Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®



OFEN KOMBI

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze

Modell 68845

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 68845
Stand: Mai 2017 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®





UNOLD®
Care + Style





UNOLD®
Fan + Heat





Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

UNOLD

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 68845

Technische Daten 8
Symbolerklärung 8
Sicherheitshinweise 8
Allgemeine Hinweise 11
Vor dem ersten Benutzen 12
Bedienen 13
Reinigen 14
Funktionen 15
Rezeptideen 16
Überbacken 16
Braten und Garen 18
Backen 21
Garantiebestimmungen 23
Entsorgung / Umweltschutz 23
Informationen für den Fachhandel 23
Bestellformular 25

Instructions for use Model 68845

Technical Specifications 26
Explanation of symbols 26
Important Safeguards 26
General information 29
Before using the appliance the first time 30
Operation 31
Cleaning and Care 31
Functions 32
Recipes 33
Browning 33
Roasting and cooking 34
Baking 36
Guarantee Conditions 37
Waste Disposal /
Environmental Protection 37
Service 24

Notice d'utilisation modèle 68845

Spécification technique 38
Explication des symboles 38
Consignes de sécurité 38
Remarques générales 41
Avant la première utilisation 41
Utilisation 42
Nettoyage et entretien 43
Fonctions 44
Recettes 44
Gratiner 44
Cuire et rôtir 45
Pâtisserie 46
Conditions de Garantie 47
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement 47
Service 24

Gebruiksaanwijzing model 68845

Technische gegevens 48
Verklaring van de symbolen 48
Veiligheidsvoorschriften 48
Algemene aanwijzingen 51
Vóór het eerste gebruik 51
Bediening 52
Reiniging en onderhoud 53
Functies 54
Recepten 54
Gratineren 54
Braden en garen 55
Bakken 56
Garantievoorwaarden 57
Verwijderen van afval /
Milieubescherming 57
Service 24

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 68845

Dati tecnici 58
Significato dei simboli 58
Avvertenze di sicurezza 58
Istruzioni generali 61
Prima del primo utilizzo 61
Utilizzo 62
Pulizia e manutenzione 63
Funzioni 64
Ricette 64
Gratinare 64
Arrostire e cuocere 65
Cuocere al forno 66
Norme die garanzia 67
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 67
Service 24

Manual de Instrucciones modelo 68845

Datos técnicos 68
Explicación de los símbolos 68
Indicaciones de seguridad 68
Indicaciones generales 71
Antes de usar 71
Manejo 72
Limpieza y Cuidado 73
Funciones 74
Recetas 74
Gratinar 74
Asar y cocer 75
Hornear 76
Condiciones de Garantia 77
Disposición/Protección del
medio ambiente 77
Service 24

Návod k obsluze model 68845

Technické údaje 78
Vysvětlení symbolů 78
Bezpečnostní pokyny 78
Všeobecné pokyny 80
Před prvním použitím 81
Obsluha 82
Čištění a péče 82
Funkce 83
Recepty 83
Zapékání 83
Pečení a vaření 84
Pečení 84
Záruční podmínky 86
Likvidace/Ochrana životného prostředí 86
Service 24

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

IHR NEUER OFEN





Copyright UNOLD AG | www.unold.de

D **Ab Seite 8**

1 Gitterrost
Art-Nr. 6884511
2 Backblech
Art-Nr. 6884514
3 Rost- und Blechheber
(zum sicheren Entnehmen von
Rost und Blech)
4 Schalter Temp. für Temperaturwahl
5 Schalter "Function" für
Funktionswahl
6 Zeitschaltuhr

GB **Page 26**

1 Oven rack
2 Baking tray
3 Grate and sheet lifter (for safe
removal of grate and sheet)
4 Temp. switch for temperature
selection
5 Function indicator
6 Timer

F **Page 38**

1 Grille de cuisson
2 Feuille de cuisson
3 Lève-grille et plaque (pour un
retrait sécurisé de la grille et de la
plaque)
4 Sélecteur « Temp. » pour le réglage
de température
5 Sélecteur « Function » pour la
sélection des fonctions
6 Minuterie

NL **Pagina 48**

1 Rooster
2 Bakplaat
3 Rooster- en plaathouder (voor het
veilig uitnemen van rooster en
bakplaat)
4 Knop “Temp.” voor de keuze van
de temperatuur
5 Knop “Function” voor de keuze van
de functie
6 Tijdschakelaar

I **Pagina 58**

1 Griglia
2 Teglia di cottura
3 Solleva-griglia e solleva-placca (per
sfornare in sicurezza la griglia e la
placca)
4 Interruttore “Temp.” per
selezionare la temperatura
5 Interruttore “Function” per
selezionare la funzione
6 Timer

E **Página 68**

1 Parrilla
2 Bandeja de horno.
3 Atizador de parrilla y bandeja (para
retirar la parrilla y la bandeja de
forma segura)
4 Selector de función “Function“
5 Selector de temperatura “Temp.”
6 Reloj temporizador

CZ **Strany 78**

1 Rošt
2 Pečící plech
3 Zvedák roštu a plechu (pro
bezpečné vyjímání roštu a plechu)
4 Přepínač "Temp." na nastavení
teploty
5 Přepínač "Function" na výběr
funkce
6 Časovač

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68845

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.300 Watt, 220–240 V~, 50 Hz
Gehäuse:	Metall
Tür:	Hitzebeständiges Glas
Größe:	Ca. 41,6 x 31,7 x 26,3 cm, Backraum 28 x 25 x 22 cm
Gewicht:	Ca. 4,7 kg (inkl. Zubehör)
Kabellänge:	Ca. 90 cm, fest montiert
Ausstattung:	15 Liter Volumen, 60-Minuten-Timer mit Signal, Ober-/Unterhitze zusammen oder getrennt einstellbar, akustisches Fertigsignal
Zubehör:	Bedienungsanleitung, 1 Backblech, 1 Gitterrost

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe heißer Oberflächen betreiben.
9. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und stabile Oberfläche.
10. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden, Möbeln und zu brennbaren Gegenständen, wie z.B. Vorhängen. Halten Sie seitlich mindestens 10 cm Abstand, nach oben mindestens 30 cm Abstand zu anderen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät mit der Geräterückseite gegen die Wand, halten Sie dabei jedoch ausreichend Abstand zu Steckdosen und anderen Gegenständen.
12. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
13. Halten Sie stets einen Abstand von mind. 2 cm zwischen dem Gargut im Ofen und den oberen bzw. unteren Heizstäben ein, um ein Entzünden des Garguts zu vermeiden - Brandgefahr!
14. Verwenden Sie zum Backen und Garen im Backofen nur dafür geeignetes Geschirr.
15. Nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör verwenden. Die Verwendung anderen Zubehörs kann Gefahren hervorrufen und zur Beschädigung des Gerätes führen.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

16. Nicht an der Zuleitung ziehen. Die Zuleitung nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung.
17. Stellen Sie sicher, dass die Zuleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt. Heiße Teile nicht berühren. Stets Topflappen verwenden.
18. Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Bitte verwenden Sie Topflappen. Das Gerät während des Betriebs auf keinen Fall abdecken.
19. Während des Betriebs für gute Belüftung des Raumes sorgen.
20. Das Gerät schaltet sich nicht automatisch aus. Daher nach der Benutzung stets den Temperaturwahlschalter auf MIN., den Funktionsschalter auf OFF und den Zeitwahlschalter auf 0 stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
21. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
22. Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor sie wieder zusammengebaut werden.
23. Bitte das Gerät vor dem Bewegen, Reinigen und Verstauen vollständig abkühlen lassen. Vor dem Hantieren mit dem Gerät stets den Netzstecker ziehen.
24. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
25. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und/oder Reparatur an unseren Kundendienst.
26. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



VORSICHT:
Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Die Tür oder die äußere Oberfläche kann während des Betriebs sehr heiß werden.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

ALLGEMEINE HINWEISE



ACHTUNG!
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß, auch an den Außenseiten. Bitte achten Sie daher auf ausreichenden Abstand zu allen brennbaren Gegenständen und auf ausreichende Belüftung.
Verwenden Sie grundsätzlich Topflappen, solange das Gerät in Betrieb ist bzw. solange es noch heiß ist.

1. Ihr Ofen ist ideal für die tägliche Zubereitung einer Vielzahl von Speisen. Da Kochzeiten und Temperaturen immer etwas abweichen können, empfehlen wir Ihnen, den Kochvorgang zu überwachen und den Garzustand der Speisen in regelmäßigen Abständen zu überprüfen.
2. Bei einigen Rezepten empfehlen wir, das Gerät vorzuheizen. Schalten Sie das Gerät bei diesen Rezepten ca. 5–10 Minuten vorher mit der angegebenen Temperatur ein.
3. Wir empfehlen, bei Verwendung von Unterhitze stets die zu garenden Speisen auf der unteren Einschubleiste einzuschieben, bzw. bei Verwendung von Oberhitze auf der oberen Schiene.
4. Verwenden sie keine Metallgegenstände, um das Gehäuse oder Blech zu reinigen. Das Blech ist nicht schnittfest. Kuchen oder Pizza nie auf dem Backblech schneiden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Das Gerät wird im Betrieb heiß, benutzen Sie daher immer Topflappen.
6. Die Glastür ist keine Abstellfläche. Stellen Sie daher keine Töpfe oder sonstigen Gegenstände auf der geöffneten Tür ab, um Beschädigungen der Glasscheibe zu verhindern.
7. Öffnen Sie die Glastür stets vorsichtig, entweichende heiße Luft könnte zu Verbrennungen führen.
8. Wir empfehlen, fertig gegarte Gerichte nur für kurze Zeit im Ofen warm zu halten, da diese sonst austrocknen können.
9. Vergewissern Sie sich, nach Gebrauch alle Schalter auf 0, OFF und MIN. zu stellen.
10. Bei Nichtgebrauch stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern - Erstickungsgefahr! Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig und unbeschädigt sind.
2. Waschen Sie die abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Verwenden Sie hierzu keine scharfen Putzmittel oder Stahlwolle. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.
3. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
4. Die Heizstäbe können bei Bedarf mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringen kann.
5. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
6. Beim ersten Gebrauch kann es zu Rauchentwicklung kommen. Dieser Rauch ist unbedenklich. Wir empfehlen jedoch, das Gerät vor der ersten Benutzung vorzuheizen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.
7. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, feste und ebene Oberfläche.
8. Achten Sie auf ausreichende Belüftung und Abstand zu den Wänden und zu brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
9. Vergewissern Sie sich, dass sich der Zeitwahlschalter in der Position 0 befindet.
10. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~ Wechselstrom).
11. Stellen Sie mit dem Temperaturwahlschalter auf 230 °C sowie Ober- und Unterhitze ein.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

12. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Zeitwahlschalter auf die gewünschte Garzeit einstellen. Wir empfehlen, vor der ersten Benutzung das Gerät 30 Minuten lang auf höchster Temperatur auf zu heizen, bis kein Rauch mehr entweicht.
13. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Sollten Sie daher ein Gericht zubereiten, dass länger als 60 Minuten braucht, müssen Sie den Zeitwahlschalter ggf. mehrmals einstellen.
14. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Schalter für Temperatur auf Min und Zeit auf 0 stellen und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
15. Nun ist Ihr Gerät einsatzbereit.

BEDIENEN

1. Bereiten Sie das Gericht wie gewünscht vor.
2. Wählen Sie am Temperaturwahlschalter die gewünschte Temperatur aus.
3. Wählen Sie am Funktionsschalter die gewünschte Funktion aus. Sie können wählen zwischen Oberhitze, Ober-/Unterhitze oder Unterhitze.
4. Sie können sich jetzt entscheiden, ob Sie das Gerät im Dauerbetrieb laufen lassen möchten, oder mit der Zeitwahluhr betreiben.
5. **Dauerbetrieb:**
   Stellen Sie den Zeitwahlschalter auf die Position „Stay ON“. Um das Gerät wieder auszuschalten, müssen Sie den Zeitwahlschalter wieder auf 0 stellen, das Gerät schaltet sich nicht automatisch aus
6. **Zeitwahluhr**
   Wählen Sie die gewünschte Garzeit zwischen 0 und 60 Minuten aus und stellen Sie den Zeitwahlschalter auf die gewünschte Betriebszeit. Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich aus. Sollten Sie ein Gericht zubereiten, dass länger als 60 Minuten braucht, müssen Sie den Zeitwahlschalter ggf. mehrmals einstellen. Selbstverständlich können Sie die Zeit auch während des Betriebs neu einstellen.
7. Geben Sie das Gargut in den Ofen.
8. Wenn Sie mit der Zeitwahlfunktion arbeiten, schaltet sich das Gerät nach der eingestellten Zeit automatisch aus. Beim Dauerbetrieb müssen Sie den Zeitwahlschalter auf 0 drehen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Drehen Sie außerdem, wenn das Gericht fertig ist, den Temperaturwahlschalter auf MIN.
10. Um das Gerät sicher auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. **Achtung: Wenn Sie das Backblech verwenden, müssen Sie immer zuerst den Rost in das Gerät schieben, und dann darauf das Backblech stellen!**



VORSICHT:
Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Die Tür oder die äußere Oberfläche kann während des Betriebs sehr heiß werden.

REINIGEN



Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

1. Das Gerät darf zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
2. Alle herausnehmbaren Teile wie Backblech, Gitterrost usw. können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gespült werden. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese gut ab. Sie können die Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
3. Sollten einmal Speisereste angebrannt sein, können Sie die betreffenden Teile kurze Zeit in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel einweichen, um alle Rückstände zu lösen.
4. Die Heizstäbe können ggf. mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.
5. Das Gehäuse kann von innen und außen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann.
6. Die Innenseiten des Backofens sind mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche ausgerüstet und können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Wischen Sie Spritzer sofort mit einem feuchten Tuch ab.
7. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Putzmittel, Stahlwolle o. ä.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

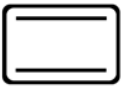
FUNKTIONEN



Oberhitze

Ideal zum Überbacken

1. Platzieren Sie die Speisen auf dem Rost in der Mitte des Ofens.
2. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Funktion ein.
3. Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur ein.
4. Schalten Sie mit der Zeitvorwahl die gewünschte Warmhaltezeit ein.



Ober-/Unterhitze

Im Ofen können Sie hervorragend Aufläufe, Braten und sonstige Gerichte zubereiten.

1. Hierzu verwenden Sie entweder den Gitterrost, auf den Sie die entsprechende Kasserolle, Auflaufform oder den Bräter stellen oder aber das Backblech, welches Sie auf den Rost stellen.
2. Stellen Sie Backformen/Auflaufformen etc. immer auf den Rost in die Mitte des Geräts.
3. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Funktion ein.
4. Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur ein.
5. Schalten Sie mit der Zeitvorwahl die gewünschte Garzeit ein.



Unterhitze

Zum Garen bzw. Backen von Speisen mit Unterhitze.

1. Hierzu verwenden Sie entweder den Gitterrost, auf den Sie die entsprechende Kasserolle, Auflaufform oder den Bräter stellen oder aber das Backblech, welches Sie auf den Rost stellen.
2. Stellen Sie Backformen/Auflaufformen etc. immer auf den Rost in die Mitte des Geräts.
3. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Funktion ein.
4. Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur ein.
5. Schalten Sie mit der Zeitvorwahl die gewünschte Garzeit ein.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REZEPTIDEEN

ÜBERBACKEN

1. Schieben Sie das Backblech mit Gitterrost oder nur den Gitterrost mit den zu überbackenden Speisen in die untere Schiene ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Zum schnellen Überbacken empfehlen wir 230 °C.
3. Schalten Sie Oberhitze ein.
4. Beim Überbacken sollten Sie das Gargut in kurzen Zeitabständen kontrollieren, damit die Oberfläche nicht verbrennt.

Hawaii-Toast

Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot, 4 Scheiben gekochter Schinken, 4 Scheiben Ananas, 4 Scheiben Edamer

Zubereitung: Die Toastscheiben auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Toastscheiben kurz bei 230 °C Ober- und Unterhitze toasten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz toasten. Auf jeden Toast eine Scheibe gekochten Schinken, eine Scheibe Ananas und zuletzt eine Scheibe Käse legen. Die belegten Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 230 °C ca. 5 Minuten überbacken.

Mozzarellatoast

Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot, 1 Fleischtomate, einige Basilikumblätter, 2 Kugeln Mozzarella, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Die Toastscheiben auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Toastscheiben kurz bei 230 °C Ober- und Unterhitze toasten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz toasten. Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Brote legen. Einige Basilikumblättchen darüber streuen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Brote verteilen, mit Pfeffer würzen. Die Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 230 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Min. überbacken.

Spargelauflauf

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten:

500 g Spargel aus der Dose, 300 g magerer gekochter Schinken, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 1/4 l Milch, 1/8 l trockener Weißwein, 150 g Schmelzkäse, 2 Ei-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

gelb, 1 EL gehackte Petersilie, Butter für die Form

Zubereitung: Den Spargel in 5 cm lange Stücke schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Beides in die gebutterte Auflaufform füllen. Die Butter in einem Topf auf der Herdplatte auslassen, das Mehl darin hellgelb rösten. Die Mehlschwitze mit der Milch und dem Wein ablöschen. Die Sauce unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen lassen und zum Schluss den Käse darin schmelzen. Die Sauce von der Kochstelle nehmen und das Eigelb unterziehen. Die Sauce über die Spargel in der Auflaufform gießen. Den Auflauf auf dem Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben und bei 190 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten überbacken. Gleich servieren.

TIPP: Servieren Sie zum Spargelauflauf Prinzesskartoffeln und grünen Salat.

Nudelauflauf

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten:

250 g Hörnchennudeln, 400 g Schweineschnitzel, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Öl, 1/4 l heiße Fleischbrühe, 1 EL gehackte Petersilie, 4 Tomaten, 1 TL Salz, 250 g Zucchini, 1 Prise getrockneter Thymian, 100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung: Nudeln nach Packungsvorschrift bissfest kochen. 2 EL Öl in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen und die klein geschnittenen Zwiebeln und den gehackten Knoblauch darin glasig dünsten. Das in feine Scheiben geschnittene Fleisch zu den Zwiebeln geben und anbraten. Die Fleischbrühe zugießen und alles 8 Minuten schmoren lassen.

Die Zucchini in Scheiben schneiden, in dem restlichen Öl von beiden Seiten leicht anbraten, salzen und mit Thymian würzen. Die Tomaten häuten und würfeln. Die Form mit dem Öl vom Dünsten der Zucchinischeiben ausfetten. Die Hälfte der Nudelmenge einfüllen, schichtweise die Tomatenwürfel, Zucchinischeiben und zum Schluss die restlichen Nudeln darüber geben.

Den Käse über den Auflauf streuen und auf dem Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben. bei 230 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten überbacken.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

1. Im Ofen können Sie hervorragend Aufläufe, Braten und sonstige Gerichte zubereiten.
2. Hierzu verwenden Sie entweder den Gitterrost, auf den Sie die entsprechende Kasserolle, Auflaufform oder den Bräter stellen oder aber das Backblech (auf dem Rost)
3. Stellen Sie nun mit dem Temperaturwahlschalter die gewünschte Temperatur sowie mit den Funktionswahlschalter je nach Rezept Ober- und Unterhitze oder nur Unterhitze ein.

Hackbraten

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Zutaten: 500 g gemischtes Hackfleisch, 150 g geh. Schweineleber, 1 altes Brötchen, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Ei, 1 TL Salz, 3 Prisen Muskatnuss, 3 Prisen Pfeffer, 150 g durchwachsener Speck, dünn geschnitten, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Senf, 1 EL Semmelbrösel

Zubereitung: Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das ausgedrückte Brötchen, die Zwiebel, das Hackfleisch, die gehackte Leber, das Ei, Salz, Senf und Gewürze mit den Semmelbröseln verkneten. Aus dem Teig einen langen Laib formen und diesen in eine Auflaufform setzen und mit Speckscheiben belegen. Den Hackbraten auf den Gitterrost stellen, auf der zweiten Schiene von unten einschieben und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten braten, evtl. nach 30 Minuten auf 160 °C zurückschalten.

Lammkeule

Marinierzeit: 6 Stunden

Zubereitungszeit: 60-80 Minuten

Zutaten: 1,5 kg Lammkeule mit Knochen, 3 Knoblauchzehen, 3 Zwiebeln, 1/4 l heiße Fleischbrühe, 1/8 l trockener Weißwein, 1 TL Speisestärke

Für die Marinade: 70 g Tomatenmark, 1 EL Mehl, 1 TL Salz, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Rosmarin getrocknet, ¼ TL Kümmel, ¼ TL Pfeffer

Zubereitung: Die Keule kreuzförmig leicht einschneiden und mit einem spitzen Messer kleine Einschnitte schneiden, in die man die geschälten und gestiftelten Knoblauchzehen steckt, um die Keule damit zu spicken. Das Tomatenmark mit Mehl, Salz, Zitronensaft, Rosmarin, Kümmel und Pfeffer mischen. Damit die Keule bestreichen und im Kühlschrank 6 Stunden ziehen lassen. Die Lammkeule in einen Bräter legen, diesen auf dem Gitterrost auf der untersten Schiene des Ofens einschie-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ben. Den Braten mit Zwiebelringen belegen. Die Keule bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 150 bis 180 Minuten braten. Wenn die Zwiebeln braun sind, diese auf den Boden des Bräters legen und etwas Fleischbrühe da zu gießen.
Nach und nach die restliche Fleischbrühe und den Wein über die Keule geben und diese nach 2/3 der Bratzeit wenden. Wenn die Garzeit beendet ist, die Keule noch 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Den Bratenfond mit etwas Wasser aus der Schüssel lösen, mit Speisestärke binden und abschmecken. Zu Lammkeule passen sehr gut grüne Bohnen und ein Kartoffelgratin.

Lasagne

Zubereitungszeit: 90 Minuten
Zutaten: 250 g Lasagne-Blätter, 500 g gemischtes Hackfleisch, 2 EL Öl, 2 Zwiebeln, ½ TL Oregano, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Salz, 70 g, Tomatenmark, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, ½ l Milch, ¼ l trockener Weißwein, ½ TL Salz, 2 Prisen Pfeffer, 100 g geriebener Emmentaler Käse, 50 g geriebener Parmesan, 3 EL süße Sahne, Butter für die Form
Zubereitung: Die Nudeln nach Packungsvorschrift kochen und danach in kaltes Wasser legen.
Die Zwiebeln fein schneiden und in einer Pfanne auf der Herdplatte in dem Öl anbräunen. Das Hackfleisch zugeben und unter Rühren braten. Oregano, Paprika und 1/2 TL Salz zufügen und die Mischung zur Seite stellen. In einem Topf aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze zubereiten, die mit Milch und Wein abgelöscht wird. Unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform ausbuttern und zuunterst eine Lage Lasagne-Blätter legen. Darauf die Hackfleisch-Mischung und dann die Sauce. Diesen Vorgang in dünnen Lagen wiederholen, wobei man mit einer Lage Nudeln aufhören sollte. Die restliche Sauce über die Lasagne gießen, mit Käse bestreuen und mit der Sahne beträufeln. Die Form mit Alufolie abdecken und auf dem Gitterrost auf der untersten Schiene des Ofens bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Nach 2/3 der Backzeit die Folie entfernen.

Mischgemüse

Zutaten:
1.000 g gemischtes geputztes Gemüse nach Jahreszeit, 1–2 EL gemischte Kräuter, 1 TL Streuwürze für Gemüse
Zubereitung: Größere Gemüseteile in feine Streifen schneiden. Das Gemüse mit Streuwürze mischen und auf 10 Stücke Alufolie verteilen. Evtl. Butterstückchen zufügen. Die Folie an den Ecken hochnehmen und die Enden so zusammendrehen, dass kleine Päckchen entstehen.
Die Gemüsepäckchen auf das Backblech setzen und im Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten garen. Die Garzeit kann je nach Art des verwendeten Gemüses kürzer oder länger sein.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Das Gemüse nach dem Garen mit frischen gehackten Kräutern bestreuen.

Speckkartoffeln

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten:

4 Kartoffeln ca. 500 g, 150 g durchwachsener Speck, 1 TL Öl, 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen und so in dünne Scheiben schneiden, dass sich ein Fächer ergibt. Das lässt sich, indem man die Kartoffeln auf einen Esslöffel legt und darauf schneidet, einfach bewerkstelligen. Den Speck sehr fein zerkleinern und zwischen die einzelnen Kartoffelscheiben verteilen. Vier Stücke Alufolie einölen und damit jeden Kartoffelfächer umwickeln. Setzen Sie die Päckchen auf das Backblech. Im Ofen auf der zweiten Schiene von unten bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 40 bis 60 Minuten garen. In den letzten 10 Minuten die Folie öffnen und die Kartoffeln fertig backen. Die heißen Kartoffeln mit der gehackten Petersilie bestreuen und in der Folie servieren. TIPP: Die Fächerkartoffeln können Sie auch mit Zwiebelringen und etwas Knoblauch füllen. Sie können auch etwas Kümmel zwischen die Scheiben streuen.

Folienkartoffeln

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten:

4 Kartoffeln (500 g), 1 TL Öl

Zubereitung: Die Kartoffeln waschen und gründlich bürsten. Mit einer Gabel mehrmals einstechen oder kreuzweise einschneiden. Wickeln Sie die Kartoffeln einzeln in eingeölte Alufolie. Setzen Sie die Päckchen auf das Backblech. Im Ofen auf der zweiten Schiene von unten bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 40 bis 60 Minuten garen. Nach dem Garen die Folie oben öffnen, die kreuzförmig eingeschnittene Schale anheben und über die Kartoffeln ein Dressing geben, das man aus Quark, saurer Sahne und Kräutern zubereiten kann. TIPP: Folienkartoffeln sind eine ideale Beigabe zu Barbecue-Essen oder zu zartrosa Steaks und gehören zu jeder Gartenparty. Man isst sie entweder nur mit Salz bestreut, oder reicht dazu eine Kräuter- oder Knoblauchbutter.

Quarkauflauf

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten:

500 g Aprikosen aus der Dose (oder anderes Obst), 500 g Magerquark, ¼ l süße Sahne, 2 Eier, 3 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Pck. Vanillepudding, Butter für die Form

Zubereitung: Verwenden Sie, wenn vorhanden, eine ovale Auflaufform von höchstens 26 cm Länge. Buttern Sie die Form aus und belegen Sie den Boden mit den Aprikosen. Den Quark, die Sahne und die Eier gut verquirlen, z. B. mit dem ESGE-Zauberstab. Fügen Sie nach und nach den Zucker, den Vanillezucker und das Puddingpulver zu und achten

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Sie darauf, dass alles gut vermischt ist. Die Quarkcreme über die Früchte geben. Die Auflaufform auf den Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben und bei 160 °C Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten backen.
Zu diesem Auflauf passt eine Fruchtsauce sehr gut.

BACKEN

1. Sie können passende handelsübliche Backformen bis max. 24 cm Durchmesser oder das mitgelieferte Backblech verwenden.
2. Zum Backen sollten Sie stets Ober- und Unterhitze verwenden.
3. Bei Verwendung von Backformen schieben Sie bitte den Gitterrost in die unterste Schiene und stellen die Backform auf den Gitterrost.
4. Zum Backen von flachem Gebäck oder Plätzchen verwenden Sie das Backblech auf der zweiten Schiene von unten.
5. Stellen Sie die Funktionskontrollschalter auf Ober- und Unterhitze und den Temperaturschalter auf die gewünschte Temperatur ein.
6. Nach Ablauf des Backvorgangs mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen. Falls kein Teig am Stäbchen hängen bleibt, ist der Kuchen gar und kann entnommen werden.
7. Falls noch Teig am Stäbchen hängen bleibt, den Kuchen mit den gleichen Einstellungen wie zuvor noch einige Minuten länger backen, dann die Garprobe wiederholen.

Gewürzkranz

Zutaten für eine Kranzform von 26 cm Ø: 5 Eier, 200 g Zucker, ½ Glas Kirschkonfitüre, ½ TL Zimt, 1 gehäufter EL Kakao, 100 g gemahlene Nüsse, 350 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, evtl. etwas Milch

Zubereitung: Eier, Butter, Zucker, Konfitüre und Zimt schaumig rühren. Kakao, Nüsse, Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Der Teig muss dickflüssig sein. Bei Bedarf etwas Milch zugeben. Den Teig in eine gefettete Kranzform füllen. Diese auf den Gitterrost stellen und auf der untersten Schiene des Ofens einschieben. Bei Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 50 Minuten backen.

Käsekuchen

Zutaten für den Boden: 65 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 200 g Mehl, ½ Pck. Backpulver

Zutaten für den Belag: 500 g Magerquark, 150 g Zucker, 1 Vanillinzucker, 1 Pck. Vanille-Puddingpulver, 3 Eier, 375 ml Milch, 50 g flüssige Butter

Zubereitung: Aus Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver einen Knetteig

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

herstellen. Den Teig ausrollen und den Boden und den Rand einer nur am Boden gefetteten Springform damit belegen, den Teig am Rand ca. 3 cm hoch andrücken. Die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren und auf den Teig gießen. ACHTUNG: Achten Sie darauf, eine gut schließende Form zu verwenden, denn die Füllung ist zunächst noch dünnflüssig. Die Backform auf den Gitterrost stellen und auf der untersten Schiene des Ofens einschieben. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze 80 bis 90 Minuten backen.

Marmorkuchen

Zutaten für eine Kranzform von 26 cm Ø 250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 5 Eier, 450 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 2 EL Kakaopulver, 1 EL Milch

Zubereitung: Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Eiermasse geben und unterziehen. Die Hälfte des Teiges in die ausgebutterte und bemehlte Kranzform füllen. Das Kakaopulver und die Milch unter den verbliebenen Teig rühren. Den dunklen Teig auf den hellen Teig in die Backform geben und mit einer Gabel spiralenförmig den dunklen unter den hellen Teig ziehen. Den Gitterrost auf der untersten Schiene in den Ofen schieben und die Backform darauf stellen. Bei 170 °C mit Unter- und Oberhitze in der vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Ofen 68845 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG § 30 u. § 31 und der EU-Anordnung 1935/2004, Art. 3, § 1 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 31.5.2013
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

ÖSTERREICH

DEC
Digital Electronic Center Service GmbH
Kelsenstraße 2
A-1030 Wien
Telefon +43 (0) 1/9616633-0
Telefax +43 (0) 1/9616633-22
E-Mail office@decservice.at
Internet www.decservice.at

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464601881
E-Mail obchod@befree.cz

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER Modell 68845

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	6884514	Backblech		
	6884511	Gitterrost		
	6884521	Backblech- und Gitterrostheber		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68845

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1.400–1.650 Watt, 220–240 V~, 50 Hz
Door:	Heat-proof glass
Dimensions:	Approx. 41.6 x 31.7 x 26.3 cm, Baking compartment 28 x 25 x 22 cm
Weight:	Approx. 4.7 kg (including accessories)
Power cord length:	Approx. 90 cm, permanently attached
Features:	Baking compartment 15 litre, top/bottom heat, timer (0–60 minutes) controlled or continuous operation
Accessories:	Operating instructions, 1 baking tray, 1 oven rack

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
4. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Connect the appliance only to an AC power source of the voltage specified on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Do not operate the appliance on or near a hot surface.
9. The appliance is designed for indoor use only. Place the appliance on a suitable dry and level surface.
10. Leave sufficient space between the appliance and walls, furniture and flammable objects such as curtains. There should be at least 10 cm of space on the sides and at least 30 cm above the appliance.
11. Place the appliance with its back against the wall but with sufficient space to other objects.
12. Never leave the appliance unattended when in operation.
13. Keep a distance of minimum 2 cm between the food in the oven and the upper and lower heating rods, as the food might otherwise catch fire!
14. Cook or bake your food only in containers and crockery suitable for this purpose.
15. Only use accessories recommended by the oven manufacturer. The use of other accessories might cause damage to the appliance or lead to accidents.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

16. Do not pull the appliance by the power cord. Do not place the power cord across the edge of the worktop. Do not wrap the power cord around the appliance and avoid kinking of the cable.
17. Ensure that the power cord does not come into contact with hot components of the appliance. Do not touch hot parts. Always use oven gloves.
18. The appliance becomes hot during operation. Use oven gloves. Never cover the appliance while it is in operation.
19. While the oven is on, ensure that the room is properly ventilated.
20. The appliance does not shut off automatically. You must therefore switch it off manually by setting the temperature switch to MIN and the timer switch to 0 and disconnecting the power cord from the socket.
21. Do not immerse the appliance and power cord in water or other liquids.
22. Before assembling the appliance, ensure that all parts are dry.
23. Before moving, cleaning or putting away the appliance, allow it to cool down to room temperature. Before moving, cleaning or otherwise interfering with the appliance, disconnect the power cord from the socket.
24. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as
    - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
    - agricultural enterprises,
    - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
    - in private guesthouses or holiday homes.
25. Check the plug and the power cord regularly for wear and damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and/or repair to our after sales service.
26. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



Caution! During and after operation, the appliance is very hot! Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

GENERAL INFORMATION



CAUTION!
The appliance becomes very hot during operation, also on the outer surfaces. Therefore, be sure to maintain sufficient clearance between the appliance and all flammable objects; also, provide for sufficient ventilation. Always use pot holders whenever the appliance is in operation or as long as it is still hot.

1. Your oven is the ideal appliance for the daily preparation of a wide range of dishes. As cooking times and temperatures might vary slightly from those given in the recipes, we recommend monitoring the cooking process closely. Regularly check whether the food is cooked through.
2. For certain recipes, we recommend pre-heating the oven. To do this, switch on the appliance at the desired temperature approx. 5-10 minutes before placing the food in it.
3. When using bottom heat, it is recommended to place the food on the lower rack level. When using top heat, place it on the upper rack level.
4. Never use metal implements to clean the housing or the baking tray. The baking tray is not cut-proof. Never cut cakes, pizzas, etc. on the baking tray.
5. As the appliance becomes hot during operation, always wear oven gloves.
6. Do place any objects such as pans and dishes on the open glass door as the glass panel might otherwise be damaged.
7. Always open the glass door carefully as escaping hot air can cause injury.
8. When keeping cooked food warm, only leave it in the oven for a short time, as food tends to dry out quickly.
9. After use, make sure that all switches are set to 0.
10. When not in use, disconnect the power cord from the socket.

11. To grill food, use only top heat! Grease could otherwise drip onto the heating rods, causing unpleasant fumes.

BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging (outside and inside). Keep packaging materials away from children - danger of suffocation! Ensure that all parts are in place and undamaged.
2. Clean all removable parts with warm water and a mild washing-up liquid. Do not use abrasive agents, steel wool or aggressive detergents. Rinse the parts with clean water. Dry all parts thoroughly.
3. Wipe off the oven with a damp cloth.
4. If necessary, clean the heating rods with a damp cloth. Make sure that no water enters the housing.
5. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
6. When using the appliance for the first time, there might be some light smoke. This is normal and should not cause you concern. We recommend however to pre-heat the appliance before placing any food in it in order to eliminate all residue.
7. Place the appliance on a temperature-resistance, stable and level surface.
8. Ensure that there is proper ventilation around the appliance and keep it at a safe distance from walls and flammable objects such as curtains.
9. Ensure that the timer switch is in position 0.
10. Connect the plug of the appliance to the power socket (220–240 V~ AC).
11. Using the temperature switch, set the appliance to 230 °C and select top and bottom heat.
12. Switch on the appliance by setting the timer switch to the desired baking time. Before using the oven for the first time, we recommend heating the appliance for 30 minutes at maximum temperature until there is no more smoke.
13. After the set baking time has lapsed, the oven beeps and is automatically switched off. If you wish to prepare a dish that takes longer than 60 minutes in the oven, you must set the timer again.
14. To shut down the appliance, set the temperature and the timer switch to 0 and allow the oven to cool down.
15. Your oven is now ready for operation.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OPERATION

1. Prepare your dish.
2. Set the temperature switch to the desired temperature.
3. Using the function switch, select the desired function. Available options: top heat, top/bottom heat and bottom heat.
4. You can now decide whether you wish to operate your oven in continuous mode or controlled by the timer.
5. **Continuous mode:**
   Set the timer switch to „STAY ON“. To switch off the appliance, you must reset the timer switch to 0, as the oven is not automatically switched off.
6. **Timer**
   Depending on the necessary cooling time, set the timer switch to a time between 0 and 60 minutes. After this time has lapsed, the oven beeps and is automatically switched off. If you wish to prepare a dish that takes longer than 60 minutes in the oven, you must set the timer again. You can readjust the timer settings at any time while the oven is in operation.
7. Place the food in the oven.
8. If the oven is controlled by the timer, it is automatically switched off when the set time has lapsed. If you wish to operate the appliance in continuous mode, you must set the timer switch to 0.
9. To switch off the oven, also set the temperature switch to 0.
10. To fully shut down the appliance, disconnect the power cord from the socket.



Caution! During and after operation, the appliance is very hot! Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

CLEANING AND CARE



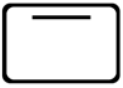
Before cleaning the oven, switch it off (function switch to AUS/OFF) and disconnect the power cord from the socket.
Allow the appliance to cool down to room temperature.

1. Do not immerse the appliance and power cord in water or other liquids.
2. All removable parts and accessories such as the baking tray and oven rack can be cleaned with warm water and a mild washing-up liquid. Rinse the cleaned parts with clear water and dry them. The above parts and accessories can also be cleaned in the dishwasher.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

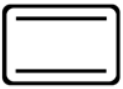
3. Should there be burn-on food on the trays, etc., soak them for a short time in hot water and a mild detergent to remove the food residue.
4. If necessary, clean the heating rods with a damp cloth. Make sure that no water enters the oven housing.
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. Make sure that no water enters the housing.
6. The inside of the oven is covered in an easy-clean surface that can be cleaned with a damp cloth. Immediately wipe off the food residue and splashes with a damp cloth.
7. Do not use aggressive of abrasive cleaning agents or steel wool, etc.

FUNCTIONS



Top heat

1. Position the food on the oven rack at the centre of the oven.
2. Select the desired function using the function switch.
3. Set the temperature switch to the desired temperature.
4. Set the timer to the desired heating time.

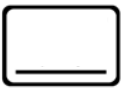


Top/bottom heat

The oven is the ideal appliance for the preparation of bakes, roasts and other oven-cooked dishes.

1. Place your casserole, soufflé dish or roaster on the oven rack, or use the baking tray.
2. Always place the bakeware/soufflé dishes at the centre of the oven on the rack.
3. Select the desired function using the function switch.
4. Set the temperature switch to the desired temperature and select top and bottom heat or top heat only, depending on the recipe.
5. Set the timer to the desired cooking time.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



Bottom heat

1. Place your casserole, soufflé dish or roaster on the oven rack, or use the baking tray.
2. Always place the bakeware dishes at the centre of the oven on the rack.
3. Select the desired function using the function switch.
4. Set the temperature switch to the desired temperature.
5. Set the timer to the desired cooking time.

RECIPES

BROWNING

Hawaii toast

Ingredients: 4 slices bread for toasting, 4 slices cooked ham, 4 slices pineapple, 4 slices Edam cheese

Preparation: Place the bread slices on the grate, insert the grate at the third level from the bottom and toast the bread briefly at 230 °C top and bottom heat until the top side is slightly brown; then turn and toast the other side. Place one slice of cooked ham, one slice of pineapple and one slice of cheese on each slice of bread. Place the prepared bread slices on the greased baking sheet, insert in the oven at the third level from the bottom and brown at 230 °C for about 5 minutes.

Mozzarella toast

Ingredients: 4 slices bread for toasting, 1 tomato, several basil leaves, 2 balls of mozzarella, freshly ground black pepper

Preparation: Place the bread slices on the grate, insert the grate at the third level from the bottom and toast the bread briefly at 230 °C top and bottom heat until the top side is slightly brown; then turn and toast the other side. Slice the tomatoes and place on the bread slices. Sprinkle several basil leaves on top. Slice the mozzarella and place on the bread slices; season with pepper. Place the bread slices on the greased baking sheet, insert in the oven at the third level from the bottom and brown at 230 °C with top and bottom heat for about 5 minutes.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Meat loaf

Preparation time: 75 minutes

Ingredients: 500 g ground beef and pork, 150 g chopped pork liver, 1 day-old roll, 1 onion, 2 cloves garlic, 1 egg, 1 tsp salt, 3 pinches nutmeg, 3 pinches pepper, 150 g lean bacon, thinly sliced, 1 tsp paprika powder, 1 tsp mustard, 1 TBSP fine bread crumbs

Preparation: Soak the roll in water. Peel the onions and garlic and chop very fine. Knead together the squeezed out roll, the onions, ground meat, chopped liver, egg, salt, mustard and spices with the bread crumbs. Form the mass into a long loaf and place in an ovenproof dish and cover with the sliced bacon. Place the dish with the meat loaf on the grate at the second level from the bottom and bake at 180°C with top and bottom heat for about 50 minutes; it may be necessary to reduce the heat to 160 °C after about 30 minutes.

Leg of lamb

Marinating time: 6 hours

Preparation time: 60–80 minutes

Ingredients: 1.5 kg leg of lamb with bones, 3 cloves garlic, 3 onions, 1/4 l hot meat broth, 1/8 l dry white wine, 1 tsp corn starch

For the marinade: 70 g tomato paste, 1 TBSP flour, 1 tsp salt, 2 TBSP lemon juice, 1 tsp dried rosemary, ¼ tsp caraway seed, ¼ tsp pepper

Preparation: Cut a shallow cross shape into the leg of lamb and use a sharp knife to make small incisions for spiking with the peeled and sliced garlic. Combine the tomato paste with the flour, salt, lemon juice, rosemary, caraway seed and pepper. Spread this mixture on the leg of lamb and marinate in the refrigerator for 6 hours. Place the leg of lamb in an ovenproof dish at the bottom level in the oven. Cover the roast with onion rings. Roast about 150-180 minutes at 180°C with top and bottom heat. When the onions are brown, move them to the bottom of the pan and add some meat broth. Gradually pour the remaining meat broth and the wine over the leg of lamb and turn it after about 2/3 of the cooking time. When it has finished cooking, switch off the oven and leave the leg of lamb in the oven for about 10 minutes. Loosen the pan juices with a little water, thicken with corn starch and season to taste. Leg of lamb is complemented very well by green beans and au gratin potatoes.

Pork steaks

Ingredients: 4 pork steaks (200 g each), 1 tsp salt, a few dashes of Tabasco, 2 tsp paprika, 3 TBSP oil

Preparation: Prepare a marinade from the Tabasco, paprika and oil and marinated the steaks about 2 hours. Place the seasoned steaks on the grate, insert

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

in oven at third level from the bottom and grill the steaks at 230°C with top and bottom heat about 10 minutes on each side. TIP: To save time you can use ready-to-grill steaks.

Lasagna

Preparation time: 90 minutes

Ingredients: 250 g lasagna noodles, 500 g ground beef and port, 2 TBSP oil, 2 onions, ½ tsp oregano, 1 tsp paprika powder, 1 tsp salt, 70 g, tomato paste, 2 TBSP butter, 2 TBSP flour , ½ l milk, ¼ l dry white wine, ½ tsp salt, 2 pinches pepper, 100 g grated Swiss cheese, 50 g grated Parmesan cheese, 3 TBSP sweet cream, butter for the pan

Preparation: Cook the noodles according to the instructions on the package and then place in cold water. Chop the onions and brown in the oil in a pan on the stove. Add the ground meat and fry, stirring occasionally. Add oregano, paprika and 1/2 tsp salt and set the mixture aside. In a pot, prepare a roux from the butter and flour, and then add the milk and wine. Cook 5 minutes, stirring constantly, then season with salt and pepper. Grease a casserole form and cover the bottom with lasagna noodles. In layers, add some the meat mixture and then sauce. Repeat in thin layers; the top layer should be lasagna noodles. Pour the rest of the sauce over the lasagna and top with cheese and cream. Cover the form with aluminum foil and place on the grate at the bottom level of the oven; bake at 200°C with top and bottom heat for about 45 minutes. After 2/3 of the baking time remove the foil.

Mixed vegetables

Ingredients: 1000 g seasonal mixed vegetables, prepared, 1-2 TBSP mixed herbs, 1 tsp spices for vegetables

Preparation: Cut larger vegetables into fine strips. Mix the vegetables with the spices and distribute on 10 pieces of aluminum foil. Add butter in flakes, if desired. Take the foil by the corners and twist together to form small packages. Place the wrapped vegetables on the baking sheet and cook in the oven at 180 °C with top and bottom heat for about 30 minutes. The cooking time can vary depending on the type of vegetables. After cooking, sprinkle the vegetables with fresh chopped herbs.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Spicy crown cake

Ingredients for a ring mould with a diameter of 26 cm:

5 eggs, 200 g sugar, ½ jar cherry jam, ½ tsp cinnamon, 1 heaped TBSP cocoa, 100 g ground nuts, 350 g flour, 1 envelope baking powder, milk

Preparation: Beat eggs, butter, sugar, jam and cinnamon until foamy. Combine cocoa, nuts, flour and baking powder and stir in. The batter must be thick. Add a little milk if necessary. Fill the batter into a greased ring mould. Place the pan on the grate at the bottom level in the oven. Bake about 50 minutes at 180 °C with top and bottom heat.

Cheesecake

Ingredients for the crust: 65 g butter, 75 g sugar, 1 egg, 200 g flour, ½ envelope baking powder

Ingredients for the filling: 500 g low-fat curd cheese, 150 g sugar, 1 envelope vanilla sugar, 1 envelope vanilla pudding powder, 3 eggs, 375 ml milk, 50 g melted butter

Preparation: Make a kneaded dough from the butter, sugar, egg, flour and baking powder. Roll out the dough and cover the bottom and edge of a springform pan (26 cm diameter) greased only on the bottom, pushing the dough up on the edge about 3 cm. Mix the ingredients for the filling and pour onto the dough. CAUTION: Make sure to use a pan which will not leak, since the filling is runny at first. Place the pan on the grate and insert into the oven at the bottom level. Bake about 80–90 minutes at 180 °C with top and bottom heat.

Basic dough for yeast-risen cake

Preparation time: 120 minutes, 25 cm loaf pan

Basic dough: 500 g flour, 75 g sugar, 80 g soft butter, 330 ml lukewarm milk, ½ tsp salt, 1 cake yeast

For spreading on top: 1 egg yolk, 1 TBSP cream

Preparation: Knead the ingredients for the basic dough until the dough forms a ball which pulls away from the bottom of the bowl. Let the dough rise in a warm place until it doubles in volume. Punch down the dough and knead thoroughly, then put the dough in a greased loaf pan. Mix the egg yolk with the cream and brush over the dough; use a sharp knife to slice the dough lengthways. Let the dough rise again for 30 minutes. Place the loaf pan on the grate at the bottom level in the oven and bake at 180 °C with top and bottom heat for about 45 minutes. You can also prepare yeast dough in a UNOLD® Backmeister breadmaker.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 68845

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1.300 Watt, 220–240 V~, 50 Hz
Porte :	Verre résistant à la chaleur
Dimension :	Env., 41,6 x 31,7 x 26,3 cm, espace de cuisson 28 x 25 x 22 cm
Poids :	Env. 7,5 kg (y compris les accessoires)
Longueur du cordon :	Env. 90 cm, monté à demeure
Équipement :	Espace de cuisson 15 litres, chaleur par le haut et par le bas, minuterie réglable de 0 – 60 minutes ou fonctionnement en continu
Accessoires :	Notice d'utilisation, 1 feuille de cuisson, 1 grille de cuisson

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.

4. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d'enfants ou de personnes à risques.
5. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif avec une tension conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
8. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de telles surfaces.
9. L'appareil est exclusivement destiné à être utilisé à l'intérieur. Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et stable.
10. Veiller à maintenir une distance suffisante avec les murs, les meubles et les objets inflammables, comme par ex. des rideaux. Conserver une distance latérale d'au moins 10 cm et d'au moins 30 cm au-dessus avec toute autre surface.
11. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
12. Maintenez toujours un espace d'au minimum 2 cm entre la nourriture à cuire se trouvant dans le four et les corps de chauffe supérieurs et inférieurs afin d'éviter que la nourriture ne s'enflamme – risque d'incendie !
13. N'utilisez dans le four que de la vaisselle résistant à la chaleur.
14. N'utiliser que les accessoires recommandés par le constructeur. L'utilisation d'autres accessoires peut constituer une source de dangers et endommager l'appareil.
15. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation. Ne pas laisser pendre le cordon sur l'arrête du plan de travail. N'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil et évitez tout pli de celui-ci afin de ne pas l'endommager.
16. Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil. Ne pas toucher les pièces chaudes. Utiliser toujours des gants ou pattes de protection thermiques

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

17. L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Utilisez des gants ou des pattes de protection thermiques Ne jamais recouvrir l'appareil pendant son fonctionnement.
18. S'assurer qu'il y a une ventilation suffisante durant le fonctionnement.
19. L'appareil ne s'éteint pas automatiquement. C'est pourquoi il faut, après utilisation, placer toujours le sélecteur de température sur Min et la minuterie sur 0 et retirer la fiche de la prise.
20. L'appareil ne doit pas être immergé dans de l'eau ou un autre liquide.
21. Toutes les pièces doivent être complètement sèches avant de les remettre à nouveau en place.
22. Avant de déplacer, nettoyer ou ranger l'appareil, il faut toujours le laisser refroidir. Retirer toujours la fiche de la prise avant de manipuler l'appareil.
23. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou à des fins similaires, par exemple
    - pour des kitchenettes dans des locaux commerciaux, des bureaux ou d'autres lieux de travail
    - pour des exploitations agricoles
    - pour les clients des hôtels, motels ou autres établissements d'hébergement
    - pour les gîtes et chambres d'hôtes privés ou les maisons de vacances.
24. Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont ni usés, ni abîmés. En cas de détérioration du cordon d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez envoyer votre appareil pour contrôle et/ou réparation à notre service à la clientèle.
25. Toute réparation effectuée de manière non adéquate peut exposer l'utilisateur à de considérables dangers et entraîner l'annulation de la garantie.



Prudence : L'appareil, y compris les parois extérieures, devient très chaud durant son fonctionnement. Il convient donc de veiller à maintenir une distance suffisante par rapport à tous les objets inflammables et à une aération suffisante.



N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

REMARQUES GÉNÉRALES



ATTENTION ! L'appareil, y compris les parois extérieures, devient très chaud durant son fonctionnement. Il convient donc de veiller à maintenir une distance suffisante par rapport à tous les objets inflammables et à une aération suffisante. Utiliser des maniques tant que l'appareil fonctionne ou qu'il est encore chaud.

1. Votre four convient idéalement à la préparation quotidienne d'un grand nombre de plats. Comme les temps de cuisson et les températures peuvent toujours varier, nous vous recommandons de surveiller le processus de cuisson et de contrôler régulièrement le degré de cuisson des aliments.
2. Pour certaines recettes, nous vous recommandons de préchauffer l'appareil. Pour ces recettes, enclenchez l'appareil 5-10 minutes à l'avance à la température indiquée.
3. Nous recommandons, au cas où les corps de chauffe inférieurs sont utilisés, de placer la feuille contenant les aliments à cuire toujours sur les rainures les plus basses, respectivement toujours sur les rainures les plus hautes dans le cas d'une utilisation des corps de chauffe supérieurs.
4. N'utilisez aucun objet métallique pour nettoyer le boîtier ou la feuille de cuisson. La feuille de cuisson n'est pas conçue pour qu'on y coupe les aliments avec un couteau. Ne jamais couper les pizzas ou les gâteaux sur la feuille de cuisson.
5. L'appareil devient chaud lorsqu'il fonctionne, utilisez donc toujours des gants ou des pattes de protection thermique.
6. Ne rien poser sur la porte en verre. Ne posez donc aucune marmite ou d'autres objets sur la porte ouverte afin d'éviter d'endommager la plaque de verre.
7. Ouvrez toujours prudemment la porte en verre, l'air chaud qui s'échappe pourrait causer des échaudures.
8. Nous recommandons de ne laisser les plats que peu de temps dans le four chaud une fois qu'ils sont cuits, ils pourraient sinon devenir trop secs.
9. Assurez-vous de mettre tous les sélecteurs sur 0 après vous être servi de l'appareil.
10. Débranchez la fiche de la prise quand ne vous servez pas de l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage de l'appareil. Conserver les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie ! Assurez-vous que toutes les pièces aient été livrées et soient en bon état.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

2. Lavez les pièces amovibles dans de l'eau chaude avec un produit de nettoyage doux. N'utilisez pas pour cela de produits de nettoyage agressifs ou de la laine d'acier. Rincez les pièces à l'eau courante. Séchez bien toutes les pièces.
3. Essuyez le boîtier avec un chiffon humide.
4. Les corps de chauffe peuvent être en cas de besoin essuyés avec un chiffon humide bien essoré. Veillez à ce que de l'eau ne s'introduise pas dans le boîtier.
5. L'appareil ne doit pas être immergé dans de l'eau ou un autre liquide.
6. Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager. Cette fumée est sans danger. Nous vous recommandons cependant de préchauffer l'appareil avant la première utilisation afin d'éliminer tous résidus.
7. Posez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, ferme et plane.
8. Prenez garde à ce qu'il y ait une ventilation suffisante et que la distance aux parois ou par rapport à des objets inflammables soit suffisante, comme par exemple dans le cas de rideaux.
9. Assurez-vous que la minuterie soit sur 0.
10. Branchez la fiche dans une prise de courant (220–240 V~ courant alternatif).
11. Réglez le sélecteur de température de l'appareil sur 230 °C en enclenchant les corps de chauffe inférieurs et supérieurs.
12. Allumez l'appareil après avoir réglé la minuterie sur le temps de cuisson désiré. Avant la première utilisation, nous recommandons de chauffer l'appareil durant 30 minutes à température maximale jusqu'à qu'il ne se dégage plus de fumée.
13. Après écoulement du temps sélectionné, un son est émis et l'appareil s'arrête automatiquement. Si vous deviez préparer un plat dont le temps de cuisson dépasse 60 minutes, vous devez le cas échéant réamorcer plusieurs fois la minuterie.
14. Arrêtez l'appareil en plaçant le sélecteur de température et la minuterie sur 0 et en le laissant complètement se refroidir.
15. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

UTILISATION

1. Préparez le plat à cuire comme vous le souhaitez.
2. Réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.
3. Sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide du sélecteur de fonction. Vous pouvez choisir entre : chaleur par le haut, chaleur par le haut et par le bas et chaleur par le bas,
4. Vous pouvez maintenant décider si vous voulez que l'appareil fonctionne en mode continu ou avec la minuterie.
5. **Mode continu :**

   Placez la minuterie sur la position «STAY ON ». Pour arrêter à nouveau l'appareil, vous devez à nouveau placer la minuterie sur 0, car l'appareil ne s'éteint pas automatiquement.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. **Minuterie :**
   Choisissez un temps de cuisson compris entre 0 et 60 minutes et réglez la minuterie sur le temps de fonctionnement souhaité Après écoulement du temps sélectionné, un son est émis et l'appareil s'arrête automatiquement. Si vous deviez préparer un plat dont le temps de cuisson dépasse 60 minutes, vous devez le cas échéant réamorcer plusieurs fois la minuterie. Évidemment, vous pouvez également modifier le réglage du temps de cuisson pendant l'utilisation de l'appareil.
7. Placez les mets à cuire dans le four.
8. Si vous avec sélectionné le mode de fonctionnement avec la minuterie, l'appareil s'arrête automatiquement dès que le temps sélectionné est écoulé. En mode de fonctionnement continu, il faut placer le sélecteur de temps sur 0.
9. Tournez cependant le sélecteur de température sur 0 lorsque le plat est prêt.
10. Pour arrêter l'appareil de manière sûre, retirer la fiche de la prise.



ATTENTION ! L'appareil, y compris les parois extérieures, devient très chaud durant son fonctionnement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

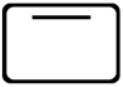


Arrêtez l'appareil avant de le nettoyer (sélecteur de fonctions sur AUS/OFF) et retirez la fiche de la prise.
Laissez l'appareil complètement se refroidir.

1. L'appareil ne doit pas être nettoyé en l'immergeant dans de l'eau ou un autre liquide.
2. Toutes les pièces amovibles comme la feuille de cuisson, la tige de broche, le grille de cuisson etc. peuvent être lavées avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux. Rincez ces pièces à l'eau courante et laissez-les bien sécher. Vous pouvez également nettoyer ces pièces dans un lave-vaisselle.
3. S'il subsiste une fois des restes de nourriture brûlée, vous pouvez ramollir ces salissures en plongeant brièvement ces pièces dans de l'eau chaude contenant un produit de nettoyage doux.
4. Les corps de chauffe peuvent en cas de besoin être essuyés avec un chiffon humide bien essoré. Veillez à ce que de l'eau ne s'introduise pas dans le boîtier.
5. L'intérieur et l'extérieur du boîtier peuvent être essuyés avec un chiffon humide. Veillez à ce que de l'eau ne s'introduise pas dans l'appareil.
6. Les faces intérieures du four sont munies d'un revêtement facile à nettoyer et peuvent être nettoyées avec un chiffon humide. Essuyez tout de suite les projections avec un torchon humide.
7. N'utilisez pas pour cela de produits de nettoyage agressifs ou servant au récurage, ni entre autres de la laine d'acier.

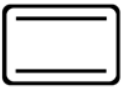
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

FONCTIONS



Corps de chauffe supérieurs

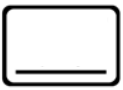
1. Placez les mets qui doivent rester au chaud au milieu du four et sur la grille de cuisson.
2. À l'aide du sélecteur de fonctions, sélectionnez la fonction souhaitée.
3. À l'aide du sélecteur de la minuterie, sélectionnez le temps durant lequel le mets doit rester au chaud



Corps de chauffe supérieurs / inférieurs

Vous pouvez préparer d'excellents gratins, rôtis ou d'autres mets dans le four

1. Utilisez pour cela soit la grille de cuisson sur laquelle vous placez la casserole correspondante, le moule à gratin ou le rôti, soit la feuille de cuisson.
2. Mettez toujours les moules de cuisson / les moules à gratin, etc. sur la grille placée au milieu de l'appareil.
3. À l'aide du sélecteur de fonctions, sélectionnez la fonction souhaitée.
4. Réglez maintenant la température désirée et enclenchez les corps de chauffe supérieurs et inférieurs ou seulement les corps de chauffe supérieurs, ceci en fonction de la recette.
5. À l'aide du sélecteur de la minuterie, sélectionnez le temps de cuisson.



Corps de chauffe inférieurs

1. Placez les mets qui doivent rester au chaud dans un récipient couvert, au milieu du four et sur la grille de cuisson.
2. À l'aide du sélecteur de fonctions, sélectionnez la fonction souhaitée.
3. À l'aide du sélecteur de la minuterie, sélectionnez le temps durant lequel le mets doit rester au chaud

RECETTES

GRATINER

Toast Hawaï

Ingrédients : 4 tranches de pain, 4 tranches de jambon de Paris, 4 tranches d'ananas, 4 tranches d'Edam

Préparation : placer les tranches de pain sur la grille, poser la grille sur le troisième gradin en partant du bas et laisser griller les tranches de pain brièvement à 230 °C avec les résistances supérieure et inférieure. Lorsque la face du dessus est légèrement dorée faire griller également brièvement la seconde face. Placer sur chaque toast une tranche de jambon de Paris, une tranche d'ananas et enfin une tranche de fromage. Déposer les pains garnis sur la tôle grais-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

sée. Placer la tôle sur le troisième gradin en partant du bas dans le four et faire gratiner env. 5 minutes à 230 °C.

Gratin de pâtes

Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients : 250 g de coquillettes, 400 g d'escalopes de porc, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 3 c. à soupe d'huile, 1/4 l de bouillon de viande chaud, 1 c. à soupe de persil haché, 4 tomates, 1 c. à café de sel, 250 g de courgette, 1 pincée de thym séché, 100 g d'emmental râpé, 1 c. à soupe de persil haché

Préparation : Faire cuire les pâtes al dente conformément aux consignes sur l'emballage. Faire chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une poêle et faire rissoler l'oignon émincé et l'ail haché. Ajouter la viande émincée finement à l'oignon et faire rissoler. Ajouter le bouillon de viande et laisser mijoter le tout 8 minutes. Découper les courgettes en rondelles, les faire légèrement dorer sur les deux faces dans le reste d'huile, saler et parsemer de thym. Peler les tomates et les couper en dés. Graisser le moule avec l'huile de cuisson des courgettes. Incorporer la moitié des pâtes et placer en couches successives les dés de tomates, les rondelles de courgette et pour finir, les pâtes restantes. Parsemer le fromage sur le plat et faire gratiner dans le four, sur la grille au deuxième gradin en partant du bas, env. 20 minutes à 230 °C avec les résistances inférieure et supérieure.

CUIRE ET RÔTIR

Pain de viande

Temps de préparation : 75 minutes

Ingrédients : 500 g de viande hachée mélangée, 150 g. de foie de porc haché, 1 petit pain rassis, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 œuf, 1 c. à café de sel, 3 pincées de noix de muscade, 3 pincées de poivre, 150 g de lard maigre coupée finement, 1 c. à café de piment en poudre, 1 c. à café de moutarde, 1 c. à soupe de chapelure

Préparation : Faire tremper le petit pain dans l'eau. Peler et hacher finement l'ail et l'oignon. Malaxer ensemble le pain écrasé, l'oignon et l'ail, la viande hachée, le foie haché, l'oeuf, le sel, la moutarde et les épices avec la chapelure. Former un long pain avec la pâte et la placer dans un plat à gratin puis couvrir de tranches de lard. Placer le pain de viande sur la grille, sur le deuxième gradin en partant du bas, et faire rôtir env. 50 minutes à 180 °C avec les résistances supérieure et inférieure. Au bout de 30 minutes, descendre éventuellement la température à 160 °C.

Steaks de porc

Ingrédients : 4 escalopes de porc de 200 g chacune, 1 c. à café de sel, quelques gouttes de Tabasco, 2 c. à café de piment, 3 c. à soupe d'huile

Préparation : Préparer une marinade avec le sel, le Tabasco, le piment et l'huile. Faire mariner les escalopes env. 2 heures. Placer les escalopes assaisonnées sur la grille. Glisser la grille sur le troisième gradin du four et faire griller les steaks env. 10 minutes sur chaque face à 230 °C avec les résistances supérieure et inférieure. ASTUCE : Pour aller plus vite, achetez des grillades déjà assaisonnées chez votre boucher.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Couronne d'épices

Ingrédients pour un moule à Charlotte de 26 cm de diamètre : 5 œufs, 200 g de sucre, ½ verre de confiture de cerises, ½ c. à café de cannelle, 1 c. à soupe bombée de cacao, 100 g de noix en poudre, 350 g de farine, 1 paquet de levure chimique, éventuellement un peu de lait.

Préparation : Fouetter vigoureusement les œufs, le beurre, le sucre, la confiture et la cannelle. Ajouter et mélanger le cacao, les noix, la farine et la levure chimique. La pâte doit être épaisse et fluide. En cas de besoin, ajouter un peu de lait. Verser la pâte dans un moule à Charlotte graissé. Poser le plat sur la grille, placée sur le gradin inférieur du four. Laisser cuire env. 50 minutes à 180 °C avec les deux résistances.

Gâteau au fromage

Ingrédients pour le fond : 65 g de beurre, 75 g de sucre, 1 œuf, 200 g de farine, ½ paquet de levure chimique

Ingrédients pour la garniture : 500 g de fromage blanc maigre, 150 g de sucre, 1 sucre vanilliné, 1 paquet de préparation pour flan à la vanille, 3 œufs, 375 ml de lait, 50 g de beurre fondu

Préparation : Réaliser une pâte avec le beure, le sucre, l'œuf, la farine et la levure. Étaler la pâte et garnir le fond et les bords d'un moule à manqué graissé dans le fond (Ø 26 cm). Replier et presser la pâte au bord à env. 3 cm de haut. Mélanger ensemble les ingrédients de la garniture et verser sur la pâte. ATTENTION : veiller à utiliser un moule parfaitement étanche car la garniture est encore très liquide au départ. Poser le moule sur la grille, placée sur le gradin inférieur du four. Laisser cuire env. 80-90 minutes à 180 °C avec les deux résistances.

Gâteau marbré

Ingrédients pour un moule à Charlotte de 26 cm de diamètre : 250 g de beurre, 250 g de sucre, 2 paquets de sucre vanillé, 5 œufs, 450 g de farine, 1 paquet de levure chimique, 2 c. à soupe de cacao en poudre, 1 c. à soupe de lait

Préparation : Fouetter vigoureusement le beurre avec le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Mélanger la farine avec la levure. Verser sur l'appareil à base d'œufs et mélanger. Garnir le moule beurré et fariné de la moitié de la pâte. Mélanger la poudre de cacao et le lait dans le reste de pâte. Verser la pâte foncée sur la pâte claire dans le moule à gâteau et tirer la pâte foncée sous la pâte claire en formant des spirales avec une fourchette. Placer la grille sur le gradin du bas du four et y poser le moule. Faire cuire env. 50 minutes à 170 °C dans le four préchauffé, avec les deux résistances.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 68845

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.300 Watt, 220–240 V~, 50 Hz
Deur:	Hittebestendig glas
Grootte:	Ca. 41,6 x 31,7 x 26,3 cm, bakruimte 28 x 25 x 22 cm
Gewicht:	Ca. 4,7 kg (incl. toebehoren)
Snoerlengte:	Ca. 90 cm, vast gemonteerd
Uitrusting	Bakruimte 15 liter, boven-/onderwarmte, tijdschakelaar 0–60 minuten of continubedrijf mogelijk
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, 1 bakplaat, 1 rooster

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.

4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
5. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
6. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
8. Het apparaat niet op of in de nabijheid van hete oppervlakken gebruiken.
9. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het gebruik in binnenruimten. Plaats het apparaat op een droge, vlakke en stabiele ondergrond.
10. Let op voldoende afstand tot de wanden, meubels en brandbare voorwerpen, zoals bijv. gordijnen. Houd aan de zijkanten minstens 10 cm afstand tot andere oppervlakken aan, aan de bovenkant minstens 30 cm.
11. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer dit in werking is.
12. Houd altijd een afstand van min. 2 cm tussen de voedingswaren in de oven en de bovenste resp. onderste verwarmingsstaven om te voorkomen dat de voedingswaren in brand raken – brandgevaar!
13. Gebruik voor het bakken en garen in de bakoven alleen hiervoor geschikt serviesgoed.
14. Gebruik alleen het door de fabricant aanbevolen toebehoren. Het gebruik van ander toebehoren kan gevaren veroorzaken en tot beschadiging van het apparaat leiden.
15. Niet aan het snoer trekken. Het snoer mag niet over de rand van het arbeidsoppervlak heen hangen. Wikkel het snoer niet rond het apparaat en vermijd knikken in het snoer.
16. Zorg ervoor dat het snoer niet met de hete onderdelen van het apparaat in contact komt. Hete onderdelen niet aanraken. Gebruik steeds pannelappen.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

17. Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Gebruik pannelappen. Het apparaat tijdens het bedrijf nooit afdekken.
18. Zorg tijdens het bedrijf voor een goede ventilatie van de ruimte.
19. Het apparaat schakelt niet automatisch uit. Zet daarom na het gebruik steeds de temperatuurkeuzeknop op Min en de tijdschakelaar op 0 en trek de stekker uit de contactdoos.
20. Het apparaat mag nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
21. Alle componenten moeten volledig gedroogd zijn, voordat ze weer in elkaar kunnen worden gezet.
22. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u dit beweegt, reinigt en opbergt. Voordat er handelingen met het apparaat worden uitgevoerd, steeds de stekker uit het stopcontact trekken.
23. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
24. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van de voedingskabel of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice.
25. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



LET OP!
Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet, ook aan de buitenzijden. Houd daarom voldoende afstand t.o.v. alle brandbare voorwerpen en zorg voor voldoende ventilatie.



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ALGEMENE AANWIJZINGEN



Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet, ook aan de buitenkant. Zorg daarom voor voldoende afstand tot alle brandbare voorwerpen en voor voldoende ventilatie.
Maak steeds gebruik van pannenlappen, zolang het apparaat in werking is resp. zolang het nog heet is.

1. Uw oven is ideaal voor het dagelijkse bereiden van een veelvuldigheid aan spijzen. Omdat kooktijden en temperaturen altijd iets kunnen variëren, raden wij aan om het kookproces te bewaken en de gaartoestand van de spijzen regelmatig te controleren.
2. Bij sommige recepten raden wij aan het apparaat voor te verwarmen. Schakel het apparaat bij deze recepten ca. 5–10 minuten van tevoren in met de aangegeven temperatuur.
3. Wij raden aan om bij gebruik van onderwarmte steeds de te garen spijzen op de onderste inschuiflijsten in te schuiven resp. bij gebruik van bovenwarmte op de bovenste lijsten.
4. Gebruik geen metalen voorwerpen om de behuizing of de plaat te reinigen. De plaat is niet snijvast. Snijd gebak of pizza nooit op de bakplaat.
5. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet, gebruik daarom steeds pannelappen.
6. De glazen deur is niet bedoeld als bergplaats. Plaats daarom geen pannen of andere voorwerpen op de geopende deur om beschadigingen van het glas te voorkomen.
7. Open de glazen deur steeds voorzichtig, ontsnappende hete lucht zou verbrandingen kunnen veroorzaken.
8. Wij aanbevelen om gegaarde spijzen alleen korte tijd in de oven warm te houden omdat deze anders droog zouden kunnen worden.
9. Zet na het gebruik alle knoppen beslist op 0.
10. Als u het apparaat niet gebruikt, trek altijd de stekker uit het stopcontact.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit het apparaat. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking! Overtuigt u zich er van dat alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn.
2. Reinig de afneembare onderdelen in warm water met een mild afwasmiddel. Gebruik hiervoor geen bijtende poetsmiddelen of staalwol. Spoel de onderdelen met schoon water af. Droog alle onderdelen goed af.
3. Veeg de behuizing met een vochtige doek af.
4. De verwarmingsstaven kunt u, indien nodig, met een vochtige, goed uitgedrukte doek afvegen. Let er op dat geen water de behuizing binnendringen kan.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Het apparaat mag nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
6. Bij het eerste gebruik kan er wat rook ontstaan. Dat is niet onrustwekkend. Wij raden u echter aan om het apparaat vóór het eerste gebruik voor te verwarmen om eventuele residuen te verwijderen.
7. Plaats het apparaat op een hittebestendige, stabiele en vlakke ondergrond.
8. Let op voldoende ventilatie en houd voldoende afstand t.o.v. muren en brandbare voorwerpen zoals bijv. gordijnen.
9. Overtuigt u zich ervan dat de tijdschakelaar zich in de stand 0 bevindt.
10. Steek de stekker in een stopcontact (220–240 V~wisselstroom).
11. Stel het apparaat met de temperatuurkeuzeknop in op 230 °C en boven- en onderwarmte.
12. Schakel het apparaat in door de tijdschakelaar op de gewenste gaartijd in te stellen. Wij raden aan om vóór het eerste gebruik het apparaat 30 minuten op de hoogste temperatuur te verwarmen tot er geen rook meer ontsnapt.
13. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een signaaltoon en het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld. Als de bereiding van het gerecht langer dan 60 minuten duurt, dient u dus de tijdschakelaar eventueel meermaals in te stellen.
14. Schakel het apparaat uit door de temperatuurkeuzeknop en de tijdschakelaar op 0 te zetten en laat het apparaat volledig afkoelen.
15. Nu is uw apparaat klaar voor gebruik.



LET OP!

Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet, ook aan de buitenzijden

BEDIENING

1. Bereid het gerecht voor zoals gewenst.
2. Kies de gewenste temperatuur aan de temperatuurkeuzeknop.
3. Kies de gewenste functie aan de functiekeuzeknop. U kunt kiezen tussen bovenwarmte, boven-/onderwarmte en onderwarmte
4. U kunt nu kiezen of u het apparaat in continubedrijf laat werken of de tijdschakelaar gebruikt.
5. **Continubedrijf:**

   Zet de tijdschakelaar op de stand “ON”. Om het apparaat weer uit te schakelen, dient u de tijdschakelaar weer op 0 te zetten. Het apparaat schakelt niet automatisch uit.
6. **Tijdschakelaar**

   Kies de gewenste gaartijd tussen 0 en 60 minuten en zet de tijdschakelaar op de gewenste bedrijfstijd. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een signaaltoon en het apparaat schakelt uit. Als de bereiding van het gerecht langer dan 60 minuten duurt, dient u de tijdschake-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

laar eventueel meermaals in te stellen. Natuurlijk kunt u de tijd ook tijdens het bedrijf opnieuw instellen.

7. Plaats de voedselwaren in de oven.
8. Wanneer u de tijdkeuzefunctie gebruikt, schakelt het apparaat na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit. Bij continubedrijf dient u de tijdschakelaar op 0 te draaien.
9. Draai ook de temperatuurkeuzeknop op 0, wanneer het gerecht klaar is.
10. Trek de stekker uit de contactdoos om het apparaat veilig uit te schakelen.



LET OP!

Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet, ook aan de buitenzijden

REINIGING EN ONDERHOUD



Schakel het apparaat voor het reinigen uit (functiekeuzeknop op AUS/OFF) en trek de stekker uit het stopcontact.

Laat het apparaat volledig afkoelen.

1. Het apparaat mag om dit te reinigen nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
2. Alle uitneembare componenten zoals bakplaat, rooster enz. kunnen in warm water met een mild afwasmiddel worden gespoeld. Spoel de onderdelen daarna met schoon water af en droog deze goed af. U kunt de onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.
3. Als er etensresten zijn aangebrand, kunt u de betreffende onderdelen kort in heet water met een mild afwasmiddel laten inweken om alle resten te verwijderen.
4. De verwarmingsstaven kunt u, indien nodig, met een vochtige, goed uitgedrukte doek afvegen. Let er op dat er geen water de behuizing binnendringt.
5. De behuizing kunt u van binnen en buiten met een vochtige doek afvegen. Let er op dat geen water het apparaat binnendringen kan.
6. De binnenzijden van de bakoven zijn voorzien van een eenvoudig schoon te makken oppervlak en kunnen met een vochtige doek worden gereinigd. Verwijder spetters onmiddellijk met een vochtige doek.
7. Gebruik geen scherpe of schurende poetsmiddelen, staalwol o.i.d..

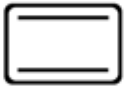
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

FUNCTIES



Bovenwarmte

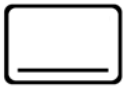
1. Plaats de warm te houden spijzen op de rooster in het midden van de oven.
2. Stel met de functiekeuzeknop de gewenste functie in.
3. Stel nu de gewenste temperatuur in alsmede.
4. Schakel met de tijdvoorkeuze de gewenste warmhoudtijd in.



Boven-/onderwarmte

In de oven kunt u uitstekend ovenschotels, braadvlees en andere gerechten bereiden. Diverse receptideeën vindt u in het receptgedeelte van deze gebruiksaanwijzing.

1. Hiervoor gebruikt u of de rooster, waarop u de passende kasserol, schotel of braadslede zet, of de bakplaat.
2. Plaats bakvormen/schotels enz. altijd op de rooster in het midden van het apparaat.
3. Stel met de functiekeuzeknop de gewenste functie in.
4. Stel nu de gewenste temperatuur in alsmede, afhankelijk van het recept, boven- en onderwarmte of alleen bovenwarmte.
5. Schakel met de tijdvoorkeuze de gewenste gaartijd in.



Onderwarmte

1. Plaats de warm te houden spijzen in een afgedekte schotel op de rooster in het midden van de oven.
2. Stel met de functiekeuzeknop de gewenste functie in.
3. Stel nu de gewenste temperatuur in alsmede.
4. Schakel met de tijdvoorkeuze de gewenste warmhoudtijd in.

RECEPTEN

GRATINEREN

Pizza-toast

Ingrediënten: 4 sneetjes wit- of toastbrood, 2 plakjes cervelaatworst, 1 plakje gekookte ham, 1 kleine tomaat, 1 el champignonschijfjes, 2 plakjes Edammer kaas, 2 el zure room, ½ tl oregano, zout en peper

Toebereiding: De sneetjes brood op het rooster leggen, het rooster op de derde rail van onderen in de oven schuiven en de sneetjes even op 230°C boven- en onderwarmte toasten, totdat de bovenste kant licht bruin is, daarna omdraaien en de andere kant ook even toasten. Alle in-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

grediënten, behalve de room en de kruiden, in kleine blokjes snijden, met de room en de kruiden mengen en op de getoaste sneetjes brood verdelen. De sneetjes brood vervolgens op de ingevette bakplaat leggen, de bakplaat op de derde rail van onderen in de oven schuiven en op 230°C boven- en onderwarmte ca. 5 minuten gratineren.

Hawaii-toast

Ingrediënten: 4 sneetjes wit- of toastbrood, 4 plakken gekookte ham, 4 schijven ananas, 4 plakken Edammer kaas

Toebereiding: De sneetjes brood op het rooster leggen, het rooster op de derde rail van onderen in de oven schuiven en de sneetjes even op 230 °C boven- en onderwarmte toasten, totdat de bovenste kant licht bruin is, daarna omdraaien en de andere kant ook even toasten. Op elke toast een plak ham, een schijf ananas en tot slot een plak kaas leggen. De sneetjes toast vervolgens op de ingevette bakplaat leggen, de bakplaat op de derde rail van onderen af in de oven schuiven en op 230°C ca. 5 minuten gratineren.

BRADEN EN GAREN

Gebraden gehakt

Bereidingstijd: 75 minuten

Ingrediënten: 500 g gemengd gehakt, 150 g gehakte varkenslever, 1 droog broodje, 1 ui, 2 teentjes knoflook, 1 ei, 1 tl zout, 3 snufjes nootmuskaat, 3 snufjes peper, 150 g dun gesneden doorregen spek, 1 tl paprikapoeder, 1 tl mosterd, 1 el paneermeel

Toebereiding: Het broodje in water weken. De ui en de teentjes knoflook schillen en fijn hakken. Het uitgedrukte broodje, de ui, het gehakt, de gehakte lever, het ei, zout, mosterd, de kruiden en het paneermeel door elkaar kneden. Van dit deeg een langwerpig brood vormen, in een ovenschaal plaatsen en de schijven spek erop leggen. Het gehakt op het rooster zetten, op de tweede rail van onderen af in de oven schuiven en op 180°C boven- en onderwarmte ca. 50 minuten braden, evt. na 30 minuten naar 160°C omlaag schakelen.

Varkenssteaks

Ingrediënten: 4 varkenssteaks van elk 200 g, 1 tl zout, enkele scheutjes tabasco, 2 tl paprika, 3 el olie

Toebereiding: Van het zout, de tabasco, paprika en de olie een marinade bereiden en de steaks daarin ca. 2 uur marineren. De gekruide steaks op het rooster leggen, op de derde rail in de oven schuiven en de steaks op 230°C boven- en onderwarmte aan elke kant ca. 10 minuten grillen.

TIP: Als het snel moet gaan, neemt u kant-en-klaar gekruide steaks van de slager.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Kaneelkrans

Ingrediënten voor een kransvorm van 26 cm Ø:
5 eieren, 200 g suiker, ½ glasa kersenjam, ½ tl kaneel, 1 volle el cacao, 100 g gemalen noten, 350 g bloem , 1 pakje bakpoeder, evt. een beetje melk

Toebereiding: De eieren, boter, jam en kaneel tot schuim verroeren. De cacao, noten, bloem en het bakpoeder vermengen en door de schuimige massa roeren. Het deeg moet dikvloeibaar zijn. Zonodig een beetje melk toevoegen. Het deeg in een ingevette kransvorm doen. Deze vorm op het rooster zetten en op de onderste rail in de oven schuiven. Op 180°C boven- en onderwarmte ca. 50 minuten bakken.

Cake

Ingrediënten voor een kransvorm van 26 cm Ø:
250 g boter, 250 g suiker, 2 pakjes vanillesuiker, 5 eieren, 450 g bloem, 1 pakje bakpoeder, 2 el cacaopoeder, 1 el melk

Toebereiding: De bloem met de suiker, vanillesuiker en de eieren tot schuim verroeren. De bloem met het bakpoeder mengen en door de eimassa roeren. De helft van het deeg in de met boter bestreken en met bloem bestoven kransvorm doen. De cacaopoeder en de melk onder het resterende deeg roeren. Het donkergekleurde deeg op het lichtgekleurde deeg in de bakvorm doen en het donkergekleurde deeg met behulp van een vork spiraalvormig door het lichtgekleurde deeg verdelen. Het rooster op de onderste rail in de oven schuiven en de bakvorm erop zetten. Op 170°C boven- en onderwarmte in de voorverwarmde oven ca. 50 minuten bakken.

UNOLD®

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 68845

DATI TECNICI

Potenza:	1.300 Watt, 220–240 V~, 50 Hz
Sportello:	Vetro resistente alle alte temperature
Ingombro:	41,6 x 31,7 x 26,3 cm ca., vano di cottura 28 x 25 x 22 cm
Peso:	4,7 kg ca. (accessori compresi)
Lunghezza cavo:	90 cm ca., fisso
Dotazione:	Vano di cottura 15 litri, riscaldamento superiore e inferiore, timer 0–60 minuti o funzionamento prolungato
Accessori:	Istruzioni d'uso, 1 teglia di cottura, 1 griglia

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.

4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
6. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta dati.
7. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
8. L'apparecchio non deve essere utilizzato nelle vicinanze di superfici calde.
9. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso interno. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e asciutta.
10. Si assicuri che vi sia una distanza sufficiente da pareti, mobili e oggetti infiammabili, come ad es. tende. Tenga lateralmente almeno 10 cm di distanza, verso l'alto almeno 30 cm di distanza dalle altre superfici.
11. Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.
12. Tenere una distanza di almeno 2 cm tra gli alimenti da cuocere e le serpentine superiori e inferiori del forno, onde evitare che gli alimenti brucino – Pericolo di bruciatura!
13. Per cuocere in forno, utilizzare solo le stoviglie adatte.
14. Utilizzare solo accessori consigliati dal produttore. L'utilizzo di altri accessori può danneggiare l'apparecchio e comportare pericoli.
15. Non tirare il cavo di alimentazione. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro. Non avvolgere il cavo attorno all'elettrodomestico ed evitare di piegarlo.
16. Accertarsi che il cavo non entri in contatto con gli elementi caldi dell'apparecchio. Non toccare le parti calde. Usare sempre le presine.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

17. Durante l'utilizzo l'apparecchio si riscalda molto. In questi casi si consiglia di utilizzare le presine per pentole. Durante il funzionamento, non coprire per nessun motivo l'apparecchio.
18. Durante il funzionamento accertarsi che l'ambiente sia ben aerato.
19. L'apparecchio si spegne automaticamente. Per questo motivo, dopo l'utilizzo portare il timer sullo 0 e il termostato sullo Min ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
20. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
21. Tutte le parti devono essere completamente asciutte prima di essere riassemblate.
22. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di spostarlo, pulirlo e riporlo. Prima di maneggiare l'apparecchio estrarre sempre la spina.
23. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
    - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
24. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti.
25. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.



L'apparecchio si riscalda molto durante l'utilizzo, anche all'esterno. Si assicuri che vi sia una distanza sufficiente da tutti gli oggetti combustibili ed un'aerazione sufficiente.



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ISTRUZIONI GENERALI



L‘apparecchio si riscalda molto durante l‘utilizzo, anche all‘esterno. Si assicuri che vi sia una distanza sufficiente da tutti gli oggetti combustibili ed un‘aerazione sufficiente.
Utilizzi presine fino a che l‘apparecchio è in uso e fino a quando è caldo.

1. Il forno è ideale per la preparazione quotidiana di diversi tipi di alimenti. I tempi di cottura e le temperature possono variare, ragion per cui consigliamo di controllare la cottura e lo stato di cottura degli alimenti a intervalli regolari.
2. Per alcune ricette consigliamo di preriscaldare l’apparecchio. In queste ricette accendere anticipatamente l’apparecchio per circa 5–10 minuti alla temperatura indicata.
3. In caso di riscaldamento inferiore, consigliamo di posizionare gli alimenti da cuocere nelle guide in basso, in caso di riscaldamento superiore si utilizzino le guide in alto.
4. Non utilizzare oggetti metallici per pulire l’apparecchio o la teglia. La teglia non è resistente ai graffi. Non tagliare per nessun motivo i dolci o la pizza nella teglia.
5. L’apparecchio si scalda durante la cottura. Si raccomanda quindi di usare sempre delle presine.
6. Lo sportello di vetro non è un ripiano. Per questo motivo sullo sportello aperto non vanno appoggiate né pentole né altri oggetti, onde evitare danneggiamenti al vetro.
7. Aprire lo sportello di vetro con estrema cura, poiché l’aria calda sprigionata dal forno può provocare bruciature.
8. Consigliamo di tenere gli alimenti già cotti nel forno caldo solo per breve tempo, poiché altrimenti potrebbero asciugarsi troppo.
9. Accertarsi che dopo l’utilizzo tutti gli interruttori siano posizionati sullo 0.
10. In caso di mancato utilizzo si consiglia di estrarre la spina dalla presa di corrente.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere il materiale dell’imballaggio. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento! Accertarsi che il contenuto della confezione sia completo e intatto.
2. Lavare le parti amovibili in acqua calda con un detersivo delicato. Non usare prodotti aggressivi né la paglietta d’acciaio. Sciacquare con acqua chiara. Asciugare bene tutte le parti.
3. Pulire l‘apparecchio con un panno umido.
4. In caso di necessità, pulire le serpentine con un panno umido ben strizzato. Accertarsi che nel corpo dell‘apparecchio non entri acqua.
5. Non immergere per nessun motivo l’apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Al primo utilizzo l'apparecchio può sprigionare degli odori. Questi odori non sono pericolosi. Consigliamo tuttavia di preriscaldare l'apparecchio prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui.
7. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente alle temperature elevate.
8. Accertarsi che l'ambiente sia sufficientemente areato e tenersi a debita distanza dalle pareti e dagli oggetti infiammabili, per esempio dalle tende.
9. Accertarsi che il timer sia in posizione 0.
10. Inserire la spina nella presa di corrente (220–240 V~ di corrente alternata).
11. Accendere l'apparecchio, portare il termostato a 230 °C e attivare il riscaldamento superiore e inferiore.
12. Accendere l'apparecchio posizionando il timer sul tempo desiderato. Consigliamo di riscaldare l'apparecchio per 30 minuti prima del primo utilizzo alla massima temperatura, finché non venga più sprigionato alcun odore.
13. Allo scadere del tempo di cottura impostato, l'apparecchio emette un suono e si spegne automaticamente. Se si intende preparare un alimento la cui cottura richieda più di 60 minuti, è necessario impostare più volte il timer.
14. Spegnere l'apparecchio portando il termostato e il timer sullo 0 e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
15. A questo punto l'apparecchio è pronto per l'uso.

UTILIZZO

1. Preparare gli alimenti a piacimento.
2. Selezionare la temperatura desiderata mediante il termostato.
3. Selezionare la funzione desiderata mediante l'interruttore funzioni. È possibile scegliere tra le funzioni di riscaldamento superiore, riscaldamento superiore e inferiore e riscaldamento inferiore.
4. A questo punto è possibile decidere se utilizzare l'apparecchio come funzionamento prolungato oppure con il timer.
5. **Funzionamento prolungato**

   Posizionare l'interruttore del timer in posizione "ON". Per spegnere l'apparecchio, riposizionare il timer sullo 0. L'apparecchio si spegne automaticamente.
6. **Timer**

   Selezionare il tempo di cottura desiderato tra 0 e 60 minuti e posizionare il timer sulla durata desiderata. Allo scadere del tempo, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne. Qualora si stia preparando un alimento la cui cottura richieda più di 60 minuti, è necessario impo-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

stare più volte il timer. Ovviamente è possibile reimpostare il timer anche durante il funzionamento.

7. Sistemare l'alimento da cuocere nel forno.
8. Se si utilizza la funzione con il timer, l'apparecchio si spegne automaticamente al raggiungimento del tempo impostato. In caso di funzionamento prolungato è necessario ruotare il timer sullo 0.
9. Inoltre, quando l'alimento è pronto, il termostato deve essere portato sullo 0.
10. Per spegnere l'apparecchio in modo sicuro, estrarre la spina dalla presa di corrente.



L'apparecchio si riscalda molto durante l'utilizzo, anche all'esterno. Si assicuri che vi sia una distanza sufficiente da tutti gli oggetti combustibili ed un'aerazione sufficiente.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Spegnere sempre l'apparecchio (interruttore di funzione su AUS/OFF) prima di pulirlo e togliere la spina dalla presa di corrente.

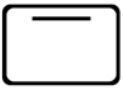
Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

1. Durante la pulizia, non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
2. Tutte le parti amovibili, come la teglia di cottura, la griglia, ecc possono essere pulite in acqua calda con un detergente delicato. Sciacquare con acqua chiara e asciugare bene. Le parti possono essere lavate anche in lavastoviglie.
3. In caso di residui bruciati, immergere le parti interessate per breve tempo in acqua calda con un detergente delicato.
4. In caso di necessità, pulire le serpentine con un panno umido ben strizzato. Accertarsi che nel corpo dell'apparecchio non entri acqua.
5. L'apparecchio può essere pulito internamente ed esternamente con un panno umido. Accertarsi che nel corpo dell'apparecchio non entri acqua.
6. Le parti interne del forno sono dotate di una superficie semplice da pulire e possono essere pulite con un panno umido. Pulire subito gli spruzzi con un panno umido.
7. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi, lana d'acciaio o altro.

UNOLD®

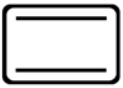
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

FUNZIONI



Riscaldamento superiore/

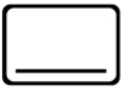
1. Posizionare gli alimenti da tenere in caldo sulla griglia al centro del forno.
2. Selezionare con l'interruttore delle funzioni la funzione desiderata.
3. A questo punto impostare la temperatura desiderata.
4. Impostare con il timer il tempo di mantenimento della temperatura.



Riscaldamento superiore/inferiore

Nel forno è possibile preparare deliziosi sformati, arrosti e molto altro ancora.

1. Per farlo, utilizzare la griglia, su cui posizionare la casseruola o lo stampo per sformati, oppure la teglia di cottura.
2. Posizionare gli stampi di cottura o per sformati sempre sulla griglia a metà dell'apparecchio.
3. Selezionare con l'interruttore delle funzioni la funzione desiderata.
4. A questo punto impostare la temperatura desiderata e il riscaldamento superiore e inferiore o solo superiore a seconda della ricetta.
5. Impostare con il timer il tempo di cottura desiderato.



Riscaldamento inferiore

1. Posizionare gli alimenti da tenere in caldo sulla griglia al centro del forno.
2. Selezionare con l'interruttore delle funzioni la funzione desiderata.
3. A questo punto impostare la temperatura desiderata.
4. Impostare con il timer il tempo di mantenimento della temperatura.

RICETTE

GRATINARE

Toast Hawaii

Ingredienti: 4 fette di pan carré, 4 fette di prosciutto cotto, 4 fette di ananas, 4 fette di Edamer

Preparazione: posizionare le fette di pan carré sulla griglia, infilare la griglia nel terzo binario dal basso e tostare le fette di pane brevemente a 230°C di calore superiore ed inferiore, fino a che il lato superiore non è leggermente dorato, poi girare e tostare per breve tempo anche il secondo lato. Su ogni toast posizionare una fetta di prosciutto cotto, una fetta di ananas e poi una fetta di formaggio.

Posizionare il pane guarnito sulla teglia ingrassata, inserirla nel terzo binario dal basso nel forno e gratinare a 230°C per ca. 5 minuti.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Toast pizza

Ingredienti: 4 fette di pan carré, 2 fette di Cervelatwurst, 1 fetta di prosciutto cotto, 1 pomodoro piccolo, 1 cucchiaio di fettine di champignon, 2 fette di Edamer, 2 cucchiai di panna acida, ½ cucchiaino di origano, sale e pepe

Preparazione: posizionare le fette di pan carré sulla griglia, infilare la griglia nel terzo binario dal basso e tostare le fette di pane brevemente a 230°C di calore superiore ed inferiore, fino a che il lato superiore non è leggermente dorato, poi girare e tostare per breve tempo anche il secondo lato. Tagliare a dadini tutti gli ingredienti tranne la panna e i condimenti, mescolare con panna e condimenti e distribuire sulle fette di pane tostate. Posizionare il pane sulla teglia ingrassata, inserirla nel terzo binario dal basso nel forno e gratinare a 230°C di calore superiore e inferiore per ca. 5 minuti.

ARROSTIRE E CUOCERE

Polpettone

Tempo di preparazione: 75 minuti

Ingredienti: 500 g di carne trita mista, 150 g di fegato di maiale triturato, 1 panino vecchio, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1 uovo, 1 cucchiaino di sale, 3 prese di noce moscata, 3 prese di pepe, 150 g di pancetta mista e tagliata fine, 1 cucchiaino di polvere di paprika, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaio di pangrattato

Preparazione: Ammorbidire il panino in acqua. Sbucciare le cipolle e lo spicchio d'aglio e triturare finemente. Impastare il panino sminuzzato, le cipolle, la carne trita, il fegato triturato, l'uovo, il sale, la senape e il condimento con il pangrattato. Dall'impasto formare una pagnotta lunga e metterla in uno stampo per sformati e decorarla con fette di pancetta. Posizionare il polpettone sulla griglia, spingere sul secondo binario dal basso e arrostire a 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 50 minuti, eventualmente dopo 30 minuti portare a 160°C.

Bistecche di maiale

Ingredienti: 4 bistecche di maiale da ca. 200 g ciascuna, 1 cucchiaino di sale, una spruzzata di tabasco, 2 cucchiaini di paprika, 3 cucchiai di olio

Preparazione: con sale, tabasco, paprika ed olio preparare una marinata e marinarvi dentro le bistecche per ca. 2 ore. Mettere le bistecche condite sulla griglia, spingerla nel forno sul binario 3 e grigliare le bistecche a 230°C di calore superiore e inferiore su ogni lato per ca. 10 minuti. Consiglio: Se ha fretta, prenda bistecche già condite dal macellaio.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CUOCERE AL FORNO

Ciambella di spezie

Ingredienti per una forma di ciambella di 26 cm di Ø:

5 uova, 200 g di zucchero, ½ barattolo di confettura di ciliegie, ½ cucchiaino di cannella, 1 cucchiaio raso di cacao, 100 g di noci macinate, 350 g di farina, 1 bustina di lievito in polvere ed eventualmente del latte

Preparazione: montare uova, burro, zucchero, confettura e cannella fino ad ottenere una schiuma. Mescolare cacao, noci, farina e lievito in polvere. L'impasto deve essere denso. Aggiungere latte secondo necessità. Introdurre l'impasto in uno stampo per ciambella ingrassato. Metterlo sulla griglia e spingerlo sul binario più basso del forno. Grigliare a 180° di calore superiore e inferiore per ca. 50 minuti.

Cheesecake

Ingredienti per il fondo:

65 g di burro, 75 g di zucchero, 1 uovo, 200 g di farina, ½ bustina di lievito in polvere

Ingredienti per il rivestimento: 500 g di quark magro, 150 g di zucchero, 1 zucchero vanigliato, 1 bustina di polvere vanigliata per pudding, 3 uova, 375 ml di latte , 50 g di burro fluido

Preparazione: preparare un impasto con burro, zucchero, uovo, farina e lievito in polvere. Srotolare la pasta e coprire con essa il fondo ed il bordo di una padella Springform (26 cm di Ø) ingrassata solo sul fondo, premere l'impasto sul bordo arrivando a ca. 3 cm di altezza. Mescolare gli ingredienti per il ripieno e versare sull'impasto ATTENZIONE: si assicuri di utilizzare uno stampo che chiuda bene, perché il ripieno all'inizio è ancora fluido. Mettere lo stampo sulla griglia e spingerlo sul binario più basso del forno. Cuocere a 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 80–90 minuti.

UNOLD®

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 68845

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.300 Watt, 220–240 V~, 50 Hz
Puerta:	Cristal refractario
Dimensiones:	41,6 x 31,7 x 26,3 cm aprox., zona de horneado 28 x 25 x 22 cm
Peso:	4,7 kg aprox. (incl.accesorios)
Longitud del cable:	90 cm, cable fijo
Equipamiento:	Capacidad 15 l, calor superior/inferior, reloj temporizador (0–60 min) o funcionamiento continuo
Accesorios:	Instrucciones de uso, 1 bandeja de horno, 1 parilla

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.

4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
5. No deje a los niños sin supervisión, para asegurarse de que no jueguen con él.
6. Conecte el aparato sólo a corriente alterna a la tensión indicada en la placa de características.
7. No use este aparato con un reloj temporizador externo o con un sistema de control remoto.
8. No use el aparato sobre una superficie caliente o cerca de ella.
9. Este aparato está destinado exclusivamente al uso en interiores. Colóquelo sobre una superficie seca, llana y firme.
10. Observe que haya una distancia suficiente a las paredes, los muebles y a objetos inflamables como, por ejemplo, cortinas. Mantenga en el lateral como mínimo una distancia de 10 cm, hacia arriba como mínimo una distancia de 30 cm a otras superficies.
11. No deje el aparato sin supervisión mientras esté funcionando.
12. Guarde como mínimo 2 cm de distancia entre el contenido del horno y la resistencia superior e inferior, para evitar que se queme. ¡Peligro de incendio!
13. Utilice únicamente recipientes aptos para hornos.
14. Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante. El uso otro tipo de accesorios puede suponer un peligro y causar deterioros en el aparato.
15. No tire del cable de alimentación. Verifique que el cable de alimentación no cuelga fuera del borde de la superficie de trabajo. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato y evite que éste se doble.
16. Verifique que el cable de alimentación no entra en contacto con las piezas calientes del propio aparato. No toque las piezas calientes. Utilice siempre un agarrador o guante de cocina.
17. ¡El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento! Utilice agarradores de cocina. Nunca cubra el aparato mientras está funcionando.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. El local deberá estar bien aireado durante el funcionamiento.
19. El aparato no se desconecta automáticamente. Después de usarlo deberá poner el selector de temperatura en Min y el mando del temporizador en 0 (cero) y desenchufar el aparato.
20. No sumerja el aparato en agua, ni en cualquier otro líquido.
21. Todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
22. Antes de mover, limpiar o guardar el aparato, compruebe que está frío. Desenchúfelo siempre antes de manipularlo.
23. El aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico o asimilable, por ejemplo
    - cocinas auxiliares en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - explotaciones agrícolas,
    - para el uso de los huéspedes de hoteles, moteles o demás establecimientos de alojamiento,
    - en pensiones privadas o viviendas de vacaciones.
24. Compruebe regularmente que los enchufes y el cable de alimentación no presenten muestras de desgaste o deterioro. En caso de deterioro del cable de alimentación o de cualquier otra pieza envíe el aparato para su verificación y/o reparación a nuestro servicio de atención al cliente.
25. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.



¡ATENCIÓN!
El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento, incluso en los lados exteriores. Por ello, observe que haya ventilación suficiente y bastante distancia hacia todos los objetos inflamables.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INDICACIONES GENERALES



¡ATENCIÓN!
El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento, incluso en los lados exteriores. Por ello, observe que haya ventilación suficiente y bastante distancia hacia todos los objetos inflamables. Utilice principalmente agarradores mientras el aparato esté funcionando y mientras esté caliente.

1. Este es el horno ideal para preparar a diario numeroso platos. Dado que el tiempo de cocción y la temperatura pueden variar ligeramente, recomendamos que supervise el proceso de cocción y compruebe periódicamente el grado de cocción de los alimentos.
2. Hay recetas en las que recomendamos que caliente el horno previamente. En esos casos, precaliente el horno a la temperatura indicada durante aprox. 5–10 min.
3. Si utiliza el calor inferior, recomendamos que ubique la bandeja con los alimentos que desea cocinar en la guía inferior más próxima y en caso de utilizar calor superior utilice la guía en el extremo superior.
4. No utilice objetos de metal para limpiar la carcasa o la bandeja. La bandeja no es resisten al rayado. No corte los bizcochos y las pizzas encima de la bandeja de horno.
5. El aparato se calienta durante el funcionamiento, por tanto utilice siempre agarradores o guantes de cocina.
6. No utilice la puerta como superficie para depositar cosas. No ponga ollas u otros objetos sobre la puerta abierta para no dañar el cristal.
7. Abra siempre la puerta con precaución, pues el aire caliente que sale puede causar quemaduras.
8. Recomendamos que no mantenga los alimentos cocinados durante mucho tiempo en el horno porque se podrían secar.
9. Compruebe que ha situado todos los selectores en 0 (cero), si ya no va a usarlo más.
10. Desenchufe el aparato cuando no lo use.

ANTES DE USAR

1. Retire todo el material de embalaje. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia! Compruebe que todas las piezas están completas y que no están deterioradas.
2. Limpie las piezas desmontables con agua templada y un detergente suave. No utilice productos abrasivos o lana de acero. Aclare las piezas con agua limpia. Seque bien todas las piezas.
3. Limpie la carcasa con un paño húmedo.
4. En caso de que sea necesario, limpie las resistencias con un paño húmedo, bien escurrido. Asegúrese de que no entra agua en la carcasa.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. No sumerja el aparato en agua, ni en ningún otro líquido.
6. Durante el primer uso podría formarse algo de humo. Ese humo es inocuo. Recomendamos que caliente el aparato antes de usarlo para eliminar posible residuos.
7. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, firme y llana.
8. Asegúrese de existe una ventilación suficiente y que se guarda distancia suficiente de paredes y objetos inflamables, como por ejemplo, cortinas.
9. Compruebe que el selector del temporizador está en la posición 0 (cero).
10. Enchufe la clavija a la red eléctrica (220–240 V~, corriente alterna).
11. Ajuste el selector de temperatura a 230 °C y seleccione calor superior e inferior.
12. Conecte el aparato ajustando en el selector del temporizador el tiempo de cocción deseado. Recomendamos que antes de usar el aparato lo caliente durante 30 min a la temperatura máxima, hasta que no se genere humo.
13. Una vez haya transcurrido el tiempo establecido, suena una señal acústica y el aparato se desconecta automáticamente. En caso de elaborar un plato que necesite más de 60 min. de cocción, puede que necesite ajustar el selector del temporizador varias veces.
14. Para desconectar el aparato debe situar el selector de temperatura y del temporizador en 0 (cero). Deje enfriar el aparato por completo.
15. Ahora está listo para usarse.

MANEJO

1. Prepare los alimentos a su gusto.
2. Ajuste la temperatura deseada en el selector.
3. Seleccione la función en el selector de funciones. Puede seleccionar las funciones de mantener caliente, calor superior/inferior, y calor inferior.
4. Ahora deberá decidir si activa el funcionamiento continuo o si ajusta el reloj temporizador.
5. **Funcionamiento continuo:**
   Sitúe el selector del temporizador en la posición “ON”. Para desconectar el aparato deberá poner el selector del temporizador en el 0 (cero), ya que no se desconecta automáticamente.
6. **Reloj temporizador**
   Seleccione el tiempo de cocción deseado, de 0 a 60 min, y ajuste el selector del temporizador. Una vez haya transcurrido el tiempo establecido, suena una señal acústica y el aparato se desconecta. En caso de elaborar un plato que necesite más de 60 min. de cocción, deberá ajustar el selector del temporizador varias veces. Naturalmente puede también ajustar el tiempo mientras está en funcionamiento.
7. Coloque los alimentos en el horno.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8. Si ha optado por la función con el temporizador, el aparato se desconectará automáticamente transcurrido el tiempo establecido. En caso de optar por el funcionamiento continuo deberá poner el selector giratorio del temporizador en el 0 (cero).
9. Cuando la comida esté lista deberá también poner el selector giratorio de temperatura en 0 (cero).
10. Para apagar el aparato de modo seguro, retire la clavija del enchufe.



¡ATENCIÓN!

El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento, incluso en los lados exteriores. Por ello, observe que haya ventilación suficiente y bastante distancia hacia todos los objetos inflamables.

LIMPIEZA Y CUIDADO



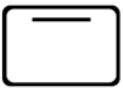
Desconecte el aparato antes de limpiarlo (situar el selector de funciones en DESCONECTADO/OFF) y desenchúfelo.

Deje enfriar el aparato, hasta que esté completamente frío.

1. Nunca sumerja el aparato en agua o ningún otro líquido para limpiarlo.
2. Limpie todas las piezas extraíbles con agua templada y un detergente suave, por ejemplo, la bandeja del horno, la parrilla etc. Aclare las piezas con agua limpia y séquelas todas bien. También puede lavar estas piezas en el lavavajillas.
3. Si se han pegado o quemado restos de comida, para ablandar los restos puede introducir las piezas en cuestión en agua muy caliente con un poco de detergente para vajillas suave.
4. En caso de que sea necesario limpie las resistencias con un paño húmedo, bien escurrido. Asegúrese de que no entra agua en la carcasa.
5. Puede limpiar la carcasa con un paño húmedo, tanto por dentro como por fuera. Asegúrese de que no entra agua en el interior del aparato.
6. La superficie interior del horno es muy fácil de limpiar. Use simplemente un paño húmedo. Limpie las salpicaduras inmediatamente con un paño húmedo.
7. No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, lana de acero o similares.

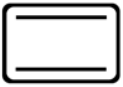
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

FUNCIONES



Calor superior

1. Ponga los alimentos que quiere mantener calientes y sitúelo sobre la parrilla en la parte central del horno.
2. Seleccione con el selector de funciones la función deseada.
3. Ajuste ahora la temperatura desea.
4. Seleccione con la función de preselección de tiempo el periodo de funcionamiento para la función de mantener caliente.



Calor superior/calor inferior

En este horno puede prepara excelentes gratinados, asados y muchos platos más.

1. Utilice para esta función la parrilla, sobre la que se colocará la cacerola, fuente para gratinar o cazuela, o directamente la bandeja de horno.
2. Coloque los moldes, fuentes, etc. siempre sobre la parrilla en el centro del horno.
3. Seleccione con el selector de funciones la función deseada.
4. Ajuste ahora la temperatura desea, y en función de la receta seleccione calor superior e inferior o sólo calor superior.
5. Seleccione con la función de preselección de tiempo el tiempo de cocción deseado.



Calor inferior

1. Ponga los alimentos que quiere mantener calientes y sitúelo sobre la parrilla en la parte central del horno.
2. Seleccione con el selector de funciones la función deseada.
3. Ajuste ahora la temperatura desea.
4. Seleccione con la función de preselección de tiempo el periodo de funcionamiento para la función de mantener caliente.

RECETAS

GRATINAR

Tostada Hawai

Ingredientes: 4 rebanadas de pan de molde, 4 lonchas de jamón cocido, 4 rodajas de piña, 4 lonchas de queso edam

Preparación: Colocar las rebanadas sobre la parrilla, introducir la parrilla en la tercera guía desde abajo y tostar las rebanadas brevemente con calor superior e inferior a 230 °C hasta que la

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

cara superior esté ligeramente dorada, dar la vuelta y tostar brevemente también la segunda cara. Colocar sobre cada tostada una loncha de jamón cocido, una rodaja de piña y por último una loncha de queso. Colocar las tostadas adornadas sobre la bandeja engrasada, introducirla al horno en la tercera guía desde abajo y gratinar durante unos 5 minutos a 230° C.

Tostada de pizza

Ingredientes: 4 rebanadas de pan de molde, 2 lonchas de embutido cervelat, 1 loncha de jamón cocido, 1 tomate pequeño, 1 cucharada de rodajas de champiñones, 2 lonchas de queso edam, 2 cucharadas de nata agria, ½ cucharadita de orégano, sal y pimienta

Preparación: Colocar las rebanadas sobre la parrilla, introducir la parrilla en la tercera guía desde abajo y tostar las rebanadas brevemente con calor superior e inferior a 230° C hasta que la cara superior esté ligeramente dorada, dar la vuelta y tostar brevemente también la segunda cara. Cortar en cuadraditos finos todos los ingredientes excepto la nata y las especias, mezclarlos con la nata y las especias y distribuir sobre las rebanadas tostadas. Colocar las tostadas sobre la bandeja engrasada, introducirla al horno en la tercera guía desde abajo y gratinar durante unos 5 minutos a 230 ºC con calor superior e inferior.

ASAR Y COCER

Asado de carne picada

Tiempo de preparación: 75 minutos

Ingredientes: 500 g de mezcla de carne picada, 150 g de hígado de cerdo picado, 1 panecillo viejo, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 huevo, 1 cucharadita de sal, 3 pizcas de nuez moscada, 3 pizcas de pimienta, 150 g de tocino entreverado, finamente cortado, 1 cucharadita de pimentón, 1 cucharadita de mostaza, 1 cucharada de pan rallado

Preparación: Poner en remojo el panecillo en agua. Pelar las cebollas y los dientes de ajo y picar finamente.Amasar el panecillo escurrido, las cebollas, la carne picada, el hígado picado, el huevo, la sal, la mostaza y las especias con el pan rallado. Moldear un pan con la masa, colocarlo en el molde y cubrir con lonchas de tocino. Colocar el asado de carne picada sobre la rejilla, introducir en la segunda guía desde abajo y asar durante unos 50 minutos a 180°C con calor superior e inferior. Posiblemente tenga que reducir la temperatura a 160°C después de 30 minutos.

Filetes de cerdo

Ingredientes: 4 filetes de cerdo de 200 g cada uno, 1 cucharadita de sal, unas gotitas de tabasco, 2 cucharaditas de pimentón, 3 cucharadas de aceite

Preparación: Elaborar un adobo con la sal, el tabasco, el pimentón y el aceite y poner los filetes en ello durante unas 2 horas. Colocar los filetes condimentados sobre la parrilla, introducirla en la tercera guía al horno y asar los filetes durante unos 10 minutos por cada lado a 230° C con calor superior e inferior. CONSEJO: Si tiene un poco de prisa, compre filetes ya adobados en su carnicero.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

HORNEAR

Corona de hierbas

Ingredientes para un molde de corona de 26 cm Ø: 5 huevos, 200 g de azúcar, ½ vaso de confitura de cerezas, ½ cucharadita de canela, 1 cucharada colmada de cacao, 100 g de nueces molidas, 350 g de harina, 1 sobrecito de levadura, un poco de leche si necesario

Preparación: Batir los huevos, el azúcar, la confitura y la canela hasta que estén esponjosos. Mezclar el cacao, los nueces, la leche y la levadura y añadir. La masa debe ser espesa. En caso necesario, añadir un poco de leche. Verter la masa en un molde de corona engrasado. Poner el molde sobre la parrilla e introducir en la guía inferior en el horno. Hornear durante unos 50 minutos a 180°C con calor superior e inferior.

Tarta de queso

Ingredientes para el fondo: 65 g de mantequilla, 75 g de azúcar, 1 huevo, 200 g de harina, ½ sobrecito de levadura

Ingredientes para la cobertura: 500 g de requesón descremado, 150 g de azúcar, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 1 sobrecito de polvo para flan de vainilla, 3 huevos, 375 ml de leche, 50 g de mantequilla líquida

Preparación: Elaborar un masa con la mantequilla, el azúcar, el huevo, la harina y la levadura. Extender la masa con el rodillo y cubrir el fondo y el borde de un molde (26 cm de Ø) engrasado solamente en el fondo; apretar la masa en el borde hasta que alcance unos 3 cm de alto. Mezclar todos los ingredientes para el relleno y verter sobre la masa. ATENCIÓN: asegúrese de usar un molde que cierre bien, ya que al principio el relleno es aún muy líquido. Poner el molde sobre la parrilla e introducir en la guía inferior en el horno. Hornear durante unos 80–90 minutos a 180°C con calor superior e inferior.

UNOLD®

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 68845

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	1.300 Watt, 220–240 V~, 50 Hz
Dvířka:	žáruvzdorné sklo
Velikost:	Cca 41,6 x 31,7 x 26,3 cm, prostor na pečení 15 litrů 28 x 25 x 22 cm
Hmotnost	Cca 4,7 kg (vč. příslušenství)
Délka kabelu:	Cca. 90 cm, pevně namontován
Vybavení:	prostor na pečení 15 litrů, pečení shora / zdola s oběhem, časovač 0 - 60 minut s možností neomezeného času
Příslušenství:	Návod k obsluze, 1 pečící plech, 1 rošt

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. POZOR - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Děti mají být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
6. Přístroj připojte jen na střídavý proud dle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
8. Přístroj neprovozujte v blízkosti horkých ploch.
9. Přístroj je určen výlučně k použití ve vnitřních prostorách. Přístroj postavte na suchý, rovný a stabilní podklad.
10. Dbejte na dostatečnou vzdálenost od stěn, nábytku a hořlavých předmětů, např. závěsů. Na stranách dodržujte odstup minimálně 10 cm a směrem nahoru minimálně 30 cm od jiných povrchů.
11. Nikdy neponechávejte přístroj během provozu bez dozoru.
12. Dodržujte vždy vzdálenost nejméně 2 cm mezi pečeným pokrmem a horním či dolním topným tělesem, abyste zabránili vznícení pokrmu - hrozí požár!
13. Používejte k pečení v troubě pouze vhodné nádobí.
14. Používejte k pečení vždy pouze příslušenství doporučené výrobcem. Používání jiného příslušenství může způsobit ohrožení a vést k poškození přístroje.
15. Za přívod netahejte. Přívod nesmí viset přes hranu pracovní plochy. Přívodní šňůru neomotávejte kolem přístroje a zabraňte jejímu zalomení.
16. Zajistěte, aby přívod nepřišel do kontaktu s horkými částmi přístroje. Nedotýkejte se horkých částí. Vždy používejte kuchyňské chňapky.
17. Spotřebič se za provozu zahřívá. Používejte kuchyňské chňapky. Přístroj nikdy během provozu nezakrývejte.
18. Během provozu dbejte na dostatečné větrání místnosti.
19. Přístroj se automaticky nevypne. Proto po použití pokaždé nastavte přepínač teploty na 0 a síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
20. Přístroj nesmí být namáčen do vody či jiné kapaliny.
21. Všechny díly musí být před opětovným složením dokonale suché.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

22. Před tím, než budete přístroj přemísťovat, čistit či rozkládat, jej nejprve nechte ochladit. Před jakoukoli manipulací s přístrojem ho nejprve vyjměte z elektrické zásuvky.
23. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo na jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - k použití pro hosty v hotelu, motelu a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
24. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu.
25. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.



POZOR!
Přístroj je během provozu velmi horký, také na vnějších stranách. Dbejte proto na dostatečný odstup od všech hořlavých předmětů a na dostatečné větrání.



V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

VŠEOBECNÉ POKYNY



POZOR!
Přístroj je během provozu velmi horký, také na vnějších stranách. Dbejte proto na dostatečný odstup od všech hořlavých předmětů a na dostatečné větrání.
Zásadně používejte kuchyňské chňapky, dokud je přístroj v provozu popř. dokud je ještě horký.

1. Vaše trouba ideálně poslouží ke každodenní přípravě mnoha různých jídel. Protože se doba přípravy a teplota mohou mírně lišit, doporučujeme vám, abyste sledovali v pravidelných intervalech průběh pečení a stav jídel.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

2. U některých receptů vám doporučujeme předehřát troubu. Zapněte v případě takových receptů přístroj s požadovanou teplotou asi 5–10 minut předem.
3. Doporučujeme vám, abyste při pečení zdola zasunuli připravovaný pokrm na dolní drážku, resp. při pečení shora na horní drážku.
4. Při čištění těla přístroje nebo plechu nepoužívejte kovové předměty. Pečící plech není odolný proti pořezání.
5. Přístroj je během provozu horký, používejte vždy kuchyňské chňapky.
6. Skleněná dvířka nejsou odkládací plocha Proto na otevřená dvířka nepokládejte hrnce nebo jiné předměty, aby se zabránilo poškození skla.
7. Skleněná dvířka vždy otvírejte opatrně, unikající horký vzduch může způsobit popáleniny.
8. Doporučujeme ponechat upečená jídla v teplém stavu v troubě jen chvilku, protože jinak mohou vyschnout.
9. Ujistěte se, že po použití byly všechny přepínače přepnuty na 0.
10. Pokud přístroj nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obalový materiál. Materiál balení udržujte mimo dosah dětí – nebezpečí udušení! Ujistěte se, že všechny díly jsou kompletní a nepoškozené.
2. Odnímatelné části omyjte v teplé vodě s jemným čistícím prostředkem. Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky nebo drátěnku. Omyjte části čistou vodou. Všechny části dobře osušte.
3. Kryt otřete navlhčeným hadříkem.
4. Topná tělesa můžete v případě potřeby otřít dobře vyždímaným vlhkým hadříkem. Dávejte pozor, aby dovnitř trouby nepronikla voda.
5. Přístroj nesmí být namáčen do vody či jiné kapaliny.
6. Při prvním použití může dojít ke vzniku kouře. Tento kouř je neškodný. Přesto doporučujeme, abyste přístroj předehřáli před prvním použitím, aby se odstranily případné zbytky.
7. Přístroj postavte na rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch.
8. Dbejte na dostatečnou ventilaci a vzdálenost od stěn a hořlavých předmětů jako např. záclony.
9. Ujistěte se, že se časovač nachází v poloze 0.
10. Zástrčku zasuňte do zásuvky (220–240 V~ střídavého proudu).
11. Nastavte na přístroji přepínač teploty na 230 °C a současně pečení shora i zdola.
12. Zapněte přístroj tak, že časovač nastavíte na požadovanou dobu pečení. Doporučujeme vám, abyste před prvním použitím zahřáli na nejvyšší teplotu na 30 minut, až nebude unikat kouř.
13. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál a přístroj se automaticky vypne. Jestliže připravujete pokrm, který vyžaduje více než 60 minut, musíte časovač případně nastavit vícekrát.
14. Vypněte přístroj tak, že teplotní přepínač nastavíte na 0 a přístroj necháte zcela vychladnout.
15. Nyní je přístroj připraven k používání.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OBSLUHA

1. Připravte si pokrm, jak si přejete.
2. Teplotním přepínačem nastavte požadovanou teplotu.
3. Nastavte funkční přepínač na požadovanou funkci.
4. Nyní se můžete rozhodnout, zda chcete přístroj zapnout bez omezení času nebo s časovačem.
5. **Neomezený čas.**

   Nastavte časovač do polohy „ON". Přístroj znovu vypnete tak, že ho znovu nastavíte na 0, protože se přístroj automaticky nevypne.
6. **Časovač**

   Vyberte si požadovanou dobu pečení od 0 do 60 minut a nastavte časovač na požadovanou dobu. Po uplynutí této doby se ozve zvukový signál a přístroj se vypne. Jestliže připravujete pokrm, který vyžaduje více než 60 minut, musíte časovač případně nastavit vícekrát. Samozřejmě můžete znovu nastavit čas i během provozu trouby.
7. Vložte pokrm do trouby.
8. Jestliže používáte časovače, přístroj se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne. Při pečení bez časovače musíte časovač otočit na 0.
9. Kromě toho po dokončení pokrmu otočte na 0 i přepínač teploty.
10. Kvůli bezpečnému vypnutí přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.



POZOR! Přístroj je během provozu velmi horký, také na vnějších stranách. Dbejte proto na dostatečný odstup od všech hořlavých předmětů a na dostatečné větrání.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE



Před čištěním vypněte přístroj (všechny spínače na 0) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Nechte přístroj zcela vychladnout.

1. Přístroj nikdy nesmí být pro čištění ponořován do vody nebo jiné tekutiny.
2. Všechny vyjímatelné části jako plech na pečení atd. můžete omýt teplou vodou s jemným saponátem. Potom opláchněte části čistou vodou a dobře je osušte. Také můžete části čistit v myčce.
3. Pokud by došlo k připečení zbytků pokrmu, můžete příslušné části na krátkou dobu odmočit v horké vodě s jemným saponátem, aby se zbytky uvolnily.
4. Topná tělesa můžete otřít dobře vyždímaným, vlhkým hadrem. Dbejte na to, aby do krytu nevnikla žádná voda.
5. Kryt můžete zevnitř i zvenku otřít vlhkým hadrem. Dbejte na to, aby do přístroje nevnikla voda.
6. Vnitřní strany trouby jsou opatřeny snadno čistitelným povrchem a mohou být vyčištěny vlhkým hadrem. Stříkance ihned otřete vlhkým hadrem.
7. Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, drátěnku apod.

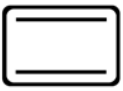
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

FUNKCE



Pečení shora

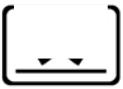
1. Položte zahřívané pokrmy v odkryté nádobě na rošt uprostřed trouby.
2. Nastavte funkční přepínač na požadovanou funkci.
3. Nyní nastavte požadovanou teplotu a podle receptu také horní.
4. Nastavte časovačem požadovanou dobu zahřívání.



Pečení shora / zdola

V troubě můžete připravovat skvělé nákypy, pečené maso a jiné pokrmy

1. Používejte k tomu buď rošt, na který postavíte vhodný hrnec, formu nebo pekáč, nebo pečící plech.
2. Formy na pečení pokládejte vždy na rošt uprostřed přístroje.
3. Nastavte funkční přepínač na požadovanou funkci.
4. Nyní nastavte požadovanou teplotu a podle receptu také horní i dolní topné těleso nebo jen horní.
5. Nastavte časovačem požadovanou dobu pečení.



Pečení zdola

1. Položte zahřívané pokrmy v odkryté nádobě na rošt uprostřed trouby.
2. Nastavte funkční přepínač na požadovanou funkci.
3. Nyní nastavte požadovanou teplotu a podle receptu také horní.
4. Nastavte časovačem požadovanou dobu zahřívání.

RECEPTY

ZAPÉKÁNÍ

Havajský toust

Složení: 4 plátky toustového chleba, 4 plátky dušené šunky, 4 plátky ananasu, 4 plátky eidamu

Příprava: Plátky toustového chleba položte na rošt, nasuňte rošt na třetí lištu odspodu a nechte plátky chleba krátce toustovat při 230°C se zapnutým horním a dolním ohřevem, dokud horní strana mírně nezhnědne, pak jej otočte a druhou stranu rovněž nechte krátce toustovat.

Na každý toust položte plátek dušené šunky, plátek ananasu a nakonec plátek sýra.

Obložené chleby položte na vymaštěný plech, ten zasuňte do trouby na třetí lištu odspoda a nechte zapéci při 230°C cca 5 minut.

Toust pizza

Složení: 4 plátky toustového chleba, 2 plátky vuřtu, 1 plátek dušené šunky, 1 malé rajče, 1 polévková lžíce plátků žampionů, 2 plátky eida-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

mu, 2 polévkové lžíce zakysané smetany, ½ čajové lžičky oregána, sůl a pepř

Příprava: Plátky toustového chleba položte na rošt, nasuňte rošt na třetí lištu odspodu a nechte plátky chleba krátce toustovat při 230°C se zapnutým horním a dolním ohřevem, dokud horní strana mírně nezhnědne, pak jej otočte a druhou stranu rovněž nechte krátce toustovat.

Všechny přísady kromě smetany a koření nakrájejte na malé kostičky, smíchejte se smetanou a kořením a rozprostřete na toustované plátky chleba. Chleby položte na vymaštěný plech, ten zasuňte do trouby na třetí lištu odspoda a nechte zapéci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 230°C cca 5 minut.

PEČENÍ A VAŘENÍ

Sekaná pečeně

Doba přípravy: 75 minut

Složení: 500 g směsi mletého masa, 150 g mletých vepřových jater, 1 starší houska, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 1 vejce, 1 čajová lžička soli, 3 špetky muškátového oříšku, 3 špetky pepře, 150 g prorostlého špeku, tence pokrájeného, 1 čajová lžička papriky v prášku, 1 čajová lžička hořčice, 1 polévková lžíce strouhanky

Příprava: Housku namočte do vody. Cibuli a stroužky česneku oloupejte a nasekejte na jemno. Rozmíchejte vymačkanou housku, cibuli, mleté maso, mletá játra, vejce, sůl, hořčici a koření se strouhankou. Z těsta vytvarujte dlouhý bochník, vložte jej do formy na zapékání a obložte plátky špeku. Sekanou pečeni položte na mřížový rošt, zasuňte do trouby na druhou lištu odspoda a nechte péci s horním a spodním ohřevem při 180°C cca 50 minut, případně po 30 minutách nastavte 160°C.

Vepřové steaky

Složení: 4 vepřové steaky po 200 g, 1 čajová lžička soli, několik kapek tabaska, 2 čajové lžičky papriky, 3 polévkové lžíce oleje

Příprava: Ze soli, tabaska, papriky a oleje připravte marinádu a steaky v ní nechte cca 2 hodiny marinovat. Okořeněné steaky položte na mřížový rošt, zasuňte jej do trouby na třetí lištu a nechte steaky grilovat se zapnutým horním a spodním ohřevem z každé strany cca 10 minut.

TIP: Pro rychlou přípravu použijte již okořeněné steaky od řezníka.

PEČENÍ

Pikantní bábovka

Složení pro formu na bábovku s Ø 26 cm:

5 vajec, 200 g cukru, ½ sklenice třešňové zavařeniny, ½ čajové lžičky skořice, 1 vrchovatá polévková lžíce kakaa, 100 g mletých ořechů, 350 g mouky, 1 sáček prášku do pečiva, případně trochu mléka

Příprava: Našlehejte vejce, máslo, cukr, zavařeninu a skořici. Přidejte kakao, ořechy, mouku a prášek do pečiva a zamíchejte. Těsto musí být husté. V případě potřeby přidejte mléko. Naplňte těstem formu na bábovku vymazanou tukem. Položte ji na mřížový rošt a zasuňte do trouby na

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

nejspodnější lištu. Pečte při 180°C s horním a spodním ohřevem cca 50 minut.

Sýrový koláč

Složení pro základ koláče: 65 g másla, 75 g cukru, 1 vejce, 200 g mouky, ½ sáček prášku do pečiva

Složení pro náplň: 500 g nízkotučného tvarohu, 150 g cukru, 1 vanilkový cukr, 1 sáček vanilkového pudingu, 3 vejce, 375 ml mléka, 50 g rozpuštěného másla

Příprava: Z másla, cukru, vejce, mouky a prášku do pečiva hnětením vypracujte těsto. Těsto rozválejte a rozprostřete na dno a stěny tukem vymazané otevírací formy (Ø 26 cm), na stěnách těsto přimáčkněte do výšky cca 3 cm. Přísady pro náplň spolu rozmíchejte a nalijte na těsto. POZOR: Dbejte na to, abyste použili formu s dobrým zavíráním, protože náplň je zpočátku ještě řídká. Položte formu na mřížový rošt a zasuňte do trouby na nejspodnější lištu. Pečte při 180°C s horním a spodním ohřevem cca 80-90 minut.

UNOLD®

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení. Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V připadě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou. Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ



Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím: Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení. Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®