

Bonjour!

Besoin d'aide avec le **Four**?



1.

Instructions générales



2.

Comment cuisiner une **pizza** surgelée ?



3.

Comment faire cuire les **aliments** pour bébé?



4.

Comment **décongeler** des aliments ?



5.

Programmes généraux par type de
nourriture



Étape 1 Appuyez sur le bouton droit pour allumer le four



Étape 2 Par défaut, la première fonction affichée après la mise en marche du four est le micro-ondes. Inclinez le bouton droit pour choisir votre fonction préférée

Étape 3 Réglez l'heure en inclinant le bouton gauche. Poussez-le et réglez la température en l'inclinant à nouveau



Étape 4 Appuyez sur le bouton droit pour démarrer

Étape 5 Lorsque vous avez terminé. Éteignez le four en appuyant sur le bouton droit et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes



2 Comment cuisiner une pizza surgelée ?

Étape 1 Appuyez sur le bouton droit pour allumer le four



Étape 2 Par défaut, la première fonction affichée après la mise en marche du four est le micro-ondes. Inclinez le bouton droit jusqu'à ce que vous trouviez la fonction "statique"



Étape 3 Réglez le temps en inclinant le bouton gauche sur 10 minutes de plus qu'indiqué sur l'emballage de la pizza pour préchauffer le four. Poussez-le et réglez la température (comme indiqué sur l'emballage) en l'inclinant à nouveau



Étape 4 Appuyez sur le bouton droit pour démarrer

Étape 5 Après 10 minutes, placez la pizza à l'intérieur

Étape 6 Lorsque vous avez terminé. Éteignez le four en appuyant sur le bouton droit et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes



Assurez-vous que le récipient est adapté à une utilisation dans le four



[ACCUEIL](#)

3 Comment faire cuire les aliments pour bébé?

Étape 1 Appuyez sur le bouton droit pour allumer le four



Étape 2 Réglez l'heure en inclinant le bouton gauche sur 2 minutes. Poussez-le et réglez les watts (comme indiqué sur l'emballage) en l'inclinant à nouveau

Étape 3 Appuyez sur le bouton droit pour démarrer

Étape 4 Remuez à la cuillère, vérifiez la température et répétez les étapes précédentes, si nécessaire



Étape 5 Lorsque vous avez terminé. Éteignez le four en appuyant sur le bouton droit et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes



Assurez-vous que le récipient est adapté à une utilisation dans le four



[ACCUEIL](#)

4 ❄️ Comment décongeler des aliments ?

Étape 1 Appuyez sur le bouton droit pour allumer le four



Étape 2 Par défaut, la première fonction affichée après la mise en marche du four est le micro-ondes. Basculez le bouton de droite jusqu'à trouver la fonction "décongélation au poids"



Étape 3 Inclinez à nouveau pour sélectionner le type d'aliment à décongeler.

Étape 4 Inclinez le bouton gauche pour sélectionner le poids (en grammes) des aliments à décongeler. (voir ci-dessous les recommandations du set)



Étape 5 Appuyez sur le bouton droit pour démarrer

Étape 6 Lorsque vous avez terminé. Éteignez le four en appuyant sur le bouton droit et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes



dE	Type	Poids (g)	Temps (min.)
01 	Viandes	500	120
02 	Poisson	300	55
03 	Fruits	300	35
04 	Pain	300	25





[ACCUEIL](#)






VIANDES (01 - 05)

Pr	Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (minutes)
01	Rôti de bœuf (cuisson rosée)	1300	2		200	56
02	Carré de porc	800	2		190	88
03	Agneau (cuisson rosée)	2000	2		190	105
04	Veau	1000	2		190	80
05	Poulet rôti (entier)	1000	2		200	80


POISSON (06 - 07)

Pr	Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (minutes)
06	Poisson frais (entier)	500	2		160	35
07	Poisson congelé	600	2		160	50


LÉGUMES (08 - 10)

Pr	Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (minutes)
08	Variés et grillés	500	4		250	15 + 8
09	Au four	1000	2		200	33
10	Pommes de terre au four	1000	2		200	30

Page suivante >



ACCUEIL



PAIN - PIZZA - PÂTES (14 -20)

Pr	Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (minutes)
14	Pain à la levure (boule)	1000	2		200	27
15	Pizza en moule	1000	2		280	12
16	Pizza sur pierre	500	1		280	7
17	Pâtes au four	2000	1		220	35
18	Lasagnes	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche Lorraine	1000	1		200	40



GÂTEAUX (11 - 13)

Pr	Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (minutes)
11	Biscuits	500	2		160	23
12	Muffins	500	2		160	21
13	Tarte confiture	1000	2		170	43

[← Page précédente](#)

