

taurus

WHITE & BROWN

HORIZON 30

HORIZON 45

HORIZON 60

Horno eléctrico

Electric oven

Four électrique

Kleinbackofen

Forno elettrico

Forno eléctrico

Forn elèctric

Elektrische oven

Piec elektryczny

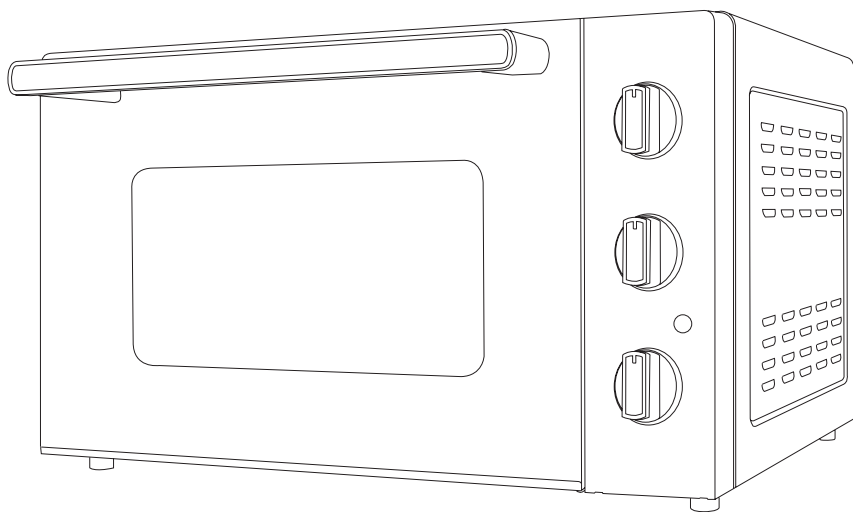
Ηλεκτρικός φούρνος

Электрическая духовка

Суптор electric

Електрическа фурна

فرن كهربائي



Français

Four électrique

HORIZON 30 (Ver. V)

HORIZON 45 (Ver. V)

HORIZON 60 (Ver. V)

DESCRIPTION

- A Poignée
- B Porte du four
- C Sélecteur de température
- D Sélecteur de fonction
- E Minuterie et interrupteur marche/arrêt
- F Trous d'aération

ACCESSOIRES

- 1 Grille
- 2 Plaque
- 3 Poignée pour grille et plateau
- 4 Bras rôtisserie
- 5 Poignée pour bras de rôtisserie
- 6 Tiroir ramasse-miettes

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN :

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil en position inclinée, ni le retourner.
- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Tenir cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Ne pas transporter l'appareil s'il est encore chaud.

- Maintenir l'intérieur du four propre, dans le cas contraire, les restes d'aliment pourraient se carboniser et abîmer l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sur des animaux domestiques ou sur tout autre animal.
- Ne pas utiliser l'appareil pour sécher des vêtements.
- Ne pas appuyer d'ustensiles lourds ni de plateaux sur la porte ouverte.
- AVERTISSEMENT : Si la porte ou le joint de porte est abîmé, ne pas utiliser le four tant qu'il ne sera pas réparé par le personnel compétent.
- AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser l'appareil si le verre est brisé ou cassé.
- Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.

INSTALLATION

- S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Ne pas enlever les pieds de l'appareil.
- L'appareil requiert une ventilation adéquate pour fonctionner correctement. Laisser 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil, 5 cm d'espace libre derrière celui-ci et 5 cm d'espace libre de chaque côté du micro-ondes.

MODE D'EMPLOI

REMARQUES AVANT UTILISATION :

- Veiller à retirer tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.





UTILISATION :

- Brancher l'appareil au secteur.
- Sélectionner la température souhaitée en utilisant le sélecteur de température (C)
- Sélectionner la fonction à exécuter à l'aide du sélecteur de fonction (D)

SÉLECTEUR DE FONCTIONS (D)

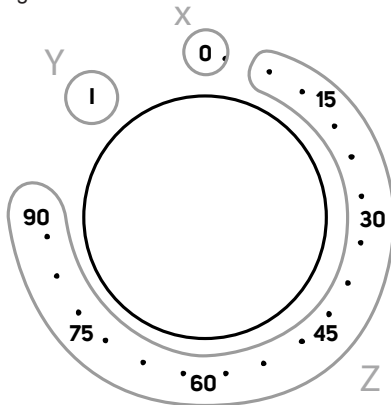
- ► Éteint
- ► Cuisson par convection. Sélectionner cette fonction si vous souhaitez cuire des aliments de manière traditionnelle tout en maintenant une température uniforme et une

cuisson accélérée par l'air de convection.

-  ► Grill avec convection. Utiliser cette fonction pour gratiner les aliments tout en utilisant la convection pour répartir la chaleur à l'intérieur-même des aliments.
-  ► Cuisson traditionnelle. Sélectionner cette fonction pour cuire les aliments de manière traditionnelle.
-  ► Grill/Grill avec Rôtisserie. Utiliser cette fonction pour gratiner les aliments de manière traditionnelle ou utiliser également l'accessoire Rôtisserie pour utiliser une chaleur supérieure lors du rôtissage.
-  ► Rôtisserie par convection. Sélectionner cette fonction pour cuire les aliments à rôtir en utilisant la convection.

FONCTIONNEMENT

- Une fois la température et la fonction sélectionnées, sélectionner le temps de cuisson à l'aide de la minuterie/interrupteur marche/arrêt.
- **ATTENTION:** En cas d'utilisation du programmeur horaire, pensez à ajouter quelques minutes supplémentaires (entre 2 et 3). Ceci permettra d'ajouter le temps de préchauffage et aidera le four à développer la fonction.
- **ATTENTION:**
- Regardez attentivement ce troisième bouton.



- X → Position d'arrêt. Mettre le sélecteur dans cette position pour éteindre le four.
- Y → Position de marche. Dans cette position, le four reste allumé jusqu'à ce que l'utilisateur l'éteigne.
- Z → Échelle de temps. Sélectionner le temps requis pour l'action souhaitée. Une fois le temps écoulé, le four s'éteindra automatique-

ment.

ACCESSOIRES

CUISSON AVEC GRILLE

- Avant d'allumer le four OU pendant le chauffage et l'utilisation du four :
- Insérer la grille dans l'une des cavités internes et les rails latéraux.
- Placer les aliments directement sur la grille ou sur du papier sulfurisé spécial four. Il est également possible de l'utiliser comme support pour un plat allant au four, comme une petite plaque.
- **RECOMMANDATION :** Utiliser la poignée de la grille pour la sortir. Le plateau sera chaud une fois passé au four. **AVERTISSEMENT !**

CUISSON AVEC PLAQUE

- Mettre les aliments à cuire sur la plaque.
- Une fois le four réchauffé ou pendant le chauffage, insérer la plaque avec les aliments à l'intérieur, en choisissant la hauteur du plateau à l'aide des rails latéraux.
- **RECOMMANDATION :** Utiliser la poignée de la plaque pour la sortir. Le plateau sera chaud une fois passé au four. **AVERTISSEMENT !**

CUISINE AVEC RÔTISSERIE

- Passer la broche de Rôtisserie dans les aliments.
- Utiliser les fourches à rôtisserie pour fixer les aliments au centre.
- Insérer la tige dans le four en plaçant l'extrémité lisse dans le trou intérieur du four. Ce trou est situé au centre de la paroi intérieure droite.
- Placer l'autre extrémité dans le support latéral gauche en soutenant l'encoche de la tige.
- À garder à l'esprit : Une fois la cuisson terminée, le bras de Rôtisserie sera très chaud. Utiliser la poignée du bras de la rôtisserie pour la sortir du four et utiliser des gants de cuisine pour retirer le bras des aliments.

PLATEAU RAMASSE-MIETTES

- Le four dispose d'une plaque ramasse-miettes pour faciliter le nettoyage.
- Une fois le four refroidi, retirer la plaque ramasse-miettes et la nettoyer séparément. Voir la section Nettoyage plus avant dans ce manuel pour plus d'instructions.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Éteindre l'appareil en plaçant tous les sélecteurs en position éteinte (Min, □, O)
- Débrancher l'appareil du secteur.

- Nettoyer l'appareil

NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas laisser pénétrer d'eau ni aucun autre liquide dans les orifices d'aération afin d'éviter d'endommager les parties internes de l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Aucune des parties de cet appareil n'est adaptée à un nettoyage au lave-vaisselle.
- Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.