

SuperSteam+™ OvenMODEL
SSC2489DS**SuperSteam+™ Oven: Model SSC2489DS**

CUSTOMER ASSISTANCE (UNITED STATES ONLY).....	2	PRODUCT OVERVIEW	11-12
CUSTOMER ASSISTANCE (CANADA ONLY)	3	BEFORE FIRST USE	13-14
US CONSUMER LIMITED WARRANTY.....	4	CONNECTING TO YOUR APPLIANCE	15
CANADA CONSUMER LIMITED WARRANTY	5	COOKING OPERATION	16-20
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	6-7	SETTING AND DEMO MODES	21
IMPORTANT REGULATORY INFORMATION	7	CLEANING.....	22-23
INFORMATION YOU NEED TO KNOW	8-10	BEFORE YOU CALL FOR SERVICE.....	24

REGISTER YOUR PRODUCT

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

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

3 EASY WAYS TO REGISTER TODAY!

SCAN  Use the camera or QR code scanning application on your mobile device	ONLINE  Visit our sites to learn more about your product at sharpusa.com and sbl.sharpusa.com	CALL US us 800-BE-SHARP 800-237-4277 Mon-Fri: 7am-7pm CST Sat-Sun: 9am-7pm CST Contact a Sharp Advisor on the phone
--	---	--

PRODUCT SUPPORT

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

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

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

CONTACT US

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

EMAIL Available 24/7 US: sharpusa.com 	CHAT ONLINE  Mon-Fri: 7am-7pm CST Sat-Sun: 9am-7pm CST	CALL US us 800-BE-SHARP 800-237-4277 Mon-Fri: 7am-7pm CST Sat-Sun: 9am-7pm CST Contact a Sharp Advisor on the phone
---	---	--

CUSTOMER ASSISTANCE

CANADA ONLY

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

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Dealer Name: _____

Address: _____

City: _____

Province: _____

Postal Code: _____

Telephone: _____

PRODUCT SUPPORT

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

Additionally, visit <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:



EMAIL

Available 24/7

See the Contact Us
section on our site.

<http://sharp.ca/contact-emailus.aspx>



SUPPORT SITE

Product Downloads,
Service Locater, Where
to Buy, Toner Recycling
Program and more.

CA | sharp.ca/support-home.aspx



CALL US

CA

877-278-6709

Mon-Fri: 7am-7pm CST

Contact a Sharp Advisor on the phone

SHARP®

US CONSUMER LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

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

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

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

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN THE FIFTY (50) UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA AND PUERTO RICO.

Your product model number & description: Model # SSC2489DS or Home Use SuperSteam+ Oven. (Be sure to have this information available when you need service for your Product.)

Warranty period for this product: One (1) year parts and labor including in-home service.

Additional item(s) excluded from warranty coverage (if any): Non-functional accessories and light bulbs.

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

What to do to obtain service: In-home service is provided for one year from date of purchase. In-home service can be arranged by calling 1-800-BE-SHARP. Be sure to have Proof of Purchase available.

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



CANADA CONSUMER LIMITED WARRANTY

Congratulations on your purchase!

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

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

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

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

Your product model number & description: Model # SSC2489DS Home Use SuperSteam+ Oven. (Be sure to have this information available when you need service for your product.)

Warranty period for this product: One (1) year parts and labor including in-home service.

Additional item(s) excluded from warranty coverage (if any): Non-functional accessories, reservoir, drip tray, base tray, rack, baking tray, perforated tray and light bulb.

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

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

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN CANADA

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

When using the appliance, basic safety precautions should be followed, including the items stated in this section.

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

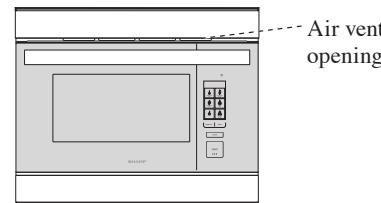
- 1 Read all instructions before using the appliance.
- 2 Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided Installation Manual. Have installer note which fuse/circuit supplies power to the oven in the fuse/circuit breaker panel.
- 3 Never use your appliance for warming or heating the room.
- 4 Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- 5 Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments (necklaces, sleeves, scarves or ties) should never be worn while using the appliance. Secure long hair so that it does not risk contact with the oven.
- 6 Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- 7 Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- 8 **DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES!** Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- 9 Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth.
- 10 Use care when opening door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- 11 Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
- 12 Keep oven vent ducts and all other openings on the appliance unobstructed.
- 13 Always place oven racks in desired location while oven

is cool. If rack must be moved while oven is hot, use caution in order to prevent burns.

- 14 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.
- 15 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.
- 16 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.
- 17 Do not immerse cord or plug in water.
- 18 Keep cord away from heated surfaces.
- 19 Do not climb or sit on the appliance.
- 20 Keep fingers and other objects and materials away from the door of the appliance when closing.
- 21 When cleaning appliance, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth. See cleaning instructions on pages 22-23.
- 22 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 oven safe cooking bags before placing bags in appliance.
 - c Do not use the appliance for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the appliance when not in use.
 - d Foods containing a large amount of high alcohol content can run the risk of igniting the steam in the oven cavity during cooking as the alcohol evaporates into the steam. Do not use the oven to prepare foods with a large amount of high alcohol content. Use caution when opening door after cooking.
- 23 If the appliance light fails, consult a SHARP AUTHORIZED SERVICER.

WARNING As a safety precaution, the oven will periodically exhaust steam during use in various cooking modes to reduce the amount of steam buildup in the cavity. The steam will exhaust from the air vent above the door, as pictured.

CAUTION Stand clear and do not block vent during steam exhaustion. Steam will be hot.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 SuperSteam+ Oven Model # SSC2489DS

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.

Responsible Party:

Sharp Electronics Corporation

100 Paragon Drive, Montvale, NJ 07645

TEL: 1-800-BE-SHARP (or www.sharpusa.com)

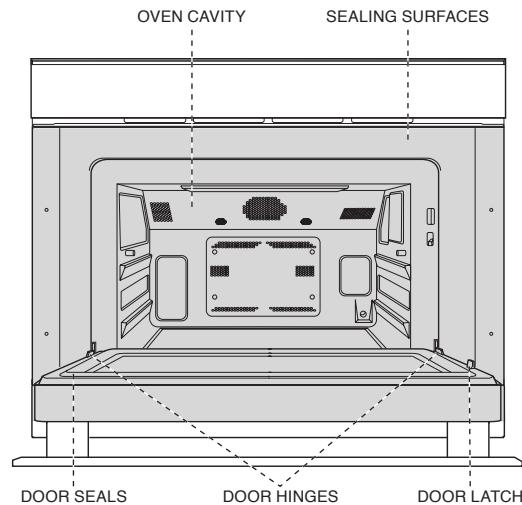
This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

- Contains/Contient FCC: RX3-B01
- Contains/Contient IC: 2878F-B01

INFORMATION YOU NEED TO KNOW

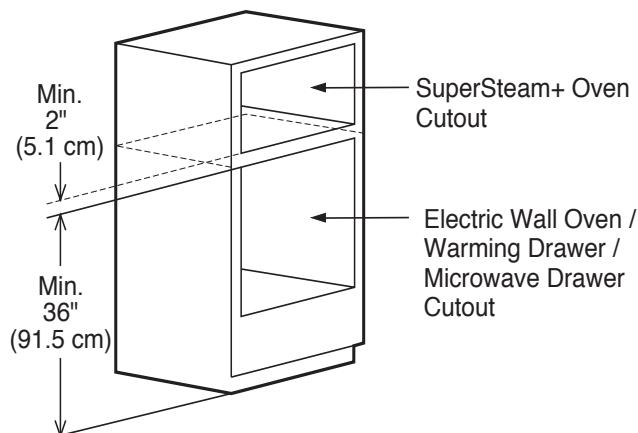
ABOUT UNPACKING AND EXAMINING YOUR OVEN

- 1 Remove all packing materials from inside the oven.
- 2 Remove the feature sticker, if there is one. Check the oven for any damage, such as misaligned or bent oven, damaged oven seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the front side of the oven. If there is any damage, do not operate the oven. Contact your dealer or a SHARP AUTHORIZED SERVICER.
- 3 Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Manual.



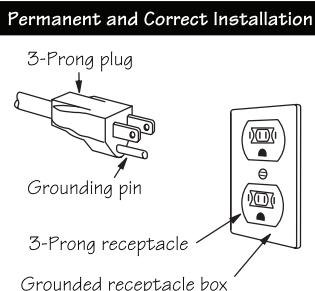
CHOOSING A LOCATION FOR YOUR OVEN

You will use your oven frequently, so plan its location for ease of use. Your oven can be built into a cabinet or wall by itself, or above any electric wall oven or above other Microwave Drawer models that specify the combination of this oven. The oven may be mounted below a 36" countertop, including a cooktop or island. It cannot be built in above any gas wall oven.



GROUNDING INSTRUCTIONS

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



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

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

FOOD SAFETY

- Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.
- | | |
|--------------|--|
| 160°F / 71°C | - For fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food. |
| 165°F / 74°C | - For leftover, ready-to-reheat refrigerated; deli and carry-out "fresh" food. |
| 170°F / 77°C | - White meat of poultry. |
| 180°F / 82°C | - Dark meat of poultry. |

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone.

- Accessible parts (e.g., oven door, oven cavity, dishes and accessories) may become hot during use. Use dry potholders or oven mitts when removing containers, food and oven accessories from the oven, being careful not to touch the oven cavity to prevent burns.
- Use care when opening door. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Always stand back from the oven when opening it.
- Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the oven while it is in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.

INFORMATION YOU NEED TO KNOW

- Use care when removing items from the oven so that the utensils, your clothes or accessories do not touch the door projection.
- Do not touch around the oven light. This area will become hot when the oven light is on.
- To avoid burns, always be careful of splashing grease from the baking tray when removing roasted or grilled meats from the oven.
- To avoid burns, always test food and container temperature and stir before serving. Pay special attention to the temperature of containers, foods and drinks. Do not drink beverage or soup without checking the container's temperature.
- Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, ventilation openings, accessories, dishes and the escaping steam from the air vent openings during operation because they will become hot.
- Do not operate the oven if reservoir cracks and water leaks. Call a Sharp Authorized Service Center to purchase a replacement part.
- After use, condensed water may be inside oven cavity, especially on the oven floor. Dry any liquid residue with a sponge and wipe out to keep the oven clean.
- Do not move the oven during its operation. If the oven needs to be moved, always drain all water inside the oven using the DRAIN WATER function (see page 23). After draining, empty the drip tray.
- To prevent condensation, which could corrode the appliance, do not leave cooked food in the oven for an extended period.
- Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits in the oven or on the door.
- Do not use for deep frying.
- 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. When using the Supersteam, Steam and Convection modes, the cabinet, interior and door may be too hot to touch.
- Do not pour cold water on the tempered glass oven floor after cooking as it might break. Do not use water to try to cool down the oven interior after use.
- Do not pour cold water on the door as it might break.
- Do not touch hot surfaces.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- The oven should not be left unattended during operation. Oven temperatures that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.
- Do not insert fingers or objects in the steam outlets or air vent openings. This may damage the oven and cause an electric shock or a hazard.
- If any objects drop inside the air vent openings, turn off the oven immediately, unplug and consult a Sharp Authorized Servicer.
- Do not touch the plug with wet hands when inserting or removing from the outlet. Plug securely into the electric wall receptacle and remove by gripping on the plug end. Never pull using just the cord.
- During steaming, steam may come from the right side of the vent.
- In the case of a grease fire, DO NOT USE WATER. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, use caution in order to prevent burns.

CHILDREN AND APPLIANCE SAFETY

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

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

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

Children should be taught all safety precautions.

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

Children need to learn that the oven is not a toy. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the oven.

Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Do not store toys or other items of interest to children in drawers or in cabinet or counter areas near the oven so children will not risk injury trying to reach them.

UTENSILS AND DISH COVERINGS

The chart on page 10 will help you decide which utensils and coverings should be used in each mode.

INFORMATION YOU NEED TO KNOW

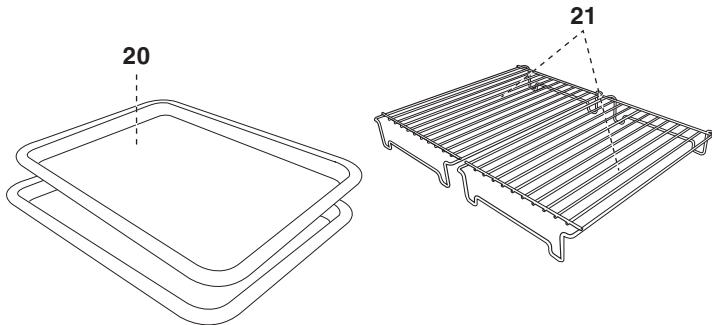
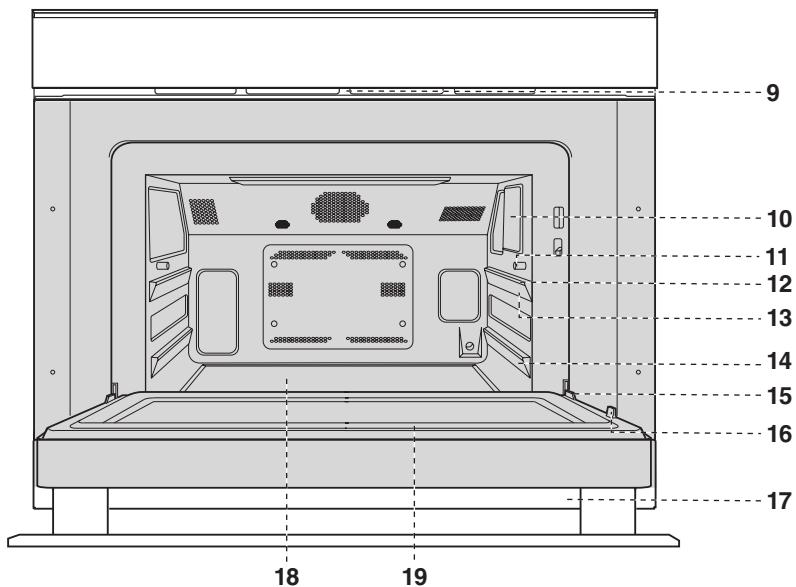
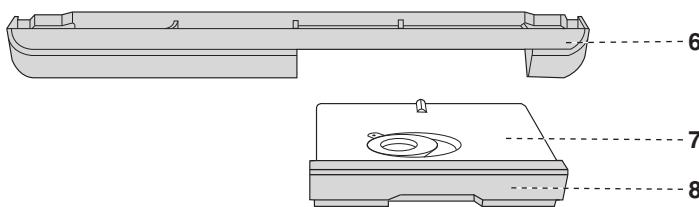
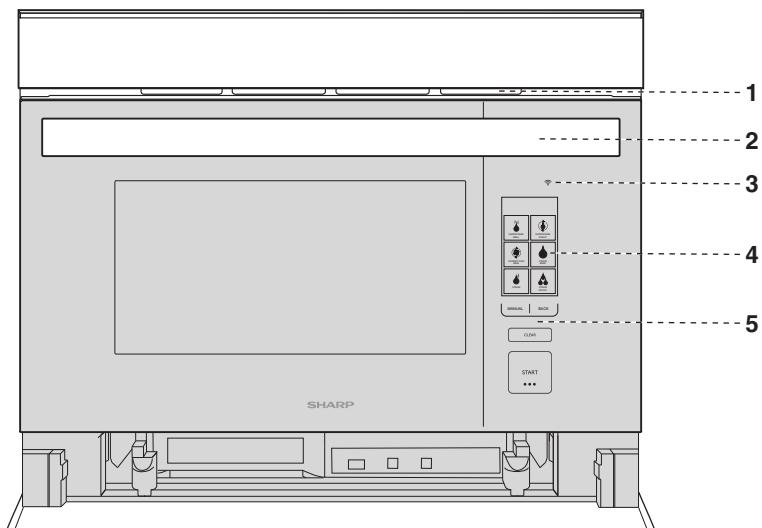
UTENSILS - COVERINGS	COOKING MODE	
	SUPERHEATED STEAM (STEAM ROAST & STEAM GRILL) / CONVECTION	STEAM/STEAM BAKE
Aluminum Foil, Foil Containers	YES	YES
Metal	YES	YES
China, Ceramics, Porcelain, Pottery, Stoneware	YES	YES
Heat-resistant Glassware e.g., Pyrex®	YES	YES
	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.	
Non-heat-resistant Glassware	NO	NO
Heat-resistant Plastic/Polystyrene	NO	YES
	Check manufacturer's temperature range. Care must be taken as some containers warp, melt or discolor at high temperatures.	
Plastic, Thermoset®	NO	YES
Microwave Plastic Wrap	NO	NO
Paper Towels, Paper Plates	NO	NO
Parchment Paper	NO	YES
Wax Paper	NO	NO
Roasting Rack	YES	NO
Roasting Bags	YES	NO
	Roasting bags should only be used with convection bake or steam roast.	
Silver Dishes and Cooking Utensils or Containers that might rust inside the oven	NO	NO
Low Rack, High Rack, Baking Tray, Steam Basket	YES	YES
Silicone-based Cookware	NO	NO

ACCESSORIES

There are many heat-resistant accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. Sharp is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.

For automatic cooking, (see Smart Cook and Smart Recipe sections), use the recommended container in the cooking chart in this operation manual.

PRODUCT OVERVIEW



PARTS

- 1 Air vent opening
- 2 Handle
- 3 Wi-Fi connecting
- 4 LCD display
- 5 Control panel
- 6 Drip tray (see page 13)
- 7 Reservoir lid (see page 13)
- 8 Reservoir (see page 13)
- 9 Stage light
- 10 Oven light
- 11 Anti-tip stubs
- 12 Tray guide
- 13 Upper level
- 14 Lower level
- 15 Door hinges
- 16 Latches
- 17 Air deflector
- 18 Glass oven floor
- 19 Door gasket

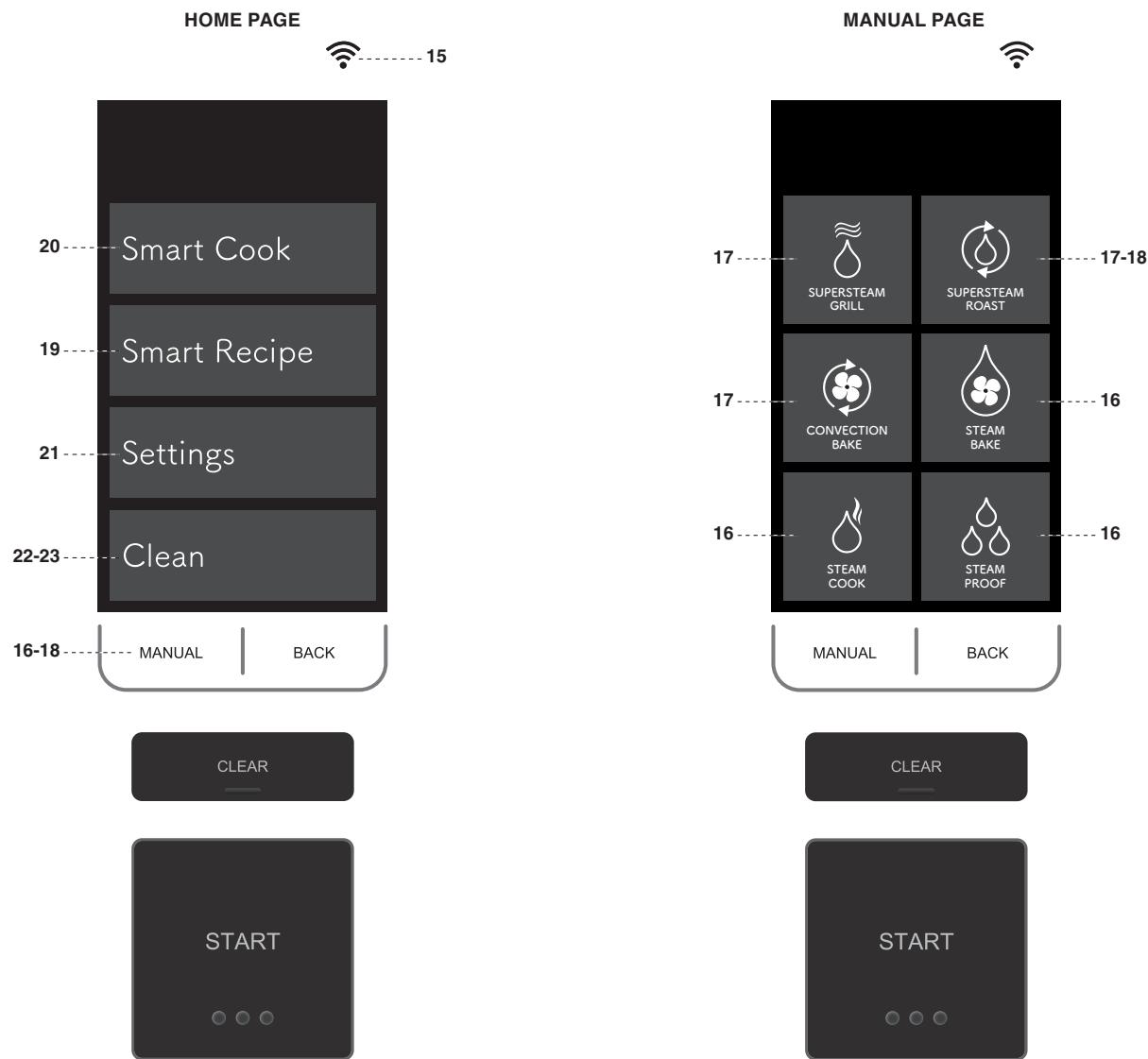
ACCESSORIES

- 20 2 Trays
- 21 2 Racks

PRODUCT OVERVIEW

CONTROL PANEL

Numbers next to the control functions indicate pages on which there are feature descriptions and usage information.



STAGE LIGHT

The oven has an LED light that shines down to beautifully illuminate your cuisine. This light is useful for checking doneness after cooking to determine if more time is needed, or for taking a photograph to share with your friends.

FOR BEST USE:

CAUTION Always use caution when opening the oven door. The oven door, oven interior, racks, trays, cooking dishes and steam are extremely hot, and will cause injury if you touch any of the interior or stand with your face directly in front of the exiting steam. Use dry oven mitts or potholders to handle the trays.

1 Open the door completely and let it lie flat horizontally after cooking cycle has completed.

- 2 Carefully slide the cooking tray to rest in the bottom position on the door. This is the optimal position to take advantage of the stage light.
- 3 Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and oven safe cooking bags away from the face.
- 4 Check food for doneness, using the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.
- 5 If food requires additional cooking time, carefully slide the tray back into the oven and follow the instructions on the keypad to add additional cooking time.
- 6 Photograph food and share with your friends on social media if desired.
- 7 When finished, remove the food and carefully slide the tray back into position inside of the oven.

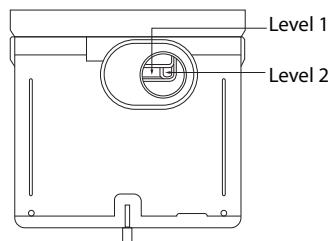
BEFORE FIRST USE

READ CAREFULLY BEFORE COOKING

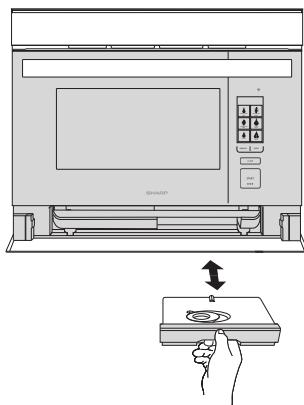
WATER RESERVOIR

Filling the reservoir with fresh cold tap water is necessary for all Steam functions in both Smart and Manual Cooking. Follow the directions below before cooking.

- 1 Pull the reservoir toward you to remove.
- 2 Wash the reservoir and lid for first time use.
- 3 Fill the reservoir with fresh cold tap water through the lid to the 2 mark each time you begin to cook. Do not fill the reservoir over the 2 mark.



- 4 Close the lid tightly.
- 5 Reinstall the reservoir, pushing it firmly into place.
- 6 After cooking, empty the reservoir and wash the reservoir and the lid.



NOTES:

- 1 Do not use distilled water or any other liquid.
- 2 An insufficient amount of water in the reservoir may cause an undesired result.
- 3 We recommend that you empty the reservoir every time after cooking. Do not leave the reservoir filled with water in the oven over a day.
- 4 If any messages regarding low levels of water in the water reservoir (e.g., "Fill water reservoir") show on the display during cooking, remove reservoir and refill water.
- 5 Do not drop or damage the reservoir. Heat may cause the reservoir to change shape. Do not use a damaged reservoir. Call a Sharp Authorized Service Center to purchase a replacement part.
- 6 There may be a few water drops when removing the reservoir. Wipe the oven dry with a soft cloth.

7 Do not block the air holes on the lid of the reservoir. It will cause trouble during cooking.

8 A small amount of water will drain into the drip tray when the reservoir is removed. Empty after cooking.

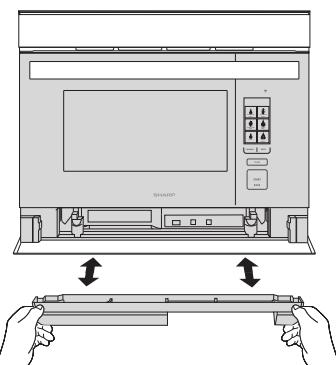
DRIP TRAY

The drip tray must be in the correct position while cooking. For proper operation, follow the directions below.

The drip tray is packed with the oven. Place the drip tray under the oven door as shown below. This drip tray collects the condensation from the oven door.

To remove the drip tray: Pull the drip tray toward you with both hands. Water should not be dripping before removing the drip tray.

To replace the drip tray: Place the drip tray onto the right and left hooks under the oven and push firmly as shown below.



If "Replace drip tray" or "Empty drip tray and replace" is shown on the display, remove and replace the drip tray correctly.

Empty the drip tray each time after cooking. Empty, rinse thoroughly, dry and replace. Cooking repeatedly without emptying the drip tray may cause it to overflow.

WARNING

- 1 The oven will become very hot after cooking and draining water functions.
- 2 Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.
- 3 Wait until the oven has cooled before emptying the reservoir and the drip tray. Then, wipe the oven cavity.
- 4 Do not touch the water directly as water in the drip tray may be hot.

Before operating your new oven, read and understand this operation manual completely.

Before the oven can be used, follow these steps:

- 1 Place the drip tray correctly. See Drip Tray section on this page.
- 2 Close the door. Plug in the oven. Check that the display lights.
- 3 Follow directions in the NEW OVEN CLEAN section on page 14 to clean the oven before first use.

BEFORE FIRST USE

STANDBY POWER

To activate the oven, open and close door or press manual, back or clear.

The U.S. Department of Energy has set forth standards for standby power and energy consumption in appliances during periods of nonuse. In order to comply with these requirements, the display on this unit will not be visible or active in initial use or in periods of inactivity. This unit's display will need to be activated by the action of opening and closing the door or by pressing manual, back or clear. Once the action has been performed, the display will be fully visible and operational.

CLEAR

Press the CLEAR button to:

- 1 Return to Home Screen.
- 2 Cancel a program during cooking.

BACK

Press BACK if you want to go back to the previous page during programming before pressing START. After pressing START, it is not possible to return to a previous page.

NEW OVEN CLEAN

The steam generator heats the water that is used for cooking. It should be cleaned before the first use to get rid of any odor in the oven cavity. Clean the oven with New Oven Clean in manual

operation for 20 minutes without preheat and food. You may notice some smoke and odor during this process. This is normal and the oven does not require servicing.

PREPARATION

- 1 Ventilate the room.
- 2 Fill the reservoir with fresh cold tap water and install.
- 3 Install the empty drip tray.

TO CLEAN THE OVEN BEFORE USE, FOLLOW THESE STEPS.

- 1 Select CLEAN from the Home Screen.
- 2 Select NEW OVEN CLEAN from the list provided.
- 3 Insert all accessories (i.e., two trays, two racks) into the oven.
- 4 Fill the reservoir with fresh cold water. Replace reservoir and press START.
- 5 Once NEW OVEN CLEAN is complete, use caution in opening the oven.

WARNING

- 1 The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot.
- 2 Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

CONNECTING TO YOUR APPLIANCE

The next generation of SuperSteam+ Oven combines the technological enhancements of smart home connectivity with Sharp's innovative fusion of superheated steam and convection cooking oven design:

- Wi-Fi Connectivity
- Mobile App and Voice Control
- New GUI (Graphical User Interface) on oven
- Ability to Upload Favorite Recipes to the oven

Your SuperSteam+ Oven may be operated remotely through a smart device using the SuperSteam+ Oven app in addition to conventional operation in a non-connected capacity using the Control Panel on the oven door. Please be aware that some menu items are only available through download to the oven using the app. To use the app, the appliance must be connected to your home network.

WI-FI CONNECTIVITY

Your steam oven is equipped with Wi-Fi connectivity. The connection is set up manually as outlined in the Wi-Fi CONNECT GUIDE included with the appliance literature.

FAVORITES:

The SuperSteam+ Oven app lets you select and store your Favorite Smart Cook and Smart Recipes in your FAVORITES section.

Click on the heart icon to add your most frequently prepared dishes and upload the presets to your oven for convenience. You may store up to 4 Favorites for Smart Cook and 4 Favorites for Smart Recipe items at a time.

REMOTE START SAFETY INFORMATION

The oven is preset to Remote Start OFF. It must be turned ON to utilize.

When using smart 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:

- If you activate the appliance remotely, your oven will remain ON and in cooking mode even if your smart device or home Wi-Fi become disabled.
- Your oven's Wi-Fi menu will have a pad for CONNECTING and a pad for PAIRING.
 - CONNECTING may be used if a new router is installed in the home and the oven needs to be connected to the Wi-Fi network again.
 - PAIRING may be used if you need to pair your oven to your smart device again and your oven is already connected to the Wi-Fi network.

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.

OVEN DISPLAY PANEL OPERATION INACTIVITY NOTE

Condition 1: Non-Interaction with the oven after 20 Minutes of Initiating Cycle

Any navigation taken on the Oven Display Panel is subject to a 20-minute inactivity countdown.

This simply means that after 20 minutes of non-interaction with the oven, the Oven Display Panel will return to the HOME screen (i.e., if the option SMART COOK is touched and no other interaction is made for 20 minutes, the Oven Display Panel will default back to the Home screen).

Condition 2: Non-Interaction with the oven after 20 Minutes upon Preheat Completion

If a Preheat cycle has completed, it is subject to the 20-minute inactivity countdown if no interaction with the oven. This simply means that after 20 minutes of non-interaction with the oven, the Oven Display Panel will return to the HOME screen.

However, if after the oven is preheated, the door is opened and closed, there is a 10-minute inactivity countdown. (Note: the 10-minute inactivity countdown is only applicable after preheating and the door has been opened and closed.) If no interaction with the oven is performed after the opening and closing of the door after the preheat has completed, then the Oven Display Panel will return to Home screen.

FIRMWARE UPDATES

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

UNPAIRING YOUR DEVICE

To remove the pairing of your smart device with the oven, perform the following steps in your app:

- 1 Select Profile.
- 2 Select My Appliances.
- 3 Swipe Left over the bar that lists your Sharp SuperSteam+ Oven Default.
- 4 Press the icon on the right to unpair the oven from the smart device. This should remove the SuperSteam+ Oven from your appliances list.

COOKING OPERATION

The SuperSteam+ Oven encompasses multiple cooking functions to allow for flexibility and high performance for the best results.

The array of functions ranges from traditional dry heat convection cooking to steam to superheated steam that provides moisture and browning in tandem. Please see below for the categories and capabilities of this unique oven.

- Cooking modes include manual, smart cook and smart recipe.
- Manual mode allows you to fully create your own culinary experience.
- Smart cook guides you through quick and convenient preset cooking options for commonly prepared snacks, meals and desserts.
- Smart recipes are accessed through the app to guide you step by step in creating delicious appetizers, side dishes, entrées and desserts.

MANUAL COOK

The Manual cooking option allows you the freedom to choose and explore the full range of cooking features the SuperSteam+ Oven has to offer. Each manual cooking option is equipped with its specialized function to ensure optimum cooking performance.

NOTE: SPEED COOKING—THE 25-25 RULE

Overall, food cooked in a “Convection Bake” and “Superheated Steam” cook mode is usually done about 25% faster than it is in a conventional oven. Simple Estimation—given a time and temperature from a recipe instruction, reduce the temperature by 25° and the time by 25%. Example: instruction given is 400°F and 20 minutes. Convert to 375°F and 15 minutes.

IMPORTANT: All foods vary so always adjust accordingly for doneness. Refer to required meat doneness guidelines.

THERE ARE 5 MAIN COOKING FUNCTIONS IN MANUAL COOK:

1. STEAM COOK – STEAM GENERATOR CREATES STEAM WHICH IS INSERTED INTO THE OVEN

Steam Cook lets you steam meals of vegetables and delicate fish and meats. Pure steam retains nutrients and moistness. This is ideal for broccoli, salmon, cod and chicken. This works wonderfully to boil eggs or cook your favorite tamales.

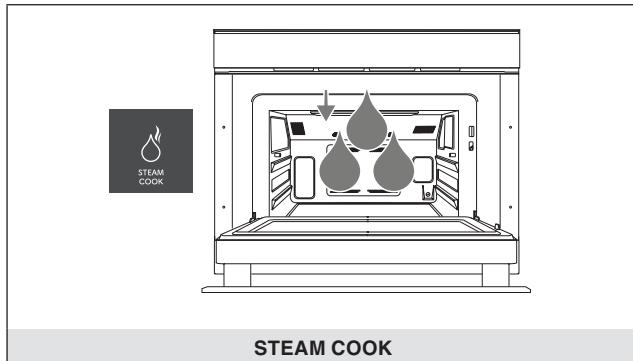
Temperature 212°F - Pure steam

Steam Keep Warm is the best option for items such as casseroles, vegetables and quiches that you want to retain moisture while keeping warm.

Temperature 175°F - Using steam, controls the oven temperature.

Steam Refresh restores the original freshness to leftover dishes such as French bread, hamburger, brown rice, spaghetti noodles and broccoli.

Temperature 130°F - Using steam, controls the oven temperature.



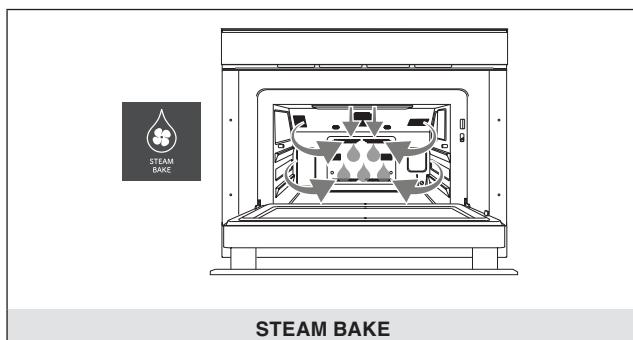
STEAM COOK

2. STEAM BAKE – COMBINATION OF CONVECTION HEAT AND STEAM

Steam Bake creates delicious bread by injecting steam into the oven during the preheat cycle to promote even rising without the need for spraying or handling hot pans of water. The setting automatically switches to dry convection heat to produce the desired light and airy interior and golden, crispy outer crust. Temperature 400°F- 425°F

Steam Water Bath bakes creamy desserts such as cheesecake, pudding and custard that normally require a water bath method without handling hot pans of water.

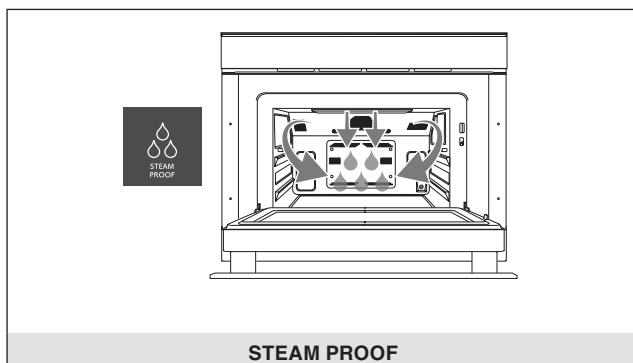
Temperature 275°F - 300°F



STEAM BAKE

Steam Proof dough for breads. The proof function encourages fermentation of dough by yeast through warm temperatures and controlled humidity.

Temperature 100°F

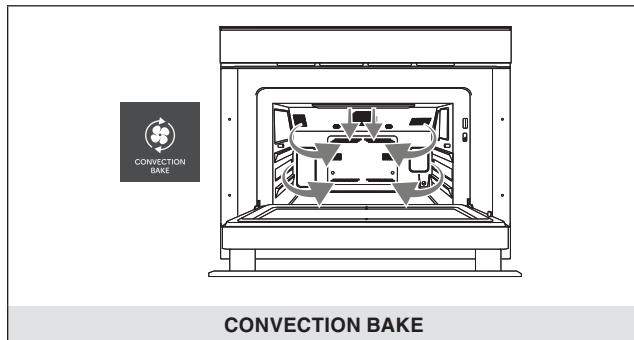


STEAM PROOF

COOKING OPERATION

3. CONVECTION BAKE - DRY HEAT

Convection Bake - Bake traditional and convenience food items such as cookies, cakes, biscuits, pizzas and chicken nuggets using dry heated air that circulates evenly throughout the oven. Temperature 212°F - 485°F.

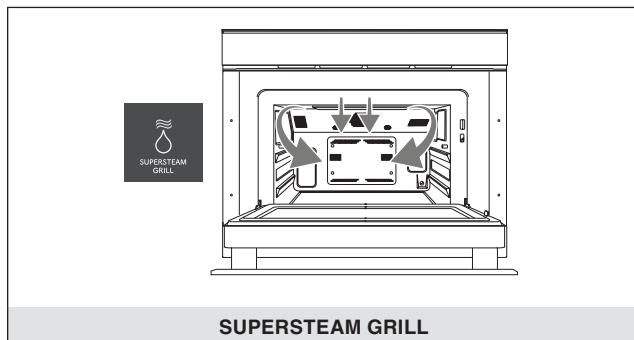


4. SUPERSTEAM GRILL - SUPERCHARGED STEAM AT 485°F

SuperSteam Grill - Create delicious grilled and sautéed items such as fish, vegetables, onions and steak. This setting works like the broil function in a traditional oven for food that cooks for shorter lengths of time at high heat. Give your dish the benefit of steam moistness with targeted superheated steam to create browning.

Temperature 485°F

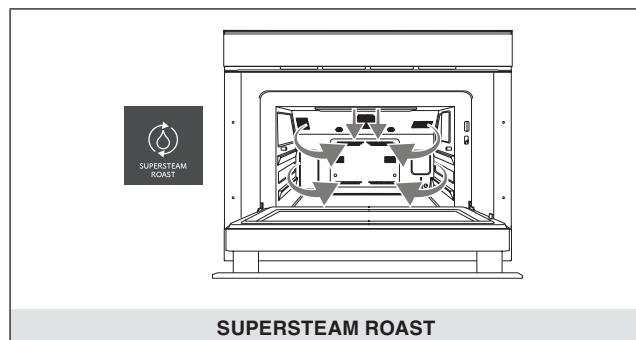
Top Convection Grilling



5. SUPERSTEAM ROAST - SUPERCHARGED STEAM AT 212°F - 485°F

SuperSteam Roast - Roast dishes such as chicken (whole), sweet potato and beef or pork roast. Incorporating steam for food that requires longer cooking times allows it to brown on the outside while maintaining a moist and tender texture inside.

Temperature 212°F - 485°F



COOKING WITH STEAM

Overall, food cooked in a “Convection Bake” and “Superheated Steam” cook mode is usually done about 25% faster than it is in a conventional oven. Simple Estimation—given a time and temperature from a recipe instruction, reduce the temperature by 25° and the time by 25%.

Example: instruction given is 400°F and 20 minutes. Convert to 375°F and 15 minutes.

IMPORTANT: All foods vary so always adjust accordingly for doneness. Refer to required meat doneness guidelines. The Sharp SuperSteam+ Oven also has several Smart Cook settings that are preset cook modes, temperatures and times for a number of select foods to help you to become familiar with the oven’s cooking performance.

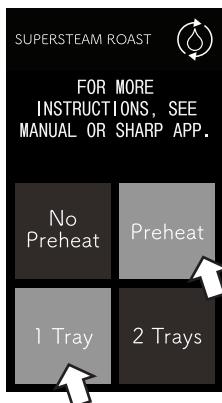
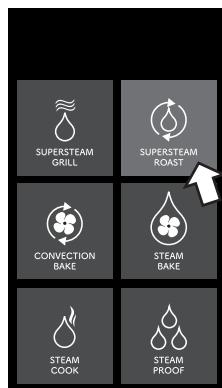
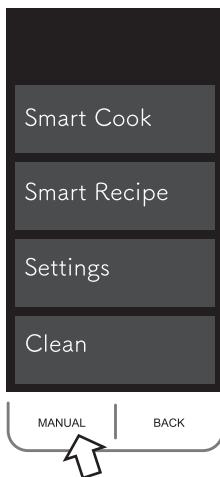
Steam options can be used for smart cook, manual cook and smart recipe modes. See more information about using the various steam options in the descriptions on page 16 in the Manual Cooking section.

STEAM CHART

HOME PAGE	MENU SETTING	EXAMPLES	TEMP SETTINGS
STEAM COOK	STEAM COOK	Fish, Vegetables	212°F
	STEAM KEEP WARM	Dinner Plate	175°F
	STEAM REFRESH	Fresh Bread	130°F
STEAM PROOF		Bread Dough	100°F

COOKING OPERATION

- To cook using SUPERSTEAM ROAST manually:



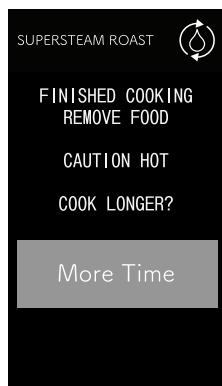
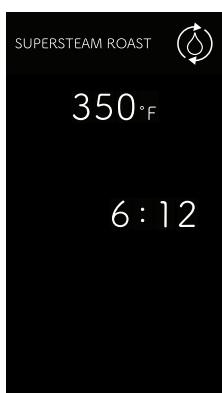
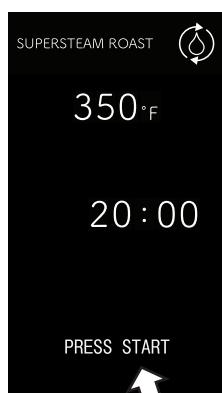
1. Press MANUAL.

2. Press SUPERSTEAM ROAST.

3. Select preheat preference and number of trays.

4. Select temperature and time then press START.

5. Oven is preheating.



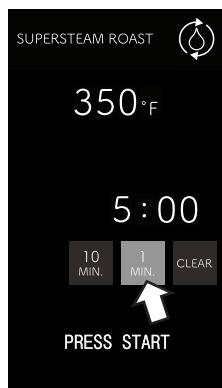
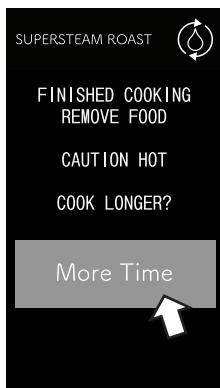
6. Place food in the oven.

7. Press START.

8. Cooking time counts down.

9. Finished cooking.

Option for more cooking time:



10. To add more cooking time, press MORE TIME.

11. Press numbers to add more time, then press START.

COOKING OPERATION

SMART RECIPE

Smart Recipe uses our app to guide you step by step in discovering dishes that have been carefully created for the SuperSteam+ Oven by our chef and tested in our Sharp Test Kitchen. The oven comes preloaded with 12 menu presets for cooking time and temperature (e.g., Lemony Cedar Plank

Salmon, Chocolate Pots de Crème and Stuffed Portabellas with Spinach). As you experiment with new recipes on the app, you will discover new favorites which you can upload to your oven for easy access at the control panel (a total of 4 favorites may be stored at one time).

SMART RECIPE CHART

FOOD CATEGORY	FOOD ITEM	SERVING SIZE	COOKING MODE	TOTAL COOK TIME (MINUTES)
Main Dishes	Lemony Cedar Plank Salmon	2	SuperSteam Grill	8
	Turkey Burgers	4	SuperSteam Grill	14
	Baby Back Ribs	4	SuperSteam Roast	85
	Stuffed Portabellas with Spinach	2	SuperSteam Grill	5
Side Dishes	Stuffed Portabellas with Spinach	2	SuperSteam Roast	8
	Herb Roasted Fingerling Potatoes	4	SuperSteam Roast	25
	Sweet Potato Salad	4	Steam	14
	Roasted Brussels Sprouts	4	SuperSteam Roast	20
Desserts	Parmesan Cauliflower	4	SuperSteam Roast	15
	Mixed Berry Crumble	8	SuperSteam Roast	30
	Chocolate Chip Zucchini Cake	9	Convection Bake	35
	Chocolate Pots de Crème	4	SuperSteam Roast	25
	Morning Glory Bread	8	Convection Bake	50

COOKING OPERATION

SMART COOK

Smart Cook guides you through quick and convenient preset cooking options for weight, cooking time and temperature for commonly prepared items. Your SuperSteam+ Oven comes preloaded with 12 food presets (e.g., Tater Tots, Bacon and Steamed Asparagus). More are available in the SuperSteam+ Oven app. The app also provides tips and creative ideas to help you achieve the best results and discover new favorites which you can upload to your oven for easy access at the control panel (a total of 4 favorites may be stored at one time).

NOTE: The menus included in the automatic cooking options include suggested amounts and average cooking times. Please note that different brands of food items can vary in shape, size, quantity and weight. Please be sure to monitor the food items during cooking to ensure satisfactory completion of the selected automatic menu item.

SMART COOK CHART

FOOD CATEGORY	FOOD ITEM	QTY / WEIGHT	COOKING MODE	TOTAL COOK TIME (MINUTES)
Snacks/Pizza	Fried Breaded Shrimp	16	SuperSteam Roast	10
	Tater Tots	1/2 bag	SuperSteam Roast	20
	Thin Crust	1-10"	Convection Bake	15
	Classic Crust	1-10"	Convection Bake	18
Meat/Fish	Bacon (Thick-Cut)	6 slices	SuperSteam Grill	10
	Drummies/Wingette Pieces	1 lb	SuperSteam Grill	25
	Salmon	6 oz filets (2 each)	Steam	14
	Shrimp	20 (med 26/30 ct)	Steam	5
Fresh Vegetables	Sweet Potatoes	4	SuperSteam Roast	40
	Asparagus	1 lb (30 each)	Steam	8
	Cauliflower/Broccoli	3 servings	Steam	8
	Zucchini/Squash	3 servings	Steam	10

SETTINGS AND DEMO MODES

SETTINGS

In the event that the electrical power supply to your oven should be interrupted, your current input settings will be erased. Simply reset the settings once power is reinstated to the oven.

SOUND

At the end of timed cook or touch of the screen, beeps will sound. The audible signal can be turned off if you prefer quiet operation. Sound is on by default.

TO TURN SOUND OFF

- 1 Press SETTINGS.
- 2 Press SOUND.
- 3 Press OFF.
- 4 Press CLEAR to exit.

TO RESTORE SOUND

- 1 Press SETTINGS.
- 2 Press SOUND.
- 3 Press ON.
- 4 Press CLEAR to exit.

CONTROL LOCK

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

TO LOCK

- 1 Press SETTINGS.
- 2 Press CONTROL LOCK.
- 3 Hold BACK button for 3 seconds.
- 4 Display shows CONTROL LOCK IS ON.

TO UNLOCK

- 1 Hold BACK button for 3 seconds.
- 2 Display shows CONTROL LOCK IS OFF.
- 3 Press CLEAR to exit.

TEMP

The oven is preset to °F. To change, press SETTINGS then TEMP. Once selection is made, press CLEAR to exit.

DEMO MODE

There are 2 demonstration options available within the Settings menu for learning more about the SuperSteam+ Oven: Video Demo and Working Demo.

VIDEO DEMO

Video Demo mode takes you on a guided tour of the Smart Recipe mode for preparing Lemony Cedar Plank Salmon and the Smart Cook mode to cook Chicken Drumsticks/Wingette Pieces. The video demonstration will continue in a loop until you press CLEAR to exit.

To enter Video Demo

- 1 Press SETTINGS.
- 2 Press DEMO.
- 3 Press VIDEO DEMO.
- 4 Press CLEAR to exit.

WORKING DEMO

Working Demo mode allows you to explore and learn the oven's different functions and cooking modes while the oven is not operational in a cooking capacity. Working Demo mode must be started on the Oven Panel (it cannot be started from the app), but you may use your smart device to send commands to oven from the app while the oven is in Working Demo mode. (In Working Demo, the fan motor will still run, but the oven will not produce heat.) The DEMO icon will appear on the display panel until the steps are taken to turn OFF Working Demo mode.

To enter Working Demo Mode

- 1 At Home Page hold CLEAR until it beeps.
- 2 Press CLEAR 4 times rapidly.
- 3 The DEMO icon will appear on the screen.
- 4 Proceed in DEMO MODE.

To exit Working Demo Mode

- 1 Repeat steps 1 and 2.
- 2 The DEMO icon will be removed.

Note:

- Oven does not heat in Demo Mode.
- Display counts down quickly.

CLEANING

The Sharp SuperSteam+ Oven offers many options to keep the oven clean. From initial cleaning of your new oven to periodic cleaning, the CLEAN menu helps to keep the oven in peak operational condition and maintain a sparkling and fresh appearance.

NEW OVEN CLEAN

This is to be used initially to clean the cavity and the accessories that come with this oven before actual cooking. It is recommended to use New Oven Clean before cooking in the oven in order to ensure starting with fresh, clean cooking instruments.

- 1 Select CLEAN from the home page.
- 2 Select NEW OVEN CLEAN from the list provided.
- 3 Insert all accessories (i.e., two trays, two racks) into the oven. Fill the reservoir with fresh cold water. Replace reservoir and press START.
- 4 Once NEW OVEN CLEAN is complete, use caution in opening the oven.

WARNING

- 1 The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot.
- 2 Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

STERILE CLEANSE

The Sterile Cleanse function assists in cleaning specific items that require extra care in cleanliness. The chart below lists the items that can be used during this function.

- 1 Select CLEAN from the home page.
- 2 Select STERILE CLEANSE from the list provided.
- 3 Select desired level. Please see chart below for suggested items to cleanse on upper or lower level.
- 4 Fill the reservoir with fresh cold water. Replace reservoir and press START.
- 5 Once STERILE CLEANSE is complete, use caution in opening the oven. The door, cabinet and oven may be very hot. Do not open with your face close to the oven. The steam from the oven may cause burns.

LEVEL SELECT	SUGGESTED ITEMS FOR CLEANSING
Upper Level (Rack & Tray)	Canning (Jars and Lids)
Lower Level (Tray)	Blanching Small Cutting Boards

DESCALE

White or gray grains, also called scale, may form in the water circuit inside the oven during steam generation, which could cause the oven to malfunction. The Descale functions helps to break down this scale and keep the oven clean and looking like new.

- 1 Select CLEAN from the home page.
- 2 Select DESCALe from the list provided.
- 3 Fill the reservoir with a mixture of either water and citric acid or lemon juice. Please see chart below for suggested amounts. Replace the reservoir and press START.
- 4 Once oven has completed the cycle, allow the oven to cool down. Then, wipe away any residue remaining with a damp cloth.
- 5 Remove the reservoir, empty, rinse and refill with tap water. Replace reservoir and press START.
- 6 Once the DESCALe function is complete, allow the oven to cool down.
- 7 Once cool, wipe oven cavity to dry. Empty the drip tray.

MIXTURE	AMOUNT
Water and Citric Acid	2 1/4 cups water and 1 tablespoon citric acid crystals. Dissolve crystals into water and pour into reservoir.
Water and Lemon Juice	2 1/4 cups water and 1/3 cup 100% lemon juice (no pulp). If the lemon juice contains pulp, please strain. Stir well and pour into the reservoir.

Please do not fill the reservoir with alternative cleaning agents not specified in the chart above. Other cleaning agents may damage your SuperSteam+ Oven.

OVEN STEAM CLEANING

The Oven Steam Clean function helps to loosen any grease, oil or food residue. The steam will make the oven easy to clean; however, it is not a self-cleaning function.

- 1 Select CLEAN from the home page.
- 2 Select OVEN CLEANING – STEAM from the list provided.
- 3 Fill the reservoir with fresh, cold water. Press START.
- 4 Once the OVEN CLEANING – STEAM function is complete, allow the oven to cool down.
- 5 Once cool, wipe any residue remaining with a soft, damp cloth.

EXTERIOR

The outside surface is precoated metal and plastic. 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 OVEN

Wipe the window on both sides with a soft damp cloth to remove any spills or spatters. 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 oven 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 oven and follow directions on page 21 for turning Control Lock off. Press CLEAR.

INTERIOR

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 oven 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.

ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the oven. To remove odor, combine 1 cup water with 1/3 cup lemon juice in a 2-cup glass. Boil for several minutes. Leave in the oven until water cools. Wipe interior with a soft cloth.

WATER DRAINING

In the event of excess water being in the SuperSteam+ Oven engine or a steam function that is interrupted during operation, your oven may need to drain to reset itself.

An ATTENTION message will be displayed alerting the need for the oven to drain the water.

Ensure that there is an empty reservoir. If not, empty the reservoir and replace.

The draining of the water into the reservoir will take approximately 1 minute.

Once complete, detach the reservoir and discard the water.

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 oven does not operate.	<ul style="list-style-type: none">Power cord of oven is not completely connected to the electrical outlet.Power outage.Fuse/circuit breaker at home doesn't work.Oven 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 21 for how to cancel Demo Mode.
2 Food in oven is not heated.	<ul style="list-style-type: none">No power to the appliance.Oven controls improperly set.Oven 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 21.
3 Oven 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">Press Clear pad and reset the clock. If the oven was in use, you must reset the cooking function.

SHARP®

SHARP ELECTRONICS CORPORATION • 100 Paragon Drive • Montvale, New Jersey 07645 • USA

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

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD. • 335 Britannia Road East • Mississauga, Ontario • L4Z 1W9 • Canada
SHARP ELECTRONICS CORPORATION • 100 Paragon Drive • Montvale, New Jersey 07645 • États-Unis

SHARP®

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
1 Une partie ou l'en-semble du four ne semble pas fonctionner.	• Le cordon d'alimentation du four n'est pas connecté à la prise électrique. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien connecté à la prise.	• Assurez-vous que le cordon de courant est bien connecté à la prise. Assurez-vous que le cordon de courant est bien connecté à la prise.
2 La nourriture dans le four n'est pas chaude.	• Aucune alimentation sur l'appareil. • Voir la SOLUTION au PROBLEME 1.	• Remplacez le fusible pour réinitialiser le disjoncteur. • Remplacez le fusible pour réinitialiser le disjoncteur.
3 La lumière du four ne fonctionne pas.	• Lampe n'est pas bien visée ou est brisée. • Reportez-vous à la page 21 pour le déverrouiller.	• Appellez pour faire une demande de service. • Reportez-vous à la page 21.
4 Les commandes tactiles ne fonctionnent pas.	• Le verrouillage des commandes est activé. • Reportez-vous à la page 21 pour le déverrouiller.	• Reportez-vous à la page 21 pour le déverrouiller.
5 L'écran clignote.	• Panne de courant. • Appuyez sur effacer sur le clavier et réinitialisez l'horloge. Si le four étais en fonction, vous devrez redémarrer la fonction de cuisson.	• Appuyez sur effacer sur le clavier et réinitialisez l'horloge. Si le four étais en fonction, vous devrez redémarrer la fonction de cuisson.

Vous pouvez vérifier les points suivants avant d'appeler pour faire une demande de service. Ceci pourra vous faire économiser du temps et de l'argent.

AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE REPARATION

NETTOYAGE

INTERIEUR

SURFACE EN ACIER INOXIDABLE

La surface extrême est recouverte de métal et de plastique. Nettoyez l'extremeur à l'aide d'un savon doux et de l'eau; rinsez et séchez à l'aide d'un chiffon doux. Utilisez aucun produit de nettoyage abrasif.

CÔTE AVANT DU FOUR

ELIMINATION DES ODEURS

PANNÉAU DE COMMANDE TACTILE

Une fois ceci terminé, détachez le réservoir et jetez l'eau.
Le drainage de l'eau dans le réservoir prendra environ 1 minute.
Assurez-vous que le réservoir est vide. Si ce n'est pas le cas,
videz le réservoir et replacez-le.
Un message d'AVERTISSEMENT sera affiché indiquant le
besoin de drainer le four du surplus d'eau.
soit immédiatement ou que la touche de rappel
peut-être être draine pour se réinitialiser.

VIDANGE DE L'EAU

sur CLEAR (effacer).

Assurez-vous que le réservoir est vide. Si ce n'est pas le cas, videz le réservoir et replacez-le. Assurez-vous que le réservoir est vide. Si ce n'est pas le cas, videz le réservoir et replacez-le. Une fois ceci terminé, détachez le réservoir et jetez l'eau.

1 Sélectionnez CLEAN (nettoyeur) sur la page d'accueil.	Des grains blanchis ou gris, aussi appelle dépot calcaires, peuvent défaillante du four. La fonction de détartrage permet de décomposser four durant la génération de vapeur, ce qui pourraient provoquer une des dépots calcaires et de garder le four propre et d'apparence neuve.
2 Sélectionnez DESCALÉ (détartrage) dans la liste d'appareils.	3 Remplissez le réservoir avec de l'eau à l'intérieur du four. Les grains blanchis ou gris, aussi appelle dépot calcaires, peuvent défaillante du four durant la génération de vapeur, ce qui pourraient provoquer une des dépots calcaires et de garder le four propre et d'apparence neuve.
3 Sélectionnez DESCALÉ (détartrage) dans la liste d'appareils.	4 Retirez le réservoir, videz-le, puis remplissez-le d'eau du robinet. Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).
4 Retirez le réservoir, videz-le, puis remplissez-le d'eau du robinet. Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).	5 Une fois que le réservoir est rempli, remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).
5 Une fois que le réservoir est rempli, remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).	6 Une fois que la fonction DESCALÉ (détartrage) est terminée, laissez le four refroidir complètement.
6 Une fois que la fonction DESCALÉ (détartrage) est terminée, laissez le four refroidir complètement.	7 Une fois refroidie, essuyez la cavité du four pour l'assécher.

DESCALE (DETARTRAGE)

QUANTITÉ	MÉLANGE
532 ml (2 1/4 tasses) d'eau et 15 ml (1 cuillère à soupe) de citron acide citrique	Eau et acide citrique
532 ml (2 1/4 tasses) d'eau et 80 ml (1/3 tasse) de jus de citron sans pulpe	Eau et jus de citron

1 Sélectionnez CLEAN (nettoyeur) sur la page d'accueil.	Des grains blanchis ou gris, aussi appelle dépot calcaires, peuvent défaillante du four. La fonction de détartrage permet de décomposser four durant la génération de vapeur, ce qui pourraient provoquer une des dépots calcaires et de garder le four propre et d'apparence neuve.
2 Sélectionnez DESCALÉ (détartrage) dans la liste d'appareils.	3 Remplissez le réservoir avec de l'eau à l'intérieur du four. Les grains blanchis ou gris, aussi appelle dépot calcaires, peuvent défaillante du four durant la génération de vapeur, ce qui pourraient provoquer une des dépots calcaires et de garder le four propre et d'apparence neuve.
3 Remplissez le réservoir avec de l'eau à l'intérieur du four. Les grains blanchis ou gris, aussi appelle dépot calcaires, peuvent défaillante du four durant la génération de vapeur, ce qui pourraient provoquer une des dépots calcaires et de garder le four propre et d'apparence neuve.	4 Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).
4 Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).	5 Une fois que la fonction DESCALÉ (détartrage) est terminée, laissez le four refroidir complètement.
5 Une fois que la fonction DESCALÉ (détartrage) est terminée, laissez le four refroidir complètement.	6 Une fois refroidie, essuyez la cavité du four pour l'assécher.

1 Sélectionnez CLEAN (nettoyeur) sur la page d'accueil.	Des grains blanchis ou gris, aussi appelle dépot calcaires, peuvent défaillante du four. La fonction de détartrage permet de décomposser four durant la génération de vapeur, ce qui pourraient provoquer une des dépots calcaires et de garder le four propre et d'apparence neuve.
2 Sélectionnez DESCALÉ (détartrage) dans la liste d'appareils.	3 Remplissez le réservoir avec de l'eau à l'intérieur du four. Les grains blanchis ou gris, aussi appelle dépot calcaires, peuvent défaillante du four durant la génération de vapeur, ce qui pourraient provoquer une des dépots calcaires et de garder le four propre et d'apparence neuve.
3 Remplissez le réservoir avec de l'eau à l'intérieur du four. Les grains blanchis ou gris, aussi appelle dépot calcaires, peuvent défaillante du four durant la génération de vapeur, ce qui pourraient provoquer une des dépots calcaires et de garder le four propre et d'apparence neuve.	4 Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).
4 Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).	5 Une fois que la fonction DESCALÉ (détartrage) est terminée, laissez le four refroidir complètement.
5 Une fois que la fonction DESCALÉ (détartrage) est terminée, laissez le four refroidir complètement.	6 Une fois refroidie, essuyez la cavité du four pour l'assécher.

SELÉCTION DU NIVEAU	ARTICLES SUGGÉRÉS POUR LE NETTOYAGE
Upper Level (grille et plateau)	Conservé (pots et couvercles)
Lower Level (plateau)	Petites plaques à découper

1 Sélectionnez CLEAN (nettoyeur) sur la page d'accueil.	La fonction Sterile Cleanse (nettoyage stérilisé) permet de nettoyer certains articles spécifiques nécessitant d'être très propres. Le tableau ci-dessous connaît une liste des articles pouvant être utilisés durant cette fonction.
2 Sélectionnez STERILE CLEANSE (nettoyage stérilisé) dans la liste d'appareils.	3 Sélectionnez le niveau désiré. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour voir les articles suggérés pour le nettoyage stérilisé. La fonction Sterile Cleanse (nettoyage stérilisé) permet de nettoyer certains articles spécifiques nécessitant d'être très propres. Le tableau ci-dessous connaît une liste des articles pouvant être utilisés durant cette fonction.
3 Sélectionnez CLEAN (nettoyeur) sur la page d'accueil.	4 Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).
4 Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).	5 Une fois la fonction STERILE CLEAN (nettoyage stérilisé) terminée, faites attention lorsqu'il vous ouvrez le four. La porte, le châssis et le four peuvent être très chauds. La porte du four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La porte du four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La porte du four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La porte du four en tenant votre visage près de l'ouverture du four.

STERILE CLEANSE (NETTOYAGE STERILE)	1 La porte du four, le châssis du four et la cavité du four détiendront chauds.
1 La porte du four, le châssis du four et la cavité du four détiendront chauds.	2 Sélectionnez STERILE CLEANSE (nettoyage stérilisé) dans la liste d'appareils.
2 Sélectionnez STERILE CLEANSE (nettoyage stérilisé) dans la liste d'appareils.	3 Sélectionnez le niveau désiré. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour voir les articles suggérés pour le nettoyage stérilisé. La fonction Sterile Cleanse (nettoyage stérilisé) permet de nettoyer certains articles spécifiques nécessitant d'être très propres. Le tableau ci-dessous connaît une liste des articles pouvant être utilisés durant cette fonction.
3 Sélectionnez le niveau désiré. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour voir les articles suggérés pour le nettoyage stérilisé. La fonction Sterile Cleanse (nettoyage stérilisé) permet de nettoyer certains articles spécifiques nécessitant d'être très propres. Le tableau ci-dessous connaît une liste des articles pouvant être utilisés durant cette fonction.	4 Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).
4 Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).	5 Une fois la fonction STERILE CLEANSE (nettoyage stérilisé) terminée, faites attention lorsqu'il vous ouvrez le four. La porte, le châssis et le four peuvent être très chauds. La porte du four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La porte du four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La porte du four en tenant votre visage près de l'ouverture du four.

AVERTISSEMENT	1 La porte du four, le châssis du four et la cavité du four détiendront chauds.
1 Sélectionnez CLEAN (nettoyeur) sur la page d'accueil.	2 Sélectionnez NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neu) est terminée, faites attention lorsqu'il vous ouvrez le four.
2 Sélectionnez NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neu)	3 Insérez tous les accessoires (c'est-à-dire, les deux platesaux, les deux grilles) dans le four. Remplacez le réservoir d'eau propre dans la liste d'appareils.
3 Insérez tous les accessoires (c'est-à-dire, les deux platesaux, les deux grilles) dans le four. Remplacez le réservoir d'eau propre dans la liste d'appareils.	4 Une fois la fonction NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neu) est terminée, faites attention lorsqu'il vous ouvrez le four.
4 Une fois la fonction NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neu) est terminée, faites attention lorsqu'il vous ouvrez le four.	5 Une fois la fonction DESCALÉ (détartrage) terminée, laissez le four refroidir complètement.

NEW OVEN CLEAN (NETTOYAGE D'UN FOUR NEUF)	1 Sélectionnez CLEAN (nettoyeur) sur la page d'accueil.
1 Sélectionnez CLEAN (nettoyeur) sur la page d'accueil.	2 Sélectionnez NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neu) est terminée, faites attention lorsqu'il vous ouvrez le four.
2 Sélectionnez NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neu)	3 Insérez tous les accessoires (c'est-à-dire, les deux platesaux, les deux grilles) dans le four. Remplacez le réservoir d'eau propre dans la liste d'appareils.
3 Insérez tous les accessoires (c'est-à-dire, les deux platesaux, les deux grilles) dans le four. Remplacez le réservoir d'eau propre dans la liste d'appareils.	4 Une fois la fonction NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neu) est terminée, faites attention lorsqu'il vous ouvrez le four.
4 Une fois la fonction NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neu) est terminée, faites attention lorsqu'il vous ouvrez le four.	5 Une fois la fonction DESCALÉ (détartrage) terminée, laissez le four refroidir complètement.

NETTOYAGE	Le four Sharp SuperSteam+ offre plusieurs options de nettoyage.
Le four Sharp SuperSteam+ offre plusieurs options de nettoyage.	Du four Sharp SuperSteam+ offre plusieurs options de nettoyage.
Du four Sharp SuperSteam+ offre plusieurs options de nettoyage.	Le four au meilleur de votre nouveau four au nettoyage à haute température, le menu CLEAN (nettoyage) vous aider à consigner l'opération de nettoyage.
Le four au meilleur de votre nouveau four au nettoyage à haute température, le menu CLEAN (nettoyage) vous aider à consigner l'opération de nettoyage.	Le four au meilleur de sa condition opérationnelle en plus d'assurer une apparence propre et élégante.
Le four au meilleur de sa condition opérationnelle en plus d'assurer une apparence propre et élégante.	La cavité doit être effectuée initialement pour nettoyer la cavité et les accessoires fourmis avec le four avant de procéder à la cuisson. Il est recommandé d'utiliser la fonction New Oven Clean (nettoyage d'un four neu) pour nettoyer le four afin de vous assurer de cuisiner avec des instruments propres.

fonctionnement de la guisson

SMART COOK (CUISSON INTELLIGENTE)

KRMARQÜE : Les menus comprennent des options de cuisson automatique incluant les quantités surgées et les temps de cuisson moyens. Veuillez noter que les aliments peuvent varier dans leur forme, leur taille, leur quantité et leur poids. Assurez-vous de surveiller les aliments durant la cuisson afin de vous assurer que les articles du menu de sélection automatique soient cuits adéquatement.

du panneau de commandes (un total de 4 favoris peuvent être stockés simultanément).

Le mode Smart Cook (cuisson intelligente) vous guide rapidement à travers des options préférées de cuisson, rapides et pratiques, de temps de cuisson et de température pour des plats courants. Votre four SuperSteam+ est équipé de 12 préétagées (par exemple, Tater Tots, Bacon et Steamed Asparagus). D'autres options sont disponibles dans l'application du four SuperSteam+. L'application offre également des conseils et des idées créatives pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats qui sont souvent découverts de nouveaux plats favoris que vous pouvez télécharger dans votre pour y accéder facilement à partir.

CATEGORIE	RECETTE	QTE / POIDS	MODE DE CUISSON	DUREE DE CUISSON	TOTALE (MINUTES)
Fried Breaded Shrimp (crevettes panées frites)	16	SuperSteam Roast (rotissoire SuperSteam)	10		
Tater Tots (pommes de terre râpées et frites)	1/2 sac	SuperSteam Roast (rotissoire SuperSteam)	20		
Croûte mince	1 à 10 po	Convection Bake (cuisson à convection)	15		
Croûte classique	1 à 10 po	Convection Bake (cuisson à convection)	18		
Bacon (coupé épaisse)	6 tranches	SuperSteam Grill (grill SuperSteam)	10		
Drummies / Wiingeete Pieces (pilons et ailes de poulet)	454 g (1 lb)	SuperSteam Grill (grill SuperSteam)	25		
Viande / poisson	Filets de 170 g (6 oz)	20 (moy 26/30) (2 portions)	14		
Saumon	Filets de 170 g (6 oz)	Steam (vapeur)	5		
Crévette	20 (moy 26/30)	Steam (vapeur)	5		
Patates douces	4	SuperSteam Roast (rotissoire SuperSteam)	40		
Asperges	454 g (1 lb) (30 unités)	Steam (vapeur)	8		
Choux-fleurs / brocoli	3 portions	Steam (vapeur)	8		
Courgette / courge	3 portions	Steam (vapeur)	10		
Légumes frais					

TABLEAU DE CUISSON INTELLIGENT

CATÉGORIE	RECIPE	NUMBER OF PORTIONS	COOKING TIME (MINUTES)	DESSERT
DALIMENT	Lemony Cedar Plank Salmon	2	SuperSteam Grill (grillade SuperSteam)	
	Turkey Burgers (burgers de dinde)	4	SuperSteam Grill (grillade SuperSteam)	85
Plats principaux	Baby Back Ribs (carrés de côtes levées)	4	SuperSteam Grill (grillade SuperSteam)	5
	Stuffed Portabello with Spinach	2	SuperSteam Roast (rotisserie SuperSteam)	8
Plats d'accompagnement	Herb Roasted Fingering Potatoes	4	SuperSteam Roast (rotisserie SuperSteam)	25
	Sweet Potato Salad	4	Steam (vapeur)	14
Plats	(salade à la patate douce)			
	Roasted Brussels Sprouts	4	SuperSteam Roast (rotisserie SuperSteam)	20
	Parmesan Cauliflower	4	SuperSteam Roast (rotisserie SuperSteam)	15
Desserts	Mixed Berry Crumble	8	SuperSteam Roast (rotisserie SuperSteam)	30
	Chocolate Chip Zucchini Cake	9	Convection Bake (cuisson à convection)	35
	Chocolate Pots de Crème	4	SuperSteam Roast (rotisserie SuperSteam)	25
	Morning Glory Bread (pain glorie du matin)	8	Convection Bake (cuisson à convection)	50

TABLEAU DE RECETTES INTELLIGENTES

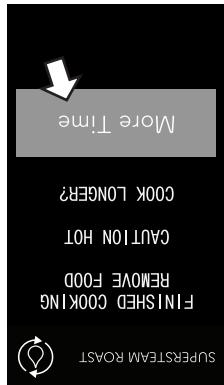
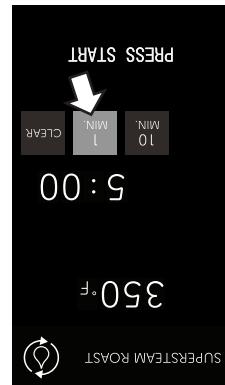
Smart Recipe (recettes intelligentes) utilise notre application pour vous guider étape par étape afin que vous découvriez des plats qui ont été créés avec soin pour le four SuperSteam+ par notre chef et testés dans notre Cuisine de test Sharp. Le four est équipé de 12 menus préglés pour le temps de cuisson et la température de 4 favoris peuvent être stockés simultanément.

par ex., Lemony Cedar Plank Salmon (saumon citronné sur planche de cèdre), Chocolate Pots de Crème (pots de crème au chocolat) et Stuffed Portabello with Spinach (champignons portobello farcis aux épinards)). Au fur et à mesure que vous expérimentez avec de nouvelles recettes dans l'application, vous découvrirez de nouveaux plats favoris que vous pourrez électroniquement dans votre four pour y accéder facilement à partir du panneau de commandes (un total de 12 menus préglés pour le temps de cuisson et la température de 4 favoris peuvent être stockés simultanément).

SMART RECIPE (RECETTES INTELLIGENTES)

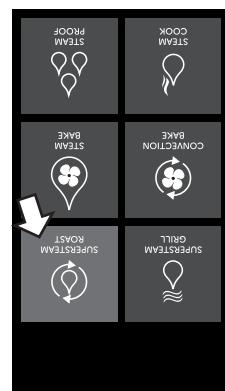
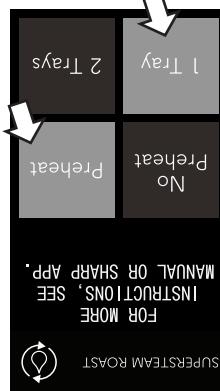
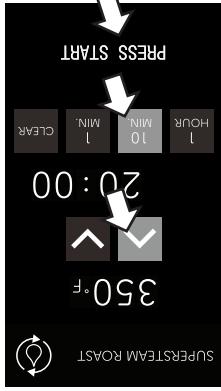
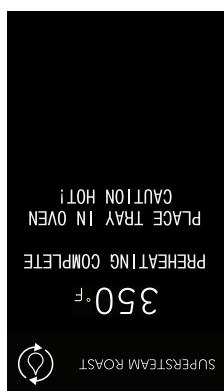
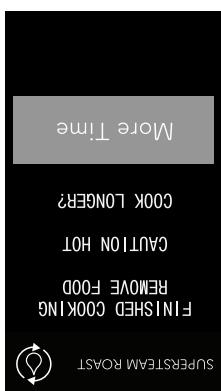
FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON

- 10. Pour augmenter le temps de cuisson, appuyez sur MORE (plus de temps).
- 11. Appuyez sur les chiffres pour ajuster le temps de cuisson, puis appuyez sur START (démarrer).



Option pour ajouter du temps de cuisson :

- 1. Appuyez sur MANUAL (manuel).
- 2. Appuyez sur SUPERSTEAM.
- 3. Sélectionnez la préférence de préchauffage et de nombre de plateaux.
- 4. Sélectionnez la température et le temps, puis appuyez sur START (démarrer).
- 5. Le four est en préchauffage.
- 6. Placez les aliments au four.
- 7. Appuyez sur START (démarrer).
- 8. Le temps de cuisson effectué un compte à rebours.
- 9. La cuisson est terminée.



- Pour la cuisson en utilisant la fonction SUPERSTEAM ROAST (rotissage SuperSteam) :

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON

PAGE D'ACCUEIL	REGLAGE DU MENU	EXEMPLES	REGLAGES DE TEMPERATURE
STEAM COOK (cuisson papier)	STEAM COOK (cuisson papier)	Poisson, légumes	100 °C (212 °F)
STEAM KEEF WARM (rechaud papier)	Assiette de repas	79 °C (175 °F)	
STEAM REFRESH (ravitalchissement à la papier)	Pain frais	54 °C (130 °F)	
STEAM PROOF (étuve à la papier)	Pâle à pain	38 °C (100 °F)	

TABLEAU DE LA CUISSON À LA VAPEUR

Les options de vapour peuvent être utilisées pour les modes de cuisson intelligente, de cuisson manuelle et de recettes intélligentes. Pour de plus amples informations sur la façon d'utiliser les différentes options de vapour, reportez-vous aux descriptions à la page 16 dans la section Cuisson manuelle.

IMPORtant : Tous les aliments varient. De ce fait, suitez-vous en conséquence. Rapportez-vous aux directives de cuisson des viandes. Le four Sharp SuperSteam+ offre également plusieurs paramètres de cuisson intelligente qui sont des modes de cuisson, des températures et des temps de cuisson préférées pour certains aliments qui vous permetront de vous familiariser avec la performance de cuisson du four.

Exemple : Les instructions indiquent 204 °C (400 °F) et 20 minutes. Conversion nécessite à 191 °C (375 °F) et à 15 minutes.

De façon générale, les allumets cuits dans les modes de cuisson « Convection Bake » (cuisson à convection) et « Superheated Steam » (vapeur intense) sont habuellement pris 25 % plus rapidement que dans un four conventionnel. Estimation simple, selon le temps et la température des instructions d'une recette, réduisez la température de 13 °C (25 °F) et le temps de 25 %.

CUISSON AVEC LA VAPEUR

The diagram illustrates the SuperSteam Roast Rotisserie system. It features a large, open oven cavity with a rotisserie spit positioned horizontally across the center. The spit is supported by a central vertical axis. Three arrows point upwards from the bottom of the spit towards the top of the oven cavity, indicating the direction of rotation. The oven has a front-loading door and a control panel with various buttons and a display on the left side. To the right of the oven, a small circular icon contains the text 'SUPERSTEAM ROTI' and a stylized location pin icon.

Température 100 °C à 252 °C (212 °F à 485 °F)

Supersteam Roast (rotisserie Supersteam) - Grill des plats comme le poulet (entier), les patates douces et les rotis de bœuf ou de porc. L'asout de vapour à des plats nécessitant une cuisson plus longue permet de grillier à l'extrême tout en conservant l'humidité et la tendreté à l'imitateur.

5. SUPERSTEAM ROAST (ROTISSAGE SUPERSTEAM) - VAPEUR INTENSE À 100 °C À 252 °C (212 °F À 485 °F)

fonctionnement de la guisson

Température 100 °C à 252 °C (212 °F à 485 °F).

Convection Bake (cuisson à convection) - Faites cuire des plats traditionnels et pratiques comme des biscuits, des gâteaux, des pizzas et des croquignets de poulet en utilisant la chaleur sèche qui circule uniformément dans le four.

3. CONVECTION BAKE (CUISSON À CONVECTION) -

і (І. сол. п. І. 515) \ominus 567 п \ominus сал. зупинка

Convection Bake (cuisson à convection) - Four à convection. La circulation d'air chaud dans le four permet de cuire les aliments plus rapidement et plus uniformément que dans un four traditionnel.

1	Selectionnez Profil.
2	Selectionnez Mes appareils.
3	Glissez vers la gauche sur la barre qui affiche votre four Sharp SuperSteam+par défaut.
4	Appuyez sur l'icône de droite Pour annuler le jumelage four à votre appareil intelligent. Ceci devrait réinitialiser le four SuperSteam+de votre liste d'appareils.

DEJUMELER VOTRE APPAREIL

Des mises à jour du logiciel du four sont offertes à l'occasion. Des notifications seront envoyées dans l'application SuperSteam+. Vous pourrez ces mises à jour à tout moment à partir de la page soutien du produit. Ces mises à jour du logiciel seront disponibles sur la page soutien du produit. Visitez <http://sharp.ca/support-home.aspx> pour de plus amples informations.

MISE À JOUR DU MICROLOGICIEL

Si la porte du four est ouverte et fermée une fois le four préchauffé, il y aura un compte à rebours d'activation de 10 minutes. (Remarque : Le compte à rebours d'activation de 10 minutes est seulement applicable après le préchauffage et que la porte ait été ouverte et fermée). Si aucune interaction avec le four n'est effectuée après l'ouverture et la fermeture de la porte une fois le préchauffage terminé, le panneau d'affichage du four reviendra à l'écran d'accueil.

Si un cycle de présentation est complété, il est suivi d'un compte à rebours d'interaction de 20 minutes. Si il y a accroche autre interaction avec le four. Ceci signifie simplement qu'après 20 minutes sans interaction avec le four, le panneau de commande du four reviendra à l'écran d'accueil.

2^e condition : Aucune interaction avec le four 20 minutes après avoir lancé l'achèvement du préchauffage

Ceci signifie simplement qu'après 20 minutes sans interaction avec le tour, le panneau de commande du tour reviendra à l'écran d'accueil (c'est-à-dire, si l'écran d'accueil est touché et qu'aucune autre interaction n'a lieu pendant 20 minutes, le panneau de commande du tour reviendra par défaut à l'écran d'accueil).

Toute navigation prise sur le panneau d'affichage du four peut servir à faire ce cycle.

1^{re} condition : Aucune interaction avec le four 20 minutes après

NOTE BINAIRIE DU FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR

Assurez-vous que la cavité du tour est TOUJOURS prête pour la cisséion lorsquе vous opérez le tour à distance à l'aide de la publication. Celle-ci présente un risque de dommages ou d'incident. N'utilisez JAMAIS l'interieur du tour comme espace de rangement pour des articles divers ou pour effectuer une cisséion à distance si la cavité du tour n'a pas été préparée adéquatement.

CONNEXION DE VOTRE APPAREIL

- Lorsque vous utilisez un appareil intelligent pour contrôler votre environnement à distance, assurez-vous de suivre toutes les procédures d'appareil à distance, assurez-vous de suivre toutes les procédures de sécurité comme indiqué dans le manuel d'utilisation. Si vous activez l'appareil à distance, votez pour réservé en mode de cuisson même si votre WiFi domestique se désactive.
- Le menu WiFi de votre four aura une touche CONNECTING (connexion) et une touche PARING (jumelage). La touche CONNECTING (connexion) peut être utilisée si un nouveau routeur est installé dans la maison et le four doit être connecté au réseau WiFi à nouveau.
- La touche PARING (jumelage) peut être utilisée si vous devrez jumeler votre routeur avec votre appareil intelligent pour établir une connexion à distance.
- Le démarrage à distance du four est DESACTIVE. Il doit être ACTIF pour l'utiliser.
- REMARQUE IMPORTANTE : MARCHE et en mode de cuisson même si votre WiFi domestique se désactive.
- Le menu WiFi de votre four aura une touche CONNECTING (connexion) et une touche PARING (jumelage). La touche CONNECTING (connexion) peut être utilisée si un nouveau routeur est installé dans la maison et le four doit être connecté au réseau WiFi à nouveau.
- La touche CONNECTING (connexion) peut être utilisée si vous devrez jumeler votre routeur avec votre appareil intelligent pour établir une connexion à distance.
- La touche PARING (jumelage) peut être utilisée si vous devrez jumeler votre routeur avec votre appareil intelligent pour établir une connexion à distance.

INFORMATION DE SECURITE SUR LE DEMARRAGE

Chiquet sur l'île connue du cœur pour ajouter les plats que vous préparez de plus souvent et le préferez les préférées très vite pour pour faciliter les régaliages. Vous pouvez stocker jusqu'à 4 éléments favoris pour le mode Smart Cook (cuissson intelligente) et 4 éléments favoris pour le mode Smart Recipe (recette intelligente) en même temps.

L'application SuperSteam+® vous permet de sélectionner et stoker vos Cuisssons intelligentes et vos recettes intelligentes préférées dans la section FAVORITES (favoris).

CONNECTIVE WiFi

- Nouvelle interface utilisant graphique (UG) sur le four
- Application mobile et commandes vocales
- Capacité de téléverser vos recettes préférées dans le four

La nouvelle génération de tour SuperSteam+ combine dans un four les améliorations technologiques de la connectivité de maison intelligente avec la technologie novatrice de vaporisation de Sharp et la cuisson à convection.

- Four. Nettoyez le four avec le processus de NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neutre) dans la section NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neutre) du menu. Nettoyez le four avec le processus de NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neutre) dans la section NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neutre) du menu. Cela prend environ 20 minutes sans préchauffage et d'aliments. Vous pourrez détecter un peu de fumée et des odeurs pendant ce processus. Ceci est normal et le four n'a pas besoin d'être préparé.
- PRÉPARATION**
1. Aarez la pièce.
2. Remplissez le réservoir d'eau froide du robinet et installez-le.
3. Installez le plateau d'égouttement vide.
- SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES POUR NETTOYER LE FOUR AVANT L'UTILISATION.**
1. Sélectionnez CLEAN (nettoyage) sur l'écran d'accueil.
2. Sélectionnez NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neutre) dans la liste d'appareils.
3. Installez tous les accessoires (c'est-à-dire, les deux plateaux, les deux grilles) dans le four.
4. Remplissez le réservoir d'eau froide. Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).
5. Une fois la fonction NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neutre) est terminée, faites attention lorsque vous ouvrez le four.
2. Nouvez pas le four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La vapeur provenant du four peut provoquer des brûlures.

Avertissement

Le générateur de vapeur chauffe l'eau qui est utilisée pour cuire. Il doit être nettoyé avant la première utilisation pour enlever les odeurs qui peuvent être présentes dans la cavité du four. La vapeur provenant du four peut provoquer des brûlures. Il n'est plus possible de retourner à la page précédente. Appuyez sur BACK (retour), si vous voulez retourner à la page précédente pendant la programmation avant d'appuyer sur START (démarrer). Après avoir appuyé sur START (démarrer), appuyez sur BACK (retour), si vous voulez retourner à la page neuve.

NEW OVEN CLEAN (NETTOYAGE D'UN FOUR NEUF)

Appuyez sur BACK (retour), si vous voulez retourner à la page neuve.

BACK (RETOUR)

1. Retournez à l'écran d'accueil.
2. Annulez un programme pendant la cuisson.

Appuyez sur le bouton CLEAR (effacer) pour :

CLEAR (EFFACER)

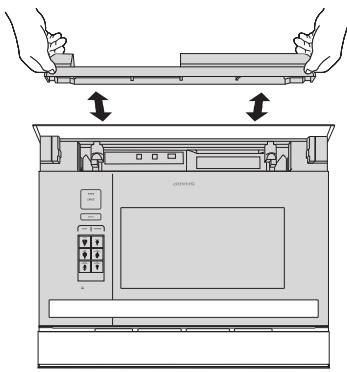
Le ministère de l'Énergie amélioré a établi des normes pour la puissance absorbée et la consommation d'énergie au repos pour les appareils. De manière à se conformer ces exigences, l'affichage de cette unité ne sera pas visible ou actif pour la première utilisation ou avec l'action d'ouvrir et de fermer la porte ou en appuyant sur le bouton manuel (manuel), back (retour) ou clear (effacer). Une fois que l'action a été effectuée, l'affichage restera visible et fonctionnel.

Pour activer le four, ouvrez et fermez la porte ou appuyez sur manuel (manuel), back (retour) ou clear (effacer).

MODE DE VEILLE

3. Suivez les directives dans la section NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neutre) pour la première utilisation.

- 7 Ne bloquiez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela provoquera des problèmes pendant la cuisson.
- 8 Une petite quantité d'eau s'égouttera dans le plateau d'égouttement lorsque le réservoir est enlevé. Videz après la cuisson. Tenez l'orsque le réservoir avec de l'eau.
- 9 Le plateau d'égouttement doit être correctement positionné pendant la cuisson. Pour un fonctionnement approprié, suivez les directives ci-dessous.
- 1 Pour remettre en place le plateau d'égouttement : Placez le plateau d'égouttement vers vous avec le four. Placez le plateau d'égouttement recueille la condensation provenant de la porte du four.
- 2 Pour enlever le plateau d'égouttement : Tirez le plateau d'égouttement vers vous avec les deux mains. L'eau ne doit pas s'égoutter avant d'enlever le plateau d'égouttement.
- 3 Pour remettre en place le plateau d'égouttement : Videz le plateau d'égouttement sur les crochets droit et gauche sous le four et posez le plateau d'égouttement comme illustré ci-dessous.
- 4 Videz le plateau d'égouttement après chaque souffle. Videz le plateau d'égouttement régulièrement sans déborder.
- 5 Videz le plateau d'égouttement régulièrement sans déborder.
- 6 Videz le plateau d'égouttement régulièrement sans déborder.
- 7 Videz le plateau d'égouttement régulièrement sans déborder.
- 8 Videz le plateau d'égouttement régulièrement sans déborder.
- 9 Videz le plateau d'égouttement régulièrement sans déborder.



- 1 Videz le réservoir vers vous pour l'enlever.
- 2 Lavez le réservoir et le couvercle pour la première utilisation.
- 3 Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet à travers le couvercle jusqu'à la marque du 2 à chaque fois avant de commencer la cuisson. Ne remplissez pas le réservoir au-delà de la marque du 2.
- 4 Fermez le couvercle hermétiquement.
- 5 Remettez le réservoir en place solidement en place.
- 6 Après la cuisson, videz le réservoir et lavez le réservoir et le couvercle.
- 7 Videz le plateau d'égouttement régulièrement sans déborder.
- 8 Videz le plateau d'égouttement régulièrement sans déborder.
- 9 Videz le plateau d'égouttement régulièrement sans déborder.

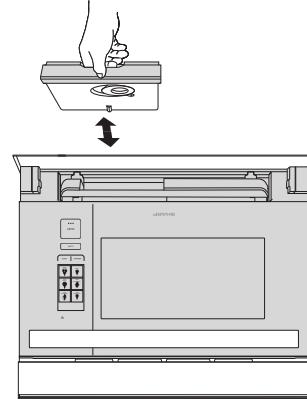
PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

- 1 Ne bloquez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela provoquera des problèmes pendant la cuisson.
- 2 Ne bloquez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela provoquera des problèmes pendant la cuisson.
- 3 Ne bloquez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela provoquera des problèmes pendant la cuisson.
- 4 Ne bloquez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela provoquera des problèmes pendant la cuisson.
- 5 Ne bloquez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela provoquera des problèmes pendant la cuisson.
- 6 Ne bloquez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela provoquera des problèmes pendant la cuisson.
- 7 Ne bloquez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela provoquera des problèmes pendant la cuisson.
- 8 Ne bloquez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela provoquera des problèmes pendant la cuisson.
- 9 Ne bloquez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela provoquera des problèmes pendant la cuisson.

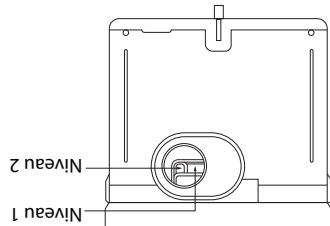
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Utilisez pas d'eau distillée ou d'autre type de liquide.
- 2 Les résultats pourraient être maternels, s'il n'y a pas suffisamment d'eau dans le réservoir.
- 3 Nous recommandons que vous vidiez le réservoir chaque matin et de vidangez l'eau dans le réservoir.
- 4 Si des messages indiquant un niveau d'eau bas dans le réservoir sont affichés, « Fill water reservoir » (Remplissez le réservoir) apparaît sur l'écran. Ne laissez pas le réservoir d'eau vide.
- 5 N'echappez pas au endommagez pas le réservoir. La chaleur et le remplacement de l'eau.
- 6 Il peut y avoir quelques gouttes qui s'échappent lorsque vous fermez pour acheter une pièce de remplacement.

REMARQUES :



- 1 Videz le réservoir vers vous pour l'enlever.
- 2 Videz le plateau d'égouttement régulièrement sans déborder.
- 3 Videz le plateau d'égouttement régulièrement sans déborder.
- 4 Videz le plateau d'égouttement régulièrement sans déborder.
- 5 Remettez le réservoir en place solidement en place.
- 6 Après la cuisson, videz le réservoir et lavez le réservoir et le couvercle.

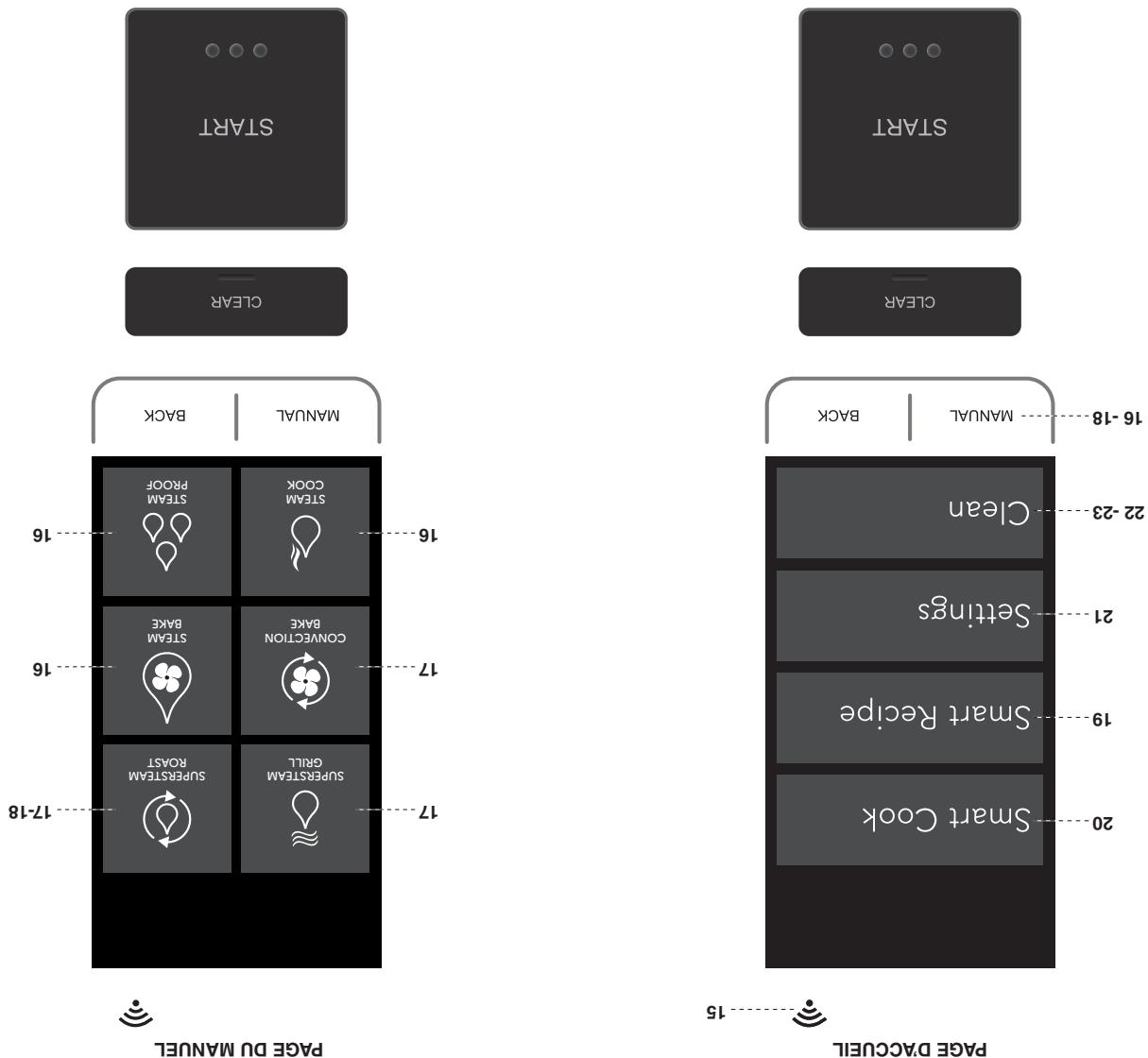


- 1 Videz le réservoir vers vous pour l'enlever.
- 2 Lavez le réservoir et le couvercle pour la première utilisation.
- 3 Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet à travers le couvercle jusqu'à la marque du 2 à chaque fois avant de commencer la cuisson. Ne remplissez pas le réservoir au-delà de la marque du 2.
- 4 Fermez le couvercle hermétiquement.
- 5 Remettez le réservoir en place solidement en place.
- 6 Après la cuisson, videz le réservoir et lavez le réservoir et le couvercle.

- ment le plateau à nouveau à l'intérieur du four.
- 7 Lorsque terminé, enlevez les aliments et glissez soigneusement le plateau terminé, enlevez les aliments et glissez soigneusement le plateau à l'intérieur du four.
- 6 Photographez les aliments et partagez avec vos amis sur les médias sociaux si désiré.
- 5 Si les aliments nécessitent un temps de cuisson additionnel, glissez soigneusement le plateau à l'intérieur du four et suivez les instructions sur le pavé numérique pour ajouter du temps de cuisson additionnel.
- 4 Assurez-vous que les aliments sont cuits selon les températures recommandées par le ministère de l'Agriculture des États-Unis.
- 3 Soulevez doucement les coins les plus élevés du couvercle et tirez vers le bas de la porte. C'est la position optimale pour tirer profit de la lampe d'appoint.
- 2 Glissez soigneusement le plateau de cuisson pour le positionner dans le bas de la porte. C'est la position optimale pour cuire ou pour prendre une photo pour partager avec vos amis.

- 1 Ouvrez la porte complètement et laissez-la à l'horizontale de cuiseuse sec ou des poignées sèches pour manipuler les grilles.
- 2 Utilisez des grilles de cuiseuse directement à l'avant de la porte qui sont extrêmement chaudes et provoquent des blessures si vous les touchez à l'intérieur du four ou si vous placez des grilles à l'avant de la porte pour cuire ou pour cuire.
- 3 Soyez toujours prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. La porte d'une lampe d'appoint à DEL qui brille de toutes ses éclats pour illuminer votre cuisine. Cette lampe est utile pour vérifier le niveau de cuisson afin de déterminer si vous devrez continuer à faire cuire ou pour prendre une photo pour partager avec vos amis.
- 4 Ouvrez la porte complètement et laissez-la à l'horizontale de cuiseuse sec ou des poignées sèches pour manipuler les grilles.

POUR UNE MEILLEURE UTILISATION :



Les chiffres à côté des fonctions de contrôle indiquent les pages où les fonctions sont décrites et où il y a de l'information d'utilisation.

PANNÉAU DE COMMANDE

APERÇU DU PRODUIT

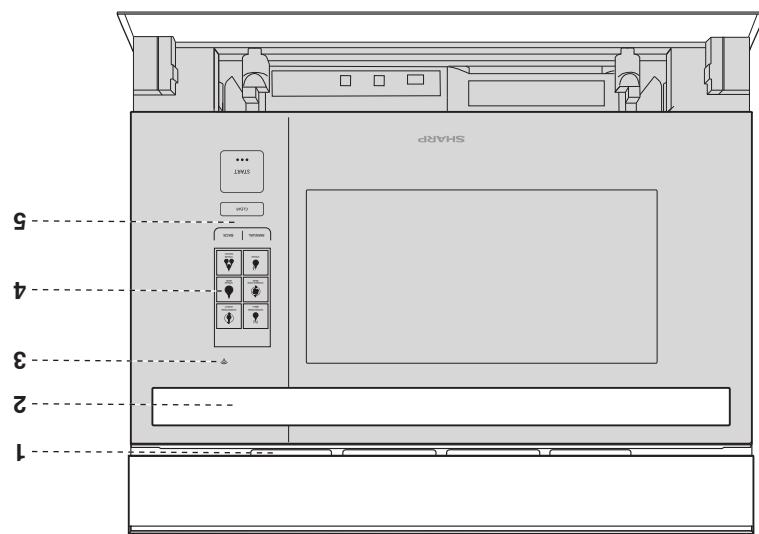
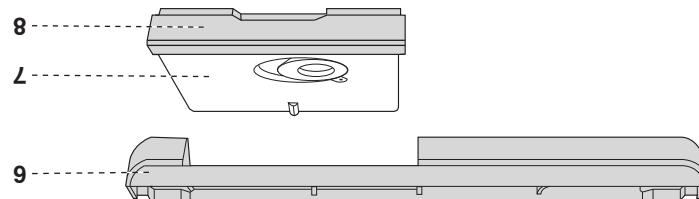
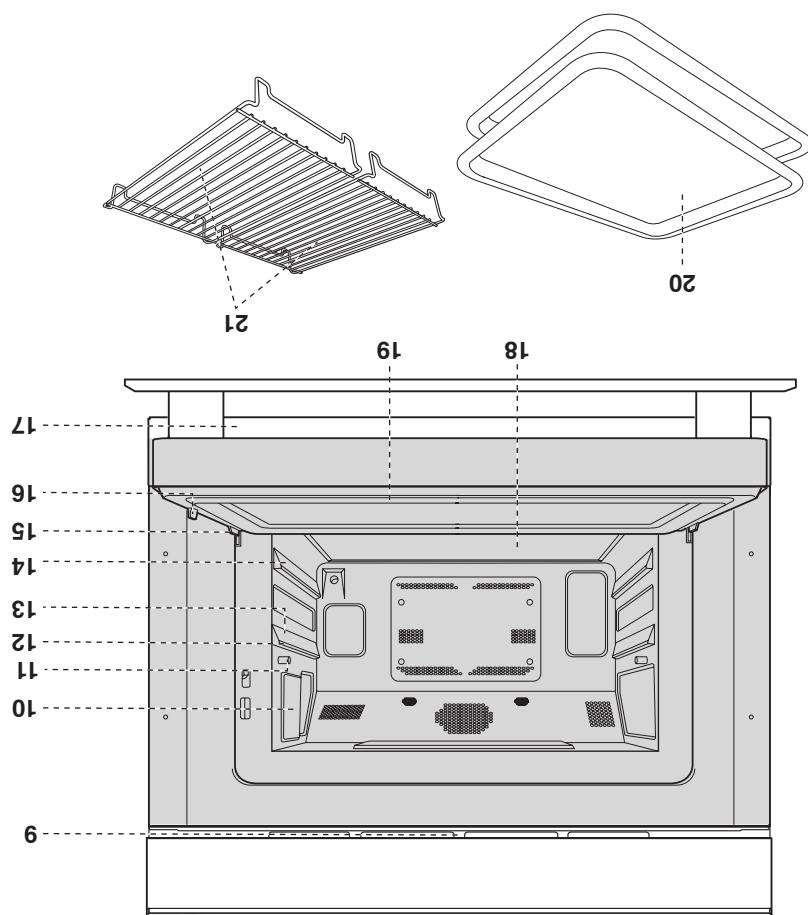
APERÇU DU PRODUIT

PIÈCES

- Ouverture de ventilation
- Poignée
- Connexion Wi-Fi
- Affichage ACL
- Panneau de commandes
- Plaque d'égouttement
- Couvercle du réservoir (voir la page 13)
- Réservoir (voir la page 13)
- Lampe d'appoint
- Pieds antibasculement
- Guide de plateau
- Niveau supérieur
- Niveau inférieur
- Logettes
- Deflecteur d'air
- Porte du four en verre
- Joint d'étanchéité de la porte

ACCESORIES

- 2 Plateaux
- 2 Grilles



USTENSILES - REVÊTEMENTS		
MODÈLE DE CUISSON	SUPERHEATED STEAM (STEAM ROAST & STEAM GRILL) / CONVECTION	STEAM/STEAM BAKE
Papier d'aluminium, récipients d'aluminium	OUI	OUI
Métal	OUI	OUI
Porcelaine, céramique, porcelaine, grès	OUI	OUI
Verrre résistant à la chaleur, par exemple, Pyrex®	OUI	OUI
Des précautions doivent être prises si vous utilisez de la verrerie fine, car celle-ci peut se briser, la casser ou la fissurer si elle est chauffée trop rapidement.	NON	NON
Article en verre ne résistant pas à la chaleur	NON	NON
Polystyrène/plastique résistant à la chaleur	OUI	NON
Verrifiez la plaque de température du fabricant.	Des précautions doivent être prises, car certains récipients se déforment, fondent ou se décomposent à haute température.	
Plastique, Thermoset®	OUI	NON
Papier parchemin	OUI	NON
Papier ciré	NON	NON
Plaque à rotir	NON	OUI
Sacs à rotir	OUI	
Les sacs à rotir doivent être utilisés uniquement avec la cuisson à convection ou le rotissage à la vapeur.		
Les plats d'argenterie et les ustensiles ou les récipients de cuisson qui peuvent se rouiller à l'intérieur du four	NON	NON
Cuisson à la vapeur	OUI	OUI
Ustensiles de cuisson en silicone	NON	NON

Il existe plusieurs accessoires résistants à la chaleur en vente libre. Évaluez soigneusement les accessoires avant votre achat de manière à ce qu'ils correspondent à vos besoins. Sharp n'est pas responsable des dommages au four lorsqu'eux-mêmes sont utilisés. Pour la cuisson automatique (consultez les sections Smart Cook et Smart Recipe), utilisez le récipient recommandé dans le tableau de cuisson de ce manuel d'utilisation.

USTENSILES ET REVÊTEMENTS DES PLATS

RESEIGNEMENTS UTILES

INSTITUTIONS DE MISE À LA TERRE

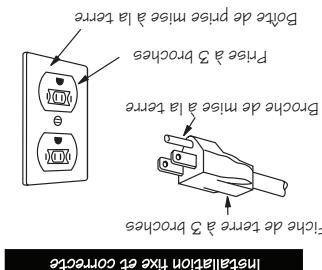
DÉBALLAGE ET VÉRIFICATION DE VOTRE FOUR

RESEIGNEMENTS UTILES

INNOCUITÉ DES ALIMENTS

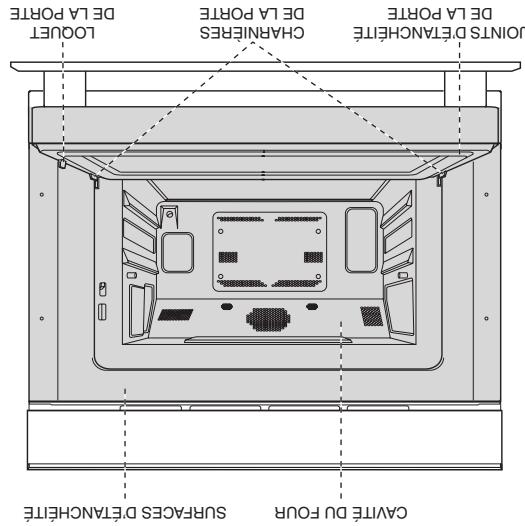
AVERTISSEMENT L'utilisation malpropre de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. **N'utilisez pas de rallonge.** Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié. Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les insuffisances sur l'électricité, consultez un électricien ou technicien qualifié.

Diagram illustrating the connection of a four-pronged power cord to a three-pronged outlet. The outlet is labeled 'Broche de mise à la terre' (ground pin) and 'Broche de mise à la terre' (ground pin). The cord has a three-prong plug labeled 'Broche de mise à la terre' (ground pin) and 'Prise à 3 broches' (three-prong socket). Arrows point from the text labels to the corresponding parts of the outlet and plug. A separate diagram shows a two-prong plug with a ground terminal labeled 'Broche de mise à la terre' (ground pin) and 'Prise à 2 broches' (two-prong socket).



Vous utiliserez souvent votre four, alors, prenez le temps de planifier un emplacement pour faciliter l'utilisation. Votre four peut être encastré dans une armoire ou dans un mur ou au-dessus d'un four encastré ou au-dessus des modèles de four à micro-ondes qui se combinent à ce four. Le four peut être installé sous un comptoir de cuisine, incluant une surface de cuisson ou un îlot de cuisine. Il ne peut être encasté au-dessus d'un four mural au gaz.

CHOIX D'UNEMPLACEMENT POUR VOTRE FOUR



2 Enlevez les autocollants de démonstration, si y en a. Vérifiez le four pour déetecter les dommages possibles, comme un four décollant ou recouvert, des joints d'étanchéité et des surfaces d'étanchéité du four endommagées, des logeuses ou des charnières de portes brisées ou non serrées et des bosses à l'intérieur de la cavité sur l'avant du four. Si vous constatez des dommages, ne faites pas fonctionner le four. Contactez votre détaillant ou un CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ SHARP.

3 Installez ou positionnez cet appareil uniquement d'après les instructions du manuel d'installation fourni.

Embarquez tout le matériel d'emballage à l'intérieur du four.

DEBATE E1 VERIFICACION DE VOLVER FOB

PERMIS DE VÉHICULE ET VOTRE VÉHICULE

• Sélections, rangez et manipulez les aliments avec soins pour préserver leur qualité et minimiser la propagation des bactéries alimentaires.

- une zone épaisse ou dense loin du gras ou d'un os.

Les pièces accessibles (par exemple, la porte du four, la cavité du four, les placards et les accessoires) peuvent déverser chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des poignées ou des gants de cuisine secs lorsque vous rétrievez des récipients, des aliments et des accessoires du four, assurez-vous de ne pas toucher à la cavité du four pour éviter les brûlures.

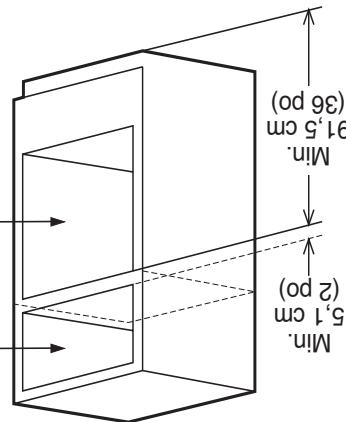
Utilisez des ustensiles qui peuvent déverser chaudes pendant l'utilisation. Les placards et les accessoires peuvent déverser chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des ustensiles qui peuvent déverser chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des ustensiles qui peuvent déverser chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des ustensiles qui peuvent déverser chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des ustensiles qui peuvent déverser chaudes pendant l'utilisation.

Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Évitez les brûlures provoquées par la vapeur en tirant la vapeur en direction opposée du visage et des mains. Tenez-vous toujours à l'écart du four lorsque vous ouvrez la porte.

Soulevez doucement les coins les plus éloignés du couvercle et des sacs de cuisson au four pour éviter la vapeur lointaine de cuisson près du four pendant l'utilisation le plus court possible.

Resetez les sacs de cuisson au four pour éviter la vapeur lointaine de cuisson lorsque vous ouvrez la porte.

N'UTILISEZ jamais la cavité pour ranger des livres de cuisine ou d'autres articles.



INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES IMPORTANTES

EXIGENCES MINIMALES POUR LES SPECIFICATIONS DU

- Selon l'empalement où vous connectez votre four, assurez-vous que vous avez les droits et l'accessibilité nécessaire pour connecter l'appareil au réseau WiFi disponible.
 - Si vous jetez l'appareil, que vous le donnez ou que vous le vendez à une autre personne, assurez-vous de remettre les paramètres WiFi comme décrits dans ce manuel. La fonctionnalité du réseau local sans fil de l'unité doit être initialisée (réinitialisée) dans le cas d'un transfert à une tierce personne pour éviter un accès illégal par des parties non autorisées.

(RELATIVE A LA SECURITE)

MISE EN GARDE POUR LES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

MISE EN GARDE D'UTILISATION DU WI-FI

MISE EN GARDE POUR LE RESEAU SAN S FIL

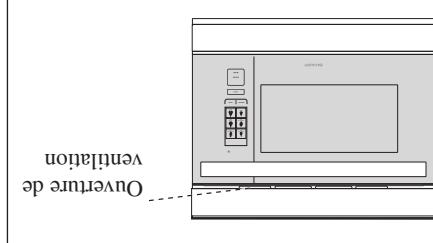
CONSIGNE

THE IMPORTANCE

REMARQUE : Cet équipement a été testé et est jugé conforme aux limites d'appareil numériques de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir 15 des règlements de la FCC. Cela limite les interférences nuisibles dans une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et il n'est pas assuré qu'il n'y a aucune garantie qu'il n'interférera pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque une interférence nuisible à la réception radio ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en mettant en marche et en arrêt l'équipement, il suffit d'orienter ou déplacer l'antenne de réception de cet équipement ou plusieurs des mesures suivantes :

- Augmenter la séparation entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise de courant occupant un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consulter le détaillant ou un technicien en radiocommunica-
- tion qualifiée pour obtenir de l'aide.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS



- AVERTISSEMENT** Lorsque vous utilisez l'appareil, des mesures de sécurité de base doivent être prises, notamment les éléments suivants dans cette section.
- 14 Utilisez cet appareil uniquement pour son utilisation prévue décrite dans ce manuel. N'utilisez pas de produits ou vapours chimiques corrosifs dans cet appareil. Cet appareil est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- 15 Né faites pas fonctionner cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si il ne fonctionne pas correctement ou si il a été endommagé ou s'il est tombé. N'utilisez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Ne rangez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau — par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou à des empacements similaires.
- 16 Né faites pas le cordon ou la fiche dans l'eau. Gardez le cordon loin des surfaces chaudes.
- 17 Né plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau. Gardez les doigts et autres objets et matériaux de nettoyage ou un chiffon doux. Voir les instructions de sécurité de l'appareil, utilisez uniquement des savons pour nettoyer l'appareil.
- 18 Né grimpez pas ou ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- 19 Né grimpez pas ou ne vous asseyez pas sur l'appareil. Pour réduire le risque de choc électrique dans la cavité de l'appareil.
- 20 Gardez les doigts et autres objets et matériaux de nettoyage ou un chiffon doux. Voir les instructions de sécurité de l'appareil.
- 21 Pour nettoyer l'appareil, utilisez uniquement des savons ou détergents doux non abrasifs appliqués avec un éponge ou un chiffon doux. Voir les instructions de sécurité de l'appareil.
- 22 Pour réduire le risque de choc électrique dans la cavité de l'appareil.
- 23 Si la lampe de l'appareil ne fonctionne plus, veillez prudent lorsqu'e vous ouvrez la porte après la cuisson. N'utilisez pas le four pour préparer dans four pendant la cuisson, car l'alcool s'évapore dans la cavité du four pendant la cuisson. Les éléments conducteurs de la cavité du four peuvent tinter d'allumier la vapeur dans la cavité du four pendant la cuisson. N'utilisez pas l'appareil à la fois et la cavité de l'appareil pour faire cuire les aliments. Les éléments conducteurs de la cavité du four peuvent tinter d'allumier la vapeur dans la cavité du four pendant la cuisson. N'utilisez pas l'appareil à la fois et la cavité de l'appareil pour faire cuire les aliments.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- AVERTISSEMENT** Pour réduire le risque de brûlure, de décharge électrique, d'incendie et de blessures corporelles :
- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- 2 Assurez-vous que vous avez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- 3 N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- 4 Les entrants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'envers ou l'appareil est en utilisation.
- 5 Portez des vêtements appropriés. Des vêtements amples sur une partie de l'appareil.
- 6 Ne réparez pas ou ne remplacez pas de pièces de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement mentionné dans le manuel. Toutes les autres opérations de service doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- 7 Les matières inflammables ne doivent pas être rangées dans le four ou près des éléments de surface.
- 8 N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR DES FLEUX DE FRUITURE! dans le four ou près des éléments de surface.
- 9 Ne réparez pas ou ne remplacez pas de pièces de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement mentionné dans le manuel. Toutes les autres opérations de service doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- 10 Faites attention lorsqu'e vous ouvrez la porte. Laissez l'air et la vapeur s'échapper avant d'enlever ou remplacer les éléments.
- 11 Ne faites pas chauffer des récipients allumant non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater les aliments.
- 12 Gardez dégagées toutes les conduites de ventilation toutes les autres ouvertures sur l'appareil.
- 13 Placez toujours les grilles de four dans la position désirée lorsque le four est froid. Si vous deviez les enlever lorsque le four est chaud, soyez prudent pour empêcher les brûlures.
- MISE EN GARDE** Ne ressez pas à proximité et ne bloquez pas la sortie d'air au-dessus de la porte, comme illustré.

VEUILLEZ LIER TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR

CETTE GARANTIE EST VALIDE UNIQUEMENT AU CANADA

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

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

Votre numéro de modèle et la description du produit :	Periode de garantie de ce produit :	Modèle N° SSC2489DS Four SuperSteam+ Pour la maison. (Assurez-vous d'avoir cette information à portée de main lorsque vous avez besoin d'assistance pour votre produit.)
Accessoires non fonctionnels, réservoir, plateau d'égouttage, plateau de la base, plaque à patisserie, plateau derrière la ampoule.	Articles supplémentaires exclus de la couverture de la garantie (les cas échéant) :	Articles supplémentaires non fonctionnels, réservoir, plateau d'égouttage, plateau de la base, plaque à patisserie, plateau derrière la ampoule.
en vertu de la loi, de la régulation ou des usages du commerce, incluant, sans y limiter, les garanties conditions implicites de qualité, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, Sharp rejette toute autre garantie et condition, expresse ou implicite, due ce qui place les garanties express dans cette garantie limitee sont, sauf pour les consommateurs résidents du Québec, en lieu et place de la loi, de la régulation ou des usages du commerce, incluant, sans y limiter, les garanties conditions implicites de qualité, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, Sharp rejette toute autre garantie et condition, expresse ou implicite, due ce qui place les garanties express dans cette garantie limitee sont, sauf pour les consommateurs résidents au Québec dans les mesures prévues par les lois du Québec) : (a) Sharp ne sera pas responsable des dommages accessoires, spéciaux, consécutifs, économiques, perturbations ou incidents de quelque sorte ou nature (inclusant la perte de profit, de temps, d'utilisation ou de dommages) provenant de ou en relation avec l'utilisation ou la performance d'un produit ou la défaillance d'un produit, même si Sharp est au courant ou a été avisé de la possibilité de tels dommages; (b) les corrections effectuées dans cette garantie limitee constiuent l'exécution intégrale de toutes les obligations et responsabilités de Sharp envers l'acheteur en lien avec le produit et constituent la constiution de toute les réclamations, que soit fondé sur un contrat, la négligence, la responsabilité sans faute ou au autrement. Certaines provinces peuvent ne pas permettre les exclusions ou les limitations de certaines dommages ou limitations sur la durée ou l'annulation des garanties ou des conditions implicites; dans ces provinces, les exclusions et limitations de certaines garanties sont peut-être limitées ou éliminées. Pour les consommateurs acheteurs au Québec, règle par les lois de la province du Canada dans laquelle l'acheteur a acheté le produit. Pour les consommateurs acheteurs au Québec, règle par les lois du Québec, cette garantie est régie par les lois du Québec.	Limitations de la garantie : Les limites de la garantie sont les suivantes : (a) Sharp ne sera pas responsable des dommages ou limitations sur la durée ou l'annulation des garanties ou des conditions implicites; dans ces provinces, les exclusions et limitations de certaines garanties sont peut-être limitées ou éliminées. Pour les consommateurs acheteurs au Québec, règle par les lois du Québec, cette garantie est régie par les lois du Québec.	
Les garanties exprimées dans cette garantie limitee sont, sauf pour les consommateurs résidents du Québec, en lieu et place de la loi, de la régulation ou des usages du commerce, incluant, sans y limiter, les garanties conditions implicites de qualité, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, Sharp rejette toute autre garantie et condition, expresse ou implicite, due ce qui place les garanties express dans cette garantie limitee sont, sauf pour les consommateurs résidents au Québec dans les mesures prévues par les lois du Québec) : (a) Sharp ne sera pas responsable des dommages accessoires, spéciaux, consécutifs, économiques, perturbations ou incidents de quelque sorte ou nature (inclusant la perte de profit, de temps, d'utilisation ou de dommages) provenant de ou en relation avec l'utilisation ou la performance d'un produit ou la défaillance d'un produit, même si Sharp est au courant ou a été avisé de la possibilité de tels dommages; (b) les corrections effectuées dans cette garantie limitee constiuent l'exécution intégrale de toutes les obligations et responsabilités de Sharp envers l'acheteur en lien avec le produit et constituent la constiution de toute les réclamations, que soit fondé sur un contrat, la négligence, la responsabilité sans faute ou au autrement. Certaines provinces peuvent ne pas permettre les exclusions ou les limitations de certaines dommages ou limitations sur la durée ou l'annulation des garanties ou des conditions implicites; dans ces provinces, les exclusions et limitations de certaines garanties sont peut-être limitées ou éliminées. Pour les consommateurs acheteurs au Québec, règle par les lois du Québec, cette garantie est régie par les lois du Québec.	Limitations de la garantie : Les limites de la garantie sont les suivantes : (a) Sharp ne sera pas responsable des dommages ou limitations sur la durée ou l'annulation des garanties ou des conditions implicites; dans ces provinces, les exclusions et limitations de certaines garanties sont peut-être limitées ou éliminées. Pour les consommateurs acheteurs au Québec, règle par les lois du Québec, cette garantie est régie par les lois du Québec.	

GARANTIE LIMITÉE POUR LES CONSOMMATEURS AU CANADA
Félicitations pour votre achat!

SHARP®

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

What to do to obtain service: In-home service is provided for one year from date of purchase. In-home service can be arranged by calling 1-800-BE-SHARP. Be sure to have Proof of Purchase available.

From a Sharp Authorized ServiceCenter, call Sharp toll free at 1-800-BE-SHARP (1-800-237-4277). Where to obtain service:

Additional item(s) excluded from warranty coverage (if any): Non-lunchroom accessories and highibus.

Warrenby period for this product: One (1) year parts and labor including in-home service.

Model # **SSC249DS** or Home Use Supersteam+Oven. (Be sure to have this information available when you need service for your Product.)

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN THE FIFTY (50) UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA AND PUERTO RICO.

THE WARRANTIES DESCRIBED HEREIN SHALL BE THE SOLE AND EXCLUSIVE WARRANTIES GRANTED BY SHARP AND SHALL BE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY AVAILABLE TO THE PURCHASER. CORRECTION OF DEFECTS, CANCELLATION OF DEFECTS, OR REBATE IN THE MANNER AND FOR THE PERIOD OF TIME DESCRIBED HEREIN, SHALL CONSTITUTE COMPLETE FULFILMENT OF ALL LIABILITIES AND RESPONSIBILITIES OF SHARP TO THE PURCHASER WITH RESPECT TO THE PRODUCT AND SHALL CONSTITUTE FULL SATISFACTION OF ALL CLAIMS, WHETHER BASED ON CONTRACT, NEGLIGENCE, STRICT LIABILITY OR OTHERWISE. IN NO EVENT SHALL SHARP BE LIABLE, OR IN ANY WAY RESPONSIBLE, FOR ANY DAMAGES OR DEFECTS IN THE PRODUCT WHICH WERE CAUSED BY REPAIRS OR ATTEMPTED REPAIRS PERFORMED BY ANYONE OTHER THAN AN AUTHORIZED SERVICE CENTER. NOR SHALL SHARP BE LIABLE OR IN ANY WAY RESPONSIBLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU.

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

warrantly lasts, so the above limitation may not apply to you.

WARRANTIES INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR USE ARE LIMITED TO THE PERIODS OF TIME FROM THE DATE OF PURCHASE UP TO ONE YEAR, EXCEPT AS PROVIDED IN THE PURCHASE CONTRACT.

The limited warranty described herein is in addition to whatever implied warranties may be granted to Purchasers by law. ALL IMPLIED

In order to notice the rights under this limited warranty, the Purchaser should follow the steps set forth below and provide proof of

or which has been altered or modified in design or construction.

This limited warranty does not apply to any appearance items of the Product nor to the additional excluded terms(s) set forth below nor

or labor for the period(s) set forth below.

U.S. CONSUMER LIMITED WARRANTY

SHARP[®]



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:

CONTACT US

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

Additionally, visit <http://sharp.ca/support-home.aspx> to access exclusive content about your product including:

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

PRODUCT SUPPORT

Model Number:	Serial Number:
Date of Purchase:	Dealer Name:
Address:	City:
Province:	Postal Code:
Phone:	Telephone:

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.

CUSTOMER ASSISTANCE

CANADA ONLY



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:

CONTACT US

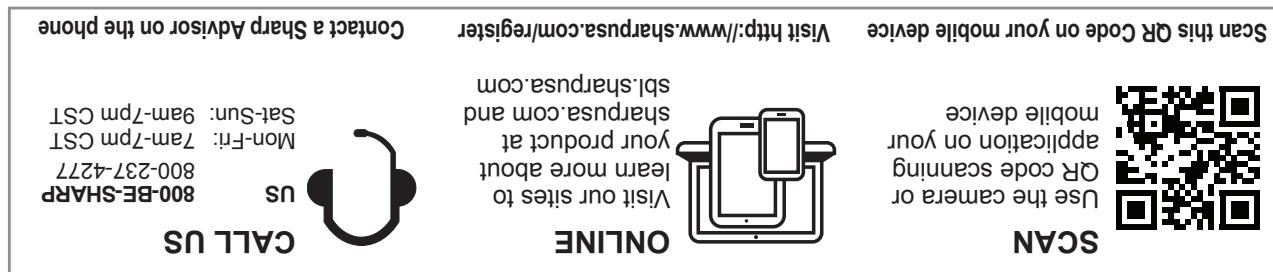
- Downloads including the Installation Guide, Spec Sheet, and Owner's Manual
- Purchase an Extended Warranty
- Find or Request Service
- FAQ's and How-To Videos
- Product including:

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

product including:

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

PRODUCT SUPPORT



3 EASY WAYS TO REGISTER TODAY!

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

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

out of your Sharp product including:

REGISTER YOUR PRODUCT

CUSTOMER ASSISTANCE **UNITED STATES ONLY**

ASSISTANCE À LA CLIENTELE (ÉTATS-UNIS UNIQUES)	2	APERÇU DU PRODUIT	2	ASSISTANCE À LA CLIENTELE (CANADA UNIQUES)	3	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	3	GARANTIE LIMITÉE POUR LES CONSOMMATEURS AUX CONNEXION DE VOTRE APPAREIL	15	OPÉRATION DE CUISSON	16-20	GARANTIE LIMITÉE POUR LES CONSOMMATEURS	4	ÉTATS-UNIS	4	OPÉRATION DE CUISSON	16-20	GARANTIE LIMITÉE POUR LES CONSOMMATEURS AU CANADA	5	REGLAGES ET MODES DE DÉMONSTRATION	21	GARANTIE LIMITÉE POUR LES CONSOMMATEURS AU CANADA	6-7	NETTOYAGE	22-23	CONSIGNEES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	24	INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES IMPORTANTES	7	AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATION	24	RENSEIGNEMENTS UTILES	8-10
--	---	-------------------------	---	--	---	-------------------------------------	---	--	----	----------------------------	-------	---	---	------------------	---	----------------------------	-------	---	---	--	----	---	-----	-----------------	-------	--	----	---	---	--	----	-----------------------------	------



SSC2489DS
MODEL

Four SuperStream™