

1 000 WATTS – USAGE MOYEN
FOUR À MICRO-ONDES COMMERCIAL

MODÈLES **R-21LCF, R-21LCFS, R-21LTF, R-21LVF**

D'UTILISATION MANUEL

POUR L'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Pour faciliter le signalement de ce four à micro-ondes commercial en cas de perte ou de vol, veuillez inscrire ci-dessous le numéro de modèle et le numéro de série figurant sur l'appareil. Nous vous suggérons également de noter toutes les informations indiquées et de les conserver pour consultation future.

NUMÉRO DE MODÈLE _____	NUMÉRO DE SÉRIE _____
DATE D'ACHAT _____	
DÉTAILLANT _____	TÉLÉPHONE _____
FOURNISSEUR DE SERVICE _____	TÉLÉPHONE _____

PAR TÉLÉPHONE :

SERVICE ET PIÈCES

(Pour trouver votre distributeur et fournisseur de service sous garantie Sharp autorisé le plus près : RICCIO GROUP INC.

Canada..... 1-905-339-5119

PAR ÉCRIT :

Pour les problèmes de service, des informations sur la garantie, les articles manquants et toute autre assistance :

Riccio Group Inc.

461, chemin North Service Ouest, unité B38

Oakville (Ontario) L6M 2V5

Tel: 905-339-5119 Fax: 800-925-1130

Veillez fournir les renseignements suivants lorsque vous écrivez ou téléphonez : numéro de modèle, numéro de série, date d'achat, votre adresse postale complète (incluant le code postal), votre numéro de téléphone en journée (incluant l'indicatif régional) et une description du problème.

POUR ACCÉDER À INTERNET :

Visitez-nous au www.riccio.com/service

CONTENTS

Pour l'assistance à la clientèle.. couverture avant		Opérations manuelles..... 11
Table des matières	1	Cuisson par temps..... 11
Précautions pour éviter une exposition à l'énergie excessive des micro-ondes.....	1	Cuisson en séquence multiple..... 11
Garantie limitée.....	2	Décongélation express..... 12
Consignes de sécurité importantes.....	3	Tableau de décongélation express..... 12
Instructions de mise à la terre.....	4	Vérification du compteur..... 13
Installation.....	4	Pour vérifier le nombre de fois utilisé..... 13
Noms des pièces.....	5	Pour annuler le nombre de fois..... 13
Étapes pour l'utilisation des modèles R- 21LCF/R-21LCFS.....	7	Autres fonctions pratiques..... 14
Tableau de décongélation des aliments surgelés.....	7	Réglage du signal..... 14
Étapes pour l'utilisation des modèles R-21LTF/LVF.....	8	Mode de démonstration..... 14
Avant l'utilisation.....	8	Vérification avant d'appeler le service..... 14
Fonctionnement de la mémoire.....	8	Entretien et nettoyage..... 15
Cuisson à l'aide de la mémoire.....	8	Guide de cuisson..... 16
Cuisson en double quantité à l'aide de la mémoire.....	8	Ustensiles..... 16
Entrée des programmes de mémoire.....	9	Lignes directrices pour le réchauffage au micro-ondes..... 17
Réglage du temps et du niveau de puissance.....	9	Guide des temps..... 18
Réglage du facteur de grossissement.....	9	Guide des temps de réchauffage et de cuisson..... 19
Vérification de la mémoire.....	10	Rappels..... 21
Vérification du temps et du niveau de puissance.....	10	Spécifications..... 21
Vérification du grossissement.....	10	Guide des touches tactiles automatiques..... 22
		- Couverture arrière

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES

(a) Ne tentez pas d'utiliser ce four lorsque la porte est ouverte, car cela peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas désactiver ni altérer le verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre le devant du four et la porte, et assurez-vous qu'aucune saleté ni aucun résidu de nettoyant ne s'accumule sur les surfaces d'étanchéité.

(c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux éléments suivants : (1) la porte (tordue), (2) les charnières et les loquets (cassés ou desserrés), (3) les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.

(d) Le four ne doit être ajusté ou réparé que par du personnel de service qualifié.

GARANTIE LIMITÉE

SHARP®

FOURS À MICRO-ONDES COMMERCIAUX MODÈLES : R21LCFS / R21LVF

Le **RICCIO GROUP INC.**, en tant que distributeur agréé des fours à micro-ondes commerciaux Sharp (le « Produit »), garantit à l'acheteur initial (l'« Acheteur ») que ce produit, lorsqu'il est expédié dans son emballage d'origine et vendu ou distribué au Canada, est exempt de défauts de matériaux et de fabrication.

Cette garantie est valable pendant une période d'**un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre/ de 3 ans pour le magnétron (pièce uniquement)** à compter de la date d'achat initiale. Sous réserve des conditions générales énoncées dans les présentes, le Riccio Group Inc. s'engage, à sa discrétion exclusive, à réparer ou à remplacer les composants défectueux par des pièces neuves ou des pièces remises à neuf équivalentes.

Cette Garantie limitée **ne** couvre pas :

- les composants en verre ou en plastique;
- les dommages esthétiques aux surfaces extérieures ou intérieures;
- les dommages survenus pendant le transport ou résultant d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'une installation incorrecte ou d'une utilisation non conforme à l'usage prévu du produit ou aux instructions;
- les produits qui ont été altérés, modifiés ou réparés par des personnes non autorisées d'une manière qui influence leur performance ou leur fiabilité; ou
- les produits achetés ou utilisés **à l'extérieur du Canada.**

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

En aucun cas, le Riccio Group Inc. ne pourra être tenu responsable de tout dommage spécial, accessoire ou consécutif résultant d'une violation de garantie, d'une rupture de contrat, d'une négligence ou de toute autre théorie juridique. Ces dommages comprennent, sans s'y limiter, la perte de profits ou de revenus, la perte d'utilisation du produit ou de l'équipement connexe, le coût de l'équipement de remplacement, des installations ou des services, les coûts liés au temps de panne ou les réclamations des clients de l'acheteur pour ces dommages.

FICHE CLIENT

Pour votre protection, veuillez remplir la fiche client ci-dessous et la conserver avec la preuve d'achat originale.

Numéro de modèle : _____
Numéro de série : _____
Date d'achat : _____
Nom du détaillant : _____
Adresse du détaillant : _____
Ville, Prov., Code postal _____

DROITS ACCORDÉS PAR LA LOI

Les avantages conférés par la présente Garantie limitée s'ajoutent aux garanties, droits ou recours légaux accordés à l'acheteur en vertu de la loi sur la protection du consommateur applicable ou de toute autre loi, sans les exclure, les restreindre ou les modifier.

SERVICE COUVERT PAR LA GARANTIE

Le service sur place « sous garantie » peut être obtenu en contactant le **Riccio Group Inc.**, le distributeur agréé des fours à micro-ondes commerciaux Sharp. Une preuve d'achat originale, telle qu'un reçu de vente ou un document équivalent, doit être présentée avant la prestation du service couvert par la garantie.

- Adresse postale : Riccio Group Inc., 461 North Service Road West, Bureau B38, Oakville (ONT.) L6M 2V5
- Téléphone : 905-339-5119
- Site Web : www.riccio.com/service

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes :
AVERTISSEMENT – Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou d'exposition à l'énergie excessive des micro-ondes :

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- 2 Lisez et suivez les « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES » figurant à la page 1.
- 3 Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre. Consultez les « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » à la page 4.
- 4 Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- 5 Certains produits comme les œufs entiers et les contenants scellés – par exemple, les pots en verre fermés – peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- 6 Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu, tel qu'il est indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ni de vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou de laboratoire.
- 7 Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsque des enfants l'utilisent.
- 8 N'utilisez pas cet appareil s'il a un cordon ou une fiche endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou échappé.
- 9 Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Communiquez avec le fournisseur de service autorisé le plus proche pour une inspection, une réparation ou un ajustement.
- 10 Ne couvrez ni ne bouchez aucune ouverture de l'appareil.
- 11 Ne rangez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Ne l'utilisez pas près de l'eau – par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits similaires.
- 12 N'utilisez pas cet appareil près d'un cuiseur vapeur ou d'une friteuse.
- 13 Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- 14 Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- 15 Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
- 16 Consultez les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la page 15.
- 17 Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four :
 - a. Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - b. Retirez les attaches des sacs en papier ou en plastique avant de placer ces derniers dans le four.
 - c. Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au panneau de fusibles ou de disjoncteurs.
 - d. N'utilisez pas la cavité pour le rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ni d'aliments dans la cavité lorsque le four n'est pas utilisé.
- 18 Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans présenter de signes de bouillonnement. Il n'y a pas toujours de bulles ou d'ébullition visibles lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes. CELA PEUT ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT SOUDAIN DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORS DE L'INSERTION D'UNE CUILLÈRE OU D'UN AUTRE USTENSILE.
Pour réduire le risque de blessure :
 - a) Ne surchauffez pas les liquides.
 - b) Remuez les liquides avant et à la moitié du temps de réchauffage.
 - c) N'utilisez pas de contenants à bords droits et à col étroit. Utilisez un contenant à large goulot.
 - d) Après le réchauffage, laissez reposer le contenant dans le micro-ondes au moins 20 secondes avant de le retirer.
 - e) Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous insérez un ustensile dans le contenant.
- 19 Si la lumière du four ne fonctionne pas, consultez un FOURNISSEUR DE SERVICE AUTORISÉ SHARP.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est muni d'un cordon avec un fil de mise à la terre et une fiche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux codes et règlements locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un chemin d'évacuation au courant électrique.

AVERTISSEMENT – Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Exigences électriques

Les exigences électriques sont une alimentation électrique de 120 volts, 60 Hz, courant alternatif seulement, 15 ampères ou plus protégée. Il est recommandé qu'un circuit distinct soit réservé uniquement à cet appareil.

Le four est muni d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. La fiche doit être branchée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. Si vous ne disposez que d'une prise à 2 broches, faites installer une prise murale appropriée par un électricien qualifié.

Un adaptateur à 3 broches peut être acheté et utilisé temporairement si les codes locaux le permettent. Suivez les instructions sur l'emballage.

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.

Rallonge électrique

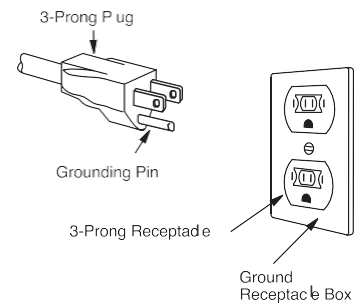
S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, n'utilisez qu'une rallonge à 3 fils muni d'une fiche de mise à la terre à 3 broches et d'une prise à 3 fentes acceptant la fiche du four à micro-ondes. La capacité nominale indiquée sur la rallonge doit être de 115-120 volts CA, 15 ampères ou plus.

Faites attention à ne pas laisser pendre le cordon du bord du comptoir ou de la table où les enfants pourraient le tirer ou où quelqu'un pourrait trébucher accidentellement dessus.

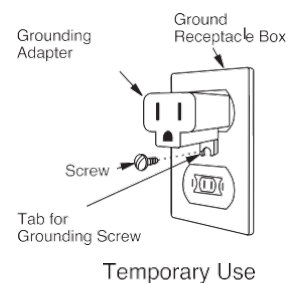
- Notes :**
1. Si vous avez des questions sur la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien ou un technicien qualifié.
 2. Sharp ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages causés au four ou des blessures personnelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique appropriées.

Interférences radio ou télé

Si votre four à micro-ondes cause des interférences avec votre radio ou téléviseur, vérifiez que le four est branché sur un circuit électrique distinct, éloignez la radio ou la télé le plus possible du four, ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception.



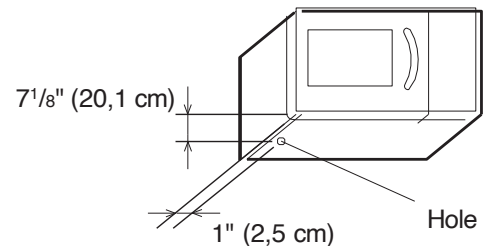
Permanent and Correct Installation



INSTALLATION

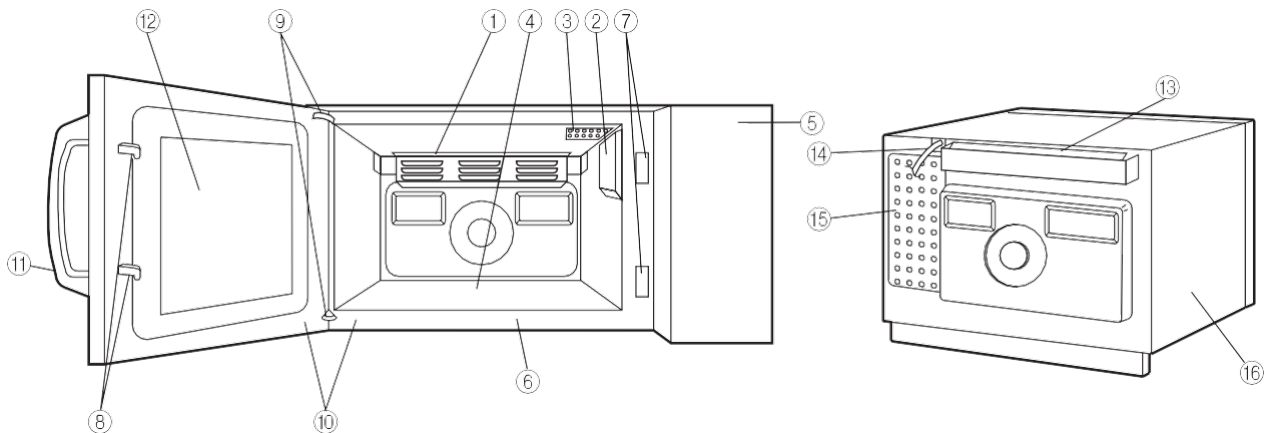
Puisque votre four à micro-ondes commercial Sharp sera utilisé fréquemment, placez-le de façon à ce que tous les utilisateurs y aient facilement accès.

1. Assurez-vous que toutes les exigences électriques sont respectées. Consultez la section à ce sujet ci-dessus.
2. Les ouvertures d'admission d'air sont à l'arrière de l'appareil. Installez l'appareil à au moins 2 pouces (5,1 cm) du mur le plus proche pour permettre une ventilation adéquate assurant un refroidissement et une circulation d'air appropriés dans le four.
3. Installez l'appareil dans un endroit où aucune chaleur ou vapeur excessive n'est générée. Ne le placez pas à côté d'un four ou d'une surface de cuisson.
4. L'appareil peut être fixé sur un comptoir ou un support. Il y a un trou de vis au bas de l'appareil. Après avoir placé le four de façon permanente, percez un trou dans le comptoir pour une vis autotaraudeuse de 3/16 pouce (0,48 cm). Le trou doit se situer à 1 pouce (2,5 cm) du côté gauche du boîtier extérieur et à 7 1/8 pouces (20,1 cm) en arrière de la bordure avant de la façade de la cavité.



NOMS DES PIÈCES

PIÈCES DU FOUR À MICRO-ONDES

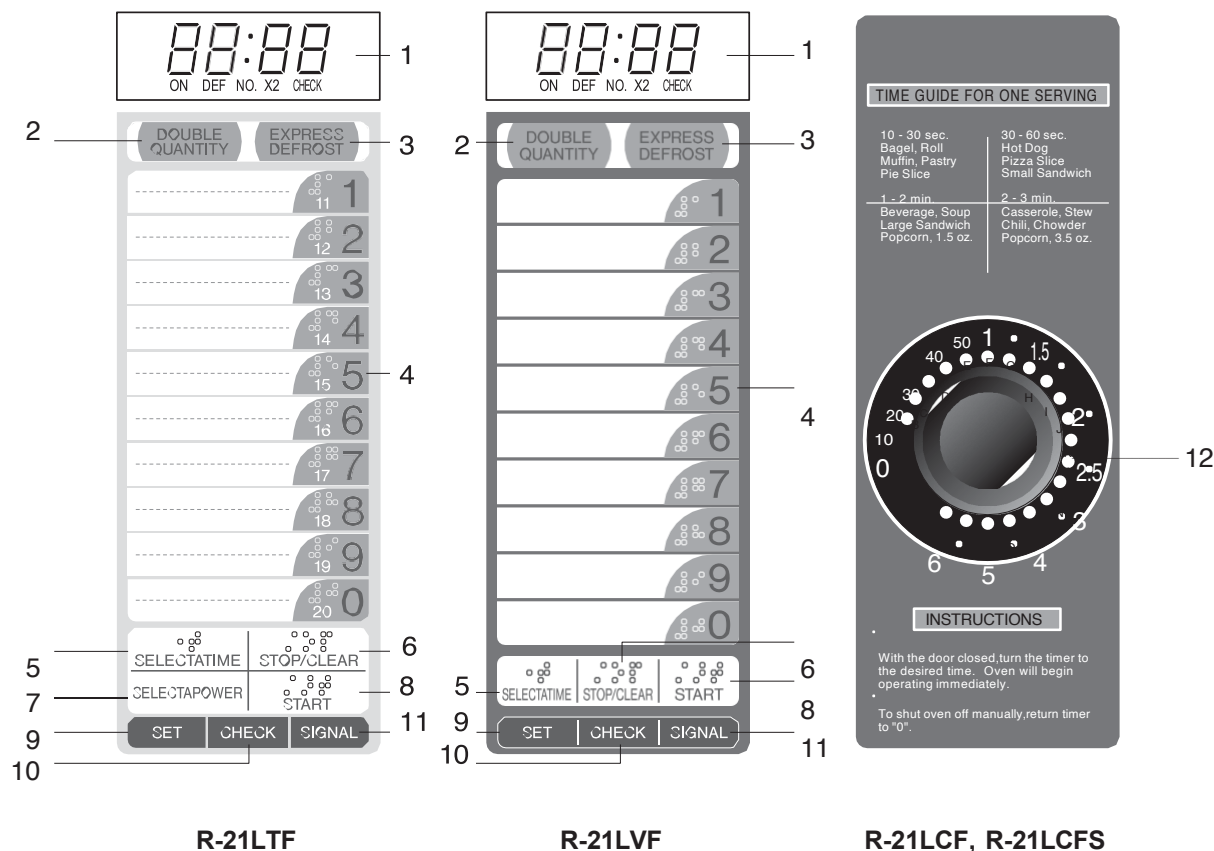


1. Couvercle anti-éclaboussure arrière
2. Couvercle anti-éclaboussure latéral
3. Lampe du four
4. Étagère en céramique
5. Panneau de contrôle
6. Plaque avant du boîtier
7. Ouvertures des verrous de porte
8. Verrous de porte
9. Charnières de porte

10. Joints et surfaces d'étanchéité de la porte
11. Poignée de la porte
12. Porte du four avec fenêtre transparente
13. Couvercle et ouvertures de ventilation d'air
14. Cordon d'alimentation
15. Ouvertures d'admission d'air
16. Boîtier extérieur

NOMS DES PIÈCES

PANNEAU DE CONTRÔLE



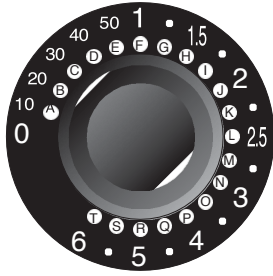
R-21LTF

R-21LVF

R-21LCF, R-21LCFS

1. Affichage numérique
2. Touche DOUBLE QUANTITY (DOUBLE QUANTITÉ)
3. Touche EXPRESS DEFROST (DÉCONGÉLATION E EXPRESS)
4. Dix touches numériques pour la programmation du temps et de la mémoire
5. Touche SELECT A TIME (SÉLECTIONNER LE TEMPS)
6. Touche STOP/CLEAR (ARRÊTER/ANNULER); appuyez pour arrêter le four et effacer le temps de cuisson restant
7. Touche SELECT A POWER (SÉLECTIONNER LA PUISSANCE) pour régler le niveau de puissance variable (R-21LTF seulement)
8. Touche START (DÉMARRER); appuyez pour démarrer le four après la fermeture de la porte et la sélection du temps
9. Touche SET (RÉGLER) pour programmer la mémoire
10. Touche CHECK (VÉRIFIER) pour consulter la mémoire
11. Touche SIGNAL pour régler le son du signal
12. Cadran lumineux pour régler le temps de cuisson (R-21LCF, R-21LCFS seulement). Les lettres de A à T correspondent aux temps de cuisson pour faciliter l'utilisation.)

ÉTAPES D'UTILISATION POUR LE R-21LCF, R-21LCFS



Votre four peut être programmé jusqu'à 6 minutes à puissance ÉLEVÉE (100 %). Le temps de cuisson varie de 10 à 30 secondes selon la durée totale de cuisson, comme il est indiqué dans le tableau ci-dessous.

Temps de cuisson	Incrément
0 à 1 minute	10 secondes
1 à 3 minutes	15 secondes
3 à 6 minutes	30 secondes

1. Placez les aliments sur l'étagère en céramique et fermez bien la porte.

Tournez le cadran lumineux jusqu'au temps de cuisson souhaité. Notez que le voyant indique le temps de cuisson. La cuisson commence immédiatement.

2. La lampe du four et le ventilateur de refroidissement resteront allumés durant toute la cuisson

3. Lorsque le cadran lumineux revient à « 0 » et que le signal sonore retentit, le four cesse de fonctionner, la lampe s'éteint et le ventilateur s'arrête.

REMARQUE : Le cadran lumineux peut être réglé pour faire fonctionner le four dans la minute qui suit la fin d'un cycle de cuisson ou après la fermeture de la porte.

• Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le four s'arrête et le temps de cuisson restant est annulé. Si nécessaire, tournez de nouveau le cadran lumineux pour régler le temps souhaité.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS

Article	Poids	Temps au micro-ondes	Procédure
Viande hachée	0,50 lb. (225 g)	1 minute	1. Faites fonctionner 30 secondes. Séparez et retirez les morceaux décongelés. Laissez reposer 1 minute. 2. Faites fonctionner 30 secondes. Laissez reposer 5 minutes pour uniformiser la température
	1,00 lb (450 g)	2 minutes	1. Faites fonctionner 1 minute. Séparez et retirez les morceaux décongelés. Laissez reposer 2 minutes. 2. Faites fonctionner 1 minute. Laissez reposer 5 minutes pour uniformiser la température.
Steaks ¾ po (1,9 cm)	1,00 lb (450 g)	2 minutes	1. Faites fonctionner 1 minute. Séparez et protégez, si nécessaire. Laissez reposer 1 minute. 2. Faites fonctionner 1 minute. Laissez reposer 5 minutes pour uniformiser la température.
	1,50 lb (675 g)	3 minutes	1. Faites fonctionner 1 minute 30 secondes. Séparez et protégez, si nécessaire. Laissez reposer 2 minutes. 2. Faites fonctionner 1 minute 30 secondes. Laissez reposer 5 minutes pour uniformiser la température.
Côtelettes	1,00 lb (450 g)	1 minute 30 secondes	1. Faites fonctionner 45 secondes. Séparez et protégez, si nécessaire. Laissez reposer 2 minutes. 2. Faites fonctionner 45 secondes. Laissez reposer 5 minutes pour uniformiser la température.
Poitrines de poulet désossées	1,00 lb (450 g)	1 minute 30 secondes	1. Faites fonctionner 45 secondes. Séparez et protégez, si nécessaire. Laissez reposer 2 minutes. 2. Retournez le poulet et redispalez. Faites fonctionner 45 secondes. Laissez reposer 3 minutes pour uniformiser la température.
Morceaux de poulet (avec os)	1,00 lb (450 g)	2 minutes	1. Faites fonctionner 1 minute. Séparez et protégez, si nécessaire. Laissez reposer 2 minutes. 2. Retournez le poulet et redispalez. Faites fonctionner 1 minute. Laissez reposer 3 minutes pour uniformiser la température.
	2,00 lb (900 g)	3 minutes	1. Faites fonctionner 1 minute 30 secondes. Séparez et protégez, si nécessaire. Laissez reposer 2 minutes. 2. Retournez le poulet et redispalez. Faites fonctionner 1 minute 30 secondes. Laissez reposer 3 minutes pour uniformiser la température.

ÉTAPES POUR L'UTILISATION DES MODÈLES R-21LTF, R-21LVF

AVANT L'UTILISATION

- Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de bien lire et comprendre ce manuel d'utilisation.
1. Branchez le four. L'affichage numérique indiquera alors un [RECTANGLE VIDE].
 2. Vous pouvez utiliser les touches seulement lorsque la porte est fermée.
 3. La lumière du four s'allume lorsque le four fonctionne ou que la porte est ouverte.
 4. Le programme et la vérification sont annulés si vous n'appuyez sur aucune touche pendant plus de 3 minutes.
 5. Pendant la cuisson, sauf pour la cuisson à l'aide de la mémoire, le four s'arrête lorsque la porte est ouverte et le programme est annulé si vous n'appuyez pas sur la touche START dans la minute suivant la fermeture de la porte.
 6. La cuisson est annulée si la porte est ouverte pendant la cuisson à l'aide de la mémoire.

FONCTIONNEMENT DE LA MÉMOIRE

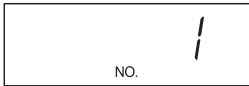
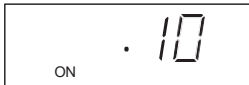
Le modèle R-21LTF dispose de 20 blocs de mémoire et le R-21LVF de 10 blocs de mémoire pouvant stocker des programmes de cuisson. Les dix premiers blocs de mémoire ont été programmés à l'avance comme suit, mais ils peuvent être modifiés. Consultez la page 9.

Numéro de mémoire	Temps de cuisson	Puissance de sortie
1	10 sec.	100%
2	20 sec.	100%
3	30 sec.	100%
4	45 sec.	100%
5	1 min.	100%
6	1 min. 15 sec.	100%
7	1 min. 30 sec.	100%
8	2 min.	100%
9	2 min. 30 sec.	100%
0	3 min.	100%

Les informations dans ces blocs de mémoires ne sont pas perdues en cas d'interruptions de courant. Si le courant est coupé, il n'est pas nécessaire de reprogrammer le four. Aucune pile n'est requise pour ce type de mémoire.

Cuisson à l'aide de la mémoire

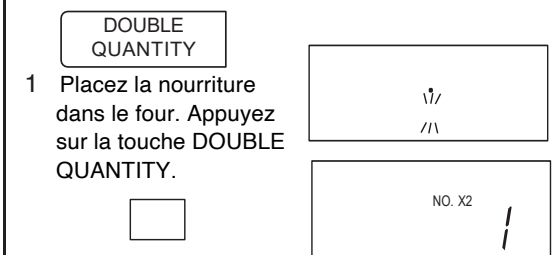
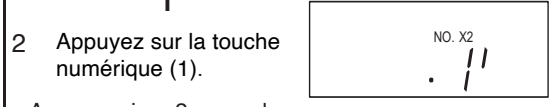
* Supposons que vous souhaitez cuire en utilisant la mémoire 1, programmée pour 10 secondes à 100 %.

Procédure	Affichage
<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez la nourriture dans le four. Appuyez la touche numérique. 	 Après environ 1 seconde.
	

Cuisson de double quantité à l'aide de la mémoire

Double quantité signifie le meilleur temps pour cuire deux portions ou le double de la quantité programmée dans la mémoire, ce n'est pas le double du temps.

* Supposons que vous voulez cuire 2 portions en utilisant la mémoire numéro 1.

Procédure	Affichage
<ol style="list-style-type: none"> 1 Placez la nourriture dans le four. Appuyez sur la touche DOUBLE QUANTITY. 	
<ol style="list-style-type: none"> 2 Appuyez sur la touche numérique (1). Après environ 2 secondes	

Remarque : Le système de cuisson « MEMORY » ne nécessite pas l'utilisation de la touche START. La touche MEMORY ne peut pas être utilisée pour démarrer le four si un programme est affiché.

Si la porte est ouverte pendant la cuisson à l'aide de la mémoire, le programme est annulé. Pour arrêter la cuisson d'une touche mémoire puis recommencer, appuyez d'abord d'abord sur la touche STOP/CLEAR, ouvrez la porte, vérifiez la nourriture, fermez la porte et appuyez sur START. Si votre temps programmé dépasse le temps maximum pour Double Quantity, vous ne pouvez pas utiliser Double Quantity avec la mémoire. Vous pouvez seulement cuire 1 portion. Consultez la page 11.

Remarque : (Pour le modèle R-21LTF) Si vous voulez cuire en utilisant les mémoires 11 à 20, appuyez sur la touche du chiffre souhaité deux fois en moins d'une seconde.

Entrée des programmes de mémoire

Vous pouvez modifier les programmes de mémoire pour les blocs de mémoire. Consultez le temps de cuisson à la page 11.

R-21LTF

Banques de mémoire 20

Étape de cuisson

Mémoire N° 1 à 10 : maximum 3 étapes

Mémoire N° 11 à 20 : maximum 2 étapes

R-21LVF

Banques de mémoire 10

Étape de cuisson 1 étape

Le R-21LVF ne peut être programmé qu'en utilisant une puissance de 100 %. Suivez les étapes 1, 2, 3 et 7 ci-dessous.

Réglage du temps et du niveau de puissance

* Supposons que vous souhaitez régler 4 minutes à 60 % pour la 1^e étape et 2 minutes à 30 % pour la 2^e étape pour 1 portion dans la mémoire 1 (R-21LTF).

Procédure	Affichage
<p>SET x 2</p> <p>1 Appuyez deux fois sur la touche SET dans les 2 secondes.</p>	<p>NO.</p> <p>√/</p> <p>/\</p>
<p>1</p> <p>2 Appuyez sur la touche numérique.</p>	<p>NO.</p> <p> </p>
<p>SELECTATIME</p> <p>4 0 0</p> <p>3 Entrez le temps de cuisson pour la 1^e étape.</p>	<p>4.00</p>
<p>SELECTAPOW 6</p> <p>4 Entrez le niveau de puissance pour la 1^e étape.</p>	<p>2.00</p>
<p>SELECTATIME</p> <p>2 0 0</p> <p>5 Entrez le temps de cuisson pour la 2^e étape.</p>	<p>P-60</p>
<p>6. Entrez le niveau de puissance pour la 2^e étape.</p>	<p>P-30</p>
<p>SET x 2</p> <p>7 Appuyez deux fois sur la touche SET.</p>	

Remarque :

- Si le temps de cuisson dépasse le temps maximum, l'affichage indiquera « EE 9 ». Consultez la page 11.
- À l'étape 1, aucun signal sonore ne sera émis lorsque vous appuyez sur la touche SET la première fois. Un signal sonore retentira lorsque vous appuierez sur la touche SET la deuxième fois.

Réglage du facteur de grossissement

Les fours sont expédiés avec un facteur de grossissement de 1,7 pour DOUBLE QUANTITY.

Vous pouvez modifier le facteur de grossissement pour une double quantité et l'enregistrer dans la mémoire.

* Supposons que vous souhaitez régler le facteur de grossissement à 1,67 pour une double quantité dans la mémoire 1.

Procédure	Affichage
<p>SET x 2</p> <p>1 Appuyez deux fois sur la touche SET dans les 2 secondes</p>	<p>NO.</p> <p>√/</p> <p>/\</p>
<p>DOUBLE QUANTITY</p> <p>2 Appuyez sur la touche DOUBLE QUANTITY.</p>	<p>√/</p> <p>/\</p>
<p>1</p> <p>3 Appuyez sur la touche numérique 1.</p>	<p>NO. X2</p> <p> </p>
<p>SELECTATIME</p> <p>4 Appuyez sur la touche SELECT A TIME.</p>	<p>0.00</p>
<p>1 6 7</p> <p>5 Touch Appuyez sur les touches numériques 1, 6 et 7.</p>	<p>1.67</p> <p>X2</p>
<p>SET x 2</p> <p>6 Appuyez deux fois sur la touche SET.</p>	

Remarque :

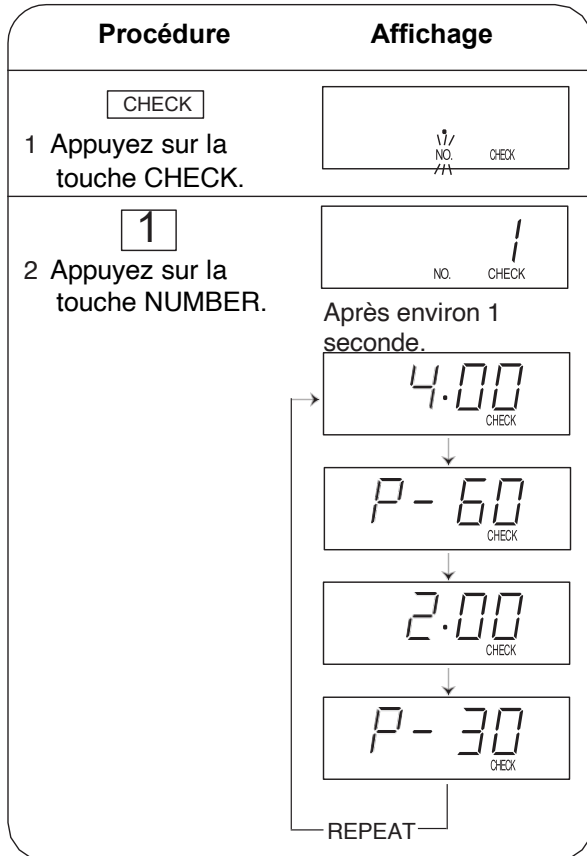
- Si vous souhaitez modifier le facteur de grossissement, il doit être réglé séparément pour chaque touche.
- Le facteur de grossissement peut être réglé de 0,00 à 9,99.
- À l'étape 1, aucun signal sonore ne sera émis lorsque vous appuyez sur la touche SET pour la première fois. Un signal sonore retentira.

Vérification de la mémoire

Vous pouvez consulter les informations programmées dans chaque mémoire.

Vérification du temps et du niveau de puissance

- Supposons que vous souhaitez connaître les informations programmées dans la mémoire 1, qui est réglée pour 4 minutes à 60 % à la 1^{ère} étape et 2 minutes à 30 % à la 2^{ème} étape.

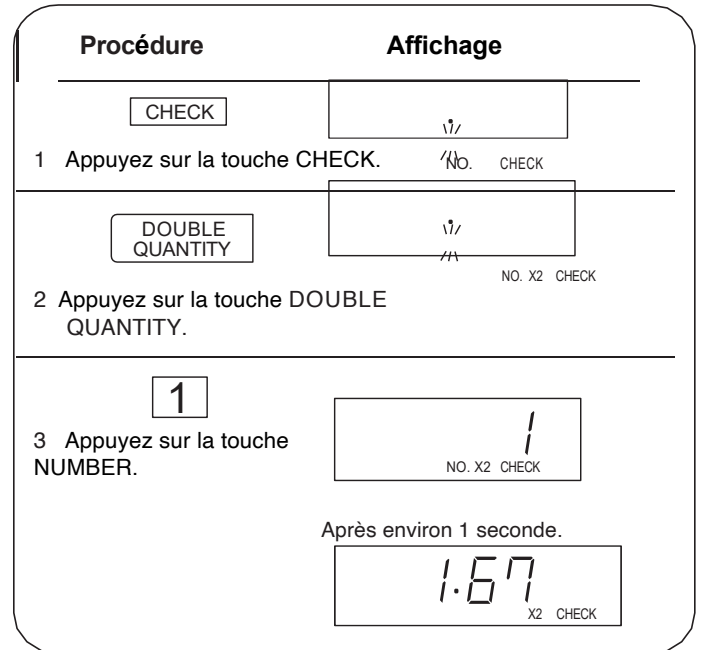


Remarque :

- Pour annuler la vérification de la mémoire, appuyez sur la touche CHECK.
- Lorsque .0 s'affiche à l'étape 1, la mémoire n'est pas réglée.
- (Pour le R-21LTF) Si vous souhaitez vérifier les mémoires 11 à 20, appuyez deux fois sur la touche numérique souhaitée dans un délai de 1 seconde.

Vérification du facteur de grossissement

- Supposons que vous souhaitez connaître le facteur de grossissement pour une double quantité dans la mémoire 1.



Remarque :

- Pour annuler la vérification de la mémoire, appuyez sur la touche CHECK.
- Le facteur de grossissement 1,7 pour la DOUBLE QUANTITY est stocké dans toutes les mémoires lors de l'expédition du four.

OPÉRATIONS MANUELLES

Cuisson par temps

R-21LTF

Votre four peut être programmé pour jusqu'à 3 séquences de cuisson et dispose de 11 niveaux de puissance des micro-ondes prédéfinis.

Séquence de cuisson Maximum 3 étapes

Niveau de puissance des micro-ondes 0~100%

Temps de cuisson Maximum 30 minutes pour chaque étape, et le temps total de cuisson est de 30 minutes max.

Ce modèle dispose de 11 niveaux de puissance. Utilisez la touche numérique appropriée après avoir appuyé sur la touche SELECT A POWER.

Niveau de puissance des micro-ondes	Touches numériques	Affichage
100%	-	P-41
90%	9	P-90
80%	8	P-80
70%	7	P-70
60%	6	P-60
50%	5	P-50
40%	4	P-40
30%	3	P-30
20%	2	P-20
10%	1 P	- 10

* Supposons que vous souhaitez cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à 50 %.

Procédure	Affichage
SELECTATIME 2 3 0 1. Entrez le temps de cuisson.	2.30
SELECTAPOWER 5 2. Entrez le niveau de puissance (R-21LTF uniquement).	P-50
START 3 Appuyez sur la touche START. ON	2.30

R-21LVF

Votre four peut être programmé pour une seule étape à un niveau de puissance de 100 % avec un maximum de 30 minutes. Suivez les étapes 1 et 3.

Séquence de cuisson 1 étape

Niveau de puissance

des micro-ondes 100 % uniquement

Temps de cuisson Maximum 30 minutes

Cuisson en séquences multiples (R-21LTF uniquement)

* Supposons que vous souhaitez cuire pendant 4 minutes à 60 % pour la 1^e étape, puis continuer à cuire pendant 2 minutes à 30 % pour la 2^e étape.

Procédure	Affichage
SELECTATIME 4 0 0 1. Entrez le temps de cuisson pour la 1 ^e étape.	4.00
SELECTAPOWER 6 2. Entrez le niveau de puissance pour la 1 ^e étape.	P-60
SELECTATIME 2 0 0 3. Entrez le temps de cuisson pour la 2 ^e étape.	2.00
SELECTAPOWER 3 4. Entrez le niveau de puissance pour la 2 ^e étape.	P-30
START 5.Appuyez sur la touche START. ON	6.00

Remarque: Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche SELECT A POWER pour 100 %. Si le temps de cuisson dépasse le temps maximum, l'affichage indiquera « EE 9 ».

Décongélation express

Utilisez la fonction Express Defrost pour décongeler la viande et la volaille plus rapidement et plus efficacement. Calculez le temps total de décongélation à l'aide du tableau ci-dessous. Express Defrost peut être programmée pour un maximum de 90 minutes.

* Supposons que vous souhaitez décongeler une livre de côtelettes d'agneau pendant 2 minutes et 30 secondes.

Procédure	Affichage
<p>EXPRESS DEFROST</p> <p>1 Appuyez sur la touche EXPRESS DEFROST.</p>	
<p>2 3 0</p> <p>2 Entrez le temps de décongélation (Consultez le tableau ci-dessous).</p>	
<p>START</p> <p>3 Appuyez sur la touche START. ON DEF</p>	
<p>À mi-parcours du cycle de décongélation, CHECK s'affichera et un signal sonore retentira. Vous pouvez ouvrir la porte, retourner les aliments et protéger les parties déjà tièdes. Fermez la porte.</p>	
<p>START</p> <p>4 Appuyez sur la touche START.</p>	

Remarque : Si vous n'ouvrez pas la porte lorsque le signal sonore retentit, le cycle de décongélation continuera et un compte à rebours du temps de décongélation sera effectué jusqu'à 0.

Conseils : Laissez les aliments reposer quelques minutes après la décongélation pour uniformiser la température et obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Vérifiez les aliments après le temps de repos. Si du temps supplémentaire est nécessaire, poursuivez la décongélation avec la cuisson par temps. Il est préférable de décongeler à 30 % de puissance pour le R-21LTF. Pour le R-21LVF, il est préférable de décongeler en continu avec Express Defrost.

Les aliments de même épaisseur décongèlent mieux. Si les aliments ont des épaisseurs variées, il peut être nécessaire de protéger les bords fins avec de petits morceaux de papier aluminium pour éviter de trop décongeler.

Tableau de Décongélation Express

Aliment	Épaisseur	Temps (min/lb) *
Steak de bœuf	Moins de 1 po (2,5 cm)	3 à 3 ¹ / ₂
	Plus de 1 po (2,5 cm)	3 ¹ / ₂ à 4
Côtelettes d'agneau	1 po (2,5 cm)	2 ¹ / ₂ à 3
Côtelettes de porc	Moins de 1 po (2,5 cm)	2 ¹ / ₂ à 3
	Plus de 1 po (2,5 cm)	3 ¹ / ₂ à 4
Poirtrines de poulet désossées	1/2 po à 3/4 po (1,3 à 1,9 cm)	2 ¹ / ₂ à 3
	3/4 po à 1 po (1,9 à 2,5 cm)	3 à 3 ¹ / ₂
Steak de poisson	1/2 po à 3/4 po (1,3 à 1,9 cm)	2 à 2 ¹ / ₂
	3/4 po à 1 po (1,9 à 2,5 cm)	2 ¹ / ₂ à 3

*1 lb +450 g

Vérification du compteur

Réglez le compteur à « 0 » avant d'utiliser le four pour la première fois. Consultez la colonne suivante.

Pour vérifier le nombre d'utilisations

Vous pouvez vérifier le nombre total d'utilisations du four, de chaque mémoire, de la cuisson manuelle et de la décongélation express.

Nombre total d'utilisations Appuyez deux fois la touche **CHECK**.

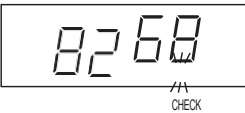
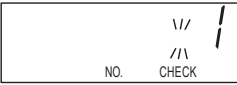
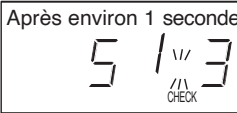
Pour vérifier le compteur, appuyez sur chaque touche comme il est indiqué ci-dessous, après avoir appuyé deux fois la touche CHECK.

Compteur de mémoire Touchez chaque bloc numérique de mémoire.

Compteur de cuisson manuelle Appuyez sur la touche SELECT A TIME.

Compteur de décongélation express Appuyez sur la touche EXPRESS DEFROST.

- Supposons que vous souhaitiez savoir combien de fois le four et le bloc de mémoire 1 ont été utilisés au total. Dans ce cas, le four a été utilisé 8 268 fois et la mémoire 1 a été utilisée 513 fois.

Procédure	Affichage
<p>CHECK x 2</p> <p>1 Appuyez sur CHECK deux fois. Le compte total s'affichera.</p>	
<p>1</p> <p>2 Appuyez sur le bloc numérique 1 pour vérifier le nombre d'utilisations de la mémoire 1.</p>	<p>NO. CHECK</p>  <p>Après environ 1 seconde</p> 

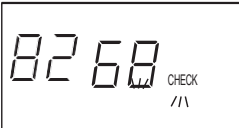
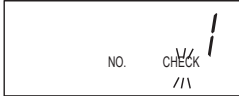
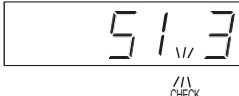

Remarques :

1. Pour annuler la vérification du compteur, appuyez sur la touche CHECK.
2. (POUR le R-21LTF) Vous pouvez vérifier les comptes des blocs de mémoire 1 à 10 seulement. Les blocs de mémoire 11 à 20 ne peuvent pas être vérifiés.
3. Lorsque le compteur atteint 9 999, il revient automatiquement à 0.

Pour réinitialiser le nombre d'utilisations

Chaque nombre d'utilisations peut être remis à zéro en appuyant sur la touche SET pendant le mode de vérification.

- * Vous souhaitez réinitialiser le compteur de la mémoire 1.

Procédure	Affichage
<p>CHECK x 2</p> <p>1 Appuyez sur la touche CHECK deux fois. Le compte total s'affichera.</p>	
<p>1</p> <p>2 Appuyez sur le bloc numérique 1 pour vérifier le nombre d'utilisations.</p>	<p>NO. CHECK</p>  <p>Après environ 1 seconde</p> 
<p>SET</p> <p>3 Appuyez sur la touche SET.</p>	

Remarques :

1. Pour annuler la vérification du compteur, appuyez sur la touche CHECK.
2. Pour réinitialiser le compteur de la cuisson manuelle, appuyez sur SELECT A TIME à l'étape 2 au lieu d'un bloc numérique.
3. Pour réinitialiser le compteur de décongélation express, appuyez sur la touche EXPRESS DEFROST à l'étape 2.
4. Pour réinitialiser le nombre total d'utilisations, passez l'étape 2.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

MISES EN GARDE TRÈS IMPORTANTES *

- * N'UTILISEZ PAS le four sans les protections anti-éclaboussure en place.
- * NE RETIREZ PAS l'étagère en céramique du four.
- * N'UTILISEZ PAS le four sans le couvercle de ventilation d'air.
- * N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs commerciaux pour four, de nettoyeurs abrasifs ou puissants, ni de tampons à récurer sur aucune partie de votre four à micro-ondes.

Extérieur du four

L'extérieur de votre four peut être facilement nettoyé avec un savon doux et de l'eau. Assurez-vous de bien rincer et de sécher l'extérieur avec un chiffon doux.

Panneau de commande

Faites attention lors du nettoyage du panneau de commande. Ouvrez la porte avant de nettoyer pour désactiver les touches du panneau.

Avec un chiffon légèrement imbibé d'eau seulement, essuyez doucement le panneau jusqu'à ce qu'il soit propre. Évitez d'utiliser trop d'eau. N'utilisez aucun produit chimique ou nettoyant abrasif, car cela pourrait endommager considérablement le panneau et rendre la programmation impossible.

Attention pour les modèles R-21LCF, R-21LCFS :

Faites attention de ne pas mettre le cadran lumineux à la position « 0 » pendant le nettoyage, sinon le four démarrera dès que vous fermerez la porte.

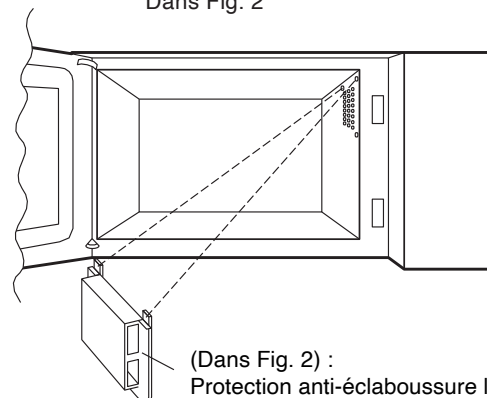
Intérieur du four

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures ou déversements avec un chiffon doux ou une éponge humide à la fin de chaque journée. Pour les éclaboussures plus importantes, utilisez un savon doux puis rincez abondamment à l'eau chaude..
- 2) Au moins une fois par semaine, retirez les protections anti-éclaboussure et lavez-les dans une solution détergente douce. Les protections anti-éclaboussure se trouvent sur la paroi arrière près du haut du four et sur la paroi droite. Elles peuvent être retirées facilement. Enlevez simplement les quatre attaches (A) comme il est indiqué dans la Fig. 1. Ensuite, retirez les protections anti-éclaboussure du four. Au moins une fois par semaine, retirez les protections anti-éclaboussure et lavez-les dans une solution détergente douce. Les protections anti-éclaboussure se trouvent sur la paroi arrière près du haut du four et sur la paroi droite. Elles peuvent être retirées facilement. Enlevez simplement les quatre attaches (A) comme il est indiqué dans la Fig. 1. Ensuite, retirez les protections anti-éclaboussure du four.

Pour remettre la protection anti-éclaboussure arrière (B), fixez-la aux parois latérales du four avec deux attaches (A) comme il est indiqué dans la Fig. 1.

Pour remettre la protection anti-éclaboussure latérale (C), insérez les deux projections de la protection (C) dans les trous de la paroi droite du four comme il est indiqué dans la Fig. 2. Puis fixez la protection à la paroi droite du four avec deux attaches (A) comme à la Fig. 1.

Dans Fig. 2

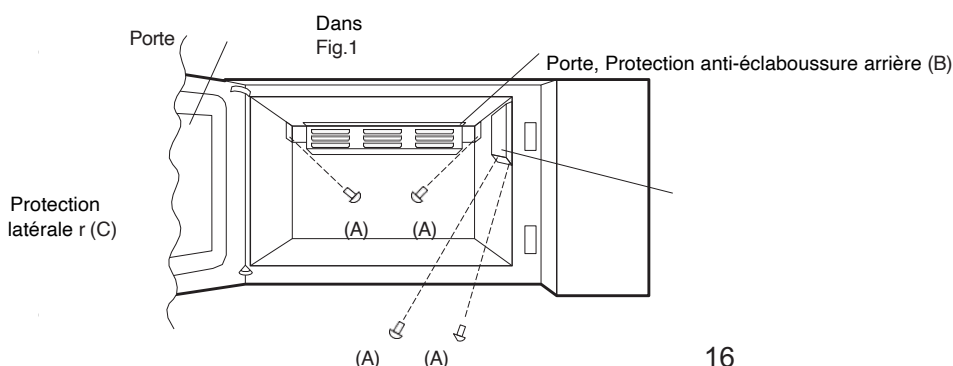


(Dans Fig. 2) :
Protection anti-éclaboussure latérale

Essuyez toute graisse, éclaboussure ou saleté sur les surfaces des joints de la porte avec un chiffon doux ou une éponge humide pour éviter toute accumulation. Les joints de la porte doivent toujours être propres pour que la porte ferme correctement.

Ports

2) Essuyez fréquemment la porte et la vitre des deux côtés avec un chiffon humide pour enlever les éclaboussures ou saletés. Gardez toujours les joints et surfaces d'étanchéité propres afin d'éviter l'accumulation de graisse, d'éclaboussures ou de saletés. Une telle accumulation pourrait provoquer des fuites d'énergie micro-onde hors du four.



GUIDE DE CUISSON

Ustensiles

MÉTAL

1. Aliments précuits congelés dans des contenants en aluminium
Lorsque vous faites cuire des aliments dans des contenants en aluminium, ceux-ci ne doivent pas dépasser une profondeur de ½ po (1,3 cm). La meilleure méthode consiste à d'abord retirer le couvercle en aluminium, à remettre le contenant métallique dans sa boîte d'origine en carton, puis à placer l'ensemble dans le four à micro-ondes. Il doit y avoir plus de nourriture que de métal, et le contenant métallique ne doit jamais toucher les parois du four.
2. Brochettes métalliques
De petites brochettes métalliques peuvent être utilisées si la quantité de nourriture est suffisante par rapport à celle du métal. Si des arcs électriques se produisent, arrêtez immédiatement le four, retirez les aliments et remplacez les brochettes par des brochettes en bois.
Chaque fois que vous utilisez du papier aluminium, des contenants en aluminium ou des brochettes métalliques, assurez-vous que le métal ne touche pas les parois du four.

USTENSILES EN VERRE, VITROCÉRAMIQUE, CÉRAMIQUE ET PORCELAINE

La plupart des ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique et porcelaine conviennent parfaitement à une utilisation dans un four à micro-ondes. La vaisselle en verre résistante à la chaleur, sauf si elle comporte des bordures ou éléments métalliques peut presque toujours être utilisée, qu'elle soit transparente ou opaque. Cependant, évitez le verre délicat, car il pourrait se fissurer sous la chaleur des aliments mais pas en raison des micro-ondes.

La plupart des assiettes (sans bordure métallique) conviennent pour réchauffer les aliments.

Évitez les ustensiles avec bordures métalliques ou éléments métalliques comme des vis, bandes ou poignées. N'utilisez pas de vaisselle ébréchée, glacée ou fissurée. Les tasses en céramique avec poignées collées ne sont également pas recommandées pour le four à micro-ondes.

PAPIER

Pour une cuisson à basse température comme le réchauffage ou des cuissons très courtes avec peu de gras, de sucre ou d'eau, le papier est un bon matériau pour une utilisation dans un four à micro-ondes. Les serviettes, essuie-tout, assiettes, tasses, cartons, emballages de congélation en papier et certains emballages de viande en pâte de papier conviennent aussi. Le carton peut également être utilisé. Le papier agit comme isolant contre l'humidité. Évitez les assiettes et tasses en papier ciré, car la cire peut fondre sous la chaleur. Par contre, les plats recouverts de plastique vont généralement au four à micro-ondes.

Le papier ciré et les essuie-tout font d'excellentes couvertures pour les aliments non emballés et pour éviter les éclaboussures. N'utilisez pas d'essuie-tout, d'assiettes ou d'autres ustensiles fabriqués à partir de papier recyclé. Les produits en papier recyclé, peuvent contenir des impuretés, ce qui pourrait provoquer l'inflammation du papier pendant le réchauffage au micro-ondes. Certains produits en papier peuvent aussi contenir des substances nocives.

USTENSILES EN PLASTIQUE ET MOUSSE

Les plats en plastique et en mousse ne doivent pas être utilisés pour cuire des aliments riches en gras ou en sucre, car la chaleur pourrait faire fondre le plastique ou le déformer. Les sachets de cuisson conçus pour résister à l'ébullition et à la congélation et pour la cuisson ou la congélation conventionnelle conviennent au four à micro-ondes. Ne fermez jamais ces sachets de cuisson avec les attaches métalliques fournies, car elles chauffent et peuvent faire fondre le plastique. Tout sachet fermé ou contenant de cuisson hermétique doit être percé pour laisser échapper la vapeur.

Ne tentez jamais de cuire dans des sacs de rangement en plastique : ils ne supportent pas la chaleur. La pellicule plastique peut être utilisée pour couvrir les aliments pendant la cuisson. Évitez les pellicules extensibles qui ne conviennent pas au four à micro-ondes parce qu'elles forment un joint trop hermétique. Lorsque vous retirez une pellicule plastique qui a été étroitement enroulé autour de l'ustensile, soulevez-la toujours en l'éloignant de vous pour éviter les brûlures dues à la vapeur.

La mélamine n'est pas recommandée pour une utilisation au four à micro-ondes.

OSIER, BOIS ET PAILLE

L'osier, le bois et la paille peuvent être utilisés pour de courtes périodes. Cependant, ils ne doivent pas être utilisés pour des aliments riches en gras ou en sucre, car la chaleur pourrait les carboniser. Les ustensiles en bois comme les grattoirs, spatules et cuillères peuvent rester dans le four pendant la cuisson.

Directives pour le réchauffage au micro-ondes

Plusieurs facteurs doivent être pris en compte lors du choix des ustensiles à utiliser pour le réchauffage au micro-ondes.

1. Il est recommandé d'utiliser une assiette avec un rebord étroit d'environ ½ pouce (1,3 cm). Cela garde les aliments au même niveau pour un réchauffage plus uniforme.
2. Les casseroles et les plats avec sauce doivent être réchauffés dans des contenants à parois droites.
3. Les contenants doivent être suffisamment grands pour contenir les aliments qui prennent de l'expansion pendant le réchauffage. Les produits laitiers débordent facilement.
4. La plupart des aliments se réchauffent mieux s'ils sont couverts. Couvrir permet de retenir la chaleur, de réduire la déshydratation et de garder le four propre. Il doit y avoir une ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper. Les couvercles doivent être non métalliques pour assurer un bon réchauffage.

Techniques

1. La cuisson au micro-ondes est idéale quand il manque de temps ou durant les périodes plus tranquilles.
2. Évitez de trop cuire les aliments. Laissez reposer les petites portions 2 à 3 minutes après la cuisson; la cuisson se termine pendant ce temps. Les grandes portions nécessitent un temps de repos plus long.
3. Quand une recette indique une plage de temps (2 à 3 minutes), commencez par le temps le plus court et vérifiez si c'est prêt. La nourriture peut toujours être remise au micro-ondes. Trop cuire rend les aliments secs ou coriaces.
4. Placez les morceaux plus épais ou plus gros vers l'extérieur du plat. Les aliments cuisent généralement plus uniformément et rapidement lorsqu'ils sont couverts.
5. Le micro-ondes est très utile pour réduire le temps de grillage des steaks et côtelettes. Faites une cuisson partielle au micro-ondes, puis terminez au gril.
6. Les viandes tranchées devraient avoir au moins ½ pouce (1,3 cm) d'épaisseur pour de meilleurs résultats. Retournez-les une fois pendant la cuisson pour un réchauffage uniforme.

Pâtisseries

1. Déposez les petits pains ou muffins sur un essuie-tout ou une serviette de papier, ou enveloppez-les pour absorber l'excès d'humidité et vous obtiendrez un meilleur résultat.
2. Évitez de surchauffer. Les produits cuits au four sont plus chauds à l'intérieur qu'à l'extérieur. Si vous les surchauffez, ils deviendront secs et durs.

Articles pour le déjeuner

1. Les œufs devraient être légèrement sous-cuits si vous prévoyez les réchauffer plus tard au micro-ondes. Refroidissez-les rapidement et conservez-les couverts.
2. Sur une assiette, placez les aliments qui se réchauffent plus vite (comme les œufs) au centre, et les aliments plus denses (comme les saucisses) vers l'extérieur.
3. Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. La pression interne peut faire éclater la coquille. Ne réchauffez pas des œufs cuits à moins qu'ils soient brouillés ou hachés. Percez le jaune avant de les cuire.

Sandwichs

1. Faites griller le pain à l'avance et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain riche en œufs et en gras donne de meilleurs résultats.
2. Les viandes pour sandwich devraient être tranchées très fines. Lors de l'assemblage, placez les morceaux plus épais vers les bords extérieurs.
3. Couvrez les sandwichs et réfrigérez-les pendant un maximum de trois heures. Pour les réchauffer au micro-ondes, enlevez l'emballage et placez-les sur un essuie-tout ou une serviette de papier. La plupart des sandwichs doivent être réchauffés non couverts, sauf s'ils sont enveloppés dans une serviette de papier. Le papier absorbe l'excès d'humidité et empêche le sandwich de devenir détrempé.
4. Évitez de surchauffer. La garniture se réchauffe rapidement et un sandwich trop chaud devient sec et dur.

Casseroles

1. Disposez les casseroles en plaçant les morceaux plus gros ou la plupart de la préparation autour du rebord du plat; creusez légèrement le centre.
2. Les casseroles doivent être réchauffées avec un couvercle non métallique ou d'une pellicule plastique, sauf les casseroles avec une croûte. Si la pellicule est bien serrée, percez-la ou soulevez un coin pour permettre à la vapeur de s'échapper. Faites attention en retirant la pellicule plastique : tirez-la dans la direction opposée à vous avec les dents d'une fourchette.
3. Recouvrez uniformément les casseroles de sauce ou de jus avant de les réfrigérer.

Légumes

1. Disposez les légumes en plaçant les morceaux plus gros autour du bord du plat; creusez légèrement le centre.
2. Les petits légumes de taille uniforme comme les petits pois, les carottes en dés ou le maïs se réchauffent facilement au micro-ondes. Une sauce au beurre accélère le processus.
3. Réchauffez les légumes avec un couvercle non métallique ou une pellicule plastique. Si la pellicule est bien enroulée, percez-la ou décollez un coin pour permettre à la vapeur de s'échapper. Soyez prudent en retirant la pellicule : tirez-la dans la direction opposée à vous avec les dents d'une fourchette.
4. La plupart des légumes devraient être légèrement sous-cuits s'ils doivent être réchauffés plus tard au micro-ondes. Refroidissez-les rapidement et conservez-les couverts.
5. Les légumes cuits au micro-ondes conservent leur couleur vive, leur goût et leurs nutriments.

Décongélation

(Pour R-21LTF, R-21LVF)

1. Consultez la page 12 pour les directives sur la décongélation express.
2. Évitez de trop décongeler. Les aliments doivent être retirés du micro-ondes lorsqu'ils sont encore légèrement glacés au centre. Laissez les aliments reposer, couverts, pendant 1 à 2 minutes pour terminer la décongélation.
3. (Pour le R-21LTF) La fonction SELECT A POWER vous permet de décongeler à la puissance et à la vitesse de votre choix. En général, la décongélation se fait à 30 % ou moins. Pour utiliser SELECT A POWER pour la décongélation, programmez d'abord le temps, puis appuyez sur la touche SELECT A POWER et sur le chiffre correspondant au pourcentage de puissance souhaité (par exemple, 3 pour 30 %). Le micro-ondes fonctionnera par impulsions pour décongeler les aliments en douceur, sans les cuire.

(Pour les R-21LCF et R-21LCFS)

Consultez la page 12 pour le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS SURGELÉS.

Guide des temps

Comme différents aliments se réchauffent à des vitesses différentes, plusieurs facteurs doivent être pris en compte lorsque vous réchauffez des aliments avec l'énergie micro-onde.

1. Plus la température initiale d'un aliment est basse, plus le temps de réchauffage sera long.
2. Comme le four à micro-ondes réchauffe selon une durée et non une température, il est utile de connaître la température de départ des aliments. Les aliments à température ambiante se réchaufferont plus rapidement que ceux sortis du réfrigérateur.
3. La composition chimique des aliments influence le temps de réchauffage. Les aliments très salés se réchauffent plus rapidement que ceux sans sel. Les gras animaux se réchauffent plus vite que les viandes maigres. Les matières grasses en suspension se réchauffent plus vite que les protéines (le jaune d'œuf cuit avant le blanc).
4. La densité d'un aliment dépend de la façon dont les molécules sont compactées. Une livre de rôti de bœuf est plus dense qu'une livre de pain. Même s'ils pèsent le même poids, le pain contient plus d'air et est donc moins dense. Les aliments plus denses nécessitent plus de temps de réchauffage.
5. Plus les aliments sont épais, plus le temps de réchauffage sera long. Si deux aliments ont la même densité, le plus mince chauffera plus rapidement que le plus épais.
6. La forme de l'aliment influence aussi le temps de réchauffage. Les aliments ronds et plats avec un centre creux se réchauffent plus rapidement que ceux en monticule. Encore une fois, c'est une question de densité : plus la masse est dense, plus le temps de réchauffage sera long.
7. Plus on met d'aliments dans la cavité du four en même temps, plus le temps de réchauffage sera long. Cela s'explique par le fait que le tube magnétron émet un niveau d'énergie constant pendant le processus de réchauffage. Si plusieurs aliments sont placés dans le four, chacun d'entre eux absorbera une partie de l'énergie, ce qui augmentera le temps total de réchauffage. Le temps nécessaire au réchauffage n'est pas directement proportionnel à la quantité accrue d'aliments. Le temps de réchauffage doit être augmenté d'environ 80 % pour chaque aliment supplémentaire similaire.

Guide des temps de réchauffage et de cuisson

Quantité	Article	Temps de réchauffage à 100 % (s)	Commentaire :
Pâtisseries, petits pains et produits de boulangerie			
2	Biscuit	12	Réchauffer découvert, à temp. ambiante.
1	Petit pain	8	Réchauffer découvert, à temp. ambiante.
1	Danoise	10	Réchauffer découvert, à temp. ambiante.
1	Petit pain mollet	8	Réchauffer découvert, à temp. ambiante.
1	Beigne	10	Réchauffer découvert, à temp. ambiante.
1	Petit muffin	10	Réchauffer découvert, à temp. ambiante.
1 tranche	Tarte	30	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
1	Brioche	10	Réchauffer découvert, à temp. ambiante.
Produits du déjeuner			
225 g (8 oz)	Pain doré et bacon	70 - 80	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
225 g (8 oz)	Pain doré et saucisse	70 - 80	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
170 g (6 oz)	Crêpes et bacon	40 - 50	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
170 g (6 oz)	Crêpes et saucisse	40 - 50	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
140 g (5 oz)	Œufs brouillés et bacon	40 - 50	Réchauffer couvert, réfrigéré.
140 g (5 oz)	Œufs brouillés et saucisse	40 - 50	Réchauffer couvert, réfrigéré.
4 tranches	Bacon	40 - 50	Réchauffer couvert, réfrigéré.
4 saucisses	Saucisses	40 - 50	Réchauffer couvert, réfrigéré.
Sandwichs			
115 à 140 g (4 à 5 oz)	Bacon et tomate	30 - 40	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
115 à 140 g (4 à 5 oz)	Bœuf au barbecue	30 - 40	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
115 à 140 g (4 à 5 oz)	Burger	30 - 40	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
115 à 140 g (4 à 5 oz)	Cheeseburger	40 - 50	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
115 à 140 g (4 à 5 oz)	Bœuf salé	40 - 50	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
55 g (2 oz)	Saucisse de Francfort	20 - 30	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
140 g (5 oz)	Grosse saucisse de Francfort	30 - 40	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
100 g (3-1/2 oz)	Sandwich au fromage fondant	30 - 40	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
115 g (4 oz)	Sandwich au jambon	30 - 40	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
115 à 140 g (4 à 5 oz)	Jambon et fromage	30 - 40	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
140 g (5 oz)	Saucisse italienne	40 - 50	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
115 à 140 g (4 à 5 oz)	Pastrami	40 - 50	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
115 g (4 oz)	Rôti de bœuf	40 - 50	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
115 à 140 g (4 à 5 oz)	Sous-marin	40 - 50	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.
140 g (5 oz)	Burger au chili	40 - 50	Réchauffer couvert, réfrigéré.
115 g (4 oz)	Hot-dog au chili	30 - 40	Réchauffer couvert, réfrigéré.
115 g (4 oz)	Sloppy Joe	30 - 40	Réchauffer couvert, réfrigéré.
Casseroles			
225 g (8 oz)	Fèves au lard	90 - 100	Réchauffer couvertes, réfrigérées. Remuer après.
225 g (8 oz)	Bœuf bourguignon	110 - 120	Réchauffer couvertes, réfrigérées. Remuer après.
225 g (8 oz)	Goulash de bœuf	90 - 100	Réchauffer couvertes, réfrigérées. Remuer après.
225 g (8 oz)	Ragoût de bœuf	110 - 120	Réchauffer couvertes, réfrigérées. Remuer après.
225 g (8 oz)	Tranches de boeuf avec sauce	90 - 100	Réchauffer couvert, réfrigéré.
225 g (8 oz)	Choux farcis	100 - 110	Réchauffer couvert, réfrigéré.
225 g (8 oz)	Fricassée de poulet	90 - 100	Réchauffer couvert, réfrigéré.
225 g (8 oz)	Poulet à la King	90 - 100	Réchauffer couvertes, réfrigérées. Remuer après.
225 g (8 oz)	Chili Con Carne	90 - 100	Réchauffer couvertes, réfrigérées. Remuer après.
225 g (8 oz)	Poulet à la crème	90 - 100	Réchauffer couvertes, réfrigérées. Remuer après.
225 g (8 oz)	Lasagne	110 - 120	Réchauffer couvert, réfrigéré.
225 g (8 oz)	Pain de viande	110 - 120	Réchauffer couvert, réfrigéré.

Guide des temps de réchauffage et de cuisson (suite)

Quantité	Article	Temps de réchauffage à 100 % (s)	Commentaire :
225 g (8 oz)	Macaronis (sauce à la viande)	90 - 100	Réchauffer couvertes, réfrigérées. Remuer après.
225 g (8 oz)	Macaronis (sauce au fromage)	70 - 80	Réchauffer couvertes, réfrigérées. Remuer après.
225 g (8 oz)	Poivrons farci	100 - 110	Réchauffer couvert, réfrigéré.
225 g (8 oz)	Tourtière	100 - 110	Réchauffer couvert, réfrigéré.
225 g (8 oz)	Raviolis	100 - 110	Réchauffer couvert, réfrigéré.
225 g (8 oz)	Crevettes à la créole	80 - 90	Réchauffer couvert, réfrigéré.
225 g (8 oz)	Crevettes Newburg	80 - 90	Réchauffer couvert, réfrigéré.
225 g (8 oz)	Côtes levées de boeuf	100 - 110	Réchauffer couvert, réfrigéré.
225 g (8 oz)	Spaghettis	80 - 90	Réchauffer couvert, réfrigéré.
225 g (8 oz)	Ragoût de poulet	100 - 110	Réchauffer couvert, réfrigéré.
225 g (8 oz)	Casserole au thon	100 - 110	Réchauffer couvert, réfrigéré.
225 g (8 oz)	Tranches de dinde	90 - 100	Réchauffer couvert, réfrigéré.

Légumes

115 g (4 oz)	Asperges	40 - 50	Réchauffer couvert, réfrigéré.
115 g (4 oz)	Haricots verts	40 - 50	Réchauffer couvert, réfrigéré.
115 g (4 oz)	Brocolis	40 - 50	Réchauffer couvert, réfrigéré.
115 g (4 oz)	Tranches de carottes	40 - 50	Réchauffer couvert, réfrigéré.
115 g (4 oz)	Chou-fleur	40 - 50	Réchauffer couvert, réfrigéré.
115 g (4 oz)	Maïs en grains	40 - 50	Réchauffer couvert, réfrigéré.
115 g (4 oz)	Champignons	30 - 40	Réchauffer couvert, réfrigéré.
115 g (4 oz)	Petits pois	30 - 40	Réchauffer couvert, réfrigéré.
115 g (4 oz)	Pommes de terre gratinées	50 - 60	Réchauffer couvert, réfrigéré.
115 g (4 oz)	Pommes de terre (précuite)	50 - 60	Réchauffer à découvert, temp. réfrigérée.

Quantité	Article	Temps de réchauffage à 100 % (min)	Commentaire :
1 petite	Assiette Repas	2 à 2-1/2	Réchauffer couvert, réfrigéré.
1 grande	Assiette Repas	2-1/2 à 3-1/2	Réchauffer couvert, réfrigéré.

Assiette repas


Cuisson principale

4 tranches	Bacon	2-1/2 à 3	Cuire entre serviettes de papier.
1 lb (450 g)	Bacon (précuit à réchauffer)	8 à 10	Cuire entre serviettes de papier.
2	Œufs brouillés	50 à 60 s	Remuer pendant la cuisson.
12	Œufs brouillés (précuits à réchauffer)	4-1/2 à 5	Remuer pendant la cuisson.
1 épi	Maïs en épi	2 à 2-1/2	Cuire et retourner pendant cuisson.
1 moyenne	Pomme de terre	3-1/2 à 4	Laver, sécher, piquer.
2 moyenne	Pomme de terre	7 à 8	Cuire sur serviette de papier. Laisser reposer.
1,1 kg (40 oz)	Brocolis congelés en morceaux	14 à 16	Redisposer pendant la cuisson.
675 g (24 oz)	Brocolis congelés en tiges	7 à 9	Redisposer pendant la cuisson.
2,7 kg (96 oz)	Lasagne réfrigérée	(R-21LVF) 15 min à 100 % (R-21LTF) 10 min à 100 % + 17 min à 50 %	Couvrir avec un couvercle pendant la première moitié de la cuisson. Découvrir pour la deuxième moitié. Après cuisson, laisser reposer couvert au moins 5 minutes pour faciliter la coupe et le service.

RAPPELS

1. Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Il doit toujours y avoir de la nourriture ou de l'eau à l'intérieur pour absorber l'énergie des micro-ondes.
2. Limitez l'utilisation de métal aux seuls cas spécifiques mentionnés dans ce livret. En général, le métal ne doit pas être utilisé dans le micro-ondes pendant son fonctionnement.
3. Ne réchauffez pas d'œufs dans leur coquille. La pression s'accumulera à l'intérieur et les œufs pourraient exploser. Ne réchauffez pas d'œufs cuits sauf s'ils sont brouillés ou hachés. Percez le jaune avant de réchauffer les œufs.
4. Ne réchauffez pas d'huile ou de graisse pour la friture.
5. Percez la peau des pommes de terre, courges entières, pommes, ou tout fruit, légume ou viande avec une peau avant de les réchauffer.
6. Utilisez uniquement du maïs soufflé emballé dans des sacs spéciaux pour micro-ondes. Faites-le éclater à 100 % de puissance. Écoutez attentivement lorsque vous faites éclater le maïs. Lorsque les éclats se font plus rares, à raison d'un ou deux par seconde, retirez le sac du four. Si vous sentez une odeur de brûlé, retirez immédiatement le sac du four. S'il reste des grains non éclatés, ne tentez pas de les faire éclater à nouveau, car cela pourrait provoquer un incendie.
7. N'utilisez pas de serviettes de papier, d'assiettes ou d'ustensiles faits de papier recyclé pour réchauffer au micro-ondes. Les produits en papier recyclé peuvent contenir certaines impuretés qui pourraient provoquer l'inflammation du papier lors du réchauffage au micro-ondes.
8. Remuez vigoureusement les liquides avant de réchauffer et laissez reposer au moins 20 secondes après le réchauffage avant de remuer ou boire pour éviter les éclaboussures.

SPÉCIFICATIONS

Tension secteur ... Puissance requise ... Puissance de sortie ... Fréquence ...	Monophasé 120 V, 60 Hz, courant alternatif seulement 1,55 kW 14 A 1 000 W*  2450 MHz
Dimensions extérieures ...	20 1/2 po (L) x 16 po (P) x 2 1/8 po (H); 520 mm (L) x 406 mm (P) x 309 mm (H) (pieds inclus)
Dimensions de la cavité ...	13 7/8 po (L) x 14 5/8 po (P) x 8 1/8 po (H); 353 mm (L) x 370 mm (P) x 207 mm (H)
Poids ...	Environ 37 lb / 17 kg

* Procédure de test de la CEI

Méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode de test est largement reconnue.

Conforme aux normes établies par la :

FCC – Autorisé par la Commission fédérale des communications

DHHS – Conforme aux règlements du Département de la Santé et des Services sociaux (DHHS), CFR, Titre 21, Chapitre I, Sous-chapitre J.



– Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est certifié par la NSF International (NSF-4).



– Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par les Underwriters Laboratories, Inc.

SHARP®

SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE
5995, chemin Avebury, bureau 900 • Mississauga (ONT) L5R 3P9


TINSEB126WRRZ-D76
Mise à jour : nov 2025

GUIDE DES TOUCHES TACTILES AUTOMATIQUES pour les R-21LTF, R-21LVF

Pour des renseignements plus complets et les consignes de sécurité, veuillez consulter votre Manuel d'utilisation.

<p>VÉRIFICATION DE LA MÉMOIRE Supposons que vous voulez connaître les informations programmées dans la mémoire.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche CHECK. Touche numérique pad 1. 	<p style="text-align: center;">CHECK</p> <p style="text-align: center;">1</p>	<p>VÉRIFICATION DU COMPTEUR</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche CHECK deux fois. <p>Le compte total s'affichera.</p>	<p style="text-align: center;">CHECK X 2</p>
<p>CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES (R-21LTF) Supposons que vous voulez cuire 4 minutes à 60 % puis continuer à cuire 2 minutes à 30 %.</p>	<p style="text-align: center;">SELECT A TIME</p> <p style="text-align: center;">4 0 0</p> <p style="text-align: center;">SELECT A POWER</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">SELECT A TIME</p> <p style="text-align: center;">2 0 0</p> <p style="text-align: center;">SELECT A POWER</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">START</p>	<p>Compte de la mémoire 1, etc..</p> <p>Compte de cuisson manuelle</p> <p>Compte de décongélation express</p>	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">SELECT A TIME</p> <p style="text-align: center;">EXPRESS DEFROST</p>
<ol style="list-style-type: none"> Entrez le temps de cuisson pour la 1^{re} étape Entrez le niveau de puissance pour la 1^{re} étape. Entrez le temps de cuisson pour la 2^e étape. Entrez le niveau de puissance pour la 2^e étape. Appuyez sur la touche START. 	<p style="text-align: center;">SELECT A TIME</p> <p style="text-align: center;">4 0 0</p> <p style="text-align: center;">SELECT A POWER</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">SELECT A TIME</p> <p style="text-align: center;">2 0 0</p> <p style="text-align: center;">SELECT A POWER</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">START</p>	<p>Pour effacer le nombre de fois : Supposons que vous voulez effacer le nombre de fois dans la mémoire 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche CHECK deux fois. Appuyez sur la touche numérique 1. Appuyez la touche SET. <p>Tout compte peut être annulé en appuyant la touche SET durant le mode de vérification.</p>	<p style="text-align: center;">CHECK X 2</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">SET</p>








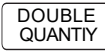












GUIDE D'UTILISATION pour les R-21LCF, R-21LCFS

<p>FONCTIONNEMENT</p> <ol style="list-style-type: none"> Réglez le cadran lumineux sur le temps de cuisson souhaité à 100 % de puissance. <p>Le four commencera la cuisson immédiatement.</p> <p>Pour arrêter le four, ouvrez la porte ou tournez le cadran lumineux à « 0 ».</p>	
---	---

GUIDE DES TOUCHES TACTILES AUTOMATIQUES

pour les R-21LTF, R-21LVF

Pour des renseignements plus complets et les consignes de sécurité, veuillez consulter votre Manuel d'utilisation.

<p>CUISSON À L'AIDE DE LA MÉMOIRE</p> <p>Supposons que vous voulez cuire en utilisant la mémoire.</p> <p>1. Appuyez sur la  touche numérique 1. (Pour le R-21LTF seulement) Si vous voulez utiliser les mémoires 11 à 20, appuyez sur la touche numérique souhaitée deux fois en moins d'une seconde.</p>	<p></p>	<p>CUISSON PAR TEMPS</p> <p>Supposons que vous voulez cuire pendant 2 minutes 30 secondes à 50 %.</p> <p>1. Appuyez sur la touche SELECT A TIME. 2. Entrez le temps de cuisson. 3. Appuyez sur la touche SELECT A POWER (Pour le R-21LTF seulement). 4. Entrez le niveau de puissance (Pour le R-21LTF seulement). 5. Appuyez sur la touche START.</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>
<p>CUISSON DOUBLE QUANTITÉ À L'AIDE DE LA MÉMOIRE</p> <p>Supposons que vous voulez cuire 2 portions avec la mémoire 1.</p> <p>1. Placez la nourriture dans le four. Appuyez sur la touche DOUBLE QUANTITY. 2. Appuyez sur la touche numérique 1.</p>	<p></p> <p></p>	<p>DÉCONGÉLATION EXPRESS</p> <p>Supposons que vous voulez décongeler pendant 3 minutes 30 secondes.</p> <p>1. Appuyez sur la touche EXPRESS DEFROST. 2. Entrez le temps de décongélation souhaité. (Consultez le tableau Décongélation express à la page 12). 3. Appuyez sur la touche START. 4. À la moitié du cycle de décongélation, CHECK s'allumera dans l'affichage et un signal sonore se fera entendre. Vous pouvez ouvrir la porte, retourner la nourriture et couvrir les parties déjà chaudes. Refermez la porte. 5. Appuyez sur la touche START.</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p>
<p>ENTRÉE DES PROGRAMMES DE MÉMOIRE</p> <p>Supposons que vous voulez programmer 4 minutes à 60 % pour la 1^{re} étape pour 1 portion dans la mémoire 1.</p> <p>1. Appuyez sur la touche SET deux fois en moins de 2 secondes. 2. Appuyez sur la touche numérique 1. 3. Entrez le temps de cuisson. 4. Entrez le niveau de puissance. 5. Appuyez sur la touche SET deux fois.</p>	<p> X 2</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p> X 2</p>		