

# UNOLD®



OFEN Kompakt

## Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d'utilisation  
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso  
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi  
Modell 68835

Impressum:  
Bedienungsanleitung Modell 68835  
Stand: April 2021 /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 68835

Technische Daten .....	8
Symbolerklärung .....	8
Für Ihre Sicherheit .....	8
Allgemeine Hinweise zum Gerät .....	11
Vor dem ersten Gebrauch .....	12
Bedienen .....	12
Reinigen .....	13
Rezepte .....	14
Garantiebestimmungen .....	16
Entsorgung / Umweltschutz .....	16
Informationen für den Fachhandel .....	16
Service-Adressen .....	17
Bestellformular .....	18

### Instructions for use Model 68835

Technical Specifications .....	19
Explanation of symbols .....	19
Important Safeguards .....	19
General information .....	22
Before using the appliance for the first time .....	22
Operation .....	23
Cleaning and Care .....	24
Recipes .....	25
Guarantee Conditions .....	26
Waste Disposal / Environmental Protection ..	26
Service .....	17

### Notice d'utilisation modèle 68835

Spécification technique .....	27
Explication des symboles .....	27
Consignes de sécurité .....	27
Consignes générales concernant l'appareil ..	30
Avant la première utilisation .....	31
Utilisation .....	31
Nettoyage et entretien .....	32
Recettes .....	33
Conditions de Garantie .....	34
Traitement des déchets / Protection de l'environnement .....	34
Service .....	17

### Gebruiksaanwijzing model 68835

Technische gegevens .....	35
Verklaring van de symbolen .....	35
Veiligheidsvoorschriften .....	35
Algemene aanwijzingen bij het apparaat .....	38
Vóór het eerste gebruik .....	39
Bedienen .....	39
Reiniging en onderhoud .....	40
Recepten .....	41
Garantievoorwaarden .....	42
Verwijderen van afval / Milieubescherming ..	42
Service .....	17

## INHALTSVERZEICHNIS

### Istruzioni per l'uso modello 68835

Dati tecnici .....	43
Significato dei simboli .....	43
Avvertenze di sicurezza .....	43
Avvertenze generali sull'apparecchio.....	46
Prima del primo utilizzo .....	46
Uso .....	47
Pulizia e cura .....	48
Ricette .....	49
Norme di garanzia .....	50
Smaltimento / Tutela dell'ambiente .....	50
Service .....	17

### Manual de Instrucciones modelo 68835

Datos técnicos .....	51
Explicación de los símbolos .....	51
Indicaciones de seguridad .....	51
Indicaciones generales sobre el aparato .....	54
Antes del primer uso .....	55
Manejo .....	55
Limpieza y cuidado .....	56
Recetas .....	57
Condiciones de Garantía.....	58
Disposición/Protección del medio ambiente	58
Service .....	17

### Instrukcja obsługi Model 68835

Dane techniczne .....	59
Objaśnienie symboli .....	59
Bezpečnostní pokyny.....	59
Wskazówki ogólne .....	62
Przed pierwszym użyciem .....	62
Obsługa .....	63
Czyszczenie.....	63
Recepty .....	64
Warunki gwarancji.....	65
Utylizacja / ochrona środowiska.....	65
Service .....	17

## IHR NEUER OFEN



**IHR NEUER OFEN**

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

**DE Ab Seite 8**

- 1 Backblech
- 2 Gitterrost
- 3 Temperaturregler
- 4 Zeitwahlregler

**IT Pagina 43**

- 1 Teglia
- 2 Griglia
- 3 Regolatore di temperatura
- 4 Selettore temporale

**EN Page 19**

- 1 Baking sheet
- 2 Grill grate
- 3 Temperature controller
- 4 Timer

**ES Página 51**

- 1 Bandeja de horno
- 2 Parrilla
- 3 Regulador de temperatura
- 4 Selector de tiempo

**FR Page 27**

- 1 Plaque de cuisson
- 2 Grille
- 3 Thermostat
- 4 Sélecteur de durée

**PL Strony 59**

- 1 Blacha do pieczenia
- 2 Ruszt
- 3 Regulator temperatury
- 4 Regulator czasu

**NL Pagina 35**

- 1 Bakplaat
- 2 Rooster
- 3 Temperatuurregeling
- 4 Tijdsinstelling

DE

**BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68835**

EN

**TECHNISCHE DATEN**

FR

Leistung: 850 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz



NL

Gehäuse: Metall/Kunststoff

IT

Tür: Hitzebeständiges Glas

ES

Abmessungen: ca. 34,5 x 31,4 x 20,2 cm L/B/H  
Backraumgröße ca. 24,0 x 23,0 x 12,5 cm L/B/H

PL

Volumen: ca. 9 Liter

Gewicht: ca. 3,1 kg

Kabellänge: ca. 90 cm

Ausstattung: Temperaturregler, Temperatur einstellbar von 100–230 °C,  
Zeitvorwahl bis zu 60 Minuten, Kontrollleuchte

Zubehör: Backblech, Gitterrost, 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.

**FÜR IHRE SICHERHEIT****Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.**

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



3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, reinigen oder warten.
4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht angezeigt.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
7. Bitte das Gerät nur an eine Steckdose mit Erdkontakt anschließen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen betreiben.
10. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und stabile Oberfläche.
11. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden, Möbeln und brennbaren Gegenständen, wie z. B. Vorhängen. Halten Sie seitlich mindestens 10 cm Abstand und nach oben mindestens 30 cm Abstand zu anderen Oberflächen.
12. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs keinesfalls unbeaufsichtigt.
13. Halten Sie stets einen Abstand von mind. 2 cm zwischen dem Gargut im Ofen und den oberen bzw. unteren Heizstäben ein, um ein Entzünden des Gargutes zu vermeiden - Brandgefahr!
14. Verwenden Sie zum Backen und Garen im Backofen nur dafür geeignetes Geschirr.
15. Ausschließlich das vom Hersteller empfohlene Zubehör verwenden. Die Verwendung anderen Zubehörs kann Gefahren hervorrufen und zur Beschädigung des Geräts führen.
16. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
  - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
  - landwirtschaftliche Betriebe,
  - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
  - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

17. Keinesfalls 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.
18. Stellen Sie sicher, dass die Zuleitung nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt. Heiße Teile nicht berühren.
19. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Bitte verwenden Sie Topflappen. Das Gerät während des Betriebs auf keinen Fall abdecken.
20. Während des Betriebs für gute Belüftung des Raums sorgen.
21. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
22. Trotz der integrierten Zeitvorwahl, die das Gerät nach maximal 60 Minuten ausschaltet, muss nach dem Zubereiten der Speisen der Temperaturregler ausgestellt und der Netzstecker gezogen werden.
23. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
24. Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor sie wieder zusammengebaut werden.
25. Bitte das Gerät vor dem Bewegen, Reinigen und Verstauen vollständig abkühlen lassen. Vor dem Hantieren mit dem Gerät stets den Netzstecker ziehen.
26. 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. Unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer zur Folge haben und führen zum Ausschluss der Garantie.
27. Das Gerät während des Betriebs auf keinen Fall mit Alufolie oder anderen Gegenständen abdecken. Das gilt auch für die Krümelschublade, diese muss immer frei zugänglich sein.
28. Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit metallhaltigen Scheuerschwämmen. Diese können bei Kontakt mit elektrischen Bauteilen zu Stromschlägen führen!
29. Bitte beachten Sie, 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 keinesfalls Gegenstände aus Papier, Karton, Plastik o. ä. im Ofen.
31. Wenn Sie Kratzer oder andere Beschädigungen an der Glastür des Geräts bemerken, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Kundendienst auf, bevor Sie das Gerät weiter betreiben.

**VORSICHT:**

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



**Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.**

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

**ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GERÄT****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 keinesfalls 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 sonstigen Gegenstände auf der geöffneten Tür ab. Andernfalls kann die Glasscheibe beschädigt werden.
6. Öffnen Sie die Glastür stets vorsichtig, entweichende heiße Luft kann zu Verbrennungen führen.
7. Wir empfehlen, fertig gegarte Gerichte nur für kurze Zeit im Ofen warmzuhalten, da diese sonst austrocknen können.
8. Stellen Sie nach Gebrauch unbedingt alle Schalter auf 0/OFF/AUS.
9. Bei Nichtgebrauch müssen Sie stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

## 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 Abdeckung der Heizstäbe können bei Bedarf mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringen kann.
5. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
6. 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. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Schalter in der Position 0/OFF/AUS befinden.
10. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~ Wechselstrom).
11. Stellen Sie das Gerät mit dem Temperaturwahlschalter auf 230 °C ein und drehen Sie den Zeitwahlregler auf 60 Minuten. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.
12. 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 Geräts und sind kein Reklamationsgrund.
13. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie alle Schalter auf 0/OFF/AUS stellen, und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
14. Nun ist Ihr Gerät einsatzbereit.

## BEDIENEN

1. Bereiten Sie das Gericht wie gewünscht vor.
2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~ Wechselstrom).
3. Wählen Sie am Temperaturregler die gewünschte Temperatur aus.
4. Wählen Sie über den Zeitwahlregler die gewünschte Garzeit zwischen 0 und 60 Minuten aus, indem Sie den Zeitwahlregler auf die gewünschte Betriebszeit stellen. Drehen Sie den Regler einmal komplett auf die maximal mögliche Zeit und dann zurück auf die gewünschten Minuten. So wird ein

sicheres Schalten des Reglers gewährleistet. Die Kontrollleuchte leuchtet auf. Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signalton und die Heizung des Geräts schaltet sich aus. Sollten Sie ein Gericht zubereiten, das länger als 60 Minuten braucht, müssen Sie den Zeitwahlregler ggf. mehrmals einstellen. Selbstverständlich können Sie die Zeit auch während des Betriebs neu einstellen.

5. Geben Sie das Gargut in den Ofen und schließen Sie die Glastür des Geräts.
6. Gitterrost: Eignet sich für zu (über-)backende Lebensmittel und Lebensmittel in Backformen sowie als Halterung für das Backblech. Das Backblech kann auf den Gitterrost gestellt werden.
7. Backblech: Geeignet für das Zubereiten von Lebensmitteln, für die Wasser benötigt wird oder die während des Garvorgangs Flüssigkeit verlieren. **Achtung: Wenn Sie das Backblech verwenden, müssen Sie immer zuerst den Rost in das Gerät schieben, und dann darauf das Backblech stellen oder darunter anbringen.**
8. Das Gerät schaltet die Heizung nach der eingestellten Zeit automatisch aus.
9. Drehen Sie außerdem, wenn das Gericht fertig ist, den Temperaturregler auf O/OFF/AUS.
10. Um das Gerät sicher auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Die Kontrollleuchte erlischt.



#### **VORSICHT:**

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

## REINIGEN



**Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus (alle Schalter auf O/OFF/AUS) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.**

1. Das Gerät darf zum Reinigen keinesfalls in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
2. Alle herausnehmbaren Teile wie Backblech, Gitterrost usw. können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gespült werden. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese gut ab.
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. Das Gehäuse kann von innen und außen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
5. Achten Sie stets darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann.
6. Die Innenseiten des Backofens sind mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche ausgerüstet und können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Wischen Sie Spritzer sofort mit einem feuchten Tuch ab.
7. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Putzmittel, Stahlwolle o. ä.
8. Entfernen Sie regelmäßig Krümel und Rückstände aus der Krümelklappe an der Geräteunterseite. Das Gerät muss zuvor vom Stromnetz getrennt werden - Stromschlaggefahr!
9. Heben Sie das Gerät leicht nach vorn an (bitte nicht komplett herumdrehen), z. B. über der Küchenspüle.
10. Schieben Sie die Krümelklappe nach hinten und dann nach unten.
11. Entleeren Sie die Krümel und schließen Sie die Krümelklappe wieder, bis diese einrastet.
12. Das Gerät muss vollständig getrocknet sein, bevor es wieder benutzt wird.

## REZEPTE

### Pizza-Toast

Zutaten:

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

Zubereitung: Die Toastscheiben auf den Rost legen, diesen in den Ofen einschieben und die Toastscheiben kurz bei 230 °C Ober- und Unterhitze tosten, bis die obere Seite leicht braun ist. Dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz tosten. 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 Backblech legen, das Backblech auf den Gitterrost stellen und diesen in den Ofen einschieben und bei 230 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Minuten überbacken.

## Schweinesteaks

Zutaten:

1 Schweinesteak zu 200 g, 1/2 TL Salz, einige Spritzer Tabasco, 1/2 TL Paprika, 1 EL Öl

Zubereitung: Aus Salz, Tabasco, Paprika und Öl eine Marinade zubereiten und das Steak darin ca. 2 Stunden marinieren.

Das gewürzte Steak auf den Gitterrost legen, 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.

## Mischgemüse

Zutaten:

100 g gemischtes geputztes Gemüse nach Jahreszeit, 1 EL gemischte Kräuter, 1/2 TL Streuwürze für Gemüse

Zubereitung: Größere Gemüseteile in feine Streifen schneiden. Das Gemüse mit Streuwürze mischen und auf einem Stück Alufolie verteilen. Evtl. Butterstückchen zufügen.

Die Folie an den Ecken anheben und die Enden so zusammendrehen, dass kleine Päckchen entstehen. Das Gemüsepackchen 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 frischen gehackten Kräutern bestreuen.

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.

DE

## GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite [www.unold.de/ruecksendung](http://www.unold.de/ruecksendung) können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken. (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). 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



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Ofen 68835 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005, § 30+31 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

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

Hockenheim, 5.8.2019

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 Garanzzeit 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)**POLEN**Quadra-Net  
Dziadoszanska 10  
61-248 Poznań  
Internet [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

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:

**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 68835**

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	6883514	Backblech		
	6883511	Gitterrost		

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 68835****TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power:	850 watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Housing:	Metal/plastic	
Door:	Heat-resistant glass	
Dimensions:	Approx. 34.5 x 31.4 x 20.2 cm (L/W/H)	
Volume:	Approx. 9 litres	
Weight:	Approx. 3,1 kg	
Power cord:	Approx. 90 cm	
Features:	Temperature regulator, temperature adjustable from 100–230°C, timer up to 60 minutes, indicator light	
Accessories:	Baking sheet, grill grate, 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 aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed

in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.

4. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Connect appliance only to an AC power supply to the voltage on the rating plate.
7. The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
8. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
9. Do not operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
10. The appliance is intended for indoor use only. Place the appliance on a dry, level and sturdy surface.
11. 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.
12. Place the appliance with its back against the wall.
13. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
14. Always maintain a distance of at least 2 cm between the food being cooked in the oven and the top and bottom heating elements to prevent the food from catching fire - fire hazard!
15. Use only suitable cookware for baking and cooking in the oven.
16. Use only accessories recommended by the manufacturer. The use of other accessories can result in hazards and can also damage the appliance.
17. 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.
18. Do not pull on the power cord. Do not hang the power cord over the edge of a countertop. Do not wrap the power cord around the appliance and avoid kinking of the power cord.
19. Make sure that the power cord does not come into contact with the hot parts of the appliance. Do not touch hot parts. Always use pot holders.

20. The appliance becomes hot during operation. Please use pot holders. Never cover the appliance during operation.
21. Provide for adequate ventilation when the appliance is in operation.
22. Use the appliance only indoors.
23. The appliance does not shut off automatically. Therefore, set the temperature selector switch to 0 and unplug the appliance after use.
24. In spite of the integrated timer that switches off the appliance after a maximum of 60 minutes, after preparing food the temperature regulator must be set to 0/OFF/AUS and the mains plug must be unplugged.
25. 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.
26. Never clean the appliance with scouring sponges that contain metal. Scouring pads that contain metal can cause electric shock if the contact electrical components!
27. 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.
28. Never place paper, plastic or other similar objects in the oven.
29. 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.
30. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
31. All parts must be completely dry before being assembled.
32. Please allow the appliance to cool completely before moving, cleaning or storing it. Before handling the appliance, always unplug it from the electrical outlet.
33. Check the plug and the power cord regularly for wear or 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. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.

**CAUTION:**

**The appliance becomes very hot during operation!**



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

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

## GENERAL INFORMATION



### CAUTION!

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

1. Your oven is 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 using the oven to keep food that has finished cooking warm only for a short time, since otherwise it can dry out.
8. After use, make sure that all switches are set to O/OFF/AUS.
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. How-

ever, 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. Ensure that all switches are set to the 0/OFF/AUS position.
10. Plug the power cord of the appliance into an electrical outlet (220–240 V ~ AC). As soon as the appliance is connected to the mains supply the indicator light is illuminated.
11. Using the temperature selector switch, set the appliance to 230°C and turn the timer to 60 minutes.
12. 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.
13. Switch off the appliance (all switches on 0/OFF/AUS and allow the appliance to cool completely.
14. Now your appliance is ready for use.

## OPERATION

1. Prepare the dish as desired.
2. Plug the power cord of the appliance into an electrical outlet (220–240 V~ AC). As soon as the appliance is connected to the mains supply the indicator light is illuminated.
3. Use the temperature regulator to set the desired temperature.
4. Via the timer, select the desired cooking time between 0 and 60 by setting the timer control to the desired operating time. Turn the timer once to the maximum possible time and then back to the desired minutes. This ensures safe switching of the timer. After this time has elapsed, a signal tone sounds and the heating elements of the appliance switch off. If you want to prepare a dish that takes longer than 60 minutes in the oven, it may be necessary to set the timer several times. Naturally, you can readjust the timer settings at any time while the oven is in operation.
5. Place the food in the oven and close the glass door of the appliance.
  - Grill grate: Suitable for food to be baked, and food in baking pans, and also as a holder for the baking sheet. The baking sheet can be placed on the grill grate.
  - Baking sheet: Suitable preparation of foods that require water or that lose liquid during the cooking process. **Caution: When using the baking sheet, you must always slide the grill grate into the appliance and then place the baking sheet on top of the grill grate!**

- 6. The appliance automatically switches off the heating elements after the set time.
- 7. In addition when the dish is done, turn the temperature regulator to O/OFF/AUS.
- 8. To safely switch off the appliance, unplug the mains plug from the electrical outlet. The indicator light will go out.

**CAUTION:**

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

## CLEANING AND CARE



**Before cleaning, switch off the appliance (set all switches to O/OFF/AUS) 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.
9. Remove crumbs and residue from the crumb door on a regular basis. **Unplug the mains plug from the electrical outlet!**
10. To do this, tilt the appliance slightly to the side (do not turn it completely upside down).
11. Open the door.
12. Empty the crumbs.
13. Close the door and firmly fasten it in place.
14. The appliance must be completely dry before you use it again.



## RECIPES

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

### Pizza toast

Ingredients:

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

Preparation:

Place the bread slices on the grate, insert the grate at the third level from the bottom and toast the bread briefly at 230°C top and bottom heat until the top side is slightly brown. Then turn and toast the other side briefly. 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, place the baking sheet on the grill grate and insert the grill grate in the oven at the third level from the bottom and brown at 230 °C with top and bottom heat for about 5 minutes.

### Pork steaks

Ingredients:

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

Preparation:

Prepare a marinade from the Tabasco, paprika and oil and marinate the steaks for approx. 2 hours.

Place the seasoned steaks on the grill grate; 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.

### Mixed vegetables

Ingredients:

100 g seasonal mixed vegetables, prepared, 1 TBSP mixed herbs, 1/2 tsp spices for vegetables

Preparation:

Cut larger vegetables into fine strips. Mix the vegetables with the spices and distribute on a piece of aluminium foil. Add butter in flakes, if desired.

Take the foil by the corners and twist together to form small packages. Place the wrapped vegetables on the baking sheet and cook in the oven at 180°C with top and bottom heat for about 30 minutes. The cooking time can vary depending on the type of vegetables.

After cooking, sprinkle the vegetables with fresh chopped herbs.

DE  
EN  
FR  
NL  
IT  
ES  
PL

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

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, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website [www.unold.de/ruecksendung](http://www.unold.de/ruecksendung). (only for entries from 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 68835****SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance :	850 Watts, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Coque :	métal / plastique	
Porte :	verre thermorésistant	
Dimensions :	env. 34,5 x 31,4 x 20,2 cm L / l / h	
Volume :	env. 9 litres	
Poids :	env. 3,1 kg	
Longueur du câble :	env. 90 cm	
Équipement :	thermostat, température réglable de 100 à 230 °C, présélection de durée jusqu'à 60 minutes, voyant lumineux	
Accessoires :	plaque de cuisson, grille, 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. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en

résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.

4. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d'enfants ou de personnes à risques.
5. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif conformément au panneau signalétique.
7. Veuillez s.v.p. brancher l'appareil seulement à une prise de courant mise à la terre.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
9. L'appareil ne doit pas fonctionner sur ou à proximité de surfaces chaudes.
10. L'appareil est exclusivement destiné à un usage intérieur. Poser l'appareil sur une surface de travail sèche, plane et stable.
11. 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.
12. Placez l'appareil avec le dos vers le mur.
13. Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
14. Toujours maintenir une distance d'au moins 2 cm entre le plat dans le four et les résistances supérieure et inférieure afin d'éviter que les aliments ne s'enflamment : risque d'incendie !
15. Utiliser exclusivement de la vaisselle adaptée à la cuisson au four et au grill.
16. Utiliser uniquement les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'autres accessoires peut être dangereuse et endommager l'appareil.
17. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
  - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
  - les exploitations agricoles,
  - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
  - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
18. Ne pas tirer sur le câble d'alimentation. Le câble d'alimentation ne doit pas pendre par-dessus les bords du plan de travail. Ne jamais enrouler le câble autour de l'appareil et éviter tout pli du cordon.

19. S'assurer que le câble ne touche pas des parties chaudes de l'appareil. Ne pas toucher les parties chaudes. Toujours utiliser des maniques.
20. L'appareil chauffe durant le fonctionnement. Veuillez utiliser des maniques. Ne jamais couvrir l'appareil durant son fonctionnement.
21. Veiller à une bonne aération de la pièce durant le fonctionnement.
22. Utiliser l'appareil exclusivement à l'intérieur.
23. L'appareil ne s'éteint pas automatiquement. Par conséquent, toujours positionner le sélecteur de température sur 0 après utilisation et débrancher la prise.
24. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou un autre liquide.
25. Toutes les pièces doivent être totalement sèches avant d'être remontées.
26. Veuillez laisser l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer, de le nettoyer et de le ranger. Débrancher systématiquement la prise du secteur avant toute manipulation.
27. Vérifier régulièrement l'usure ou les éventuelles détériorations de la prise et du cordon. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez envoyer votre appareil pour contrôle et/ou réparation à notre service clientèle. Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'extinction de la garantie.
28. Malgré la présélection de durée intégrée, qui éteint l'appareil au bout de 60 minutes au maximum, le thermostat doit être réglé sur 0 / OFF / ARRÊT après la préparation des aliments et la prise doit être débranchée.
29. Durant le fonctionnement, l'appareil ne doit en aucun cas être couvert avec du papier aluminium ou tout autre objet. Cela s'applique également au tiroir ramasse-miettes, qui doit toujours être parfaitement accessible.
30. 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 !
31. 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.
32. Ne placez jamais d'objets en papier, en carton, en plastique ou autres matériaux analogues dans le four.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

33. 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.



**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. Après usage, assurez-vous de placer tous les interrupteurs sur O/OFF/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. Assurez-vous que tous les interrupteurs se trouvent sur la position O/OFF/ARRÊT.
10. Branchez la fiche dans une prise de courant (220-240 V~ Courant alternatif). Dès que l'appareil est branché sur le secteur, le voyant de contrôle s'allume.
11. Réglez l'appareil sur une température de 230 °C à l'aide du thermostat et tournez le sélecteur de durée sur 60 minutes.
12. 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.
13. Éteignez l'appareil en positionnant tous les interrupteurs sur O/OFF/ARRÊT, puis laissez l'appareil refroidir complètement.
14. Maintenant, votre appareil est prêt à fonctionner.

## UTILISATION

1. Préparez le plat comme vous le souhaitez.
2. Branchez la fiche dans une prise de courant (220-240 V~ Courant alternatif). Dès que l'appareil est branché sur le secteur, le voyant de contrôle s'allume.
3. Réglez la température souhaitée sur le thermostat.
4. À l'aide du sélecteur de durée, choisissez le temps de cuisson souhaité entre 0 et 60 minutes en positionnant le sélecteur sur la durée de marche désirée. Tournez la minuterie une fois au maximum, puis revenez aux minutes souhaitées. Cela garantit une commutation sûre de la minuterie. Une fois ce temps écoulé, un signal sonore retentit et le chauffage de l'appareil s'éteint. Si vous souhaitez préparer un plat exigeant un temps de cuisson supérieur à 60 minutes, vous devez régler le sélecteur de durée plusieurs fois, le cas échéant. Naturellement, vous pouvez également régler à nouveau la durée pendant le fonctionnement.

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES
- PL
5. Placez les aliments à cuire dans le four et fermez la porte vitrée de l'appareil.
    - Grille : elle convient aux aliments à cuire et à gratiner, aux aliments dans des moules, comme support pour la plaque de cuisson. La plaque de cuisson peut être positionnée sur la grille.
    - 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. **Attention : si vous utilisez la plaque de cuisson, vous devez tout d'abord glisser la grille dans l'appareil, puis placer la plaque de cuisson par dessus !**
  6. L'appareil coupe le chauffage automatiquement une fois le temps réglé écoulé.
  7. En outre, vous devez tourner le thermostat sur O/OFF/ARRÊT une fois que le plat est prêt.
  8. Pour éteindre l'appareil en toute sécurité, débranchez la prise. Le voyant de contrôle s'éteint.

**PRUDENCE :**

**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 (tous les interrupteurs sur O/OFF/ARRÊT) 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. Essayez immédiatement les éclaboussures avec un torchon humide.
8. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou agressifs, de paille de fer, etc.
9. Retirer régulièrement les miettes et résidus dans le tiroir ramasse-miettes. **Débranchez la prise du secteur!**
10. Pour ce faire, tourner légèrement l'appareil sur le côté (ne pas le retourner complètement).
11. Ouvrez le tiroir.
12. Vider les miettes.
13. Replacer le tiroir.
14. L'appareil doit être totalement sec avant de pouvoir être réutilisé.



## RECETTES

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

### Toast pizza

Ingrédients :

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

Préparation :

Placer les toasts sur la grille, faire glisser la grille dans le four et toaster les tranches de pain brièvement à 230 °C avec les résistances inférieure et supérieure jusqu'à ce que la face supérieure soit légèrement brune. Retournez-les ensuite, puis toastez également brièvement la deuxième 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.

Poser les pains sur la plaque de cuisson graissée, placer la plaque de cuisson sur la grille et glisser la grille dans le four, puis faire gratiner pendant env. 5 minutes à 230 °C avec les résistances inférieure et supérieure.

### Steaks de porc

Ingrédients :

1 steak de porc de 200 g, 1/2 c. à café de sel, quelques gouttes de Tabasco, 1/2 c. à café de piment, 1 c. à soupe d'huile

Préparation :

Préparer une marinade avec le sel, le Tabasco, le piment et l'huile et y faire mariner le steak pendant env. 2 heures.

Placer le steak assaisonné sur la grille, puis faire griller env. 10 minutes de chaque côté à 230 °C avec les résistances supérieure et inférieure.

ASTUCE :

Pour aller plus vite, achetez des grillades déjà assaisonnées chez votre boucher.

### Jardinière de légumes

Ingrédients :

100 g de légumes mélangés nettoyés selon la saison, 1 c. à soupe d'herbes mélangées, 1/2 c. à café de condiments pour légumes en poudre

Préparation :

Couper les gros morceaux de légumes en fines lanières. Mélanger les légumes avec le condiment en poudre et les répartir sur un morceau de papier aluminium. Éventuellement, ajouter de petits morceaux de beurre.

Relever les coins de la feuille d'aluminium et entortiller les extrémités ensemble de sorte à créer une petite aumônière. Placer l'aumônière de légumes sur la plaque de cuisson et enfourner env. 30 minutes à 180 °C avec les résistances inférieure et supérieure. Selon les légumes utilisés, le temps de cuisson peut être plus court ou plus long.

Après la cuisson, parsemer les légumes de fines herbes fraîches hachées.

## 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 pour les dommages qui sont manifestement attribuables à des défauts d'usine lorsqu'ils sont utilisés comme prévu. Pendant la période de garantie, nous réparerons les défauts de matériaux et de fabrication à notre discrétion en les réparant ou en les échangeant. 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. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web [www.unold.de/ruecksendung](http://www.unold.de/ruecksendung). (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'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.



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.

**GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 68835****TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	850 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Behuizing:	metaal/kunststof	
Deur:	hittebestendig glas	
Afmetingen:	ca. 34,5 x 31,4 x 20,2 cm (l x b x h)	
Volume:	ca. 9 liter	
Gewicht:	ca. 3,1 kg	
Kabellengte	ca. 90 cm	
Uitvoering:	temperatuurregeling, temperatuur instelbaar van 100-230 °C, tijdsinstelling tot 60 minuten, controlelampje	
Toebehoren:	bakplaat, rooster, 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. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben

- gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
  5. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
  6. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje aansluiten.
  7. Sluit het apparaat alleen aan een stopcontact met aardverbinding aan.
  8. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
  9. Het apparaat niet gebruiken op hete oppervlakken of in de buurt daarvan.
  10. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis. Zet het apparaat op een droog, effen en stabiel oppervlak.
  11. 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.
  12. Plaats het apparaat met de keerzijde aan de mur.
  13. Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht achter.
  14. Houd steeds een afstand van minstens 2 cm tussen de te bereiden gerechten in de oven en de bovenste resp. de onderste verwarmingsstaven aan, om te voorkomen dat de gerechten ontvlammen - brandgevaar!
  15. Maak voor het bakken en garen in de bakoven uitsluitend gebruik van serviesgoed dat hiervoor geschikt is.
  16. Gebruik uitsluitend toebehoren die door de fabrikant aanbevolen worden. Het gebruik van andere toebehoren kan gevaren veroorzaken en beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben.
  17. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
    - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
  18. Niet aan de kabel trekken. De kabel niet over de rand van het werkvlak laten hangen. Rol de kabel niet om het apparaat heen en let op dat de kabel geen knik vertoont.

19. Zorg ervoor dat de kabel niet met de hete delen van het apparaat in aanraking komt. De hete delen niet aanraken. Steeds pannenvellen gebruiken.
20. Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Maak a.u.b. gebruik van pannenvellen. Het apparaat tijdens het gebruik in geen geval afdekken.
21. Tijdens het gebruik voor een goede ventilatie van de kamer zorgen.
22. Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
23. Het apparaat schakelt niet automatisch uit. Zet de temperatuurschakelaar daarom na het gebruik steeds op 0 en trek de netstekker uit het stopcontact.
24. Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden.
25. Alle delen moeten volledig droog zijn, voordat ze weer in elkaar gezet worden.
26. Laat het apparaat a.u.b. steeds volledig afkoelen, voordat u het beweegt, reinigt of opbergt. Voordat u het apparaat gaat hanteren, steeds de netstekker uittrekken.
27. Controleer de stekker en de kabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de kabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en/of reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.
28. Ondanks de geïntegreerde tijdsinstelling die het apparaat na maximaal 60 minuten uitschakelt, moet de temperatuurregeling na het bereiden van voedsel op 0/OFF worden gezet en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
29. 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.
30. Reinig het apparaat nooit met een metaalhoudende schuurpons. Bij contact met elektrische onderdelen is er risico op elektrische schokken!
31. 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.
32. Zet nooit voorwerpen van papier, karton, plastic e.d. in de oven.
33. Neem bij krassen of andere schade aan de glasdeur van het apparaat eerst contact op met onze klantenservice voordat het apparaat weer gebruikt.



**LET OP:**  
**Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!**



**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



**LET OP! Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet, ook aan de buitenkant. Zorg daarom voor voldoende afstand tot alle brandbare voorwerpen en voor voldoende ventilatie.**

**Maak steeds gebruik van pannenlappen, zolang het apparaat in werking is resp. zolang het nog heet is.**

1. Uw oven is ideaal voor het dagelijks bereiden van vele gerechten. Doordat kooktijden en temperaturen steeds iets kunnen afwijken, raden wij aan 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. Controleer na het gebruik of alle schakelaars op 0 gezet zijn resp. alle functieschakelaars uitgeschakeld zijn.
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 in een andere vloeistof gedompeld worden.
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 afstand tot de wanden en brandbare voorwerpen, zoals bijv. gordijnen.
9. Controleer of alle schakelaars in de stand O/OFF/UIT staan.
10. Steek de stekker in een stopcontact (220-240 V~ wisselstroom). Zodra het apparaat is aangesloten op het stroomnet gaat het controlelampje branden.
11. Stel het apparaat via de temperatuurregeling in op 230 °C en stel de tijd in op 60 minuten.
12. 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.
13. Schakel het apparaat uit, door alle schakelaars op O/OFF/UIT te zetten en laat het apparaat volledig afkoelen.
14. Nu is uw apparaat klaar voor gebruik.

## BEDIENEN

1. Vervolgens kan het gerecht naar wens worden bereid.
2. Steek de stekker in een stopcontact (220-240 V~ wisselstroom). Zodra het apparaat is aangesloten op het stroomnet gaat het controlelampje branden.
3. Stel via de temperatuurregeling de gewenste temperatuur in. Het apparaat wordt nu voorverwarmd (met boven- en onderwarmte) tot de ingestelde temperatuur
4. Kies via de tijdsinstelling de gewenste gaartijd tussen 0 en 60 minuten om de gewenste werkingsduur in te stellen. Draai de timer eenmaal naar de maximale tijd en dan terug naar de gewenste minuten. Dit zorgt voor een veilige omschakeling van de timer. Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt er een signaal en stopt het apparaat met verhitten. Om een gerecht te bereiden dat langer dan 60 minuten moet worden verhit, moet de tijd meerdere malen worden ingesteld. De tijd kan ook opnieuw worden ingesteld als het apparaat in werking is.
5. Plaats het gerecht in de oven en sluit de glasdeur van het apparaat.

- Rooster: Geschikt voor levensmiddelen die aan de bovenkant worden gebakken (in bakvormen) en als rek om de bakplaat op te zetten. De bakplaat kan op het rooster worden geplaatst.
  - Bakplaat: Geschikt voor levensmiddelen waarvoor water nodig is of die tijdens het garen vocht verliezen. **Opgelet: Bij gebruik van de bakplaat moet altijd eerst het rooster in het apparaat worden geschoven, zodat de bakplaat daarop kan worden geplaatst.**
6. Na de ingestelde tijd stopt het apparaat automatisch met verhitten.
  7. Draai als het apparaat klaar is de temperatuurregeling op O/OFF/UIT.
  8. Haal omwille van de veiligheid na gebruik de stekker uit het stopcontact. Het controlelampje gaat uit.

**VOORZICHTIG:**

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

## REINIGING EN ONDERHOUD



**Schakel het apparaat voor een reiniging uit (alle schakelaars op O/OFF/UIT) en trek de stekker uit het stopcontact.**

**Laat het apparaat compleet afkoelen.**

1. Het apparaat mag bij een reiniging nooit in water of in een andere vloeistof gedompeld worden.
2. Alle verwijderbare delen, zoals bakplaat en grillrooster, kunnen in warm water met een mild afwasmiddel afgewassen worden. 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.
9. Verwijder regelmatig de kruimels en resten uit de kruimelklep. **Trek de stekker uit het stopcontact.**
10. Draai het apparaat hiervoor iets op zijn zijkant (niet compleet omdraaien a.u.b.).
11. Open de klep.
12. Verwijder de kruimels.
13. Plaats de klep weer terug.
14. Het apparaat moet volkomen droog zijn, voordat u het weer mag gebruiken.



## RECEPTEN

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

### Pizza-toast

Ingrediënten:

2 sneetjes witbrood, 1 plak cervelaatworst, 1 plak gekookte ham, 1 kleine tomaat, 1 el champignon-schijven, 1 plak Edammer kaas, 1 el zure room, oregano, zout en peper naar smaak

Bereiding:

Leg de sneetjes witbrood op het rooster, schuif het rooster in de oven en toast bij 230 °C boven- en onderwarmte tot de bovenkant lichtbruin is. Keer de sneetjes om ook de andere kant kort te toasten. 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.

Leg de sneetjes brood dan op de ingevette bakplaat, zet de bakplaat op het rooster en gratineer het gerecht ca. 5 minuten op 230 °C boven- en onderwarmte.

### Varkenssteaks

Ingrediënten:

1 varkenssteak van 200 g, 1/2 tl zout, enkele druppels tabasco, 1/2 tl paprikapoeder, 1 el olie

Bereiding:

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

Leg de gekruide steak op het rooster en grill deze op 230 °C boven- en onderwarmte gedurende ca. 10 minuten.

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

### Gemengde groenten

Ingrediënten:

100 g gemengde seizoensgroenten, schoongemaakt, 1 el gemengde kruiden, 1/2 tl groentearoma

Bereiding:

Grote stukken groente in dunne reepjes snijden. Meng de groenten met het groentearoma en verdeel over een vel aluminiumfolie. Evt. vlokjes boter toevoegen.

De folie aan de hoekpunten vastpakken en de uiteinden zodanig in elkaar draaien dat er kleine pakjes ontstaan. Het groentepakket op de bakplaat leggen en in de oven op 180°C boven- en onderwarmte ca. 30 minuten garen. De gaartijd kan afhankelijk van de gebruikte groenten korter of langer zijn.

De groenten na het garen met verse, gehakte kruiden bestrooien.

DE  
EN  
FR  
NL  
IT  
ES  
PL

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. U kunt een retourbon afdrukken op onze website [www.unold.de/ruecksendung](http://www.unold.de/ruecksendung). (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). 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 recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen 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 68835****DATI TECNICI**

Potenza:	850 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Corpo:	metallo/plastica	
Porta:	vetro termoresistente	
Misure:	Circa 34,5 x 31,4 x 20,2 cm (lungh./largh./alt.)	
Volume:	Circa 9 litri	
Peso:	Circa 3,1 kg	
Lunghezza cavo:	Circa 90 cm	
Dotazioni:	Regolatore di temperatura, temperatura impostabile su 100-230 °C, temporizzazione fino a 60 minuti, spia di controllo	
Accessori:	Teglia, griglia, 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. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati

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

4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
6. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata secondo i dati indicati sulla targhetta.
7. Si prega di utilizzare l'apparecchio ad una presa a terra.
8. Questo apparecchio non può essere azionato con un timer esterno o un sistema telecomandato.
9. Non utilizzare l'apparecchio su o nelle vicinanze di superfici calde.
10. L'apparecchio è solo per utilizzo in ambienti interni. Metta l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile.
11. 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.
12. Posizionare l'apparecchio con le spalle al muro
13. Non lasci mai l'apparecchio senza sorveglianza durante l'utilizzo.
14. Tenga sempre una distanza di min. 2 cm tra il cibo da cuocere nel forno e le resistenze elettriche superiori e inferiori, per evitare che l'alimento si incendi - pericolo di incendio!
15. Per cuocere nel forno utilizzi solo stoviglie adeguate.
16. Utilizzare solo gli accessori consigliati dal fabbricante. L'utilizzo di altri accessori può causare pericoli e danneggiare l'apparecchio.
17. L'apparecchio è esclusivamente per utilizzo domestico o altri utilizzi simili, ad es.
  - cucinini in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
  - aziende agricole,
  - per l'utilizzo da parte degli ospiti di hotel, motel o altri alloggi,
  - in pensioni private o case delle vacanze.
18. Non tirare il cavo di alimentazione. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione sugli spigoli della superficie di lavoro. Non avvolga mai il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio ed eviti di piegarlo.

19. Si assicuri che il cavo non venga a contatto con parti calde dell'apparecchio. Non toccare le parti calde. Utilizzare sempre presine.
20. L'apparecchio si riscalda molto durante l'utilizzo. Utilizzi le presine. Non coprire in nessun caso l'apparecchio durante il funzionamento.
21. Durante il funzionamento assicurare una buona aerazione.
22. Utilizzi l'apparecchio solo in ambiente interno.
23. L'apparecchio non si spegne automaticamente. Pertanto dopo l'utilizzo mettere sempre il selettore di temperatura su 0 e staccare la spina dalla presa.
24. L'apparecchio non può essere immerso in acqua o altri fluidi.
25. Tutti i componenti devono essere asciugati completamente, prima del rimontaggio.
26. Prima di spostarlo, pulirlo o riporlo, lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Prima di maneggiare l'apparecchio, staccare sempre la spina.
27. Controlli regolarmente spina e cavo di collegamento per verificare che non vi siano usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, invii l'apparecchio per il controllo e/o la riparazione al nostro servizio clienti. Riparazioni inadeguate possono causare pericoli notevoli per l'utente e fanno decadere la garanzia.
28. Nonostante la temporizzazione integrata, che disattiva l'apparecchio dopo massimo 60 minuti, dopo la preparazione delle pietanze il regolatore di temperatura deve essere posizionato su 0/ OFF/AUS e la spina deve essere staccata dalla presa elettrica.
29. 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.
30. Non pulire mai l'apparecchio con pagliette o spugnette contenenti metalli. In caso di contatto con i componenti elettrici queste possono infatti causare cortocircuiti!
31. Tenere presente che gli alimenti preparati nell'apparecchio non devono pesare più di 3,0 kg. Distribuire i cibi da preparare sulla teglia o la griglia in maniera uniforme, evitando di caricarle da un unico lato.
32. Non mettere mai in forno oggetti in carta, cartone, plastica o simili.
33. Se si notano graffi o altri danni alla porta in vetro dell'apparecchio, contattare il nostro servizio assistenza prima di continuare a usarlo.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

**ATTENZIONE:**

**Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!**



**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 di cottura e le temperature possono essere leggermente diversi, consigliamo di controllare il processo di cottura e lo stato di cottura degli alimenti a intervalli regolari.
2. Per alcune ricette consigliamo di preriscaldare l'apparecchio. Per queste ricette accendere l'apparecchio circa 5 - 10 minuti prima alla temperatura desiderata.
3. Non utilizzare oggetti metallici per pulire il corpo o la teglia. La teglia non è antigraffio. Mai tagliare dolci o pizza sulla teglia.
4. Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa caldo, pertanto utilizzare sempre delle presine.
5. La porta di vetro non è un piano di appoggio. Pertanto, per evitare danni al vetro, non appoggiare pentole o altri oggetti sulla porta aperta.
6. Aprire sempre con attenzione la porta 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 tempo, in quanto altrimenti possono seccarsi.
8. Dopo l'utilizzo accertarsi di riposizionare tutti gli interruttori su 0/OFF/AUS.
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 un detergente delicato. Non utilizzare prodotti per la 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 resistenze elettriche un panno umido ben strizzato. Prestare attenzione che l'acqua non possa penetrare nel corpo del forno.
5. L'apparecchio non può essere immerso in acqua o altri fluidi.
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. Controllare che tutti gli interruttori siano in posizione 0/OFF/AUS.
10. Inserire la spina in una presa elettrica (220–240 V~ corrente alternata). La spia di controllo si illumina non appena l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
11. Impostare l'apparecchio, mediante il selettore di temperatura, su 230 °C e ruotare il selettore temporale su 60 minuti.
12. Durante questo primo riscaldamento aprire le finestre. Dopo il riscaldamento iniziale è possibile che sull'apparecchio siano visibili tracce d'uso, che tuttavia non pregiudicano in alcun modo il funzionamento dello stesso e quindi non possono costituire motivo di reclamo.
13. Spegner l'apparecchio portando tutti gli interruttori su 0/OFF/AUS e lasciarlo raffreddare completamente.
14. L'apparecchio è ora pronto per l'utilizzo.

## USO

1. Preparare la pietanza come desiderato.
2. Inserire la spina in una presa elettrica (220–240 V~ corrente alternata). La spia di controllo si illumina non appena l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
3. Mediante il regolatore di temperatura selezionare la temperatura desiderata.
4. Con il selettore temporale selezionare un tempo di cottura desiderato compreso tra 0 e 60 minuti regolando tale selettore sul tempo di funzionamento desiderato. Ruotare il timer una volta al tempo massimo possibile e poi tornare ai minuti desiderati. Ciò garantisce una commutazione sicura del timer. Una volta trascorso questo tempo è inviato un segnale acustico e il riscaldamento dell'apparecchio si spegne. Se si desidera preparare una pietanza che deve cuocere per più di 60 minuti eventualmente bisogna impostare più volte il selettore temporale. Ovviamente il tempo può essere reimpostato anche a funzionamento in corso.
5. Mettere le pietanze nel forno e chiudere la porta in vetro dell'apparecchio.
  - Griglia: E' adatta per cuocere e gratinare alimenti e pietanze contenuti in stampi da forno nonché come sostegno per la teglia. La teglia può essere posizionata sulla griglia.
  - Teglia: Adatta per preparare alimenti che richiedono acqua o che durante la cottura rilasciano liquidi **Attenzione: Quando si usa la teglia, bisogna sempre infilare nel forno prima la griglia e poi appoggiarci sopra la teglia!**

6. L'apparecchio spegne automaticamente il riscaldamento dopo il tempo impostato.
7. Inoltre, quando la pietanza è pronta, portare il regolatore di temperatura su 0/OFF/AUS.
8. Per spegnere l'apparecchio in sicurezza, staccare la spina dalla presa elettrica. La spia di controllo si spegne.

**ATTENZIONE:**

**Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio è molto caldo! Durante il funzionamento la porta e la superficie esterna possono essere molto calde.**

## PULIZIA E CURA



**Prima della pulizia spegnere l'apparecchio (tutti gli interruttori su 0/OFF/AUS) e staccare la spina dalla presa elettrica.**

**Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.**

1. L'apparecchio non può essere immerso in acqua o altri fluidi, per la pulizia.
2. Tutte le parti rimovibili, come teglia, griglia, ecc. possono essere lavate in acqua calda con un detersivo delicato. Quindi sciacquare le parti con acqua pulita e asciugarle bene.
3. Nel caso vi siano resti di alimenti bruciati attaccati, le parti in questione possono essere immerse per poco tempo in acqua calda con un detersivo delicato, in modo da sciogliere tutti i residui.
4. Eventualmente passare sulle resistenze elettriche un panno umido ben strizzato.
5. Sul corpo si può passare esternamente e internamente un panno umido.
6. Assicurarsi che l'acqua non penetri nel corpo dell'apparecchio.
7. L'interno del forno ha una superficie semplice da pulire. E' sufficiente strofinarla con un panno umido. Asciugare subito eventuali schizzi un panno umido.
8. Non utilizzare prodotti di pulizia aggressivi, lana d'acciaio o simili.
9. Rimuovere regolarmente briciole e residui dal raccoglibriciole. **Staccare la spina dalla presa elettrica.**
10. Per far ciò girare inclinare l'apparecchio leggermente di lato (senza però capovolgerlo completamente).
11. Aprire il raccoglibriciole.
12. Svuotare le briciole.
13. Riapplicare il raccoglibriciole.
14. L'apparecchio deve essere completamente asciutto prima di poterlo riutilizzare.



## RICETTE

### Toast pizza

Ingredienti:

2 fette di pan carré, 1 fetta di salsiccia cervelat, 1 fetta di prosciutto cotto, 1 pomodoro piccolo, 1 cucchiaino di fettine di champignon, 1 fetta di Edamer, 1 cucchiaino di panna acida, origano, sale e pepe q.b.

Preparazione: Posizionare le fette di pan carré sulla griglia, infilare la griglia nel forno e tostare brevemente le fette di pan carré a 230 °C con calore superiore e inferiore finché il lato superiore è leggermente dorato. Poi girarle e tostare per breve tempo anche l'altro lato. Tagliare a dadini tutti gli ingredienti tranne la panna e i condimenti, mescolarli con la panna e i condimenti e distribuire sulle fette di pane tostate.

Posizionare il pane sulla teglia unta, mettere la teglia sulla griglia e mettere quest'ultima nel forno e grigliare a 230 °C con calore superiore e inferiore per circa 5 minuti.

### Bistecca di maiale

Ingredienti:

1 bistecca di maiale da 200 g, 1/2 cucchiaino di sale, alcune spruzzate di tabasco, 1/2 cucchiaino di paprika, 1 cucchiaino d'olio

Preparazione: con il sale, il tabasco, la paprika e l'olio preparare una marinata e marinarvi dentro la bistecca per circa 2 ore.

Mettere la bistecca condita sulla griglia, grigliarla a 230 °C con calore superiore e inferiore per circa 10 minuti per ciascun lato.

CONSIGLIO:

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

### Verdure miste

Ingredienti:

100 g di verdura mista di stagione, mondata e lavata, 1 cucchiaino di erbe aromatiche miste, 1/2 cucchiaino di spezie in polvere per verdure

Preparazione: Tagliare le parti più grandi di verdura a strisce sottili. Mescolare la verdura con le spezie in polvere e distribuirla su un pezzo di pellicola in alluminio. Eventualmente aggiungere pezzettini di burro.

Sollevarle la pellicola dai bordi e arrotolare insieme le estremità in maniera da creare un pacchettino. Posizionare il pacchettino sulla teglia e cuocere nel forno a 180 °C con calore superiore e inferiore per circa 30 minuti. Il tempo di cottura può essere più corto o più lungo a seconda della verdura utilizzata.

Cospargere la verdura, dopo la cottura, con erbe aromatiche tritate fresche.

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 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. È possibile stampare un modulo di reso sul nostro sito Web [www.unold.de/ruecksendung](http://www.unold.de/ruecksendung). (solo per voci provenienti da 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 68835****DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	850 vatios, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Carcasa:	metal/plástico	
Puerta:	vidrio resistente al calor	
Dimensiones:	aprox. 34,5 x 31,4 x 20,2 cm L/An/Al	
Volumen:	aprox. 9 litros	
Peso:	aprox. 3,1 kg	
Longitud del cable:	aprox. 90 cm	
Equipamiento:	regulador de temperatura, temperatura ajustable de 100 a 230 °C, preselección del tiempo hasta 60 minutos, piloto de control	
Accesorios:	bandeja del horno, rejilla, 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.**

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

sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.

4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
5. Los niños deberán ser supervisados, para asegurar de que no jueguen con el aparato.
6. Conectar el aparato sólo a corriente alterna según la placa de características.
7. Por favor, use el aparato a una toma-corriente conectado a tierra.
8. Este aparato no debe ser usado con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
9. No operar el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
10. El aparato está destinado exclusivamente al uso en el interior. Coloque el aparato sobre una superficie seca, llana y estable.
11. 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.
12. Coloque el aparato de espaldas a la pared.
13. No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
14. Mantenga siempre una distancia mínima de 2 cm entre la comida en el horno y las resistencias superiores o inferiores, para evitar que se incendie la comida. ¡Peligro de incendios!
15. Para hornear o cocer en el horno, utilice sólo utensilios aptos para ello.
16. Utilizar sólo los accesorios recomendados por el fabricante. El uso de otros accesorios puede causar peligros y deteriorar el aparato.
17. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo
  - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
  - empresas agrícolas,
  - para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
  - en pensiones privadas o casas vacacionales.
18. No tirar del cable de alimentación. El cable de alimentación no debe colgar por encima del borde de la encimera. No enrolle el

- cable de alimentación alrededor del aparato y evite pliegues en el cable.
19. Asegúrese que el cable de alimentación no entre en contacto con piezas calientes del aparato. No tocas las piezas calientes. Utilice siempre agarradores.
  20. El aparato se calienta durante el funcionamiento. Utilice agarradores. De ninguna forma debe taparse al aparato durante el funcionamiento.
  21. Proveer buena ventilación del local durante el funcionamiento.
  22. Utilice el aparato sólo en espacios interiores.
  23. El aparato no se desconecta automáticamente. Por ello, debe poner el selector de temperaturas siempre a 0 después del uso y retirar la clavija de la caja de enchufe.
  24. El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido.
  25. Todas las piezas deben estar completamente secas antes de volver a ensamblarlas.
  26. Deje enfriar el aparato completamente antes de moverlo, limpiarlo o guardarlo. Antes de manipular el aparato, desenchufe siempre la clavija de red.
  27. Compruebe regularmente los desgastes o deterioros en la clavija y en el cable de alimentación. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y/o reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
  28. Aunque se disponga de la preselección de tiempo integrada que desconecta el aparato después de 60 minutos como máximo, se debe poner el regulador de temperatura en 0/OFF/DES y retirar el enchufe de red después de la preparación de la comida.
  29. 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.
  30. No limpie nunca el aparato con esponjas abrasivas que contienen metal. ¡En caso de contacto con componentes eléctricos podrían causar descargas de corriente!
  31. 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.
  32. No coloque nunca objetos de papel, cartón, plástico o similar en el horno.

33. 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.



**PRECAUCIÓN:**  
el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.



**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, observe que haya ventilación suficiente y bastante distancia hacia todos los objetos inflamables.**

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

1. 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 sólo durante breve tiempo en el horno, dado que podría secarse.
8. Asegúrese de poner todos los interruptores a 0/OFF/DES después del uso.
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 debe ser sumergido en agua o en otro líquido.
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. Asegúrese de que todos los interruptores estén en la posición 0/OFF/DES.
10. Enchufe la clavija en una toma de corriente (220–240 V~ de corriente alterna). En cuanto el aparato esté conectado con la red eléctrica, se iluminan los pilotos de control.
11. Ajuste el aparato con el selector de temperatura a 230 °C y gire el selector de tiempo a 60 minutos.
12. 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.
13. Desconecte el aparato poniendo todos los interruptores a 0/OFF/DES y deje enfriar el aparato completamente.
14. Ahora su aparato está listo para el uso.

## MANEJO

1. Prepare la comida como desee.
2. Enchufe la clavija en una toma de corriente (220–240 V~ de corriente alterna). En cuanto el aparato esté conectado con la red eléctrica, se iluminan los pilotos de control.
3. Seleccione la temperatura deseada en el regulador de temperatura.
4. A través del selector de tiempo, seleccione el tiempo de horneado deseado entre 0 y 60 minutos colocando el selector de tiempo a la hora de funcionamiento deseada. Gire el temporizador una vez al tiempo máximo posible y luego regrese a los minutos deseados. Esto asegura una conmutación segura del temporizador. Así que aseguramos un cambio seguro del temporizador. Después de transcurrir este tiempo se emite una señal acústica y la calefacción del aparato se desconecta. En caso de preparar una comida que necesita más de 60 minutos, puede ser necesario ajustar el selector de tiempo varias veces. Por supuesto, también puede ajustar de nuevo el tiempo durante el funcionamiento.

5. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta de cristal del aparato.
  - Parrilla: es apta para alimentos gratinados y alimentos en moldes para horno, así como soporte para la bandeja de horno. La bandeja de horno se puede colocar sobre la parrilla.
  - Bandeja de horno: apta para la preparación de comidas que necesiten agua o que pierdan líquido durante el proceso de cocción. **Atención: Si utiliza la bandeja de horno debe colocar primero la parrilla en el aparato y después poner la bandeja por encima.**
6. El aparato desconecta la calefacción automáticamente según el tiempo ajustado.
7. Además, si la comida no está lista, gire el regulador de temperatura a 0/OFF/DES.
8. Para desconectar el aparato de forma segura, desenchufe la clavija. El piloto de control se apaga.

**PRECAUCIÓN:**

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

## LIMPIEZA Y CUIDADO



**Desconecte el aparato antes de la limpieza (todos los interruptores a 0/OFF/DES) y retire la clavija de la caja de enchufe.**

**Deje enfriar completamente el aparato.**

1. El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido 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.
9. Retire regularmente migas y restos de la bandeja recogemigas. **Retire la clavija de la caja de enchufe!**
10. Para ello, gire el aparato ligeramente de lado (no lo gire completamente).
11. Abra la tapa.
12. Vacíe las migas.
13. Vuelva a colocar la tapa.
14. El aparato deberá estar completamente seco antes de poder utilizarlo de nuevo.



## RECETAS

### Tostada de pizza

Ingredientes:

2 rebanadas de pan de molde, 1 loncha de embutido cervelat, 1 loncha de jamón cocido, 1 tomate pequeño, 1 cucharada de rodajas de champiñones, 1 loncha de queso edam, 1 cucharada de nata agria, orégano, sal y pimienta al gusto

Preparación: colocar las rebanadas sobre la parrilla, introducir la parrilla en el horno 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 por 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 y esta sobre la parrilla, introducir la parrilla en el horno y gratinar con calor superior e inferior durante 5 minutos a 230 °C.

### Filetes de cerdo

Ingredientes:

1 filete de cerdo de 200 g, 1/2 cucharadita de sal, unas gotitas de tabasco, 1/2 cucharadita de pimentón, 1 cucharada de aceite

Preparación: Elaborar un adobo con la sal, el tabasco, el pimentón y el aceite y poner el filete en él durante unas 2 horas.

Colocar el filete condimentado sobre la parrilla y asar 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.

### Verduras variadas

Ingredientes:

100 g de verdura de temporada variada y limpia, 1 cucharada de finas hierbas mixtas, 1/2 cucharadita de condimento en polvo para verdura

Preparación: Cortar las piezas grandes de verdura en tiras finas. Mezclar la verdura con el condimento en polvo y distribuir sobre un trozo de papel de aluminio. Añadir unos trocitos de mantequilla, si fuera necesario.

Coger el papel de aluminio por las esquinas y doblar los extremos de forma que se formen pequeños paquetes. Colocar el paquete de verdura sobre la bandeja de horno y hornear durante unos 30 minutos a 180 °C con calor superior e inferior. El tiempo de horneado puede ser más corto o más largo según el tipo de verdura utilizada. Espolvorear la verdura después del horneado con finas hierbas frescas picadas.

DE  
EN  
FR  
NL  
IT  
ES  
PL

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

## CONDICIONES DE GARANTIA


La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web [www.unold.de/ruecksendung](http://www.unold.de/ruecksendung). (solo para entradas de 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.



**INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 68835****DANE TECHNICZNE**

Moc::	850 W, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Obudowa:	metal / tworzywo sztuczne	
Drzwi:	szkło żaroodporne	
Rozmiary::	cca 34,5 x 31,4 x 20,2 cm D/Š/V	
Ciężar:	cca 9 litrů	
Hmotnost:	cca 3,1 kg	
Długość kabla:	cca 90 cm, zamontowany na stałe	
Wyposażenie:	regulator temperatury, możliwość ustawienia temperatury w zakresie od 100-230°C, wybór wstępny czasu maks. 60 minut, lampka kontrolna	
Akcesoria:	blacha do pieczenia, ruszt, instrukcja obsługi	

**Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone**

**OBJAŚNIENIE SYMBOLI**

Ten symbol oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.



Ten symbol wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

**BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

**Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je do użytku w przyszłości.**

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub 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 niebezpieczeństwa wynikające z użytkowania urządzenia. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Nie dopuszczać do urządzenia dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączać i wyłączać urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się ono w swojej normalnej pozycji obsługi, gdy dzieci są nadzorowane lub zostały poinstruowane w

zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiałyniebezpieczeństwa wynikające z użytkowania urządzenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie powinny urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.

4. **OSTROŻNIE** – Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
5. Nie dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
6. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennego o wartości podanej na tabliczce znamionowej.
7. Podłączać urządzenie tylko do gniazdka z zestykiem uziemiaczącym.
8. Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
9. Urządzenia nie wolno używać na gorących powierzchniach lub w pobliżu gorących powierzchni.
10. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie należy stawiać na suchej, równej i stabilnej powierzchni.
11. Zachować wystarczający odstęp od ścian, mebli i palnych przedmiotów, np. zastół. Odległość od innych powierzchni powinna wynosić min. 10 cm z boku i min. 30 cm u góry.
12. Pracującego urządzenia nie należy nigdy pozostawiać bez nadzoru.
13. Odległość potrawy w piekarniku od górnych i dolnych prętów grzejnych powinna wynosić zawsze min. 2 cm, aby uniknąć zapalenia się potrawy – ryzyko pożaru!
14. Do pieczenia i gotowania w piekarniku należy używać tylko naczyń przystosowanych do tego celu.
15. Używać wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta. Użycie innych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji i uszkodzenia urządzenia.
16. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
17. aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
18. gospodarstwach rolnych,
19. do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
20. w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
21. Nie ciągnąć za kabel. Kabel nie może zwisać z krawędzi powierzchni roboczej. Nie owijać kabla wokół urządzenia i nie zaginać go.
22. Zwrócić uwagę na to, aby kabel nie miał kontaktu z gorącymi częściami urządzenia. Nie dotykać gorących części.

23. Urządzenie podczas pracy jest gorące. Używać łapek do garnków. Nie zastaniać pracującego urządzenia.
24. Zadbać o dobre wietrzenie pomieszczenia, gdy urządzenie pracuje.
25. Używać urządzenia wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
26. Mimo zintegrowanego wyboru wstępnego czasu, który wyłącza urządzenie po upływie maksymalnie 60 minut, po upieczeniu potrawy należy ustawić regulator temperatury w pozycji WYŁ. i wyciągnąć wtyczkę.
27. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
28. Wszystkie części muszą być całkowicie suche, zanim złoży się je ponownie.
29. Przed poruszeniem, wyczyszczeniem i schowaniem urządzenia zaczekać do jego całkowitego ochłodzenia się. Przed przemieszczeniem urządzenia zawsze wyciągać wtyczkę.
30. Regularnie kontrolować wtyczkę i kabel przyłączeniowy pod kątem oznak zużycia lub uszkodzenia. Gdy uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i/ lub naprawy do naszego serwisu klienta. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą prowadzić do powstania znacznych zagrożeń dla użytkownika i prowadzą do utraty gwarancji.
31. W żadnym wypadku nie przykrywać pracującego urządzenia folią aluminiową lub innymi przedmiotami. Dotyczy to również tacki na okruchy, musi ona być zawsze swobodnie dostępna.
32. Nidy nie czyścić urządzenia metalowymi gąbkami do szorowania. Ich kontakt z częściami elektrycznymi może prowadzić do porażenia prądem elektrycznym!
33. Artykuły spożywcze przyrządzane w urządzeniu nie mogą być cięższe niż 3,0 kg. Umieszczać potrawy równomiernie na blasze do pieczenia lub ruszcie, aby uniknąć jednostronnego obciążenia.
34. Nigdy nie wkładać do piekarnika przedmiotów z papieru, kartonu, tworzywa sztucznego lub podobnych materiałów.
35. Jeżeli na szklanych drzwiach urządzenia widoczne są zarysowania lub inne uszkodzenia, przed dalszym użyciem urządzenia prosimy o kontakt z naszym serwisem klienta.



### **OSTROŻNIE:**

**Podczas używania urządzenia i po zakończeniu pracy urządzenie jest bardzo gorące! Drzwi i zewnętrzna powierzchnia mogą podczas pracy być bardzo gorące.**



**W żadnym przypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.**

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

## WSKAZÓWKI OGÓLNE



### UWAGA!

Urządzenie jest podczas pracy bardzo gorące, również na zewnątrz. Z tego względu należy zwracać uwagę na zachowanie wystarczającego odstępu od wszystkich palnych przedmiotów oraz wystarczającą wentylację.

Używać zawsze łapek do garnków, gdy urządzenie pracuje lub jest jeszcze gorące.

1. Piekarnik doskonale nadaje się do codziennego przyrządzania wielu potraw. Ponieważ czasy gotowania i temperatury zawsze mogą być nieco inne, zalecamy nadzorować proces gotowania i regularnie sprawdzać stan ugotowania potraw.
2. W przypadku niektórych przepisów zaleca się uprzednie rozgrzanie urządzenia. W tym przypadku urządzenie należy włączyć 5-10 minut wcześniej z podaną temperaturą.
3. Nie używać metalowych przedmiotów do czyszczenia obudowy lub blachy do pieczenia. Blacha do pieczenia nie jest odporna na cięcie. Nie należy na niej kroić ciasta lub pizzy.
4. Urządzenie jest gorące podczas pracy, zawsze używać łapek do garnków.
5. Szklane drzwi nie są przeznaczone do odkładania przedmiotów. Nie stawiać na otwartych drzwiach garnków lub innych przedmiotów. Może to spowodować uszkodzenie szklanego elementu.
6. Zawsze ostrożnie otwierać szklane drzwi, uchodzące gorące powietrze może prowadzić do oparzeń.
7. Zalecamy ugotowane potrawy przechowywać w piekarniku tylko przez krótki czas w celu utrzymania ich temperatury, gdyż mogą one wyschnąć.
8. Po użyciu wszystkie przełączniki należy ustawić w pozycji O/OFF/WYŁ.
9. W przypadku nieużywania należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć cały materiał opakowaniowy i upewnić się, że wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Umyć zdejmowane części ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia. Nie używać środków szorujących ani wełny stalowej. Opłukać części czystą wodą. Dokładnie wysuszyć wszystkie części.
3. Obudowę należy wycierać wilgotną ścierką.
4. Ostnioną prętów grzejnych można w razie potrzeby wytrzeć dobrze wyciśniętą, wilgotną ścierką. Uważać na to, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy.
5. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
6. Wskazówka: podczas pierwszego użycia może dojść do powstawania dymu. Ten dym jest niegroźny. Zalecamy jednak przed pierwszym użyciem nagrzać wstępnie urządzenie, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne.
7. Ustawić urządzenie na żaroodpornej, mocnej i równej powierzchni.

8. Zwrócić uwagę na odpowiednią wentylację oraz odstęp od ścian i palnych przedmiotów, takich jak zasłony.
9. Upewnić się, że wszystkie przełączniki są ustawione na 0/OFF/WYŁ.
10. Włożyć wtyczkę do gniazdka (prąd przemienny 220-240 V~).
11. Ustawić regulator temperatury na 230°C, a regulator czasu na 60 minut. Zapala się lampka kontrolna.
12. Otworzyć w tym czasie okno. Po wypaleniu na urządzeniu mogą być widoczne ślady użytkowania, które nie wpływają na działanie urządzenia i nie stanowią podstawy do reklamacji.
13. Wyłączyć urządzenie, ustawiając wszystkie przełączniki na 0/OFF/WYŁ. i zaczekać do całkowitego ochłodzenia urządzenia.
14. Urządzenie jest gotowe do pracy.

## OBSŁUGA

1. Przygotować potrawę w żądany sposób.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka (prąd przemienny 220-240 V~).
3. Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę.
4. Za pomocą regulatora czasu wybrać żądany czas pieczenia w zakresie od 0 do 60 minut, przez ustawienie regulatora czasu na żądany czas pracy. Obrócić regulator jeden raz do końca na maksymalnie możliwy czas, a potem cofnąć go na wybraną ilość minut. Gwarantuje to bezpieczne włączenie regulatora. Zapala się lampka kontrolna. Po upływie tego czasu rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i grzanie w urządzeniu wyłącza się. Jeżeli pieczona potrawa wymaga więcej niż 60 minut, może się okazać konieczne kilkakrotne ustawienie regulatora czasu. Oczywiście czas można na nowo ustawić również podczas pracy urządzenia.
5. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć szklane drzwi urządzenia.
6. Ruszt: przeznaczony jest do pieczenia/zapiekania żywności oraz potraw w formach do pieczenia jak również do podtrzymywania blachy do pieczenia. Blachę do pieczenia można położyć na ruszcie.
7. Blacha do pieczenia: nadaje się do przyrządzania potraw wymagających wody lub potraw, które podczas pieczenia tracą wodę.
8. Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie wyłącza grzanie.
9. Gdy potrawa jest gotowa, należy dodatkowo przekręcić regulator temperatury w położenie 0/OFF/WYŁ.
10. Aby pewnie wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Lampka kontrolna gaśnie.



### **OSTROŻNIE:**

**Podczas używania i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące! Drzwi i zewnętrzna powierzchnia mogą podczas pracy być bardzo gorące.**

## CZYSZCZENIE



**Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłączyć urządzenie (wszystkie przełączniki są ustawione na 0/OFF/WYŁ.) i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.**

**Odczekać do całkowitego ochłodzenia się urządzenia.**

1. Nie wolno zanurzać urządzenia do mycia w wodzie lub innej cieczy.
2. Wszystkie wyjmowane części, takie jak blacha do pieczenia, ruszt itd. można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie optukać wszystkie części czystą wodą i dobrze wysuszyć.
3. Jeżeli na częściach znajdują się resztki przypalonych potraw, należy namoczyć je przez chwilę w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń, aby usunąć wszystkie pozostałości potraw.
4. Obudowę można czyścić wewnątrz i zewnątrz wilgotną ścierką.
5. Zawsze uważać na to, aby woda nie dostała się do wnętrza urządzenia.
6. Wnętrze piekarnika posiada łatkę do czyszczenia powierzchni i może być wycierane wilgotną ścierką. Rozpryski należy od razu wycierać wilgotną ścierką.
7. Nie używać ostrych ani szorujących środków czyszczących, wełny stalowej itp.
8. Regularnie usuwać okruchy i pozostałości z pokrywy na okruchy pod spodem urządzenia. Przed tą czynnością odłączyć urządzenie od prądu – niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
9. Przechylić urządzenie lekko do przodu (nie odwracać całkowicie do góry nogami), np. nad zlewomywakiem.
10. Przesunąć tackę na okruchy do tyłu, a potem w dół.
11. Usunąć okruchy, po czym ponownie zamknąć tackę na okruchy, aż do zatrzaśnięcia się.
12. Urządzenie musi być całkowicie suche, zanim będzie można go ponownie użyć.

## PRZEPISY

### Steki wieprzowe

Składniki:

1 stek wieprzowy á 200 g, 1/2 łyżeczki soli, kilka kropel Tabasco, 1/2 łyżeczki papryki, 1 łyżka oleju  
Przyrządzenie: Z soli, Tabasco, papryki i oleju przyrządzić marynatę i marynować w niej stek przez ok. 2 godziny.

Przyprawiony stek położyć na ruszcie, w temperaturze 230°C (grzałka góra - dół) grillować z każdej strony przez ok. 10 minut.

PORADA:

Gdy brak czasu na marynowanie, można użyć gotowych, przyprawionych steków do grillowania.

### Mieszane warzywa

Składniki:

100 g mieszanych, umytych, sezonowych warzyw, 1 łyżka mieszanych ziół, 1/2 łyżeczki przypraw do warzyw

Przyrządzenie: Większe kawałki warzyw pokroić w cienkie paski. Zmieszać warzywa i przyprawę do warzyw i rozłożyć na kawałku folii aluminiowej. Ew. dodać kawałki masła.

Folię unieść w rogach i połączyć rogi ze sobą tak, aby powstała mała paczuszka. Położyć paczuszkę na blasze do pieczenia i piec w temperaturze 180°C (grzałka góra - dół) przez ok. 30 minut. Zależnie od rodzaju warzyw czas pieczenia może być krótszy lub dłuższy.

Gotowe warzywa posypać siekanymi świeżymi ziołami.



## WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopia faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane na adres serwisu. Możesz wydrukować dokument zwrotny na naszej stronie internetowej [www.unold.de/ruecksendung](http://www.unold.de/ruecksendung). (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

## UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

UNOLD ©

UNOLD ©

**Aus dem Hause**

**UNOLD®**