

# UNOLD®



**OFEN ELECTRONIC**

## **Bedienungsanleitung**

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

**Modell 68846**

## 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 102039

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 68846

Stand: August 2018 /nr

Copyright ©

**UNOLD AG**

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail [info@unold.de](mailto:info@unold.de)

Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)

**UNOLD®**



**UNOLD®**  
Care + Style



**UNOLD®**  
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter [www.unold.de](http://www.unold.de)



## INHALTSVERZEICHNIS

### Bedienungsanleitung Modell 68846

Technische Daten .....	8
Symbolerklärung.....	8
Sicherheitshinweise .....	8
Allgemeine Hinweise.....	12
Vor dem ersten Gebrauch.....	12
Bedienelemente .....	14
Erklärung der Bedienelemente .....	15
Erklärung der Funktionen .....	16
Bedienen .....	19
Reinigen .....	20
Rezepte .....	21
Garantiebestimmungen .....	28
Entsorgung / Umweltschutz .....	28
Informationen für den Fachhandel.....	28
Service-Adressen .....	29
Bestellformular.....	30

### Instructions for use Model 68846

Technical Specifications.....	31
Explanation of symbols.....	31
Important Safeguards.....	31
General instructions concerning the appliance .....	34
Before using the appliance for the first time .....	35
Operating elements.....	37
Explanation of functions.....	38
Operation.....	40
Cleaning and care.....	41
Recipes .....	42
Guarantee Conditions.....	47
Waste Disposal /	
Environmental Protection .....	47
Service .....	29

### Notice d'utilisation modèle 68846

Spécification technique .....	48
Explication des symboles.....	48
Consignes de sécurité .....	48
Consignes générales concernant l'appareil..	52
Avant la première utilisation .....	52
Éléments de commande .....	54
Explication des fonctions.....	55
Utilisation.....	57
Nettoyage et entretien.....	58
Recettes .....	59
Conditions de Garantie.....	63
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement.....	63
Service .....	29

### Gebruiksaanwijzing model 68846

Technische gegevens .....	64
Verklaring van de symbolen.....	64
Veiligheidsvoorschriften .....	64
Algemene aanwijzingen bij het apparaat....	68
Vóór het eerste gebruik.....	68
Bedieningselementen.....	70
Uitleg van de functies .....	70
Bedienen .....	73
Reinigen en onderhouden .....	74
Recepten .....	75
Garantievoorwaarden .....	79
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	79
Service .....	29

## INHALTSVERZEICHNIS

### Istruzioni per l'uso modello 68846

Dati tecnici .....	80
Significato dei simboli .....	80
Avvertenze di sicurezza .....	80
Avvertenze generali sull'apparecchio.....	84
Prima del primo utilizzo .....	84
Elementi di comando .....	86
Spiegazione delle funzioni .....	87
Uso .....	89
Pulizia e cura .....	90
Ricette .....	90
Norme di garanzia.....	95
Smaltimento / Tutela dell'ambiente .....	95
Service .....	29

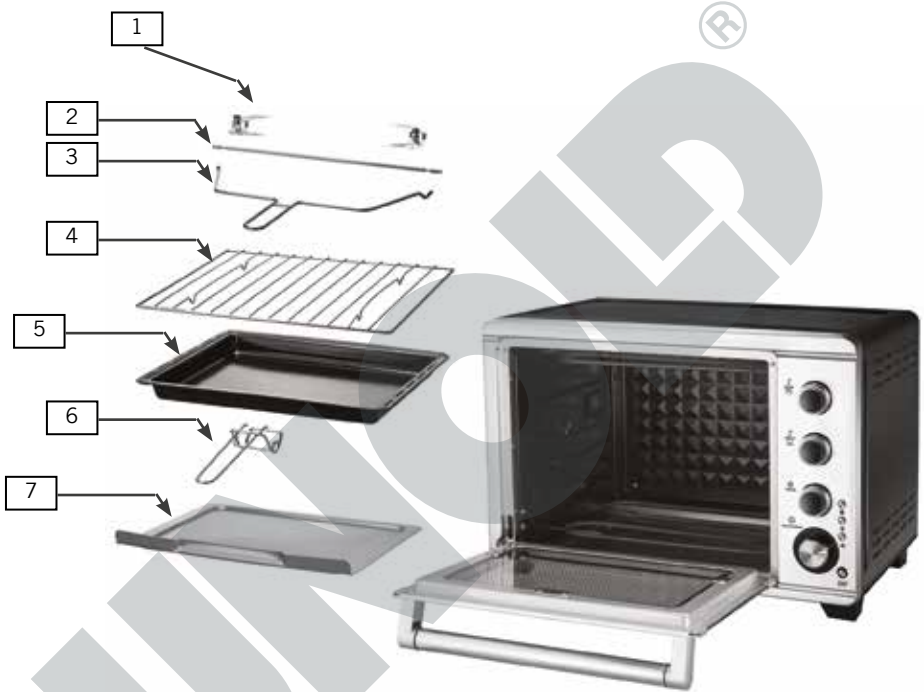
### Manual de Instrucciones modelo 68846

Datos técnicos .....	96
Explicación de los símbolos .....	96
Indicaciones de seguridad .....	96
Indicaciones generales sobre el aparato .....	100
Antes del primer uso .....	100
Elementos de mando .....	102
Explicación de las funciones.....	103
Manejo .....	106
Limpieza y cuidado.....	107
Recetas .....	107
Condiciones de Garantía.....	112
Disposición/Protección del medio ambiente .....	112
Service .....	29

### Návod k obsluze model 68846

Technické údaje .....	113
Vysvětlení symbolů.....	113
Bezpečnostní pokyny.....	113
Všeobecné pokyny.....	116
Před prvním použitím.....	117
Vysvětlení ovládacích prvků .....	118
Vysvětlení funkcí .....	119
Obsluha .....	121
Čištění a péče .....	122
Recepty .....	122
Záruční podmínky.....	126
Likvidace / Ochrana životního prostředí .....	126
Service .....	29

## IHR NEUER OFEN



**D Ab Seite 8**

- 1 Halteklammern
- 2 Drehspeiß
- 3 Handgriff zum Entnehmen des Spießes
- 4 Gitterrost
- 5 Backblech
- 6 Rost- und Blechheber (zum sicheren Entnehmen von Rost und Blech)
- 7 Krümel- und Fettauffangblech
- 8 EIN/AUS-Schalter an der Geräte-rückseite, nicht abgebildet

**GB Page 31**

- 1 Holding clips
- 2 Rotisserie
- 3 Handle for removing the spit
- 4 Grill grate
- 5 Baking sheet
- 6 Grate and sheet lifter (for safe removal of grate and sheet)
- 7 Grease drip and crumb tray
- 8 ON/OFF-switch on the rear (not illustrated)

**F Page 48**

- 1 Ergots de maintien
- 2 Tournebrotche
- 3 Poignée pour retirer la broche
- 4 Grille
- 5 Plaque de cuisson
- 6 Lève-grille et plaque (pour un retrait sécurisé de la grille et de la plaque)
- 7 Tôle récupératrice de miettes et de graisse
- 8 Interrupteur Marche / Arrêt, dispositif l'appareil (non représentés)

**NL Pagina 64**

- 1 Bevestigingsklemmen
- 2 Draaispit
- 3 Handgreep voor het uitnemen van het spit
- 4 Rooster
- 5 Bakplaat

- 6 Rooster- en plaathouder (voor het veilig uitnemen van rooster en bakplaat)
- 7 Krümel- en vetopvangplaat
- 8 ON / OFF schakelaar, achterkant apparaat (niet getoond)

**I Pagina 80**

- 1 Fermi per girarrosto
- 2 Spiedo girarrosto
- 3 Impugnatura sforna-spiedo
- 4 Griglia
- 5 Placca da forno
- 6 Solleva-griglia e solleva-placca (per sfornare in sicurezza la griglia e la placca)
- 7 Lamiera raccogli-briciole e grassi
- 8 Interruttori ON / OFF, posteriore l'apparecchio (non mostrato)


**E Página 96**

- 1 Abrazaderas de sujeción
- 2 Asador giratorio
- 3 Empuñadura para extraer el asador
- 4 Parrilla
- 5 Bandeja de horno
- 6 Atizador de parrilla y bandeja (para retirar la parrilla y la bandeja de forma segura)
- 7 Recipiente colector de migas y de grasa
- 8 Interruptor, trasero el aparato (no se muestra)

**CZ Strany 113**

- 1 Příkladné svorky
- 2 Otočný rožeň
- 3 Držadlo pro vyjímání rozně
- 4 Mřížový rošť
- 5 Plech na pečení
- 6 Zvedák roštu a plechu (pro bezpečné vyjímání roštu a plechu)
- 7 Plech na zachycení drobčků a tuku
- 8 Włączanie / wyłączenie, tylny přístroj (nie pokazano)

**BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68846****TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	1.800 Watt, 220-240 V~, 50-60 Hz	
Gehäuse:	Metall	
Tür:	Hitzebeständiges Glas	
Größe:	ca. 50,4 x 43,3 x 35,5 cm L/B/H	
Volumen:	ca. 36 Liter Innenraum ca. 34,9 x 34,5 x 28,7 cm L/B/H	
Gewicht:	ca. 9,0 kg	
Kabellänge:	ca. 90 cm	
Ausstattung:	Temperaturregler, Temperatur einstellbar von 30-230 °C, Zeitvorwahl bis zu 120 Minuten, Kontrollleuchten, Backraumbeleuchtung, verschiedene Funktionen wie Unterhitze, Oberhitze, Grillen usw., mit Hähnchendrehspieß	
Zubehör:	Drehspieß, Halteklammern zum Drehspieß, Handgriff zum Entnehmen des Spießes, Backblech, Gitterrost, Krümel- und Fettaufangblech, Rost- und Blechheber, Bedienungsanleitung	

**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. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
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. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
12. 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!
13. Verwenden Sie zum Backen und Garen im Backofen nur dafür geeignetes Geschirr.
14. Nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör verwenden. Die Verwendung anderen Zubehörs kann Gefahren hervorrufen und zur Beschädigung des Gerätes führen.
15. 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.
16. Stellen Sie sicher, dass die Zuleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt. Heiße Teile nicht berühren. Stets Topflappen verwenden.

17. Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Bitte verwenden Sie Topflappen. Das Gerät während des Betriebs auf keinen Fall abdecken.
18. Während des Betriebs für gute Belüftung des Raumes sorgen.
19. Das Gerät schaltet sich nicht automatisch aus. Daher nach der Benutzung stets das Gerät am EIN-/AUS-Schalter an der Geräterückseite ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
20. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
21. Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor sie wieder zusammengebaut werden.
22. Bitte das Gerät vor dem Bewegen, Reinigen und Verstauen vollständig abkühlen lassen. Vor dem Hantieren mit dem Gerät stets den Netzstecker ziehen.
23. 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.
24. 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.
25. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.
26. Trotz der integrierten Zeitvorwahl, durch die das Gerät nach der gewählten Garzeit ausgeschaltet wird, muss das Gerät nach dem Garzeitende am EIN/AUS-Schalter an der Geräterückseite ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden.
27. Das Gerät während des Betriebs auf keinen Fall mit Alufolie oder anderen Gegenständen abdecken. Dies gilt auch für die Krümel-schublade, diese muss immer frei zugänglich sein.

28. Reinigen Sie das Gerät niemals mit metallhaltigen Scheuerschwämmen. Diese können bei Kontakt mit elektrischen Bauteilen zu Stromschlägen führen!
29. Bitte achten Sie darauf, dass die Lebensmittel, die im Gerät zubereitet werden, nicht schwerer als 3,0 kg sein dürfen. Platzieren Sie die zuzubereitenden Speisen gleichmäßig auf dem Backblech oder dem Gitterrost, um eine einseitige Belastung zu vermeiden.
30. Platzieren Sie niemals Gegenstände aus Papier, Karton, Plastik o. Ä. im Ofen.
31. Wenn Sie Kratzer oder andere Beschädigungen an der Glastür des Gerätes bemerken, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Kundenservice auf, bevor Sie das Gerät weiter betreiben.
32. Überhitzen Sie Ihr Koch-, Brat- und Backgeschirr nicht, um Rauchentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.

**VORSICHT:**

**Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Die Tür und die äußere Oberfläche können 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 geeignet 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 empfiehlt es sich, das Gerät vorzuheizen. Schalten Sie das Gerät bei diesen Rezepten ca. 5 bis 10 Minuten vorher mit der angegebenen Temperatur ein.
3. Verwenden sie keine Metallgegenstände, um das Gehäuse oder das Backblech zu reinigen. Das Backblech ist nicht schnittfest. Kuchen oder Pizza nie auf dem Backblech schneiden.
4. Das Gerät wird im Betrieb heiß, benutzen Sie daher immer Topflappen.
5. Die Glastür ist keine Abstellfläche. Stellen Sie daher keine Töpfe oder sonstige Gegenstände auf der geöffneten Tür ab, um Beschädigungen der Glasscheibe zu verhindern.
6. Öffnen Sie die Glastür stets vorsichtig, entweichende heiße Luft könnte zu Verbrennungen führen.
7. Wir empfehlen, fertig gegarte Gerichte nur für kurze Zeit im Ofen warmzuhalten, da diese sonst austrocknen können.
8. Vergewissern Sie sich, das Gerät nach Gebrauch auszuschalten.
9. Bei Nichtgebrauch müssen Sie stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig und unbeschädigt sind. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
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 andere Flüssigkeiten getaucht werden.
6. Hinweis: 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. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~ Wechselstrom). Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter an der Geräterückseite ein.
10. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Ober- und Unterhitze und die Temperatur an beiden Temperaturreglern auf 230 °C ein. Drehen Sie den Zeitwahlregler auf 15 Minuten. Drücken Sie die Taste „Start/Stopp“, um das Gerät einzuschalten.
11. Öffnen Sie während dieser Einbrennphase das Fenster. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.
12. Drücken Sie die Taste „Start/Stopp“ erneut.
13. Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter an der Geräterückseite auf „AUS“ und ziehen Sie den Netzstecker.
14. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
15. Nun ist Ihr Gerät einsatzbereit.



**VORSICHT:**

**Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß!**

## BEDIENELEMENTE



## ERKLÄRUNG DER BEDIENELEMENTE

- 1 **Taste Start/Stopp**  
Zum Starten und Stoppen der ausgewählten Funktion
- 2 **Funktionswahlregler**  
Hiermit wählen Sie die verschiedenen Funktionen des Gerätes aus
- 3 **Taste Drehspeiß**  
Schaltet die Drehspeißfunktion zu oder aus
- 4 **Taste Backraumbelichtung**  
Möchten Sie kurzzeitig einen Blick ins Innere des Ofens werfen, schalten Sie mit diesem Schalter die Backraumbelichtung ein.
- 5 **Taste für Umluft**  
Schaltet die Umluftfunktion zu oder aus. Mit der Umluftfunktion wird die heiße Luft gleichmäßig im Garraum verteilt, das Gargut wird schneller und gleichmäßiger gar.
- 6 **Zeitwahlregler**  
Die gewünschte Garzeit wird mit diesem Regler ausgewählt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- 7 **Temperaturregler unteres Heizelement**  
Für die Temperatureinstellung des unteren Heizelementes
- 8 **Temperaturregler oberes Heizelement**  
Für die Temperatureinstellung des oberen Heizelementes

## ERKLÄRUNG DER FUNKTIONEN

Sie erhalten hier eine Übersicht über die Funktionen des Ofens. Rezepte für die jeweiligen Funktionen finden Sie ab Seite 21.

Hinweis: Alle Funktionen die mit geraden Linien — dargestellt sind, eignen sich ideal für das Backen von z. B. Kuchen oder Plätzchen/Kekschen  
Die Funktionen, die mit einer Welle ~ dargestellt sind, eignen sich ideal für das Zubereiten von Fisch, Fleisch und Geflügel.



### Ober- und Unterhitze

- Das untere und das obere Heizelement heizen.
- Backblech/Rost in die untere Halterung schieben.
- Voreingestellte Temperatur: 180 °C
- Temperaturwahl möglich zwischen 30 und 230 °C.
- Voreingestellte Zeit: 30 Minuten
- Zeitwahl möglich zwischen 1 und 120 Minuten.
- Drehspieß und Umluft können zusätzlich eingeschaltet werden.



### Oberhitze

- Nur das obere Heizelement heizt.
- Backblech/Rost in die untere Halterung schieben.
- Voreingestellte Temperatur: 150 °C
- Temperaturwahl am oberen Temperaturregler möglich zwischen 30 und 180 °C.
- Voreingestellte Zeit: 30 Minuten
- Zeitwahl möglich zwischen 5 und 120 Minuten.
- Drehspieß und Umluft können zusätzlich eingeschaltet werden.





### Unterhitze

- Nur das untere Heizelement heizt.
- Backblech/Rost in die untere Halterung schieben.
- Voreingestellte Temperatur: 180 °C
- Temperaturwahl am unteren Temperaturregler möglich zwischen 30 und 230 °C.
- Voreingestellte Zeit: 30 Minuten
- Zeitwahl möglich zwischen 1 und 120 Minuten.
- Drehspieß und Umluft können zusätzlich eingeschaltet werden.



### Gärstufe

- Die Gärfunktion wird eingeschaltet, das untere Heizelement wird dabei geheizt.
- Backblech/Rost in die untere Halterung schieben.
- Voreingestellte Temperatur: 35 °C
- Temperaturwahl am unteren Temperaturregler möglich zwischen 30 und 45 °C.
- Voreingestellte Zeit: 30 Minuten
- Zeitwahl möglich zwischen 5 und 720 Minuten.



### Joghurt-Funktion

- Bei der Joghurt-Funktion ist nur das untere Heizelement eingeschaltet.
- Backblech/Rost in die mittlere Halterung schieben.
- Voreingestellte Temperatur: 42 °C
- Temperaturwahl am unteren Temperaturregler möglich zwischen 42 und 45 °C.
- Voreingestellte Zeit: 8 Stunden
- Zeitwahl möglich zwischen 6 und 12 Stunden.



### Individuelles Programm

- Temperatur und Zeit werden bis zur nächsten Änderung gespeichert, mit Ober- und Unterhitze.
- Backblech/Rost in die untere Halterung schieben.
- Voreingestellte Temperatur: 180 °C
- Temperaturwahl an beiden Temperaturreglern möglich zwischen 30 und 230 °C. Die Differenz zwischen Ober- und Unterhitze lässt sich auf maximal 30 °C einstellen, eine größere Differenz ist nicht möglich.
- Voreingestellte Zeit: 30 Minuten
- Zeitwahl möglich zwischen 1 und 120 Minuten.
- Drehspieß und Umluft können zusätzlich eingeschaltet werden.



### Oberhitze speziell / Grillfunktion

- Backblech/Rost in die untere Halterung schieben.
- Voreingestellte Temperatur: 160 °C
- Temperaturwahl am oberen Temperaturregler möglich zwischen 50 und 180 °C.
- Voreingestellte Zeit: 30 Minuten
- Zeitwahl möglich zwischen 1 und 120 Minuten.
- Drehspieß und Umluft können zusätzlich eingeschaltet werden.



### Ober- und Unterhitze speziell / Grillfunktion speziell

- Backblech/Rost in die obere Halterung schieben.
- Voreingestellte Temperatur: 180 °C
- Temperaturwahl an beiden Temperaturreglern möglich zwischen 50 und 230 °C. Die Differenz zwischen Ober- und Unterhitze lässt sich auf maximal 30 °C einstellen, eine größere Differenz ist nicht möglich.
- Voreingestellte Zeit: 30 Minuten
- Zeitwahl möglich zwischen 1 und 120 Minuten.
- Drehspieß und Umluft können zusätzlich eingeschaltet werden.

## BEDIENEN

1. Bereiten Sie das Gericht wie gewünscht vor.
2. Prüfen Sie, ob die Krümel- und Fettauffangschublade unten in das Gerät eingeschoben ist.
3. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~ Wechselstrom). Schalten Sie den EIN/AUS-Schalter an der Geräterückseite auf „EIN“.
4. Geben Sie das Gargut in den Ofen und schließen Sie die Glastür des Gerätes.
  - Gitterrost: Eignet sich für zu (über-)backende Lebensmittel und Lebensmittel in Backformen.
  - Backblech: Geeignet für das Zubereiten von Lebensmitteln, für die Wasser benötigt wird oder die während des Garvorgangs Flüssigkeit verlieren.
  - Drehspieß: Ist insbesondere zum Grillen von Geflügel bis ca. 2 kg oder Rollbraten bis ca. 1 kg geeignet. Die richtige Verwendung des Drehspießes wird im Kapitel „Drehspieß“ erläutert.
5. Wählen Sie am Funktionswahlregler die gewünschte Funktion aus.
6. Wählen Sie an den Temperaturreglern die gewünschte Temperatur aus, indem Sie die Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur stellen. Je nach gewählter Funktion lässt sich die Temperatur unterschiedlich einstellen.
7. Wählen Sie über den Zeitwahlregler die gewünschte Garzeit aus, indem Sie den Zeitwahlregler auf die gewünschte Betriebszeit stellen. Je nach gewählter Funktion lässt sich die Garzeit unterschiedlich wählen.
8. Drücken Sie die Taste „Start/Stop“, um den Garvorgang zu starten.
9. Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signalton und die Heizung des Gerätes schaltet sich aus.
10. Tipp: Möchten Sie Geschirr vorwärmen oder Speisen warmhalten, wählen Sie die Funktion „Oberhitze“ und stellen Sie die niedrigste Temperatur ein. Platzieren Sie die warmzuhaltenden Speisen in einem abgedeckten Gefäß auf dem Rost in der Mitte des Ofens und wählen Sie am Zeitwahlschalter die gewünschte Warmhaltezeit aus.
11. Das Gerät schaltet die Heizung nach der eingestellten Zeit automatisch aus.
12. Schalten Sie außerdem das Gerät am EIN/AUS-Schalter auf „AUS“.

13. Um das Gerät sicher auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Die Kontrollleuchten erlöschen.



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

## REINIGEN



**Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen am EIN/AUS-Schalter 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 andere Flüssigkeiten 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.
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.
5. Das Gehäuse kann von innen und außen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
6. Achten Sie immer darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann.
7. 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.
8. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Putzmittel, Stahlwolle o. Ä.

## REZEPTE

### OBER- UND UNTERHITZE

Im Ofen können Sie hervorragend Aufläufe, Braten und sonstige Gerichte zubereiten. Die Funktion Ober- und Unterhitze ist ideal für eine Vielzahl von Zubereitungen.

#### 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 Eigelb, 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 <sup>?</sup> Prinzesskartoffeln und grünen Salat.

#### Forellen gedünstet

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

4 Forellen zu je 200 g, 4 Stängel Petersilie, Saft von 1 Zitrone, Salz und Pfeffer, 4 Stücke Alufolie

Zubereitung: Die Kleinküche 5 Minuten bei 230 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Forellen würzen und mit Zitronensaft einreiben. Die Forellen jeweils in ein Stück Alufolie einwickeln, das man zuvor mit etwas Butter eingepinselt hat, damit die Fischhaut nicht an der Folie hängen bleibt. Die Forellen-Päckchen auf das Backblech legen, auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten dünsten.

TIPP: Reichen Sie zu dieser traditionellen Zubereitung von Forellen Salzkartoffel, flüssige Butter und Zitronenscheiben. Zu Forelle schmeckt auch Meerrettichsahne sehr gut.

## 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. Das Gemüse nach dem Garen mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.

## 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 Gitter-

rost 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 Pck. Vanillinzucker, 1 Pck. Vanille-Puddingpulver, 3 Eier, 375 ml Milch, 50 g flüssige Butter

Zubereitung:

Aus Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver einen Knetteig herstellen. Den Teig ausrollen und den Boden und den Rand einer nur am Boden gefetteten Springform (26 cm Ø) 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.

## ÜBERBACKEN MIT OBERHITZE

### Curry-Toast

Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot, 100 g Hähnchenfleisch, gegart (z. B. Brustfilet, oder gegrillte Hähnchenreste) oder Schweinebraten, 2 EL Grillsauce, Currygeschmack (Fertigprodukt), 2 Scheiben Ananas, 1 TL Kokosraspeln, 4 Scheiben Edamer, Currypulver

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. Fleisch und Ananas fein würfeln, mit Currysauce und Kokosraspeln mischen und auf den getoasteten Brotscheiben verteilen. Mit je einer Scheibe Käse belegen. Die Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 230 °C Oberhitze ca. 5 Min. überbacken. Zum Servieren mit etwas Currypulver bestreuen.

### Pizza-Toast

Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot, 2 Scheiben Cervelatwurst, 1 Scheibe gekochter Schinken, 1 kleine Tomate, 1 EL Champignonscheiben, 2 Scheiben Edamer, 2 EL saure Sahne, ½ TL Oregano, Salz und Pfeffer

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. Alle Zutaten außer der Sahne und den Gewürzen fein würfeln, mit der Sahne und den Gewürzen vermischen und auf die getoasteten Brotscheiben verteilen.

Die Brote auf das gefettete Blech legen, dieses auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 230 °C Oberhitze ca. 5 Min. überbacken.

## UNTERHITZE

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze immer dann, wenn Sie z. B. ein Gericht noch warmhalten wollen, ohne dass es von oben weiter nachbräunt. Auch für die Zubereitung von Pizza, Pommes frites oder bestimmten Plätzchensorten ist diese Funktion sehr nützlich. Unsere Empfehlung: Bereiten Sie diese Lebensmittel wie gewohnt mit Ober- und Unterhitze zu und schalten Sie am Ende der Garzeit für ca. 5 Minuten auf Unterhitze um. Bei Bedarf können Sie außerdem noch die Umluftfunktion zuschalten.

## GÄRSTUFE

Diese Funktion ist ideal, um Hefeteig gehen zu lassen.

Hier unsere Empfehlung für ein Grundrezept, aus dem sich viele leckere Köstlichkeiten zaubern lassen.

### Hefegebäck - Grundteig

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Kastenform von 25 cm Länge

Grundteig:

500 g Mehl, 75 g Zucker, 80 g weiche Butter, 330 ml lauwarme Milch, ½ TL Salz, 1 Würfel Hefe

Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 EL Sahne

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Grundteig einen Hefeteig herstellen, den man so lange aufschlagen sollte, bis er sich vom Schüsselboden löst. Den Teig im

Ofen aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig nochmals gut durchkneten und in eine gefettete Kastenform geben. Das Eigelb mit der Sahne mischen, den Teig damit bestreichen, mit einem scharfen Messer längs einritzen. Den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Kastenform auf den Gitterrost stellen, auf der untersten Schiene in den Ofen schieben und mit Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.

## JOGHURT-FUNKTION

Um eigenen, frischen Naturjoghurt herzustellen, benötigen Sie nicht viele Zutaten. Sie können auf Wunsch auch laktosefreie Milch oder Ziegenmilch zur Herstellung verwenden. Je fettiger die verwendete Milch, umso sahniger wird der Joghurt. Grundsätzlich müssen Sie darauf achten, dass die verwendete Milch und der Joghurt den gleichen Fettgehalt haben, so erhalten Sie ein ideales Ergebnis. Sie müssen auch nur beim ersten Zubereiten Joghurt kaufen – aus dem einmal selbst hergestellten Joghurt können Sie immer neuen Joghurt zubereiten.

Für Trinkjoghurt eignet sich daher fettreduzierte Milch am besten. Die Zutat Milchpulver erhalten Sie in gut sortierten Supermärkten, Drogerien oder bei Internet-Händlern. Bitte verwenden Sie jedoch keinen Milchzucker!

Wenn Sie fettreduzierte Milch verwenden, verdoppeln Sie die im Grundrezept stehende Menge an Milchpulver. Für Trinkjoghurt halbieren Sie die Menge.



**Grundrezept für Naturjoghurt**

1 Liter 3,5%ige Vollmilch, 150 g 3,5%iger Naturjoghurt, 2 Löffel Milchpulver

Erhitzen Sie die Milch auf 90 °C für ca. 5 Minuten. Rühren Sie sie währenddessen immer um. Lassen Sie die Milch abkühlen und rühren Sie Joghurt und Milchpulver ein.

Füllen Sie die Masse in Gläser und schließen Sie die Gläser mit einem Deckel. Stellen Sie die Gläser vorsichtig auf das Backblech und schieben Sie das

Backblech in die mittlere Position in den Ofen. Achten Sie darauf, dass die Gläser nicht zu sehr bewegt werden.

Wählen Sie die Joghurt-Funktion aus und stellen Sie am unteren Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Sie können zwischen 42 und 45 °C wählen. Wählen Sie anschließend die gewünschte Zeit aus. Die Zeit kann zwischen 6 und 12 Stunden eingestellt werden.

**INDIVIDUELLES PROGRAMM**

Stellen Sie die Temperatur und die Zeit nach eigenen Wünschen ein. Wir raten dazu, das Backblech bzw. den Rost in die untere Halterung zu schieben.

Drehen Sie den Funktionsschalter auf „AnyB“ und stellen Sie dann Temperatur und Zeit wie gewohnt ein. Es ist ebenso möglich, die Drehspieß-Funktion sowie den Umluftbetrieb zuzuschalten.

**GRILLFUNKTION / GRILLFUNKTION SPEZIAL**

Verwenden Sie zum Grillen entweder den Gitterrost, auf den Sie die entsprechende Kasserolle, Auflaufform oder den Bräter stellen, oder aber das Backblech. Wählen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit, bei Bedarf sind außerdem die Drehspieß-Funktion und der Umluftbetrieb zuschaltbar.

**Schweinesteaks**

Zutaten:

4 Schweinesteaks zu je 200 g, 1 TL Salz, einige Spritzer Tabasco, 2 TL Paprika, 3 EL Öl

Zubereitung:

Aus Salz, Tabasco, Paprika und Öl eine Marinade zubereiten und die Steaks darin ca. 2 Stunden marinieren.

Die gewürzten Steaks auf den Gitterrost legen, diesen auf Schiene 3 in den Ofen schieben und die Steaks bei 230 °C Ober- und Unterhitze von jeder Seite ca. 10 Minuten grillen.

TIPP:

Wenn es schnell gehen soll, nehmen Sie fertig gewürzte Grillsteaks vom Fleischer.

## DREHSPIESS

Schieben Sie immer die Fettauffangschale auf der unteren Einschubleiste ein, um heruntertropfendes Fett aufzufangen, damit dieses nicht auf die Heizstäbe tropft und verbrennt.

Der Grillspieß ist insbesondere zum Grillen von Geflügel bis ca. 2 kg oder Rollbraten bis ca. 1 kg geeignet.

Schieben Sie eine der Halteklammern auf den Grillspieß, sodass die Spitzen zur Mitte hin zeigen.

Schieben Sie dann den Spieß möglichst in der Mitte durch das vorbereitete und gewürzte Grillgut.

Setzen Sie die zweite Halteklammer mit den Spitzen zur Mitte zeigend auf den Spieß.

Schieben Sie beide Klammern auf das Grillgut, so dass dieses in der Mitte des Spießes befestigt ist. Es ist wichtig, dass der Spieß möglichst exakt in der Mitte des Grillgutes steckt, damit das Grillgut gleichmäßig gedreht und gebräunt wird. Abstehende Teile bei Geflügel evtl. mit Küchegarn festbinden.

Befestigen Sie die Halteklammern mithilfe der Schrauben, indem Sie die Schrauben festdrehen.

Setzen Sie nun den Spieß zuerst mit der abgeflachten Seite in die entsprechende Aussparung an der linken Seite im Backraum ein.

Das andere Ende mit der spitzen Seite des Grillspießes wird in die Halterung auf der rechten Seite eingehängt.

Stellen Sie nun die gewünschte Funktion am Ofen ein. Wir empfehlen Ober- und Unterhitze bei maximal 230 °C.

Wir empfehlen, das Grillgut während des Garens mehrmals mit Öl oder einer Marinade zu bestreichen, damit es nicht austrocknet und eine knusprige Kruste erhält.

### **Hähnchen knusprig gegrillt**

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten:

1 Hähnchen ca. 1 kg, 1 TL Salz, 1 TL Paprika, 2 EL Öl

Aus dem Salz, dem Paprika und dem Öl eine Marinade herstellen und damit das Hähnchen bestreichen.

Das gewürzte Fleisch auf den Drehspieß stecken und mit den beiden Klammern befestigen.

Abstehende Teile wie z. B. Flügel mit Küchegarn festbinden.

Den Drehspieß in das Gerät einhängen.

Bei 230 °C Ober- und Unterhitze ca. 60 Minuten grillen.

## **Entenbraten**

Zubereitungszeit: 3 Stunden

Zutaten für 8 Personen:

1 Ente (ca. 1,8 kg), etwas Salz, 1 TL Pfeffer, 1/8 l dunkles Bier, 1/8 l Rotwein, 1 TL Stärkemehl, angerührt in etwas Wasser

Zubereitung: Die Ente waschen und das überflüssige Fett entfernen. Nach Wunsch die Ente füllen und zunähen. Die Flügel mit Küchengarn fest an den Körper binden.

Salz und Pfeffer mit dem Bier mischen und damit die Ente bestreichen. Wenn die Ente ungefüllt gegart wird, auch innen würzen. In die fettreiche Haut mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Ente auf dem Drehspeiß befestigen und in den Ofen einhängen.

Bei 230 °C Ober- und Unterhitze ca. 2,5 Stunden grillen. Die Ente nach Ende der Garzeit im ausgeschalteten Ofen warm halten. Nach Ende der Bratzeit den Bratenfond aus der Schublade mit dem Wein aufkochen: Das Stärkemehl mit Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Die Sauce abschmecken. Die Ente vom Speiß abnehmen, tranchieren und mit der Sauce servieren.

TIPP: Zu diesem festlichen Braten serviert man Apfelrotkohl und Kartoffelklöße, oder Semmelknödel. Wenn Sie es mager bevorzugen, verwenden Sie eine Babypute.

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.

## 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 68846 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

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

Hockenheim, 30.11.2016

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

**SERVICE-ADRESSEN****DEUTSCHLAND****UNOLD AG**Mannheimer Straße 4  
68766 HockenheimKundendienst  
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27  
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22  
E-Mail [service@unold.de](mailto:service@unold.de)  
Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite [www.unold.de/ruecksendung](http://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](mailto:info@bamix.ch)  
Internet [www.bamix.ch](http://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](mailto:office@decservice.at)  
Internet [www.decservice.at](http://www.decservice.at)**POLEN**Quadra-Net  
Dziadoszanska 10  
61-248 Poznań  
Internet [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)**TSCHECHIEN**befree.cz s.r.o.  
Škroupova 150  
537 01 Chrudim  
Telefon +420 464601881  
E-Mail [obchod@befree.cz](mailto:obchod@befree.cz)

Diese Anleitung kann im Internet unter [www.unold.de](http://www.unold.de) als pdf-Datei heruntergeladen werden.

**BESTELLFORMULAR**

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

**UNOLD AG**

**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](mailto:service@unold.de)  
Internet [www.unold.de](http://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 Ofen 68846**

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
		Backblech		
		Gitterrost		
		Drehspieß		
		Drehspießheber		
		Backblech- und Gitterrostheber		

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <http://www.unold.de/datenschutz/> und <http://www.unold.de/agb/>

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter [www.unold.de](http://www.unold.de) oder telefonisch bei unserem Service.

## INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68846

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1,800 watts, 220-240 V~, 50-60 Hz	
Housing:	Metal	
Door:	Heat-resistant glass	
Dimensions:	approx. 50.4 x 43.3 x 35.5 cm (L/W/H)	
Volume:	approx. 36 litres Interior approx 34.9 x 34.5 x 28.7 cm (L/W/H)	
Weight:	approx. 9.0 kg	
Power cord length:	approx. 90 cm	
Features:	Temperature regulator, temperature adjustable from 30-230°C, timer up to 120 minutes, indicator lights, baking compartment light, different functions, such as bottom heat, top heat, grill, etc. with chicken rotisserie	
Accessories:	Rotisserie, holding clamps for the rotisserie, handle for removing the spit, baking sheet, grill grate, grease drip and crumb tray, grate and sheet lifter, operating instructions	

**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 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use

of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.

2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
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. Never leave the appliance unattended when in operation.
12. 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!
13. Cook or bake your food only in containers and crockery suitable for this purpose.
14. Only use accessories recommended by the oven manufacturer. The use of other accessories might cause damage to the appliance or lead to accidents.
15. 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.
16. 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.



17. The appliance becomes hot during operation. Use oven gloves.  
Never cover the appliance while it is in operation.
18. While the oven is on, ensure that the room is properly ventilated.
19. The appliance does not shut off automatically. Therefore, always switch off the appliance on the ON/OFF switch after use and pull the mains plug out of the socket.
20. Do not immerse the appliance and power cord in water or other liquids.
21. Before assembling the appliance, ensure that all parts are dry.
22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.
26. In spite of the integrated timer, through which the appliance will be switched off after the selected cooking time, the appliance must also be switched off via the ON/OFF-switch and the mains plug must be unplugged after the cooking time.
27. Never cover the appliance with aluminium foil or other objects during operation. This also applies for the crumb tray; the crumb tray must always be freely accessible.
28. Never clean the appliance with scouring sponges that contain metal. Scouring pads that contain metal can cause electric shock if the contact electrical components!

29. Please note that the food that is prepared in the appliance must not be heavier than 3.0 kg. Place the prepared food uniformly on the baking sheet, or the grill grate to avoid one-sided load.
30. Never place objects made of paper, cardboard, plastic or other similar materials in the oven.
31. If you notice scratches or other damage on the glass door of the appliance, please contact our customer service organisation before placing the appliance in service again.
32. To prevent smoke, do not overheat your cooking, frying, or baking utensils; the smoke can be hazardous for small animals (e.g. birds) with a particularly sensitive respiratory system. We recommend that you not keep birds in the kitchen.



**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 INSTRUCTIONS CONCERNING THE APPLIANCE



### 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 ideal for daily use in preparing a wide variety of foods. Since cooking times can vary, we recommend that you keep an eye on the cooking process and check the food regularly for doneness.
2. For some recipes we recommend pre-heating the appliance. For these recipes, switch on the appliance 5 to 10 minutes ahead of time and select the temperature specified in the recipe.

3. Do not use metal objects to clean the housing or baking sheet. The baking sheet is not suitable for cutting. Never cut cake or pizza on the baking sheet.
4. The appliance becomes hot during operation; therefore, always use pot holders.
5. The glass door is not a placement surface. Therefore, to prevent damage, do not place any objects such as pans and dishes on the open glass door.
6. Always open the glass door carefully; escaping hot air could result in burns.
7. We recommend that you use the oven to keep food warm for a short time, otherwise the food can dry out.
8. Switch off the appliance by switching the ON/OFF switch to „OFF“.
9. When not in use, you must always unplug the appliance from the electrical outlet.

### **BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME**

1. Remove all packaging materials from the appliance and ensure that all parts are complete and undamaged. Keep packaging materials away from children– danger of suffocation!
2. Wash the removable parts in warm water with mild dishwashing detergent. Do not use abrasive cleaners or steel wool. Rinse off the parts with clean water. Dry all parts thoroughly.
3. Wipe off the housing with a damp cloth.
4. If the heating elements need to be cleaned, wipe them off with a well wrung-out damp cloth. Ensure that water cannot get into the housing.
5. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
6. Note: The first time you use the appliance, it is possible that there will be some smoke. This smoke is normal and does not represent a hazard. However, we recommend pre-heating the appliance before first use to eliminate any residue.
7. Place the appliance on a heat-proof, sturdy and level surface.
8. Leave sufficient space between the appliance and walls and other flammable objects such as curtains.
9. Plug the power cord of the appliance into an electrical outlet (220–240 V ~ AC). Switch the ON/OFF switch to „ON“.
10. Place the function selector switch on top and bottom heat and set the temperature on both temperature regulators to 230°C. Turn the timer to 15 minutes. Press the „Start/Stop“ button to switch the appliance on.

11. Open the window during this burn-in phase. After pre-heating the appliance there may already be visible traces of use; however, these do not affect the function of the appliance and do not constitute grounds for a complaint.
12. Switch off the appliance by switching the ON/OFF switch to „OFF“ and pull out the mains plug.
13. Allow the appliance to cool completely.
14. Now your appliance is ready for use.

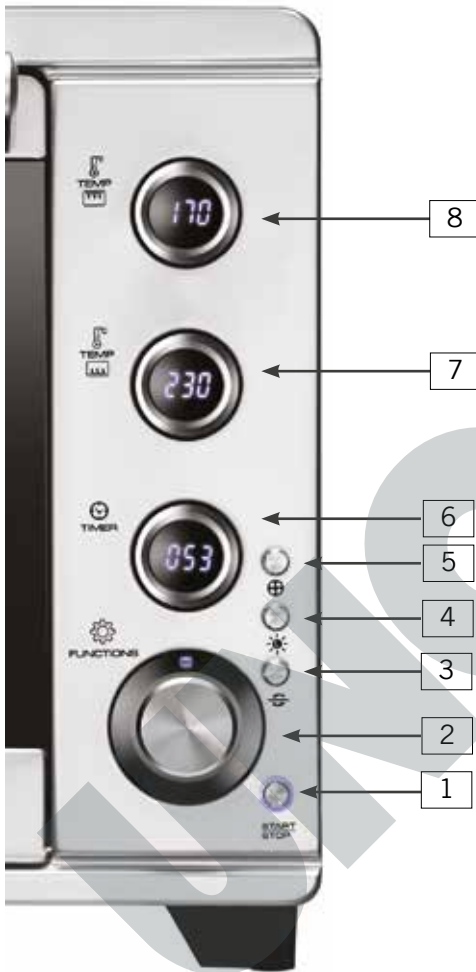


**CAUTION!**

**The appliance becomes very hot during operation, also on the outer surfaces.**

UNOLD®

## OPERATING ELEMENTS



- 1 **Button – Start/Stop**  
For starting and stopping the selected function
- 2 **Function selector regulator**  
With this element you select the various functions of the appliance
- 3 **Button – Rotisserie**  
Switches the rotisserie function on or off
- 4 **Button – Light**  
If you want a quick view of the interior of the oven, use this switch to switch on the baking chamber lighting.
- 5 **Button for circulating air**  
Switches the circulating air function on or off. With the circulating air function, the hot air is distributed uniformly in the oven chamber, food is cooked more quickly and more uniformly.
- 6 **Timer**  
The desired cooking time is selected with this regulator. After the set time elapses the appliance switches off automatically.
- 7 **Regulator – lower heating element**  
For temperature adjustment of the bottom heating
- 8 **Regulator – upper heating element**  
For temperature adjustment of the top heating element

## EXPLANATION OF FUNCTIONS

Here is an overview of the functions of the oven. Recipes for the respective functions start on page 42.

Note: All functions that are presented with straight lines — are ideally suited for baking, e.g. baking biscuits/cookies.

The functions that are presented with wave ~ are ideally suited for preparing fish, meat and poultry.



### Top and bottom heat

- The bottom and the top heating element heat.
- Slide baking sheet/grate into the lower holder.
- Pre-set temperature: 180°C
- Temperature selection is possible between 30 und 230°C.
- Pre-set time: 30 minutes
- Time selection possible between 1 and 120 minutes.
- Rotisserie and circulating air can be switched on in addition.



### Top heat

- Only the top heating element heats.
- Slide baking sheet/grate into the lower holder.
- Pre-set temperature: 150°C
- Temperature selection is possible between 30 und 180°C.
- Pre-set time: 30 minutes
- Time selection is possible between 5 and 120 minutes.
- Rotisserie and circulating air can be switched on in addition.



### Bottom heat

- Only the bottom heating element heats.
- Slide baking sheet/grate into the lower holder.
- Pre-set temperature: 180°C
- Temperature selection on the lower temperature regulator is possible between 30 und 230°C.
- Pre-set time: 30 minutes
- Time selection possible between 1 and 120 minutes.
- Rotisserie and circulating air can be switched on in addition.



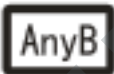
### Cooking level

- The cooking function is switched on, the bottom heating element heats.
- Slide baking sheet/grate into the lower holder.
- Pre-set temperature: 35°C
- Temperature selection on the lower temperature regulator is possible between 30 und 45°C.
- Pre-set time: 30 minutes
- Time selection is possible between 5 and 720 minutes.



### Yoghurt function

- For the yoghurt function only the bottom heating element is switched on.
- Slide baking sheet/grate into the middle holder.
- Pre-set temperature: 42°C
- Temperature selection on the lower temperature regulator is possible between 42 und 45°C.
- Pre-set time: 8 hours
- Time selection is possible between 6 and 12 hours.



### Custom program

- Temperature and time will be saved until the next change, with top heat and bottom heat.
- Slide baking sheet/grate into the lower holder.
- Pre-set temperature: 180°C
- Temperature selection is possible on both regulators between 30 and 230°C. The difference between top heat and bottom heat can be set to a maximum of 30°C, a larger differential is not possible.
- Pre-set time: 30 minutes
- Time selection possible between 1 and 120 minutes.
- Rotisserie and circulating air can be switched on in addition.



### Top heat special / grill function

- Slide baking sheet/grate into the lower holder.
- Pre-set temperature: 160°C
- Temperature selection on the upper temperature regulator is possible between 50 und 180°C.
- Pre-set time: 30 minutes
- Time selection possible between 1 and 120 minutes.
- Rotisserie and circulating air can be switched on in addition.



### Top and bottom heat special / grill function special

- Slide baking sheet/grate into the top holder.
- Pre-set temperature: 180°C
- Temperature selection is possible on both regulators between 50 and 230°C. The difference between top heat and bottom heat can be set to a maximum of 30°C, a larger differential is not possible.
- Pre-set time: 30 minutes
- Time selection possible between 1 and 120 minutes.
- Rotisserie and circulating air can be switched on in addition.

## OPERATION

1. Prepare the dish as desired.
2. Check whether the grease drip and crumb tray is properly inserted at the bottom of the appliance.
3. Plug the power cord of the appliance into an electrical outlet (220–240 V ~ AC). Switch the ON/OFF switch to „ON“.
4. Place the food in the oven and close the glass door of the appliance.
5. Grill grate: Suitable for food to be baked au gratin, and food in baking pans.
6. Baking sheet: Suitable preparation of foods that require water or that lose liquid during the cooking process.
7. Rotisserie: The rotisserie is ideal for grilling poultry up to approx. 2 kg or rolled roasts up to approx. 1 kg. The correct use of the rotisserie is explained in the section „Rotisserie“.
  - Use the function regulator to select the desired function.



- Use the temperature regulators to select the desired temperature, by setting the temperature regulator to the desired temperature. Depending on the selected function the temperature can be set differently.
  - Via the timer, select the desired cooking time between by setting the timer to the desired operating time. Depending on the selected function the cooking time can be set differently.
  - Press the „Start/Stop“ button to start the cooking process.
8. After this time has elapsed, a signal tone sounds and the heating elements of the appliance switch off.
  9. Tip: If you want to pre-heat dishes or keep food warm, select the „Top heat“ function and set the lowest temperature. Place the food to be kept warm in a covered container on the oven rack in the middle of the oven, and select the desired warming time on the timer.
  10. The appliance automatically switches off the heating elements after the set time.
  11. Switch off the appliance by switching the ON/OFF switch to „OFF“.
  12. To safely switch off the appliance, unplug the mains plug from the electrical outlet. The indicator lights will go out.

**CAUTION:**

**The appliance is very hot during and after operation! The door and the outer surface become very hot during operation.**

## CLEANING AND CARE



**Before cleaning, switch off the appliance and unplug the mains plug from the electrical outlet.**

**Allow the appliance to cool completely.**

1. Do not immerse the appliance in water or other liquids in order to clean it.
2. All removable parts, such as the baking sheet and grill grate, etc. can be washed in warm water with mild dishwashing detergent. After washing, rinse the parts with clean water and dry them thoroughly.
3. In case food ever burns on, you can briefly soak the specific part in hot water with mild dishwashing detergent to remove all residues.
4. If the heating elements need to be cleaned, wipe them off a well wrung-out damp cloth.

5. To clean the housing, wipe it off inside and outside with a damp cloth.
6. Ensure that water does not get into the appliance.
7. The interior surfaces of the oven are equipped with an easy-to-clean surface and can be cleaned with a damp cloth. Wipe off splashes immediately with a damp cloth.
8. Never use caustic or abrasive cleaners or steel wool, etc.

## RECIPES



### TOP AND BOTTOM HEAT

The oven is the ideal appliance for the preparation of casseroles, roasts and other oven-cooked dishes. The top heat and bottom heat function is ideal for a variety of preparations.

#### **Cheesecake**

Ingredients for the crust:

65 g butter, 75 g sugar, 1 egg, 200 g flour, ½ PKG. baking powder

Ingredients for the filling:

500 g low-fat quark, 150 g sugar, 1 PKG. vanilla sugar, 1 PKG 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 for 80 to 90 minutes at 180°C with top and bottom heat.

## COOKING AU GRATIN WITH TOP HEAT.

### Pizza toast

#### Ingredients:

4 slices bread for toasting, 2 slices cervelat salami, 1 slice cooked ham, 1 small tomato, 1 TBSP sliced mushrooms, 2 slices Edam cheese, 2 TBSP sour cream, ½ tsp oregano, salt and pepper

#### Preparation:

Place the toast 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. Dice all ingredients except the sour cream and spices, mix with the sour cream and spices and spread mixture on the toasted bread slices.

Place the bread slices on the greased baking sheet, insert the baking sheet in the oven at the third level from the bottom and toast at 230°C with top and bottom heat for about 5 minutes.

## BOTTOM HEAT

Always use the bottom heat function, if for example you want to keep a dish warm without further browning on the top. This function is also quite useful for preparation of pizza, French fries, or certain types of cookies. Our recommendations: Prepare these types of foods as usual with top heat and bottom heat, and at the end of the cooking time switch over to bottom heat for approx. 5 minutes. Moreover, you can switch on the circulating air function in addition.

## COOKING LEVEL

This function is ideal for allowing yeast dough to rise.

Here is our recommendation for a basic recipe that can be used for many delicious dishes.

### Brioche – basic dough

Preparation time: 120 minutes

Loaf pan 25 cm in length

Basic dough:

500 g flour, 75 g sugar, 80 g soft butter, 330 ml lukewarm milk, ½ tsp salt, 1 cube yeast

To brush on top: 1 egg yolk , 1 TBSP cream

Preparation:

Knead the ingredients for the basic dough until the dough forms a ball that detaches from the bottom of the bowl. Let the dough rise in the oven 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 this mixture over the dough; use a sharp knife to slice the dough lengthways. Let

rise for another 30 minutes. Place the loaf pan on the grate, slide the grate into the bottom rack in the oven and bake at 180°C with top and bottom heat for approx. 45 minutes.

## YOGHURT FUNCTION



You do not need very many ingredients to make your own fresh plain yoghurt. If desired you can also use lactose-free milk or goat milk to make the yoghurt. The higher the fat content of the milk used, the creamier the yoghurt will be. Always bear in mind that the milk used and the yoghurt have the same fat content, thus you will obtain an ideal result. Also, you only need to purchase the first prepared yoghurt once – thereafter you can always make new yoghurt from the yoghurt you have made yourself.

Consequently, low-fat milk is best for drinking yoghurt. The powdered milk ingredient is available in supermarkets, chemist's shops or from Internet shops. However, please do not use any lactose!

If you use reduce-fat milk, double the amount of powdered milk in the recipe. For drinking yoghurt use half the quantity.

### Basic recipe for plain yogurt.

1 litre 3.5% whole milk, 150 g 3.5% plain yoghurt, 2 spoonfuls powdered milk

Heat the milk to 90°C for approx. 5 minutes. Stir thoroughly during this time. Let the milk cool and stir in yoghurt and powdered milk.

Pour the mixture into jars and close the jars with lids. Carefully place the jars on the baking sheet and slide the baking

sheet into the middle rack of the oven. Ensure that the jars are not moved excessively.

Select the yoghurt function and set the desired temperature on the bottom temperature regulator. You can select between 42 und 45°C. Then select the desired time. The time can be set between 6 and 12 hours.

## CUSTOM PROGRAM

Set the temperature and the time as you desire. We recommend that you slide the baking sheet or the grate into the bottom rack.

Turn the function switch to „AnyB“ and then set temperature and time as usual. It is also possible to add the rotisserie function as well as circulating air.

## TOP HEAT SPECIAL / GRILL FUNCTION



## TOP AND BOTTOM HEAT SPECIAL / GRILL FUNCTION SPECIAL

To grill, either use the grill grate on which you place the appropriate baking dish, casserole or roasting pan or the baking sheet. Select the desired temperature and time, in addition the rotisserie function and the circulating air can also be switched on, as needed.

### Pork steaks

Ingredients:

4 pork steaks (200 g each) 1 tsp salt, a few splashes of Tabasco sauce, 2 tsp paprika powder, 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 in oven on the third rack from the bottom and grill the steaks at 230°C with top and bottom heat approx. 10 minutes on each side.

TIP:

To save time use steaks that have already been marinated (ready-to-grill steaks) from the butcher.

## ROTISSERIE

Always insert the grease drip pan at the bottom level to catch dripping grease so that it does not drip onto the heating elements, in which case it would burn.

The grill spit is ideal for grilling poultry up to about 2 kg or rolled roasts up to about 1 kg.

Slide one of the holding clips onto the grill spit so that the tips point toward the centre.

Then push the spit through the centre of the prepared and spiced chicken or roast.

Put the second holding clip on the spit with the tips pointing toward the middle. Now push both clips toward the chicken or roast so that it is held tight in the centre of the spit. It is important that the spit is inserted through the centre of the chicken or roast so that it is turned and browned evenly. Any parts of the chicken which stick out should be tied with kitchen string.

Fasten the holding clips by firmly tightening the screws.

Now insert the spit, flat side first, into the corresponding recess on the left side of the baking chamber.

Hook in the other end of the grill spit with the pointed side in the holder on the right side of the baking chamber.

Now set the desired function on the oven. We recommend top and bottom heat at maximum 230°C.

We recommend brushing oil or a marinade on the chicken or roast occasionally while it is cooking to prevent it from drying out and also for a crispier crust.

### **Crispy grilled chicken**

Preparation time: approx. 70 minutes

Ingredients:

1 chicken (about 1 kg), 1 tsp salt, 1 tsp paprika, 2 TBSP oil

Make a marinade from the salt, paprika and oil and brush the marinade on the chicken.

Insert the rotary spit through the seasoned meat and fasten with the two clips.

Tie down projecting parts, such as wings, etc., with kitchen twine.

Hook the rotary spit into the appliance.

Grill the chicken approx 60 minutes at 230°C with top and bottom heat.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

## 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](http://www.unold.de)

## NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 68846

### SPÉCIFICATION TECHNIQUE



Puissance :	1 800 Watts, 220-240 V~, 50-60 Hz
Coque :	métal
Porte :	verre thermorésistant
Dimensions :	env. 50,4 x 43,3 x 35,5 cm L / l / h
Volume :	env. 36 litres Dimensions intérieures env. 34,9 x 34,5 x 28,7 cm L / l / h
Poids :	env. 9,0 kg
Longueur du câble :	env. 90 cm
Équipement :	thermostat, température réglable de 30 à 230 °C, minuterie jusqu'à 120 minutes, voyants de contrôle, éclairage du compartiment de cuisson, différentes fonctions comme résistance inférieure, résistance supérieure, grill, etc. avec tournebroche pour poulet
Accessoires :	tournebroche, ergots de maintien pour tournebroche, poignée pour retirer la broche, plaque de cuisson, grille, tôle récupératrice de miettes et de graisse, lève-grille et plaque, mode d'emploi

**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

**Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.**

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. ATTENTION : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes menacées.
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

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, toujours éteindre et débrancher la fiche de la prise après utilisation, par conséquent, le dispositif au niveau du commutateur Marche/Arrêt.
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.
26. Malgré la minuterie intégrée, permettant d'éteindre l'appareil à l'issue du temps de cuisson choisi, l'appareil est éteint après la fin du temps de cuisson à l'aide du commutateur Marche/Arrêt et le cordon d'alimentation sont tirés.
27. Durant le fonctionnement, l'appareil ne doit en aucun cas être couvert avec du papier aluminium ou tout autre objet. Cela s'ap-

plique également au tiroir ramasse-miettes, qui doit toujours être parfaitement accessible.

28. Ne nettoyez jamais l'appareil avec une éponge grattante contenant du métal. Elle pourrait provoquer des chocs électriques en cas de contact avec des composants électriques !
29. Attention : les aliments préparés dans l'appareil ne doivent pas peser plus de 3,0 kg. Positionnez régulièrement les aliments à préparer sur la plaque de cuisson ou la grille afin d'éviter une charge unilatérale.
30. Ne placez jamais d'objets en papier, en carton, en plastique, ou autres matériaux analogues, dans le four.
31. Si vous constatez la présence de rayures ou autres détériorations sur la porte vitrée de l'appareil, veuillez contacter notre service après-vente avant de continuer à utiliser votre four.
32. Afin d'éviter le développement de fumées, ne faites pas surchauffer vos plats de cuisson et gamelles ; la fumée peut être dangereuse pour les petits animaux (par ex. oiseaux) ayant un système de respiration particulièrement sensible. Nous vous recommandons de ne pas installer d'oiseaux dans votre cuisine.



**Prudence :**

**L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !**



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

**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.**

## CONSIGNES GÉNÉRALES CONCERNANT L'APPAREIL



### 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 assurer une aération suffisante.**

**En principe, il convient d'utiliser des maniques tant que l'appareil fonctionne ou qu'il est encore chaud.**

1. Votre four est idéal pour la préparation au quotidien d'une multitude de plats. Les temps de cuisson et les températures peuvent toujours varier légèrement. Nous vous recommandons donc de surveiller la cuisson et de vérifier régulièrement la progression de la cuisson des aliments.
2. Pour certaines recettes, il est recommandé de préchauffer l'appareil. Pour ces recettes, allumer l'appareil env. 5 à 10 minutes à l'avance à la température désirée.
3. N'utilisez aucun objet métallique pour nettoyer la coque ou la plaque de cuisson. La plaque de cuisson n'est pas résistante à la coupe. Ne jamais couper un gâteau ou une pizza sur la plaque de cuisson.
4. L'appareil chauffe en fonctionnement. Utilisez systématiquement des maniques.
5. La porte vitrée n'est pas une surface de pose. Ne placez jamais un plat ou tout autre objet sur la porte ouverte afin d'éviter d'endommager la vitre.
6. Ouvrez toujours la porte vitrée avec précaution. L'air chaud qui s'échappe pourrait entraîner des brûlures.
7. Nous recommandons de ne maintenir les plats au chaud qu'un court instant dans le four une fois cuits, sans quoi ils pourraient se dessécher.
8. Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt (sur « Arrêt »).
9. Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'appareil doit toujours être débranché.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

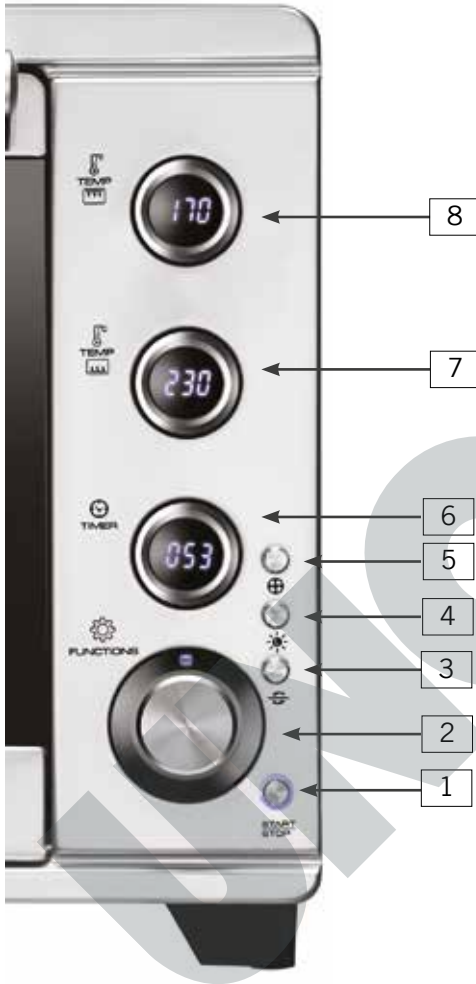
1. Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil et assurez-vous que toutes les pièces sont totalement intactes. Conservez les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !
2. Lavez les pièces amovibles à l'eau chaude avec un liquide-vaisselle doux. Pour ce faire, n'utilisez ni détergent abrasif, ni paille de fer. Rincez les pièces à l'eau claire. Séchez soigneusement toutes les pièces.
3. Essuyez la coque avec un torchon humide.
4. En cas de besoin, les résistances peuvent être essuyées à l'aide d'un chiffon humide bien essoré. Veillez à ce que de l'eau ne puisse pas s'introduire dans la coque.

5. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou un autre liquide.
6. Remarque : de la fumée peut s'échapper lors de la première utilisation. Cette fumée est inoffensive. Nous recommandons toutefois de préchauffer l'appareil avant la première utilisation afin d'éliminer d'éventuels dépôts.
7. Posez l'appareil sur une surface de travail résistante à la chaleur, plane et stable.
8. Veillez à assurer une aération suffisante et à maintenir une distance suffisante par rapport aux murs et aux objets inflammables, comme par ex. des rideaux.
9. Branchez la fiche dans une prise de courant (220-240 V~ Courant alternatif). Placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur « Marche ».
10. Réglez le sélecteur de fonction sur Résistance supérieure et inférieure, et la température sur 230 °C sur les deux thermostats. Tournez le bouton de sélection de durée sur 15 minutes. Appuyez sur la touche « Marche / Arrêt » pour allumer l'appareil.
11. Ouvrez la fenêtre durant cette phase de cuisson à vide. Après la cuisson à vide, l'appareil peut déjà présenter d'éventuelles traces d'utilisation. Celles-ci ne portent toutefois pas atteinte au fonctionnement de l'appareil et ne constituent pas un motif de réclamation.
12. Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt (sur « Arrêt »).
13. Laissez l'appareil refroidir complètement.
14. Maintenant, votre appareil est prêt à fonctionner.

**ATTENTION !**

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

## ÉLÉMENTS DE COMMANDE



- 1 **Touche marche / arrêt**  
Pour démarrer et arrêter la fonction sélectionnée
- 2 **Sélecteur de fonction**  
Il permet de sélectionner les différentes fonctions de l'appareil
- 3 **Touche tournebroche**  
Active ou désactive la fonction de tournebroche
- 4 **Touche lumière**  
Si vous souhaitez jeter un coup d'oeil rapide à l'intérieur du four, activez l'éclairage du compartiment de cuisson avec ce bouton.
- 5 **Touche pour chaleur tournante**  
Active ou désactive la fonction de chaleur tournante. La fonction de chaleur tournante permet de répartir l'air chaud régulièrement dans le compartiment de cuisson, et donc de cuire plus rapidement et régulièrement les aliments.
- 6 **Sélecteur de durée**  
Le temps de cuisson souhaité est sélectionné avec ce bouton. Une fois le temps réglé écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.
- 7 **Thermostat pour résistance inférieure**  
Permet de régler la température de la résistance du bas
- 8 **Thermostat pour résistance supérieure**  
Permet de régler la température de la résistance du haut

## EXPLICATION DES FONCTIONS

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des fonctions du four. Vous trouverez des recettes pour les différentes fonctions à partir de la page 59.

Remarque : toutes les fonctions représentées ici par — des lignes droites sont idéales pour la cuisson de gâteaux ou de biscuits / gâteaux secs par exemple.

Les fonctions représentées avec un tilde ~ sont idéales pour la préparation de poisson, de viande et de volaille.



### Résistances supérieure et inférieure

- Chauffer la résistance du bas et la résistance du haut.
- Faire glisser la plaque de cuisson / grille dans le support inférieur.
- Température par défaut : 180 °C
- Choix de température possible entre 30 et 230 °C.
- Temps par défaut : 30 minutes
- Sélection de durée possible entre 1 et 120 minutes.
- Le tournebroche et la chaleur tournante peuvent être activés en plus.



### Résistance supérieure

- Seule la résistance supérieure chauffe.
- Faire glisser la plaque de cuisson / grille dans le support inférieur.
- Température par défaut : 150 °C
- Choix de température possible avec le thermostat du haut entre 30 et 180 °C.
- Temps par défaut : 30 minutes
- Sélection de durée possible entre 5 et 120 minutes.
- Le tournebroche et la chaleur tournante peuvent être activés en plus.




### Résistance inférieure

- Seule la résistance inférieure chauffe.
- Faire glisser la plaque de cuisson / grille dans le support inférieur.
- Température par défaut : 180 °C
- Choix de température possible avec le thermostat du bas entre 30 et 230 °C.
- Temps par défaut : 30 minutes
- Sélection de durée possible entre 1 et 120 minutes.
- Le tournebroche et la chaleur tournante peuvent être activés en plus.



### Fermentation

- La fonction de fermentation est activée, la résistance inférieure se met donc à chauffer.
- Faire glisser la plaque de cuisson / grille dans le support inférieur.
- Température par défaut : 35 °C
- Choix de température possible avec le thermostat du bas entre 30 et 45 °C.
- Temps par défaut : 30 minutes
- Sélection de durée possible entre 5 et 720 minutes. 



### Fonction yaourt

- Avec la fonction yaourt, seule la résistance inférieure est activée.
- Faire glisser la plaque de cuisson / grille dans le support du milieu.
- Température par défaut : 42 °C
- Choix de température possible avec le thermostat du bas entre 42 et 45 °C.
- Temps par défaut : 8 heures
- Sélection de durée possible entre 6 et 12 heures.



### Programme individuel

- Température et durée sont sauvegardées jusqu'à la modification suivante, avec résistance supérieure et inférieure.
- Faire glisser la plaque de cuisson / grille dans le support inférieur.
- Température par défaut : 180 °C
- Choix de température possible au niveau des deux thermostats entre 30 et 230 °C. La différence entre résistance inférieure et résistance supérieure peut être de 30 °C au maximum, une différence plus importante n'est pas possible.
- Temps par défaut : 30 minutes
- Sélection de durée possible entre 1 et 120 minutes.
- Le tournebroche et la chaleur tournante peuvent être activés en plus.





### Résistance supérieure spéciale / Fonction grill

- Faire glisser la plaque de cuisson / grille dans le support inférieur.
- Température par défaut : 160 °C
- Choix de température possible avec le thermostat du haut entre 50 et 180 °C.
- Temps par défaut : 30 minutes
- Sélection de durée possible entre 1 et 120 minutes.
- Le tournebroche et la chaleur tournante peuvent être activés en plus.



### Résistance supérieure et inférieure spéciale / Fonction grill spéciale

- Faire glisser la plaque de cuisson / grille dans le support supérieur.
- Température par défaut : 180 °C
- Choix de température possible au niveau des deux thermostats entre 50 et 230 °C. La différence entre résistance inférieure et résistance supérieure peut être de 30 °C au maximum, une différence plus importante n'est pas possible.
- Temps par défaut : 30 minutes
- Sélection de durée possible entre 1 et 120 minutes.
- Le tournebroche et la chaleur tournante peuvent être activés en plus.

## UTILISATION

1. Préparez le plat comme vous le souhaitez.
2. Vérifiez si le tiroir récupérateur de miettes et de graisse est inséré dans l'appareil, en bas.
3. Branchez la fiche dans une prise de courant (220-240 V~ Courant alternatif). Placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur « Marche ».
4. Placez les aliments à cuire dans le four et fermez la porte vitrée de l'appareil.
  - Grille : convient pour les aliments à rôtir / gratiner, et aux aliments dans des moules de cuisson.
  - Plaque de cuisson : elle convient à la préparation d'aliments pour lesquels de l'eau est nécessaire ou qui perdent du liquide pendant la cuisson.
  - Tournebroche : il convient particulièrement pour faire griller des volailles jusqu'à env. 2 kg ou des rôtis ficelés jusqu'à 1 kg environ. L'utilisation correcte du tournebroche est décrite au chapitre « Tournebroche ».
5. Sélectionnez la fonction souhaitée avec le sélecteur de fonction.
6. Sélectionnez la température souhaitée sur les thermostats en réglant le bouton sur la température souhaitée. Selon la fonction choisie, la température peut être réglée différemment.

7. À l'aide du sélecteur de durée, choisissez le temps de cuisson souhaité en positionnant le sélecteur sur la durée de marche désirée. Selon la fonction choisie, le temps de cuisson peut être réglé différemment.
8. Appuyez sur la touche « Marche / Arrêt » pour démarrer la cuisson.
9. Une fois ce temps écoulé, un signal sonore retentit et le chauffage de l'appareil s'éteint.
10. Conseil : si vous souhaitez préchauffer de la vaisselle ou maintenir des plats au chaud, choisissez la fonction « Résistance supérieure » et réglez la température la plus basse. Placez les aliments à maintenir au chaud dans un récipient couvert sur la grille au milieu du four et choisissez la durée de maintien au chaud souhaitée avec le sélecteur de durée.
11. L'appareil coupe le chauffage automatiquement une fois le temps réglé écoulé.
12. Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt (sur « Arrêt »)
13. Pour éteindre l'appareil en toute sécurité, débranchez la prise. Les voyants de contrôle s'éteignent.

**ATTENTION :**

**l'appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement ! La porte et la surface extérieure peuvent devenir très chaudes durant le fonctionnement.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**Avant le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez la prise du secteur.**

**Laissez l'appareil refroidir complètement.**

1. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou un autre liquide pour être nettoyé.
2. Toutes les pièces amovibles, telles que la plaque de cuisson, la grille, etc. peuvent être nettoyées à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Ensuite, rincez les pièces à l'eau claire et séchez-les soigneusement.
3. Si des résidus alimentaires ont brûlé, vous pouvez faire tremper les pièces concernées un court instant dans l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle doux afin que tous les dépôts se détachent.
4. Le cas échéant, les résistances peuvent être essuyées à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.
5. L'extérieur et l'intérieur de la coque peuvent être essuyés avec un chiffon humide.
6. Veillez toujours à ce que de l'eau ne puisse pas s'introduire dans l'appareil.
7. Les parties intérieures du four sont dotées d'un revêtement facile à nettoyer avec un chiffon humide. Essuyez immédiatement les éclaboussures avec un torchon humide.
8. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou agressifs, de paille de fer, etc.

## RECETTES

### RÉSISTANCES SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE

Le four vous permet de réaliser parfaitement des gratins, des rôtis ou d'autres mets. La fonction Résistances supérieure et inférieure est idéale pour une multitude de préparations.

#### Gâteau au fromage

Ingrédients pour le fond :

65 g de beurre, 75 g de sucre, 1 œuf, 200 g de farine, ½ sachet de levure chimique

Ingrédients pour la garniture :

500 g de fromage blanc maigre, 150 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 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 beurre, 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 rail inférieur du four. Faire cuire 80 à 90 minutes à une température de 180 °C pour la résistance du haut et du bas.

### GRATINER AVEC LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE

#### Toast pizza

Ingrédients :

4 tranches de pain, 2 tranches de cervelas, 1 tranche de jambon de Paris, 1 petite tomate, 1 c. à soupe de champignons émincés, 2 tranches d'Edam, 2 c. à soupe de crème aigre, ½ c. à café d'origan, sel et poivre

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 briève-

ment à 230 °C avec les résistances supérieure et inférieure. Lorsque la face du dessus est légèrement dorée faire griller également brièvement la seconde face. Émincer tous les ingrédients finement, sauf la crème et les épices, puis les mélanger avec la crème et les épices et répartir sur les tranches de pain toastées.

Déposer les toasts sur la tôle graissée. Placer la tôle sur le troisième rail en partant du bas dans le four et faire gratiner env. 5 minutes à 230 °C.

### RÉSISTANCE INFÉRIEURE

Utilisez toujours la fonction Résistance inférieure lorsque vous voulez, par exemple, conserver un plat au chaud sans qu'il continue à brunir sur le dessus. Cette fonction est également très utile pour la préparation de pizzas, de frites ou de certains petits gâteaux. Notre recommandation : préparez

ces aliments comme d'habitude avec les résistances supérieure et inférieure, puis à la fin du temps de cuisson, passez pendant 5 minutes sur la résistance inférieure seulement. En cas de besoin, vous pouvez également couper la fonction de chaleur tournante.

## FERMENTATION

Cette fonction est idéale pour faire lever de la pâte au levain par exemple.

Voici notre recommandation pour une recette de base permettant de mitonner une multitude de petits délices.

### Viennoiserie - Pâte de base

Temps de préparation : 120 minutes

Moule à cake de 25 cm de long

Pâte de base :

500 g de farine, 75 g de sucre, 80 g de beurre mou, 330 ml de lait tiède, ½ CC de sel, 1 cube de levure

Pour enduire : 1 jaune d'œuf, 1 c. à soupe de crème

Préparation :

Préparer une pâte au levain avec les ingrédients destinés à la pâte. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache du fond du plat. Laisser la pâte lever dans le four jusqu'à ce que son volume ait dou-

blé. Malaxer une nouvelle fois la pâte et la placer dans un moule à cake graissé. Mélanger le jaune d'œuf avec la crème, enduire la pâte avec cette préparation puis la rainurer dans la longueur avec un couteau pointu. Laisser la pâte lever une nouvelle fois pendant 30 minutes. Poser le moule à cake sur la grille, et placer la grille sur le rail le plus bas du four. Laisser cuire env. 45 minutes à 180 °C avec les deux résistances.

## FONCTION YAOURT

Pour préparer votre propre yaourt nature frais, nous n'avez pas besoin de beaucoup d'ingrédients. Vous pouvez utiliser, si vous le souhaitez, du lait sans lactose ou du lait de chèvre pour la préparation. Plus le lait utilisé est gras, plus le yaourt sera crémeux. En principe, vous devez vous assurer que le lait utilisé et le yaourt ont la même teneur en graisse afin d'obtenir un résultat parfait. Vous ne devez acheter du yaourt que pour la première préparation, et vous pourrez ensuite préparer de nouveaux yaourts à partir du premier yaourt fabriqué par vos soins.

Par conséquent, un lait écrémé est plus adapté à la réalisation de yaourt à boire. Vous trouverez du lait en poudre dans les supermarchés bien achalandés, les épiceries ou sur les boutiques spécialisées en ligne. Cependant, n'utilisez pas de lactose !

Si vous utilisez du lait écrémé, doublez la quantité de lait en poudre indiquée dans la recette de base. Pour du yaourt à boire, divisez la quantité par deux.

**Recette de base de yaourt nature**

1 litre de lait entier à 3,5 %, 150 g de yaourt nature à 3,5 %, 2 cuillères de lait en poudre  
Faites chauffer le lait pendant env. 5 minutes à 90 °C. Pendant ce temps, remuez en permanence. Laissez le lait refroidir et incorporez le yaourt et le lait en poudre.

Versez l'appareil dans des verres et fermez-les avec un couvercle. Placez les verres délicatement sur la plaque de cuisson et faites glisser

la plaque de cuisson dans la position du milieu dans le four. Attention à ce que les verres ne se déplacent pas trop.

Sélectionnez la fonction Yaourt et réglez la température souhaitée sur le thermostat du bas. Vous pouvez la régler entre 42 et 45 °C. Sélectionnez ensuite la durée souhaitée. La durée peut être réglée entre 6 et 12 heures.

**PROGRAMME INDIVIDUEL**

Réglez la température et la durée selon vos propres souhaits. Nous vous conseillons de glisser la plaque de cuisson ou la grille dans le support inférieur.

Tournez le sélecteur de fonction sur « AnyB » et réglez ensuite la température et la durée comme d'habitude. Il est également possible de désactiver la fonction de tournebroche et la chaleur tournante.

**RÉSISTANCE SUPÉRIEURE SPÉCIALE / FONCTION GRILL****RÉSISTANCE SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE SPÉCIALE / FONCTION GRILL SPÉCIALE**

Pour griller, utilisez la grille sur laquelle vous déposez la marmite, le moule à gratin ou la sauteuse, ou la plaque de cuisson. Sélectionnez la température et la durée souhaitées. En cas de besoin, il est également possible de désactiver la fonction de tournebroche et la chaleur tournante.

**Steaks de porc**

Ingrédients :

4 steaks de porc de 200 g chacun, 1 CC de sel, quelques giclées de Tabasco, 2 CC de paprika, 3 CS d'huile

Préparation :

Préparer une marinade avec le sel, le Tabasco, le paprika et l'huile. Faire mariner les escalopes env. 2 heures.

Placer les escalopes assaisonnées sur la grille. Glisser la grille sur le troisième rail 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.

## TOURNEBROCHE

Toujours placer le lèches-frites sur le rail inférieur du four pour récupérer les écoulements de graisse. Ainsi, ils ne tombent pas sur la résistance chaude et ne brûlent pas.

Le tournebroche convient notamment pour griller des volailles jusqu'à env. 2 kg ou des rôtis ficelés jusqu'à env. 1 kg.

Insérer un des ergots de maintien sur le tournebroche de sorte que les pointes sont dirigées vers le centre.

Ensuite, pousser autant que possible la pièce de viande à griller préparée et épicée vers le milieu de la broche.

Placer le second ergot de maintien avec les points orientés vers le centre de la broche.

Pousser les deux ergots jusqu'à la pièce de viande de sorte à la bloquer au milieu de la broche. Il est important que la broche soit insérée exactement au centre de la pièce de viande afin que celle-ci tourne et dore régulièrement. Pour les volailles, il est possible de rassembler les parties décollées avec de la ficelle de cuisine.

Fixer les ergots de maintien en serrant fermement les vis.

Maintenant, placer la broche en commençant par enclencher l'extrémité plate dans l'évidement correspondant sur le côté gauche de la chambre de cuisson.

Puis, insérer l'autre extrémité avec le bout pointu de la broche dans le support situé du côté droit. Réglez maintenant la fonction souhaitée sur le four. Nous recommandons d'activer les deux résistances à 230 °C maximum.

Nous recommandons d'arroser plusieurs fois la pièce de viande avec de l'huile ou une marinade pendant la cuisson afin qu'elle ne se dessèche pas et qu'une croûte craquante se forme.

### **Poulet grillé croquant**

Temps de préparation : env. 70 minutes

Ingrédients :

1 poulet d'env. 1 kg, 1 CC de sel, 1 CC de paprika, 2 CS d'huile

Préparer une marinade avec le sel, le paprika et l'huile et en napper le poulet.

Insérer la viande assaisonnée sur la broche et la fixer avec les deux ergots.

Rassembler les parties décollées, comme par ex. les ailes, avec de la ficelle de cuisine.

Placer le tournebroche dans l'appareil.

Faire cuire 60 minutes environ à une température de 230 °C pour la résistance du haut et du bas.

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 déchets 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.



**GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 68846****TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	1.800 watt, 220-240 V~, 50-60 Hz
Behuizing:	Metaal
Deur:	hittebestendig glas
Afmetingen:	ca. 50,4 x 43,3 x 35,5 cm (l x b x h)
Volume:	ca. 36 liter Binnenruimte ca. 34,9 x 34,5 x 28,7 cm L/B/H
Gewicht:	ca. 12, kg
Kabellengte:	ca. 90 cm
Uitvoering:	Temperatuurregelaar, temperatuur instelbaar van 30-230 °C, tijdprogrammering tot 120 minuten, controlelampjes, bakruimteverlichting, verschillende functies zoals onderwarmte, bovenwarmte, grillen enz., met draaispit
Toebehoren:	draaispit, bevestigingsklemmen voor het draaispit, handgreep voor het uitnemen van het spit, bakplaat, rooster, kruimel- en vetopvangplaat, rooster- en bakplaathouder, gebruiksaanwijzing

**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. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.



4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
5. VOORZICHTIG - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
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 fabrikant 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.
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, altijd uitschakelen en de stekker uit het stopcontact na gebruik, dus de inrichting op de aan / uit schakelaar.
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.
26. Ondanks de geïntegreerde tijdprogrammering, waardoor het apparaat na de gekozen garingstijd wordt uitgeschakeld, moet het apparaat na het aflopen van de garingstijd met de aan / uitschakelaar worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
27. Als het apparaat aan staat, mag het nooit met aluminiumfolie of een ander materiaal worden afgedekt. Dat geldt ook voor de kruimellade; deze moet altijd vrij toegankelijk zijn.
28. Reinig het apparaat nooit met een metaalhoudende schuur spons. Bij contact met elektrische onderdelen is er risico op elektrische schokken!

29. Er mag nooit meer dan 3,0 kg voedsel in het apparaat worden bereid. Verdeel het te bereiden voedsel gelijkmatig over de bakplaat of het rooster ter voorkoming van eenzijdige belasting.
30. Zet nooit voorwerpen van papier, karton, plastic e.d. in de oven.
31. Neem bij krassen of andere schade aan de glasdeur van het apparaat eerst contact op met onze klantenservice voordat het apparaat weer gebruikt.
32. Oververhit uw kook-, braad- en bakgerei niet om rookontwikkeling te voorkomen die voor kleine dieren (bv. vogels) met een bijzonder gevoelig ademhalingsstelsel gevaarlijk kan zijn. Wij adviseren u om geen vogels in de keuken te houden.



**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.**

## ALGEMENE AANWIJZINGEN BIJ HET APPARAAT



### ATTENTIE!

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.

Gebruik in beginsel pannenlappen zolang het apparaat in gebruik is c.q. zolang het nog heet is.

1. Uw oven is ideaal voor het dagelijks bereiden van vele gerechten. Omdat de kooktijden en temperaturen steeds iets kunnen afwijken, raden wij aan om het kookproces in het oog te houden en de gaarheid van de gerechten regelmatig te controleren.
2. Bij sommige recepten is het raadzaam om het apparaat voor te verwarmen. Schakel het apparaat bij deze recepten ca. 5 tot 10 minuten vooraf met de aangegeven temperatuur in.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen om de behuizing of de bakplaat te reinigen. De bakplaat is niet bestand tegen snijden. Gebak of pizza nooit op de bakplaat snijden.
4. Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet, gebruik daarom steeds pannenlappen.
5. De glasdeur is niet geschikt om er iets op te zetten. Zet daarom geen pannen of andere voorwerpen op de geopende deur neer, om beschadigingen van het glas te vermijden.
6. Maak de glasdeur steeds voorzichtig open, omdat de ontsnappende hete lucht verbrandingen kan veroorzaken.
7. Wij adviseren om gerechten die gaar zijn, slechts voor een korte tijd in de oven warm te houden, omdat deze anders kunnen uitdrogen.
8. Schakel het apparaat m.b.v. de AAN/UIT-schakelaar uit.
9. Als u het apparaat niet gebruikt, moet u steeds de stekker uit het stopcontact trekken.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

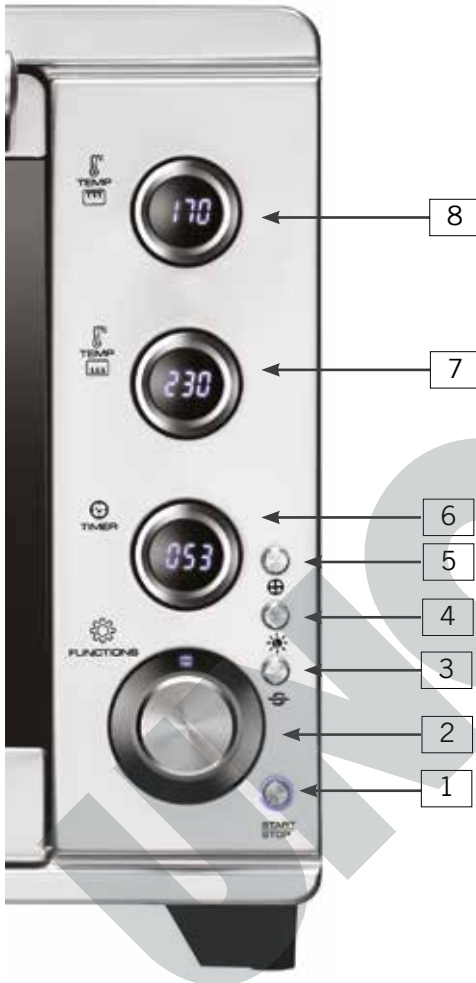
1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit het apparaat en controleer of alle delen compleet en onbeschadigd zijn. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking!
2. Was de afneembare delen af in warm water met een mild afwasmiddel. Gebruik hiervoor geen bijtende poetsmiddelen of staalwol. Spoel de delen met helder water na. Droog alle delen zorgvuldig af.
3. Veeg de behuizing af met een vochtige doek.
4. De verwarmingsstaven kunnen zo nodig met een goed uitgewrongen, vochtige doek afgewreven worden. Let op dat er geen water in de behuizing kan dringen.

5. Het apparaat mag niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
6. Aanwijzing: Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van rookontwikkeling. Deze rook is niet gevaarlijk. Wij adviseren om het apparaat vóór het eerste gebruik voor te verwarmen, om eventuele resten te verwijderen.
7. Zet het apparaat op een hittebestendig, vast en effen oppervlak.
8. Let op voldoende ventilatie en afstand tot de wanden en brandbare voorwerpen, zoals bijv. gordijnen.
9. Steek de stekker in een stopcontact (220-240 V~ wisselstroom). Zet de AAN/UIT-schakelaar op „AAN“.
10. Zet de functiekeuzeschakelaar op boven- en onderwarmte en de temperatuur van beide temperatuurregelaars op 230 °C. Draai de tijdschakelaar op 15 minuten. Druk op de knop „start/stop“ om het apparaat in te schakelen.
11. Zet tijdens deze fase van inbranden het raam open. Na het inbranden zijn bij het apparaat eventueel al sporen van gebruik te zien, maar deze schaden de functie van het apparaat niet en zijn geen reden voor reclamatie.
12. Schakel het apparaat m.b.v. de AAN/UIT-schakelaar uit.
13. Laat het apparaat volledig afkoelen.
14. Nu is uw apparaat klaar voor gebruik.

**ATTENTIE!**

**Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet,**

## BEDIENINGSELEMENTEN



- 1 **Knop start/stop**  
Voor het starten en stoppen van de gekozen functie
- 2 **Funciekeuzeschakelaar**  
Hiermee kiest u de verschillende functies van het apparaat
- 3 **Knop draaispit**  
Schakelt de draaispitfunctie in of uit
- 4 **Knop verlichting**  
Als u even in de oven wilt kijken, schakelt u met deze knop de bakruimteverlichting in.
- 5 **Knop voor hete lucht**  
Schakelt de hete lucht-functie in of uit. Met de hete lucht-functie wordt de hete lucht gelijkmatig in de garingsruimte verspreid en wordt het gerecht sneller en gelijkmatiger gaar.
- 6 **Tijdschakelaar**  
De gewenste garingstijd wordt met deze regelaar gekozen. Na afloop van de ingestelde schakelt het apparaat automatisch uit.
- 7 **Regelaar onderste verwarmingselement**  
Voor de temperatuurstelling van het onderste verwarmingselement
- 8 **Regelaar bovenste verwarmingselement**  
Voor de temperatuurstelling van het bovenste verwarmingselement

## UITLEG VAN DE FUNCTIES

Hier vindt u een overzicht van de functies van de oven. Recepten voor de betreffende functies vindt u vanaf pagina 75.

Aanwijzing: Alle functies die met rechte lijnen — worden weergegeven, zijn heel geschikt voor het bakken van bijv. cake of koekjes.

De functies die met een golf ~ worden weergegeven, zijn heel geschikt voor de bereiding van vis, vlees en gevogelte.



### Boven- en onderwarmte

- Het onderste en het bovenste verwarmingselement verwarmen.
- Bakplaat/rooster in de onderste houder schuiven.
- Voorgestelde temperatuur: 180 °C
- Temperatuurkeuze mogelijk tussen 30 en 230 °C.
- Voorgestelde tijd: 30 minuten
- Tijdkeuze mogelijk tussen 1 en 120 minuten.
- Draaispit en hete lucht kunnen extra worden ingeschakeld



### Bovenwarmte

- Alleen het bovenste verwarmingselement verwarmt.
- Bakplaat/rooster in de onderste houder schuiven.
- Voorgestelde temperatuur: 150 °C
- Temperatuurkeuze bij de bovenste temperatuurregelaar mogelijk tussen 30 en 180.
- Voorgestelde tijd: 30 minuten
- Tijdkeuze mogelijk tussen 5 en 120 minuten.
- Draaispit en hete lucht kunnen extra worden ingeschakeld.



### Onderwarmte

- Alleen het onderste verwarmingselement verwarmt.
- Bakplaat/rooster in de onderste houder schuiven.
- Voorgestelde temperatuur: 180 °C
- Temperatuurkeuze bij de onderste temperatuurregelaar mogelijk tussen 30 en 230.
- Voorgestelde tijd: 30 minuten
- Tijdkeuze mogelijk tussen 1 en 120 minuten.
- Draaispit en hete lucht kunnen extra worden ingeschakeld.



### Garingsniveau

- De garingsfunctie wordt ingeschakeld, het onderste verwarmingselement wordt hierbij verwarmd.
- Bakplaat/rooster in de onderste houder schuiven.
- Vooringestelde temperatuur: 35 °C
- Temperatuurkeuze bij de onderste temperatuurregelaar mogelijk tussen 30 en 45 °C.
- Vooringestelde tijd: 30 minuten
- Tijdkeuze mogelijk tussen 5 en 720 minuten.



### Yoghurt-functie

- Bij de yoghurt-functie is alleen het onderste verwarmingselement ingeschakeld.
- Bakplaat/rooster in de middelste houder schuiven.
- Vooringestelde temperatuur: 42 °C
- Temperatuurkeuze bij de onderste temperatuurregelaar mogelijk tussen 42 en 45 °C.
- Vooringestelde tijd: 8 uur
- Tijdkeuze mogelijk tussen 6 en 12 uur.



### Individueel programma

- Temperatuur en tijd worden tot de volgende wijziging opgeslagen, met boven- en onderwarmte.
- Bakplaat/rooster in de onderste houder schuiven.
- Vooringestelde temperatuur: 180 °C
- Temperatuurkeuze bij beide temperatuurregelaars mogelijk tussen 30 en 230 °C. Het verschil tussen boven- en onderwarmte kan tot maximaal 30 °C worden ingesteld, een groter verschil is niet mogelijk.
- Vooringestelde tijd: 30 minuten
- Tijdkeuze mogelijk tussen 1 en 120 minuten.
- Draaispit en hete lucht kunnen extra worden ingeschakeld.





### Bovenwarmte speciaal / grillfunctie

- Bakplaat/rooster in de onderste houder schuiven.
- Vooringestelde temperatuur: 160 °C
- Temperatuurselektie bij de bovenste temperatuurregelaar mogelijk tussen 50 en 180 °C.
- Vooringestelde tijd: 30 minuten
- Tijdslektie mogelijk tussen 1 en 120 minuten.
- Draaispits en hete lucht kunnen extra worden ingeschakeld.



### Boven- en onderwarmte speciaal / grillfunctie speciaal

- Bakplaat/rooster in de bovenste houder schuiven.
- Vooringestelde temperatuur: 180 °C
- Temperatuurselektie bij beide temperatuurregelaars mogelijk tussen 50 en 230 °C. Het verschil tussen boven- en onderwarmte kan tot maximaal 30 °C worden ingesteld, een groter verschil is niet mogelijk.
- Vooringestelde tijd: 30 minuten
- Tijdslektie mogelijk tussen 1 en 120 minuten.
- Draaispits en hete lucht kunnen extra worden ingeschakeld.

## BEDIENEN

1. Vervolgens kan het gerecht naar wens worden bereid.
2. Controleer of de kruimel- en vetopvangplaat onder in het apparaat is geschoven.
3. Steek de stekker in een stopcontact (220-240 V~ wisselstroom). Zet de AAN/UIT-schakelaar op „AAN“.
4. Plaats het gerecht in de oven en sluit de glasdeur van het apparaat.
  - Rooster: Geschikt om levensmiddelen (in bakvormen) te bakken of te gratineren.
  - Bakplaat: Geschikt voor de bereiding van levensmiddelen, waarvoor water nodig is of die tijdens het garen vocht verliezen.
  - Draaispits: Is vooral geschikt voor het grillen van gevogelte tot ca. 2 kg of rollade tot ca. 1 kg. Het juiste gebruik van het draaispits wordt toegelicht in het hoofdstuk „Draaispits“.
5. Kies op de functiekeuzeschakelaar de gewenste functie.
6. Kies bij de temperatuurregelaars de gewenste temperatuur door de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur te zetten. Afhankelijk van de gekozen functie kan de temperatuur verschillende worden ingesteld.

7. Kies via de tijdschakelaar de gewenste garingstijd door de tijdschakelaar op de gewenste bedrijfstijd te zetten. Afhankelijk van de gekozen functie kan de garingstijd verschillende worden gekozen.
8. Druk op de knop „start/stop“ om het garen te starten.
9. Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt er een signaal en stopt het apparaat met verhitten.
10. Tip: Als u servies wilt voorverwarmen of gerechten wilt warmhouden, kies dan de functie „Bovenwarmte“ en stel de laagste temperatuur in. Plaats de gerechten die u warm wilt houden in een afgedekte schaal op het rooster in het midden van de oven en kies op de tijdschakelaar de gewenste warmhoudtijd.
11. Na de ingestelde tijd stopt het apparaat automatisch met verhitten.
12. Schakel het apparaat m.b.v. de AAN/UIT-schakelaar uit.
13. Haal om veiligheidsredenen na gebruik de stekker uit het stopcontact. De controlelampjes gaan uit.



#### **VOORZICHTIG:**

**Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet! De deur en de buitenkant van het apparaat worden tijdens gebruik zeer heet.**

## **REINIGEN EN ONDERHOUDEN**



**Schakel het apparaat voor een reiniging uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat compleet afkoelen.**

1. Het apparaat mag bij een reiniging nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
2. Alle uitneembare onderdelen, zoals bakplaat, rooster enz. kunnen in warm water met een mild afwasmiddel worden gespoeld. Spoel de delen daarna met helder water na en droog ze goed af.
3. Als er voedselresten ingebrand zijn, kunt u de betreffende delen in heet water met een mild afwasmiddel weken om alle resten los te maken.
4. De verwarmingsstaven kunnen zo nodig met een goed uitgewrongen, vochtige doek afgewreven worden.
5. De behuizing kan van binnen en van buiten met een vochtige doek afgewreven worden.
6. Let er steeds op dat er geen water in het apparaat kan dringen.
7. De binnenkanten van de bakoven zijn voorzien van een gemakkelijk te reinigen oppervlak en kunnen met een vochtige doek gereinigd worden. Veeg eventuele spatten meteen af met een vochtige doek.
8. Gebruik geen bijtende of schurende poetsmiddelen, staalwol e.d.

## RECEPTEN

### BOVEN- EN ONDERWARMTE

In de oven kunt u uitstekend ovenschalen gratineren, vlees braden en andere gerechten bereiden. De functie boven- en onderwarmte is zeer geschikt voor een groot aantal bereidingen.

#### Kaaskoek

Ingrediënten voor de bodem:

65 g boter, 75 g suiker, 1 ei, 200 g bloem, ½ zakje bakpoeder

Ingrediënten voor de vulling

500 g magere kwark, 150 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, 1 zakje vanille-puddingpoeder, 3 eieren, 375 ml melk, 50 g vloeibare boter

Bereiding:

Van de boter, suiker, het ei, de bloem en de bakpoeder een kneeddeeg maken. Het deeg uitrol-

len en op de bodem en de rand van een springvorm (26 cm Ø) aanbrengen, waarvan alleen de bodem ingevet is; het deeg aan de rand ca. 3 cm hoog aandrukken. De ingrediënten voor de vulling door elkaar mengen en op het deeg gieten. **ATTENTIE:** Let erop dat u een goed sluitende bakvorm gebruikt, want de vulling is in het begin nog dunvloeibaar. De bakvorm op het rooster zetten en op de onderste rail in de oven schuiven. Op 180 °C boven- en onderwarmte 80 tot 90 minuten bakken.

### GRATINEREN MET BOVENWARMTE

#### Pizza-toast

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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 toosten, totdat de bovenste kant licht bruin is, daarna omdraaien en de andere kant ook even toosten. Alle ingrediënten, 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 bovenwarmte ca. 5 minuten gratineren.

## ONDERWARMTE

Gebruik de functie onderwarmte altijd dan als u bijv. een gerecht nog warm wilt houden zonder dat het van boven verder bruin wordt. Ook voor de bereiding van pizza, frites of bepaalde soorten koekjes is deze functie heel handig. Ons advies: Bereid deze levensmiddelen zoals gebruikelijk met boven- en onderwarmte en schakel aan het eind van de garingstijd ca. 5 minuten over op onderwarmte. Indien nodig, kunt u bovendien nog de hete lucht-functie inschakelen.

## GARINGSNIVEAU

Deze functie is heel geschikt om gistdeeg te laten rijzen.

Hier ons advies voor een basisrecept, waaruit u heel veel lekkere dingen kunt toveren.

### Gistgebak - Basisdeeg

Bereidingstijd: 120 minuten

Bakvorm van 25 cm lengte

Basisdeeg:

500 g bloem, 75 g suiker, 80 g zachte boter, 330 ml lauwwarme melk, ½ tl zout, 1 blokje gist

Voor het bestrijken: 1 eidooier, 1 el slagroom

Bereiding:

Van de ingrediënten voor het basisdeeg een gistdeeg maken dat zo lang gekneet en zo vaak op de bodem van de kom geslagen moet worden totdat het vanzelf van de bodem van de kom los-

laat. Het deeg in de oven laten rijzen tot het volume zich heeft verdubbeld. Het deeg nogmaals goed doorkneden en in een ingevette bakvorm doen. De eidooier met de slagroom mengen, het deeg hiermee bestrijken en in de lengte met een scherp mes insnijden. Het Deeg nogmaals 30 minuten laten rijzen. De bakvorm op een rooster zetten, op de onderste rail in de oven schuiven en op 180 °C boven- en onderwarmte ca. 45 minuten bakken.

## YOGHURT-FUNCTIE

Om eigen, verse natuurlijke yoghurt te maken, heeft u niet veel ingrediënten nodig. U kunt naar wens ook lactosevrije melk of geitenmelk voor het maken van de yoghurt gebruiken. Hoe vettiger de gebruikte melk, des te romiger wordt de yoghurt. U moet er altijd op letten dat de gebruikte melk en de yoghurt hetzelfde vetgehalte hebben, zo verkrijgt u een ideaal resultaat. U hoeft ook alleen bij de eerste bereiding yoghurt kopen – uit de eenmaal zelf gemaakte yoghurt kunt u steeds weer nieuwe yoghurt maken.

Voor drinkyoghurt is daarom magere melk het meest geschikt. Het ingrediënt melkpoeder kunt u bij supermarkten, drogisterijen of via internet verkrijgen. Gebruik echter geen melksuiker!

Als u magere melk gebruikt, verdubbel dan de in het basisrecept staande hoeveelheid melkpoeder. Voor drinkyoghurt moet de hoeveelheid halveren.

**Basisrecept voor yoghurt naturel**

1 liter volle melk 3,5% vet, 150 g yoghurt naturel 3,5% vet, 2 lepels melkpoeder

Verhit de melk op 90 °C gedurende ca. 5 minuten. Blijf ondertussen erin roeren. Laat de melk afkoelen en roer de yoghurt en het melkpoeder erdoor.

Giet de massa in glazen en sluit de glazen af met een deksel. Zet de glazen voorzichtig op de

bakplaat en schuif de bakplaat in de middelste positie in de oven. Let erop dat glazen niet te veel worden bewogen.

Kies de yoghurt-functie en stel met de onderste temperatuurregelaar de gewenste temperatuur in. U kunt kiezen tussen 42 en 45 °C. Kies vervolgens de gewenste tijd. De tijd kan worden ingesteld tussen 6 en 12 uur.

**INDIVIDUEEL PROGRAMMA**

Stel de temperatuur en de tijd naar wens in. Wij adviseren bovendien om de bakplaat resp. het rooster in de onderste houder te schuiven.

Draai de functiekeuzeschakelaar op „AnyB“ en stel de temperatuur en tijd in, zoals gebruikelijk. Het is tevens mogelijk om de draaispitfunctie alsmede de hete lucht in te schakelen.

**BOVENWARMTE SPECIAAL / GRILFUNCTIE****BOVEN- EN ONDERWARMTE SPECIAAL / GRILFUNCTIE SPECIAAL**

Gebruik voor het grillen ofwel het rooster, waar u de passende kasserol, ovenschaal of braadslee op kunt zetten, of gebruik de bakplaat. Kies de gewenste temperatuur en tijd en schakel naar wens de draaispitfunctie en de hete lucht in.

**Varkenssteaks**

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Van het zout, de tabasco, paprika en de olie een marinade bereiden en de steaks daarin ca. 2 uur marinieren.

De gekruide steaks op het rooster leggen, dit 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.

## DRAAISPIJT

Schuif steeds een opvangschaal op de onderste rail in de oven, om het omlaag druppelende vet op te vangen, zodat het niet op de verwarmingsstaven terecht komt en verbrandt.

Het grilspit is vooral geschikt voor het grillen van gevogelte tot ca. 2 kg of vlees tot ca. 1 kg.

Schuif een van de bevestigingsklemmen zo op het grilspit dat de scherpe punten naar het midden wijzen.

Steek het spit daarna zo exact mogelijk door het midden van het voorbereide en gekruide stuk vlees.

Schuif de tweede bevestigingsklem zo op het spit dat de scherpe punten naar het midden wijzen.

Schuif beide klemmen op het te grillen vlees, zodat dit in het midden van het spit is bevestigd. Het is belangrijk dat het spit zo exact mogelijk in het midden van het te grillen vlees steekt, zodat het vlees gelijkmatig gedraaid en bruin wordt. De uitstekende delen van gevogelte evt. met keukengaren vastbinden.

Bevestig de bevestigingsklemmen met behulp van de schroeven door de schroeven vast te draaien. Plaats het spit nu eerst met de afgevlakte kant in de betreffende uitsparing aan de linkerkant van de bakruimte in de oven.

Het andere uiteinde van het grilspit wordt in de houder aan de rechterkant gehangen.

Stel nu de gewenste functie in op de oven. Wij adviseren boven- en onderwarmte bij maximaal 230 °C.

Wij adviseren om het te grillen vlees tijdens het garen meermaals met olie of een marinade in te smeren, zodat het niet uitdroogt en een knapperige korst krijgt.

### **Knapperig gegrilde kip**

Bereidingstijd: ca. 70 minuten

Ingrediënten:

1 kip ca. 1 kg, 1 tl zout, 1 tl paprika, 2 el olie

Van het zout, de paprika en de olie een marinade maken en de kip hiermee insmeren.

Het ingesmeerde vlees op het draaispit steken en met de twee klemmen bevestigen.

Uitstekende delen, zoals bijv. vleugels met keukengaren vastbinden.

Het draaispit in het apparaat hangen.

Bij 230 °C boven- en onderwarmte ca. 60 minuten grillen.

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 verkochte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, 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 kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat 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.



## ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 68846

### DATI TECNICI

Potenza:	1.500 Watt, 220-240 V~, 50-60 Hz	
Scocca:	metallo	
Sportello:	vetro termoresistente	
Misure:	circa 50,4 x 43,3 x 35,5 cm (lungh./largh./alt.)	
Volume:	circa 36 litri Vano interno circa 34,9 x 34,5 x 28,7 cm (lungh./largh./alt.)	
Peso:	circa 9,0 kg	
Lunghezza cavo:	circa 90 cm	
Dotazione:	regolatori di temperatura, temperatura selezionabile tra 30 e 230 °C, timer fino a 120 minuti, spie di controllo, illuminazione vano di cottura, diverse funzioni come calore inferiore, calore superiore, grill ecc., con spiedo girarrosto	
Accessori:	spiedo girarrosto, fermi per girarrosto, impugnatura per estrazione spiedo, placca da forno, griglia, lamiera raccogli-briciole e grassi, solleva-griglia e solleva-placca, istruzioni per l'uso	

**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. Questo 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.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.



4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.
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.
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, spegnere sempre e scollegare la spina dalla presa dopo l'uso, pertanto, il dispositivo con l'interruttore ON / OFF.
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.
26. Nonostante il timer integrato spenga l'apparecchio dopo il tempo di cottura selezionato, l'apparecchio è spento dopo la fine del tempo di cottura con il tasto ON / OFF e il cavo di alimentazione sono tirati
27. Durante il funzionamento non coprire l'apparecchio, in nessun caso, con pellicola di alluminio o altri oggetti. Ciò vale anche per il cassetto briciole, che deve essere sempre liberamente accessibile.
28. Non pulire mai l'apparecchio con pagliette o spugnette contenenti metalli. In caso di contatto con i componenti elettrici queste possono infatti causare cortocircuiti!
29. Tenere presente che gli alimenti preparati nell'apparecchio non devono pesare più di 3,0 kg. Disporre i cibi da preparare sulla

placca o la griglia del forno in maniera uniforme, evitando di caricare maggiormente un lato.

30. Non mettere mai in forno oggetti in carta, cartone, plastica o simili.
31. Se si notano graffi o altri danni allo sportello in vetro dell'apparecchio, contattare il nostro servizio assistenza prima di continuare a usarlo.
32. Per evitare lo sviluppo di fumi, non surriscaldare le stoviglie usate per la cottura; il fumo può essere pericoloso per i piccoli animali (ad es. uccellini) dal sistema respiratorio particolarmente delicato. Consigliamo di non tenere uccellini in cucina.



**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.

## AVVERTENZE GENERALI SULL'APPARECCHIO



### ATTENZIONE!

**Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa molto caldo, anche all'esterno. Accertarsi che vi siano una sufficiente distanza da tutti gli oggetti combustibili ed un'aerazione adeguata. Utilizzare presine finché l'apparecchio è in uso e fino a quando è caldo.**

1. Il forno è ideale per la preparazione quotidiana di una varietà di alimenti. Poiché i tempi e le temperature di cottura possono variare leggermente consigliamo di verificare regolarmente il processo e lo stato di cottura degli alimenti.
2. Per alcune ricette è consigliabile preriscaldare l'apparecchio. Per queste ricette accendere l'apparecchio circa 5 - 10 minuti prima sulla temperatura desiderata.
3. Non utilizzare oggetti metallici per pulire la scocca o la placca del forno. La placca non è anti-graffio. Mai tagliare dolci o pizza sulla placca.
4. Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa caldo, pertanto utilizzare sempre delle presine.
5. Lo sportello di vetro non è un piano di appoggio. Pertanto, per evitare danni al vetro, non appoggiare pentole o altri oggetti sullo sportello aperto.
6. Aprire sempre con attenzione lo sportello in vetro, l'aria calda che si sprigiona potrebbe causare ustioni.
7. Consigliamo di tenere in caldo nel forno le pietanze cotte pronte solo per poco, in quanto altrimenti possono seccarsi.
8. Spegner l'apparecchio portando l'interruttore ON/OFF sulla posizione „OFF“.
9. In caso di non utilizzo, staccare sempre la spina dalla presa elettrica.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

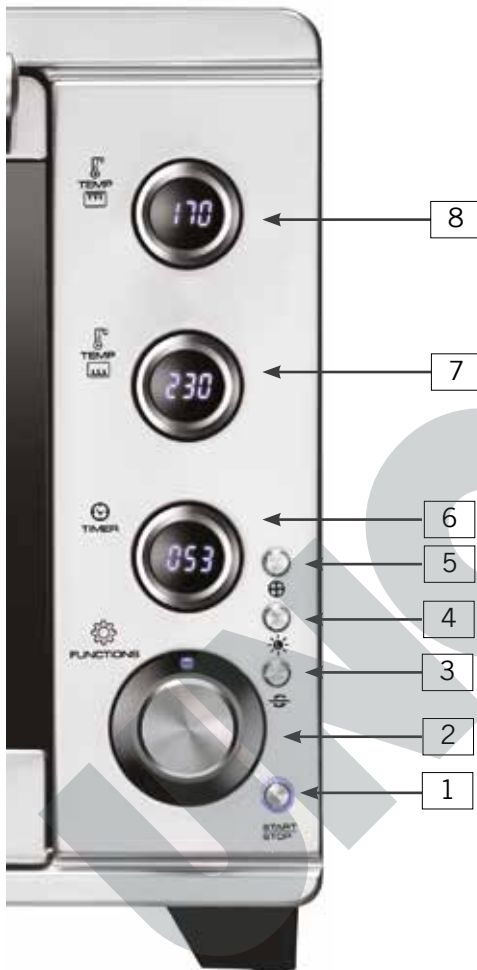
1. Rimuovere tutti i materiali da imballo dall'apparecchio e accertarsi che tutte le parti siano integre e complete. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Lavare tutte le parti rimovibili in acqua calda con detersivo delicato. Non utilizzare prodotti per pulizia aggressivi o lana d'acciaio. Sciacquare tutte le parti con acqua pulita. Asciugare accuratamente tutte le parti.
3. Strofinare la scocca con un panno umido.
4. Se necessario passare sulle barre riscaldanti un panno umido ben strizzato. Prestare attenzione che l'acqua non possa penetrare nella scocca del forno.
5. La scocca non deve essere immersa in acqua o altri liquidi.

6. Avvertenza: Al primo utilizzo può svilupparsi del fumo che, tuttavia, è innocuo. Consigliamo comunque di preriscaldare l'apparecchio prima del primo utilizzo in modo da eliminare eventuali residui.
7. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
8. Assicurare un'aerazione adeguata e una sufficiente distanza da pareti e oggetti combustibili, come ad es tende.
9. Inserire la spina in una presa elettrica (220–240 V~ corrente alternata). Portare l'interruttore ON/OFF sulla posizione „ON“.
10. Impostare il selettore di funzione su calore superiore e inferiore e la temperatura dei due regolatori termici su 230 °C. Ruotare il selettore temporale su 15 minuti. Premere il tasto „Start/Stop“ in modo da accendere l'apparecchio.
11. Durante questo primo riscaldamento aprire le finestre. Dopo il riscaldamento iniziale è possibile che sull'apparecchio siano già visibili delle tracce d'uso, che tuttavia non ne pregiudicano in alcun modo il funzionamento e quindi non possono costituire motivo di reclamo.
12. Spegner l'apparecchio portando l'interruttore ON/OFF sulla posizione „OFF“.
13. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
14. L'apparecchio è ora pronto per l'utilizzo.

**ATTENZIONE!**

**Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa molto caldo, anche all'esterno.**

## ELEMENTI DI COMANDO



- 1 **Tasto Start/Stop**  
Per avviare e arrestare la funzione selezionata
- 2 **Selettore di funzione**  
Consente di selezionare le diverse funzioni dell'apparecchio
- 3 **Tasto girarosto**  
Attiva o disattiva la funzione girarosto
- 4 **Tasto luce**  
Se si desidera dare una rapida occhiata all'interno del forno, con questo interruttore si accende l'illuminazione del vano di cottura.
- 5 **Tasto ventilazione**  
Attiva o disattiva la funzione ventilazione. Con la funzione ventilazione nel vano cottura è fatta uniformemente circolare aria calda, di modo che i cibi cuociono in maniera più rapida e uniforme.
- 6 **Selettore temporale**  
Con questo regolatore si seleziona il tempo di cottura desiderato. Dopo che è trascorso il tempo impostato l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- 7 **Regolatore elemento riscaldatore inferiore**  
Serve a regolare la temperatura dell'elemento riscaldatore inferiore
- 8 **Regolatore elemento riscaldatore superiore**  
Serve a regolare la temperatura dell'elemento riscaldatore superiore

## SPIEGAZIONE DELLE FUNZIONI

Qui è fornita una panoramica delle funzioni del forno. Le ricette adatte per le rispettive funzioni sono illustrate da pagina 90.

Avvertenza: Tutte le funzioni rappresentate da linee rette — vanno bene per cuocere ad es. dolci o pasticcini/biscotti.

Le funzioni indicate con un'onda ~ sono invece ideali per preparare pesce, carne e pollame.



### Calore superiore e inferiore

- Riscaldare l'elemento riscaldatore inferiore e superiore.
- Inserire la placca/griglia nel supporto inferiore.
- Temperatura preimpostata: 180 °C
- Temperatura selezionabile tra 30 e 230 °C.
- Tempo preimpostato: 30 minuti
- Tempo selezionabile tra 1 e 120 minuti.
- In aggiunta è possibile attivare girarrosto e ventilazione.



### Calore superiore

- Riscalda solamente l'elemento superiore.
- Inserire la placca/griglia nel supporto inferiore.
- Temperatura preimpostata: 150 °C
- Temperatura selezionabile sul regolatore superiore tra 30 e 180 °C.
- Tempo preimpostato: 30 minuti
- Tempo selezionabile tra 5 e 120 minuti.
- In aggiunta è possibile attivare girarrosto e ventilazione.



### Calore inferiore

- Riscalda solamente l'elemento inferiore.
- Inserire la placca/griglia nel supporto inferiore.
- Temperatura preimpostata: 180 °C
- Temperatura selezionabile sul regolatore inferiore tra 30 e 230 °C.
- Tempo preimpostato: 30 minuti
- Tempo selezionabile tra 1 e 120 minuti.
- In aggiunta è possibile attivare girarrosto e ventilazione.



### Lievitazione

- La funzione lievitazione è attivata, scalda l'elemento riscaldatore inferiore.
- Inserire la placca/griglia nel supporto inferiore.
- Temperatura preimpostata: 35 °C
- Temperatura selezionabile sul regolatore inferiore tra 30 e 45 °C.
- Tempo preimpostato: 30 minuti    Tempo selezionabile tra 5 e 720 minuti.



### Funzione yogurt

- Per la funzione yogurt è attivato solamente l'elemento riscaldatore inferiore.
- Inserire la placca/griglia nel supporto centrale.
- Temperatura preimpostata: 42 °C
- Temperatura selezionabile sul regolatore inferiore tra 42 e 45 °C.
- Tempo preimpostato: 8 ore
- Tempo selezionabile tra 6 e 12 ore.



### Programma personale

- Temperatura e tempo vengono memorizzati fino alla prossima modifica, con calore superiore e inferiore.
- Inserire la placca/griglia nel supporto inferiore.
- Temperatura preimpostata: 180 °C
- Temperatura selezionabile sui due regolatori tra 30 e 230 °C. La differenza tra calore superiore e inferiore può essere di massimo 30 °C, non sono possibili differenze maggiori.
- Tempo preimpostato: 30 minuti
- Tempo selezionabile tra 1 e 120 minuti.
- In aggiunta è possibile attivare girarrosto e ventilazione.



### Calore superiore speciale / funzione grill

- Inserire la placca/griglia nel supporto inferiore.
- Temperatura preimpostata: 160 °C
- Temperatura selezionabile sul regolatore superiore tra 50 e 180 °C.
- Tempo preimpostato: 30 minuti
- Tempo selezionabile tra 1 e 120 minuti.
- In aggiunta è possibile attivare girarrosto e ventilazione.





### Calore superiore e inferiore speciale / funzione grill speciale

- Inserire la placca/griglia nel supporto superiore.
- Temperatura preimpostata: 180 °C
- Temperatura selezionabile sui due regolatori tra 50 e 230 °C. La differenza tra calore superiore e inferiore può essere di massimo 30 °C, non sono possibili differenze maggiori.
- Tempo preimpostato: 30 minuti
- Tempo selezionabile tra 1 e 120 minuti.
- In aggiunta è possibile attivare girarrosto e ventilazione.

## USO

1. Preparare la pietanza come desiderato.
2. Verificare che il cassetto raccoglibriciole e grassi sia inserito nella parte inferiore dell'apparecchio.
3. Introdurre la spina in una presa elettrica (220–240 V~ corrente alternata). Portare l'interruttore ON/OFF sulla posizione „ON“.
4. Mettere le pietanze nel forno e chiudere lo sportello in vetro dell'apparecchio.
5. Griglia: E' adatta per cuocere (e gratinare) alimenti e pietanze contenuti in stampi da forno.
6. Placca da forno: Adatta per preparare alimenti che richiedono acqua o che durante la cottura rilasciano liquidi.
  - Girarrosto: E' adatto in particolare per grigliare pollame fino a circa 2 kg o arrostiti legati con spago fino a circa 1 kg. Il corretto uso del girarrosto è illustrato nel capitolo „Girarrosto“.
  - Con il selettore selezionare la funzione desiderata.
  - Sui regolatori di temperatura selezionare la temperatura desiderata. Le temperature possono essere impostate in maniera diversa a seconda della funzione selezionata.
  - Con il selettore temporale selezionare il tempo di cottura regolando il selettore sul tempo di esercizio desiderato. I tempi di cottura che possono essere scelti sono diversi a seconda della funzione selezionata.
  - Per avviare il processo di cottura premere il tasto „Start/Stop“.
7. Una volta trascorso tale tempo è inviato un segnale acustico e il riscaldamento dell'apparecchio si spegne.
8. Consiglio: Per preriscaldare delle stoviglie o tenere in caldo delle pietanze selezionare la funzione „Calore superiore“ e impostare la temperatura più bassa. Disporre i cibi da tenere in caldo, in un recipiente coperto, sulla griglia al centro del forno e con il selettore temporale selezionare il tempo di tenuta in caldo desiderato.
9. L'apparecchio spegne automaticamente il riscaldamento dopo il tempo impostato.

10. Spegner l'apparecchio portando l'interruttore ON/OFF sulla posizione „OFF“.
11. Per spegnere l'apparecchio in sicurezza staccare la spina dalla presa elettrica. Le spie di controllo si spengono.



**Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio è molto caldo! Durante il funzionamento lo sportello e la superficie esterna diventano molto caldi.**

## PULIZIA E CURA



**Prima della pulizia spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.**

**Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.**

1. Per la pulizia l'apparecchio non deve essere immerso in acqua o altri liquidi.
2. Tutte le parti rimovibili, come placca, griglia, ecc. possono essere lavate con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi devono essere sciacquate con acqua pulita e asciugate accuratamente.
3. Se dovessero bruciarsi resti di alimenti, le parti in questione possono essere immerse per qualche tempo in acqua calda con un detergente delicato, in modo da staccare tutti i residui.
4. Se necessario passare sulle barre riscaldanti un panno umido ben strizzato.
5. Sulla scocca si può passare, esternamente e internamente, un panno umido.
6. Assicurarsi che l'acqua non penetri nella scocca dell'apparecchio.
7. L'interno del forno presenta una superficie facile da pulire che può essere strofinata con un panno umido. Asciugare subito eventuali spruzzi con un panno umido.
8. Non utilizzare prodotti per la pulizia aggressivi, lana d'acciaio o simili.

## RICETTE

### CALORE SUPERIORE E INFERIORE

Nel forno si possono preparare eccezionali sfornati, arrostiti ed altri piatti. La funzione calore superiore e inferiore è ideale per tantissime preparazioni.

#### 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 la crema:

500 g di quark magro, 150 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 confezione di polvere per budino alla vaniglia, 3 uova, 375 ml di latte, 50 g di burro fuso

Preparazione: preparare un impasto con burro, zucchero, uovo, farina e lievito in polvere. Stendere l'impasto e con questo rivestire il fondo e il bordo di uno stampo apribile (26 cm di Ø) unto solamente sul fondo, far aderire l'impasto al bordo arrivando a circa 3 cm di altezza. Mescolare gli ingredienti della crema e versare

sull'impasto. Attenzione: Prestare attenzione a usare uno stampo che chiuda bene, in quanto all'inizio il ripieno è ancora fluido. Mettere lo stampo sulla griglia e infornare sul binario più basso. Cuocere a 180 °C con calore superiore e inferiore per 80 - 90 minuti.

## GRATINARE CON CALORE SUPERIORE

### Toast pizza

Ingredienti:

4 fette di pan carré, 2 fette di Cervelatwurst, 1 fetta di prosciutto cotto, 1 pomodoro piccolo, 1 cucchiaino di champignon affettati, 2 fette di Edamer, 2 cucchiaini di panna acida, ½ cucchiaino di origano, sale e pepe

Preparazione:

disporre 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 con calore superiore ed inferiore, fino a che il lato superiore è leggermente dorato, quindi girarle e tostare per breve tempo anche il secondo lato. Tagliare a dadini tutti gli ingredienti tranne la panna e le spezie, mescolarli con la panna e le spezie e distribuirli sulle fette di pane tostate.

Disporre il pane sulla placca unta, infornarla nel terzo binario dal basso e gratinare a 230 °C di calore superiore per circa 5 min.

## CALORE INFERIORE

Usare la funzione calore inferiore ad es. per tenere in caldo una pietanza senza che la doratura della parte superiore si accentui ulteriormente. Questa funzione è utilissima anche per preparare pizze, patatine fritte o determinati tipi di pasticcini. I nostri consigli: Preparare queste pietanze come di consueto con calore superiore e inferiore e al termine del tempo di cottura attivare il calore inferiore per circa 5 minuti. Inoltre, se necessario, è possibile attivare anche la funzione ventilazione.

## LIEVITAZIONE

Questa funzione è ideale per far lievitare impasti lievati.

Questo è il nostro suggerimento per una ricetta base, da cui è possibile ricavare tante dolci deliziosi.

### Pasticceria di pasta lievitata - impasto base

Tempo di preparazione: 120 minuti

Stampo a cassetta da 25 cm di lunghezza

Impasto base:

500 g di farina, 75 g di zucchero, 80 g di burro morbido, 330 ml di latte tiepido, ½ cucchiaino di sale, 1 cubetto di lievito

Per spennellare: 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaio di panna

Preparazione:

con gli ingredienti dell'impasto base, preparare una pasta lievitata da lavorare finché non si stacca dal fondo della ciotola. Lasciare lievitare l'impasto nel forno finché il suo volume raddoppia. Impastare ancora bene e versare l'impasto in uno stampo a cassetta unto. Mescolare il

tuorlo d'uovo con la panna, spennellarvi l'impasto e con un coltello affilato incidere per il lungo. Lasciar lievitare nuovamente l'impasto per 30 minuti. Posizionare lo stampo a cassetta sulla placca del forno, infornare la placca sul binario inferiore e cuocere a 180 °C per circa 45 con calore superiore e inferiore.

## FUNZIONE YOGURT

Per prepararsi da soli yogurt fresco naturale non servono molti ingredienti. Per la preparazione, volendo, si possono utilizzare anche latte senza lattosio o di capra. Quanto più grasso è il latte impiegato tanto più cremoso risulterà lo yogurt. In linea di principio, per ottenere un risultato ideale, occorre prestare attenzione che il latte e lo yogurt utilizzati abbiano lo stesso contenuto di grassi. Lo yogurt deve essere acquistato solamente la prima volta – dopo aver preparato il primo yogurt da questo è sempre possibile preparare i successivi.

Per lo yogurt da bere è più adatto il latte scremato. L'ingrediente latte in polvere si trova in supermercati e drogherie ben assortiti oppure in Internet. Si raccomanda di non utilizzare lattosio!

Se si usa latte scremato, raddoppiare la quantità di latte in polvere indicata nella ricetta base. Per lo yogurt da bere dimezzare tale quantità.

### Ricetta base per lo yogurt naturale

1 litro di latte intero con il 3,5% di grassi, 150 g di yogurt naturale con il 3,5 % di grassi, 2 cucchiai di latte in polvere

Riscaldare il latte a 90 °C per circa 5 minuti. Nel frattempo mescolare continuamente. Lasciar raffreddare il latte e incorporarvi lo yogurt e il latte in polvere.

Versare il composto in barattoli e chiuderli con un coperchio. Mettere cautamente i barattoli

sulla placca da forno e infornare la placca nella posizione centrale avendo cura di non sbattere eccessivamente i barattoli.

Selezionare la funzione yogurt e impostare il regolatore inferiore sulla temperatura desiderata. E' possibile scegliere tra 42 e 45 °C. Quindi selezionare il tempo desiderato. Il tempo può essere impostato tra 6 e 12 ore.

## PROGRAMMA PERSONALE

Impostare la temperatura e il tempo preferiti. Consigliamo di infornare la placca o la griglia nel supporto inferiore.

Ruotare il selettore della funzione su „AnyB“ e quindi impostare la temperatura e il tempo „come di consueto“. Inoltre è possibile attivare le funzioni girarrosto e ventilazione.

## CALORE SUPERIORE SPECIALE / FUNZIONE GRILL



## CALORE SUPERIORE E INFERIORE SPECIALE / FUNZIONE GRILL SPECIALE

Per grigliare utilizzare la griglia, posizionandovi sopra una casseruola, uno stampo per sformati o una pentola in ghisa, oppure la placca. Selezionare la temperatura e il tempo desiderato, se necessario è possibile attivare anche le funzioni girarrosto e ventilazione.

### Bistecche di maiale

Ingredienti:

4 bistecche di maiale da 200 g, 1 cucchiaino di sale, alcune spruzzate di tabasco, 2 cucchiaini di paprika, 3 cucchiaini d'olio

Preparazione:

con sale, tabasco, paprika e olio preparare una marinata e marinarvi le bistecche per circa 2 ore.

Disporre le bistecche condite sulla griglia, infornare la griglia sul binario 3 e grigliare le bistecche a 230 °C con calore superiore e inferiore per circa 10 minuti per parte.

CONSIGLIO:

Se si ha fretta, acquistare dal macellaio delle bistecche già condite pronte da grigliare.

## GIRARROSTO

Per raccogliere il grasso gocciolante inserire la vaschetta di raccolta grassi sempre sul listello inferiore, in modo che non goccioli sulle barre riscaldanti e non si bruci.

Il girarrosto è adatto in particolare per grigliare pollame fino a circa 2 kg o arrosti legati con spago fino a circa 1 kg.

Inserire uno dei fermi sullo spiedo con le punte rivolte verso il centro.

Quindi infilare lo spiedo, possibilmente al centro, attraverso l'alimento preparato e condito.

Posizionare il secondo fermo sullo spiedo con le punte rivolte verso il centro.

Introdurre i due fermi nell'alimento da grigliare in modo da fissarlo al centro dello spiedo. E' importante che lo spiedo sia posizionato con precisione al centro dell'alimento da grigliare affinché questo possa essere girato e dorato uniformemente. Eventualmente legare le parti sporgenti del pollame con filo da cucina.

Fissare i fermi serrando le viti.

Quindi introdurre lo spiedo nel vano di cottura, con il lato appiattito verso avanti, nella relativa scanalatura sulla sinistra.

L'altra estremità con il lato appuntito dello spiedo va agganciata nel supporto sul lato destro.

Quindi impostare la funzione desiderata per il forno. Raccomandiamo calore superiore e inferiore a massimo 230 °C.

Consigliamo di spennellare l'alimento, durante la cottura, più volte con olio o marinata, in modo che non si secchi e si formi una crosta croccante.

### **Pollo grigliato croccante**

Tempo di preparazione: circa 70 minuti

Ingredienti:

1 pollo da 1 kg circa, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di paprika, 2 cucchiaini di olio

Con sale, paprika ed olio, preparare una marinata e cospargere il pollo.

Infilzare la carne condita sullo spiedo e fissare con le due pinze.

Legare le eventuali parti sporgenti, come ad es. le ali, con filo da cucina.

Agganciare lo spiedo per girarrosto nell'apparecchio. Grigliare a 230 °C con calore superiore e inferiore per circa 60 minuti.

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.

## 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.



## MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 68846

### DATOS TÉCNICOS



Potencia:	1.800 vatios, 220-240 V~, 50-60 Hz
Carcasa:	Metal
Puerta:	vidrio resistente al calor
Dimensiones:	aprox. 50,4 x 43,3 x 35,5 cm L/An/Al
Volumen:	aprox. 36 litros Espacio interior aprox. 34,9 x 34,5 x 28,7 cm L/An/Al
Peso:	aprox. 9,0 kg
Longitud del cable:	aprox. 90 cm
Equipamiento:	regulador de temperatura, temperatura ajustable de 30-230 °C, preselección de tiempo hasta 120 minutos, pilotos de control, iluminación de la cámara de horno, diferentes funciones como calor inferior, calor superior, asar, etc., con asador giratorio para pollo
Accesorios:	asador giratorio, abrazaderas de sujeción para el asador giratorio, empuñadura para extraer el asador, bandeja de horno, parrilla, recipiente colector de migas y de grasa, atizador de parrilla y bandeja, manual de instrucciones

**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 usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial 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.
2. El aparato no es un juguete.



3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. PRECAUCIÓN: ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tener especial cuidado si hay niños o personas que puedan estar en peligro presentes.
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.
18. El local deberá estar bien aireado durante el funcionamiento.
19. El aparato no se desconecta automáticamente. Por lo tanto, apagar el aparato en el interruptor ON / OFF y desconecte el enchufe de la toma.
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.
26. A pesar de la preselección de tiempo integrada, con la cual se desconecta el aparato después del tiempo de cocción seleccionado, se debe desconectar dicho aparato después de finalizar el tiempo de cocción con el interruptor ON / OFF y se debe retirar el enchufe de red.
27. No tapar el aparato de ningún modo con papel de aluminio u otros objetos durante el funcionamiento. Esto se aplica también para la bandeja recogemigas, que debe estar siempre accesible.

28. No limpie nunca el aparato con esponjas abrasivas que contienen metal. ¡En caso de contacto con componentes eléctricos podrían causar descargas de corriente!
29. Preste atención a que los alimentos que se preparan en el aparato no pesen más de 3,0 kg. Coloque los alimentos que se deben preparar uniformemente sobre la bandeja del horno o la rejilla para evitar una carga unilateral.
30. No coloque nunca objetos de papel, cartón, plástico o similar en el horno.
31. Si notara arañazos u otros deterioros en la puerta de cristal del aparato, póngase en contacto con nuestro servicio técnico antes de volver a utilizar el aparato.
32. No sobrecaliente su vajilla de cocinar, asar y hornear para evitar la formación de humo que puede ser peligroso para animales pequeños (p. ej., pájaros) con un sistema respiratorio especialmente sensible. Recomendamos no tener a los pájaros en la cocina.

**¡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.

## INDICACIONES GENERALES SOBRE EL APARATO



### ¡ATENCIÓN!

**El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento, incluso en los lados exteriores. Por ello, asegúrese de que haya ventilación suficiente y bastante distancia con respeto a todos los objetos inflamables.**

**Utilice principalmente agarradores mientras el aparato esté funcionando y mientras esté caliente.**

1. Su horno es perfectamente apto para la preparación diaria de múltiples platos. Los tiempos de cocción y las temperaturas siempre pueden diferir un poco. Recomendamos vigilar en intervalos regulares el proceso y estado de cocción de la comida.
2. En algunas recetas es recomendable precalentar el aparato. Conecte previamente el aparato con estas recetas unos 5 o 10 minutos con la temperatura indicada.
3. No utilice objetos metálicos para limpiar la carcasa o la bandeja del horno. La bandeja del horno no es resistente a cortes. No cortar nunca los bizcochos o la pizza encima de la bandeja.
4. El aparato se calienta durante el funcionamiento. Por ello, utilice siempre agarradores.
5. La puerta de cristal no es una superficie de depósito. Por ello, no deposite ninguna olla u otros objetos encima de la puerta abierta, para evitar deterioros del cristal.
6. Abra siempre la puerta de cristal con cuidado. El aire caliente que sale puede causar quemaduras.
7. Recomendamos mantener caliente la comida cocida solo durante breve tiempo en el horno, dado que podría secarse.
8. Ponga el interruptor ON/OFF del aparato en „OFF“.
9. En caso de no utilizar el aparato, debe retirar siempre la clavija de la caja de enchufe.

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje del aparato y asegúrese que todas las piezas están completas y sin defectos. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Limpie las piezas desmontables en agua caliente con un detergente suave. No utilice para ello detergentes agresivos o lana de acero. Enjuague las piezas con agua clara. Seque todas las piezas cuidadosamente.
3. Limpie la carcasa con un paño húmedo.
4. Las resistencias pueden limpiarse, si necesario, con un paño húmedo y bien escurrido. Asegúrese de que no pueda penetrar agua en la carcasa.
5. El aparato no se debe sumergir en agua o en otros líquidos.

6. Indicación: Durante el primer uso puede producirse humo. Este humo es inocuo. Sin embargo, recomendamos precalentar el aparato antes del primer uso para eliminar posibles residuos.
7. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, estable y llana.
8. Observe que haya suficiente ventilación y distancia a las paredes y objetos inflamables como, p. ej., cortinas.
9. Enchufe la clavija en una toma de corriente (220–240 V~ de corriente alterna). Ponga el interruptor ON/OFF en „ON“.
10. Ajuste el selector de función a calor superior e inferior y la temperatura en los dos reguladores de temperatura a 230 °C. Gire el selector de tiempo a 15 minutos. Pulse la tecla „Inicio/Parada“ para conectar el aparato.
11. Abra la ventana durante esta fase de encendido. Después del encendido se pueden ver ya signos de uso en el aparato. Sin embargo, estos no influyen en el funcionamiento del mismo y no son motivos de reclamación.
12. Ponga el interruptor ON/OFF del aparato en „OFF“.
13. Deje enfriar completamente el aparato.
14. Ahora su aparato está listo para el uso.

**¡ATENCIÓN!**

**El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento, incluso en los lados exteriores.**

## ELEMENTOS DE MANDO



- 1 **Tecla Inicio/Parada**  
Para iniciar y detener la función seleccionada
- 2 **Selector de función**  
Con ello se selecciona las diferentes funciones del aparato
- 3 **Tecla Asador giratorio**  
Conecta o desconecta la función de asador giratorio
- 4 **Tecla Luz**  
Si desea echar un vistazo al interior del horno, encienda la iluminación de la cámara de horno con este interruptor.
- 5 **Tecla para circulación de aire**  
Conecta o desconecta la función de circulación de aire. Con la función de circulación de aire se distribuye el aire caliente uniformemente en la cámara de cocción; la comida se cuece más rápida y uniformemente.
- 6 **Selector de tiempo**  
Con este regulador se selecciona el tiempo de cocción deseado. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se desconecta automáticamente.
- 7 **Regulador de elemento calefactor inferior**  
Para el ajuste de temperatura del elemento calefactor inferior
- 8 **Regulador de elemento calefactor superior**  
Para el ajuste de temperatura del elemento calefactor superior

## EXPLICACIÓN DE LAS FUNCIONES

Aquí dispone de una visión de conjunto de las funciones del horno. Encontrará las recetas para cada función correspondiente a partir de la página 107.

Indicación: Todas las funciones representadas con una línea recta — son perfectamente aptas para hornear, p. ej., bizcochos o galletas.

Las funciones representadas con una onda ~ son perfectamente aptas para la preparación de pescado, carne o aves.



### Calor superior e inferior

- Calentar el elemento calefactor inferior y superior.
- Introducir la bandeja de horno/parrilla en el soporte inferior.
- Temperatura preajustada: 180 °C
- Se puede seleccionar la temperatura entre 30 y 230 °C.
- Tiempo preajustado: 30 minutos
- Se puede seleccionar el tiempo entre 1 y 120 minutos.
- El asador giratorio y la circulación de aire se pueden conectar adicionalmente.



### Calor superior

- Solo se calienta el elemento calefactor superior.
- Introducir la bandeja de horno/parrilla en el soporte inferior.
- Temperatura preajustada: 150 °C
- Se puede seleccionar la temperatura en el regulador de temperatura superior entre 30 y 180 °C.
- Tiempo preajustado: 30 minutos
- Se puede seleccionar el tiempo entre 5 y 120 minutos.
- El asador giratorio y la circulación de aire se pueden conectar adicionalmente.



### Calor inferior

- Solo se calienta el elemento calefactor inferior.
- Introducir la bandeja de horno/parrilla en el soporte inferior.
- Temperatura preajustada: 180 °C
- Se puede seleccionar la temperatura en el regulador de temperatura inferior entre 30 y 230 °C.
- Tiempo preajustado: 30 minutos
- Se puede seleccionar el tiempo entre 1 y 120 minutos.
- El asador giratorio y la circulación de aire se pueden conectar adicionalmente.



### Nivel de fermentación

- La función de fermentación se conecta; al mismo tiempo, se calienta el elemento calefactor inferior.
- Introducir la bandeja de horno/parrilla en el soporte inferior.
- Temperatura preajustada: 35 °C
- Se puede seleccionar la temperatura en el regulador de temperatura inferior entre 30 y 45 °C.
- Tiempo preajustado: 30 minutos
- Se puede seleccionar el tiempo entre 5 y 720 minutos.



### Función de yogur

- En la función de yogur solo se conecta el elemento calefactor inferior.
- Introducir la bandeja de horno/parrilla en el soporte central.
- Temperatura preajustada: 42 °C
- Se puede seleccionar la temperatura en el regulador de temperatura inferior entre 42 y 45 °C.
- Tiempo preajustado: 8 horas
- Se puede seleccionar el tiempo entre 6 y 12 horas.





### Programa individual

- La temperatura y el tiempo se guardan hasta la siguiente modificación con calor superior e inferior.
- Introducir la bandeja de horno/parrilla en el soporte inferior.
- Temperatura preajustada: 180 °C
- Se puede seleccionar la temperatura en los dos reguladores de temperatura entre 30 y 230 °C. La diferencia entre el calor superior e inferior se puede ajustar a un máximo de 30 °C. No es posible establecer una mayor diferencia de temperatura.
- Tiempo preajustado: 30 minutos
- Se puede seleccionar el tiempo entre 1 y 120 minutos.
- El asador giratorio y la circulación de aire se pueden conectar adicionalmente.



### Calor superior especial/función de parrilla

- Introducir la bandeja de horno/parrilla en el soporte inferior.
- Temperatura preajustada: 160 °C
- Se puede seleccionar la temperatura en el regulador de temperatura superior entre 50 y 180 °C.
- Tiempo preajustado: 30 minutos
- Se puede seleccionar el tiempo entre 1 y 120 minutos.
- El asador giratorio y la circulación de aire se pueden conectar adicionalmente.



### Calor superior e inferior especial/función de parrilla especial

- Introducir la bandeja de horno/parrilla en el soporte superior.
- Temperatura preajustada: 180 °C
- Se puede seleccionar la temperatura en los dos reguladores de temperatura entre 50 y 230 °C. La diferencia entre el calor superior e inferior se puede ajustar a un máximo de 30 °C. No es posible establecer una mayor diferencia de temperatura.
- Tiempo preajustado: 30 minutos
- Se puede seleccionar el tiempo entre 1 y 120 minutos.
- El asador giratorio y la circulación de aire se pueden conectar adicionalmente.

## MANEJO

1. Prepare la comida como desee.
2. Compruebe si está introducido el recipiente colector de migas y de grasa en la parte inferior del aparato.
3. Enchufe la clavija en una toma de corriente (220–240 V~ de corriente alterna). Ponga el interruptor ON/OFF en „ON“.
4. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta de cristal del aparato.
5. Parrilla: es apta para alimentos gratinados y alimentos en moldes para horno.
6. Bandeja de horno: apta para la preparación de comidas que necesiten agua o que pierdan líquido durante el proceso de cocción.
7. Asador giratorio: es especialmente apto para asar aves de hasta unos 2 kg o rollos de carne de hasta más o menos 1 kg. El uso correcto del asador giratorio se explica en el capítulo „Asador giratorio“.
  - Seleccione la función deseada en el selector de función.
  - Selecciona la temperatura en los reguladores de temperatura colocando los mismos a la temperatura deseada. Según la función seleccionada se puede ajustar la temperatura de forma diferente.
  - A través del selector de tiempo, seleccione el tiempo de cocción deseado colocando el selector de tiempo a la hora de funcionamiento deseada. Según la función seleccionada se puede ajustar el tiempo de cocción de forma diferente.
  - Pulse la tecla „Inicio/Parada“ para iniciar el proceso de cocción.
8. Después de transcurrir este tiempo se emite una señal acústica y la calefacción del aparato se desconecta.
9. Consejo: Si desea precalentar la vajilla o mantener caliente la comida, seleccione la función „Calor superior“ y ajuste la temperatura más baja. Coloque la comida que se debe mantener caliente en un recipiente tapado sobre la parrilla en el centro del horno y seleccione el tiempo de mantenimiento en caliente deseado en el selector de tiempo.
10. El aparato desconecta la calefacción automáticamente según el tiempo ajustado.
11. Ponga el interruptor ON/OFF del aparato en „OFF“.
12. Para desconectar el aparato de forma segura, desenchufe la clavija. Se apagan los pilotos de control.



### PRECAUCIÓN:

**El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento. La puerta y la superficie exterior se calientan mucho durante el funcionamiento.**

## LIMPIEZA Y CUIDADO



**Desconecte el aparato antes de la limpieza y retire la clavija de la caja de enchufe.**

**Deje enfriar completamente el aparato.**

1. El aparato no se debe sumergir nunca en el agua o en otros líquidos para su limpieza.
2. Todas las piezas retirables como bandeja de horno, parrilla etc., se pueden limpiar en agua caliente con un detergente suave. Enjuague las piezas después con agua clara y séquelas bien.
3. En caso de que haya restos de comida quemada, puede poner las piezas afectadas durante breve tiempo en remojo con agua caliente y un detergente suave, para quitar todos los residuos.
4. Las resistencias pueden limpiarse, si necesario, con un paño húmedo y bien escurrido.
5. La carcasa puede limpiarse con un paño húmedo en el interior y exterior.
6. Asegúrese siempre de que no entre agua en el aparato.
7. Los lados interiores del horno están equipados con una superficie fácil de limpiar y pueden limpiarse con un paño húmedo. Limpie las salpicaduras de inmediato con un paño húmedo.
8. No utilice detergentes agresivos o abrasivos, lana de acero o similares.

## RECETAS

### CALOR SUPERIOR E INFERIOR

En el horno puede preparar excelentemente gratinados, asados y otros platos. La función de calor superior e inferior es perfecta para una gran cantidad de preparaciones.

#### Tarta de queso

Ingredientes para el fondo:

65 g de mantequilla, 75 g de azúcar, 1 huevo, 200 g de leche, 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 budín de vainilla, 3 huevos, 375 ml de leche, 50 g de mantequilla líquida

Preparación:

Elaborar una 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: Preste atención de usar un molde que cierre bien, ya que el relleno es al principio aún muy fluido. 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.

## GRATINAR CON CALOR SUPERIOR

### 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 otra 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 °C con calor superior.

## CALOR INFERIOR

Utilice la función de calor inferior siempre que desee, p. ej., mantener caliente una comida sin que siga tostándose desde arriba. Esta función también es muy útil para la preparación de pizza, patatas fritas o determinadas clases de galletas. Nuestra recomendación: Prepare estos alimentos como de costumbre con calor superior e inferior y, al final del tiempo de cocción, conmute al calor inferior durante unos 5 minutos. En caso necesario, puede conectar también la función de circulación de aire.

## NIVEL DE FERMENTACIÓN

Este nivel es perfecto para leudar la masa de levadura.

A continuación le ofrecemos nuestras recomendaciones para una receta básica con la que podrá preparar por arte de magia manjares deliciosos.

### Masa base para pastas de levadura

Tiempo de preparación: 120 minutos

Molde cuadrado de 25 cm de largo

Masa base:

500 g de harina, 75 g de azúcar, 80 g de mantequilla blanda, 330 ml de leche tibia, ½ cucharadita de sal, 1 dado de levadura

Para untar: 1 yema, 1 cucharada de nata

Preparación:

Elaborar con los ingredientes para la masa base una masa de levadura, que se debe amasar hasta que se suelte del fondo de la fuente. Leudar la masa en el horno hasta que se haya doblado su volumen. Amasar de nuevo bien la masa y verter en un molde cuadrado engrasado. Mezclar la yema con la nata, untar con ello la masa y con

un cuchillo agudo hacer un corte longitudinal. Leudar de nuevo la masa durante 30 minutos. Colocar el molde cuadrado sobre la rejilla, introducir en la guía inferior del horno y hornear

durante unos 45 minutos a 180 °C con calor superior e inferior.

## FUNCIÓN DE YOGUR

Para preparar su propio yogur natural fresco no necesitará muchos ingredientes. Si lo desea, puede utilizar también leche sin lactosa o leche de cabra para la preparación. Cuanto más grasienta sea la leche utilizada, más cremoso será el yogur. Principalmente debe tener en cuenta que la leche utilizada y el yogur tengan el mismo contenido de grasa. De este modo, obtendrá un resultado perfecto. Solo tiene que comprar yogur para la primera preparación. Después, con su yogur elaborado podrá preparar siempre un nuevo yogur. Por tanto, para hacer yogur líquido la más adecuada es la leche desnatada. Puede adquirir la leche en polvo en supermercados, parafarmacias o proveedores online bien surtidos. Le rogamos que no utilice lactosa.

Si utilice leche desnatada, doble la cantidad de leche en polvo indicada en la receta básica. Para hacer yogur líquido, utilice la mitad de la cantidad.

### Receta básica para yogur natural

1 litro de leche entera 3,5 %, 150 g de yogur natural de 3,5 %, 2 cucharadas de leche en polvo

Caliente la leche a 90 °C durante unos 5 minutos removiéndola constantemente. Deje enfriar la leche y añada el yogur y la leche en polvo.

Vierta la masa en vasos y ciérrelos con una tapa. Coloque los vasos con cuidado sobre la bandeja

de horno e introduzca la bandeja en la posición central del horno. Asegúrese de que los vasos no se muevan demasiado. Seleccione la función de yogur y ajuste la temperatura deseada en el regulador de temperatura inferior. Puede seleccionar entre 42 y 45 °C. A continuación, seleccione el tiempo deseado. Puede ajustar el tiempo entre 6 y 12 horas.

## PROGRAMA INDIVIDUAL

Ajuste la temperatura y el tiempo según sus propias preferencias. Recomendamos introducir la bandeja de horno o la parrilla en el soporte inferior.

Gire el interruptor de función a „AnyB“ y, después, ajuste la temperatura y el tiempo como de costumbre. También es posible conectar adicionalmente la función de asador giratorio, así como el modo de circulación de aire.

## CALOR SUPERIOR ESPECIAL/FUNCIÓN DE PARRILLA

### CALOR SUPERIOR E INFERIOR ESPECIAL/FUNCIÓN DE PARRILLA ESPECIAL

Para asar utilice o bien la parrilla, sobre la cual podrá colocar la cacerola, el molde o la cazuela, o bien utilice la bandeja de horno. Seleccione la temperatura y el tiempo deseado. En caso necesario, también puede conectar adicionalmente la función de asador giratorio y el modo de circulación de aire.

#### 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.

## ASADOR GIRATORIO

Introduzca siempre el recipiente recolector de aceite en la guía inferior para recoger las gotas de aceite, para que no caigan sobre las resistencias y se queman.

El asador giratorio es especialmente apto para asar aves de hasta unos 2 kg o rollos de carne de hasta más o menos 1 kg.

Coloque una de las abrazaderas de sujeción en el asador giratorio de forma que las puntas indiquen hacia el centro.

Después introduzca el asador, a ser posible, en el centro a través de la comida preparada y condimentada.

Coloque la segunda abrazadera de sujeción con las puntas indicando hacia el centro en el asador.

Coloque las dos abrazaderas sobre la comida a asar de forma que esté fijada en el centro del asador. Es importante que el asador esté colocado lo más exacto posible en el centro de la comida a asar, para que la comida se gire y tueste uniformemente. Atar las piezas salientes en las aves con hilo de cocina.

Fije las abrazaderas de sujeción mediante los tornillos enroscándolos fijamente.

Ahora coloque primero el asador con el lado plano en la entalladura correspondiente en el lado izquierdo dentro de la cámara de horno.

El otro extremo con el lado agudo del asador giratorio se engancha en el soporte en el lado derecho. Ahora, ajuste la función deseada en el horno. Recomendamos el calor superior e inferior a máximo 230 °C.

Recomendamos untar la comida a asar durante la cocción varias veces con aceite o escabeche para que no se seque y obtenga una costra crujiente.

### **Pollo asado crujiente**

Tiempo de preparación: aprox. 70 minutos

Ingredientes:

1 pollo de aprox. 1 kg, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de pimentón, 2 cucharadas de aceite

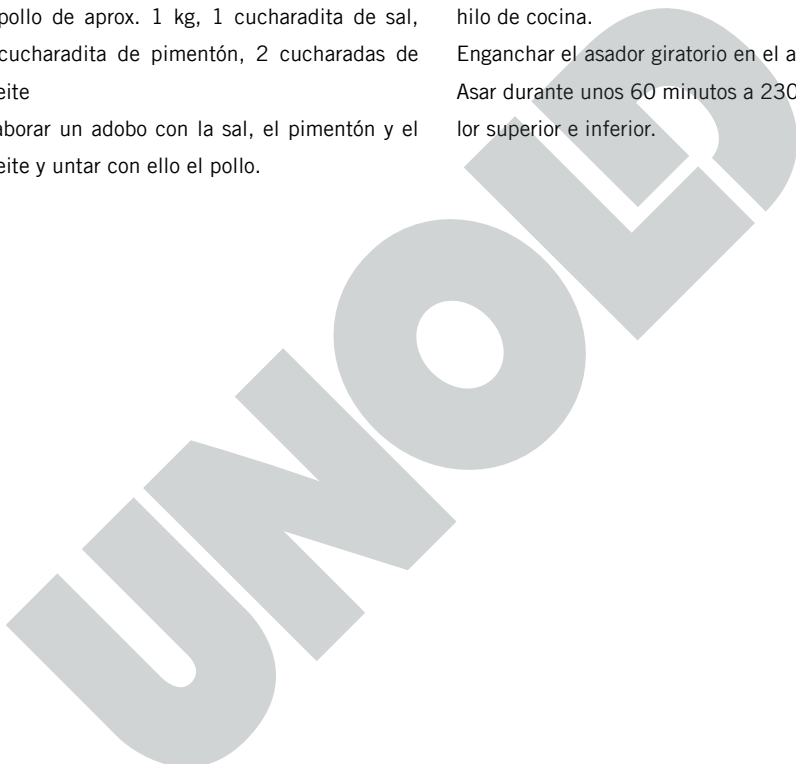
Elaborar un adobo con la sal, el pimentón y el aceite y untar con ello el pollo.

Colocar la carne condimentada sobre el asador giratorio y fijar con las dos abrazaderas.

Atar las piezas salientes, como por las alas, con hilo de cocina.

Enganchar el asador giratorio en el aparato.

Asar durante unos 60 minutos a 230 °C con calor superior e inferior.



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 dirijase 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.





## NÁVOD K OBSLUZE MODEL 68846

### TECHNICKÉ ÚDAJE



Výkon:	1800 W, 220-240 V~, 50-60 Hz
Těleso:	kov
Dvířka:	tepelně odolné sklo
Rozměry:	cca 50,4 x 43,3 x 35,5 cm D/Š/V
Objem:	cca 36 litrů Vnitřní prostor cca 34,9 x 34,5 x 28,7 cm D/Š/V
Hmotnost:	cca 9,0 kg
Délka kabelu:	cca 90 cm
Vybavení:	regulátor teploty, teplota nastavitelná v rozsahu 30-230 °C, předvolba času až 120 minut, kontrolky, zapínatelné osvětlení prostoru pečení, různé funkce jako spodní ohřev, horní ohřev, grilování atd., s otočným rožněm na drůbež
Příslušenství:	otočný rožně, přichytky k otočnému rožni, držadlo pro vyjímání otočného rožně, plech na pečení, mřížový rošt, plech na zachycení drobčků a tuku, zvedák roštu a plechu, návod k obsluze

**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 eventuelní nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

### BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**Následující pokyny si přečtete a uložíte.**

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.

4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. OSTROŻNIE! Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
6. Příklad připojte jen na střídavý proud dle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodi-nami nebo systémem dálkového ovládání.
8. Příklad neprovozujte v blízkosti horkých ploch.
9. Příklad je určen výlučně k použití ve vnitřních prostorách. Příklad 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 pokr-mem a horním či dolním topným tělesem, abyste zabránili vzní-cení pokrmu - hrozí požár!
13. Používejte k pečení v troubě pouze vhodné nádoby.
14. Používejte k pečení vždy pouze příslušenství doporučené výro-bcem. Používání jiného příslušenství může způsobit ohrožení a vést k poškození přístroje.
15. Za přívod netahejte. Přívod nesmí viset přes hranu pracovní plo-chy. Přívodní šňůru neomotávejte kolem přístroje a zabraňte jejímu zalomení.
16. Zajistěte, aby přívod nepřišel do kontaktu s horkými částmi pří- stroje. Nedotýkejte se horkých částí. Vždy používejte kuchyňské chňapky.
17. Spotřebič se za provozu zahřívá. Používejte kuchyňské chňapky. Příklad nikdy během provozu nezakrývejte.
18. Během provozu dbejte na dostatečné větrání místnosti.
19. Příklad se automaticky nevypne. Proto vypnout spotřebič v spí- načem ON / OFF a odpojit ze zásuvky.
20. Příklad nesmí být namáčen do vody či jiné kapaliny.
21. Všechny díly musí být před opětovným složením dokonale suché.

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.
26. Navzdory integrované předvolbě času, přístroj se vypne po ukončení doby vaření s použitím spínač zapnuto / vypnuto a napájecí kabel jsou vytaženy.
27. Přístroj během provozu v žádném případě nezakrývejte hliníkovou fólií nebo jinými předměty. Toto platí také pro zásuvku na drobečky, která musí být vždy volně přístupná.
28. Nikdy přístroj nečistěte abrazivními houbami s obsahem kovu. Ty mohou při kontaktu s elektrickými částmi vést k úderu elektrickým proudem!
29. Dbejte na to, že potraviny, které v přístroji připravujete, nesmí vážit více než 3,0 kg. Připravované pokrmy rovnoměrně rozložte na plechu na pečení nebo na mřížovém roštu, abyste předešli jednostrannému zatížení.
30. Nikdy do trouby nedávejte předměty z papíru, kartonu, plastu nebo podobných materiálů.
31. Když si všimnete škrábanců nebo jiných poškození na skleněných dvířkách přístroje, obraťte se na náš servis, než budete přístroj dále používat.

32. Nepřehřívejte kuchyňské a grilovací nádoby, abyste předešli vzniku kouře, který může být nebezpečný pro drobné živočichy (např. ptáky) s mimořádně citlivým dýchacím systémem. Chov ptactva v kuchyni se nedoporučuje.



### **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. Trouba je ideálně vhodná pro každodenní přípravu mnoha jídel. Protože doby vaření a teploty se vždy trochu liší, doporučujeme Vám postup vaření sledovat a v pravidelných intervalech kontrolovat stav přípravy pokrmů.
2. U některých receptů se doporučuje předeheat přístroje. U těchto receptů zapněte přístroj cca 5 až 10 minut předem na uvedenou teplotu.
3. K čištění krytu nebo plechu na pečení nepoužívejte žádné kovové předměty. Plech na pečení není odolný proti pořezání. Koláč nebo pizzu nikdy nekrájejte na plechu na pečení.
4. Přístroj je během provozu horký, proto vždy používejte kuchyňské chňapky.
5. Skleněná dvířka nejsou odkládací plocha. Proto na otevřená dvířka nepokládejte hrnce ani jiné předměty, abyste předešli poškození skleněné výplně.
6. Skleněná dvířka otevírejte vždy opatrně, unikající horký vzduch by mohl způsobit popálení.
7. Hotové pokrmy doporučujeme nechávat v troubě pro udržení tepla jen krátce, protože jinak se mohou vysušit.
8. Uvedte spínač ZAP/VYP do polohy „VYP“
9. Při nepoužívání vždy musíte vytáhnout zástrčku ze zásuvky.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

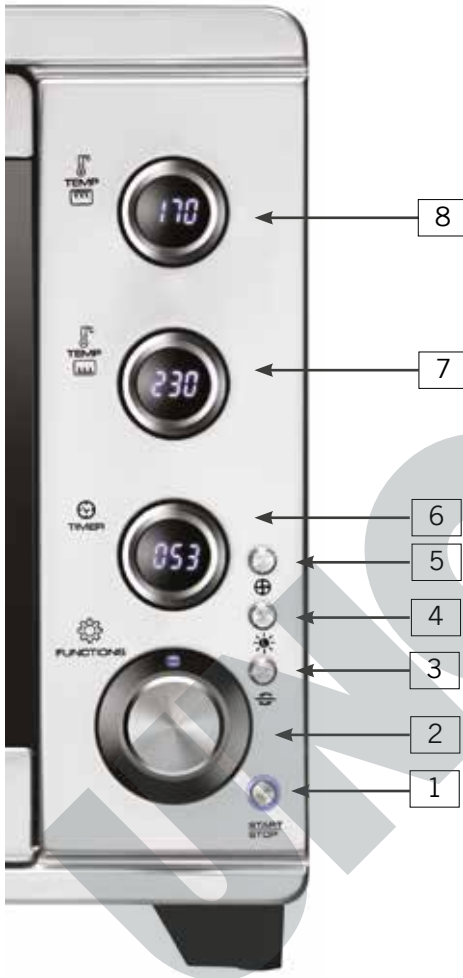
1. Odstraňte z přístroje všechny materiál balení a ujistěte se, že všechny části jsou kompletní a nepoškozené. Materiál balení udržujte mimo dosah dětí – nebezpečí udušení!
2. Vyjímatelné části omyjte teplou vodou a jemným saponátem. Nepoužívejte k tomu žádné abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnku. Opláchněte části čistou vodou. Všechny části nechte dobře uschnout.
3. Otřete kryt vlhkým hadrem.
4. Topná tělesa můžete v případě potřeby otřít dobře vyždímaným, vlhkým hadrem. Dbejte na to, aby do krytu nevnikla voda.
5. Přístroj nesmí být ponořován do vody nebo jiné tekutiny.
6. Upozornění: Při prvním použití může vznikat kouř. Tento kouř je nezávadný. Přesto doporučujeme před prvním použitím zapnout ohřev přístroje, aby se odstranily případné zbytky.
7. Postavte přístroj na tepelně odolnou, pevnou a rovnou plochu.
8. Dbejte na dostatečné větrání a vzdálenost ke stěnám a hořlavým předmětům, např. závěsům.
9. Zastrčte zástrčku do zásuvky (220–240 V~ střídavý proud). Přepněte spínač ZAP/VYP do polohy „ZAP“.
10. Přepínač funkcí nastavte na horní a spodní ohřev a teplotu na obou regulátorech teploty na 230 °C. Otočte regulátor volby času na 15 minut. Stiskněte tlačítko „Start/Stop“, abyste přístroj zapnuli.
11. Během této fáze zahořování otevřete okno. Po zahoření jsou na přístroji případně již viditelné stopy použití, ty však nemají vliv na funkci přístroje a nejsou důvodem k reklamaci.
12. Uvedte spínač ZAP/VYP do polohy „VYP“
13. Nechte přístroj zcela vychladnout.
14. Nyní je Váš přístroj připraven k používání.



### POZOR!

**Přístroj je během provozu velmi horký, také na vnějších stranách.**

## VYSVĚTLENÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ



- 1 **Tlačítko Start/Stop**  
Pro zapnutí a vypnutí zvolené funkce
- 2 **Přepínač funkcí**  
Jím volíte různé funkce přístroje.
- 3 **Tlačítko otočného rožně**  
Zapíná nebo vypíná funkci otáčení rožně
- 4 **Tlačítko světlo**  
Pokud se chcete krátce podívat do prostoru trouby, zapněte tímto spínačem osvětlení prostoru pečení.
- 5 **Tlačítko pro cirkulaci vzduchu**  
Zapíná nebo vypíná funkci cirkulace vzduchu. S funkcí cirkulace vzduchu je horký vzduch rovnoměrně distribuován v prostoru trouby a pokrm bude připraven rychleji a rovnoměrněji.
- 6 **Regulátor volby času**  
Tímto regulátorem se volí požadovaná doba tepelné úpravy. Po uplynutí nastavené doby se přístroj automaticky vypne.
- 7 **Regulátor spodního topného prvku**  
Pro nastavení teploty spodního topného prvku
- 8 **Regulátor horního topného prvku**  
Pro nastavení teploty horního topného prvku

## VYSVĚTLENÍ FUNKCÍ

Získáte přehled o funkcích trouby. Recepty pro dané funkce naleznete od strany 122.

Upozornění: Všechny funkce, které jsou zobrazeny s rovnými čarami, jsou ideálně vhodné pro pečení např. bábovky nebo cukroví/sušenek.

Funkce, které jsou zobrazeny s vlnovkou ~~, jsou ideálně vhodné pro přípravu ryb, masa a drůbeže.



### Horní a spodní ohřev

- Spodní a horní topný prvek topí.
- Zasuňte plech na pečení/rošt do spodního držáku.
- Nastavená teplota: 180 °C
- Teplotu můžete nastavit mezi 30 a 230 °C.
- Nastavená doba: 30 minut
- Dobu můžete nastavit mezi 1 a 120 minutami.
- Dodatečně je možné zapnout otočný rožeň a cirkulaci vzduchu.



### Horní ohřev

- Topí pouze horní topný prvek.
- Zasuňte plech na pečení/rošt do spodního držáku.
- Nastavená teplota: 150 °C
- Teplotu můžete nastavit na horním regulátoru teploty mezi 30 a 180 °C.
- Nastavená doba: 30 minut
- Dobu můžete nastavit mezi 5 a 120 minutami.
- Dodatečně je možné zapnout otočný rožeň a cirkulaci vzduchu.



### Spodní ohřev

- Topí pouze spodní topný prvek.
- Zasuňte plech na pečení/rošt do spodního držáku.
- Nastavená teplota: 180 °C
- Teplotu můžete nastavit na spodním regulátoru teploty mezi 30 a 230 °C.
- Nastavená doba: 30 minut
- Dobu můžete nastavit mezi 1 a 120 minutami.
- Dodatečně je možné zapnout otočný rožeň a cirkulaci vzduchu.



### Stupeň tepelné úpravy

- Funkce tepelné úpravy se zapne, přitom topí spodní topný prvek.
- Zasuňte plech na pečení/rošt do spodního držáku.
- Nastavená teplota: 35 °C
- Teplotu můžete nastavit na spodním regulátoru teploty mezi 30 a 45 °C.
- Nastavená doba: 30 minut
- Dobu můžete nastavit mezi 5 a 720 minutami.



### Funkce pro jogurt

- U funkce pro jogurt se zapne pouze spodní topný prvek.
- Zasuňte plech na pečení/rošt do prostředního držáku.
- Nastavená teplota: 42 °C
- Teplotu můžete nastavit na spodním regulátoru teploty mezi 42 a 45 °C.
- Nastavená doba: 8 hodin
- Dobu můžete nastavit mezi 6 a 12 hodinami.



### Individuální program

- Teplota a doba se uloží až do příští změny, s horním a spodním ohřevem.
- Zasuňte plech na pečení/rošt do spodního držáku.
- Nastavená teplota: 180 °C
- Teplotu můžete nastavit na obou regulátorech teploty mezi 30 a 230 °C. Rozdíl mezi horním a spodním ohřevem lze nastavit maximálně na 30 °C, větší rozdíl možný není.
- Nastavená doba: 30 minut
- Dobu můžete nastavit mezi 1 a 120 minutami.
- Dodatečně je možné zapnout otočný rožeň a cirkulaci vzduchu.



### Horní ohřev speciální / funkce grilování

- Zasuňte plech na pečení/rošt do spodního držáku.
- Nastavená teplota: 160 °C
- Teplotu můžete nastavit na horním regulátoru teploty mezi 50 a 180 °C.
- Nastavená doba: 30 minut
- Dobu můžete nastavit mezi 1 a 120 minutami.
- Dodatečně je možné zapnout otočný rožeň a cirkulaci vzduchu.





### Horní a spodní ohřev speciální / funkce grilování speciální

- Zasuňte plech na pečení/rošt do horního držáku.
- Nastavená teplota: 180 °C
- Teplotu můžete nastavit na obou regulátorech teploty mezi 50 a 230 °C. Rozdíl mezi horním a spodním ohřevem lze nastavit maximálně na 30 °C, větší rozdíl možný není.
- Nastavená doba: 30 minut
- Dobu můžete nastavit mezi 1 a 120 minutami.
- Dodatečně je možné zapnout otočný rožeň a cirkulaci vzduchu.

## OBSLUHA

1. Připravte pokrm podle přání.
2. Zkontrolujte, zda zásuvka na drobečky a tuk je zasunuta dole v přístroji.
3. Zastrčte zástrčku do zásuvky (220–240 V~ střídavý proud). Přepněte spínač ZAP/VYP do polohy „ZAP“.
4. Vložte pokrm do trouby a zavěte skleněná dvířka přístroje.
  - Mřížový rošt: Je vhodný pro pečené (zapékané) potraviny a potraviny ve formách na pečení.
  - Plech na pečení: Je vhodný pro přípravu potravin, pro které je potřeba voda nebo které během přípravy uvolňují tekutinu.
  - Otočný rožeň: Je zvláště vhodný ke grilování drůbeže až do cca 2 kg nebo rolád do cca 1 kg. Správné použití otočného rožně je vysvětleno v kapitole „Otočný rožeň“.
5. Přepínačem funkcí zvolte požadovanou funkci.
6. Na regulátorech teploty zvolte požadovanou teplotu tím, že regulátory teploty nastavíte na požadovanou teplotu. Podle zvolené funkce je možné nastavit teplotu různě.
7. Regulátorem volby času nastavte požadovanou dobu přípravy tím, že jej nastavíte na požadovanou dobu provozu. Podle zvolené funkce je možné zvolit dobu přípravy různě.
8. Stiskněte tlačítko „Start/Stop“, abyste spustili přípravu pokrmu.
9. Po uplynutí této doby zazní signální tón a topení přístroje se vypne.
10. Tip: Když chcete nádobí předehřát nebo udržovat pokrmy teplé, zvolte funkci „horní ohřev“ a nastavte nejnižší teplotu. Ohřívání pokrmy umístěte v zakryté nádobě na rošt uprostřed trouby a nastavte přepínač volby času na požadovanou dobu udržování teploty.
11. Příklad po nastavené době automaticky vypne topení.
12. Kromě toho, když je pokrm hotový, otočte všechny regulátory na 0/OFF/VYP.
13. Pro bezpečné vypnutí přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Kontrolky zhasnou.



**POZOR: Příklad je během provozu a po něm velmi horký! Dvířka a vnější povrch se během provozu silně zahřívají.**

## ČIŠTĚNÍ A PÉČE



**Před čištěním vypněte přístroj 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, mřížový rošt atd. můžete omýt teplou vodou s jemným saponátem. Potom opláchněte části čistou vodou a dobře je osušte.
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.
5. Kryt můžete zevnitř i zvenku otřít vlhkým hadrem.
6. Vždy dbejte na to, aby do přístroje nemohla vniknout voda.
7. Vnitřní strany trouby jsou opatřeny snadno čistitelným povrchem a mohou být vyčištěny vlhkým hadrem. Stříkance ihned otřete vlhkým hadrem.
8. Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, drátěnku apod.

## RECEPTY

### HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV

Trouba se výborně hodí pro přípravu nákyků, pečení a jiných pokrmů. Funkce horního a spodního ohřevu je ideální pro mnoho příprav pokrmů.

#### Sýrový koláč

Složení pro základ koláče:

65 g másla, 75 g cukru, 1 vejce, 200 g mouky,  
½ sáčku prášku do pečiva

Složení horní vrstvy:

500 g nízkotučného tvarohu, 150 g cukru, 1  
sáček vanilkového cukru, 1 sáček vanilkového  
puddinku, 3 vejce, 375 ml mléka, 50 g rozpuš-  
těného másla

Příprava:

Z másla, cukru, vejce, mouky a prášku do pe-  
čiva hnětením vypracujte těsto. Těsto rozválejte  
a rozprostřete na dno a stěny tukem vymazané

otevírací formy (Ø 26 cm), na stěnách těsto při-  
máčknete 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 80 až 90 minut.

## ZAPÉKÁNÍ S HORNÍM OHŘEVEM

### Toust pizza

Složení: 4 plátky toustového chleba, 2 plátky vuřtu, 1 plátek dušené šunky, 1 malé rajče, 1 polévková lžíce plátků žampionů, 2 plátky eidamu, 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 krátceoustovat při 230 °C se zapnutým horním a spodním ohřevem, dokud

horní strana mírně nezžehne, pak jej otočte a druhou stranu rovněž nechte krátceoustovat. 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 horním ohřevem při 230 °C cca 5 minut.

## SPODNÍ OHŘEV

Funkci spodního ohřevu použijte vždy, když chcete např. udržovat pokrm teplý, aniž by se seshora dále opékal. Také pro přípravu pizzy, hranolků nebo určitých druhů cukroví je tato funkce velmi užitečná. Naše doporučení: Tyto potraviny připravujte jako obvykle s horním a spodním ohřevem a na konci přípravy přepněte na cca 5 minut jen na spodní ohřev. V případě potřeby můžete kromě toho zapnout funkci cirkulace vzduchu.

## STUPEŇ TEPELNÉ ÚPRAVY

Tato funkce je ideální pro kynutí těsta. Zde je naše doporučení na základní recept, z kterého lze vyčarovat spoustu chutných dobrot.

### Kynuté pečivo – základní těsto

Doba přípravy: 120 minut

Hranatá forma o délce 25 cm

Základní těsto:

500 g mouky, 75 g cukru, 80 g měkkého másla, 330 ml vlažného mléka, ½ čajové lžičky soli, 1 kousek droždí

Na potření: 1 žloutek, 1 polévková lžíce smetany  
Příprava:

Z přísad pro základní těsto udělejte kynuté těsto, které budete hnát tak dlouho, až se nebude

lepit na dno misky. Nechte těsto v troubě vykynout, až se jeho objem zdvojnásobí. Znovu těsto dobře prohnětte a dejte do vymazané hranaté formy. Rozmíchejte žloutek se smetanou, těsto jím potřete a ostrým nožem udělejte podélné zářezy. Nechte těsto dalších 30 minut kynout. Hranatou formu postavte na mřížový rošt, zasuňte do trouby na nejspodnější lištu a nechte péci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 180 °C cca 45 minut.

## FUNKCE PRO JOGURT

Pro výrobu vlastního, čerstvého přírodního jogurtu nepotřebujete mnoho přísad. Na přání můžete použít také mléko bez laktózy nebo kozí mléko. Čím tučnější bude použité mléko, tím smetanovější bude jogurt. Zásadně musíte dbát na to, aby použité mléko a jogurt měly stejný obsah tuku, tak získáte ideální výsledek. Jogurt také musíte koupit pouze při první přípravě – z jednou vyrobeného vlastního jogurtu můžete nový jogurt připravovat stále znovu.

Pro jogurtový nápoj se nejlépe hodí nízkotučné mléko. Sušené mléko dostanete v dobrých supermarketech, drogeriích nebo u internetových prodejců. Nepoužívejte však mléčný cukr!

Když použijete nízkotučné mléko, zdvojnásobte množství sušeného mléka uvedené v základním receptu. Pro jogurtový nápoj dejte polovinu množství.

### Základní recept na přírodní jogurt

1 litr 3,5% plnotučného mléka, 150 g 3,5% přírodního jogurtu, 2 lžice sušeného mléka  
Zahřejte mléko na 90 °C po dobu cca 5 minut. Mezitím jej stále míchejte. Nechte mléko vychladnout a vmíchejte do něj jogurt a sušené mléko.

Naplňte hmotu do sklenic a uzavřete je krytem. Sklenice opatrně postavte na plech na pečení a

zasuňte jej do střední pozice v troubě. Dbejte na to, abyste sklenicemi příliš nehýbali.

Zvolte funkci pro jogurt a na spodním regulátoru teploty nastavte požadovanou teplotu. Můžete volit v rozsahu 42 až 45 °C. Potom zvolte požadovanou dobu. Dobu je možné nastavit mezi 6 až 12 hodinami.

## INDIVIDUÁLNÍ PROGRAM

Nastavte teplotu a dobu podle vlastních přání. K tomu radíme, abyste plech na pečení popř. rošt zasunuli do spodního držáku.

Otočte přepínač funkcí na „AnyB“ a potom nastavte teplotu a dobu jako obvykle. Rovněž je možné zapnout funkci otočného rožně i provoz s cirkulací vzduchu.

## HORNÍ OHŘEV SPECIÁLNÍ / FUNKCE GRILOVÁNÍ

## ORNÍ A SPODNÍ OHŘEV SPECIÁLNÍ / FUNKCE GRILOVÁNÍ SPECIÁLNÍ

Ke grilování použijte buď mřížový rošt, na který postavíte příslušný kastrol, formu na zapékání nebo pekáč, nebo také plech na pečení. Zvolte požadovanou teplotu a dobu, v případě potřeby je kromě toho možné zapnout funkci otočného rožně a provoz s cirkulací vzduchu.

**Vepřové steaky**

Složení:

4 vepřové steaky 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, zasuněte je do trouby na třetí lištu a nechte steaky grilovat se zapnutým horním a spodním ohřevem při 230 °C z každé strany cca 10 minut.

TIP:

Pro rychlou přípravu použijte již okořeněné steaky od řezníka.

**OTOČNÝ ROŽEŇ**

Na spodní lištu vždy nasuňte misku na zachycení tuku, aby se odkapávající tuk zachytil a nekapal na topné těleso, kde by se připálil.

Grilovací rožeň je zvláště vhodný ke grilování drůbeže až do cca 2 kg nebo rolád do cca 1 kg.

Na grilovací rožeň nasuňte jednu přídržnou svorku tak, aby její špičky ukazovaly ke středu.

Potom rožeň prostrčte pokud možno prostředkem připraveného a okořeněného pokrmu ke grilování.

Na rožeň nasadte druhou přídržnou svorku špičkami ke středu.

Obě svorky přisuňte ke grilovanému pokrmu tak, aby byl uprostřed rozně upevněn. Je důležité, aby rožeň byl prostrčen pokud možno středem grilovaného pokrmu, aby se pokrm rovnoměrně otáčel a opékal. Odstávající části u drůbeže případně přivažte kuchyňskou nití.

Přídržné svorky upevněte pomocí šroubů tím, že šrouby dotáhnete.

Nyní rožeň vložte nejprve zploštělou stranou do příslušného vybrání na levé straně prostoru pečení.

Druhý konec grilovacího rozně se špičatou stranou se zavěsí do držáku na pravé straně.

Nyní nastavte požadovanou funkci na troubě. Doporučujeme horní a spodní ohřev při maximálně 230 °C.

Doporučujeme grilovaný pokrm během přípravy vícekrát potírat olejem nebo marinádou, aby se nevysušil a získal křupavou kůrku.

**Kuře grilované do křupava**

Doba přípravy: cca 70 minut

Složení:

1 kuře cca 1 kg, 1 čajová lžička soli, 1 čajová lžička papriky, 2 polévkové lžíce oleje

Ze soli, papriky a oleje udělejte marinádu a kuře s ní potřete.

Okořeněné maso napíchněte na rožeň a upevněte oběma svorkami.

Odstávající části jako např. křídýlka přivažte kuchyňskou nití.

Otočný rožeň zavěste do přístroje.

Grilujte při 230 °C s horním a spodním ohřevem cca 60 minut.

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 prokazatelně 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 obraťte 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 případě 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 zajištění 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 odpadu, ale musí být předáno do autorizované sběrně pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení. Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.



**UNOLD®**

**Aus dem Hause**

**UNOLD®**