **START**

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

POUR ANNULER LE MODE DÉMO

1 Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur/paramètres) 11 fois. L'écran affiche **DEMO** **OFF?** **TOUCH** **START**

2 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec). L'écran

affiche **DEMO** **OFF**.

Remarque :

• Le tiroir four à micro-ondes ne chauffe pas en mode Démo.

• L'écran affiche un décompte rapide.

+ 30 SEC

La fonction **+30 SEC** vous permet de prolonger la cuisson à intensité de 100 % pendant 30 secondes en appuyant simplement sur la touche **+30 SEC**. Vous pouvez également prolonger la durée de cuisson par multiples de 30 secondes en appuyant plusieurs fois sur la touche **+30 SEC** durant la cuisson en mode manuel.

Remarque :

• Pour utiliser la fonction **+30 SEC**, appuyer sur la touche dans les 3 minutes après la fin de la cuisson, après avoir refermé le tiroir, ou après avoir appuyé sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/effacer) une seule fois.

• Si vous appuyez deux fois sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/effacer) avant la fin de la cuisson, la fonction **+30 SEC** ne peut pas être activé jusqu'à ce que le tiroir est ouvert et ensuite refermé.

CUISSON AVEC LE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

RÉCHAUFFER UNE BOISSON/EAU CHAUDE/ CÉRÉALES CHAUDES

- Ces fonctions vous permettent de réchauffer du café ou du thé ou de rétablir la température afin qu'elle soit plus agréable à boire ou pour préparer du café instantané, du thé ou des céréales chaudes.
- Supposons que vous souhaitez préparer 2 tasses de café.
- 1 Appuyez sur la touche **MORE MENUS** (plus de menus) 1 fois.
 - 2 Voir le panneau de menu. Sélectionner l'aliment souhaité à partir du clavier numérique. Ex : Appuyez sur la touche pour préparer du café.
 - 3 Appuyez plusieurs fois sur la même touche du clavier numérique pour sélectionner la quantité. Ex : Appuyez sur la

Remarque :

- Les fonctions **RÉCHAUFFAGE DE BOISSON/EAU CHAUDE/CÉRÉALES CHAUDES** peuvent être programmées en augmentant ou en diminuant la durée. Voir en page 21.
- Si vous tentez de saisir une quantité supérieure ou inférieure à celle permise, un message d'erreur apparaîtra à l'écran.

4 Appuyez sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).
touche deux fois de plus pour préparer 2 tasses de café.

TABEAU DES FONCTIONS RÉCHAUFFER UNE BOISSON/EAU CHAUDE/CÉRÉALES CHAUDES

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
7 Réchauffer un boisson	118 ml - 473 ml (1/2 - 2 tasses)	Cette fonction est idéale pour rétablir la température d'une boisson refroidie à une température (1/2 tasse). Remuer après avoir réchauffé.
8 Eau chaude	236 ml - 1,4 L (1 - 6 tasses)	Utiliser cette fonction pour réchauffer de l'eau froide du robinet à une température du point d'ébullition pour préparer du café instantané ou du thé. Appuyez sur la touche <input type="text" value="8"/> pour augmenter par incréments de 236 ml (1 tasse). Remuer les liquides rapidement avant et après les avoir réchauffés afin d'éviter les « éruptions ».
9 Céréales chaudes	1 - 6 portions	Utiliser des portions individuelles en sachet ou des céréales en vrac de votre saveur préférée : gran, son d'avoine, crème de blé, de la semoule de blé tendre ou des céréales Wheatena. Veuillez suivre le mode de préparation indiqué sur l'emballage pour connaître les bonnes quantités d'eau ou de lait. Afin de prévenir les débordements bouillonnants, il est très important de choisir un grand contenant, car la cuisson des céréales au four à micro-ondes génère de gros bouillons. Appuyez sur la touche <input type="text" value="9"/> pour augmenter par incréments de 1 portion. Si le four s'arrête, remuer, et appuyez sur la touche START/+30 SEC (démarrer/+30 sec). Une fois la cuisson terminée, remuer et laissez reposer, couvert, pendant 2 minutes.

CUISSON AVEC LE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

AUTRES MENUS

FONDRE/RAMOLLIR/RÉCHAUFFER

Ces fonctions calculent automatiquement la durée de cuisson et le niveau d'intensité appropriés pour fondre, ramollir et réchauffer les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

1 Appuyez sur la touche **MORE MENUS** (plus de menus) 1 fois.

2 Voir le panneau de menu. Sélectionner l'aliment souhaité à partir du clavier numérique. Ex : Appuyer sur la touche **2** pour le chocolat.

3 Appuyer plusieurs fois sur la même touche du clavier numérique pour sélectionner la quantité.

Ex : Appuyer sur la touche **2** deux fois de plus pour 1 carré.
 4 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).
Remarque :

- Les fonctions Fondre/Ramollir/Réchauffer peuvent être programmées en augmentant ou en diminuant la durée. Voir en page 21.
- Pour fondre, ramollir ou réchauffer d'autres aliments ou une quantité supérieure ou inférieure à celle indiquée dans le **TABEAU FONDRER/RAMOLLIR/RÉCHAUFFER**, veuillez passer en mode manuel.

TABEAU DES FONCTIONS FONDRER/RAMOLLIR/RÉCHAUFFER

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
FONDRE		Utiliser une tasse à mesurer Pyrex. Couvrir d'une pellicule plastique.
1 Beurre	30 ml (2 c. à table)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (plus de menus), appuyez sur la touche 1 2 fois pour 30 ml (2 cuil. à tab.).
	118 ml (8 c. à thé)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (plus de menus), appuyez sur la touche 1 trois fois pour 118 ml (8 cuil. à tab.).
2 Chocolat	237 ml (1 tasse) de pépites 1 carré	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (plus de menus), appuyez sur la touche 2 deux fois pour 237 ml (1 tasse) de pépites. Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (plus de menus), appuyez sur la touche 2 trois fois pour 1 carré.
RAMOLLIR		NE PAS COUVRIR.
3 Crème glacée	473 ml (1 chopine) 1,4 L (1,5 pte)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (plus de menus), appuyez sur la touche 3 deux fois pour 473 ml (1 chopine). Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (plus de menus), appuyez sur la touche 3 trois fois pour 1,4 L (1,5 pte).
4 Fromage à la crème	85 g (3 oz) 227 g (8 oz)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (plus de menus), appuyez sur la touche 4 deux fois pour 85 g (3 oz). Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (plus de menus), appuyez sur la touche 4 trois fois pour 227 g (8 oz).
RÉCHAUFFER		Utiliser une tasse à mesurer Pyrex. NE PAS COUVRIR.
5 Sirop	59 ml (1/4 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (plus de menus), appuyez sur la touche 5 deux fois pour 59 ml (1/4 tasse).
	118 ml (1/2 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (plus de menus), appuyez sur la touche 5 trois fois pour 118 ml (1/2 tasse).
6 Garnitures pour desserts	59 ml (1/4 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (plus de menus), appuyez sur la touche 6 deux fois pour 59 ml (1/4 tasse).
	118 ml (1/2 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (plus de menus), appuyez sur la touche 6 trois fois pour 118 ml (1/2 tasse).

CUISSON AVEC LE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

DÉCONGÉLATION

Utiliser cette fonction pour décongeler les aliments affichés dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION ci-dessous.

1 Appuyer sur la touche **DEFROST** (décongeler).

2 Voir le panneau de menu. Sélectionner l'aliment souhaité à partir du clavier numérique. Ex : Appuyer sur la touche **2** pour les biftecks/côtelettes.

3 Saisir le poids en appuyant sur les touches du clavier numérique.

4 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarter/+30 sec).

Le four s'arrêtera pour permettre de vérifier les aliments.

5 Après la première phase, ouvrir le tiroir four à micro-ondes.

pour tourner le bifteck. Fermer le tiroir four à micro-ondes. Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarter/+30 sec).

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
---------	----------	-----------

1 Viande hachée	227 g - 907 g (1/2 - 2 lb)	Après chaque signal sonore, tourner l'aliment et sélectionner la fonction START/+30 SEC (démarter/+30 sec) à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvrir, pendant 5 à 10 minutes.
-----------------	----------------------------	--

2 Biftecks/côtelettes	227 g - 1,36 kg (1/2 - 3 lb)	Après chaque signal sonore, tourner l'aliment et sélectionner la fonction START/+30 SEC (démarter/+30 sec) à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvrir, pendant 10 à 20 minutes.
-----------------------	------------------------------	---

3 Volaille sans os	227 g - 907 g (1/2 - 2 lb)	Après chaque signal sonore, tourner l'aliment et sélectionner la fonction START/+30 SEC (démarter/+30 sec) à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvrir, pendant 10 à 20 minutes.
--------------------	----------------------------	---

4 Volaille avec os	227 g - 1,36 kg (1/2 - 3 lb)	Après chaque signal sonore, tourner l'aliment et sélectionner la fonction START/+30 SEC (démarter/+30 sec) à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvrir, pendant 10 à 20 minutes.
--------------------	------------------------------	---

5 Rôti	907 g - 1,8 kg (2 - 4 lb)	Après chaque signal sonore, tourner l'aliment et sélectionner la fonction START/+30 SEC (démarter/+30 sec) à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvrir, pendant 30 à 60 minutes.
--------	---------------------------	---

6 Plats cuisinés	473 ml - 1,4 L (2 - 6 tasses)	Après chaque signal sonore, détacher et retirer toute quantité décongelée. À la fin, bien remuer et laisser reposer, couvrir, pendant 5 à 10 minutes.
Soupes	237 ml - 1,4 L (1 - 6 tasses)	

DÉCONGÉLATION EN MODE MANUEL

Si les aliments que vous souhaitez décongeler des aliments qui ne figurent pas dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION ou si la quantité est supérieure ou inférieure à celle indiquée dans la colonne **QUANTITÉ** dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION, vous devrez faire la décongélation en mode manuel.

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment congelé, soit cru ou cuit auparavant, en utilisant le NIVEAU D'INTENSITÉ de 30 %. Veuillez suivre intégralement la procédure en trois étapes indiquées sous la rubrique **POUR RÉGLER LE NIVEAU D'INTENSITÉ** en page 14. Faire une estimation de la durée de décongélation et appuyer sur la touche **NIVEAU D'INTENSITÉ** 8 fois pour une intensité de 30 %.

En règle générale, pour des aliments congelés crus ou cuits auparavant, il faut compter environ 4 minutes par livre. Par exemple, décongeler 1 livre de sauce à spaghetti pendant 4 minutes.

Veuillez toujours arrêter le four de temps à autre pour retirer ou séparer les portions qui sont décongelées. Si l'aliment n'est pas décongelé à la fin de la durée estimée pour la décongélation, programmez le four par incréments d'une minute au NIVEAU D'INTENSITÉ de 30 % jusqu'à ce qu'il soit complètement décongelé.

Lorsque vous utilisez des contenants en plastique du congélateur, décongeler suffisamment pour pouvoir retirer le contenant en plastique et mettre les aliments dans un plat allant au four à micro-ondes.

CUISSON AVEC LE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1 Pomme de terre au four	1 - 6 moy.	Perçer les pommes de terre au moins 3 fois sur le dessus, le dessous et les côtés. Ceci permet à la vapeur de s'échapper. Mettre sur une serviette en papier dans le tiroir four à micro-ondes.
2 Patates douces	1 - 6 moy.	Une fois la cuisson terminée, retirer du four à micro-ondes, couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
3 Poissons/fruits de mer	113 g - 907 g (1/4 - 2,0 lb)	Disposer le poisson ou les fruits de mer en cercle autour d'un plat en verre peu profond (rouler les filer avec bords en dessous). Couvrir d'une pellicule plastique trouée. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvrir, pendant 3 minutes.
4 Riz brun	118 ml - 473 ml (1/2 - 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. Une fois la cuisson terminée, remuer, couvrir et laisser reposer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé.
5 Riz blanc	118 ml - 473 ml (1/2 - 2 tasses)	
		Riz 118 ml (1/2 tasse) 237 ml (1 tasse) 1,4 L (1,5 pte) 237 ml (1 tasse) 473 ml (2 tasses) 1,9 L (2 pte) 355 ml (1,5 tasse) 710 ml (3 tasses) 2,4 ou 2,8 L (2,5 ou 3 pte) 473 ml (2 tasses) 946 ml (4 tasses) 2,8 L ou plus (3 pte ou plus)
		Eau
		Capacité de la cocotte
1 Légumes frais à cuisson rapide	113 g - 907 g (1/4 - 2,0 lb)	Laver et déposer dans la cocotte. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres-croustillants. Une fois la cuisson terminée, remuer si possible.
Choux de Bruxelles	113 g - 907 g (1/4 - 2,0 lb)	
Choux	113 g - 907 g (1/4 - 2,0 lb)	
Chou-fleur (fleurs)	113 g - 907 g (1/4 - 2,0 lb)	
Chou-fleur (entier)	1 moy. 113 g - 454 g (1/4 - 2,0 lb)	
Epinards	113 g - 907 g (1/4 - 2,0 lb)	
Courgette	113 g - 907 g (1/4 - 2,0 lb)	
Pommes cuites	2 - 4 moy. 113 g - 680 g (1/4 à 1,5 lb)	
7 Légumes frais à cuisson lente	113 g - 680 g (1/4 à 1,5 lb)	Mettre dans une cocotte. Ajouter 1,5 à 60 ml (1 à 4 cuil à tab.) d'eau. Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres-croustillants. Une fois la cuisson terminée, remuer si possible. Laisser reposer, couvrir, pendant 2 à 5 minutes.
Carottes, tranchées	113 g - 680 g (1/4 à 1,5 lb)	
Épis de maïs	2 - 4 113 g - 680 g (1/4 à 1,5 lb)	
Haricots verts	113 g - 680 g (1/4 à 1,5 lb)	
Courge d'hiver :	113 g - 680 g (1/4 à 1,5 lb)	
en dés	113 g - 680 g (1/4 à 1,5 lb)	
en moitiés	1 - 2 113 g - 482 g (6 - 17 oz)	
8 Sac pour cuisson vapeur	170 g - 482 g (6 - 17 oz)	Mettre le sac dans le tiroir four à micro-ondes, le bon côté du sac face vers le haut. Veuillez suivre les directives indiquées sur le sac. Une fois la cuisson terminée, retirer le sac et l'ouvrir avec précaution pour laisser la vapeur s'échapper.
9 Légumes congelés	113 g - 567 g (1/4 à 1 1/4 lb)	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Une fois la cuisson terminée, remuer et laisser reposer, couvrir, pendant 3 minutes.
10 Viande hachée	113 g - 907 g (1/4 - 2,0 lb)	Utiliser ce réglage pour faire cuire du bœuf ou de la dinde hachés en boulettes ou dans une cocotte pour être ajoutés à d'autres ingrédients. Mettre les boulettes dans une cocotte allant au four à micro-ondes et couvrir de papier ciré. Mettre la viande hachée dans une cocotte et couvrir avec du papier ciré ou de la pellicule plastique. Lorsque le four à micro-ondes s'arrête, retourner les boulettes ou remuer la viande dans la cocotte pour défaire les gros morceaux. Couvrir à nouveau et appuyer sur la touche START/+30 SEC (démarter/+30 sec). Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvrir, pendant 2 à 3 minutes.
11 Plats surgelés	170 g - 482 g (6 - 17 oz)	Retirer le plat surgelé de son emballage et suivre le mode de préparation indiqué sur l'emballage pour savoir comment couvrir. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvrir, pendant 1 - 3 minutes.

CAPTEUR

POPCORN, REHEAT, COOK (MAÏS SOUFFLÉ, RÉCHAUFFER, CUISSON)

Vous pouvez cuire ou réchauffer de nombreux aliments sans avoir à calculer la durée de cuisson ou le niveau d'intensité.

- Supposons que vous souhaitez faire cuire des pommes de terre.

1 Appuyer sur la touche **COOK** (cuisson) 1 fois.

2 Voir le panneau de menu. Sélectionner l'aliment souhaité à partir du clavier numérique. Ex : Appuyer sur la touche **1** pour les pommes de terre cuites au four.

3 Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).

Remarque :

- Pour réchauffer et faire cuire d'autres aliments ou une quantité supérieure ou inférieure à celle indiquée dans le tableau, veuillez passer en mode manuel.

COUVRIR LES ALIMENTS :

Pour de meilleurs résultats, certains aliments nécessitent d'être couverts. Utilisez le matériel de couverture recommandé dans les tableaux pour ces aliments. Veuillez consulter les tableaux à partir du bas de cette page et sur les pages suivantes. Vous pouvez consulter les conseils en appuyant sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur/paramètres).

1 Couverture de casserole.

2 Pelliçule plastique : Utilisez une pelliçule plastique recommandée pour la cuisson au four à micro-ondes. Couvrir légèrement le plat, laisser un espace d'environ 1,3 cm (1/2 po) afin de permettre à la vapeur de s'échapper. La pelliçule plastique ne doit pas toucher les aliments.

3 Papier cire : Couvrir complètement le plat, en pliant le surplus de papier sous le plat pour qu'il reste bien en place. Si le plat est plus large que le papier, superposer deux morceaux sur au moins un pouce pour couvrir.

Soyez prudents lorsque vous retirez tout matériel couvrant le plat afin de permettre à la vapeur de s'échapper en direction opposée de vous.

TABEAU POUR LA CUISSON DU MAÏS SOUFFLÉ, LE RÉCHAUFFAGE

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
POPCORN (maïs soufflé)	1 seul sac à la fois.	Ne faire cuire qu'un seul sac de maïs soufflé pour four à micro-ondes à la fois, le bon côté face vers le haut. Une fois la cuisson terminée, retirer le sac et l'ouvrir avec précaution pour laisser la vapeur s'échapper.
REHEAT (réchauffer)	81 - 99 g (2,85 - 3,5 oz) (Régulier / Régulier léger)	Appuyer sur la touche POPCORN (maïs soufflé) une fois.
	34 g - 50 g (1,2 - 1,75 oz) (Mini / Goûter)	Appuyer sur la touche POPCORN (maïs soufflé) deux fois.
	113 g - 1 kg (4 - 36 oz)	Utiliser un plat qui convient à la cuisson au four à micro-ondes et couvrir à l'aide d'un couvercle, d'une pelliçule plastique ou du papier cire. REMARQUE : Plus le couvercle est serré, plus les aliments deviendront chauds. Toutefois, il est nécessaire de laisser un petit espace afin de permettre à l'humidité et la vapeur de s'échapper des aliments alors qu'ils cuisent. Après le réchauffage, bien remuer, si possible. Couvrir à nouveau et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes.

Veillez TOUJOURS vous assurer que la cavité du four est préparée pour la cuisson lorsque vous faites fonctionner le four à distance avec l'application. Un risque de dommage au four ou d'incendie peut se produire. Ne JAMAIS utiliser l'intérieur du four comme rangement pour des articles non conformes ou pour cuisiner à l'aide de la fonction à distance de l'application si la cavité n'est pas préparée convenablement. Veillez TOUJOURS avoir des aliments dans le tiroir four à micro-ondes lorsqu'il est en marche afin d'absorber l'énergie micro-ondes.

COUPLAGE

Le couplage peut être utilisé pour coupler un nouvel appareil mobile au four après que le four ait été connecté à votre réseau résidentiel. Pour obtenir des instructions et des vidéos sur la façon de coupler votre appareil, veuillez consulter le site : <http://sharp.ca/support-home.aspx>. Appuyez sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur / paramètres) 4 fois pour avoir accès à la fonction de couplage.

INFORMATIONS WI-FI

Les informations Wi-Fi vous donnent l'adresse MAC de votre four sur votre réseau résidentiel. Cette information peut être requise si vous communiquez avec l'assistance à la clientèle de SHARP. Appuyez sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur / paramètres) 5 fois pour avoir accès à la fonction d'informations Wi-Fi.

MISES À JOUR DU MICROLOGICIEL WI-FI

De temps à autre, des mises à jour du logiciel du four peuvent être publiées. Des avis concernant ces mises à jour seront envoyés par l'entremise de l'application Sharp Kitchen. Les mises à jour du micrologiciel seront disponibles sur la page de soutien du produit. Consultez le : <http://sharp.ca/support-home.aspx> pour plus de renseignements. Appuyez sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur / paramètres) 6 fois pour avoir accès à la fonction de mise à jour du micrologiciel Wi-Fi.

RÉINITIALISATION DU WI-FI

Les paramètres Wi-Fi de votre four peuvent être effacés en utilisant la fonction de réinitialisation du Wi-Fi. Il peut être nécessaire d'effacer les paramètres lors de l'installation de nouveau routeur ou d'un réseau local sans fil dans la maison ou lorsque le four devient la propriété de quelqu'un d'autre. Consultez également la section **MISE EN GARDE CONCERNANT LES RENSEIGNEMENTS CONFIDENTIELS (RELATIVEMENT À LA SÉCURITÉ)** en page 5 pour davantage de renseignements. Appuyez sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur / paramètres) 7 fois pour avoir accès à la fonction de réinitialisation du Wi-Fi.

Le tiroir four à micro-ondes combine les perfectionnements technologiques offerts par la connectivité de maison intelligente grâce au concept novateur du tiroir four à micro-ondes de Sharp :

- Connectivité Wi-Fi
- Application mobile et commandes vocales

Vous pouvez faire fonctionner votre tiroir four à micro-ondes à distance à l'aide d'un appareil mobile avec l'application Sharp Kitchen en plus du fonctionnement traditionnel non connecté à l'aide des commandes tactiles en verre situées sur la porte du four. Pour utiliser l'application, l'appareil doit être connecté à votre réseau résidentiel.

CONNEXION WI-FI

Votre tiroir four à micro-ondes est équipé de la connectivité Wi-Fi. Pour obtenir des instructions et des vidéos sur la façon de coupler votre appareil, veuillez consulter le site : <http://sharp.ca/support-home.aspx>. Le Wi-Fi du four devra être ACTIVÉ afin de pouvoir compléter le processus de couplage.

ACTIVATION DU WI-FI DU FOUR

- Appuyez sur la touche 0 et maintenez pendant 3 secondes.

DÉSACTIVATION DU WI-FI DU FOUR

- Appuyez sur la touche 0 et maintenez pendant 3 secondes.

FAVORITES (FAVORIS) :

L'application Sharp Kitchen vous permet de sélectionner et sauvegarder vos options de cuisson intelligentes préférées dans la section FAVORITES (favoris). Cliquez sur l'icône en forme de cœur pour ajouter les plats que vous préparez fréquemment.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA MISE EN MARCHÉ À DISTANCE

Pour être en mesure de faire fonctionner le tiroir four à micro-ondes à l'aide de l'application Sharp Kitchen, vous devez d'abord activer la fonction de mise en marche à distance. Le réglage par défaut de la fonction de Mise en marche à distance du four est **DÉSACTIVÉ**. La fonction doit être **ACTIVÉE** pour pouvoir l'utiliser. Appuyez sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur / paramètres) 3 fois pour avoir accès à la fonction de mise en marche à distance.

Lorsque vous utilisez un appareil mobile pour contrôler l'appareil à distance, veuillez vous assurer de suivre toutes les procédures et consignes de sécurité indiquées dans le manuel d'utilisation. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves, la mort ou des dommages à la propriété.

REMARQUE IMPORTANTE :

Il y a une période de 3 minutes, après avoir ouvert et fermé le tiroir, à l'intérieur de laquelle vous pouvez faire fonctionner le four à distance avec l'application. Après 3 minutes d'inactivité, vous devez faire fonctionner le four en mode manuel à l'aide du panneau de commandes ou ouvrir et fermer le tiroir à nouveau pour pouvoir le faire fonctionner à distance. Si vous avez activé l'appareil à distance, votre four restera ALLUMÉ et en mode cuisson même si votre appareil mobile ou votre réseau résidentiel est désactivé.

Avant d'utiliser votre nouveau tiroir four à micro-ondes, veuillez vous assurer de lire et comprendre ce manuel d'utilisation en entier.

- Avant que votre tiroir four à micro-ondes soit prêt à être utilisé, veuillez suivre ces étapes :

1 Brancher le cordon d'alimentation du tiroir four à micro-ondes.

apparaîtra.

2 Appuyer la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/effacer) :

apparaîtra.

3 Régler l'horloge.

POUR LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1 Appuyer une fois sur la touche **TIMER/SETTINGS** (minuteur /

paramètres) L'écran affiche .

2 Appuyer sur les touches numériques pour ajuster l'heure actuelle, appuyer sur la touche **START/+30 SEC** (démarrer/+30 sec).

Cette horloge est au format 12 heures. Si vous tentez de saisir une

heure erronée, apparaîtra à l'écran. Appuyer sur la touche

STOP/CLEAR (arrêt/effacer) et saisir l'heure à nouveau.

- Si l'alimentation électrique de votre tiroir four à micro-ondes est

interrompue, l'écran affichera de façon intermittente une fois que l'alimentation

électrique est rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme

sera effacé. L'heure actuelle sera également effacée. Appuyer sur

la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/effacer) et saisir l'heure actuelle à

niveau.

Remarque :

- Le tiroir four à micro-ondes peut être programmé lorsque le

tiroir est ouvert à l'exception de la fonction **START/+30 SEC**

(démarrer/+30 sec).

STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)

Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/effacer) pour :

1 Effacer si vous avez fait une erreur durant la programmation.

2 Annuler la minuterie.

3 Arrêter le tiroir four à micro-ondes de façon temporaire durant

la cuisson.

4 Rétablir l'heure actuelle à l'écran.

5 Annuler une programmation au cours de la cuisson, appuyer

OUVRIRE OU FERMER LE TIROIR FOUR

À MICRO-ONDES

Appuyer sur la touche **OPEN/CLOSE** (ouvrir/fermer) sur les commandes tactiles en verre ou bouger votre main deux fois sur le côté gauche du tiroir pour ouvrir le four à micro-ondes. La fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement ne fonctionne que pour ouvrir le four à micro-ondes, et non pour le fermer. Le tiroir four à micro-ondes peut également être fermé en poussant doucement sur le tiroir. Ne pas tirer le tiroir à la main, à l'exception

d'une urgence, comme une panne de courant. Si nécessaire, pousser

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA

FONCTION D'OUVERTURE SIMPLIFIÉE PAR DÉTECTEUR DE MOUVEMENT

Le réglage par défaut de la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement est **DÉSACTIVÉ** lorsque branché. Le voyant blanc au centre du panneau s'allumera une fois que la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement a été activée. Lorsque la fonction de Verrouillage des commandes est activée, la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement est également désactivée.

Pour utiliser la fonction de l'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement, bouger votre main devant le capteur deux fois de suite. Le mouvement peut se faire de haut en bas ou d'un côté à l'autre.

ACTIVATION DE LA FONCTION D'OUVERTURE SIMPLIFIÉE PAR DÉTECTEUR DE MOUVEMENT

- Maintenir la touche **5** sur le panneau de commandes tactiles en verre pendant 3 secondes. L'écran affiche .

DÉSACTIVATION DE LA FONCTION D'OUVERTURE SIMPLIFIÉE PAR DÉTECTEUR DE MOUVEMENT

- Maintenir la touche **5** sur le panneau de commandes tactiles en verre pendant 3 secondes. L'écran affiche .

NOM DES PIÈCES

COMMANDES TACTILES EN VERRE



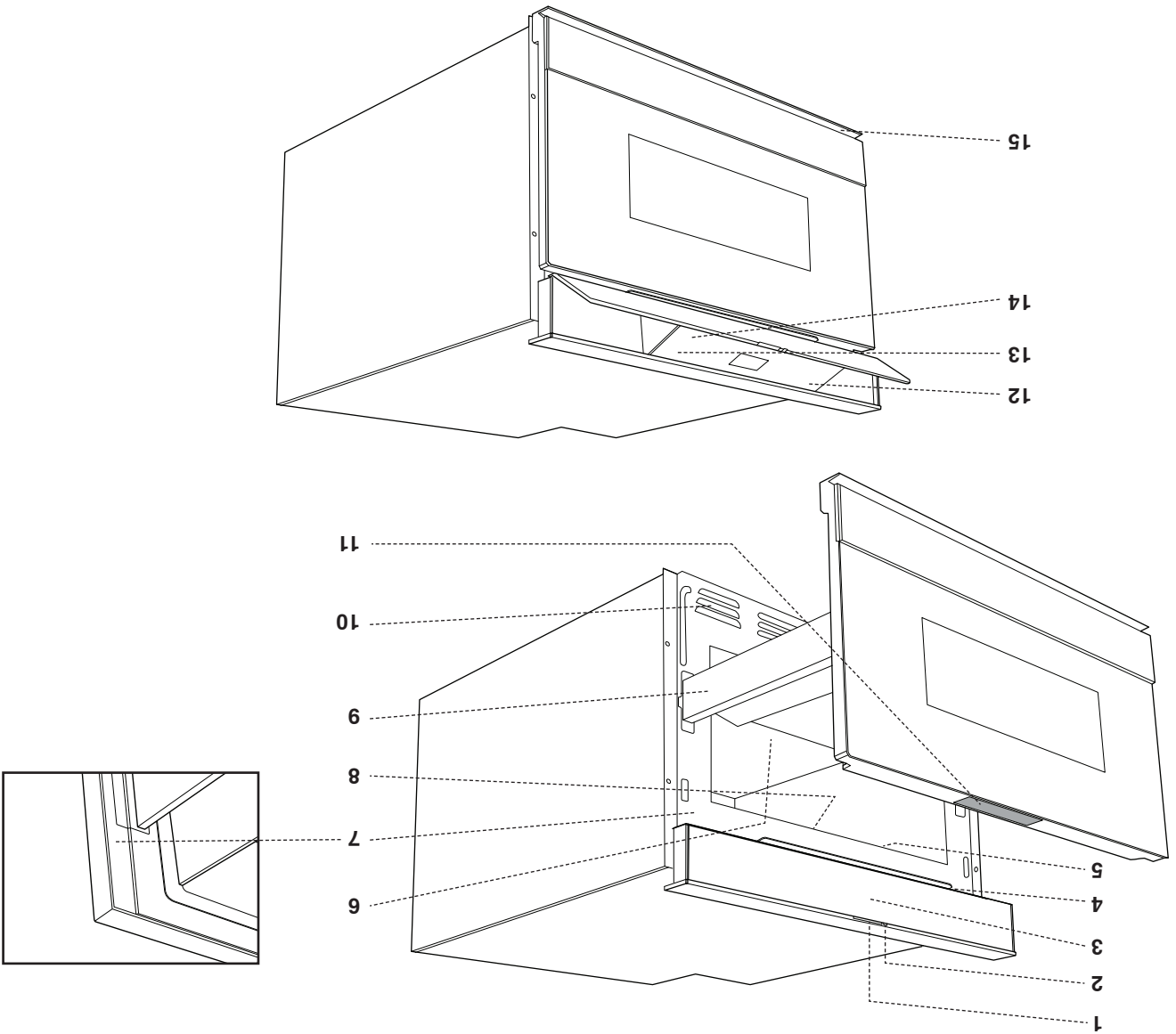
Les chiffres à côté de l'illustration des touches indiquent les pages où on retrouve la description des caractéristiques et les renseignements concernant l'utilisation.

AIDE-MÉMOIRE

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

TLAB-B136MRRO

TIROIR FOUR À MICRO-ONDES



- 1 Témoin de la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement
- 2 Voyant du Wi-Fi
- 3 Porte du panneau de commande dissimulé
- 4 Capteur de la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement
- 5 Couverture du guide d'ondes **NE PAS RETIRER**
- 6 Plaque signalétique : ouvrir complètement le tiroir four à micro-ondes.
- L'étiquette est située au-delà de la paroi du fond de la cavité du four à micro-ondes, orientée vers le haut de la surface plane.
- 7 Surfaces d'étanchéité du tiroir
- 8 Lumière du tiroir
- 9 Guides du tiroir four à micro-ondes
- 10 E vent
- 11 Panneau de menu
- 12 Commandes tactiles en verre
- 13 Touche de la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement
- 14 Touche de connexion Wi-Fi
- 15 Montage encastré intégré

Les commandes tactiles en verre sont dissimulées derrière la porte du panneau de commandes dans le haut de la façade de l'appareil. Pour ouvrir, pousser sur le panneau de commandes. Le panneau se déclenchera et s'ouvrira lentement. Pour fermer, pousser le panneau vers le haut jusqu'à ce qu'il soit en position fermée. Le panneau tiendra en place à l'aide de loquets magnétiques dans les positions ouvertes et fermées.

À PROPOS DES ALIMENTS

À NE PAS FAIRE	À FAIRE	ALIMENTS
<ul style="list-style-type: none"> • Cuire les œufs dans leur coquille. • REHEAT (réchauffer) les œufs entiers. • Faire sécher des noix ou des grains dans leurs écales. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	Œufs, saucisses, fruits et légumes
<ul style="list-style-type: none"> • Faire éclater le maïs soufflé dans un sac en papier brun ordinaire ou des bols en verre. • Dépasser la durée maximum indiquée sur l'emballage de maïs soufflé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le maïs soufflé dans les sacs spécialisés pour la cuisson au four micro-ondes. • Écouter pendant que le maïs éclate pour un ralentissement de l'éclatement à 1 ou 2 secondes ou utiliser les touches POPCORN (maïs soufflé). 	Maïs soufflé
<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer les bouteilles jetables. • Réchauffer les bouteilles avec les tétines. • Réchauffer les aliments pour bébé dans leur pot original. 	<ul style="list-style-type: none"> • Transférer les aliments pour bébé dans une petite assiette et réchauffer avec précaution, en remuant fréquemment. Vérifier la température avant de servir. • Mettre les tétines sur les bouteilles après avoir réchauffé et agiter vigoureusement. Faire le test du « poignet » avant de nourrir votre bébé. 	Aliments pour bébé
<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des pots en verre ou des contenants hermétiques fermés. • Mettre en conserve dans le four à micro-ondes, car des bactéries nocives pourraient ne pas être détruites. • Faire de la friture. • Sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier humide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Couper les produits de boulangerie fourrés après les avoir réchauffés afin de permettre à la vapeur de s'échapper et d'éviter les brûlures. • 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. • Les aliments doivent être plus courts que le tiroir four à micro-ondes. Veuillez vous référer à la hauteur des parois latérales du tiroir. 	En général

- les joints des cuisisses 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.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER

Il n'est pas nécessaire de vous procurer une toute nouvelle batterie de cuisine. De nombreux articles de cuisson que vous possédez déjà dans votre cuisine peuvent être utilisés avec succès dans votre nouveau tiroir four à micro-ondes. Veuillez vous assurer que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures durant la cuisson.

Utilisez les ustensiles suivants pour la cuisson ou le réchauffage au four à micro-ondes en toute sécurité :

- la vitrocéramique (Pyroceram®), comme les plats Comingware®
- le verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- les contenants en plastique qui vont au four à micro-ondes
- les assiettes en papier qui vont au four à micro-ondes
- les contenants en céramique, en grès et en porcelaine qui vont au four à micro-ondes
- les plats brunisseurs (ne pas dépasser la durée de préchauffage recommandée. Veuillez suivre les directives du fabricant).

Les articles suivants peuvent être utilisés pendant une courte période pour le réchauffement d'aliments à faible teneur en gras ou en sucre :

- le bois, la paille, l'osier
- NE PAS UTILISER
- les plats de cuisson ou les cocottes en métal
- les plats avec bordures en métal
- le verre non résistant à la chaleur
- les contenants en plastique qui ne vont pas au four à micro-ondes (les contenants de margarine)
- les produits en papier recyclé
- les sacs en papier brun
- les sacs d'entreposage d'aliments
- les attaches de fil métallique
- le papier d'aluminium

Si vous souhaitez savoir si un contenant est sécuritaire pour la cuisson au four à micro-ondes, mettez le contenant dans le four et faites fonctionner le four à micro-ondes à intensité ELÉVEE pendant 30 secondes. Un contenant qui devient très chaud ne devrait pas être utilisé.

Les matériaux suivants sont idéals pour couvrir les aliments :

- Les serviettes de papiers sont bonnes pour couvrir les aliments durant le réchauffage ou pour absorber le gras lors de la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- La pellicule plastique spécialement formée pour le four à micro-ondes peut être utilisée pour la cuisson et le réchauffage. NE PAS laisser la pellicule entrer en contact avec les aliments. Ventiler pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles qui sont conçus pour les fours à micro-ondes constituent un excellent choix, car la chaleur est conservée près des aliments, permettant d'accélérer la cuisson.
- Les sacs pour cuisson au four conviennent aux grosses pièces de viande ou les aliments qui nécessitent d'être attendris. NE PAS UTILISER d'attaches de fil métallique. Souvenez-vous dentailler le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

ACCESSOIRES Il existe de nombreux accessoires pour le four à micro-ondes offerts sur le marché. Évaluez-les minutieusement avant d'acheter de sorte qu'ils correspondent à vos besoins. Un thermomètre allant au four à micro-ondes vous aidera à déterminer le degré de cuisson et assurer que les aliments ont été cuits à la bonne température. Sharp n'est pas responsable de tout dommage causé au tiroir four à micro-ondes lorsque vous utilisez des accessoires.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants âgés de moins de 7 ans doivent utiliser le tiroir four à micro-ondes en compagnie d'une personne pour superviser très près d'eux. Pour les enfants âgés de 7 et 12 ans, la personne qui supervise doit se trouver dans la même pièce. L'enfant doit être capable d'atteindre le tiroir four à micro-ondes aisément.

Personne ne doit s'appuyer ou se balancer sur le tiroir four à micro-ondes en aucun temps.

Les enfants doivent apprendre toutes les mesures de sécurité : utiliser des poignées, retirer les matériaux qui couvrent le plat avec prudence, porter une attention particulière aux emballages qui rendent les aliments croustillants, car ils peuvent devenir très chauds.

Ne pas assumer que parce qu'un enfant a maîtrisé une aptitude culinaire qu'il ou elle peut tout faire cuire.

Les enfants doivent apprendre que le tiroir four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir en page 21 pour consulter la fonction de verrouillage des commandes.

À PROPOS DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

• Veillez à ce que les aliments soient cuits selon les températures recommandées par le Département de l'agriculture des États-Unis.

145°F	-	Poisson.
160°F	-	Porc, bœuf/veau/agneau haché, plats composés d'œufs
165°F	-	Pour les restes, les plats réfrigérés prêts à réchauffer; les mets « fraîchement » livrés et pour emporter. Dinde/poulet/canard, entier, en morceaux ou haché.

Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans la partie la plus charnue en évitant le gras et les os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments durant la cuisson, à moins d'être approuvé pour une utilisation au four à micro-ondes.

• Veuillez TOUJOURS 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.

• 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 du mais soufflé à l'écart du visage.

• Veuillez vous tenir près du tiroir four à micro-ondes lorsqu'il fonctionne et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éliminer le risque que les aliments soient trop cuits.

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

• 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. Les résidus d'aliments peuvent provoquer la formation d'arcs ou un incendie. Voir en page 22.

À PROPOS DE VOTRE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

Veillez TOUJOURS avoir des aliments dans le tiroir four à micro-ondes lorsqu'il fonctionne afin d'absorber l'énergie micro-onde.

Les ouvertures de ventilation du tiroir four à micro-ondes ne doivent pas être obstruées. Durant la cuisson à micro-ondes, de la vapeur peut s'échapper de l'ouverture de ventilation du côté inférieur gauche (lorsque vous êtes en face du produit). Lorsque vous utilisez le tiroir four à micro-ondes à des niveaux d'intensité inférieurs à 100 %, il se peut que vous entendiez le cycle de fonctionnement et d'arrêt du magnétron. 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 un phénomène normal de la cuisson au four à micro-ondes et la quantité évaporée est directement liée à la teneur en humidité des aliments et de la pièce. Une pièce plus fraîche produira davantage de condensation. Une attention particulière doit être accordée à l'espace ventilé après chaque utilisation du produit et celle-ci doit être essuyée, le cas échéant. Le tiroir four à micro-ondes est destiné uniquement à la préparation d'aliments. Il ne doit être utilisé pour sécher des vêtements ou du papier journal.

Si vous suivez une recette ou le mode de préparation indiqué sur l'emballage, veuillez vérifier les aliments une ou deux minutes avant la fin de la durée minimale et ajoutez le temps nécessaire. Lorsque le tiroir four à micro-ondes est ouvert ou fermé rapidement, les aliments dans le tiroir four à micro-ondes peuvent se renverser. Pour le nettoyage, veuillez vous référer à la section Nettoyage et entretien de la page 22. Un bon livre de recettes pour le four à micro-ondes est un atout précieux. Veuillez le consulter pour connaître les principes, les techniques, des conseils de cuisson et des recettes pour le four à micro-ondes.

À PROPOS DE LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

• Disposez les aliments avec soins. Mettre les parties plus charnues vers l'extérieur du plat.

• Vérifier la durée de cuisson. Cuire pendant la durée de cuisson la plus courte indiquée et ajouter plus de temps au besoin. Les aliments fortement trop cuits peuvent fumer ou prendre en feu. Couvrir les aliments lors de la cuisson. Veuillez consulter la recette ou le livre de recettes pour des suggestions : des essuis-tout, du papier cire, de la pellicule plastique pour la cuisson au micro-ondes ou un couvercle. Les couvercles aident à prévenir les éclaboussures et à cuire les aliments de façon uniforme.

• Remuer les aliments à partir de l'extérieur vers le centre du plat une fois ou deux durant la cuisson, si possible.

• 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.

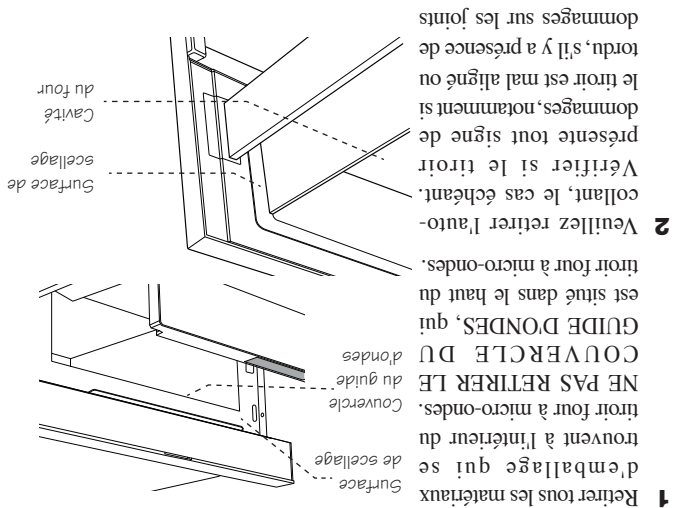
• Réarranger les aliments comme les boulettes de viande à mi-cuisson du haut vers le bas et de gauche à droite.

• Ajouter du temps de repos. Retirer les aliments du tiroir four à micro-ondes et remuer, si possible. Couvrir durant le temps de repos, ce qui permet aux aliments de finir de cuire sans être trop cuits.

• 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 ;

À PROPOS DU DÉBALLAGE ET DE L'INSPECTION DE VOTRE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES



INTERFÉRENCES RADIO OU TÉLÉ

Si il y a des interférences nuisibles à vos appareils radio ou télé causées par votre tiroir four à micro-ondes, assurez-vous que le tiroir four à micro-ondes est branché sur un circuit différent, déplacer la radio ou la télévision aussi loin que possible du tiroir ou vérifiez la position et le signal de l'antenne réceptrice.

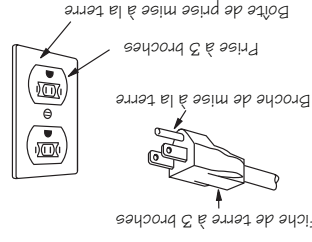
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Le tiroir four à micro-ondes est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale installée correctement et mise à la terre conformément au Code national de l'électricité ainsi qu'aux codes et règlements locaux. Dans l'éventualité d'un court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil de sortie pour le courant électrique.

AVERTISSEMENT – Une mauvaise utilisation de la fiche de terre peut occasionner un risque de décharges électriques. Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Si le cordon d'alimentation est trop court, veuillez faire appel à un électricien ou un agent de service qualifié pour l'installation d'une prise plus près de l'appareil.

Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions sur l'électricité, consultez un électricien ou technicien qualifié.



Installation fixe et correcte

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

Lorsque vous utilisez l'appareil, vous devez toujours suivre des consignes de sécurité fondamentales, incluant les consignes suivantes :

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition excessive à l'énergie micro-onde :

- 1 Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- 2 Lire et suivre les « MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE » en page 4.
- 3 Cet appareil doit être mis à la terre correctement. Voir en page 7 pour les instructions de mise à la terre.
- 4 Veuillez installer ou placer cet appareil seulement selon les instructions d'installations fournies dans le manuel.
- 5 Certains produits comme les œufs dans leur coquille et les contenants fermés hermétiquement, comme les pots en verre fermés, peuvent fissurer et ne doivent pas être réchauffés dans cet appareil.
- 6 N'utilisez l'appareil que dans le cadre de son utilisation prévue, tel que décrit dans ce manuel. 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.
- 7 Comme c'est le cas pour tous les appareils, une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants.
- 8 Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.
- 9 L'entretien de cet appareil ne doit être effectué que par du personnel qualifié. Veuillez communiquer avec le Centre de service autorisé Sharp le plus près de chez vous pour une inspection, une réparation ou un ajustement.
- 10 Ne pas couvrir ou obstruer toute ouverture sur l'appareil.
- 11 Ne pas ranger ou utiliser cet appareil à l'extérieur.
- 12 Ne pas utiliser cet appareil près d'une source d'eau - par exemple, près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou tout autre endroit similaire.
- 13 Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- 14 Garder le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chauffées.
- 15 Ne pas grimper ou s'asseoir sur l'appareil.
- 16 Veuillez vous assurer qu'il n'y a aucune présence de doigts, d'objets ou de matériaux autour de l'ouverture de l'appareil lorsque vous fermez l'appareil.
- 17 Ne pas mettre vos doigts ou des vêtements autour des guides d'ondes lorsque vous ouvrez ou fermez l'appareil. Ils pourraient être coincés dans les guides lors de la fermeture de l'appareil.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

17 Veuillez vous assurer que les aliments et le contenant sont plus courts que le tiroir avant de le fermer. Vous pouvez vous référer à la hauteur des parois latérales du tiroir.

18 Lors du nettoyage des surfaces d'étauchement de l'appareil qui entrent en contact lors de la fermeture du tiroir, n'utilisez que des savons ou détergents doux et non abrasifs appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Voir les instructions de nettoyage en page 22.

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

a Ne pas trop faire cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible sont placés à l'intérieur de l'appareil pour faciliter la cuisson.

b Retirez les attaches de fil métallique des sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans l'appareil.

c Si les matériaux à l'intérieur de l'appareil prennent feu, garder la porte de l'appareil fermée, étouffez le feu, garder le tiroir à micro-ondes et débarrassez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation électrique à partir du panneau de disjoncteurs ou de fusibles.

d Ne pas utiliser l'appareil à des fins de rangement. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

20 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 de l'appareil. CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT BOUILLONNANT Soudain des liquides CHAUDS LORSQU'UNE CUILLEÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.

Pour réduire les risques de blessures corporelles :

a Ne pas surchauffer les liquides.

b Retirez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffage.

c Ne pas utiliser de contenants aux côtés droits avec un goulot étroit l'utiliser un contenant à grande ouverture.

d Après le réchauffement, laissez le contenant reposer dans le tiroir à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.

e Procéder avec prudence lorsque vous insérez une cuillère ou tout autre ustensile dans le contenant.

21 Si la lampe de l'appareil ne fonctionne plus, veuillez consulter un CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ SHARP.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES IMPORTANTES

MISE EN GARDE

Tout changement ou toute modification à l'appareil n'ayant pas été expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut faire perdre à l'utilisateur son droit d'utiliser cet appareil.

REMARQUE : Cet équipement 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 équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio, et s'il n'est pas installé et utilisé de façon conforme aux instructions, il est susceptible de provoquer des interférences nuisibles aux 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'un des moyens suivants :

- réorienter ou repositionner l'antenne réceptrice ;
- augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur ;
- brancher l'équipement sur un circuit différent de celui où le récepteur est branché ;
- consulter le concessionnaire ou un technicien spécialisé en radio/télé pour obtenir de l'aide.

TIROIR FOUR À MICRO-ONDES SHARP POUR USAGE DOMESTIQUE MODÈLE # SMD2489ES

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 peut causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

- FCC ID : RX3-B01
- IC ID : 2878F-B01

Partie responsable :

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD

335 Britannia Road East

Mississauga, Ontario L4Z 1W9

(905) 568-7140

www.sharp.ca

MISE EN GARDE CONCERNANT LE RÉSEAU LOCAL SANS FIL

MISE EN GARDE CONCERNANT L'UTILISATION WI-FI

- Si l'appareil est utilisé près des zones suivantes, le bon fonctionnement ne peut pas être garanti : près des appareils de communications sans fil Bluetooth® de même fréquence (2,4 GHz) que ce produit ou autres appareils à très basse fréquence. Il peut également y avoir des problèmes dans les emplacements où il y a d'autres appareils, notamment les fours à micro-ondes, qui émettent un champ magnétique, de même que dans les endroits où il y a présence d'électricité statique ou de perturbations radioélectriques, qui sont susceptibles d'interférer avec le signal Wi-Fi.

- Les connexions et la performance du sans-fil ne peuvent être garanties pour tous les routeurs ou environnements du domicile. Il est possible que l'accès au Wi-Fi puisse être limité ou interrompu dans les endroits suivants : à l'intérieur d'un bâtiment en béton, en métal renforcé, près d'une obstruction (par exemple un mur) ou près d'un appareil de communication sans fil utilisant la même fréquence.
- Le réseau local sans fil de ce produit correspond aux canaux 1-13. Il ne peut communiquer avec les routeurs qui sont réglés sur d'autres canaux.

MISE EN GARDE CONCERNANT LES RENSEIGNEMENTS CONFIDENTIELS (RELATIVEMENT À LA SÉCURITÉ)

- L'utilisation d'un appareil de réseau local sans fil peut engendrer des possibilités d'interception lors de l'utilisation du Wi-Fi, peu importe la configuration du mot de passe.
- Selon l'endroit où vous connectez votre four, veuillez vous assurer que vous avez le droit/l'autorisation de connecter l'appareil sur le réseau Wi-Fi disponible.
- Si vous jetez l'appareil, si vous le donnez ou le vendez à une tierce partie, veuillez vous assurer de réinitialiser les paramètres du réseau Wi-Fi tel que décrit dans ce manuel. Les fonctions de réseau local sans fil de l'appareil doivent être réinitialisées si l'appareil devient la propriété d'une tierce partie afin d'éviter l'accès illégal de parties non autorisées.

EXIGENCES MINIMALES CONCERNANT LES SPÉCIFICATIONS DU ROUTEUR/WI-FI

- WLAN compatible avec les normes b/g/n IEEE 802.11
- 72,2 Mbps peut recevoir et transmettre des débits PHY en utilisant une bande passante de 20 MHz
- 150 Mbps peut recevoir et transmettre des débits PHY en utilisant une bande passante de 40 MHz
- 802.11i (WPA, WPA2). Services d'authentification avec système ouvert, par clé partagée et de clés par paires
- Compatible Wi-Fi WPS

MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE A 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 traqueter 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 nettoyeurs 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) e four ne doit pas être ajusté ou réparé par quiconque à l'exception du personnel qualifié.



GARANTIE LIMITÉE

Produits électroniques de grande consommation Merci d'avoir choisi la marque Sharp!

Sharp Electronique du Canada Ltée (« Sharp ») garantit à l'acheteur initial de ce Produit de marque Sharp (le « Produit ») que, s'il est emballé dans son contenant original et s'il est vendu ou distribué au Canada par Sharp ou par un détaillant agréé Sharp, et s'il n'a pas été vendu « tel quel » ou s'il ne s'agissait pas d'une « vente ferme », ledit Produit est exempt de défaut de fabrication et de vice de matériau pour la période de garantie stipulée et s'engage auprès de l'acheteur initial, durant ladite période de garantie applicable, à réparer la défectuosité ou à remplacer le Produit défectueux.

Conditions : La présente garantie limitée ne s'applique pas :

(a) Aux dommages occasionnés ou aux réparations requises sur les appareils qui ont fait l'objet d'un emploi abusif, de négligence, d'un accident, d'une installation inadéquate ou d'une utilisation non appropriée, tel qu'il est mentionné dans le manuel du propriétaire ou dans toute autre documentation applicable sur le Produit;

(b) Aux dommages occasionnés ou aux réparations requises sur les produits Sharp trafiqués, modifiés, réglés ou réparés par une entité autre que Sharp, y compris, mais sans en être limité aux agents de nettoyage chimiques;

(c) Aux dommages occasionnés ou aux réparations requises à la suite de l'utilisation du Produit avec des articles non désignés ou approuvés par Sharp, y compris, mais sans en être limité aux accessoires devenus nécessaires dans le contexte d'une utilisation normale du Produit, y compris, mais sans en être limité aux télécommandes, adaptateurs c.a., piles, sonde de température, plateaux, filtres, courroies, rubans, câbles ou papier;

(d) Aux défauts cosmétiques à la surface ou au bûtier extérieur du Produit, et qui sont attribuables à une dégradation volontaire ou à une détérioration une fois résultant d'un usage normal;

(e) Aux déficiences occasionnées ou aux réparations requises à la suite de dommages occasionnés par des conditions extérieures et relatives à l'environnement, y compris, mais sans en être limité à surtension de la ligne électrique ou de transmission, liquide répandu ou force majeure;

(f) Si le numéro de série ou de modèle indiqué sur le Produit a été enlevé, dégradé, modifié, altéré ou varié;

(g) La présente garantie limitée ne s'applique pas si le Produit a été utilisé dans un environnement commercial ou aux fins commerciales, puisque la présente garantie s'applique uniquement aux produits non commerciaux et utilisés dans un contexte ménager ou personnel, par des consommateurs dans leur résidence;

(i) Aux frais d'installation, de livraison, de configuration et/ou de programmation.

(j) Au démontage et à la réinstallation des fours à micro-ondes à hotte intégrée, du tiroir à micro-ondes Microwave Drawer, ou du four à vapeur si l'appareil est installé dans un endroit inaccessible, si des armoires, des poignées ou d'autres pièces d'appont doivent être enlevées pour l'accès au Produit, ou si l'appareil n'est pas installé conformément aux directives d'installation du Produit.

Pour obtenir le service après-vente : La réparation sous garantie se fera à la condition que le Produit Sharp soit livré accompagné de la preuve d'achat (sur laquelle est indiquée la date d'achat) et d'une copie de la présente garantie limitée, à un centre agréé de service après-vente Sharp ou chez un détaillant agréé de service après-vente Sharp. Pour les fours à micro-ondes à hotte intégrée, les tiroirs à micro-ondes Microwave Drawer, ou les fours à vapeur, la réparation sur place effectuée par véhicule routier et située à moins de 50 km d'un centre agréé de service Sharp. Le technicien peut, au besoin, ramener l'appareil à son atelier pour en faire la réparation. Aucun autre agent (y compris les détaillants et les centres de service après-vente Sharp) n'est autorisé à prolonger la durée de la garantie, à proposer des garanties supplémentaires ou à transférer cette garantie au nom de Sharp. L'acheteur est redevable de tous les frais de démontage, de réinstallation, de transport et d'assurance de l'appareil, à l'exception des fours à micro-ondes et de la réinstallation.

Les garanties expressées de la présente garantie limitée constituent, sauf pour les consommateurs-acheteurs domiciliés au Québec, et à l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, la garantie entière du Produit. Sharp décline toute autre garantie et condition, explicite ou implicite, découlant de la loi, d'un règlement, de la conduite habituelle ou de l'usage du commerce, y compris, mais sans en être limitée, les garanties ou les conditions implicites de qualité marchande et de réparabilité à une utilisation ou à une fin particulière, et/ou de non-violation. **Limitations** (non applicables aux consommateurs-acheteurs domiciliés au Québec, dans la mesure où la loi en vigueur ou l'interdit) : (a) Sharp ne se tiendra en aucun cas responsable des dommages accessoires, spéciaux, consécutifs, économiques, exemplaires ou indirects de quelque type ou nature que ce soit (y compris la perte de profits ou les dommages par suite de la perte de temps, d'utilisation ou de dommages) relatifs à l'utilisation ou au rendement d'un Produit ou à la déficiences d'un Produit, même si Sharp est informé ou a été avisé de la possibilité de tels dommages; (b) les recours mentionnés dans la présente garantie limitée constituent l'exécution intégrale de toutes les obligations et responsabilités de Sharp envers l'acheteur à l'égard du Produit et constitueront la satisfaction entière de toutes les réclamations, qu'elles relèvent d'un contrat, de négligence, de responsabilité stricte ou autre. Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter l'application de certains dommages ou de certaines limites sur la durée ou l'annulation de certaines garanties ou conditions implicites. Par conséquent, dans ces provinces, les exclusions et les limites indiquées aux présentes peuvent ne pas s'appliquer. La présente garantie limitée est, sauf pour les consommateurs-acheteurs domiciliés au Québec, régie par les lois de la province canadienne dans laquelle l'acheteur a acquis le Produit. Pour les consommateurs-acheteurs domiciliés au Québec, la présente garantie limitée est régie par les lois du Québec.

PÉRIODES DE GARANTIE (calculées à partir de la date de l'achat original) : Pièces et main-d'œuvre (exceptions relevées)

Four à micro-ondes	1 an
Four à vapeur	1 an
Fours électroménagers de cuisine	1 an
Purificateur d'air	1 an
(magnétron – 4 ans supplémentaires)	1 an

Pour savoir les coordonnées du détaillant agréé de service après-vente ou du centre agréé de service après-vente Sharp près de chez vous, ou pour obtenir davantage de renseignements sur la présente garantie limitée, sur les offres de garantie prolongée de Sharp ou sur les ventes de produits ou d'accessoires Sharp, veuillez communiquer avec Sharp :

- Par écrit : Sharp Electronique du Canada Ltée, 335, rue Britannia Est, Mississauga (Ontario) L4Z 1W9
- Par téléphone : 905 568-7140
- Sur Internet : www.sharp.ca

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALABLE UNIQUEMENT AU CANADA.

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 <http://sharp.ca/support-home.aspx> 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. http://sharp.ca/contact-emailus.aspx	 SITE DE SOUTIEN Téléchargements de produits, Localisateur de service, Où acheter, Programme de recyclage de toner et plus encore. CA sharp.ca/support-home.aspx	 APPELEZ-NOUS CA 877-278-6709 Du lundi au vendredi : de 7 h à 19 h HNC Contactez un conseiller Sharp par téléphone
---	---	---

MICROWAVE DRAWER™ (TIROIR FOUR À MICRO-ONDES) SMD2489ESC

MANUEL D'UTILISATION

SHARP®

SMD2489ESC

MODÈLE

ACIER INOXYDABLE



2 ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE.....12

3 GARANTIE LIMITÉE.....13

MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE.....4

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....5-6

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR.....7-9

NOM DES PIÈCES.....10-11

GUIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES.....24-25

AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATION.....23

NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....22

AUTRES CARACTÉRISTIQUES.....20-21

MICROWAVE DRAWER™.....14-19

CUISINER AVEC LE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES

CONNEXION DE VOTRE APPAREIL.....13

AVANT D'UTILISER.....12

TINSKB276MRR0