FG77S*

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien normaux.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 1 2/26/2016 12:01:30 PM

sommaire

Consignes de sécurité **2**

Présentation rapide **12**

Fonctionnalités du four **13**

Four 13

Tableau de commande 13

Accessoires 14

Utilisation du four **14**

Réglage de l'horloge 14

Cuisson/réchauffage 15

Niveaux de puissance 15

Réglage du temps de cuisson 15

Arrêt de la cuisson 16

Réglage du mode d'économie d'énergie 16

Utilisation du nettoyage vapeur 16

Utilisation de la fonction réchauffage automatique 17

Réglages de la fonction réchauffage automatique 17

Utilisation de la fonction automatique cuisson croustillante 18

Réglages de la cuisson croustillante automatique 18

Utilisation de la fonction manuelle cuisson croustillante 19

Réglages de la fonction manuelle cuisson croustillante 19

Utilisation de la fonction décongélation rapide 20

Choix des accessoires 20

Réglages de la fonction décongélation rapide automatique 20

Faire griller 21

Combinaison micro-ondes et gril 21

Arrêt du signal sonore 22

Sécurité enfants 22

Guide des récipients **22**

Guide de cuisson **23**

Dépannage **32**

Caractéristiques techniques **35**

consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 2 2/26/2016 12:01:30 PM

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type chambre d'hôtes.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pour une cuisson au four à micro-ondes.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Si de la fumée est constatée (s'échappe de l'appareil), éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale et laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes.

Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail (non encastrable) uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 3 2/26/2016 12:01:30 PM

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

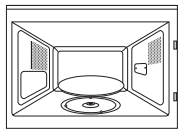
Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES



1. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
2. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

IMPORTANT : Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé. Pour votre propre sécurité, branchez le câble sur une prise de terre CA appropriée. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 4 2/26/2016 12:01:30 PM

IMPORTANT : N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine.
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

CONSIGNES D'INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Cet appareil est conforme aux réglementations de l'UE.

Mise au rebut de l'emballage et de l'appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable.

Les matériaux suivants peuvent être utilisés :

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide de polystyrène).

Mettez ces matériaux au rebut de manière responsable et conformément à la législation.

Les autorités peuvent vous fournir des renseignements sur le mode de mise au rebut convenable des appareils domestiques usagés.

Consignes de sécurité

L'appareil ne doit être branché que par un technicien qualifié.

Le four à micro-ondes a été conçu pour un usage domestique. Vous devez l'utiliser exclusivement pour faire cuire des aliments. Cet appareil est très chaud pendant et après l'utilisation. Gardez cela à l'esprit si de jeunes enfants s'approchent de l'appareil.

Installation à proximité d'un four traditionnel

- Lorsqu'un four à micro-ondes doit être installé près d'un four traditionnel, un espace suffisant doit être laissé entre eux, afin d'éviter toute surchauffe. En effet, en présence de températures trop élevées, le cadre peut se ramollir et se courber. Bien entendu, il est important de respecter à la lettre les consignes d'installation du fabricant du four traditionnel.
- Un four à micro-ondes encastré ne doit pas être installé au-dessus d'un four traditionnel, car cela pourrait avoir un impact négatif sur le système de refroidissement du four à micro-ondes en raison de l'air chaud produit par le four traditionnel.

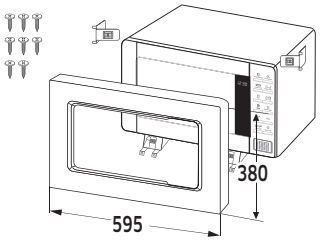
FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 5 2/26/2016 12:01:30 PM

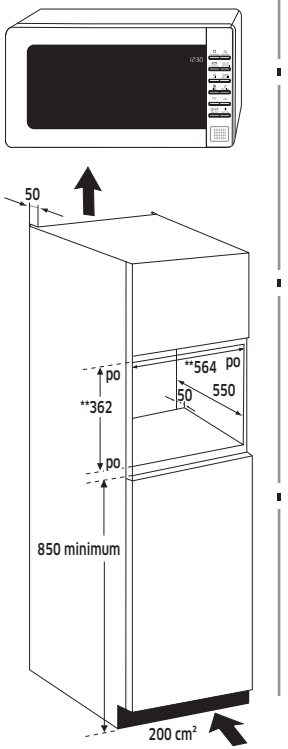
Raccordement électrique

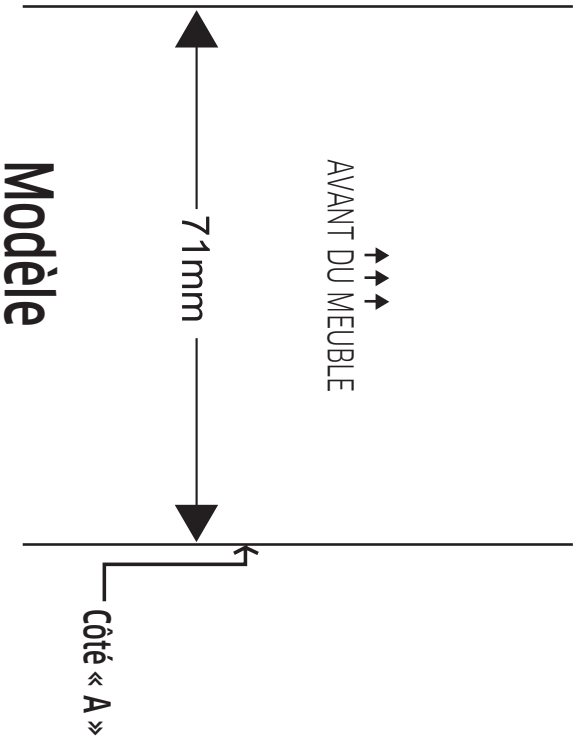
Le réseau domestique auquel l'appareil est raccordé doit être conforme aux règlements locaux et nationaux.

Si vous souhaitez établir une connexion fixe, assurez-vous que la ligne d'alimentation est équipée d'un espace de contact d'au moins 3 mm.

Dimensions d'encastrement







FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 6 2/26/2016 12:01:31 PM

1. Utilisez le foret de 3 mm pour percer les trous. Fixer les vis dans le support d'installation. (Fig 1)

2. Insérez le four à micro-ondes dans le meuble. (Fig 2)

3. Utilisez le modèle pour positionner la base du support à 71 mm du côté « A » du meuble. (Fig 3)

4. Utilisez le foret de 3 mm pour percer les trous. Fixer les vis dans la base du support. (Fig 4)

5. Installez le cadre. (Fig 5)

6. Effectuez le branchement électrique. Vérifiez que l'appareil fonctionne.

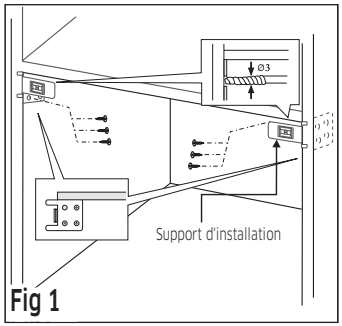
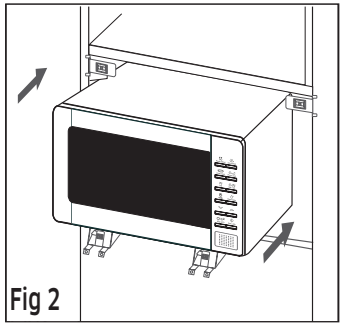


Fig 1


Fig 2

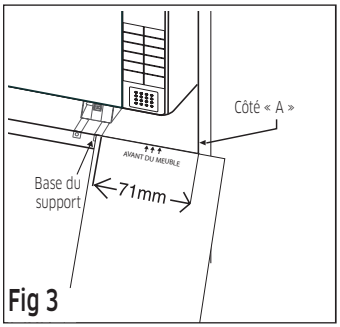
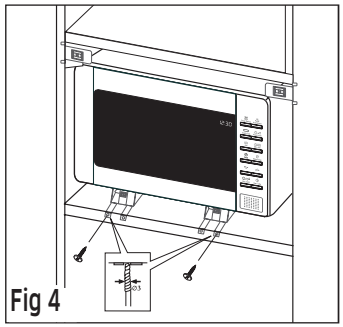
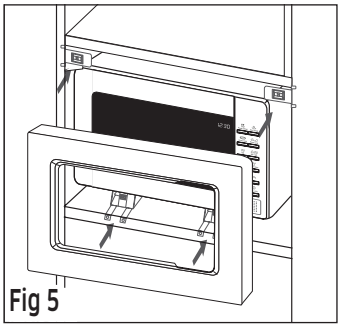


Fig 3


Fig 4


Fig 5

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 7 2/26/2016 12:01:33 PM

FONCTION DU FOUR UNIQUEMENT (EN OPTION)

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 8 2/26/2016 12:01:33 PM

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Consignes de sécurité générales

Toute modification ou réparation doit être effectuée par du personnel qualifié uniquement.
Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
N'installez pas le four : près d'un radiateur ou d'une matière inflammable ; dans des lieux humides, huileux, poussiéreux ou exposés à la lumière directe du soleil ou à l'eau ; dans des endroits avec risque de fuite de gaz ; ou sur une surface non plane.
Ce four doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.
Utilisez régulièrement un chiffon sec pour retirer les substances étrangères présentes sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation.
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou de poser des objets lourds dessus.
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement. Ne touchez pas non plus l'appareil.
Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
Lorsque le four est en marche, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation.
N'insérez pas vos doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et contactez un service après-vente Samsung local.
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur le four.
Ne placez pas le four sur des objets fragiles.
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.
Branchez fermement la fiche d'alimentation dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise, de rallonges ou de transformateurs électriques.
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur des objets métalliques. Assurez-vous que le cordon passe entre les objets ou derrière le four.
N'utilisez jamais une fiche d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. En cas de fiches ou de cordons d'alimentation endommagé(e)s, contactez un service après-vente Samsung local.
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.
Ne vaporisez pas de substances volatiles, telles que de l'insecticide, sur la surface du four.
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Du fait que les vapeurs d'alcool peuvent entrer en contact avec les parties chaudes du four, faites attention lorsque vous faites chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.
Les enfants peuvent se cogner ou se coincer les doigts avec la porte. Lors de l'ouverture/fermeture de la porte, tenez les enfants à l'écart.

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

Si vous faites réchauffer des boissons au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc toujours bien attention lorsque vous manipulez le récipient. Laissez toujours reposer les boissons au moins 20 secondes avant de les manipuler. Si nécessaire, mélangez pendant le réchauffage. Remuez toujours après le réchauffage.
En cas de brûlure, effectuez les gestes de premiers secours suivants :

1. immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
2. recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
3. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

Pour éviter d'endommager le plateau ou la grille, ne le/la plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson.
N'utilisez pas le four pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain d'huile chaude.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 9 2/26/2016 12:01:33 PM

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, etc.

Retirez les attaches métalliques. Un arc électrique peut se former.

N'utilisez pas le four pour sécher des papiers ou des vêtements.

Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.

Tenez le cordon et la fiche d'alimentation à distance de sources d'eau et de chaleur.

Pour éviter le risque d'explosion, ne faites pas chauffer d'œufs avec leur coquille ou des œufs durs. Ne faites pas chauffer de récipients fermés hermétiquement ou sous vide, des noisettes, des tomates, etc.

Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Il existe un risque d'incendie. Le four peut surchauffer et s'éteindre automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous sortez un plat du four.

Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le présent manuel. (voir Installation du four micro-ondes).

Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes

La non-observation des précautions d'emploi suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte. Ne manipulez pas les systèmes de verrouillage (loquets de la porte). N'insérez pas d'objets dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Utilisez-le uniquement après l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.
  Important : la porte du four doit fermer correctement. La porte ne doit pas être courbée ; les charnières de la porte ne doivent pas être cassées ou lâches ; les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagé(e)s.
- Tous les ajustements et réparations doivent être effectué(e)s par un technicien qualifié.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 10 2/26/2016 12:01:33 PM

Garantie limitée

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil ou de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- Une porte, des poignées, un panneau extérieur ou un tableau de commande bosselé(es), rayé(es) ou cassé(es).
- Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez un service après-vente Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
Utilisez ce four pour faire chauffer des aliments uniquement. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte du four.
Pour éviter de détériorer la surface du four et de générer des situations dangereuses, assurez-vous que le four soit toujours propre et bien entretenu.

Définition du groupe de produits

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2.
Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



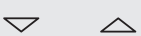
(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)
Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH), rendez-vous sur : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

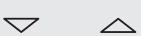
FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 11 2/26/2016 12:01:34 PM

présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

 Power Level	**1.** Enfournez les aliments. Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.
	**2.** Appuyez sur les boutons **Bas** et **Haut** selon vos besoins.
 Start /+30s	**3.** Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** La cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.

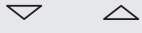
Si vous souhaitez faire décongeler des aliments automatiquement.

 Power Defrost	**1.** Placez les aliments surgelés dans le four. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Defrost (Décongélation rapide)**.
	**2.** Réglez le poids des aliments en appuyant sur les boutons **Bas** et **Haut**.
 Start /+30s	**3.** Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.

Si vous souhaitez ajouter des tranches de 30 secondes.

 Start /+30s	Laissez les aliments dans le four. Appuyez sur **Start/+30s (Départ/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

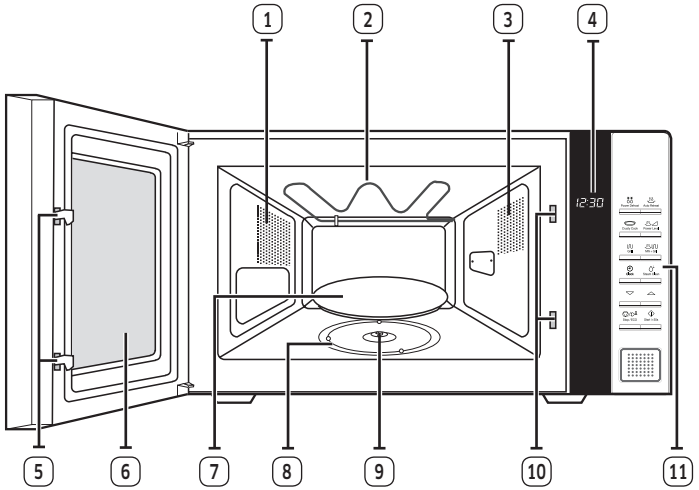
Si vous souhaitez faire griller des aliments.

 Grill	**1.** Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**.
	**2.** Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **Bas** et **Haut**.
 Start /+30s	**3.** Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 12 2/26/2016 12:01:34 PM

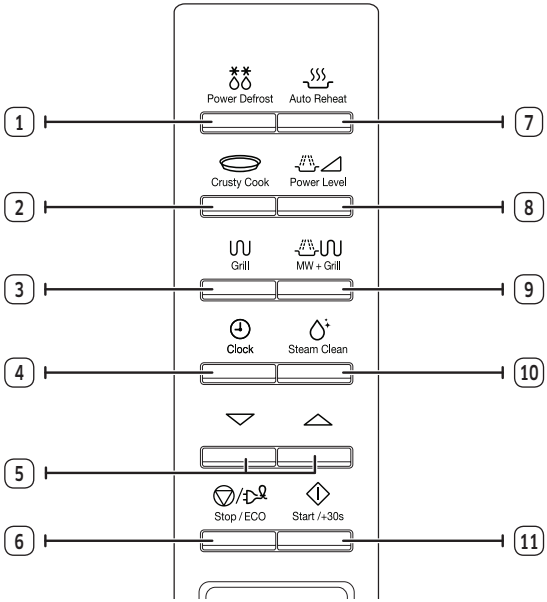
fonctionnalités du four

FOUR



1. ORIFICES DE VENTILATION
2. GRIL
3. ÉCLAIRAGE
4. ÉCRAN
5. LOQUETS DE LA PORTE
6. PORTE
7. PLATEAU TOURNANT
8. ANNEAU DE GUIDAGE
9. COUPLEUR
10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
11. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE

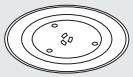


1. BOUTON DE DÉCONGÉLATION RAPIDE AUTOMATIQUE
2. SÉLECTION DU MODE CRUSTY COOK (CUISSON CROUSTILLANTE)
3. SÉLECTION DU MODE GRIL
4. RÉGLAGE DE L'HORLOGE
5. BOUTON HAUT/BAS (temps de cuisson, poids et quantité)
6. BOUTON STOP/ENERGY SAVE (ARRÊT/ÉCONOMIE D'ÉNERGIE)
7. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
8. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES/ NIVEAU DE PUISSANCE
9. SÉLECTION DU MODE DE CUISSON COMBINÉE
10. BOUTON DE NETTOYAGE VAPEUR
11. BOUTON START/+30S (DÉPART/+30S)

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 13 2/26/2016 12:01:35 PM

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

	1. **Anneau de guidage**, à placer au centre du four. **Fonction :** l'anneau de guidage sert de support au plateau.
	2. **Plateau tournant**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. **Fonction :** Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.
	3. **Grille**, à placer sur le plateau tournant. **Fonction :** la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.
	4. **Plat croustilleur**, voir pages 18 et 19. **Fonction :** Le plat croustilleur est prévu pour la cuisson croustillante automatique ou manuelle.
	5. **Bol d'eau de nettoyage**, voir page 16. **Fonction :** le réservoir peut être utilisé pour le nettoyage.

N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

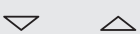
Clock	1. **Pour afficher l'heure...** au format 24 heures. au format 12 heures.
▽ △	2. Appuyez sur les boutons **Bas** et **Haut** pour régler l'heure.
Clock	3. Appuyez sur le bouton **Horloge**.
▽ △	4. Appuyez sur les boutons **Bas** et **Haut** pour régler les minutes.
Clock	5. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 14 2/26/2016 12:01:36 PM

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

 Power Level	**1.** Appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**. **Résultat :** Les indications pour la puissance de cuisson maximale (850 W) s'affichent : Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.
	**2.** Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **Bas** et **Haut** selon vos besoins.
 Start /+30s	**3.** Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. 1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Ne mettez jamais le four micro-ondes en route lorsqu'il est vide.

Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (850 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes au temps de cuisson. Le four se met en marche immédiatement

NIVEAUX DE PUISSANCE

Les niveaux de puissance figurant ci-dessous sont disponibles.

Niveau de puissance	Puissance	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉ	850 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION	180 W	-
FAIBLE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	1100 W
COMBI I	300 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	600 W	1100 W

Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

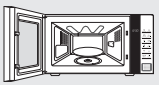
RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

 Start /+30s	Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 15 2/26/2016 12:01:36 PM

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

	**1.** Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte. **Résultat :** la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
Stop / ECO	**2.** Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez sur le bouton **Stop/ECO (Arrêt/ÉCO)**. **Résultat :** la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton **Stop/ECO (Arrêt/ÉCO)**.

Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en route en appuyant simplement sur le bouton **Stop/ECO (Arrêt/ÉCO)**.

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé.

Stop / ECO	• Appuyez sur le bouton **Stop/ECO (Arrêt/ÉCO)**. • Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

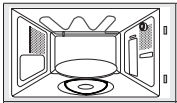
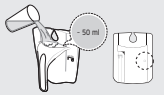
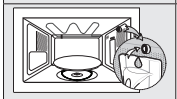
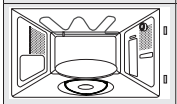
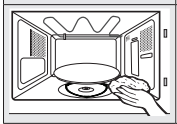
Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.
Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

UTILISATION DU NETTOYAGE VAPEUR

La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four. Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil.

N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).

Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.

	**1.** Ouvrez la porte.
	**2.** Remplissez le réservoir jusqu'au repère (niveau d'eau) figurant sur les parois. (La ligne se situe à un niveau d'environ 50 ml.) Si vous dépassez cette limite, vous risquez de provoquer une fuite à l'arrière de l'appareil. Assurez-vous de ne pas dépasser cette limite.
	**3.** Insérez le réservoir à eau dans le support situé sur le côté droit de l'intérieur du four.
	4. Fermez la porte.
Steam Clean	**5.** Appuyez sur le bouton **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**. Vous pouvez constater la présence de **BUÉE** pendant le nettoyage vapeur, il ne s'agit pas d'un défaut **MAIS LA BUÉE OBSTRUE LA** lumière **INTÉRIEURE**.
	**6.** Ouvrez la porte.
	**7.** Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec. Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.

N'utilisez le bol d'eau qu'en mode **« Steam Clean » (Nettoyage vapeur)**.

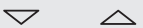
Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 16 2/26/2016 12:01:37 PM

UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

La fonction **Auto Reheat (Réchauffage automatique)** propose quatre réglages préprogrammés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur les boutons **Bas** et **Haut**.

Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

 Auto Reheat	**1.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)**.
	**2.** Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons **Bas** et **Haut**. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).
 Start /+30s	**3.** Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée. 1) Le signal sonore retentit quatre fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

RÉGLAGES DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes **Auto Reheat (Réchauffage automatique)**, les quantités et les instructions appropriées.

Code/Aliment	Taille de la portion	Consignes
1 Plats préparés (réfrigérés) 	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 3 minutes.
2 Soupe/Sauce (réfrigérée) 	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	Versez la soupe/sauce dans une assiette creuse ou dans un bol. Le récipient doit être couvert durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos. Laissez reposer 3 minutes.
3 Gratin de pâtes (surgelé) 	200 g 400 g	Placez le gratin de pâtes surgelé dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Posez le plat sur la grille. Ce programme convient à la cuisson des gratins de pâtes surgelés de type lasagnes, cannelloni ou macaroni. Laissez reposer 3 minutes.
4 Boissons Café, lait, thé, eau (à température ambiante) 	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	Versez le liquide dans une tasse (150 ml) ou un bol (250 ml) en céramique et placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites réchauffer sans couvrir. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides). Laissez reposer 1 à 2 minutes.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 17 2/26/2016 12:01:37 PM

UTILISATION DE LA FONCTION AUTOMATIQUE CUISSON CROUSTILLANTE

Avec la fonction **Crusty Cook (Cuisson croustillante)**, le temps de cuisson se règle automatiquement. Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons **Bas** et **Haut**.

Placez le plat croustilleur au centre du plateau, puis fermez la porte.

	**1.** Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)** et réglez le temps de préchauffage (de 3 à 5 minutes) en appuyant sur les boutons **Bas** et **Haut**.
Start /+30s	**2.** Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.
	**3.** Ouvrez la porte du four. Disposez les aliments dans le plat croustilleur. Fermez la porte. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.
Crusty Cook	**4.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Crusty Cook (Cuisson croustillante)**.
	5. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons **Bas** et **Haut**. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).
Start /+30s	**6.** Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée. 1) Le signal sonore retentit quatre fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Comment nettoyer le plat croustilleur ? Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat. le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

RÉGLAGES DE LA CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE

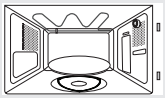
Le tableau suivant répertorie les divers programmes automatiques de la cuisson croustillante, les quantités et les instructions appropriées.
Ces programmes combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril.
Avant d'utiliser la fonction de cuisson croustillante, nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur sur le plateau pendant 3 à 5 minutes, en sélectionnant une puissance de 600 W et le gril. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code/Aliment	Taille de la portion	Temps de préchauffage
1 Pizza surgelée (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 min
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur en sélectionnant une puissance de 600 W et le gril. Posez la pizza sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille.	
2 Baguettes surgelées	150 g (1) 250 g (2 unités).	4 min
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur en sélectionnant une puissance de 450 W et le gril. Pour une baguette : placez-la de façon légèrement excentrée sur le plat croustilleur. Pour deux baguettes : placez-les côte à côte sur le plat. Ce programme convient aussi bien à la cuisson de baguettes garnies (ex. : légumes, jambon et fromage) qu'à celle de parts de pizza. Laissez reposer 2 à 3 minutes.	
3 Quiche/Tourte surgelée (-18 °C)	150 g (1) 300 g (1 à 2 morceaux)	3 min
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur en sélectionnant une puissance de 600 W et le gril. Posez la quiche/tourte surgelée sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille. Laissez reposer 1 à 2 minutes.	
4 Beignets de poulet surgelés	125 g 250 g	4 min
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur en sélectionnant une puissance de 600 W et le gril. Graissez le plat croustilleur avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat croustilleur. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.	

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 18 2/26/2016 12:01:38 PM

UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE CUISSON CROUSTILLANTE

Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté page suivante.
Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.



1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + gril]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.

Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.

2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.

Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.

Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.



3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.

Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat (ex. : boyaux synthétiques).

Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.



4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.

5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).

Comment nettoyer le plat croustilleur ? Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire. N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat. le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

RÉGLAGES DE LA FONCTION MANUELLE CUISSON CROUSTILLANTE

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant.
Faites préchauffer le plat croustilleur en mode 600 W + Gril pendant 3 à 5 minutes.
Respectez les temps de cuisson et les consignes préconisés dans le tableau.

Aliment	Taille de la portion	Temps de préchauffage	Puissance	Temps de cuisson (min)
Bacon	4 tranches (80 g)	3 min	600 W + Gril	3½ à 4
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.			
Tomates grillées	200 g (2 unités).	3 min	450 W + Gril	4½ à 5
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.			
Pommes de terre au four	250 g 500 g	3 min	600 W + Gril	5 à 6 8 à 9
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat, face coupée vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille.			
Hamburger surgelé	2 hamburgers (125 g)	3 min	600 W + Gril	7 à 7½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les hamburgers encore surgelés côte à côte sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille. Retournez après 4 ou 5 min			
Pizza réfrigérée	300 à 350 g	5 min	450 W + Gril	6½ à 7½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza réfrigérée sur le plat. Posez le plat sur la grille.			
Bâtonnets de poisson surgelés	150 g (5 unités). 300 g (10 unités).	4 min	600 W + Gril	7 à 8 9 à 10
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les bâtonnets en cercle sur le plat croustilleur. Retournez après 4 min (5 bât.) ou 6 min (10 bât.).			

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 19 2/26/2016 12:01:38 PM

UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION RAPIDE

La fonction Auto **Power Defrost (Décongélation rapide automatique)** permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.
Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

Power Defrost	**1.** Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Defrost (Décongélation rapide)**. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).
	2. Réglez le poids des aliments en appuyant sur les boutons **Bas** et **Haut**. Le poids maximal est de 1500 g.
Start /+30s	**3.** Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** • La phase de décongélation commence. • Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment. • Appuyez de nouveau sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** pour reprendre la décongélation.

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage au micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Cuisson/Réchauffage » en page 15 pour de plus amples détails.

CHOIX DES ACCESSOIRES



Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.
Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

Pour obtenir de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients en pages 22 et 23.

RÉGLAGES DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION RAPIDE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes Auto **Power Defrost (Décongélation rapide automatique)**, les quantités et les instructions appropriées. Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson ou les gâteaux/le pain sur une assiette en céramique.

Code/Aliment	Taille de la portion	Consignes
1 Viande	200 à 1500 g	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des steaks, des côtelettes et de la viande hachée. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
2 Volaille	200 à 1500 g	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poulets entiers et qu'à celle de morceaux de poulet. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
3 Poisson	200 à 1500 g	Protégez la queue des poissons entiers avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poissons entiers et qu'à celle de filets. Laissez reposer 20 à 50 minutes.
4 Pain/Gâteaux	125 à 625 g	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la décongélation des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur les temps de décongélation, reportez-vous à la page 28.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 20 2/26/2016 12:01:39 PM

FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

Grill	**1.** Faites préchauffer le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Grill (Gril)** et réglez le temps de préchauffage à l'aide des boutons **Bas** et **Haut**.
Start /+30s	**2.** Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
	**3.** Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Fermez la porte.
Grill	**4.** Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**. **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent : 
	5. Réglez le temps de cuisson au gril en appuyant sur les boutons **Bas** et **Haut**. Le temps de cuisson au gril maximal dans ce mode est de 60 minutes.
Start /+30s	**6.** Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** La cuisson commence. Une fois la cuisson terminée. 1) Le signal sonore retentit quatre fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

Les récipients étant très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

	**1.** Ouvrez la porte du four. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Fermez la porte.
MW + Grill	**2.** Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**. **Résultat :** les indications suivantes s'affichent : (mode micro-ondes et gril) 600 W (puissance de sortie) Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)** jusqu'à ce que la puissance correspondante s'affiche. La température du gril n'est pas réglable.
	3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **Bas** et **Haut** selon vos besoins. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
Start /+30s	**4.** Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée. 1) Le signal sonore retentit quatre fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 21 2/26/2016 12:01:40 PM

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

	**1.** Appuyez simultanément sur les boutons **Stop/ECO (Arrêt/ÉCO)** et **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** • L'indication suivante apparaît.  • Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.
	**2.** Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Stop/ECO (Arrêt/ÉCO)** et **Start/+30s (Départ/+30s)**. **Résultat :** • L'indication suivante apparaît.  • Le signal sonore est réactivé.

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.

	**1.** Appuyez simultanément sur les boutons **Stop/ECO (Arrêt/ÉCO)** et **Clock (Horloge)**. **Résultat :** • Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée). • La lettre « L » s'affiche. 
	**2.** Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément sur les boutons **Stop/ECO (Arrêt/ÉCO)** et **Clock (Horloge)**. **Résultat :** Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).
Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 22 2/26/2016 12:01:40 PM

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé ✓✗ : à utiliser avec précaution ✗ : risqué

guide de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson.
Il existe plusieurs moyens pour couvrir les aliments : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique adapté aux micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 23 2/26/2016 12:01:40 PM

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Épinards	150 g	600 W	4½ à 5½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300 g	600 W	9 à 10
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300 g	600 W	7½ à 8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300 g	600 W	8 à 9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7½ à 8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8 à 9
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz blanc (étuvé)	250 g	850 W	16 à 17
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Riz complet (étuvé)	250 g	850 W	21 à 22
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	850 W	17 à 18
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	850 W	18 à 19
	Consignes Ajoutez 400 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Pâtes	250 g	850 W	11 à 12
	Consignes Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Laissez reposer 5 minutes.		

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 24 2/26/2016 12:01:40 PM

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) par volume de 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée (reportez-vous au tableau). Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson.
Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Brocolis	250 g 500 g	850 W	4 à 4½ 8 à 8½
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	250 g	850 W	5½ à 6½
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Carottes	250 g	850 W	4½-5
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 g 500 g	850 W	5 à 5½ 8½ à 9
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.		
Courgettes	250 g	850 W	3½ à 4
	Consignes Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer 3 minutes.		
Aubergines	250 g	850 W	3½ à 4
	Consignes Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Laissez reposer 3 minutes.		
Poireaux	250 g	850 W	4½ à 5
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Champignons	125 g 250 g	850 W	1½ à 2 3 à 3½
	Consignes Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Oignons	250 g	850 W	5½ à 6
	Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Poivrons	250 g	850 W	4½ à 5
	Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Pommes de terre	250 g 500 g	850 W	4 à 5 7½ à 8½
	Consignes Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-rave	250 g	850 W	5 à 5½
	Consignes Coupez le chou-rave en petits dés. Laissez reposer 3 minutes.		

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 25 2/26/2016 12:01:40 PM

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 850 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	850 W	1 à 1½ 1½ à 2
	Consignes Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Soupe (réfrigérée)	250 g	850 W	3 à 3½
	Consignes Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5½ à 6½
	Consignes Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½ à 5½
	Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 26 2/26/2016 12:01:40 PM

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5 à 6
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Plat préparé (réfrigéré)	350 g	600 W	5½ à 6½
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes.		

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température.
Température recommandée pour servir les aliments : entre 30 et 40 °C.

LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir ! Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température recommandée pour servir les aliments : environ 37 °C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 50 s à 1 min.
	Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 27 2/26/2016 12:01:40 PM

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.
La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.
Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.
Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 ℃, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Viande			
Bœuf haché	250 g 500 g	180 W	6½ à 7½ 13 à 14
Escalopes de porc	250 g	180 W	7½ à 8½
	Consignes Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 25 minutes.		
Volaille			
Morceaux de poulet	500 g (2 unités).	180 W	14½ à 15½
Poulet entier	900 g	180 W	28 à 30
	Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 40 minutes.		
Poisson			
Filets de poisson	250 g (2 unités). 400 g (4 unités).	180 W	6 à 7 12 à 13
	Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 15 minutes.		
Fruits			
Baies	250 g	180 W	6 à 7
	Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer 5 à 10 minutes.		
Pain			
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 portions 4 portions	180 W	½ à 1 2 à 2½
Tartine/Sandwich	250 g	180 W	4½ à 5
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	180 W	8 à 10
	Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 20 minutes.		

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 28 2/26/2016 12:01:41 PM

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :
Lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 29 2/26/2016 12:01:41 PM

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments surgelés	Quantité	Puissance	Étape 1 (min)	Étape 2 (min)
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 portions 4 portions	-	300 W + Gril 1 à 1½ 2 à 2½	gril seul 1 à 2 1 à 2
	Consignes Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.			
Baguettes + garniture (tomates, fromage, jambon, champignons)	250 à 300 g (2 parts)	450 W + Gril	8 à 9	-
	Consignes Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13 à 14	-
	Consignes Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	-	600 W + Gril 14 à 15	-
	Consignes Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Chicken Nuggets (Beignets de poulet)	250 g	450 W + Gril	5 à 5½	3 à 3½
	Consignes Placez les beignets de poulet sur la grille. Retournez à mi-cuisson.			
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9 à 11	4 à 5
	Consignes Répartissez régulièrement les frites sur du papier sulfurisé posé sur la grille.			

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Étape 1 (min)	Étape 2 (min)
Tartines grillées	4 portions (25 g/tartine)	gril seul	4 à 5	4½ à 5½
	Consignes Placez les tartines côte à côte sur la grille.			
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	2 à 3	2 à 3
	Consignes Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut			
Tomates grillées	200 g (2 unités). 400 g (4 unités).	-	300 W + Gril 3½ à 4½ 6 à 7	-
	Consignes Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.			
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 morceaux (300 g)	450 W + Gril	3½ à 4	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½ à 5½ 8 à 9	-
	Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.			

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 30 2/26/2016 12:01:41 PM

Aliments frais	Quantité	Puissance	Étape 1 (min)	Étape 2 (min)
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 morceaux)	300 W + Gril	8 à 9	9 à 10
	Consignes Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Côtelettes d'agneau/ Biftecks (à point)	400 g (4 unités).	gril seul	11 à 13	8 à 9
	Consignes Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Escalopes de porc	250 g (2 unités).	-	300 W + Gril 7 à 8	gril seul 6 à 7
	Consignes Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Pommes au four	1 pomme (environ 200 g) 2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	4 à 4½ 6 à 7	-
	Consignes Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.			

CONSEILS ET ASTUCES

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 850 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 850 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 850 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 850 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage.
Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 31 2/26/2016 12:01:41 PM

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer le fonctionnement.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 32 2/26/2016 12:01:41 PM

Problème	Cause	Action
Le réchauffage incluant la fonction Warm (Maintien au chaud) ne fonctionne pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes.et lancez le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton **Cancel (Annuler)**.
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton **Start (Départ)** pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.

Problème	Cause	Action
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
1. De l'eau goutte. **2.** De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. **3.** De l'eau reste dans le four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 33 2/26/2016 12:01:41 PM

Problème	Cause	Action
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

Problème	Cause	Action
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Utilisez des ustensiles adaptés avec des fonds plats.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 34 2/26/2016 12:01:41 PM

Problème	Cause	Action
Vapeur d'eau		
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson en phase vapeur.	L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Un bruit inhabituel se produit lorsque j'arrête la cuisson en phase vapeur.	L'eau est retirée de l'intérieur du système de chauffe à vapeur lorsque la cuisson en phase vapeur est terminée.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Aucune vapeur ne sort.	Le réservoir d'alimentation en eau n'est pas installé.	Assurez-vous que réservoir d'alimentation en eau est correctement installé.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir et réessayez.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	FG77S*
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie Micro-ondes Gril Mode de cuisson combinée	 1300 W 1100 W 2400 W
Puissance de sortie	100 W / 850 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 489 x 275 x 326 mm 330 x 211 x 291 mm
Capacité	20 litres
Poids Net	 13,5 kg env.

FG77SUST_XEF_DE68-04136E-00_FR.indd 35 2/26/2016 12:01:41 PM

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

SAMSUNG

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04136E-00