

**HITACHI**  
**FOUR A MICRO-ONDES**  
**MR-6200**

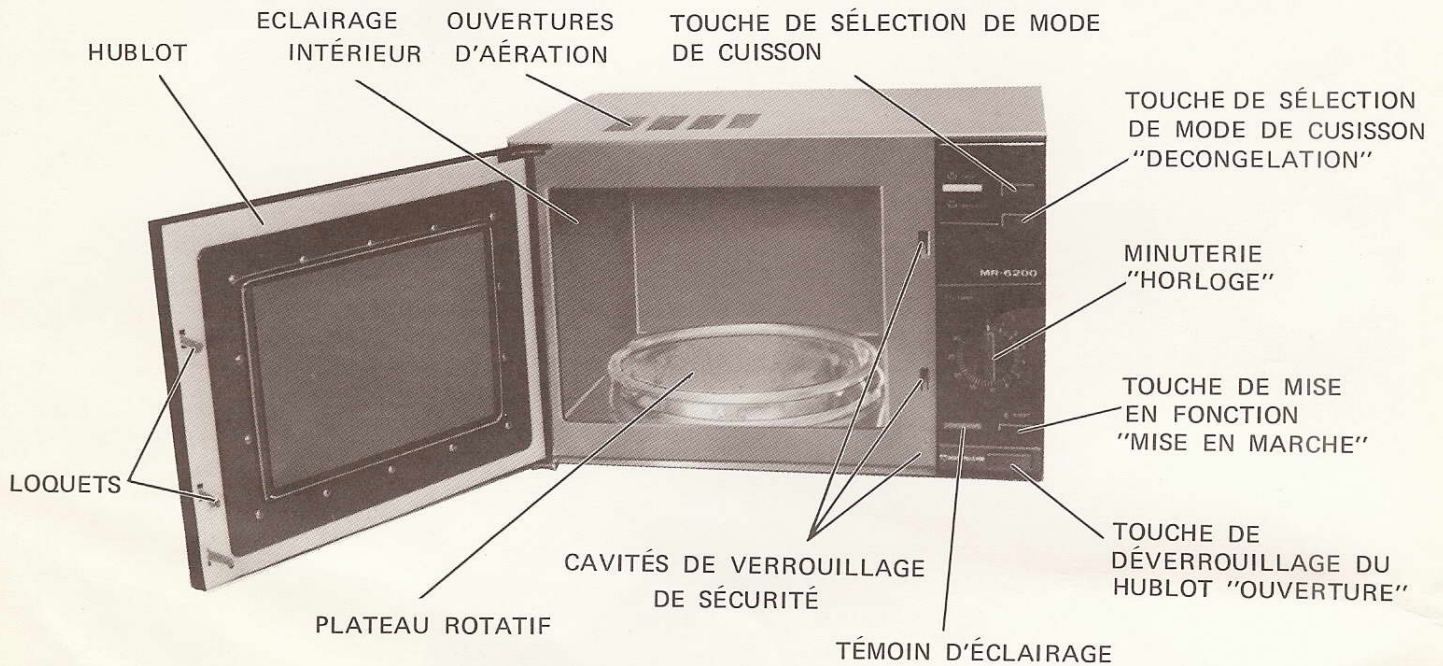
**MANUEL D'UTILISATION**



## TABLE DES MATIÈRES

|   |   |
|---|---|
| 1. SCHÉMA DESCRIPTIF .....                  | 1 |
| 2. INSTALLATION .....                       | 2 |
| 3. USTENSILES DE CUISINE .....              | 2 |
| 4. UTILISATION .....                        | 3 |
| 5. ENTRETIEN .....                          | 4 |
| 6. UTILISATION IDÉALE DU FOUR .....         | 5 |
| 7. COMMENT OBTENIR D'EXCELLENTS PLATS ..... | 5 |
| 8. CONSEILS .....                           | 6 |
| 9. MISE EN GARDE .....                      | 6 |
| 10. FICHE TECHNIQUE .....                   | 6 |

### 1. SCHÉMA DESCRIPTIF



#### ATTENTION RADIATIONS

LES PERSONNES NE DOIVENT PAS ÊTRE EXPOSÉES À L'ÉNERGIE PAR MICRO-ONDES QUI PEUT RAYONNER DU MAGNÉTRON OU D'UN AUTRE DISPOSITIF GÉNÉRATEUR DE MICRO-ONDES EN CAS D'UTILISATION OU DE CONNEXION INCORRECTES. TOUTES LES CONNEXIONS À MICRO-ONDES D'ENTRÉE ET DE SORTIE, LES GUIDES D'ONDES, FLASQUES ET JOINTS DOIVENT ÊTRE SÛRS. NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE GÉNÉRATEUR SANS UNE CHARGE PRÉVUE POUR ABSORBER L'ÉNERGIE PAR MICRO-ONDES. NE JAMAIS REGARDER À L'INTÉRIEUR D'UN GUIDE D'ONDES OUVERT OU UNE ANTENNE PENDANT QUE LE GÉNÉRATEUR EST EN FONCTION.

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la directive 76/889/CEE.

## 2. INSTALLATION

1. Installer le four sur une surface stable et à niveau et assurer au moins 5 cm (2") d'espace au-dessus du four pour qu'une aération suffisante puisse avoir lieu. Eviter de placer le four près d'une cuisinière ou de tout autre équipement produisant une chaleur importante.
2. Retirer tous les accessoires de calage de la cavité du four et disposer le plateau rotatif à l'intérieur.
3. raccorder le four à une prise de sortie secteur nominale de 220V à capacité minimum de 10A.

### MISE À LA TERRE

MISE EN GARDE — IL EST IMPÉRATIF DE RELIER CET APPAREIL À LA TERRE.

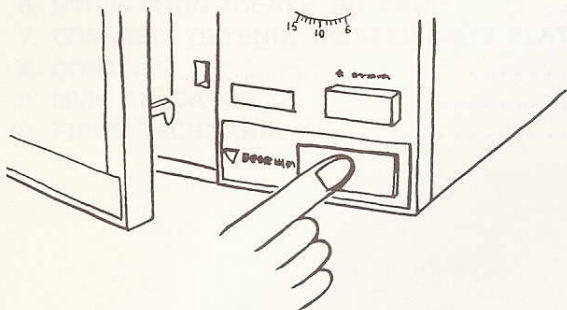
## 3. USTENSILES DE CUISINE

Les micro-ondes agissent directement sur les aliments et les chauffent de sorte que cela vous permet de servir dans le plat qui sert à la cuisson. Le plat sera un peu chaud sous l'effet de la chaleur des aliments.

1. Vous pouvez utiliser toutes les sortes de céramique possibles (Chine, céramiques en verre et tout ustensile en verre transparent pour le four) à moins qu'ils soient décorés d'or, d'argent ou de platine.
2. Vous pouvez utiliser tout ustensile de cuisine résistant à la chaleur, néanmoins, faire très attention au verre fragile qui pourrait se briser facilement sous l'effet d'une chaleur brutale ou du froid.
3. Il est très rare que le plastique soit chauffé par les micro-ondes, cependant, la chaleur accumulée par les aliments risque de gondoler le plastique et de le décolorer. Les plastiques de mélamine et urée ne doivent jamais être employés étant donné qu'ils absorbent la chaleur.
4. Utiliser des serviettes en papier blanc quand les plats l'exigent.
5. Certains aliments doivent être cuits dans des plats en verre couverts pour que leur cuisson soit accélérée, pour éviter les éclaboussures ou pour empêcher leur importante teneur d'eau de s'échapper. A la place d'un plat en verre couvert, utiliser une feuille plastique jouant le même rôle. Faire particulièrement attention au moment de retirer les couvercles en verre et la feuille plastique des plats servant à la cuisson. De la vapeur risque de s'accumuler sous le couvercle ou la feuille plastique au cours de la cuisson et provoquer de sérieuses brûlures aux doigts, mains et bras si des précautions suffisantes ne sont pas prises au moment de les retirer.
6. Les plats de rissollement conviennent parfaitement dans le four à micro-ondes. Laisser le plateau rotatif en place et préchauffer aussi longtemps que spécifient les instructions fournies avec le plat. Les plats de rissollement ne doivent en aucun cas être réchauffés plus longtemps que ce qui indiqué dans les instructions.
7. Consulter le livre de recettes de votre four à micro-ondes pour avoir de plus amples informations.

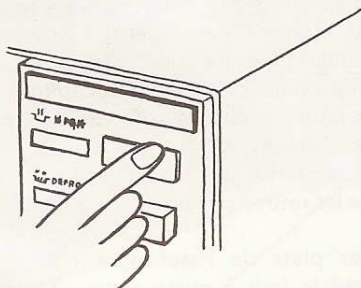
#### 4. UTILISATION

1. Appuyer sur la touche "OUVERTURE" pour commander l'ouverture du hublot.

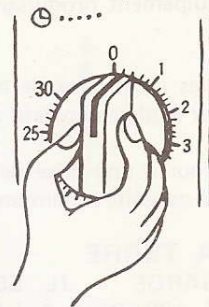


2. Mettre les aliments dans un récipient ou dans un plat et poser ce dernier sur le plateau rotatif du four.  
**NOTICE IMPORTANTE:** Ne pas faire fonctionner le four à vide.

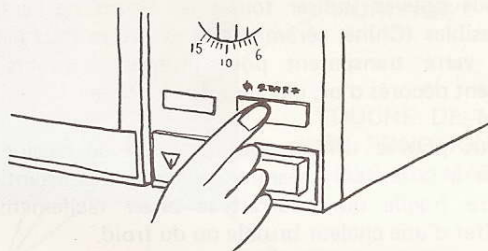
3. Choisir la touche de sélection de mode de cuisson et la presser: MAXIMALE et DECONGELATION.  
**REMARQUE:** Utiliser le réglage DECONGELATION pour décongeler et cuire des aliments délicats, ramollir ou faire fondre.



4. Régler la minuterie "HORLOGE"



5. Rabattre le hublot.  
Le four ne peut se mettre en marche que dans la mesure où le hublot est parfaitement fermé.
6. Appuyer sur la touche "MISE EN MARCHÉ".  
Le four commence à cuire les aliments. Le témoin d'éclairage et l'éclairage intérieur du four s'allument.  
**REMARQUE:** Pour interrompre la cuisson, il suffit simplement de ramener la minuterie à zéro ou d'ouvrir le hublot.



7. Dès que le temps s'est écoulé, la sonnerie retentit et le four s'arrête.
8. Appuyer sur la touche "OUVERTURE" pour commander l'ouverture du hublot et sortir le plat.

## 5. ENTRETIEN

### 1. Nettoyage

Il est plus facile de nettoyer un four à micro-ondes qu'un four ordinaire car les parois intérieures du four sont lisses et froides. L'entretien quotidien du four est le suivant:

S'assurer que le four à micro-ondes est bien éteint avant d'entreprendre le nettoyage du four.

#### A L'INTERIEUR

Frotter les parois du four, la surface intérieure du hublot et le plateau rotatif avec une serviette en papier ou un morceau d'étoffe humecté. Retirer les éclaboussures grasses avec un morceau d'étoffe imprégné d'eau savonneuse, rincer et assécher. Ne jamais se servir de tampons récurateurs ou de produits d'entretien en poudre abrasive.

Le décolllement des éclaboussures d'aliments durcies s'obtient en posant un verre rempli d'eau sur le plateau rotatif. Faire fonctionner le four jusqu'à ce que l'eau boue. La vapeur d'eau qui se dégage alors permet de décoller toute particule d'aliments.

L'accumulation de graisse ou de particules d'aliments sur les parois de la cavité peut endommager le four à la longue et diminuer la puissance de cuisson.

#### NE JAMAIS VERSER D'EAU DANS LE FOUR

Par mesure de sécurité, il est recommandé d'essuyer régulièrement les surfaces d'étanchéité du four.

Le plateau rotatif est amovible. Le nettoyage des aliments renversés s'effectue en retirant le plateau rotatif et en le lavant dans un évier ou dans un lave-vaisselle. Un entretien régulier de la surface qui se trouve sous le plateau rotatif peut être indispensable.

Le plateau rotatif ne doit jamais être plongé bouillant dans de l'eau froide ou dans tout autre liquide, afin de le refroidir rapidement. Lorsque le plateau rotatif est utilisé successivement pendant une assez longue durée, il finira par être très chaud. Ne jamais le plonger dans de l'eau froide ou l'essuyer avec un torchon à vaisselle froid car ceci pourrait provoquer des fissures et au pire, une rupture.

#### A L'EXTÉRIEUR

Le caisson du four est peint. Nettoyer la surface extérieure avec un morceau d'étoffe douce ou une éponge imprégnée d'une solution détergente diluée et assécher avec un morceau d'étoffe douce. Faire en sorte de ne pas laisser d'eau s'infiltrer par les ouvertures d'aération. Ne jamais utiliser de benzène, diluant ou solvant chimique.

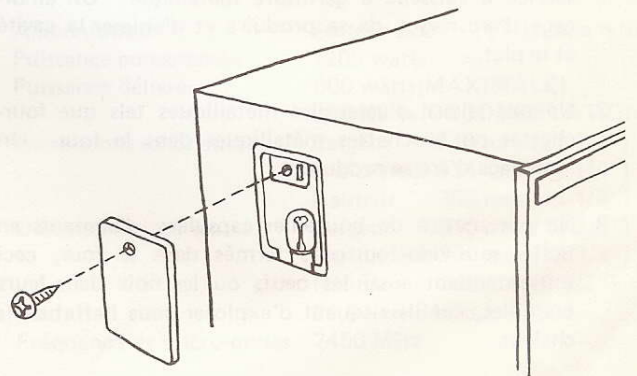
Les panneaux et les garnitures se nettoient parfaitement avec un morceau d'étoffe douce humectée et immédiatement assécher avec un morceau d'étoffe sèche.

La vitre extérieure du hublot est en plastique. Se servir d'un morceau d'étoffe humectée pour la nettoyer. Ne jamais utiliser de benzène, diluant ou solvant chimique.

#### RANGEMENT

Choisir un endroit sec et à l'abri de la poussière pour ranger le four à micro-ondes. La poussière et l'humidité peuvent avoir un effet néfaste sur les organes fonctionnels du four.

2. Remplacement de l'ampoule d'éclairage intérieur. Il est possible de faire fonctionner le four sans ampoule d'éclairage intérieur. Cependant, le remplacement de l'ampoule est très simple. Débrancher le four du secteur, retirer la plaque d'accès à l'ampoule qui fait partie du flanc extérieur gauche du four, en retirant la vis de fixation et remplacer l'ampoule défectueuse par une ampoule de 15 W.



## 6. UTILISATION IDÉALE DU FOUR

1. Le caisson du four ne doit jamais être démonté.
2. Ne rien introduire dans les cavités de verrouillage de sécurité car ceci pourraient abîmer les verrouillages de sécurité.
3. Ne jamais se servir d'un thermomètre à viande ordinaire pour la cuisson. Il faut au contraire arrêter le four, sortir le plat et contrôler la température. Ne pas oublier de retirer le thermomètre du plat avant de le remettre au four et de poursuivre la cuisson.
4. Ne pas poser un plat de plus de 10 livres sur le plateau rotatif ni mettre le four en marche dans ces conditions. Ceci empêcherait le plateau rotatif de tourner.
5. Ne pas chercher à faire sécher un journal mouillé dans le four à micro-ondes ni utiliser de papier journal et cuire dessus car le papier prend feu.
6. Ne pas se servir de papier recyclé dans le four à micro-ondes car certaines sortes renferment de fines particules de fer qui risquent de provoquer un amorçage d'arc ou de brûler.

## 7. COMMENT OBTENIR D'EXCELLENTS PLATS

1. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine ou de plats de service à vaisselle à garniture métallique. Un amorçage d'arc risque de se produire et d'abîmer la cavité et le plat.
2. Ne pas laisser d'ustensiles métalliques tels que fourchettes ou brochettes métalliques dans le four. Un amorçage d'arc se produirait.
3. Ne pas mettre de bouteilles capsulées, d'aliments en boîte sous-vide ou pots fermés dans le four, ceci sous-entendant aussi les oeufs ou les noix dans leurs coquilles, car ils risquent d'exploser sous l'effet de la chaleur.
4. Ne pas envelopper les aliments dans de la feuille d'aluminium à des fins de cuisson. Les micro-ondes ne passent pas au travers du métal de sorte que les aliments ne cuiraient pas. De petits morceaux de feuille d'aluminium peuvent servir pour masquer une partie des aliments et leur empêcher ainsi un excès de cuisson quand ceci est indiqué dans certaines recettes.
5. Ne jamais faire chauffer de l'huile dans le four car si un récipient plein d'huile était chauffé pendant un long moment, la température de l'huile finirait par être très élevée et ceci risque de provoquer des fissures ou une rupture du plateau rotatif.
6. Les oeufs explosent et de ce fait, il ne faut pas cuire des oeufs autres que pochés ou brouillés.

7. Percer la peau des pommes de terre, des tomates et de tout autre aliment du genre avant de les cuire.
8. Faire des trous dans toute enveloppe plastique quand celle-ci sert à recouvrir les plats. Cette façon de faire permet à la vapeur qui se dégage du plat de s'échapper.
9. Ne pas se servir d'attaches torsadées à fil métallique et de sacs en plastique car ils chauffent et peuvent créer un feu dans le four. Utiliser à la place de la cordelette ou un morceau de plastique.
10. Ne pas faire de pop-corn dans le four à micro-ondes.
11. Contrôler régulièrement la cuisson des aliments tant que vous n'êtes pas parfaitement habitués à ce nouveau procédé moderne de cuisiner. Ne pas oublier que le temps de cuisson peut exiger des modifications suivant votre goût et surtout parce que le poids, la tendreté et la forme de la viande à cuire sont très variables.
12. Dès que le plat est sorti du four, les aliments continuent à cuire pendant un temps assez court. Pour éviter qu'un excès de cuisson se produise, sortir le plat du four un peu avant que le temps de cuisson soit complètement écoulé et laisser reposer en dehors du four pour que la cuisson se termine toute seule.

### 13. Durées de décongélation recommandées

|   |              |
|---|--------------|
| Pâtisserie Danoise                          | 1 minute 1/4 |
| Gâteau à la crème de 6 ozs. (170 gr)        | 3 minutes    |
| Beefsteak de 8 ozs. (230 gr)                | 6 minutes    |
| 8 ozs. de crevettes (230 gr)                | 5 minutes    |
| 8 ozs. de côtelette d'agneau (230 gr)       | 5 minutes    |
| 1 lbs. de fruits surgelés (450 gr)          | 6 minutes    |
| Un morceau de poulet de 8 ozs. (230 gr)     | 6 minutes    |
| Plats "cuits en sachets" de 6 ozs. (170 gr) | 8 minutes    |
| 1 lbs. de grande tranche de pain. (450 gr)  | 9 minutes    |
| Sauce ou soupe surgelée de 1/2 pt.          | 10 minutes   |
| Poisson de 1 lbs. (450 gr)                  | 10 minutes   |
| Mince meat de 1 lbs. (450 gr)               | 12 minutes   |
| Plat en pâte de 12 ozs. (340 gr)            | 14 minutes   |
| Poulet de 3 lbs. (1,3 kg)                   | 26 minutes   |
| Rôti de boeuf de 3 lbs. (1,3 kg)            | 28 minutes   |

Ces durées sont indiquées comme guide dont la valeur est approximative. La durée de décongélation varie suivant les conditions de conservation et la température de l'aliment congelé de sorte qu'elle peut exiger des modifications en fonction de la température initiale de l'aliment, de sa durée de conservation, du pourcentage de graisse qu'il contient, etc.

Vous vous habituerez rapidement à la façon de décongeler avec votre four à micro-ondes et ceci vous permettra de préparer des aliments congelés à fins de cuisson à micro-ondes.

## 8. CONSEILS

Il faut inévitablement un certain temps pour se familiariser parfaitement avec un nouvel appareil. Quand un des problèmes indiqués ci-dessous se produit, essayer les solutions proposées. Elles peuvent apporter la solution en évitant en même temps la perte d'un temps précieux et les tracasseries du dérangement inutile d'un réparateur.

1. Les aliments ne cuisent absolument pas.
  1. La minuterie a-t-elle été correctement réglée et la touche de mise en fonction, pressée?
  2. Le hublot est-il parfaitement fermé?
  3. Une surcharge des circuits s'est-elle produite obligeant ainsi le fusible à sauter?
2. Excès ou insuffisance de cuisson des aliments
  1. Le temps de cuisson approprié a-t-il été réglé?
  2. Le réglage de puissance a-t-il été correctement réglé?
3. Des étincelles et des craquements se produisent dans la cavité du four (amorçage d'arc)
  1. Des plats à garniture métallique sont-ils utilisés?
  2. Une fourchette ou tout autres ustensile métallique quelconque ou feuille d'aluminium se trouve-t-elle près des parois internes de la cavité?
4. Condensation d'humidité à l'intérieur du hublot ou sur les parois de la cavité.  
Ceci est tout à fait normal, notamment lorsque les aliments contiennent un fort pourcentage d'eau.
5. Mouvement d'air aux environs du hublot  
Ceci est tout à fait normal étant donné que le hublot n'est pas du type à étanchéité totale à l'air.
6. Réflexion de lumière autour du hublot ou sur la cuisson extérieur.  
Ceci est tout à fait normal.
7. Vapeur ou fumée s'échappant du hublot ou des orifices d'évacuation  
Ceci est tout à fait normal.
8. Interférences dues à la télévision, la radio  
En supposant que des interférences soient notées pendant le fonctionnement du four, cela ne signifie pas pour autant que le four ne fonctionne pas correctement. Eloigner le four du récepteur radio, du téléviseur et de la descente d'antenne.

## 9. MISE EN GARDE

### PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION ÉVENTUELLE AUX MICRO-ONDES

1. LES DISPOSITIFS DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ NE DOIVENT ÊTRE EN AUCUN CAS ASSERVIS NI MODIFIÉS.
2. NE RIEN PLACER ENTRE LA FACADE DU FOUR ET LE HUBLOT NI LAISSER DES IMPURETÉS OU DU PRODUIT D'ENTRETIEN S'ACCUMULER SUR LES SURFACES D'ÉTANCHÉITÉ DU FOUR.
3. NE PAS CONTINUER À SE SERVIR DU FOUR S'IL NE FONCTIONNE PAS NORMALEMENT. IL EST ESSENTIEL QUE LE HUBLOT FERME CORRECTEMENT ET QU'AUCUN DES DISPOSITIFS SUIVANTS NE SOIT ENDOMMAGÉ:
  - (1) LE HUBLOT
  - (2) LES CHARNIÈRES ET LES LOQUETS (CASSÉS OU DESSERRÉS)
  - (3) LES GARNITURES D'ÉTANCHÉITÉ DU HUBLOT ET LES SURFACES D'ÉTANCHÉITÉ
4. CE FOUR NE PEUT ÊTRE RÉPARÉ OU RÉGLÉ QUE PAR UN DÉPANNEUR FORMÉ PAR LE FABRICANT.

## 10. FICHE TECHNIQUE

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Alimentation             | Secteur 220V~,50Hz, à la terre  |
| Puissance consommée      | 1200 watts  |
| Puissance délivrée       | 600 watts(MAXIMALE),<br>200 watts(DECONGELATION)                                    |
| Dimensions extérieures   | Largeur 540 mm (21 1/4")<br>Profondeur 414 mm (16 1/4")<br>Hauteur 360 mm (14 1/8") |
| Dimensions intérieures   | Largeur 340 mm (13 3/8")<br>Profondeur 350 mm (13 3/4")<br>Hauteur 240 mm (9 1/2")  |
| Poids net                | 24,5 kgs (54 lbs.)  |
| Fréquence de micro-ondes | 2450 MHz  |

