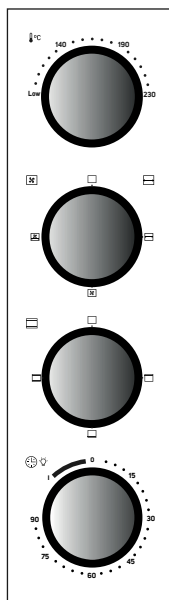
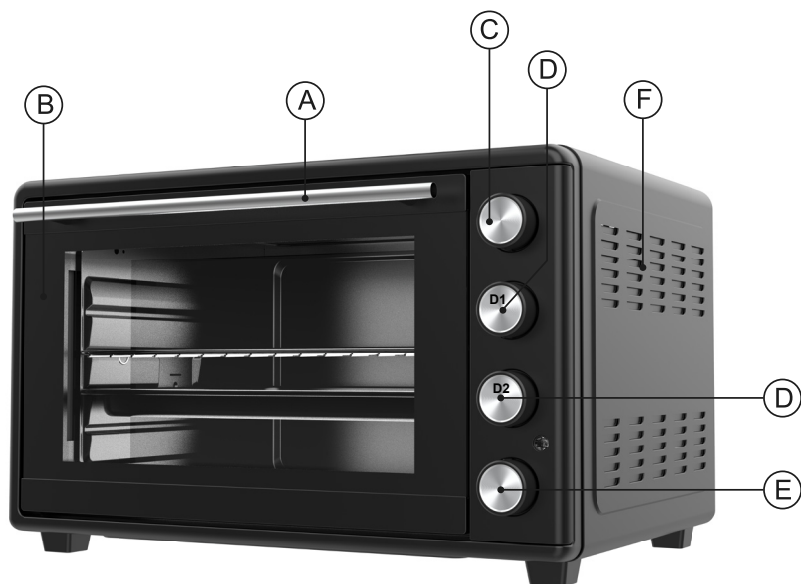


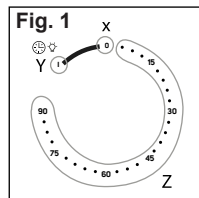
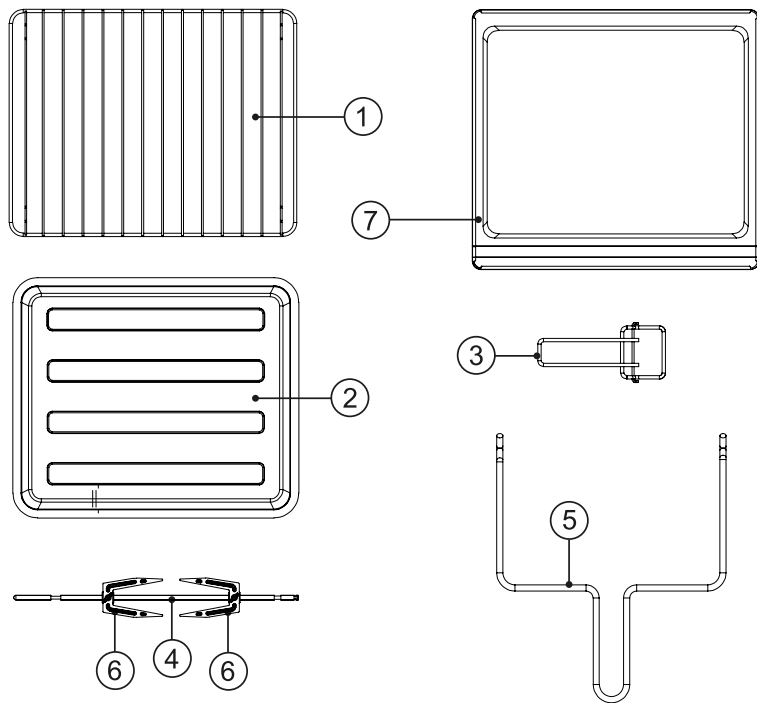
## HORIZON 45 HORIZON 60



- ES.** Instrucciones de uso
- EN.** Instructions for use
- FR.** Mode d'emploi
- PT.** Instruções de uso
- IT.** Istruzioni per l'uso
- CA.** Instruccions d'ús
- DE.** Gebrauchsanleitun
- NL.** Gebruiksaanwijzing
- RO.** Instrucțiuni de utilizare
- PL.** nstrukcja obsługi
- BG.** Инструкция за употреба
- EL.** Οδηγίες χρήσης
- CS.** Návod k použití
- AR.** مجعد الشعر غلاية

**taurus**





**ES**

(Instrucciones originales)

## **HORNO ELÉCTRICO**

### **HORIZON 45 (VER. VI)**

### **HORIZON 60 (VER. VI)**

## **DESCRIPCIÓN**

- A Asa
- B Puerta del horno
- C Selector de temperatura
- D Selector de funciones
- E Temporizador y dispositivo de encendido/apagado
- F Rejillas de ventilación

## **ACCESORIOS**

- 1 Parrilla
- 2 Bandeja
- 3 Asa para la bandeja y la parrilla
- 4 Espada para asar / asador giratorio
- 5 Asa para espada
- 6 Pinchos para asar
- 7 Bandeja recogemigas

Si su modelo de aparato no dispone de los accesorios descritos anteriormente, puede adquirirlos en el Servicio de Asistencia Técnica.

## **USO Y CUIDADO:**

Antes de cada uso, extienda totalmente el cable de alimentación.

Lea las instrucciones de uso.

No utilice el aparato si el dispositivo de encendido/apagado no funciona.

No utilice el aparato inclinado ni le dé la vuelta.

No gire el aparato si está en uso o conectado a la red.

Desenchufe el aparato de la red cuando no

esté en uso y antes de realizar cualquier operación de limpieza.

Guarde el aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o no familiarizadas con su uso.

No guarde ni transporte el aparato si todavía está caliente.

Mantenga la cavidad del horno limpia, ya que los restos de alimentos pueden quemarse y dañar el aparato.

No use el aparato para secar mascotas o animales.

No utilice el aparato para secar prendas textiles.

No apoye utensilios pesados o bandejas sobre la puerta abierta.

Asegúrese de que hay suficiente ventilación alrededor del horno.

Compruebe que el horno está completamente seco antes de su uso.

No coloque el horno sobre una superficie de madera sin tratar. Apoye el horno sobre una superficie resistente al calor.

Si las patas del horno dejaran marcas en la superficie, elimínelas con un paño húmedo.

**ADVERTENCIA:** No utilice el horno con la puerta o la unión de la puerta dañadas: Llévelo a reparar a un servicio de asistencia técnica

**ADVERTENCIA:** No use el aparato con el cristal agrietado o roto.

Aunque gire el termostato hasta la posición (MIN), el aparato no está completamente apagado.

## **INSTALACIÓN**

Asegúrese de retirar el material de embalaje del interior del aparato.

No retire las patas del aparato.

El aparato requiere una ventilación adecuada para funcionar correctamente. Deje un espacio de 20 cm por encima del horno, 5 cm en la parte posterior y 5 cm a ambos lados.

## MODO DE EMPLEO

### ANTES DEL PRIMER USO:

Asegúrese de que ha retirado el material de embalaje del producto

Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes que vayan a entrar en contacto con los alimentos, tal y como se describe en el apartado de Limpieza.

### USO:

Enchufe el aparato a la red eléctrica.

Seleccione la temperatura con el selector de temperatura. (C)

Seleccione la función con el selector de funciones (D)

### SELECTOR DE FUNCIONES (D)


Hay dos tipos de función:


(D1) Control del ventilador y el asador


(D2) Control de las resistencias superior e inferior

Permite combinar cualquier función de los selectores de calor arriba y abajo o utilizarlos por separado. Función de los mandos:


Selector (D1) Ventilador y asador:


 ► Motor asador. Activa el motor asador que hace que la espada/ asador giratorio gire dentro del horno. Use esta función para que la espada gire una vez colocada correctamente dentro del horno (véase: cocinar con asador)


 ► Ventilador horno convección. Activa el ventilador situado en la pared derecha del horno de convección. Este ventilador permite un calentamiento más rápido. Así mismo, ayuda a acelerar el proceso de cocinado y mantener una temperatura uniforme.

 ► Motor asador + Ventilador. Activa el motor asador -que hace que la espada gire dentro del horno- y el ventilador, simultáneamente. Utilice esta función para cocinar con asador y convección al mismo tiempo (véase: cocinar con asador)

Selector (D2) Resistencias superior e inferior:

 ► Calor arriba, Grill. Activa la resistencia superior; use esta función para gratinar y dorar alimentos.

 ► Calor arriba y abajo, cocina tradicional. Esta función activa la resistencia superior y la resistencia inferior.

 ► Elementos de calor abajo. Activa las resistencias inferiores. Seleccione esta función para cocinar al baño maría y otros.

Tenga en cuenta que las resistencias superior e inferior pueden combinarse y utilizarse a la vez. Por ejemplo, el asador se puede utilizar con el ventilador y las resistencias superior e inferior combinando las dos posiciones con los selectores.

### TEMPORIZADOR Y DISPOSITIVO DE ENCENDIDO/APAGADO (E)

El horno se activa una vez seleccionado el tiempo y permanece en posición «Stay on» (véase, Funcionamiento del horno). En este momento, la luz del horno se enciende.

### FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Una vez seleccionada la temperatura y la función, ajuste el tiempo con el temporizador/ dispositivo de encendido/apagado. El horno se activará una vez seleccionado el tiempo. La luz del horno se encenderá.

**ATENCIÓN:** Cuando utilice el horno por primera vez, puede aparecer algo de humo, lo que es normal y desaparecerá al cabo de 5-10 minutos.

**ATENCIÓN.** Si usa el temporizador, aumente el tiempo entre 10 y 15 minutos. De esta manera, sumará los minutos de precalentamiento al tiempo normal y los resultados serán mejores.

### ATENCIÓN.

Fig 1.

X → Posición de apagado. Mueva el selector a esta posición para apagar el horno.

Y → Posición de encendido (función «Stay on»). En esta posición el horno se mantiene encendido hasta que se apague manualmente.

Z → Escala de tiempo. Seleccione el tiempo deseado. Una vez transcurrido, el horno se apagará automáticamente. Si el alimento se cocinara antes del tiempo establecido, apague el horno situando el temporizador en 0.

## ACCESORIOS

### COCINAR CON LA PARRILLA

Antes de encenderlo o durante el calentamiento y el uso del horno:

Introduzca la parrilla en una de las cavidades internas y carriles laterales.

Coloque el alimento directamente sobre la parrilla o sobre papel para horno. También puede utilizarse para apoyar algún recipiente como, por ejemplo, una bandeja pequeña.

**RECOMENDACIÓN:** Utilice el asa para retirar la parrilla del horno. Una vez horneado del alimento, la parrilla estará caliente. ¡**CUIDADO!**

### COCINAR CON LA BANDEJA

Coloque los alimentos en la bandeja.

Una vez calentado el horno o durante el precalentamiento, introduzca la bandeja con el alimento en los carriles laterales, a la altura deseada.

**ATENCIÓN:** Utilice el asa para retirar la bandeja del horno. Una vez horneado del alimento, la bandeja estará caliente. ¡**CUIDADO!**

### COCINAR CON ASADOR

Atraviese el alimento que vaya a asar con la espada.

Utilice los pinchos para fijar el alimento en el centro. Fije los dos pinchos con los tornillos suministrados.

Introduzca el lado de la espada que tiene una muesca, en el agujero situado en el centro de la pared derecha del horno.

A continuación, coloque el lado con las dos muescas en la primera cavidad del soporte de la pared izquierda.

**RECUERDE:** Una vez horneado el alimento, la espada estará muy caliente. Use el asa para extraer la espada del horno y ayúdese de unos guantes de cocina para sacar de ella el alimento

### BANDEJA RECOGEMIGAS

(no incluida en Horizon 60)

El horno dispone de una bandeja recogemigas para facilitar la limpieza.

Una vez que el horno se haya enfriado, retire la bandeja recogemigas y proceda a su limpieza. Refiérase a las instrucciones de

limpieza de este manual.

### UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

Apague el aparato colocando todos los selectores en la posición de apagado (Min, , O)

Desenchufe el aparato de la red eléctrica.

Limpie el aparato.

### LIMPIEZA

Desenchufe el aparato de la red y deje que se enfríe antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

Limpie el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente.

No utilice disolventes, productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos.

Impida la entrada de agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas internas del aparato.

No sumerja el aparato en agua u otro líquido, ni lo coloque debajo del grifo.

Retire los restos de alimentos y limpie el aparato regularmente.

Una limpieza incorrecta del aparato puede llegar a degradar su superficie, afectar a su vida útil y provocar situaciones de peligro.

Ninguna de las partes de este aparato es apta para su limpieza en el lavavajillas.

Seque todas las partes antes de su montaje y almacenamiento.

**EN**

(Original instructions)

## **ELECTRIC OVEN**

### **HORIZON 45 (VER. VI)**

### **HORIZON 60 (VER. VI)**

## **DESCRIPTION**

- A Handle
- B Oven's door
- C Temperature selector
- D Function selector
- E Timer and Switch On/Off
- F Cooling vents

## **ACCESSORIES**

- 1 Grill Rack
- 2 Cooking tray
- 3 Cooking tray and grill handle
- 4 Rôtisserie arm / Turnspit
- 5 Rôtisserie arm's handle
- 6 Rôtisserie Forks
- 7 Crumb Tray

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

## **USE AND CARE:**

Fully extend the appliance's power cable before each use.

Read carefully all the instructions

Do not use the appliance if the on/off switch does not work.

Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.

Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.

Disconnect the appliance from the mains

when not in use and before undertaking any cleaning task.

Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.

Do not store or transport the appliance if it is still hot.

Keep the inside of the oven clean to avoid the carbonising of leftover food, which may damage the appliance.

Do not use the appliance to dry pets or animals.

Do not use the appliance to dry textiles of any kind.

Don't place heavy utensils or trays on the open door.

Ensure that there is enough ventilation around the oven.

Ensure that the oven is completely dry before use.

The oven should not be placed on untreated wooden surface. Place the oven on a heat resistant surface.

The feet of the oven can leave some marks on the table, if this happens, remove the marks with a damp cloth.

**CAUTION:** if the door or the door catch is damaged the oven must not be used until repaired by a competent technician.

**CAUTION:** Do not use the appliance if the glass is cracked or broken.

Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the appliance is switched off permanently.

## **INSTALLATION**

Be sure to remove all packaging material from inside the appliance.

Do not remove the support feet of the appliance.

The appliance requires a proper ventilation in order to work properly. Leave 20cm cleared over the oven, 5cm behind the back and 5 cm on each side.

## **INSTRUCTIONS FOR USE**

### **BEFORE USE:**

Make sure that all products' packaging has

been removed.

Before using the product for the first time, clean the parts that will be in contact with food in the manner described in the cleaning section.

**CAUTION:** Note that in the first use of the oven there might be some smoke coming out of the oven, it is normal and it will disappear after 5-10 minutes.

### USE:

Connect the appliance to the mains.

Select the desired cooking temperature by using the temperature selector. (C)

Select the function to work with by using the function selector (D)

### FUNCTION SELECTORS (D)


There are 2 function selectors


(D1) Is used to control Fan and Rôtisserie


(D2) is used to control Top and Bottom heating elements.

You can combine any function of Top Selectors and Bottom selectors in any way, or use them separately. The functions for each knob are as following:


Top selector (D1) Fan and Rotisserie:

 ► Rôtisserie Motor. It activates the Rôtisserie motor which makes the arm / turnspit turn inside the oven. Use this function to make the arm turn after you placed it correctly inside the oven (see: cook with Rôtisserie)


 ► Convection Fan . It activates the Convection Fan placed in the right side of the oven wall. Use this fan to help heat the oven cavity faster. It also helps to accelerate the cooking process and maintain a mode even temperature inside the cavity.


 ► Rôtisserie Motor + Fan. It activates the Rôtisserie motor which makes the arm / turnspit turn inside the oven and the fan at the same time. Use this function to cook with Rôtisserie and convection at the same time. (see: cook with Rôtisserie)

Bottom selector (D2) Top and Bottom Heating elements:

 ► Top Heating Element, Grill. It activates the top heating element, use this function to

Gratin and grill foods.

 ► Top and bottom heating elements, Traditional cooking. Use this function to activate with top and bottom heating elements.

 ► Bottom Heating Element. It activates the lower heating elements. Use this function for Bain-Marie and others.

Note that top and bottom selectors are meant to be combined and used together. For instance, you can use Rôtisserie with convection fan and top and bottom heating elements combining the two positions in the selectors.

### TIMER AND SWITCH ON/OFF (E)

Oven is only activated after a time is selected and or in Stay on position (see Operation of the Oven) After the oven is activated the lamp inside of it is open.

### OPERATION OF THE OVEN

Once you have selected the desired temperature and function, choose, by using the timer / switch on/off the time you need to use it. The oven will be activated only after you select a time. The oven light will be on to indicate that the oven is active.

**CAUTION.** If you use the timer remember to add between 10 to 15 minutes before. Doing this, you will add the preheating minutes to the normal time and the results will be better.

### CAUTION.

Fig 1 .

X → Switched off position. Move the button to this position to Switch off the oven.

Y → Switched on position (Stay on function). In this position, the oven will remain switched on until the user switch it off

Z → Timer scale. Select the time needed for the action you wish to realize. Once the time goes off, the oven will switch off automatically. If the cooking is finished earlier than the set cooking time, please turn back the timer to 0 to turn off the oven.

### ACCESSORIES

#### COOK WITH THE GRILL RACK

Previous to the use of the oven OR during the use:

Insert the grill rack in one of the internal cavities and side rails.



Place the food directly to the grill or over an oven paper. Also, you can use it as to place some oven cookware, as a small tray.

**RECOMMENDATION:** Use the handle included in order to remove the grill rack from the oven. The grill rack will be hot once finished the job. **BE CAREFUL!**

### **COOK WITH THE COOKING TRAY**

Place the food you want to cook in the cooking tray.

Once pre-heated the oven or during it is working, introduce the tray in the oven choosing the altitude desired by placing it between the side rails.

**CAUTION:** Use the handle included in order to remove the tray from the oven. The cooking tray will be hot once finished the job. **BE CAREFUL!**

### **COOK WITH RÔTISSERIE**

Stab through the food you want to roast with the rotisserie arm.

Use the rotisserie forks to fix the food centered in the arm. To fix the two forks/skewers use the two thumbscrews included.

Place the rotisserie arm by first inserting the side of the arm with one notch inside the hole in the centre of the right-side wall of the oven

Place the side of the arm with two notches in the support of the left side wall, using the first socket to be placed in the support.

**REMEMBER:** Once finished, this rotisserie arm will be really hot. Use the Rôtisserie's arm handle to remove it and the aid of cooking gloves to remove the rotisserie arm from the prepared food.

### **CRUMB TRAY**

(not included in Horizon 60)

The oven has a crumb tray to make it easy its cleaning process.

Once the oven is cold, remove the crumb tray from the oven and clean it aside. Look up for the cleaning directions ahead in this same manual.

### **ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:**

Switch off the appliance by placing all the se-

lectors in the switched off position (Min, , O)

Unplug the appliance from the mains.

Clean the appliance.

### **CLEANING**

Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.

Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.

Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.

Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.

Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.

If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.

Neither parts of this appliance are suitable for cleaning in the dishwasher.

Then dry all parts before its assembly and storage.

**FR**

(Traduit des instructions originales)

## **FOUR ÉLECTRIQUE**

### **HORIZON 45 (VER. VI)**

### **HORIZON 60 (VER. VI)**

## **DESCRIPTION**

- A Poignée
- B Porte du four
- C Sélecteur de température
- D Sélecteur de fonctions
- E Minuterie et dispositif marche/arrêt
- F Grilles de ventilation

## **ACCESSOIRES**

- 1 Grille
- 2 Plaque
- 3 Poignée pour la plaque et la grille
- 4 Broche pour rôtir / grill rotatif
- 5 Poignée pour broche
- 6 Piques pour griller
- 7 Plaque ramasse-miettes

Si votre modèle ne dispose pas des accessoires décrits précédemment, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès du Services d'Assistance Technique.

## **UTILISATION ET ENTRETIEN :**

Avant chaque utilisation, être complètement le câble électrique de l'appareil.

Lire les instructions.

Ne pas utiliser l'appareil si le dispositif marche/arrêt ne fonctionne pas.

Ne pas utiliser l'appareil en position inclinée, ni le retourner.

Ne pas tourner l'appareil lorsqu'il est branché ou en utilisation.

Débrancher l'appareil du réseau électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de réaliser toute tâche d'entretien.

Conserver l'appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.

Ne pas ranger ni 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 le linge.

Ne pas poser d'ustensiles lourds ni de plateaux sur la porte ouverte.

Veiller à ce qu'il y ait une ventilation suffisante autour du four.

Vérifier que le four soit complètement sec avant utilisation.

Ne pas poser le four sur une surface en bois non traitée. Poser le four sur une surface résistante à la chaleur.

Si les pieds du four laissent des traces sur la surface, utiliser un chiffon humide pour les éliminer.

**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 la vitre est fissurée ou cassée.

Mettre le thermostat sur la position (MIN). L'appareil n'est pas complètement éteint.

## **INSTALLATION**

S'assurer d'avoir retiré le matériel d'emballage du produit.

Ne pas enlever les pieds de l'appareil.

L'appareil requiert une ventilation adéquate pour fonctionner correctement. Laisser 20 cm d'espace libre au-dessus du four, 5 cm d'espace libre derrière celui-ci et 5 cm d'espace libre de chaque côté.

**MODE D'EMPLOI****AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :**

S'assurer d'avoir retiré le matériel d'emballage du produit.

Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué dans le paragraphe Nettoyage.

**UTILISATION :**

Brancher l'appareil au réseau électrique.

Choisir la température avec le bouton de température. (C)

Choisir la fonction avec le sélecteur de fonctions (D)

**SÉLECTEUR DE FONCTIONS (D)**


Il existe deux types de fonction :


(D1) Commande du ventilateur et du grill


(D2) Commande des éléments de chaleur supérieur et inférieur

Elle permet de combiner les fonctions des sélecteurs de chaleur supérieur et inférieur, ou de les utiliser séparément. Fonction des commandes :


Sélecteur supérieur (D1) Ventilateur et grill :


 ► Moteur grill. Active le moteur grill qui permet à la broche/turnspit de tourner à l'intérieur du four. Utiliser cette fonction pour que la broche tourne une fois correctement positionnée dans le four (voir : Cuisiner avec le grill)


 ► Ventilateur four convection Active le ventilateur situé sur la paroi droite du four à convection. Ce ventilateur permet un chauffage plus rapide. Il aide également à accélérer le processus de cuisson et à conserver une température uniforme.

 ► Moteur grill + Ventilateur Active le moteur grill, qui permet à la broche de tourner dans le four, et le ventilateur, simultanément. Utilisez cette fonction pour cuisiner avec le grill et la convection en même temps (voir : Cuisiner avec le grill)

Sélecteur (D2) Éléments de chauffage supérieur et inférieur :

 ► Chaleur supérieure, Grill. Active la chaleur supérieure. Utilisez cette fonction pour gratiner et dorer les aliments.

 ► Chaleur supérieure et inférieure, cuisine traditionnelle. Cette fonction active les éléments de chaleur supérieur et inférieur.

 ► Éléments de chaleur inférieur Active les éléments de chaleur inférieur. Sélectionnez cette fonction pour cuisiner au bain Marie et autres.

Sachez que les éléments de chaleur supérieur et inférieur peuvent être combinés et utilisés ensemble. Par exemple, il est possible d'utiliser le grill avec le ventilateur et les éléments de chaleur supérieur et inférieur en combinant les deux positions avec les sélecteurs.

**MINUTERIE ET DISPOSITIF MARCHE/ ARRÊT (E)**

Le four s'active une fois le temps sélectionné et reste en position « Stay on » (voir : Fonctionnement du four). Ensuite, la lumière du four s'allume.

**FONCTIONNEMENT DU FOUR**

Une fois la température et la fonction sélectionnées, définir le temps avec la minuterie / dispositif marche/arrêt. Le four démarrera une fois le temps sélectionné. La lumière du four s'allumera.

**ATTENTION :** Durant la première utilisation, de la fumée peut s'échapper du four. Cela est normal, elle disparaîtra après 5-10 minutes.

**ATTENTION :** Si vous utilisez la minuterie, ajouter 10-15 minutes. Cela ajoutera les minutes de préchauffage au temps normal et le résultat sera meilleur.

**ATTENTION :**

Fig 1.

X → Position Arrêt. Mettre le sélecteur dans cette position pour éteindre le four.

Y → Position Marche (fonction « Stay on »). 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 automatiquement. Si l'aliment est cuit avant le temps programmé, éteindre le four en mettant la minuterie sur 0.

## ACCESSOIRES

### CUISINER AVEC LA GRILLE

Avant utilisation ou durant le chauffage et l'utilisation du four :

Insérer la grille dans l'une des cavités internes et les rails latéraux.

Mettre l'aliment directement sur la grille ou sur un papier spécial four. Vous pouvez également l'utiliser pour poser un récipient tel qu'un petit plat.

**RECOMMANDATION** : Utiliser la poignée incluse pour retirer la grille du four. Une fois la préparation de l'aliment terminée, la grille sera chaude. **ATTENTION !!!**

### CUISINER AVEC LA PLAQUE

Placer les aliments que vous souhaitez cuisiner sur la plaque.

Une fois le four chaud ou durant son chauffage, introduire la plaque avec l'aliment dans les rails latéraux à la hauteur souhaitée.

**ATTENTION** : Utiliser la poignée incluse pour retirer la plaque du four. Le plateau sera chaud. **ATTENTION !!!**

### CUISINER AVEC LE GRILL

Enfoncer la broche dans l'aliment que vous souhaitez rôtir.

Utiliser les piques pour fixer l'aliment au centre. Fixer les deux piques avec les vis fournies.

Installer la broche, en insérant d'abord le côté qui possède une encoche, dans l'orifice situé au centre de la paroi droite du four.

Placer ensuite le côté de la broche ayant les deux encoches dans la première cavité du support de la paroi gauche.

**N'OUBLIEZ PAS** : Une fois terminé, la broche sera très chaude. Utiliser la poignée pour retirer la broche du four et des gants pour extraire l'aliment.

### PLATEAU RAMASSE-MIETTES

(Non inclus avec Horizon 60)

Le four dispose d'un plateau ramasse-miettes pour faciliter le nettoyage.

Lorsque le four est froid, retirer le plateau ramasse-miettes et le nettoyer. Consulter les instructions de nettoyage de ce manuel.

### APRÈS L'UTILISATION DE L'APPAREIL :

Éteindre l'appareil en mettant tous les sélecteurs sur la position arrêt (min, 0).

Débrancher l'appareil de la prise 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.

Ne pas utiliser de solvants ni produits à 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 tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.

Retirer les restes d'aliments et nettoyer régulièrement l'appareil.

Un nettoyage incorrect de l'appareil peut détériorer sa surface, affecter sa durée de vie et provoquer des situations de danger.

Aucune des parties de cet appareil n'est adaptée à un nettoyage au lave-vaisselle.

Sécher toutes les parties de l'appareil avant leur montage et avant de le ranger.

**PT**

(Traduzido das instruções originais)

## **FORNO ELÉTRICO**

### **HORIZON 45 (VER. VI)**

### **HORIZON 60 (VER. VI)**

## **DESCRIÇÃO**

- A Pega
- B Porta do forno
- C Seletor de temperatura
- D Seletor de funções
- E Temporizador e dispositivo de ligar/desligar
- F Grelhas de ventilação

## **ACESSÓRIOS**

- 1 Grelha
- 2 Tabuleiro
- 3 Pega do tabuleiro e da grelha
- 4 Espeto para assar / grill
- 5 Pega do espeto
- 6 Garfos para assar
- 7 Bandeja para apanhar migalhas

Caso o seu modelo de aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

## **UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:**

Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho. Leia as instruções.

Não utilize o aparelho se o botão de ligar/desligar não funcionar.

Não utilize o aparelho inclinado nem o vire ao contrário

Não vire o aparelho ao contrário enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede elé-

trica.

Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Guarde este aparelho fora do alcance de crianças e/ou de pessoas que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento

Não guarde nem desloque o aparelho se ainda estiver quente.

Mantenha o interior do forno limpo, caso contrário os restos de alimentos podem ficar carbonizados e danificar o aparelho.

Não utilize o aparelho para secar animais.

Não utilize o aparelho para secar têxteis.

Não apoie utensílios pesados ou bandejas sobre a porta aberta.

Verifique se existe ventilação suficiente em redor do forno.

Verifique se o forno está completamente seco antes o utilizar.

Não coloque o forno sobre uma superfície de madeira não tratada. Coloque o forno sobre uma superfície resistente ao calor.

Se os pés do forno deixarem marcas na superfície, elimine-as com um pano húmido.

**ADVERTÊNCIA:** Se a porta, ou a união da porta, estiver danificada, não utilize o forno antes desta ser reparado por pessoal qualificado.

**ADVERTÊNCIA:** Não utilize o aparelho se o vidro estiver rachado ou partido.

Rode o termóstato para a posição (MIN). No entanto, deste modo, o aparelho não fica totalmente desligado.

## **INSTALAÇÃO**

Retire o material de embalagem do interior do aparelho.

Não remova os pés do aparelho.

O aparelho necessita de ventilação adequada para funcionar corretamente. Deixe um espaço livre de 20cm por cima do forno, 5 cm na parte posterior e 5 cm em ambos lados.

## MODO DE UTILIZAÇÃO

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

Certifique-se de que retirou o material de embalagem do produto

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

### UTILIZAÇÃO:

Ligue o aparelho à corrente elétrica.

Selecione a temperatura através do seletor de temperatura (C)

Selecione a função com o seletor de funções (D)

### SELETOR DE FUNÇÕES (D)


Existem dois tipos de funções:


(D1) Controlo do ventilador e do grill.


(D2) Controlo dos elementos de aquecimento superior e inferior

Permite combinar qualquer função dos seletores de aquecimento superior e inferior ou utilizá-los em separado. Função dos comandos seletores:


Seletor superior (D1) Ventilador e grill:

 ► Motor do grill. Ativa o motor do grill, o que faz com que o espeto do grill gire dentro do forno. Use esta função para que o espeto comece a girar assim que estiver colocado corretamente dentro do forno (ver: cozinhar com grill)


 ► Ventilador do forno por convecção: Ativa o ventilador situado na parede direita do forno de convecção. Este ventilador permite um aquecimento mais rápido. Ajuda também a acelerar o processo de confeção e manter uma temperatura uniforme.


 ► Motor do grill + Ventilador: Ativa o motor do grill - que faz com que o espeto gire dentro do forno - e o ventilador, em simultâneo. Utilize esta função para cozinhar com grill e a convecção ao mesmo tempo (ver: cozinhar com grill)

Seletor (D2) Elementos de aquecimento superior e inferior:

 ► Resistência superior, Grill. Ativa o elemento de aquecimento superior; use esta

função para gratinar e alourar os alimentos.

 ► Resistências superior e inferior, cozinha tradicional. Esta função ativa os elementos de aquecimento superior e inferior

 ► Resistência inferior. Ativa os elementos de aquecimento inferior. Selecione esta função para cozinhar em banho maria, etc.

Tenha em conta de que os elementos de aquecimento superior e inferior podem ser combinados e serem utilizados juntos. Por exemplo, pode utilizar o grill com o ventilador e os elementos de aquecimento superior e inferior, combinando as duas posições através dos seletores.

### TEMPORIZADOR E DISPOSITIVO DE LIGAR/DESLIGAR (E)

O forno é ativado assim que o tempo é selecionado e permanece na posição «Stay on» (ver: Funcionamento do forno). Nessa altura, a luz do forno acende-se.

### FUNCIONAMENTO DO FORNO

Uma vez selecionadas a temperatura e a função, selecione o tempo através do temporizador/dispositivo on/off. O forno é ativado assim que o tempo for selecionado. A luz do forno acende-se.

**ATENÇÃO:** Tenha em conta que na primeira utilização do forno poderá sair algum fumo, isto é normal e o fumo irá desaparecer ao fim de 5-10 minutos.

**ATENÇÃO.** Se utilizar o temporizador, não se esqueça de adicionar mais 10 a 15 minutos. Irá adicionar, assim, o tempo de preaquecimento e obterá melhores resultados.

### ATENÇÃO.

Fig 1.

X → Posição de desligado. Mova o seletor para esta posição para apagar o forno.

Y → Posição de ligado (função «Stay on»). Nesta posição, o forno mantém-se ligado até que o utilizador o desligue.

Z → Escala de tempo. Selecione o tempo necessário para a função pretendida. Uma vez terminado o tempo, o forno desliga-se. Se o alimento ficar cozinhado antes do tempo estabelecido, desligue o forno colocando o temporizador no 0.

## ACESSÓRIOS

### COZINHAR COM A GRELHA

Antes de acender o forno ou durante o aquecimento e utilização do forno:

Introduza a grelha numa das cavidades internas e guias laterais.

Coloque o alimento diretamente sobre a grelha ou sobre um papel especial para forno. Pode também utilizá-la como apoio para um recipiente para forno, por exemplo, uma forma ou um tabuleiro pequeno.

**RECOMENDAÇÃO:** Utilize a pega da grelha para a retirar do forno. A grelha estará bastante quente quando terminar de cozinhar. **CUIDADO!**

### COZINHAR COM O TABULEIRO

Introduza no tabuleiro os alimentos a cozinhar.

Assim que o forno estiver quente, ou durante o aquecimento, introduza o tabuleiro com o alimento nas guias laterais à altura desejada.

**ATENÇÃO:** Utilize a pega do tabuleiro para o retirar do forno. O tabuleiro estará bastante quente quando terminar de cozinhar. **CUIDADO!**

### COZINHAR COM O ESPETO/GRILL

Atravesse o centro do alimento com o espeto.

Utilize os garfos do espeto para fixar o alimento no centro. Fixe os 2 garfos e aperte com os parafusos fornecidos.

Coloque o espeto inserindo primeiro o lado com uma rosca no orifício situado ao centro do lado direito do forno.

Em seguida, coloque o lado do espeto com duas roscas no primeiro orifício do suporte do lado esquerdo.

**TENHA EM ATENÇÃO:** O espeto estará bastante quente quando terminar de assar. Utilize a pega do espeto para o retirar do forno e utilize luvas de forno para retirar o espeto do alimento.

### TABULEIRO PARA RESÍDUOS

(não incluído no Horizon 60)

O forno possui um tabuleiro de recolha de resíduos para facilitar a limpeza.

Deixe o forno arrefecer e retire o tabuleiro

de recolha de resíduos para o limpar à parte. Consulte a secção de limpeza a seguir neste manual para mais indicações.

### UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

Desligue o aparelho colocando todos os seletores na posição de desligado (Min, , O)

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Limpe o aparelho.

### LIMPEZA

Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente.

Não utilize solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico, como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.

Não deixe entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas peças interiores do aparelho.

Não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.

Recomenda-se retirar todos os restos de alimentos e limpar o aparelho regularmente.

A falta de limpeza pode levar a uma deterioração da superfície, afetar negativamente a vida útil do aparelho e provocar situações de perigo.

Nenhuma das peças deste aparelho pode ir à máquina de lavar loiça.

Secar todas as partes antes de montar e guardar o aparelho.

IT

(Tradotto dal manuale di istruzioni originale)

**FORNO ELETTRICO****HORIZON 45 (VER. VI)****HORIZON 60 (VER. VI)****DESCRIZIONE**

- A Manico
- B Porta del forno
- C Selettore della temperatura
- D Selettore di funzioni
- E Temporizzatore e dispositivo di accensione/spegnimento
- F Griglia di ventilazione

**ACCESSORI**

- 1 Griglia
- 2 Leccarda
- 3 Manico per leccarda e griglia
- 4 Spada per spiedo / girarrosto
- 5 Manico per spada
- 6 Forchette per spiedo
- 7 Vassoio raccoglibriciole

Se il modello del Suo apparecchio non fosse dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

**USO E CURA:**

Prima di ogni utilizzo, distendere completamente il cavo dell'apparecchio.

Leggere le istruzioni.

Non utilizzare l'apparecchio se l'interruttore di accensione/spegnimento non funziona.

Non utilizzare l'apparecchio inclinato, né capovolgerlo.

Non girare l'apparecchio quando è in funzione o collegato alla rete elettrica.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non in uso e prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia.

Riporre l'apparecchio fuori dalla portata di bambini e persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza nell'utilizzo dello stesso.

Non riporre, né trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo.

Tenere l'interno del forno pulito, altrimenti i residui di alimento potrebbero carbonizzarsi e danneggiare l'apparecchio.

Non usare l'apparecchio su animali.

Non utilizzare l'apparecchio per asciugare capi di tessuto.

Non appoggiare utensili pesanti o teglie sulla porta aperta.

Assicurarsi che attorno al forno ci sia sufficiente spazio per la ventilazione.

Controllare che il forno sia completamente asciutto prima di utilizzarlo.

Non posizionare il forno su una superficie di legno non trattato. Appoggiare il forno su una superficie resistente al calore.

Se i piedini del forno dovessero lasciare dei segni sulla superficie, eliminarle con un panno umido.

**AVVERTIMENTO:** Se la porta o la cerniera della porta appare danneggiata, il forno non deve essere utilizzato prima di essere stato riparato da un tecnico qualificato.

**AVVERTIMENTO:** Non in uso l'apparecchio se il vetro è scheggiato o rotto.

Mettere il comando termostato alla posizione (MIN). In questo modo l'apparecchio non è completamente spento.

**INSTALLAZIONE**

Accertarsi di aver tolto il materiale d'imballaggio dall'apparecchio.

Non togliere i piedini dell'apparecchio.

Per funzionare correttamente, l'apparecchio richiede un'adeguata ventilazione. Lasciare 20 cm di spazio sopra il forno, 5 cm nella parte posteriore e 5 cm a entrambi i lati.

**MODALITÀ D'USO****PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto il



materiale di imballaggio.

Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

### USO:

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Impostare la temperatura mediante il selettore di temperatura. (C)

Selezionare la funzione mediante il selettore di funzioni (D)

### SELETTORE DI FUNZIONI (D)


Sono disponibili due tipi di funzioni:


(D1) Controllo del ventilatore e dello spiedo


(D2) Controllo degli elementi riscaldanti superiore e inferiore

Consente di combinare qualsiasi funzione dei selettori degli elementi riscaldanti per impostare il calore nella parte superiore e inferiore o per utilizzarli separatamente. Funzioni dei comandi:


Selettore superiore (D1) Ventilatore e spiedo:

 ► Motore spiedo. Attiva il motore dello spiedo, per far girare la spada / turnspit dentro il forno. Utilizzare questa funzione per far girare la spada dopo averla posizionata correttamente nel forno (vedere: cottura allo spiedo)

 ► Ventilatore forno convezione Attiva il ventilatore sito sulla parete destra del forno a convezione. Questo ventilatore consente un riscaldamento più veloce. Aiuta anche ad accelerare il processo di cottura e a mantenere una temperatura uniforme.


 ► Motore spiedo + Ventilatore Attiva contemporaneamente il motore dello spiedo, che fa girare la spada nel forno, e il ventilatore. Utilizzare questa funzione per cuocere contemporaneamente allo spiedo e a convezione (vedere: cottura allo spiedo)

Selettore (D2) Elementi riscaldanti superiore e inferiore:

 ► Calore superiore, Grill. Attiva il calore nella parte superiore; utilizzare questa funzione per gratinare e dorare i cibi.

 ► Calore superiore e inferiore, cucina

tradizionale. Questa funzione attiva gli elementi riscaldanti superiore e inferiore.

 ► Elementi riscaldanti inferiori Attiva gli elementi riscaldanti inferiori. Selezionare questa funzione per cuocere a bagnomaria e in altri modi.

Tenere presente che gli elementi riscaldanti superiore e inferiore possono essere combinati e utilizzati assieme. Ad esempio, si può usare lo spiedo assieme al ventilatore e agli elementi riscaldanti superiore e inferiore combinando le due posizioni mediante i selettori.

### TEMPORIZZATORE E DISPOSITIVO DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO (E)

Il forno si attiva dopo aver selezionato il tempo e rimane in posizione "Stay on" (vedere Funzionamento del forno). A questo punto, si accende la luce del forno.

### FUNZIONAMENTO DEL FORNO

Dopo aver selezionato la temperatura e la funzione, impostare il tempo mediante il temporizzatore/dispositivo di accensione/spegnimento. Il forno si attiva dopo aver selezionato il tempo. Si accende la luce del forno.

**ATTENZIONE:** Tenere presente che al primo utilizzo il forno può rilasciare del fumo; ciò è normale e tale fumo sparirà trascorsi 5-10 minuti.

**ATTENZIONE:** Se si utilizza il temporizzatore, ricordarsi di conteggiare 5-10 minuti aggiuntivi. In questo modo si aggiungono i minuti di preriscaldamento al tempo normale e si ottengono migliori risultati.

### ATTENZIONE

Fig 1.

X → Posizione di spegnimento. Spostare il selettore su questa posizione per spegnere il forno.

Y → Posizione di accensione (funzione "Stay on"). In questa posizione, il forno rimarrà acceso finché l'utente non lo spenga.

Z → Scala del tempo. Selezionare il tempo necessario per l'azione che si desidera realizzare. Trascorso il tempo impostato, il forno si spegnerà automaticamente. Se l'alimento si cuoce prima del tempo impostato, spegnere il forno girando il temporizzatore sullo 0.

## ACCESSORI

### COTTURA ALLA GRIGLIA

Prima di accenderlo o durante il riscaldamento e l'utilizzo del forno:

Inserire la griglia in una delle cavità interne e sulle guide laterali.

Posizionare l'alimento direttamente sulla griglia oppure su una carta speciale per forno. La griglia può essere utilizzata anche per appoggiarvi un recipiente, come, ad esempio, una piccola teglia.

**RACCOMANDAZIONE:** Per rimuovere la griglia dal forno, utilizzare il manico. Al termine della cottura dell'alimento la griglia è molto calda. **ATTENZIONE!**

### COTTURA CON LECCARDA

Posizionare gli alimenti da cuocere sulla leccarda.

Dopo aver riscaldato il forno o durante il riscaldamento, inserire la leccarda con l'alimento, scegliendo l'altezza grazie alle guide laterali.

**ATTENZIONE:** Per rimuovere la leccarda dal forno, utilizzare il manico. Al termine della cottura la leccarda è molto calda. **ATTENZIONE!**

### COTTURA ALLO SPIEDO

Infilzare l'alimento da cuocere sulla spada.

Utilizzare le forchette per fissare l'alimento al centro. Fissare le due forchette con le viti in dotazione.

Posizionare la spada, inserendo prima il lato che presenta una tacca nel foro sito al centro della parete destra del forno.

Poi inserire il lato della spada con due tacche nella prima cavità del supporto della parete sinistra.

**RICORDARSI:** Terminata la cottura, la spada sarà molto calda. Utilizzare il manico per rimuoverla dal forno e aiutarsi con dei guanti da cucina per estrarre l'asta dall'alimento

### VASSOIO RACCOGLIBRICIOLE

(non in dotazione con il modello Horizon 60)

Il forno possiede un vassoio raccoglibriciole che ne semplifica la pulizia.

Lasciar raffreddare il forno, rimuovere il vassoio raccoglibriciole ed eseguire la pulizia.

Fare riferimento alle istruzioni per la pulizia di questo manuale.

### UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

Spegne l'apparecchio, spostando tutti i selectori sulla posizione di spegnimento (Min, 0)

Scollegare l'apparecchio dalla rete.

Pulire l'apparecchio.

### PULIZIA

Scollegare la spina dalla rete elettrica e attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.

Pulire l'apparecchio con un panno umido impregnato di gocce di detergente.

Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.

Non lasciar entrare acqua o altri liquidi nelle fenditure del sistema di ventilazione, per non danneggiare le parti operative dell'apparecchio.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.

Rimuovere i resti degli alimenti e pulire regolarmente l'apparecchio.

Una pulizia erronea dell'apparecchio può portare a un degrado della superficie, influire sulla sua vita utile e causare situazioni di pericolo.

Nessuna delle parti che compongono questo apparato è adatta per il lavaggio in lavastoviglie.

Asciugare tutti i componenti prima di montarli e riporli.

**CA**

(Traduït a partir de les instruccions originals)

**FORN ELÈCTRIC****HORIZON 45 (VER. VI)****HORIZON 60 (VER. VI)****DESCRIPCIÓ**

- A Nansa
- B Porta del forn
- C Selector de temperatura
- D Selector de funció
- E Temporitzador i dispositiu d'engegada/apagada
- F Reixeta de ventilació

**ACCESSORIS**

- 1 Graella
- 2 Safata
- 3 Nansa per a safata i graella
- 4 Braç Rôtisserie
- 5 Ansa per a braç Rôtisserie
- 6 Broquetes per a rostir
- 7 Safata per a molles

Si el vostre model d'aparell no disposa dels accessoris descrits anteriorment, podeu adquirir-los per separat als Serveis d'Assistència Tècnica.

**UTILITZACIÓ I CURA:**

Abans de fer servir l'aparell cada vegada, esteneu totalment el cable d'alimentació.

Llegiu les instruccions.

No feu l'aparell si l'interruptor d'engegada/apagada no funciona.

No feu servir l'aparell inclinat ni el capgireu.

No gireu l'aparell mentre estigui en ús o connectat a la xarxa.

Desconnecteu l'aparell de la xarxa si no el

feu servir i abans de qualsevol operació de neteja.

Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o no familiaritzades amb l'ús.

No deseu ni transporteu l'aparell si encara està calent.

Manteniu la cavitat del forn neta. En cas contrari, les restes d'aliment es poden carbonitzar i fer malbé l'aparell.

No feu servir l'aparell per eixugar mascotes ni animals.

No feu servir l'aparell per eixugar peces tèxtils.

No recolzeu utensilis pesats o safates sobre la porta oberta.

Assegureu-vos que hi hagi suficient ventilació al voltant del forn.

Comproveu que el forn estigui completament sec abans de fer-lo servir.

No col·loqueu el forn sobre una superfície de fusta sense tractar. Descanseu el forn sobre una superfície resistent a la calor.

Si les potes del forn deixin marques a la superfície, elimineu-les amb un drap humit.

**ADVERTÈNCIA:** Si la porta o la unió de la porta està malmesa, no feu servir el forn abans de ser reparat per personal competent.

**ADVERTÈNCIA:** No feu servir l'aparell si el vidre està esquerdat o trencat.

Gireu el termòstat fins a la posició mínima (MIN). Així l'aparell no està apagat completament.

**INSTAL·LACIÓ**

Assegureu-vos de treure tot el material d'emalatge de l'interior de l'aparell.

No traieu les potes de l'aparell.

El producte requereix una ventilació adequada per a funcionar correctament. Deixeu 20 cm d'espai lliure per sobre de l' forn, 5 cm a la part posterior i 5 cm a banda i banda.

**INSTRUCCIONS D'ÚS****ABANS DEL PRIMER ÚS:**

Assegureu-vos que heu retirat el material d'emalatge del producte.

Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.

## Ús:

Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.

Seleccioneu la temperatura desitjada prement el selector de temperatura. (C)

Seleccionar la funció a realitzar mitjançant el

selector de funcions (D)

## SELECTOR DE FUNCIONS (D)


Hi ha dos tipus de funció:


(D1) Control del ventilador i rostidor


(D2) Control dels elements de calor superior i inferior

Permet combinar qualsevol funció dels selectors de calor amunt i avall o fer-los servir per separat. Funció dels comandaments:


Selector superior (D1) Ventilador i rostidor:


 ► Motor rostidor. Activa el motor rostidor que fa que l'espasa/turnspit giri dins del forn. Feu servir aquesta funció perquè l'espasa giri un cop col·locada correctament dins del forn (vegeu: cuinar amb el rostidor)


 ► Ventilador forn convecció Activa el ventilador situat a la paret dreta del forn de convecció. Aquest ventilador permet un escalfament més ràpid. També ajuda a accelerar el procés de cuinat i a mantenir-hi una temperatura uniforme.

 ► Motor rostidor + Ventilador Activa el motor rostidor (que fa que l'espasa giri dins del forn) i el ventilador al mateix temps. Feu servir aquesta funció per a cuinar amb el rostidor i convecció alhora (vegeu: cuinar amb el rostidor)

Selector (D2) Elements d'escalfament superior i inferior:

 ► Calor superior, Grill. Activa la calor superior. Feu servir aquesta funció per a gratinar i daurar aliments.

 ► Calor superior i inferior. Cuina tradicional. Aquesta funció activa els elements de calor superior i inferior.

 ► Elements de calor inferior. Activa

els elements de calor inferior. Seleccioneu aquesta funció per a cuinar al bany maria i altres.

Tingueu en compte que els elements de calor superior i inferior es poden combinar i fer servir alhora. Per exemple, podeu fer servir la graella amb el ventilador i els elements de calor superior i inferior combinant ambdues posicions amb els selectors.

## TEMPORITZADOR I DISPOSITIU D'ENEGADA/APAGADA (E)

El forn s'activa un cop hi seleccioneu el temps i roman en posició "Stay on" (vegeu Funcionament del forn). Aleshores, s'encén el llum del forn.

## FUNCIONAMENT DEL FORN

Un cop seleccionats la temperatura i la funció, ajusteu-hi el temps amb el temporitzador/dispositiu d'engegada/apagada. El forn s'activarà un cop hi seleccioneu el temps. Aleshores, s'encendrà el llum del forn.

**ATENCIÓ:** Tingueu en compte que la primera vegada que feu servir el forn pot sortir-hi una mica de fum. És normal i desapareixerà al cap de 5-10 minuts.

**ATENCIÓ.** Si feu servir el temporitzador, recordeu afegir-hi entre 10 i 15 minuts de més. Així afegeix el temps de precalfament i ajudarà el forn a desembolicar suficientment.

## ATENCIÓ.

Fig 1.

X → Posició d'apagat. Mogui el selector a aquesta posició per a apagar el forn.

Y → Posició d'encesa (funció «Stay on»). En aquesta posició el forn es mantindrà encès fins que l'usuari l'apagui.

Z → Escala de temps. Seleccioni el temps necessari per a l'acció que desitgi realitzar. Una vegada transcorregut el temps, el forn s'apagarà automàticament. Si l'aliment es cuina abans del temps establert, podeu apagar el forn situant el temporitzador en la posició 0.

## ACCESSORIS

### CUINA AMB LA GRAELLA

Abans d'encendre el forn o durant l'escalfament i ús del forn:

Introdueixi la graella en una de les cavitats

internes i rails laterals.

Posi l'aliment directament sobre la graella o ajudant-se amb un paper especial per a forn. També pot usar-la com a suport per a un recipient per a forn, com una safata petita.

**RECOMANACIÓ:** Usi l'Ansa de la graella per a retirar-la. La graella estarà calenta una vegada cuit. **CURA!**

## **CUINA AMB LA SAFATA**

Introdueixi en la safata els aliments a cuinar.

Una vegada escalfat el forn o durant el seu

escalfament, introduueixi la safata amb l'aliment a l'interior triant l'altitud de la safata mitjançant els rails laterals.

**ATENCIÓ:** Usi l'Ansa de la safata per a retirar-la. La safata estarà calenta una vegada cuit. **CURA!**

## **CUINA AMB RÔTISSERIE**

Travessi l'aliment pel centre amb la vareta Rôtisserie

Utilitze les forquetes rôtisserie per a fixar l'aliment en el centre. Fixeu les dues broquetes amb els cargols que venen amb el producte.

Col·loqueu-hi l'espasa inserint primer el costat que té una mossa al forat que hi ha al centre de la paret dreta del forn.

A continuació, col·loqueu el costat de l'espasa amb dues mosses a la primera cavitat del suport de la paret esquerra.

**RECORDI:** Una vegada acabat, el braç Rôtisserie estarà molt calent. Usi l'ansa per al braç Rôtisserie per a scarlo del forn i ayudeu-se d'uns guants de cuinar per a treure el braç de l'aliment.

## **SAFATA PER A MOLLES**

(no inclosa en el model Horizon 60)

El forn disposa d'una safata recogemigas per a poder facilitar la neteja.

Una vegada el forn aquest refredat, llevi la safata recogemigas i limpiela apart. Dirigeixi's a la secció de neteja més endavant en aquest manual per a mes indicacions.

## **UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:**

Per a l'aparell situant tots els selectors en la

posició d'apagat (Min, , O)

Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.

Netegeu l'aparell.

## **NETEJA**

Desendolleu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.

Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent.

No feu servir dissolvents productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius.

No deixeu entrar aigua ni cap altre líquid a través de les obertures de ventilació per evitar danys a les parts operatives interiors de l'aparell.

No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.

Es recomana netejar l'aparell regularment i retirar totes les restes d'aliments.

Una incorrecta neteja de l'aparell pot degradar la seva superfície, afectar la seva vida útil i provocar una situació perillosa.

Cap de les parts d'aquest aparell és apta per a la neteja al rentaplats.

A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desarmar-lo.

**DE**

(Übersetzung aus den ursprünglichen anweisungen)

## **KLEINBACKOFEN**

### **HORIZON 45 (VER. VI)**

### **HORIZON 60 (VER. VI)**

## **BESCHREIBUNG**

- A Handgriffe
- B Ofentür
- C Temperaturschalter
- D Funktionstaste
- E Zeitschaltuhr und Ein/Aus-Schalter
- F Lüftungsgitter

## **ZUBEHÖR**

- 1 Grillrost
- 2 Tropfschale
- 3 Handgriff für Blech und Grill
- 4 Bratspießachse / Drehgrill
- 5 Griff für Bratspießachse
- 6 Bratspießbolzen
- 7 Krümelblech

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Kundendienst erwerben.

## **BENUTZUNG UND PFLEGE:**

Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.

Lesen Sie die Anweisungen.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Ein-/Ausschaltvorrichtung nicht funktioniert.

Verwenden Sie das Gerät nicht im geeigneten Zustand und drehen Sie es nicht um.

Drehen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb oder an das Stromnetz angeschlossen ist.

Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden.

Das Gerät nicht transportieren, wenn es noch heiß ist.

Halten Sie den Backraum sauber, da Speisereste andernfalls verkohlen und das Gerät beschädigen können.

Gerät nicht zum Trocknen von Haus- oder andere Tieren benutzen.

Benutzen Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Stoff.

Keine schweren Gegenstände oder Backbleche auf der offenen Backofentür abstellen.

Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung rund um den Ofen.

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen vor der Benutzung vollständig trocken ist.

Stellen Sie den Backofen nicht auf eine unbehandelte Holzoberfläche. Stellen Sie den Ofen auf eine hitzebeständige Unterlage.

Wenn die Ofenfüße Spuren auf der Oberfläche hinterlassen, entfernen Sie diese mit einem feuchten Tuch.

**WARNUNG:** Wenn die Backofentür oder die Verbindung der Backofentür beschädigt ist, darf das Gerät erst wieder in Gebrauch genommen werden, wenn eine Reparatur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgt ist.

**WARNUNG:** Das Gerät nicht verwenden, wenn das Glas Sprünge aufweist oder zerbrochen ist.

Drehen Sie das Thermostatrad, bis es sich in der Position (MIN) befindet. Auf diese Weise wird das Gerät nicht vollständig ausgeschaltet.

## **AUFSTELLUNG**

Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.

Nicht die Räder vom Gerät entfernen.

Das Gerät benötigt eine geeignete Lüftung zum Betrieb. Über dem Ofen 20 cm Abstand frei lassen, 5 cm nach hinten und 5 cm an den Seiten.

## BENUTZUNGSHINWEISE

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.

Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

### BENUTZUNG:

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Die gewünschte Temperatur mithilfe des Temperaturwahlschalters auswählen. (C)

Die gewünschte Funktion mit dem Funktionswahlschalter (D) auswählen

### FUNKTIONSWAHLSCHALTER (D)


Es gibt zwei Arten von Funktionen:


(D1) Gebläse- und Grillsteuerung.


(D2) Steuerung des oberen und unteren Heizelements

Ermöglicht es, jede Funktion des oberen und unteren Wärmewahlschalters zu kombinieren oder separat zu verwenden. Funktion der Bedienelemente:

Oberer Wahlschalter (D1) Gebläse und Grill:

 ► Grillmotor. Aktiviert den Grillmotor, der die Bratspießachse/den Drehspieß im Inneren des Ofens dreht. Verwenden Sie diese Funktion, um die Bratspießachse zu drehen, sobald er korrekt im Ofen positioniert ist (siehe: Garen mit Grill).


 ► Umluftofengebläse Aktiviert das Gebläse, das sich an der rechten Wand des Umluftofens befindet. Dieses Gebläse sorgt für eine schnellere Erwärmung. Es trägt auch dazu bei, den Garprozess zu beschleunigen und eine gleichmäßige Temperatur zu erhalten.


 ► Grillmotor + Lüfter Aktiviert den Drehspießmotor - der die Bratspießachse im Ofen dreht - und den Lüfter gleichzeitig. Verwenden Sie diese Funktion, um gleichzeitig mit Drehspieß und Konvektion zu garen (siehe: Garen mit Grill).

Wahlschalter (D2) Obere und untere Heizelemente:

 ► Obere Hitze, Grill. Aktiviert die obere

Hitze; verwenden Sie diese Funktion zum Grillen und Anbraten von Speisen.

 ► Obere und untere Hitze, traditionelles Kochen. Mit dieser Funktion werden die oberen und unteren Heizelemente aktiviert.

 ► Untere Heizelemente Aktiviert die unteren Heizelemente. Wählen Sie diese Funktion für Wasserbad und andere Garvorgänge.

Beachten Sie, dass die oberen und unteren Heizelemente kombiniert und zusammen verwendet werden können. So können Sie zum Beispiel den Grill mit dem Gebläse und den oberen und unteren Heizelementen verwenden, indem Sie die beiden Positionen mit den Wahlschaltern kombinieren.

### ZEITSCHALTUHR UND EIN/AUS-SCHALTER (E)

Der Backofen wird aktiviert, sobald die Zeit eingestellt ist, und bleibt in der Position „Stay on“ (siehe Betrieb des Backofens). Die Backofenlampe leuchtet dann auf.

### OFENBETRIEB

Nach Auswahl von Temperatur und Funktion

wählen Sie mithilfe des Timers/Ein-/Aus-Schalters die gewünschte Backzeit aus. Der Backofen wird aktiviert, sobald die Zeit eingestellt ist. Die Backofenlampe leuchtet auf.

**ACHTUNG:** Bitte beachten Sie, dass bei der ersten Inbetriebnahme des Ofens etwas Rauch austreten kann. Dies ist normal und verschwindet nach 5-10 Minuten.

**ACHTUNG:** Wenn Sie einen Timer verwenden, sollten Sie 10-15 Minuten mehr Zeit einplanen. So fügen Sie dem Vorheizen Zeit hinzu und helfen dem Ofen dabei, seine Funktion zu erfüllen.

### ACHTUNG:

Fig 1.

X → Aus-Position. Bringen Sie den Auswahlwähler in diese Position, um den Ofen auszuschalten.

Y → Position „Ein“ (Funktion „Stay on“). In dieser Position bleibt der Ofen an, bis der Nutzer ihn ausschaltet.

Z → Zeitskala. Wählen Sie die für die gewünschte Funktion benötigte Zeit aus. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn die Lebensmittel vor der eingestellten Zeit gar sind, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie den Timer auf 0 stellen.

## ZUBEHÖRTEILE

### BACKEN MIT DEM GRILL

Bevor Sie den Ofen einschalten oder während des Vorheizens oder der Verwendung des Ofens:

Geben Sie den Grillrost in eine der inneren Vertiefungen und seitlichen Schienen.

Legen Sie die Speise direkt auf den Rost oder auf Backpapier. Sie können den Rost auch als Unterlage für eine Backform, wie ein kleines Blech, verwenden.

**EMPFEHLUNG:** Verwenden Sie den Griff des Rosts, um diesen aus dem Ofen zu nehmen. Das Blech ist nach dem Grillen heiss. **VORSICHT!**

### BACKEN MIT DEM BLECH

Die gewünschten Zutaten auf dem Dampfgeräufsatz verteilen.

Nach oder während des Vorheizens des Ofens geben Sie das Blech mit der Speise darauf in den Ofen und wählen Sie die Höhe des Blechs mithilfe der seitlichen Schienen aus.

**ACHTUNG:** Verwenden Sie den Griff des Blechs, um es aus dem Ofen zu nehmen. Das Blech ist nach dem Grillen heiß. **VORSICHT!**

### GAREN MIT GRILL

Schieben Sie die Bratspießachse durch das Lebensmittel

Verwenden Sie die Bratspießbolzen, um die Lebensmittel in der Mitte zu befestigen. Befestigen Sie die beiden Bratspießbolzen mit den mitgelieferten Schrauben.

Setzen Sie die Bratspießachse ein, indem Sie zuerst die Seite mit der Einkerbung in das Loch in der Mitte der rechten Backofenwand stecken.

Setzen Sie dann die Seite der Bratspießachse mit den beiden Kerben in die erste Vertiefung der linken Wandhalterung.

**DENKEN SIE DARAN:** Nach dem Braten ist die Bratspießachse sehr heiss. Verwenden Sie den Griff der Bratspießachse, um diesen aus dem Ofen zu nehmen und verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den Spieß aus der Speise zu entfernen.

## KRÜMELSCHUBLADE

(nicht in Horizon 60 enthalten)

Der Ofen verfügt über eine Krümelschublade, um die Reinigung zu erleichtern.

Wenn der Ofen abgekühlt hat, entfernen Sie

die Krümelschublade und reinigen Sie sie separat. Beachten Sie das Kapitel „Reinigung“ weiter vorne in dieser Anleitung für weitere Informationen.

## NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

Halten Sie das Gerät an, indem Sie alle Tasten in die Aus-Position bringen (Min, , O)

Den Stecker aus der Netzdose ziehen.

Reinigen Sie das Gerät.

## REINIGUNG

Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch mit ein paar Tropfen Reinigungsmittel.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel Produkte mit einem sauren

Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Belüftungsöffnungen eindringen, um Schäden an den inneren Funktionsteilen des Gerätes zu vermeiden.

Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.

Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.

Eine unsachgemäße Reinigung des Geräts kann die Oberfläche des Geräts beschädigen, die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu gefährlichen Situationen führen.

Kein Teil dieses Geräts ist zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet.

Vor der Montage und Aufbewahrung alle Teile gut trocknen.



NL

(Vertaald van de originele instructies)

## ELEKTRISCHE OVEN

### HORIZON 45 (VER. VI)

### HORIZON 60 (VER. VI)

## BESCHRIJVING

- A Handgrepen
- B Ovendeur
- C Temperatuurregelaar
- D Functieschakelaar
- E Timer en on/off schakelaar
- F Ventilatioerooster

## ACCESSOIRES

- H Rooster
- 2 Plaat
- 3 Handgreep voor grill en bakplaat
- 4 Braadspit
- 5 Handgreep voor het braadspit
- 6 Satésticks
- 7 Kruimellade

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hierboven beschreven accessoires dan zijn deze ook apart verkrijgbaar bij de Serviceafdeling van de technische dienst.

## GEBRUIK EN ONDERHOUD:

Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.

Lees vóór ingebruikname deze aanwijzingen aandachtig door.

Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.

Gebruik het apparaat niet wanneer het scheef staat en keer het niet om.

Keer het apparaat niet om terwijl het in

gebruik is of aangesloten is op het lichtnet.

Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en alvorens het te reinigen.

Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.

Transporteer het apparaat niet als het nog warm is.

Houd het inwendige van de oven schoon, anders kunnen achtergebleven etensresten verkolen en het apparaat beschadigen.

Gebruik het apparaat niet om (huis-) dieren te drogen.

Gebruik het apparaat niet om kleding te drogen.

Steun zware voorwerpen of bakplaten niet op de openstaande deur.

Zorg dat er voldoende ventilatie is rondom de oven.

Controleer dat de oven helemaal droog is voor gebruik.

Zet de oven niet op een ruwhouten ondergrond. Plaats de oven op een hittebestendige ondergrond.

Wanneer de poten van de oven vlekken maken op de ondergrond, kunt u deze met een vochtige doek verwijderen.

**WAARSCHUWING:** Als de deur of het scharnier beschadigd is, mag de oven niet gebruikt worden tot deze door gekwalificeerd personeel is gerepareerd.

**WAARSCHUWING:** Gebruik het apparaat niet als het glas gebarsten of kapot is.

Draai de thermostaatknop naar de laagste stand (MIN). Zo is het apparaat niet geheel uitgeschakeld.

## INSTALLATIE

Controleer dat al het verpakkingsmateriaal uit het inwendige van het apparaat verwijderd is.

Verwijder de voetjes van het apparaat niet.

Het apparaat heeft voldoende ventilatie nodig om correct te kunnen werken. Laat 20 cm ruimte vrij boven de oven, 5 cm aan de achterkant en 5 cm aan beide zijanten.

## GEbruIKSAANWIJZING

### VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEbruIK:

Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.

Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.

### GEbruIK:

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

Stel de temperatuur in met de knop voor temperatuurregeling (C)

Stel de gewenste functie in met de functieschakelaar (D)

### FUNCTIESCHAKELAAR (D)


Er zijn twee functies:


(D1) Controle van de ventilator en het braadspit


(D2) Controle van de verwarmingselementen boven en onder

Hiermee kunnen de verwarmingselementen boven en onder gezamenlijk of afzonderlijk bediend worden. Bedieningsknoppen:

Keuzeknop boven (D1) Ventilator en braadspit:


 ► Motor braadspit. Activeert de motor waarmee het braadspit in de oven ronddraait. Gebruik deze functie om het braadspit te laten draaien als het eenmaal correct in de oven geplaatst is (zie ook: koken met braadspit)


 ► Ventilator voor convectie in de oven Activeer de ventilator in de rechterwand van de convectie-oven. Met deze ventilator warmt de oven sneller op. Hiermee kan het kookproces versneld worden en een uniforme temperatuur gehandhaafd worden.


 ► Motor braadspit + Ventilator Activeer de motor van het braadspit -waarmee het braadspit in de oven ronddraait- en de ventilator, gelijktijdig. Gebruik deze functie om tegelijkertijd het braadspit en de convectie te gebruiken (zie ook: koken met braadspit)

Keuzeknop (D2) Verwarmingselementen

boven en onder:

 ► Verwarming boven, Grill. Activeer de verwarming boven; gebruik deze functie om te gratineren en gerechten bruin te bakken.

 ► Verwarming boven en onder, traditionele oven. Met deze functie worden de verwarmingselementen boven en onder geactiveerd.

 ► Verwarming onder Activeer de verwarmingselementen onder. Selecteer deze functie onder andere om met bain-marie te koken.

Houd er rekening mee dat de verwarmingselementen boven en onder afzonderlijk en gezamenlijk gebruikt kunnen worden. Men kan bijvoorbeeld het braadspit met de ventilator en de verwarmingselementen boven en onder combineren met behulp van de keuzeknoppen.

### TIMER EN ON/OFF SCHAKELAAR (E)

De oven gaat aan wanneer men de tijd instelt en blijft in de stand «Stay on» (zie ook Werking van de oven). Het controlelampje van de oven gaat aan.

### WERKING VAN DE OVEN

Wanneer de temperatuur en de functie eenmaal met de overeenkomstige knoppen zijn ingesteld, selecteer de gewenste tijd met de timer en aan/uit schakelaar. De oven gaat aan wanneer men de tijd ingesteld heeft. Het controlelampje van de oven gaat aan.

**WAARSCHUWING:** Houd er rekening mee dat er bij het eerste gebruik wat rook uit de oven kan komen, dit is normaal en houd na 5-10 minuten op.

**LET OP.** Denk er bij gebruik van de timer aan 10 tot 15 minuten extra in te stellen. Zodoende wordt de tijd voor het voorverwarmen van de oven bij de kooktijd opgeteld, voor een beter resultaat.

### LET OP.

Fig. 1

X → Uit stand. Plaats de knop in deze stand om de oven uit te zetten.

Y → Aan stand (functie «Stay on»). In deze stand blijft de oven aan totdat de gebruiker hem uitzet.

Z → Timer. Selecteer de gewenste werkingstijd. Als de tijd eenmaal afgelopen is,

zal de oven automatisch uitgaan. Wanneer het gerecht gereed is voordat de tijd verstreken is, kunt u de oven uitzetten door de timer op 0 te zetten.

## HULPSTUKKEN

### KOKEN MET GRILL

Voordat u de aanzet of tijdens het opwarmen en gebruik van de oven:

Plaats het rooster van de grill in één van de inwendige uitsparingen en de rails aan de zijkant.

Plaats de ingrediënten direct op het rooster of gebruik speciaal papier dat geschikt is voor de oven. U kunt er ook een schaal of bijvoorbeeld een kleine bakplaat op plaatsen.

**AANBEVELING:** Gebruik de handgreep van de grill om het rooster te verwijderen. De bakplaat is heet na gebruik. **VOORZICHTIG!**

### KOKEN MET DE BAKPLAAT

Plaats het te bereiden voedsel op de bakplaat.

Wanneer de oven eenmaal opgewarmd is of tijdens het opwarmen, plaats de bakplaat met de ingrediënten in de oven en kies de hoogte van de bakplaat op basis van de rails aan de zijkant.

**WAARSCHUWING:** Gebruik de handgreep van de bakplaat om haar te verwijderen. De bakplaat is heet na te stoppen het werken. **VOORZICHTIG!**

### KOKEN MET BRAADSPIT

Steek het braadspit door het centrum van het gerecht.

Gebruik de spitvorken om het gerecht in het midden te fixeren. Bevestig de spitvorken met de bijgeleverde schroeven.

Plaats het spit door eerst het uiteinde met een uitsparing in het gat in het midden van de rechterwand van de oven te plaatsen.

Plaats vervolgens het uiteinde van het spit met twee uitsparingen in de eerste holte van de steun in de linkerwand te plaatsen.

LET OP: Wanneer het gerecht klaar is, is het braadspit zeer heet. Gebruik de handgreep van het braadspit om het gerecht uit de oven te halen en gebruik ovenhandschoenen om het spit uit het gerecht te Haal

## KRUIMELLADE

(niet inbegrepen bij Horizon 60)

De oven beschikt over een kruimellade om reiniging te vereenvoudigen.

Verwijder de kruimellade wanneer de oven afgekoeld is en reinig deze apart. Raadpleeg het hoofdstuk over reiniging hieronder voor meer informatie.

## NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

Zet het apparaat uit geplaatst alle knoppen in de uit stand uit zetten (Min, , O)

Trek de stekker uit het stopcontact.

Reinig het apparaat.

## REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

Reinig het apparaat met een vochtige doek, geïmpregneerd met enkele druppels zeep.

Gebruik geen oplosmiddelen of producten met zure of basische pH, zoals bleekwater, noch schuurmiddelen.

Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistof binnendringt via de ventilatieopeningen, om schade aan de functionele delen in het inwendige van het apparaat te voorkomen.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.

Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en om alle voedselresten te verwijderen.

Onjuiste reiniging kan leiden tot beschadiging van het oppervlak van het apparaat, de levensduur verkorten en zelfs tot gevaarlijke situaties leiden.

De onderdelen van dit apparaat kunnen niet in de vaatwasser gereinigd worden.

Droog alle onderdelen af voordat u het apparaat monteert of opslaat.

**RO**

(Tradus din instrucțiunile originale)

**CUPTOR ELECTRIC****HORIZON 45 (VER. VI)****HORIZON 60 (VER. VI)****DESCRIERE**

- A Mâner
- B Ușa cuptorului
- C Selector de temperatură
- D Selector de funcții
- E Temporizator și comutator de pornire/oprire
- F Orificii de răcire

**ACCESORII**

- 1 Suport pentru grătar
- 2 Tavă pentru gătit
- 3 Tavă pentru gătit și mâner grătar
- 4 Braț rotisor/Turnspit
- 5 Mânerul brațului rotisor
- 6 Furci rotisor
- 7 Tavă pentru firmirituri

Dacă modelul aparatului dvs. nu are accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la serviciul de asistență tehnică.

**UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE:**

Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.

Citiți toate instrucțiunile

Nu utilizați aparatul dacă comutatorul pornit/oprit nu funcționează.

Nu utilizați aparatul dacă este înclinat și nu îl răsturnați.

Nu răsturnați aparatul în timpul utilizării sau dacă este conectat la rețeaua de alimentare.

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimen-

tare electrică atunci când nu îl utilizați și înainte de a efectua orice operație de curățare.

Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.

Nu depozitați și nici nu transportați aparatul dacă este încă fierbinte.

Păstrați interiorul cuptorului curat, pentru a evita carbonizarea produselor alimentare rămase, care pot deteriora aparatul.

Nu utilizați aparatul pentru a usca animalele domestice sau sălbatice.

Nu utilizați aparatul pentru a usca articolele textile de niciun tip.

Nu puneți ustensile sau tăvi grele pe ușa deschisă.

Asigurați-vă că există suficientă ventilație în jurul cuptorului.

Asigurați-vă astfel încât cuptorul să fie complet uscat înainte de utilizare.

Cuptorul nu trebuie așezat pe suprafețe din lemn netratate. Așezați cuptorul pe o suprafață rezistentă la temperaturi mari.

Picioarele cuptorului pot lăsa niște urme pe masă, dacă se întâmplă acest lucru, îndepărtați urmele cu o lavetă umedă.

**AVERTIZARE:** Dacă ușa sau îmbinarea ușii este deteriorată, cuptorul nu trebuie să fie utilizat înainte de a fi reparat de personal competent.

**ATENȚIE:** Nu utilizați aparatul dacă sticla este fisurată sau spartă.

Răsuciți butonul termostatului la setarea minimă (MIN). Aceasta nu înseamnă că aparatul este oprit permanent.

**INSTALARE**

Asigurați-vă că înlăturați tot materialul ambalajului din interiorul aparatului.

Nu scoateți suportul din aparat.

Aparatul necesită o ventilație adecvată pentru a funcționa corect. Lăsați 20 cm liberi deasupra cuptorului, 5 cm în spatele cuptorului și 5 cm pe fiecare parte.

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

### ÎNAINTE DE UTILIZARE:

Asigurați-vă că ați înlăturat toate ambalajele produsului.

Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.

### UTILIZARE:

Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.

Selectați temperatura de coacere dorită folosind selectorul de temperatură. (C)

Selectați funcția cu care doriți să lucrați folosind selectorul de funcții (D)

### SELECTOR DE FUNCȚII (D)


Există două selectoare de funcții


(D1) Este utilizat pentru a controla ventilatorul și rotisorul


(D2) Este utilizat pentru a controla elementele de încălzire superioare și inferioare.

Puteți combina orice funcție a selectorului superior și a selectorului inferior în orice mod sau le puteți utiliza separat. Funcțiile pentru fiecare buton sunt după cum urmează:


Selectorul superior (D1), ventilator și rotisor:


 ► Motor rotisor. Activează motorul pentru rotisor, care face ca brațul/turnspit să se rotească în interiorul cuptorului. Utilizați această funcție pentru a face brațul să se rotească după ce l-ați introdus corect în cuptor (consultați: gătitul folosind rotisorul)


 ► Ventilator de convecție. Activează ventilatorul de convecție situat în partea dreaptă a peretelui cuptorului. Utilizați acest ventilator pentru a ajuta la încălzirea mai rapidă a cavității cuptorului. De asemenea, ajută la accelerarea procesului de gătit și la menținerea unei temperaturi uniforme în interiorul cavității.

 ► Motor rotisor + ventilator. Activează motorul pentru rotisor, care face ca brațul/turnspit și ventilatorul să se rotească în interiorul cuptorului în același timp. Utilizați această funcție pentru a găti folosind rotisorul și convecția în același timp. (consultați: gătitul folosind rotisorul)

Selector inferior (D2), elemente de încălzire superioare și inferioare:

 ► Element de încălzire superior, grătar. Activează elementul de încălzire superior, folosiți această funcție pentru a grătar și prepara la grătar alimente.

 ► Elemente de încălzire superioare și inferioare, gătit tradițional. Utilizați această funcție pentru a activa elementele de încălzire superioare și inferioare.

 ► Element de încălzire inferior. Activează elementele de încălzire inferioare. Utilizați această funcție pentru bain-marie și altele.

Rețineți că selectorul superior și cel inferior sunt menite să fie combinate și utilizate împreună. De exemplu, puteți utiliza rotisorul cu ventilatorul de convecție și elementele de încălzire superioare și inferioare combinând cele două poziții în selectoare.

### TEMPORIZATOR ȘI COMUTATOR DE PORNIRE/OPRIRE

Cuptorul este activat numai după ce este selectat un timp și/sau poziția Stay on (Funcționare continuă) (consultați Funcționarea cuptorului). După ce cuptorul este activat, lampa din interiorul acestuia se aprinde.

### FUNCȚIONAREA CUPTORULUI

După ce ați selectat temperatura și funcția dorite, selectați, folosind temporizatorul/comutatorul de pornire/oprire, timpul pe care îl doriți. Cuptorul se va activa numai după ce veți selecta un timp. Lumina cuptorului se va aprinde pentru a indica faptul că acest cuptor este activ.

**ATENȚIE:** Rețineți că la prima utilizare a cuptorului, este posibil ca acesta să scoată fum, este normal și va dispărea după 5-10 minute de funcționare.

**ATENȚIE.** Dacă utilizați temporizatorul, nu uitați să mai adăugați între 10 și 15 minute. Făcând acest lucru, veți adăuga minutele de preîncălzire la timpul normal, iar rezultatele vor fi mai bune.

### ATENȚIE.

Fig. 1.

X → Poziția Oprit. Mutați butonul în această poziție pentru a opri cuptorul.

Y → Poziția Pornit (Funcția Stay on (Funcționare continuă)) În această poziție, cuptorul va rămâne pornit până când utilizatorul îl va opri.

Z → Scara temporizatorului. Selectați timpul necesar acțiunii pe care doriți să o realizați. Odată ce acest timp va trece, cuptorul se va opri automat. Dacă alimentele sunt gata mai devreme decât timpul de gătire setat, vă rugăm să întoarceți temporizatorul la 0 pentru a opri cuptorul.

## ACCESORII

### GĂTIȚI CU SUPTORUL PENTRU GRĂȚAR

Înainte de utilizarea cuptorului SAU în timpul utilizării:

Introduceți suportul pentru grătar într-una dintre cavitățile interioare și pe șinele laterale.

Puneți mâncarea direct pe grătar sau pe o hârtie pentru copt. De asemenea, îl puteți folosi pentru a așeza unele vase pentru cuptor, ca de exemplu o tavă mică.

**RECOMANDARE:** Utilizați mânerul inclus pentru a scoate suportul pentru grătar din cuptor. Suportul pentru grătar va fi fierbinte la terminarea procesului de preparare a mâncării. **AVEȚI GRIJĂ!**

### GĂTIȚI CU TAVA PENTRU GĂTIT

Puneți mâncarea pe care doriți să o gătiți în tava pentru gătit.

Odată încălzit în prealabil cuptorul sau în timpul funcționării acestuia, introduceți tava în cuptor, alegând înălțimea dorită așezând-o între șinele laterale.

**ATENȚIE:** Utilizați mânerul inclus pentru a scoate tava din cuptor. Tava pentru gătit va fi fierbinte după terminarea procesului de preparare a mâncării. **AVEȚI GRIJĂ!**

### GĂTIȚI CU ROTISORUL

Străpungeți cu brațul rotisor mâncarea pe care doriți să o frigeți.

Utilizați furcile pentru rotisor pentru a fixa alimentele în centrul brațului. Pentru a fixa cele două furci/frigărui, folosiți cele două șuruburi incluse.

Așezați brațul rotisorului introducând mai întâi partea cu o crestătură a acestuia în interiorul orificiului din centrul peretelui din dreapta al cuptorului

Așezați partea cu două crestături a brațului în suportul peretelui din stânga, folosind prima cavitate pentru plasarea în suport.

**ȚINEȚI MINTE:** Odată terminată frigerea, acest braț rotisor va fi foarte fierbinte. Folosiți mânerul brațului rotisor pentru a-l îndepărta și utilizați mănuși pentru gătit pentru a îndepărta brațul rotisor din mâncarea preparată.

## TĂVIȚĂ PENTRU FIRIMITURI

(nu este inclusă cu Horizon 60)

Cuptorul are o tăviță pentru firimituri pentru a facilita procesul de curățare a acestuia.

După ce cuptorul s-a răcit, scoateți tăvița pentru firimituri din cuptor și curățați-o separat. Consultați instrucțiunile de curățare din acest manual.

## DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:

Opriti aparatul punând toate selectoarele în poziția oprit (Min, , O)

Scoateți aparatul din priză.

Curățați aparatul.

## CURĂȚAREA

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească înainte de efectuarea oricărei operații de curățare.

Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi ștergeți-l.

Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.

Nu permiteți ca apa sau orice alt lichid să pătrundă în gurile de aerisire pentru a evita deteriorarea pieselor interne ale aparatului.

Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.

Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.

Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.

Nicio componentă a aparatului nu este potrivită pentru curățare în mașina de spălat vase.

Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

**PL**

(Przetłumaczone z oryginalnej instrukcji)

## **ELEKTRISCHE OVEN**

### **HORIZON 45 (VER. VI)**

### **HORIZON 60 (VER. VI)**

## **BESCHRIJVING**

- A Handgrepen
- B Ovendeur
- C Temperatuurregelaar
- D Functieschakelaar
- E Timer en on/off schakelaar
- F Ventilatioerooster

## **ACCESSOIRES**

- H Rooster
- 2 Plaat
- 3 Handgreep voor grill en bakplaat
- 4 Braadspit
- 5 Handgreep voor het braadspit
- 6 Satésticks
- 7 Kruimellade

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hierboven beschreven accessoires dan zijn deze ook apart verkrijgbaar bij de Serviceafdeling van de technische dienst.

## **GEBRUIK EN ONDERHOUD:**

Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.

Lees vóór ingebruikname deze aanwijzingen aandachtig door.

Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.

Gebruik het apparaat niet wanneer het scheef staat en keer het niet om.

Keer het apparaat niet om terwijl het in

gebruik is of aangesloten is op het lichtnet.

Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en alvorens het te reinigen.

Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.

Transporteer het apparaat niet als het nog warm is.

Houd het inwendige van de oven schoon, anders kunnen achtergebleven etensresten verkolen en het apparaat beschadigen.

Gebruik het apparaat niet om (huis-) dieren te drogen.

Gebruik het apparaat niet om kleding te drogen.

Steun zware voorwerpen of bakplaten niet op de openstaande deur.

Zorg dat er voldoende ventilatie is rondom de oven.

Controleer dat de oven helemaal droog is voor gebruik.

Zet de oven niet op een ruwhouten ondergrond. Plaats de oven op een hittebestendige ondergrond.

Wanneer de poten van de oven vlekken maken op de ondergrond, kunt u deze met een vochtige doek verwijderen.

**WAARSCHUWING:** Als de deur of het scharnier beschadigd is, mag de oven niet gebruikt worden tot deze door gekwalificeerd personeel is gerepareerd.

**WAARSCHUWING:** Gebruik het apparaat niet als het glas gebarsten of kapot is.

Draai de thermostaatknop naar de laagste stand (MIN). Zo is het apparaat niet geheel uitgeschakeld.

## **INSTALLATIE**

Controleer dat al het verpakkingsmateriaal uit het inwendige van het apparaat verwijderd is.

Verwijder de voetjes van het apparaat niet.

Het apparaat heeft voldoende ventilatie nodig om correct te kunnen werken. Laat 20 cm ruimte vrij boven de oven, 5 cm aan de achterkant en 5 cm aan beide zijkanen.

## GEbruIKSAANWIJZING

### VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEbruIK:

Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.

Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.

### GEbruIK:

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

Stel de temperatuur in met de knop voor temperatuurregeling (C)

Stel de gewenste functie in met de functieschakelaar (D)

### FUNCTIESCHAKELAAR (D)


Er zijn twee functies:


(D1) Controle van de ventilator en het braadspit


(D2) Controle van de verwarmingselementen boven en onder

Hiermee kunnen de verwarmingselementen boven en onder gezamenlijk of afzonderlijk bediend worden. Bedieningsknoppen:

Keuzeknop boven (D1) Ventilator en braadspit:


 ► Motor braadspit. Activeert de motor waarmee het braadspit in de oven ronddraait. Gebruik deze functie om het braadspit te laten draaien als het eenmaal correct in de oven geplaatst is (zie ook: koken met braadspit)


 ► Ventilator voor convectie in de oven Activeer de ventilator in de rechterwand van de convectie-oven. Met deze ventilator warmt de oven sneller op. Hiermee kan het kookproces versneld worden en een uniforme temperatuur gehandhaafd worden.


 ► Motor braadspit + Ventilator Activeer de motor van het braadspit -waarmee het braadspit in de oven ronddraait- en de ventilator, gelijktijdig. Gebruik deze functie om tegelijkertijd het braadspit en de convectie te gebruiken (zie ook: koken met braadspit)

Keuzeknop (D2) Verwarmingselementen

boven en onder:

 ► Verwarming boven, Grill. Activeer de verwarming boven; gebruik deze functie om te gratineren en gerechten bruin te bakken.

 ► Verwarming boven en onder, traditionele oven. Met deze functie worden de verwarmingselementen boven en onder geactiveerd.

 ► Verwarming onder Activeer de verwarmingselementen onder. Selecteer deze functie onder andere om met bain-marie te koken.

Houd er rekening mee dat de verwarmingselementen boven en onder afzonderlijk en gezamenlijk gebruikt kunnen worden. Men kan bijvoorbeeld het braadspit met de ventilator en de verwarmingselementen boven en onder combineren met behulp van de keuzeknoppen.

### TIMER EN ON/OFF SCHAKELAAR (E)

De oven gaat aan wanneer men de tijd instelt en blijft in de stand «Stay on» (zie ook Werking van de oven). Het controlelampje van de oven gaat aan.

### WERKING VAN DE OVEN

Wanneer de temperatuur en de functie eenmaal met de overeenkomstige knoppen zijn ingesteld, selecteer de gewenste tijd met de timer en aan/uit schakelaar. De oven gaat aan wanneer men de tijd ingesteld heeft. Het controlelampje van de oven gaat aan.

**WAARSCHUWING:** Houd er rekening mee dat er bij het eerste gebruik wat rook uit de oven kan komen, dit is normaal en houd na 5-10 minuten op.

**LET OP.** Denk er bij gebruik van de timer aan 10 tot 15 minuten extra in te stellen. Zodoende wordt de tijd voor het voorverwarmen van de oven bij de kooktijd opgeteld, voor een beter resultaat.

### LET OP.

Fig. 1

X → Uit stand. Plaats de knop in deze stand om de oven uit te zetten.

Y → Aan stand (functie «Stay on»). In deze stand blijft de oven aan totdat de gebruiker hem uitzet.

Z → Timer. Selecteer de gewenste werkingstijd. Als de tijd eenmaal afgelopen is,



zal de oven automatisch uitgaan. Wanneer het gerecht gereed is voordat de tijd verstreken is, kunt u de oven uitzetten door de timer op 0 te zetten.

## HULPSTUKKEN

### KOKEN MET GRILL

Voordat u de aanzet of tijdens het opwarmen en gebruik van de oven:

Plaats het rooster van de grill in één van de inwendige uitsparingen en de rails aan de zijkant.

Plaats de ingrediënten direct op het rooster of gebruik speciaal papier dat geschikt is voor de oven. U kunt er ook een schaal of bijvoorbeeld een kleine bakplaat op plaatsen.

**AANBEVELING:** Gebruik de handgreep van de grill om het rooster te verwijderen. De bakplaat is heet na gebruik. **VOORZICHTIG!**

### KOKEN MET DE BAKPLAAT

Plaats het te bereiden voedsel op de bakplaat.

Wanneer de oven eenmaal opgewarmd is of tijdens het opwarmen, plaats de bakplaat met de ingrediënten in de oven en kies de hoogte van de bakplaat op basis van de rails aan de zijkant.

**WAARSCHUWING:** Gebruik de handgreep van de bakplaat om haar te verwijderen. De bakplaat is heet na te stoppen het werken. **VOORZICHTIG!**

### KOKEN MET BRAADSPIT

Steek het braadspit door het centrum van het gerecht.

Gebruik de spitvorken om het gerecht in het midden te fixeren. Bevestig de spitvorken met de bijgeleverde schroeven.

Plaats het spit door eerst het uiteinde met een uitsparing in het gat in het midden van de rechterwand van de oven te plaatsen.

Plaats vervolgens het uiteinde van het spit met twee uitsparingen in de eerste holte van de steun in de linkerwand te plaatsen.

LET OP: Wanneer het gerecht klaar is, is het braadspit zeer heet. Gebruik de handgreep van het braadspit om het gerecht uit de oven te halen en gebruik ovenhandschoenen om het spit uit het gerecht te Haal

## KRUIMELLADE

(niet inbegrepen bij Horizon 60)

De oven beschikt over een kruimellade om reiniging te vereenvoudigen.

Verwijder de kruimellade wanneer de oven afgekoeld is en reinig deze apart. Raadpleeg het hoofdstuk over reiniging hieronder voor meer informatie.

## NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

Zet het apparaat uit geplaatst alle knoppen in de uit stand uit zetten (Min, , O)

Trek de stekker uit het stopcontact.

Reinig het apparaat.

## REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

Reinig het apparaat met een vochtige doek, geïmpregneerd met enkele druppels zeep.

Gebruik geen oplosmiddelen of producten met zure of basische pH, zoals bleekwater, noch schuurmiddelen.

Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistof binnendringt via de ventilatieopeningen, om schade aan de functionele delen in het inwendige van het apparaat te voorkomen.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.

Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en om alle voedselresten te verwijderen.

Onjuiste reiniging kan leiden tot beschadiging van het oppervlak van het apparaat, de levensduur verkorten en zelfs tot gevaarlijke situaties leiden.

De onderdelen van dit apparaat kunnen niet in de vaatwasser gereinigd worden.

Droog alle onderdelen af voordat u het apparaat monteert of opslaat.

**BG**

(Превод на извършените инструкции)

## ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА

**HORIZON 45 (VER. VI)****HORIZON 60 (VER. VI)**

### ОПИСАНИЕ

- A Ръкохватка
- B Врата на фурната
- C Селектор на температурата
- D Селектор на режима
- E Таймер (Темпоризатор) и устройство за вкл./изкл.
- F Вентилационни решетки

### ПРИСТАВКИ

- 1 Скара
- 2 Тава
- 3 Ръкохватка за тавата и скарата
- 4 Въртящо се ножообразно острие за печене
- 5 Ръкохватка на ножообразното острие за печене
- 6 Шишове за печене
- 7 Тава за отпадъци

В случай, че Вашият уред е модел, некомплектован с гореописаните приставки, можете да ги придобиете отделно в сервизите за техническо обслужване.

### ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:

Преди всяка употреба, развийте докрай захранващия кабел на уреда.

Моля, прочетете указанията

В никакъв случай не използвайте уреда при повреден прекъсвач за включване/

изключване.

Не използвайте уреда, когато е наклонен и не го обръщайте наобратно.

Не обръщайте наобратно уреда, докато работи или е включен в електрическата мрежа.

Изключете уреда, докато не го използвате или когато се готвите да го почистите.

Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности - или хора без опит и знания за боравене с уреда.

Не съхранявайте и не пренасяйте уреда, ако не се е охладил напълно.

Поддържайте вътрешността на фурната чиста; в противен случай остатъците от храна могат да се овъглят и да го повредят.

Не използвайте уреда за подсушаване на домашни любимци или животни.

Не използвайте уреда за сушене на текстилни изделия.

Не поставяйте тежки прибори или тави върху отворената врата на фурната.

Уверете се, че около фурната има достатъчно пространство за нейната вентилация.

Уверете се, че преди да включите фурната, тя е напълно суха.

Моля, не поставяйте фурната върху необработена дървена повърхност. Поставете фурната върху топлоустойчива повърхност.

В случай, че краката на фурната оставят следи по повърхността на плоскостта, върху която е поставена, можете да ги премахнете при помощта на влажна кърпа.

**ВНИМАНИЕ!** Не използвайте фурната при повредена врата или придържащ вратата елемент, докато не бъде поправена от квалифицирано лице!

**ВНИМАНИЕ!** Не използвайте уреда при напукано или счупено стъкло!

Завъртете шайбата на термостата в положение (MIN). При това положение уредът няма да бъде напълно изключен.

### МОНТАЖ НА УРЕДА

Уверете се, че сте извадили опаковките от вътрешността на уреда.

Не сваляйте крачетата на уреда.

Уредът се нуждае от подходящо проветряване, за да работи добре. Оставете 20 см. свободно пространство над фурната, 5 см откъм задната част и 5 см. откъм двете страни.

## НАЧИН НА УПОТРЕБА ПРЕДИ УПОТРЕБА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.

Преди да използвате ел. уреда за пръв път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел "Почистяване".

### УПОТРЕБА:

Включете уреда в електрическата мрежа.

Изберете желаната температура, използвайки селектора на температура. (C)

Изберете режима посредством селектора на режим (D)

### СЕЛЕКТОР НА РЕЖИМ (D)


Налице са два режима (D)


(D1) Контрол на вентилатора и устройство за печене

(D2) Контрол на горните и долните нагреватели.


Позволява да се съчетава всеки режим на селекторите за горния и долния нагревател - или пък позволява използването им поотделно. Функция на контролерите:

Горен контролер (D1): вентилатор и устройство за печене:


 ► Режим "изпичане". Задейства двигателя за изпичане, който започва да върти ножиобразното острие във вътрешността на фурната. След като поставите правилно ножиобразното острие във вътрешността на фурната (виж "Готвене посредством устройството за изпичане"), използвайте тази функция за неговото завъртане.


 ► Вентилатор на конвекторната фурна. Той задейства вентилатора,


разположен на дясната стена на конвекторната фурна. Този вентилатор позволява по-бързо загряване. Също така, той подпомага процеса на готвене и поддържането на равномерна температура.

 ► Двигател на устройството за печене + вентилатор. Задейства двигателя на устройството за печене, т.е. завърта едновременно ножиобразното острие във вътрешността на фурната, както и вентилатора. Използвайте тази функция, едновременно, за да печете посредством устройството за печене и за конвекция (виж "печене посредством устройството за печене").

Контролер (D2) Отнася се до горния и долния нагреватели:

 ► Горно нагряване, грил. Задейства горните нагреватели. Използвайте тази функция за запичане на храни и за получаване на златиста коричка.

 ► Горно и долно нагряване: обичайно изпичане. Тази функция задейства горните и долните нагреватели.

 ► Долни нагреватели. Задейства долните нагреватели. Избирайте тази функция, за да приготвяте храни чрез водна баня и др.

Имайте предвид, че горните и долните нагреватели могат да се съчетават и да се използват едновременно. Например, може да използвате устройството за печене, едновременно с вентилатора и горните и долните нагреватели, като съчетавате двете положения посредством селекторите.

### ТЕМПОРИЗАТОР И УСТРОЙСТВО ЗА ВКЛ./ИЗКЛ. (E)

След избиране на времето, фурната се задейства и остава в положение «Stay on» (виж раздел "Работа на фурната). Тогава се включва осветлението на фурната.

### РАБОТА НА ФУРНАТА

След избирането на температурата и режима, изберете времето, за което желаете да използвате фурната. Направете това посредством темпоризатора/ устройството за вкл./ изкл. . След избиране на времеви период, фурната влиза в работен режим.

Включва се осветлението на фурната.

**ВНИМАНИЕ!** Имайте предвид, че при първоначалната употреба на фурната, от нея може да излезе известно количество дим. Това е естествено явление и димът ще изчезне след изтичането на 5-10 минути.

**ВНИМАНИЕ!** Ако използвате темпоризатора, не забравяйте да добавите между 10 и 15 минути време. По този начин ще добавите време за загревяне и ще подпомогнете фурната да изпълни своето предназначение.

## **ВНИМАНИЕ!**

Fig 1.

X → Положение „изключено“. Преместете селектора в това положение, за да изключите фурната.

Y → Положение „включено“ (режим «Stay on»). В това положение фурната престоява включена, докато потребителят не я изключи.

Z → Времева скала. Изберете необходимото време за желаното от Вас действие. След изтичане на това време, фурната се изключва от само себе си. В случай, че пригответе храна преди установеното време, изключете фурната, поставяйки темпоризатора в положение "0".

## **ПРИСТАВКИ**

### **ПРИГОТВЯНЕ ПОСРЕДСТВОМ СКАРАТА**

Преди да включите фурната - или по време на загревянето и използването на фурната:

Вкарайте скарата в някоя от вътрешните вдлъбнатини и странични релси.

Поставете храната направо върху скарата или посредством хартия, специално предназначена за фурна. Също така, може да използвате хартията като поставка за някой съд за фурната, като например малка тава.

**ПРЕПОРЪКА:** Използвайте доставената с уреда ръкохватка, за да извадите скарата от фурната. Внимавайте, защото след процеса на опичане скарата е нагорещена!  
**ВНИМАНИЕ!:**

### **ПЕЧЕНЕ ПОСРЕДСТВОМ ТАВАТА**

Поставете в тавата хранителните

продукти, които ще пригответе.

След загревяне на фурната (или по време на нейното загревяне), поставете тавата с храната във вътрешността на фурната, като подберете посредством страничните релси височината, на която да я поставите.

**ВНИМАНИЕ!** За изваждане на тавата използвайте ръкохватката. Внимавайте, защото след процеса на опичане тавата е нагорещена! **ВНИМАНИЕ!**

### **ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНАТА ПОСРЕДСТВОМ УСТРОЙСТВОТО ЗА ПЕЧЕНЕ**

Промушете хранителния продукт през средата посредством ножиобразното острие за печене.

Използвайте шишовите за печене, за да закрепите хранителния продукт по средата. Закрепете двата шиша посредством доставените за целта болтове.

Поставете ножиобразното острие, първо вкарвайки страната с нареза. Вкарайте го в отвора в средата на дясната страна на фурната.

Впоследствие поставете страната откъм ножа с два нареза в първата вдлъбнатина на държача в лявата страна.

**ВНИМАНИЕ!** След завършване на опичането ножиобразното острие е нагорещено! Използвайте ръкохватката за изваждане на ножиобразното острие. Извадете пригответените продукти посредством противотермични ръкавици.

### **ТАВА ЗА СЪБИРАНЕ НА ОТПАДЪЦИ**

(Не е включена в модел "Horizon 60")

С цел улесняване на почистването, фурната разполага с тава за събиране на отпадъците.

След охлаждане на фурната, извадете тавата за отпадъци и я почистете отделно. За по-подробни указания, моля разгледайте раздела за почистване по-долу в този наръчник.

### **СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА**

Спрете уреда, като поставите всички селектори в положение „изключено“(Min,

, O)

Извадете щепсела на уреда от  
захранващата мрежа.

Почистете уреда.

## **ПОЧИСТВАНЕ**

Извадете щепсела от захранващата  
мрежа и го оставете да изстине, преди да  
започнете да го почиствате.

Почистете уреда с влажна кърпа, напоена  
с няколко капки миеш препарат.

За почистването му не използвайте  
разтворители и препарати с киселинен  
или основен рН фактор, като белина и  
абразивни продукти.

Не допускайте проникването на вода  
през вентилационните отвори; в противен  
случай може да предизвикате повреда  
на работните части във вътрешността на  
уреда.

Не потапяйте уреда във вода или друга  
течност и не го поставяйте под течаща  
вода.

Отстранете хранителните остатъци и  
почиствайте уреда редовно.

Неправилното почистване на уреда  
може да повреди неговата повърхност,  
да намали полезния му живот и да  
предизвика опасност от злополука.

Не се допуска която и да е част от този  
уред да бъде измивана в съдомиялна  
машина.

Подсушете всички части, преди  
поставянето им в уреда или преди да ги  
складирате.

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

**HORIZON 45 (ΕΚΔ. VI)**

**HORIZON 60 (ΕΚΔ. VI)**

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Χερούλι
- B Πόρτα φούρνου
- C Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας
- D Διακόπτης επιλογής λειτουργιών
- E Χρονοδιακόπτης και διάταξη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- F Σχάρα αέρα

### ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- 1 Σχάρα
- 2 Δίσκος
- 3 Χερούλι για ταψί και σχάρα
- 4 Σούβλα ψησίματος / περιστρεφόμενη ψησταριά
- 5 Χερούλι για τη σούβλα
- 6 Φουρκέτες ψησίματος
- 7 Δίσκος περισυλλογής ψίχουλων

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, αυτά τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αποκτήσετε μεμονωμένα από τις Υπηρεσίες τεχνικής συνδρομής.

### ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας.

Διαβάστε τις οδηγίες

Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κεκλιμένη

ούτε να την αναποδογυρίζετε.

Μην περιστρέφετε τη συσκευή αν χρησιμοποιείται ή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε καθώς και πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.

Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων.

Μη φυλάσσετε ούτε να μεταφέρετε τη συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή.

Διατηρείται το εσωτερικό του φούρνου καθαρό, αλλιώς μπορεί υπολείμματα τροφών να απανθρακωθούν και να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να στεγνώσετε ζώα συντροφιάς ή ζώα γενικότερα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να στεγνώσετε υφάσματα.

Μην ακουμπάτε βαριά σκεύη ή δίσκους στην ανοιχτή πόρτα.

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός γύρω από τον φούρνο.

Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι τελείως στεγνός πριν από τη χρήση του.

Μη τοποθετείτε τον φούρνο επάνω σε ξύλινη χωρίς επεξεργασία επιφάνεια. Στηρίξτε τη συσκευή σε επιφάνεια ανθεκτική στη ζέστη.

Αν τα πέλματα του φούρνου αφήνουν σημάδια στην επιφάνεια, μπορείτε να τα αφαιρέσετε με ένα υγρό πανί.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η πόρτα ή η σύνδεση της πόρτας έχει ζημιά, ο φούρνος πρέπει πρώτα να επισκευασθεί από εξειδικευμένο άτομο και μετά να χρησιμοποιηθεί.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το το κρύσταλλο είναι ραγισμένο ή σπασμένο.

Στρέψτε τη ροδέλα του θερμοστάτη μέχρι να φτάσει στη θέση (MIN). Με αυτόν τον τρόπο η συσκευή δεν έχει σβήσει τελείως.

### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι απομακρύνετε Η υλικό συσκευασίας από τη συσκευή.

Μη βγάξετε από την συσκευή την βάση στήριξης.

Η συσκευή χρειάζεται τον κατάλληλο εξοπλισμό για να λειτουργεί σωστά. Αφήστε 20 cm ελεύθερου χώρου πάνω από τον φούρνο, 5 cm στο πίσω μέρος και 5 cm και από τις δύο πλευρές.

## ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

### ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ:

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.

### ΧΡΗΣΗ:

Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Καθορίστε τη θερμοκρασία με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας. (C)

Επιλέξτε τη λειτουργία με τον διακόπτη επιλογής λειτουργιών (D)

### ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙΩΝ (D)


Υπάρχουν δύο είδη λειτουργίας:


(D1) Διακόπτης του αέρα και της ψησταριάς

(D2) Διακόπτης των αντιστάσεων επάνω και κάτω


Παρέχει τη δυνατότητα συνδυασμού όλων των λειτουργιών των διακοπών επιλογής θερμοότητας επάνω και κάτω ταυτόχρονα ή η χρήση τους ξεχωριστά. Λειτουργία κουμπιών:

Διακόπτης επιλογής επάνω θέσης (D1)  
Αέρας και ψησταριά:


 ► Μοτέρ ψησταριάς. Ενεργοποιεί το μοτέρ της ψησταριάς που κάνει τη σούβλα/turndrip να περιστρέφεται μέσα στον φούρνο. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να περιστρέφεται η σούβλα αφού την έχετε τοποθετήσει σωστά μέσα στον φούρνο (βλ.: μαγειρέψτε στην ψησταριά)


 ► Αέρας στον φούρνο μέσω μεταφοράς θερμού αέρα Ενεργοποιήστε τον αέρα που βρίσκεται στο δεξί τοίχωμα του φούρνου που λειτουργεί με μεταφορά θερμού αέρα. Αυτή η διάταξη αέρα επιτρέπει πιο γρήγορη θέρμανση. Επίσης, βοηθάει να επιταχυνθεί


η διαδικασία μαγειρέματος και να διατηρηθεί ομοιόμορφη θερμοκρασία.

 ► Μοτέρ ψησταριάς + Αέρας Ενεργοποιήστε το μοτέρ ψησταριάς, που κάνει τη σούβλα να περιστρέφεται μέσα στον φούρνο, αλλά και τον αέρα, ταυτόχρονα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε στην ψησταριά και με θερμό αέρα ταυτόχρονα (βλ.: μαγειρέμα στην ψησταριά)

Διακόπτης επιλογής (D2) Αντιστάσεις επάνω και κάτω:

 ► Επάνω θερμότητα, Γκριλ. Ενεργοποιήστε την επάνω θερμότητα· χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να γκρατινάρετε και να χρυσίσετε τα φαγητά.

 ► Θερμότητα επάνω και κάτω, παραδοσιακή κουζίνα. Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τις αντιστάσεις επάνω και κάτω

 ► Στοιχεία θερμότητας κάτω Ενεργοποιεί τις κάτω αντιστάσεις. Επιλέξτε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε μπενμαρί και άλλα.

Να λαμβάνετε υπόψη ότι οι αντιστάσεις επάνω και κάτω μπορούν να συνδυάζονται και να χρησιμοποιούνται μαζί. Για παράδειγμα, μπορεί να χρησιμοποιείτε την ψησταριά με τον αέρα και τις επάνω και κάτω αντιστάσεις, συνδυάζοντας τις δύο θέσεις με τους διακόπτες επιλογής.

### ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΑΞΗ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (E)

Ο φούρνος ενεργοποιείται όταν έχει επιλεγεί ο χρόνος και παραμένει στη θέση «Stay on» (βλ.: Λειτουργία φούρνου). Τότε, ανάβει το φως του φούρνου.

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Αφού έχει επιλεγεί η θερμοκρασία και η λειτουργία, ρυθμίστε τον χρόνο με τον χρονοδιακόπτη/ διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης. Ο φούρνος θα ενεργοποιηθεί αφού επιλεγεί και ο χρόνος. Θα ανάψει το φως του φούρνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Να λαμβάνετε υπόψη ότι κατά την πρώτη χρήση του φούρνου μπορεί να βγει λίγος καπνός· αυτό είναι φυσιολογικό και θα εξαφανιστεί μετά από 5-10 λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αν χρησιμοποιείτε τον χρονοδιακόπτη, να θυμάστε να προσθέτετε από 10 έως 15 λεπτά παραπάνω. Έτσι, θα

προσθεθούν τα λεπτά προθέρμανσης στον κανονικό χρόνο και τα αποτελέσματα θα είναι καλύτερα.

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Εικ. 1.

X → Θέση σβησίματος. Μετακινήστε τον διακόπτη επιλογής για να σβήσετε τον φούρνο.

Y → Θέση ενεργοποίησης (λειτουργία «Stay on»). Σε αυτήν τη θέση, ο φούρνος θα παραμείνει αναμμένος μέχρι ο χρήστης να τον σβήσει.

Z → Κλίμακα χρόνου. Επιλέξτε τον χρόνο που είναι αναγκαίος για την ενέργεια που θέλετε να πραγματοποιήσετε. Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος, ο φούρνος θα παύσει να λειτουργεί. Αν το τρόφιμο, μαγειρευτεί πριν από τον προκαθορισμένο χρόνο, απενεργοποιήστε τον φούρνο, τοποθετώντας τον χρονοδιακόπτη στο 0.

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΤΗ ΣΧΑΡΑ

Πριν ανάψετε τον φούρνο ή ενόσω τον θερμαίνετε ή τον χρησιμοποιείτε:

Βάλτε τη σχάρα σε μία από τις εσωτερικές κοιλότητες και πλαινές ράγες.

Βάλτε το τρόφιμο απευθείας επάνω στη σχάρα ή επάνω σε ειδικό χαρτί φούρνου. Μπορείτε επίσης να τη χρησιμοποιείτε για να στηρίξετε κάποιο σκεύος, όπως, για παράδειγμα, έναν μικρό ταψί.

ΣΥΣΤΑΣΗ: Χρησιμοποιήστε τη χειρολαβή που περιλαμβάνεται στη συσκευασία για να βγάλετε τη σχάρα από τον φούρνο. Αφού τελειώσετε το μαγείρεμα του φαγητού, η σχάρα θα είναι ζεστή. ΠΡΟΣΟΧΗ!

### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΤΑΨΙ

Τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρέπει να μαγειρευτούν στο ταψί.

Αφού έχει ζεσταθεί ο φούρνος ή καθόσον ζεσταίνεται, βάλτε το ταψί με τα τρόφιμα στις πλαινές διαδρομές στο ύψος που επιθυμείτε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Χρησιμοποιήστε τη χειρολαβή που περιλαμβάνεται στη συσκευασία για να βγάλετε το ταψί από τον φούρνο. Το ταψί θα είναι ζεστό μετά το μαγείρεμα. ΠΡΟΣΟΧΗ!

### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Διαπεράστε το τρόφιμο που θέλετε να

μαγειρέψετε με τη σούβλα.

Χρησιμοποιήστε τις φουρκέτες για να στερεώσετε το τρόφιμο στο κέντρο. Στερεώστε τις φουρκέτες με τις βίδες που παρέχονται στη συσκευασία.

Τοποθετήστε τη σούβλα, βάζοντας πρώτα τη μεριά που έχει ένα δόντι, στην τρύπα που βρίσκεται στο κέντρο του δεξιού τοιχώματος του φούρνου.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τη μεριά της σούβλας με τα δύο δόντια στην πρώτη κοιλότητα του στηρίγματος του αριστερού τοιχώματος.

ΥΠΕΝΘΥΜΙΣΗ: Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η σούβλα θα είναι πολύ ζεστή. Χρησιμοποιήστε το χερούλι για να αφαιρέσετε τη σούβλα από τον φούρνο και χρησιμοποιήστε τη βοήθεια γαντιών μαγειρέματος για να βγάλετε το φαγητό

## ΔΙΣΚΟΣ ΠΕΡΙΣΥΛΛΟΓΗΣ ΨΙΧΟΥΛΩΝ

(δεν περιλαμβάνεται στο Horizon 60)

Ο φούρνος διαθέτει δίσκο όπου μαζεύονται τα ψίχουλα, ώστε να διευκολύνεται η καθαριότητα.

Αφού έχει κρυώσει ο φούρνος, βγάλετε τον δίσκο περισυλλογής ψίχουλων και καθαρίστε τον. Ανατρέξτε στις οδηγίες καθαρισμού του παρόντος εγχειριδίου.

## ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

Απενεργοποιήστε τη συσκευή, τοποθετώντας όλους τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης (Min, , O)

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Καθαρίστε τη συσκευή.

## ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.

Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, εμποτισμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού.

Μην χρησιμοποιείται διαλυτικά προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα.

Μην αφήσετε να εισχωρήσει νερό ή άλλο υγρό από τα ανοίγματα εξαερισμού για να



αποφύγετε ζημιές στα λειτουργικά τμήματα στο εσωτερικό της συσκευής.

Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.

Αφαιρείτε τα υπολείμματα τροφίμων και καθαρίζετε τη συσκευή τακτικά.

Τυχόν λάθος καθαρισμός της συσκευής μπορεί να φτάσει να υποβαθμίσει την επιφάνειά της, να επηρεάσει αρνητικά την ωφέλιμη ζωή της και να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις.

Κανένα από τα μέρη αυτής της συσκευής δεν μπορεί να πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

Στεγνώστε όλα τα μέρη πριν τη συναρμολόγηση και αποθήκευσή της.

CS

(Přeloženo z původních pokynů)

## ELEKTRICKÁ TROUBA

### HORIZON 45 (VER. VI)

### HORIZON 60 (VER. VI)

#### POPIS

- A Rukojeť
- B Dvířka trouby
- C Regulátor teploty
- D Volič funkcí
- E Časový spínač a vypínač
- F Otvory pro odvětrávání

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 1 Rošt
- 2 Pečící plech
- 3 Pečící plech a rukojeť roštu
- 4 Rotisserie / otočný rožeň
- 5 Rukojeť rožně
- 6 Vidlice rožně
- 7 Miska na drobky

Pokud model vašeho přístroje výše popsané příslušenství nezahrnuje, může být také zakoupeno odděleně přes technicky asistenční službu.

#### POUŽÍVÁNÍ A PÉČE O PŘÍSTROJ:

Před každým použitím plně rozviňte napájecí kabel.

Přečtěte si všechny pokyny

Nepoužívejte přístroj, pokud vypínač zapnutí a vypnutí „on/off“ nefunguje.

Nepoužívejte přístroj, pokud je vyklopený nahoru a nelze jím otočit.

Nevypínejte přístroj, když je v provozu, nebo připojen k elektrické síti.

Přístroj odpojte z elektrické sítě, když ho

nepoužíváte a před zahájením jakéhokoli čištění.

Tento přístroj skladujte mimo dosah dětí a / nebo osob s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či osob, které nebyly obeznámeny s jeho používáním.

Neukládejte ani nepřeprogramujte přístroj, pokud je stále horký.

Udržujte vnitřek trouby čistý, aby nedocházelo ke karbonizaci zbytků jídla, které by mohlo poškodit spotřebič.

Přístroj nepoužívejte k sušení domácích zvířat.

Přístroj nepoužívejte k sušení textilií.

Nepokládejte těžké nádoby nebo plechy na otevřená dvířka.

Ujistěte se, že je kolem trouby dostatečné větrání.

Před použitím se ujistěte, že je trouba zcela suchá.

Trouba by neměla být umístěna na neošetřený dřevěný povrch. Umístěte troubu na tepelně odolný povrch.

Nohy trouby mohou na stole zanechat stopy, pokud k tomu dojde, odstraňte je vlhkým hadříkem.

**POZOR:** pokud jsou dvířka nebo západka dvířek poškozeny, nesmí být trouba používána, dokud ji neopraví kompetentní technik.

**UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte přístroj, pokud je sklo nádoby prasklé nebo rozbíté.

Otočením ovladače termostat nastavte na minimum (MIN). To neznamená, že je přístroj trvale vypnutý.

#### INSTALACE

Ujistěte se, že jste z vnitřního prostoru přístroje odstranili veškerý obalový materiál

Neodstraňujte podpěrné nožičky spotřebiče.

Aby přístroj správně fungoval, vyžaduje řádné větrání. Nechte 20 cm volného prostoru nad troubou, 5 cm za zadní stranou a 5 cm na každé boční straně.

#### NÁVOD K POUŽITÍ

##### PŘED POUŽITÍM:

Ujistěte se, že veškeré obaly produktu byly odstraněny.

Před prvním použitím přístroje očistěte části, které budou v kontaktu s potravinami, způsobem popsaným v části čištění.

## POUŽITÍ:

Připojte spotřebič do sítě.

Zvolte požadovanou teplotu pečení pomocí regulátoru teploty. (C)

Vyberte funkci, se kterou chcete pracovat, pomocí voliče funkcí (D)

## VOLIČ FUNKCÍ (D)


K dispozici jsou 2 voliče funkcí


(D1) Používá se k ovládní ventilátoru a otočného rožně


(D2) se používá k ovládní horních a spodních topných těles.

Funkci horních a spodních topných těles můžete libovolně kombinovat nebo je používat samostatně. Voliče mají následující funkce:


Horní volič (D1) Ventilátor a otočný rožeň:


 ► Motor otočného rožně. Aktivuje motor otočného rožně, který otáčí otočný rožeň uvnitř trouby. Tuto funkci použijte k otočení rožně poté, co jej správně vložíte do trouby (viz: pečení s Rôtisserie)


 ► Ventilátor. Aktivuje ventilátor umístěný na pravé straně stěny trouby. Použijte tento ventilátor k rychlejšímu zahřátí vnitřku trouby. Pomáhá také urychlit proces pečení a udržovat rovnoměrnou teplotu uvnitř trouby.

 ► Motor otočného rožně + Ventilátor. Aktivuje motor otočného rožně, který otáčí otočný rožeň uvnitř trouby a ventilátor současně. Tuto funkci použijte k pečení s otočným rožněm a konvekcí současně. (Viz: pečení s Rôtisserie)

Spodní volič (D2) Horní a spodní topná tělesa:

 ► Horní topné těleso, gril. Aktivuje horní topné těleso, tuto funkci použijte ke gratinování a grilování potravin.

 ► Horní a spodní topné těleso, tradiční pečení. Tuto funkci použijte k aktivaci horního a spodního topného tělesa.

 ► Spodní topné těleso. Aktivuje spodní topná tělesa. Tuto funkci použijte pro Bain-Marie a další.

Všimněte si, že horní a spodní voliče jsou určeny ke kombinaci a použití společně. Můžete například použít otočný rožeň s konvekcí ventilátorem a horním a spodním topným tělesem, které kombinují dvě polohy voličů.

## ČASOVÝ SPINAČ A VYPÍNAČ (E)

Trouba se aktivuje pouze po zvolení času a nebo v poloze Stay on (stále zapnuto) (viz Obsluha trouby). Po aktivaci trouby se světlo uvnitř rozsvítí.

## OBSLUHA TROUBY

Jakmile zvolíte požadovanou teplotu a funkci, zvolte pomocí časovače / vypínače čas, kdy ji potřebujete použít. Trouba se aktivuje až poté, co zvolíte čas. Světlo trouby se rozsvítí, což znamená, že je trouba aktivní.

**UPOZORNĚNÍ:** Pamatujte, že při prvním použití trouby může z trouby vycházet kouř, to je normální a po 5-10 minutách zmizí.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud používáte časovač, nezapomeňte předem přidat 10 až 15 minut. Tímto způsobem přidáte k normální době minuty předehřívání a výsledky budou lepší.

## UPOZORNĚNÍ:

Fig 1 .

X → Poloha „vypnuto“. Otočte knoflík do této polohy pro vypnutí trouby.

Y → Poloha „zapnuto“ (funkce Stay on). V této poloze zůstane trouba zapnutá, dokud ji uživatel nevypne

Z → Časovač. Vyberte čas potřebný pro akci, kterou chcete vykonat. Jakmile čas vyprší, trouba se automaticky vypne. Pokud pečení skončí dříve, než je nastavená doba pečení, otočte časovač zpět na 0, abyste troubu vypnuli.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

### PEČENÍ S GRILOVACÍM ROŠTEM

Před použitím trouby NEBO během používání:

Vložte grilovací rošt do jedné z vnitřních dutin a zasuňte do bočních drážek.

Umístěte potraviny přímo na rošt nebo na pečicí papír. Můžete jej také použít k umístění nádobí do trouby, jako malý plech.

**DOPORUČENÍ:** K vyjmutí grilovacího roštu z trouby použijte přiloženou rukojeť. Po dokon-

čení práce bude grilovací rošt horký. **BUĎTE OPATRNÍ!**

### PEČENÍ S PEČÍCÍM PLECHEM

Umístěte potraviny, které chcete připravit, na pečicí plech.

Po přehřátí trouby nebo během její činnosti vložte plech do trouby a vyberte požadovanou výšku tak, že jej umístíte do bočních drážek.

**UPOZORNĚNÍ:** K vyjmutí plechu z trouby použijte přiloženou rukojeť. Po dokončení pečení bude pečicí plech horký. **BUĎTE OPATRNÍ!**

### PEČENÍ S RÔTISSERIE

Rožněm propíchněte jídlo, které chcete grilovat.

K upevnění jídla uprostřed rožně použijte vidlice. K upevnění obou vidlic / špejlí použijte dva přiložené šrouby.

Umístěte rožeň tak, že nejprve zasunete stranu rožně s jedním zářezem do otvoru ve středu pravé boční stěny trouby

Umístěte stranu rožně se dvěma zářezy do podpěry levé boční stěny pomocí první zásvuky, kterou umístíte do podpěry.

**NEZAPOMĚŇTE:** Po dokončení bude rožeň velmi horký. K odstranění použijte rukojeť rožně a pomocí kuchařských rukavic sejměte rameno rožně z připravovaného jídla.

### PŘIHRÁDKA NA DROBKY

(není součástí modelu Horizon 60)

Trouba je vybavena miskou na drobky pro usnadnění čištění.

Jakmile trouba vychladne, vyjměte z trouby misku na drobky a vyčistěte ji. Přečtěte si část „pokyny pro čištění“ tohoto návodu.

### PO DOKONČENÍ PRÁCE S PŘÍSTROJEM:

Vypněte přístroj otočením všech voličů do polohy „vypnuto“ (Min, , O)

Zařízení odpojte od napájení.

Přístroj vyčistěte.

## ČIŠTĚNÍ

Odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte

jej vychladnout před zahájením jakéhokoli čištění.

Zařízení vyčistěte vlhkou utěrkou s několika kapkami čisticího prostředku a poté vysušte.

Pro čištění přístroje nepoužívejte rozpouštědla nebo produkty s velmi kyselým nebo zásaditým pH faktorem, jako např. bělidlo nebo abrazivní produkty.

Nedovolte, aby se voda nebo jiná tekutina dostala do větracích otvorů, aby nedošlo k poškození vnitřních částí přístroje.

Přístroj neponořujte do vody ani jiné kapaliny, neumísťujte pod tekoucí vodu.

Doporučuje se spotřebič pravidelně čistit a odstranit všechny zbytky potravin.

V případě, že přístroj není v dobrém stavu čistoty, jeho povrch se může zhoršit a nevyhnutelně ovlivnit dobu životnosti spotřebiče a jeho používání se může stát nebezpečným.

Žádná část tohoto přístroje není vhodná k čištění v myčce na nádobí.

Poté před montáží a skladováním všechny části vysušte.

#### التنظيف

افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.

نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشربة ببضع قطرات من منظف.

لا تستخدم مذيبات ولا منتجات بعنصر هيدروجيني حامضي أو أساسي مثل المبيض ولا منتجات كاشطة.

لا تترك ماء أو سائل آخر يدخل من خلال فتحات التهوية لمنع الأضرار في الأجزاء التشغيلية الداخلية للجهاز.

لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت الصنبور.

ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.

قد يؤدي التنظيف غير السليم للجهاز إلى تدهور سطحه والتأثير على عمره الافتراضي والتسبب في أوضاع خطيرة.

إن أي جزء من أجزاء هذا الجهاز هو غير مناسب لتنظيفه في غسالة الصحون.

جفف كل القطع قبل تركيبها وتخزينها.

Y - وضع التشغيل (وظيفة «Stay on»). في هذا الوضع سيبقى الفرن قيد التشغيل حتى يقوم المستخدم بإطفائه.

Z - نطاق الوقت. حدد الوقت اللازم للعمل المطلوب القيام به. بعد انتهاء الوقت، سينطفئ الفرن تلقائياً. إذا تم طهي الطعام قبل الوقت المحدد، فقم بإيقاف الفرن عن طريق وضع المؤقت عند 0.

### الأدوات الملحقة

#### الطهي بشبكة الشواء

قبل تشغيل الفرن أو أثناء التسخين واستخدام الفرن:

أدخل شبكة الشواء في أحد التجاويف الداخلية والقضبان الجانبية. ضع الطعام مباشرة على شبكة الشواء أو باستخدام ورق خاص للفرن. كما يمكنك استخدامها كدعم لوعاء للفرن، مثل صينية صغيرة.

**التوصية:** استخدم المقيض المرفق لسحب الشواية من الفرن. بعد الانتهاء من تحضير الطعام، ستكون الشواية ساخنة. **الحذر!**

#### الطهي بالصينية

أدخل الطعام المطلوب طهيها في الصينية.

بعد تسخين الفرن أو أثناء تسخينه، أدخل الصينية مع الطعام في داخله واختر ارتفاع الصينية باستخدام القضبان الجانبية.

**تنبيه:** استخدم المقيض المرفق لسحب الصينية من الفرن. ستكون الصينية ساخنة بعد الطهي. **الحذر!**

#### الطهي بسخن المشواة

مرر الطعام من الوسط باستخدام سبخ المشواة.

استخدم شوكت سبخ المشواة لتثبيت الطعام في الوسط. ثبت الشوكتين بالبراغي المرفقة.

ضع السبخ بإدخال الجانب المسنن أولاً في الفتحة الموجودة في وسط الجدار الأيمن للفرن.

بعد ذلك ضع جانب السبخ ذو شقين في التجويف الأول للحامل على الجدار الأيسر.

تذكر: بعد الانتهاء، سيكون سبخ المشواة ساخناً جداً. استخدم المقيض الخاص بسبخ المشواة لإخراجه من الفرن واستخدم قفازات الطهي لنزع السبخ من الطعام.

#### صينية جمع الفتات

(غير متضمنة في Horizon 60)

يحتوي الفرن على صينية لجمع الفتات لتسهيل التنظيف.

بعد أن يبرد الفرن، قم بإزالة صينية جمع الفتات وشرع في تنظيفها. راجع إرشادات التنظيف في هذا الدليل.

#### بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

أطفئ الجهاز وذلك بوضع جميع مفاتيح التحديد في وضع الإطفاء (O, Min)

افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي.


نظف الجهاز.


(D1) التحكم في المروحة والمشواة


(D2) التحكم في عناصر التسخين العلوية والسفلية

يسمح لك بالجمع بين أي وظيفة من محددات الحرارة العلوية والسفلية أو استخدامها بشكل منفصل. وظيفة عناصر التحكم:


المحدد العلوي (D1) المروحة والمشواة:


 محرك المشواة. قم بتفعيل محرك المشواة الذي يجعل السبخ الدوار يدور داخل الفرن. استخدم هذه الوظيفة لتدوير السبخ بعد وضعه بالشكل الصحيح داخل الفرن (انظر: الطهي بالمشواة).


 مروحة الفرن الحمل الحراري. قم بتفعيل المروحة الموجودة على الجدار الأيمن للفرن الحمل الحراري. تتيح هذه المروحة تسخيناً أسرع. كما أنه تساعد في تسريع عملية الطهي والحفاظ على درجة حرارة موحدة.

 محرك المشواة + المروحة. قم بتفعيل محرك المشواة -الذي يجعل السبخ يدور داخل الفرن- والمروحة في نفس الوقت. استخدم هذه الوظيفة للطهي باستخدام المشواة والحمل الحراري في نفس الوقت (انظر: الطهي باستخدام المشواة)

المحدد (D2) عناصر التسخين العلوية والسفلية:

 الحرارة العلوية، شواء. قم بتفعيل الحرارة العلوية؛ واستخدم هذه الوظيفة لتحميص وإعطاء اللون الذهبي للطعام.

 الحرارة العلوية والسفلية، الطهي التقليدي. تعمل هذه الوظيفة على تفعيل عناصر التسخين العلوية والسفلية.

 عناصر الحرارة السفلية. قم بتفعيل عناصر التسخين السفلية. حدد هذه الوظيفة للطهي بطريقة حمام مريم وغيرها.

خذ بعين الاعتبار أنه يمكن الجمع بين عناصر التسخين العلوية والسفلية واستخدامها معاً. على سبيل المثال، يمكن استخدام المشواة مع المروحة وعناصر التسخين العلوية والسفلية من خلال الجمع بين الوضعين باستخدام مفاتيح التحديد.

#### المؤقت وأداة التشغيل/الإطفاء (E)

يتم تفعيل الفرن بمجرد تحديد الوقت ويظل في وضع البقاء قيد التشغيل «Stay on» (انظر تشغيل الفرن). عند ذلك يضيء مصباح الفرن.

#### تشغيل الفرن

بعد تحديد درجة الحرارة والوظيفة، اضبط الوقت بالمؤقت/أداة التشغيل/الإطفاء. سيتم تفعيل الفرن بمجرد تحديد الوقت. سيضيء مصباح الفرن.

**تنبيه:** خذ بعين الاعتبار أنه في المرة الأولى التي تستخدم فيها الفرن قد يخرج بعض الدخان، وهذا أمر طبيعي وسيختفي بعد 01-5 دقائق.

**تنبيه:** إذا كنت تستخدم المؤقت، تذكر أن تضيف ما بين 01 و51 دقيقة إضافية. هكذا ستضاف دقائق التسخين الأولى للوقت العادي وستكون النتائج أحسن.

**تنبيه:**

الشكل 1.

X - وضع مطلقاً. حرك مفتاح التحديد إلى هذا الوضع لإطفاء الفرن.

من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو لا يعرفون استعماله.

لا تقم بحفظ الجهاز أو نقله إذا كان لا يزال ساخناً.

حافظ على تجويف الفرن نظيفاً، وإلا فإن بقايا الطعام قد تنتفخ ويتلف الجهاز.

لا تستعمل الجهاز لتجفيف الحيوانات الأليفة أو غيرها من الحيوانات.

لا تستعمل الجهاز لتجفيف المنسوجات.

لا تضع أدوات ثقيلة أو صوتاني على الباب المفتوح.

تأكد من وجود تهوية كافية حول الفرن.

تأكد من أن الفرن جاف تماماً قبل الاستخدام.

لا تضع الفرن على سطح خشبي غير معالج. ضع الفرن على سطح مقاوم للحرارة.

إذا كانت قوائم الفرن تترك علامات على السطح، فقم بإزالتها بقطعة قماش مبللة.

تحذير: في حال تلف الباب أو وصلة الباب، لا يجب استخدام الفرن قبل أن يتم إصلاحه من قبل موظفين مؤهلين.

تحذير: لا تستعمل الجهاز إذا كان الزجاج متصدعاً أو مكسوراً. ادر بكرة منظم الحرارة حتى وضعها في الوضع (MIN). بهذا الوضع فإن الجهاز غير مطفاً تماماً.

## الفرن الكهربائي

**HORIZON 45 (VER. VI)**

**HORIZON 60 (VER. VI)**

### الوصف

|   |                          |
|---|--------------------------|
| A | مقبض                     |
| B | باب الفرن                |
| C | مفتاح تحديد درجة الحرارة |
| D | مفتاح تحديد الوظيفة      |
| E | مؤقت وأداة تشغيل/إطفاء   |
| F | شبكات التهوية            |

### الملحقات

|   |                         |
|---|-------------------------|
| 1 | مشواة                   |
| 2 | صينية                   |
| 3 | مقبض للصينية والمشواة   |
| 4 | سيخ للشوي / شواية دوارة |
| 5 | مقبض للسيخ              |
| 6 | شوكات للشوي             |
| 7 | صينية جمع الفتات        |

في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية.

### التركيب

تأكد من إزالة جميع مواد التغليف من داخل الجهاز

لا تقم بإزالة سيقان الجهاز.

يحتاج الجهاز تهوية مناسبة لعمل بالشكل الصحيح. اترك 02 سم من المساحة الخالية فوق الفرن و 5 سم من الجزء الخلفي و 5 سم على كلا الجانبين.

### طريقة الاستخدام

#### قبل الاستعمال الأول

تأكد من إزالة مواد التعبئة والتغليف من المنتج

قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.

### الاستعمال:

أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.

قم بتحديد درجة الحرارة باستخدام محدد درجة الحرارة. (C)

حدد الوظيفة المراد القيام بها باستخدام مفتاح تحديد الوظائف (D)

### مفتاح تحديد الوظائف (D)

هناك نوعين من الوظائف:

### الاستخدام والعناية

قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي.

تفضل بقراءة الإرشادات.

لا تستخدم الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإطفاء لا تعمل

لا تستخدم الجهاز مائلاً، ولا تقلبه.

لا تدر الجهاز أثناء ما يكون قيد الاستعمال أو موصولاً بالتيار الكهربائي.

افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي عند عدم استعماله وقبل القيام بأي عملية تنظيف.

احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص

## Español

### GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

## English

### WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

## Français

### GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

## Português

### GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

## Italiano

### GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

## Català

### GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>



## Deutsch

### GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

## Nederlands

### GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

## Română

### GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

## Polski

### GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

## Български

### ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вжте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

## Ελληνικά

### ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

**čeština****ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA**

Tento produkt má uznání a ochranu právní záruky v souladu s platnými právními předpisy. Chcete-li uplatnit vaše práva nebo zájmy, musíte navštívit některý z našich oficiálních servisů technické podpory.

Nejbližší můžete najít na následujícím odkazu:

<http://taurus-home.com/>

Můžete si také vyžádat související informace, a to tak, že nás kontaktujete.

Tento návod k obsluze a jeho aktualizace si můžete stáhnout na adrese <http://taurus-home.com/>

**العربية**

الضمان والمساعدة التقنية

يغطي هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقًا للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التالي:

[http://taurus-home.com](http://taurus-home.com/) (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع <http://taurus-home.com>

| COUNTRY             | ADDRESS   | PHONE                               |
|---------------------|---|-------------------------------------|
| Algeria             | Zone d'Activite, N° 62, Constantine   | 213770777756                        |
| Argentina           | Av. del Libertador 1298, (B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)   | 541153685223                        |
| Belgium             | Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout  | 31620401500                         |
| Bulgaria            | 265, Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia   | 35929211120 / 35929211193           |
| Congo (Republic of) | 98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire   | 242066776656                        |
| Cyprus              | 20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos   | 35722711300                         |
| Czech Republic      | Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy  | 420 461 540 130                     |
| Equatorial Guinea   | SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata   | 00240 333 082958 / 00240 333 082453 |
| Equatorial Guinea   | Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo  | 240333082958 / 240333082453         |
| España              | Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) <a href="mailto:atencioncliente@taurus.es">atencioncliente@taurus.es</a> | 945 551 242                         |
| France              | Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand   | 03 86 83 90 90                      |
| Ghana               | Ederick Place, Accra-Ghana  | 302682448 / 302682404               |
| Gibraltar           | 11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar   | 00350 200 75397 / 00350 200 41023   |
| Greece              | Sapfous 7-9, 10553, Athens  | +30 21 0373 7000                    |
| Hong Kong           | Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong  | (852) 2448 0116 / 9197 3519         |
| Hungary             | Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest  | +36 1 370 4519                      |
| India               | C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi  | (+91) 120 4016200                   |

|                    |  |                             |
|--------------------|--|-----------------------------|
| <b>Ivory Coast</b> | 01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)  | 22521251820 / 225 21 353494 |
| <b>Luxembourg</b>  | Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout   | 31620401500                 |
| <b>Marruecos</b>   | Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca                                   | (+212) 522 89 40 21         |
| <b>Mauritania</b>  | 134 Avenue Gamal Abdener llot D, Nouakchott  | 2225254469 / 2225251258     |
| <b>Mexico</b>      | Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México | (+52) 55 55468162           |
| <b>Montenegro</b>  | Rastovac bb, 81400, Niksic   | +382 40 217 055             |
| <b>Netherlands</b> | Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout   | 31620401500                 |
| <b>Nigeria</b>     | 8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos   | 23408023360099              |
| <b>Paraguay</b>    | Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción   | 21665100                    |
| <b>Peru</b>        | Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima  | (511) 421 6047              |
| <b>Portugal</b>    | Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa   | +351 210966324              |
| <b>Romania</b>     | Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest   | 031.805.49.58               |
| <b>Serbia</b>      | Rastovac bb, 81400, Niksic   | +382 40 217 055             |
| <b>Slovakia</b>    | Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy   | 420 461 540 130             |
| <b>Southafrica</b> | Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg    | (+27) 011 392 5652          |
| <b>Tunisia</b>     | 2, Rue de Turquie, Tunis   | 21671333066                 |
| <b>Ukraine</b>     | Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk                                     | 380563704161 / 380563704161 |
| <b>Uruguay</b>     | Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo  | 598 2209 28 00              |
| <b>Vietnam</b>     | Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi  | 84437658111 / 84437658110   |

**taurus**

[www.taurus-home.com](http://www.taurus-home.com)