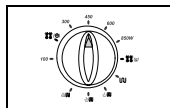
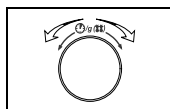


Aide-mémoire

Si vous souhaitez cuire un plat

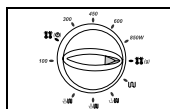


1. Mettez le plat dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance .

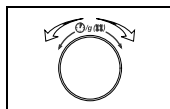


2. Choisissez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection TEMPS/POIDS (🕒/🍷).
Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes.

Si vous souhaitez effectuer une décongélation automatique des aliments

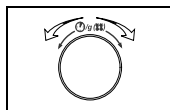


1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône de décongélation automatique (🍷@).



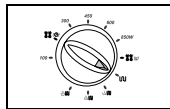
2. Tournez le bouton de sélection TEMPS/POIDS(🕒/🍷) et sélectionnez le poids correspondant à l'aliment.
Résultat : La décongélation démarre au bout de deux secondes.

Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson

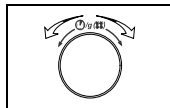


- Laissez le plat dans le four.
Ajustez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection TEMPS/POIDS(🕒/🍷).

Si vous souhaitez passer un plat au gril

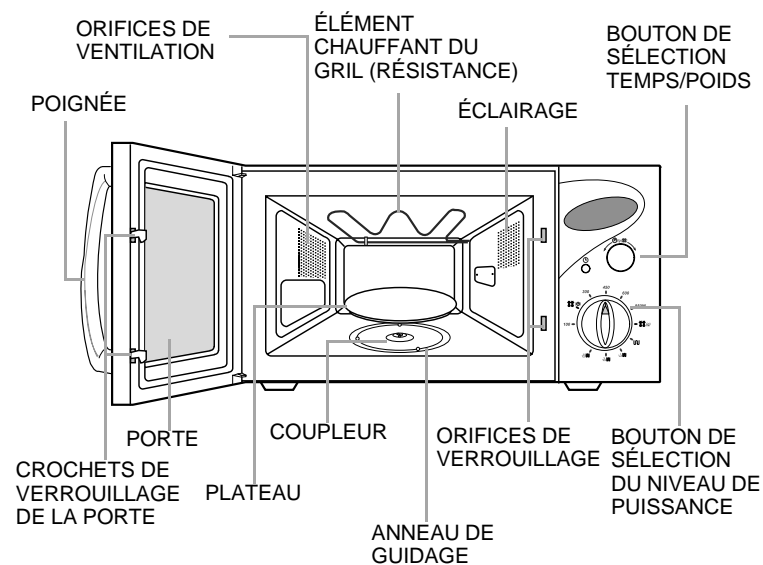


1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône gril (🔥).

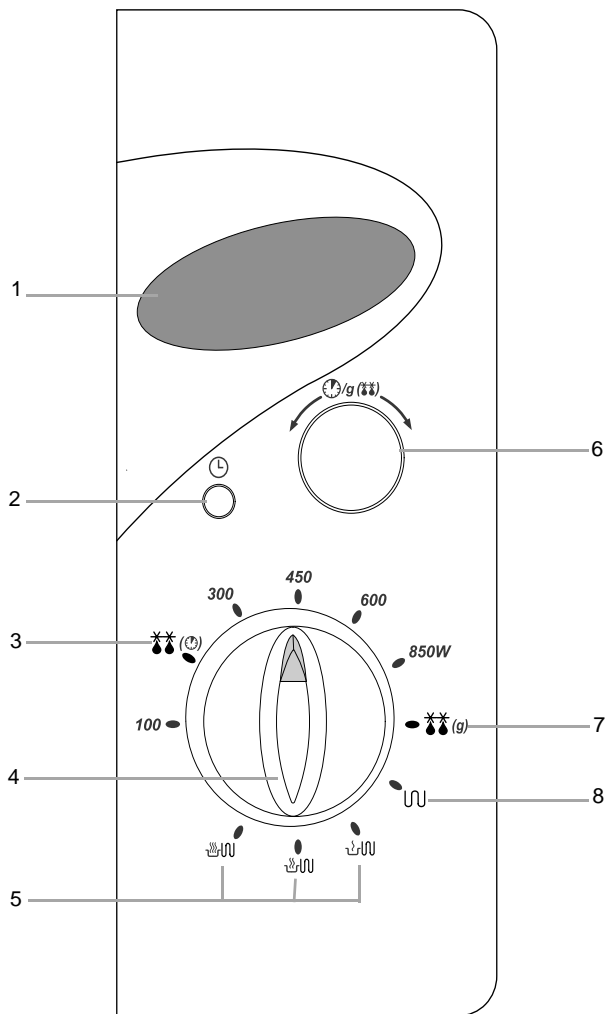


2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection TEMPS/POIDS(🕒/🍷).
Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes.

Four



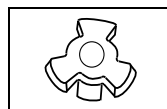
Panneau de commande



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. AFFICHEUR | 5. MODE COMBINÉ |
| 2. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HEURE | (Micro-ondes + Gril) |
| 3. DÉCONGÉLATION MANUELLE | 6. BOUTON DE SÉLECTION TEMPS/POIDS |
| 4. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE | 7. DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE |
| | 8. MODE GRIL |

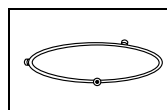
Accessoires

Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



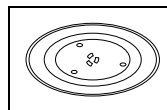
1. Coupleur, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

Objet : Le coupleur fait tourner le plateau.



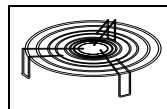
2. Anneau de guidage, à placer au centre du plancher du four.

Objet : L'anneau de guidage supporte le plateau.



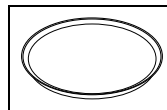
3. Plateau, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

Objet : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. Grille métallique, à placer sur le plateau.

Objet : La grille métallique peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro-ondes + gril).



5. Plat croustilleur (CE2727NT uniquement), voir page 11.

Objet : Le plat croustilleur permet de mieux faire dorer les aliments en mode combiné micro-ondes + gril et d'obtenir des pâtes croustillantes (tartes, quiches, pizzas ou feuilletés).



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

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- précautions d'emploi,
- récipients et ustensiles recommandés,
- conseils utiles.

Au début de ce mode d'emploi, vous trouverez un aide-mémoire qui décrit les quatre opérations de base :

- cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),
- décongeler un plat,
- griller un plat,
- augmenter le temps de cuisson.

Au début du mode d'emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas-à-pas utilisent quatre symboles :



Important



Remarque



Avertissement



Tourner

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

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes.

- N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.
- Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
 - (2) charnières de porte (cassées ou lâches),
 - (3) cordon d'alimentation.
- Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Précautions d'emploi.

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.

Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

- N'utilisez AUCUN récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
 - plats métalliques,
 - assiettes avec décorations dorées ou argentées,
 - brochettes, fourchettes, etc.

Raison: ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.
- NE réchauffez JAMAIS :
 - des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide. Exemple : petits pots pour bébé.
 - des aliments hermétiques. Exemple : oeufs, noix en coquille, tomates.

Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.
- NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide :

Raison: cela pourrait endommager les parois du four.
Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.
- NE couvrez JAMAIS les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.

Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.
- Utilisez TOUJOURS des gants isolants pour retirer un plat du four.

Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.
- NE touchez PAS les éléments chauffants ni les parois intérieures du four.

Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez-le d'abord refroidir.

Précautions d'emploi (suite)

7. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
 - n'y rangez aucun produit inflammable,
 - retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
 - n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
 - en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.
8. Faites TOUJOURS très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
 - Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
 - Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après.
 - Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
 - Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
 - Si vous vous ébouillantez :
 - * plongez la partie ébouillante dans de l'eau froide au moins dix minutes,
 - * couvrez avec un pansement sec et propre,
 - * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
 - NE remplissez JAMAIS complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
 - Vérifiez TOUJOURS la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
 - NE chauffez JAMAIS un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
9. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
 - Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
 - N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
10. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.

Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

11. Conservez l'intérieur du four propre.

Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.
12. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.
13. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

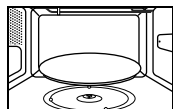
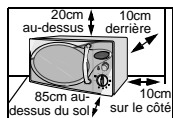
Pendant la cuisson, regardez de temps à autre dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

IMPORTANT

NE permettez JAMAIS aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et NE les laissez PAS sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Des objets pouvant attirer leur attention (bonbons, jouets, etc.) NE doivent JAMAIS être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

Installez votre four à micro-ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. Cet appareil doit être installé à une hauteur d'au moins 85 cm au-dessus du sol.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

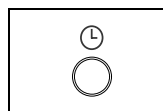
- * N'obstruez jamais les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.
- * Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz avec mise à la terre. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, contactez votre revendeur ou le service-après-vente SAMSUNG le plus proche.
- * N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

Réglez l'horloge

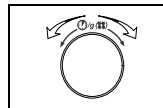
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

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

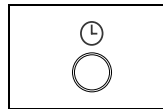
☒ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.



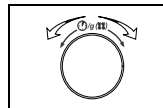
1. Pour afficher l'heure en mode... appuyez sur le bouton (⌚)..
24 heures une fois
12 heures deux fois



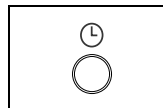
2. Tournez le bouton de sélection TEMPS/POIDS (⌚/⌚) pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton ⌚.



4. Tournez de nouveau le bouton de sélection TEMPS/POIDS (⌚/⌚) pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton ⌚.

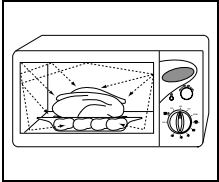
Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments sans altérer ni leur couleur ni leur forme.

À l'aide de votre four à micro-ondes, vous pouvez :

- décongélation (manuelle et automatique),
- cuire,
- réchauffer.

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de façon homogène à l'aide du plateau tournant. De cette manière, les aliments cuisent uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - quantité et densité,
 - contenu en eau,
 - température initiale (ambiante ou réfrigérée).



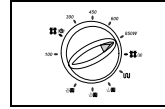
Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque les aliments sont sortis du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer :

- la cuisson homogène des aliments (jusqu'au centre),
- une température uniforme.

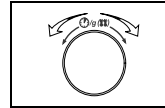
Vérifiez que votre four fonctionne correctement


La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.

Ouvrez la porte du four à l'aide de la poignée située sur le côté droit de la porte. Mettez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance



2. Sélectionnez un temps de cuisson de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de sélection TEMPS/POIDS().

Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.

- 1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
- 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
- 3) L'heure s'affiche de nouveau.



Le four doit être correctement raccordé au secteur. Le plateau doit être installé dans le four. Si vous sélectionnez un niveau de puissance autre que le maximum, il faudra plus longtemps pour faire bouillir l'eau.

Problèmes et solutions

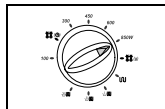
Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

- ◆ Ces phénomènes sont normaux.
 - Condensation à l'intérieur du four.
 - Flux d'air autour de la porte et du four.
 - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
 - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.
- ◆ Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de sélection TEMPS/POIDS (⓪/g/Ⓜ).
 - La porte est-elle bien fermée ?
- ◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
 - Avez-vous programmé le minuteur correctement ?
 - La porte est-elle bien fermée ?
 - L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?
- ◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
 - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?
- ◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
 - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
 - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ?
 - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?
- ◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
 - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
 - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.
- ✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

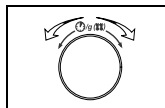
Cuisez et réchauffez un plat aux micro-ondes

Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau. Fermez la porte.



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance (PUISSANCE MAXIMALE : 850 W)



2. Ajustez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection TEMPS/POIDS (⓪/g/Ⓜ).
Résultat : L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
 - 1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant 3 minutes.
 - 3) L'heure s'affiche de nouveau.








Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide.



Pour changer le niveau de puissance en cours de cuisson, tournez le bouton de sélection du niveau de puissance .

Niveaux de puissance

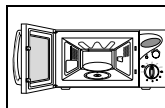
Vous pouvez choisir parmi les niveaux suivants :

Niveau	Puissance	
	Micro-Ondes	Gril
ÉLEVÉ	850 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION MANUELLE ()	180 W	
DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE ()	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1100 W
MODE COMBI I	300 W ()	1100 W
MODE COMBI II	450 W ()	1100 W
MODE COMBI III	600 W ()	1100 W

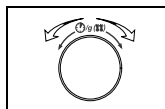
- ☒ Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson doit être réduit.
- ☒ Si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson doit être augmenté.


Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.



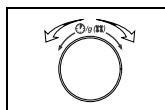
1. Pour arrêter la cuisson temporairement : Ouvrez la porte.
Résultat : La cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte.




2. Pour arrêter la cuisson complètement : Tournez le bouton de sélection TEMPS/POIDS () vers la gauche. " : 0 " s'affiche.



Ajustez le temps de cuisson

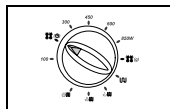



Ajustez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de sélection TEMPS/POIDS (). Pendant la cuisson, tournez le minuteur vers la droite ou vers la gauche pour diminuer ou augmenter le temps de cuisson restant.

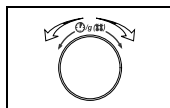
Décongelez un plat manuellement


La décongélation manuelle vous permet de décongeler tous types d'aliments.

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



1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône de décongélation manuelle ().



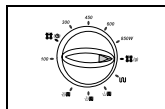
2. Tournez le bouton de sélection TEMPS/POIDS() pour sélectionner le temps de décongélation approprié.
Résultat : L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
 - 1) La décongélation démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Un signal de rappel de fin de décongélation est émis toutes les minutes pendant 3 minutes.
 - 3) L'heure s'affiche de nouveau.


- ⊗ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.
- ⊗ Pour décongeler un plat manuellement, positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur Décongélation Manuelle (180W).
Pour plus de renseignements sur la décongélation manuelle et le temps de décongélation, reportez-vous à la page 19.

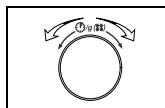
Décongelez un plat automatiquement


La décongélation automatique vous permet de décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.

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



1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône de décongélation automatique ().



2. Tournez le bouton TEMPS/POIDS() pour sélectionner le poids approprié de l'aliment.
Résultat : L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
 - 1) La décongélation démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Un signal de rappel de fin de décongélation est émis toutes les minutes pendant 3 minutes.
 - 3) L'heure s'affiche de nouveau.

- ⊗ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour la décongélation automatique

Retirez les emballages des aliments avant de commencer la décongélation.

Placez les aliments congelés sur le plateau.

Dès qu'un signal sonore retentit, retournez les aliments.

Après la phase de décongélation automatique, respectez les temps de repos indiqués ci-dessous.

Aliment	Quantité	Temps de Repos	Recommandations
Viande	200 à 1500g	20-60 min.	Dès qu'un signal sonore
Volaille	200 à 1500g	20-60 min.	retentit, retournez les
Poisson	200 à 1500g	20-50 min.	aliments.

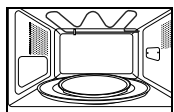
Utilisez un plat croustilleur (CE2727NT)

Votre four à micro-ondes SAMSUNG est fourni avec un plat croustilleur (livré uniquement avec le modèle CE2727NT).

Ce plat vous permet de faire dorer la partie supérieure des aliments à l'aide du gril et de rendre la partie inférieure dorée et croustillante grâce à la température élevée du plat croustilleur.

Le plat croustilleur peut servir pour divers aliments. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Ce plat peut également servir pour le bacon, les oeufs, les saucisses, etc.



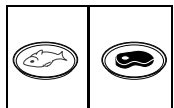
1. Posez le plat croustilleur directement sur le plateau et préchauffez-le en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance : 600 W) + gril (☀️). Respectez les temps et les recommandations du tableau de la page suivante.

☞ Utilisez toujours des gants isolants car le plat croustilleur sera très chaud.

2. Pour donner un bel aspect doré aux aliments tels que le bacon et les oeufs, enduisez le plat d'huile.

* Votre plat croustilleur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif, matière très sensible aux rayures. Ne coupez jamais la nourriture directement dans le plat avec des objets pointus comme un couteau.

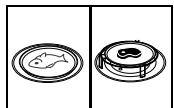
* Utilisez des accessoires en plastique pour éviter de rayer le revêtement du plat croustilleur ou sortez les aliments du plat avant de les couper.



3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.

☞ Ne mettez aucun récipient ou objet non résistant à la chaleur sur le plat croustilleur (un saladier en plastique, par exemple).

☞ Ne mettez jamais le plat croustilleur dans le four sans que le plateau soit installé.



4. Placez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou sur le plateau) dans le four.

5. Sélectionnez le temps et la puissance de cuisson appropriés. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau page suivante.

☒ Comment nettoyer le plat croustilleur
Nettoyez le plat croustilleur avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis rincez-le à l'eau claire.

☒ N'utilisez pas de brosse à récurer ou d'éponge à face grattante, sous peine d'endommager le revêtement du plat.

* Attention
Le plat croustilleur n'est pas garanti pour un lavage au lave-vaisselle.

Conseils de cuisson pour le plat croustilleur (CE2727NT)

Nous vous conseillons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau du four en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson : 600 W) + gril (☀️) et en respectant les temps et recommandations du tableau ci-dessous.

Aliment	Quantité	Préchauffage (en minutes)	Puissance (W)	Cuisson (en minutes)	Recommandations
Bacon	4 tranches (80g)	3 min.	600W +Gril (☀️)	3-3½ min.	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les tranches de bacon l'une à côté de l'autre dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Tomates gratinées	200 g (2 tomates)	3 min.	450W +Gril (☀️)	4-4½ min.	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage. Disposez les moitiés de tomate en cercle dans le plat. Mettez le plat sur la grille.
Hamburgers (congelés)	2 pièces (125g)	3 min.	600W +Gril (☀️)	6½-7 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les hamburgers congelés en cercle sur la grille. Retournez après 4-5 min.
Baguettes (congelées)	200-250 g (2 bag.)	4 min.	450W +Gril (☀️)	7-8 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les baguettes de la façon suivante : au centre du plat pour une seule baguette, côte à côte pour deux. Mettez le plat sur la grille.

Pizza (congelée)	300 - 350 g	4 min.	600W +Gril (☀️)	8-9 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Mettez la pizza congelée dans le plat croustilleur, puis placez ce dernier sur la grille.
Pommes au four	250 g 500 g	3 min.	600W +Gril (☀️)	5-6 min. 8-9 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, côté coupé vers le bas. Mettez le plat sur la grille.
Bâtonnets de poisson pané (congelés)	150 g (5 bâtonnets) 300 g (10 bâtonnets)	4 min.	600W +Gril (☀️)	6½-7 min. 9-9½ min.	Préchauffez le plat croustilleur. Enduisez le plat d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les bâtonnets en cercle dans le plat. Retournez-les après 3½min (5 bâtonnets) ou après 5 min (10 bâtonnets).
Nuggets de poulet (congelés)	125 g 250 g	4 min.	600W +Gril (☀️)	4½ -5 min. 7-7½ min.	Préchauffez le plat croustilleur. Enduisez le plat d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les nuggets dans le plat, puis disposez ce dernier sur la grille. Retournez les nuggets après 3 minutes de cuisson (pour 125 g) ou après 5 minutes (pour 250 g).
Pizza (refrigerées)	300 - 350 g	4 min.	450W +Gril (☀️)	5½-6½ min.	Préchauffez le plat croustilleur. Mettez la pizza réfrigérée dans le plat croustilleur, puis placez ce dernier sur la grille.