Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

UNOLD ©

MULTI-HEISSLUFTOFEN Diamant

Bedienungsanleitung

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

Modell 68895

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD ©

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 68895
Stand: Mai 2021 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 68895
Vorwort 8
Technische Daten 8
Symbolerklärung 9
Sicherheitshinweise 9
Besondere Sicherheitshinweise Heißluft 12
Garen mit Heißluft 13
Bedienfeld 14
Vor dem ersten Gebrauch 15
Verwenden der Zubehörteile 16
Sicherheitsschalter 20
Bedienen 20
Programme 22
Reinigen und Pflegen 23
Fehler beheben 23
Rezepte 24
Garantiebestimmungen 28
Entsorgung / Umweltschutz 28
Informationen für den Fachhandel 28
Service-Adressen 29
Bestellformular 140

Instructions for use Model 68895
Foreword 30
Technical data 30
Explanation of symbols 31
For your safety 31
Special safety instructions - hot air 34
Cooking with hot air 35
Description of control panel 36
Before first use 37
Use of accessories 37
Safety switch 41
Oven operation 42
Programs 44
Cleaning and maintenance 44
Troubleshooting 45
Guarantee Conditions 46
Waste Disposal/Environmental Protection 46
Service 29

Notice d'utilisation modèle 68895
Avant-propos 47
Caractéristiques techniques 47
Explication des symboles 48
Pour votre sécurité 48
Consignes de sécurité particulières pour l'air chaud 52
Cuisson à l'air chaud 52
Explication des boutons de commande 53
Avant la première utilisation 54
Utiliser les accessoires 55
Interrupteur de sécurité 59
Utilisation 60
Programmes 62
Nettoyage et entretien 63
Solutionner les problèmes 63
Conditions de Garantie 65
Traitement des déchets / Protection de l'environnement 65
Service 29

Gebruiksaanwijzing model 68895
Voorwoord 66
Technische gegevens 66
Verklaring van de symbolen 67
Voor uw veiligheid 67
Speciale veiligheidsrichtlijnen voor hete lucht 70
Garen met hete lucht 71
Uitleg bij het bedieningspaneel 72
Vóór het eerste gebruik 73
Gebruik van toebehoren 74
Veiligheidsschakelaar 78

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bediening 78
Programma's 80
Reiniging en onderhoud 81
Probleemoplossing 82
Garantievoorwaarden 83
Verwijderen van afval/Milieubescherming ... 83
Service 29

Istruzioni per l'uso modello 68895
Prefazione 84
Dati tecnici: 84
Significato dei simboli 85
Per la vostra sicurezza 85
Avvertenze di sicurezza specifiche
per l'aria calda 88
Cottura con aria calda 89
Spiegazione del pannello di controllo 90
Preparazione al primo utilizzo 91
Uso degli accessori 92
Interruttore di sicurezza 96
Uso 96
Programmi 98
Cura e pulizia 99
Risoluzione dei problemi 100
Norme die garanzia 101
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 101
Service 29

Manual de Instrucciones modelo 68895
Prólogo 102
Datos técnicos 102
Explicación de los símbolos 103
Para su seguridad 103
Indicaciones especiales de seguridad
sobre aire caliente 106
Cocción con aire caliente 107
Explicación del panel de mando 108
Antes del primer uso 109
Uso de los accesorios 110
Interruptor de seguridad 114
Manejo 114
Programas 116
Limpieza y cuidado 117
Solución de problemas 118
Condiciones de Garantia 119
Disposición/Protección del
medio ambiente 119
Service 29

Instrukcja obsługi modelu 68895
Wstęp 120
Dane techniczne 120
Objaśnienie symboli 121
Dla własnego bezpieczeństwa 121
Szczególne wskazówki
bezpieczeństwa - gorące powietrze. 125
Gotowanie przy użyciu gorącego powietrza .. 126
Objaśnienie panelu sterowania 127
Przed pierwszym użyciem 128
Stosowanie akcesoriów 129
Wyłącznik bezpieczeństwa 133
Obsługa 133
Programy 136
Czyszczenie i pielęgnacja 137
Rozwiązywanie problemów 137
Warunki gwarancji 139
Utylizacja / ochrona środowiska 139
Service 29

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

UNOLD®
Care + Style

UNOLD®
Fan + Heat

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

UNOLD ©

EINZELTEILE

D Ab Seite 8

1 Bedienfeld
2 Tür mit Griff
3 Frittierkorb
4 Backblech
5 Grillrost
6 Fettauffangschale
7 Entnahmehilfe
8 Drehspieß mit Feststellklammern

GB Page 30

1 Control panel
2 Door with handle
3 Deep fryer basket
4 Baking tray
5 Oven rack
6 Drip pan
7 Removal tool for rotisserie spit
8 Rotisserie spit with clamps

F Page 47

1 Boutons de commande
2 Porte avec poignée
3 Panier à friture
4 Plaque de cuisson
5 Grille de cuisson
6 Lèche-frites
7 Ustensile de retrait
8 Tourne-broche avec clips de fixation

NL Pagina 66

1 Bedieningspaneel
2 Deur met handgreep
3 Frituurmand
4 Bakplaat
5 Grilrooster
6 Vetopvangschaal
7 Draaispitgreep
8 Draaispit met vastzetklemmen

I Pagina 94

1 Pannello di controllo
2 Sportello con maniglia
3 Cestello per frittura
4 Placca da forno
5 Griglia
6 Leccarda
7 Maniglia di estrazione
8 Spiedo girarrosto con fermagli di bloccaggio

E Página 102

1 Panel de mando
2 Puerta con asa
3 Cesta de freír
4 Bandeja de horno
5 Parrilla
6 Recipiente colector de grasa
7 Útil de extracción
8 Asador giratorio con abrazaderas de sujeción

PL Strany 120

1 Panel sterowania
2 drzwiczki z uchwytem
3 Koszyk do smażenia frytek
4 Blacha do pieczenia
5 Ruszt do grillowania
6 Niecka zbierająca tłuszcz
7 Narzędzie do wyjmowania rożna
8 Rożen z klamrami ustalającymi

UNOLD®

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68895

VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause Unold entschieden haben. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So werden Sie schnell mit allen Funktionen Ihres neuen Ofens (im Folgenden auch „Gerät“ genannt) vertraut.
Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person gelesen und berücksichtigt wird, die das Gerät nutzt, reinigt oder wartet. Geben Sie das Gerät nie ohne Bedienungsanleitung an andere Personen weiter.
Bei Fragen, die in der Bedienungsanleitung nicht vollständig geklärt werden können, oder bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.700 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
Gehäuse:	Metall
Tür:	Hitzebeständiges Glas
Größe:	ca. 41,3 x 39,9 x 37,7 cm L/B/H
Volumen:	ca. 23 Liter
Innenraum:	ca. 33 x 30,5 x 19 cm L/B/H
Gewicht:	ca. 10,6 kg
Kabellänge:	ca. 105 cm
Ausstattung:	Touch-Screen-Bedienfeld zur Zeit- und Temperatureinstellung, 2 Drehknöpfe, 8 Programme für z. B. Pommes Frites, Brot, Pizza und Kuchen, Innenraumbeleuchtung, Temperatur einstellbar bis 230 °C, diamantförmiger Innenraum für beste Luftzirkulation
Zubehör:	Drehspieß, Halteklammern zum Drehspieß, Handgriff zum Entnehmen des Spießes, Backblech, Grillrost, Krümel- und Fettauffangschale, Bedienungsanleitung

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

UNOLD ©

SYMBOLERKLÄRUNG

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
Allgemeine Sicherheitshinweise/Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
6. Verwenden Sie das Gerät nur für die dafür vorgesehenen, in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
7. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

UNOLD ®

Hinweise zum Aufstellen und Bedienen des Geräts

8. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
9. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
10. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
11. Das Grundgerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
12. Das Gerät bzw. die Zuleitung keinesfalls mit nassen Händen berühren.
13. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, wie 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.
14. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen keinesfalls auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder einen nassen Untergrund.
15. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
16. Benutzen Sie das Gerät stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
17. Achten Sie auf ausreichenden Abstand (mindestens 10 cm) zu Wänden, Gardinen oder anderen Gegenständen.
18. Platzieren Sie das Gerät während des Betriebes nicht unter Hängeschränken.
19. Legen Sie keinesfalls Gegenstände auf das Gerät.
20. Verwenden Sie das Gerät keinesfalls ohne jegliches Zubehör. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
21. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, z. B. wenn Kleinkinder daran ziehen.
22. Wickeln Sie die Zuleitung keinesfalls um das Gerät. Andernfalls kann die Zuleitung beschädigt werden.
23. Stellen Sie sicher, dass die Zuleitung nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.

UNOLD ©

24. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
25. Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
26. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann. Verhindern Sie, dass Personen über das Verlängerungskabel stolpern können.
27. Lebensmittel nur in die dafür vorgesehenen Zubehörteile legen, keinesfalls direkt in das Gerät – Brandgefahr!
28. Die Oberflächen und die Innenseite des Geräts werden im Betrieb heiß. Berühren Sie daher nur den wärmeisolierten Griff und die Bedienknöpfe.
29. Benutzen Sie das Gerät keinesfalls in der Nähe von brennbaren Materialien wie z. B. Vorhängen.
30. Alle Lüftungsschlitze müssen während des Betriebs immer frei sein und dürfen keinesfalls abgedeckt werden.
31. Achtung: Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen – Verbrennungsgefahr!
32. Betreiben Sie das Gerät keinesfalls in der Nähe von leicht entflammbaren Flüssigkeiten oder auf oder neben Wärmequellen wie Herden.
33. Das Gerät wird mit Heißluft betrieben. Daher keinesfalls festes oder flüssiges Fett in das Gerät geben – Brandgefahr!
34. Falls das Gerät doch einmal in Brand gerät, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Keinesfalls mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit feuchten Tüchern ersticken.
35. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät dringt.
36. Die Tür des Gerätes ist keine Ablagefläche. Niemals Küchenutensilien oder Koch- und Backgeschirr darauf abstellen, um Schäden an der Tür zu vermeiden.
37. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie Behältnisse, die nicht aus Glas oder Metall bestehen, im Gerät nutzen. Nutzen Sie niemals Gegenstände aus Karton, Kunststoff oder ähnliche Materialien im Gerät.
38. Die Fettauffangschale oder andere Teile des Gerätes niemals mit Aluminiumfolie abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen.

UNOLD®

39. Ebenso dürfen mit Aluminiumfolie abgedeckte Gefäße oder zu große Gefäße nicht im Gerät benutzt werden. Es besteht Brandgefahr und Gefahr eines Stromschlags.
40. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.
41. Ziehen Sie keinesfalls an der Zuleitung, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, sondern nur am Netzstecker.
42. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden. Andernfalls kann es beschädigt werden.
43. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen das Gerät an der EIN/AUS-Taste ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät keinesfalls unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
44. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
45. Alle Teile, insbesondere die herausnehmbare Fettauffangschale, müssen vollständig getrocknet sein, bevor sie wieder zusammengebaut werden.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
Füllen Sie keinesfalls Öl oder Fett in das Gerät. Andernfalls kann es beschädigt werden.

Achtung! Das Gerät und seine Einzelteile sind beim und nach dem Betrieb sehr heiß! Halten Sie Kinder vom Gerät fern!

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

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE HEISSLUFT

1. Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Sobald das Gargut fertig zubereitet ist und das Gerät nicht mehr gebraucht wird, schalten Sie bitte das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Verwenden Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen gemäß dieser Bedienungsanleitung. Bereiten Sie nur dafür geeignete Lebensmittel zu.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gargut möglichst trocken ist.

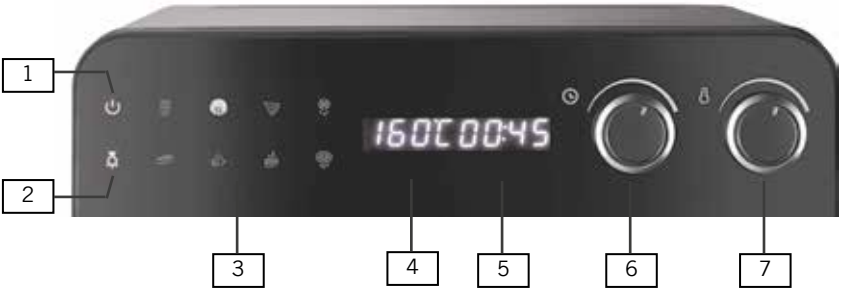
4. Geben Sie keinesfalls Wasser in das Gerät.
5. Beim Garen kann sich heißer Dampf bilden. Halten Sie daher Gesicht und Hände in sicherer Entfernung und öffnen Sie das Gerät besonders vorsichtig.
6. Achten Sie auf eine gute Belüftung des Raumes während des Garens.
7. Decken Sie das Gerät während des Betriebs keinesfalls ab. Andernfalls kann das Gerät überhitzen.

GAREN MIT HEISSLUFT

1. Mit Heißluft lassen sich zeit- und energiesparend viele verschiedene Gerichte zubereiten. Im Heißluftofen kann gegrillt, gebraten, aufgetaut, erwärmt, geschmort und gebacken werden. Die im Backraum zirkulierende heiße Luft sorgt dafür, dass sich die Poren des Garguts schnell schließen. Die heiße Luft trifft rasch und direkt auf das Gargut, dadurch verkürzt sich die Garzeit.
2. Um eine gute Zirkulation der Heißluft zu gewährleisten, ordnen Sie das Gargut so an, dass mindestens 1,5 cm Abstand dazwischen ist.
3. Sie können auch ein komplettes Gericht gleichzeitig im Gerät zubereiten. Beachten Sie aber, dass unterschiedliche Lebensmittel und unterschiedliche Mengen auch unterschiedliche Garzeiten benötigen.
4. Fangen Sie mit dem Gargut an, das die längste Zeit erfordert, an. Fügen Sie nach und nach die übrigen Lebensmittel hinzu. Berechnen Sie in etwa die Zeit, welche die einzelnen Lebensmittel benötigen und verändern Sie die Temperatur entsprechend. Diese Garmethode erfordert etwas Übung, spart aber viel Zeit und Energie und ist ideal für kleinere Haushalte.
5. Weil sich durch die zirkulierende Heißluft die Poren des Garguts rasch schließen, nehmen die Lebensmittel untereinander keinen Geschmack an, sodass Sie ohne Weiteres z. B. Fisch und Fleisch gleichzeitig garen können.

unold©

BEDIENFELD



1 EIN/AUS-Taste

Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes.
1 x Drücken der Taste: Das Gerät geht an, im Display wird „OFF“ angezeigt. Wählen Sie nun die gewünschte Funktion aus. Nach erneutem Drücken dieser Taste startet die gewünschte Funktion.

2 Innenraumbeleuchtung

Zum Ein- oder Ausschalten der Innenraumbeleuchtung. Drücken Sie die Taste einmal, um die Beleuchtung einzuschalten. Drücken Sie die Taste erneut, um die Beleuchtung wieder auszuschalten. Nach einer Minute erlischt die Beleuchtung.

3 Funktions-Tasten

Wählen Sie mit diesen Tasten eine der 8 voreingestellten Programme aus. Im Display werden die Laufzeit und die Temperatur angezeigt. Beides können Sie bei jedem Programm anpassen.

4 Temperatur-Anzeige

Zeigt die gewählte Temperatur an.

5 Laufzeit-Anzeige

Zeigt die Laufzeit an.

UNOLD ©

6 Laufzeit-Drehregler

Zum Einstellen der gewünschten Laufzeit zwischen 0 und 300 Minuten (5 Stunden) in allen Programmen. Drehen im Uhrzeigersinn erhöht die Zeit, drehen gegen den Uhrzeigersinn verringert die Zeit.

7 Temperatur-Drehregler

Zum Einstellen der gewünschten Temperatur zwischen 40 und 230 °C. Drehen im Uhrzeigersinn erhöht die Temperatur, drehen gegen den Uhrzeigersinn verringert die Temperatur.

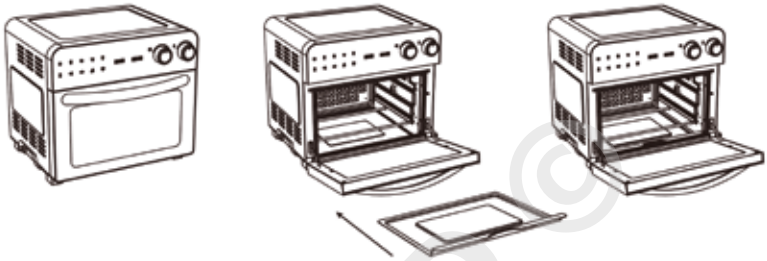
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterialen gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
3. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
4. Reinigen Sie alle entnehmbaren Zubehörteile mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese gut ab.
5. Reinigen Sie das Gehäuse von innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
6. Gehäuse auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche stellen.
7. Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen.

VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE

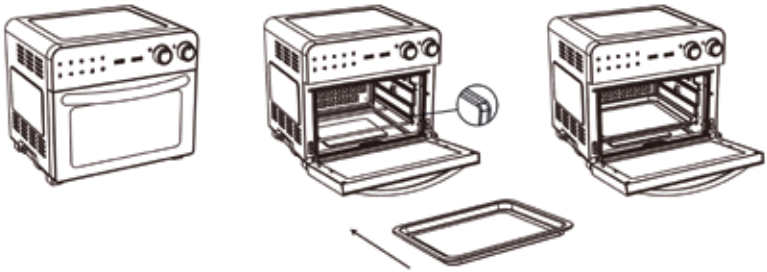
FETTAUFFANGSCHALE

1. **Das Gerät darf nie ohne eingesetzte Fettauffangschale betrieben werden.**
2. Öffnen Sie die Tür des Gerätes.
3. Schieben Sie die Fettauffangschale ganz unten in das Gerät hinein, wie auf der folgenden Abbildung zu sehen.



BACKBLECH

1. Streichen Sie das Backblech vor der Verwendung dünn mit etwas hitzebeständigem Öl ein, um ein Festkleben der zubereiteten Speisen am Backblech zu verhindern.
2. Legen Sie anschließend das Gargut auf das Backblech.
3. Das Gerät verfügt über drei Schienen für das Backblech. Wählen Sie die benötigte Höhe aus und schieben Sie das Backblech in das Gerät. Achten Sie darauf, dass das Backblech gerade in das Gerät geschoben wird.



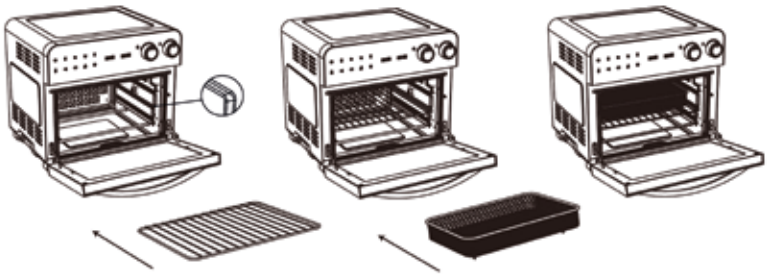
UNOLD®

GRILLROST

1. Streichen Sie den Grillrost vor der Verwendung dünn mit etwas hitzebeständigem Öl ein, um ein Festkleben der zubereiteten Speisen am Grillrost zu verhindern.
2. Legen Sie anschließend das Gargut auf den Grillrost.
3. Das Gerät verfügt über drei Schienen für den Grillrost. Wählen Sie die benötigte Höhe aus und schieben Sie den Grillrost in das Gerät. Achten Sie darauf, dass der Grillrost gerade in das Gerät geschoben wird.

FRITTIERKORB

1. Ideal für die Zubereitung von z. B. Pommes frites, Hühnchen oder Fisch.
2. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Frittierkorb und verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig. Achten Sie auf ausreichend Abstand zwischen den einzelnen Zutaten, damit die heiße Luft ungehindert zirkulieren kann. Stapeln Sie die Zutaten nicht übereinander.
3. Schieben Sie zuerst den Grillrost in die gewünschte Schiene im Gerät und platzieren Sie dann den Frittierkorb auf dem Grillrost.



UNOLD®

ENTNAHMEHILFE

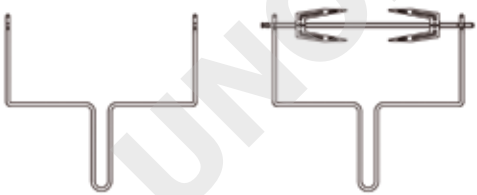
1. Mit der Entnahmehilfe können alle rotierenden Zubehörteile bequem und sicher eingesetzt und entnommen werden.
2. Schalten Sie das Gerät vor jedem Einsetzen oder Entnehmen der Zubehörteile an der EIN/AUS-Taste aus.

Einsetzen

3. Heben Sie das jeweilige Zubehör mithilfe der Entnahmehilfe vorsichtig an. Führen Sie dann die rechte Seite des Zubehörteils in den dafür vorgesehenen Antriebszylinder in der rechten Backraumseite und legen Sie die andere Seite auf die Halterung im Backraum.

Entnehmen

4. Öffnen Sie die Backraumtür.
5. Platzieren Sie die Entnahmehilfe unter dem rotierenden Zubehör.
6. Heben Sie zunächst das linke Ende an und bewegen Sie den Heber etwas nach vorne links, bis sich das rechte Ende aus der Halterung löst.
7. Nehmen Sie das Zubehörteil vorsichtig aus dem Backraum und legen Sie es auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

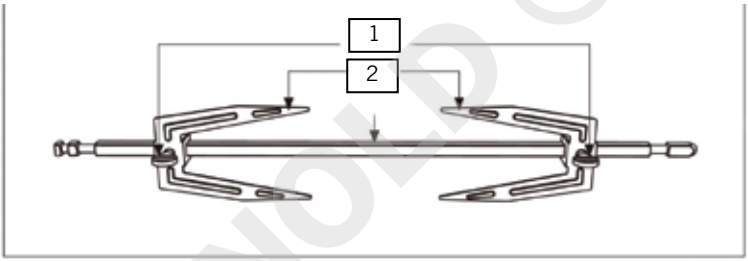


UNOLD ©

DREHSPIESS

1. Der Drehspieß ist für Grillgut bis maximal 800 g geeignet. Achten Sie darauf, dass sich das Grillgut frei im Gerät drehen kann. **Sie können den Drehspieß ausschließlich im Programm „Drehspieß“ verwenden.**
2. Lösen Sie ggf. die jeweilige Schraube (1) der Feststellklammern (2) etwas. Schieben Sie eine der Feststellklammern auf den Drehspieß, sodass die Spitzen zur Mitte hinzeigen.
3. Nun schieben Sie den Spieß möglichst in der Mitte durch das vorbereitete und gewürzte Grillgut.
4. Setzen Sie die zweite Feststellklammer mit den Spitzen zur Mitte zeigend auf den Spieß.

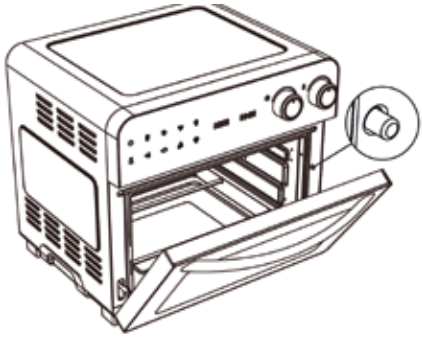
5. Schieben Sie beide Klammern auf das Grillgut, so dass dieses in der Mitte des Spießes befestigt ist. Es ist wichtig, dass der Spieß möglichst exakt in der Mitte des Grillguts steckt, damit das Grillgut gleichmäßig gedreht und gebräunt wird. Abstehende Teile z. B. bei Geflügel mit Küchengarn festbinden.
6. Befestigen Sie die Feststellklammern, indem Sie die Schrauben festdrehen.
7. Eine Seite des Drehspießes verfügt nur über eine Kerbe. Diese Seite muss rechts in die Aussparung im Garraum gesteckt werden. Die Drehspießseite mit zwei Aussparungen muss links so in die Halterung gelegt werden, sodass die äußere Kerbe in der Halterung liegt. Der Drehspieß darf sich nicht um die eigene Achse drehen lassen, ggf. müssen Sie den Spieß nochmals ausrichten, bis er festsitzt und beide Enden eingerastet sind.
8. Entnehmen Sie den Drehspieß immer nur mit der mitgelieferten Entnahmehilfe.



UNOLD ©

Achtung! Das Gerät und seine Einzelteile sind während und nach dem Betrieb des Gerätes sehr heiß!
Berühren Sie das Gerät und die Zubehörteile daher niemals direkt mit den Händen, sondern nutzen Sie geeignete Topflappen oder ähnliches. Verbrennungsgefahr!
Verwenden Sie auf dem Backblech niemals metallische Küchenutensilien. Die Antihaftbeschichtung könnte sonst beschädigt werden.
Verwenden Sie das Gerät niemals ohne eingesetzte Fettauffangschale. Die Fettauffangschale fängt Krümel und Fettspritzer auf und muss immer ganz unten im Gerät eingesetzt sein.

SICHERHEITSSCHALTER



Der an der rechten Seite eingebaute Sicherheitsschalter sorgt dafür, dass das Gerät nur mit richtig verschlossener Tür eingeschaltet werden kann. Ist die Tür nicht richtig verschlossen, lässt sich das Gerät nicht einschalten. Alle Symbole blinken und weisen dadurch auf die offene Tür hin.

BEDIENEN

Hinweis: Aus gesundheitlichen Gründen raten wir dazu, Lebensmittel nicht zu dunkel zu frittieren bzw. zu braten. Die Lebensmittel sollten eine goldgelbe Farbe haben. So ist sichergestellt, dass sich möglichst wenig Acrylamid entwickelt.
Achtung: Dieses Gerät wird mit Heißluft betrieben. Deshalb keinesfalls festes oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben – Brandgefahr!
Alle Zubehörteile werden sehr heiß. Verwenden Sie daher immer geeignete hitzebeständige Topflappen oder Küchenhandschuhe! Andernfalls besteht Verbrennungsgefahr.
Geben Sie keinesfalls in Plastik verpackte Lebensmittel in das Gerät.

1. Bereiten Sie das Gerät vor, wie im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen, hitzebeständigen Fläche steht.
3. Das Gerät so platzieren, dass mindestens 10 cm Platz zu Wänden, Gardinen und anderen Gegenständen ist. Nicht unter Hängeschränken aufstellen.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~, 50/60 Hz).
5. Im Display erscheint „OFF“. Die EIN/AUS-Taste blinkt. Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.
6. Öffnen Sie die Tür des Geräts. Stellen Sie sicher, dass die Fettauffangschale eingesetzt ist.

7. Wählen Sie das jeweils benötigte Zubehör und platzieren Sie die vorbereiteten Lebensmittel auf dem/an dem Zubehör.
8. Befestigen Sie das Zubehör im Gerät entsprechend den Hinweisen zu dem jeweiligen Zubehör.
9. Schließen Sie die Tür des Geräts sorgfältig.
10. Schalten Sie das Gerät an der EIN/AUS-Taste links oben im Bedienfeld ein.
11. Im Display wird nun die Grundeinstellung 230 °C und 20 Minuten Laufzeit für das Programm „Pommes frites“ angezeigt.
12. Wählen Sie das gewünschte Programm durch Druck auf das jeweilige Symbol.
13. Passen Sie auf Wunsch über den Drehregler für die Temperatur die gewünschte Gartemperatur an.
14. Wählen Sie nun bei Bedarf über den Drehregler für die Laufzeit die gewünschte Gerätelaufzeit.
15. Tipp: Wenn Sie die Laufzeit oder die Temperatur manuell eingestellt haben, aber wieder zurück zur Grundeinstellung des gewählten Programmes möchten, drücken Sie erneut auf die jeweilige Programmtaste. Im Display erscheinen wieder die werksseitig einprogrammierten Werte.
16. **Wichtig: Drücken Sie nun nochmals die Taste EIN/AUS. Erst dann startet der Garprozess.**
17. Sie können auch während des Programmablaufs jederzeit die Laufzeit und/oder die Temperatur über die Drehregler anpassen.
18. Wenn Sie ca. 30 Sekunden lang keine Einstellung am Gerät vornehmen, kehrt das Gerät in den Stand-by-Betrieb zurück und Sie müssen erneut die EIN/AUS-Taste drücken, um Einstellungen vornehmen zu können.
19. Die Temperaturanzeige im Display blinkt solange, bis die zuvor eingestellte Temperatur erreicht ist. Im Display wird außerdem die noch verbleibende Zeitdauer angezeigt.
20. Um einen Blick ins Gerät zu werfen und zu prüfen, wie weit der Garprozess fortgeschritten ist, drücken Sie die Taste für die Innenraumbeleuchtung. Das Licht bleibt für 1 Minute an, Mit einem erneuten Druck auf die Taste für die Innenraumbeleuchtung können Sie es auch vorher ausschalten.
21. Hinweis: Wenn Sie während des Betriebs des Geräts die Gerätetür öffnen, stoppt das Gerät und alle Kontrollleuchten blinken. Sobald Sie die Gerätetür wieder schließen, läuft das Gerät weiter.

UNOLD ©

22. Ist die gewählte Zeit abgelaufen, schaltet sich das Gerät aus und es ertönt ein mehrmaliger Signalton. Sie können den Garvorgang auch jederzeit vorher ausschalten, indem Sie die Taste EIN/AUS drücken. Hinweis: Der Lüfter des Geräts läuft noch einige Zeit nach Programmablauf weiter.
23. Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie vorsichtig das Gargut. Verwenden Sie für die sichere Entnahme des Drehspießes stets die Entnahmehilfe.
24. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
25. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und zur Aufbewahrung wegstellen.

Achtung: Alle Zubehörteile sind während des Betriebs sowie längere Zeit nach dem Betrieb sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Gehen Sie entsprechend vorsichtig mit allen Geräte- und Zubehörteilen um. Verwenden Sie Topflappen oder Handschuhe und legen Sie heiße Zubehörteile keinesfalls direkt auf hitzeempfindliche Unterlagen oder Flächen.

PROGRAMME

Die genannten Garzeiten sind Empfehlungen und hängen von der Größe und Beschaffenheit der verwendeten Lebensmittel ab. Wenn Sie das Gerät nicht vorgeheizt haben, müssen Sie ca. 2–3 Minuten hinzurechnen. **Stellen Sie sicher, dass vor allem Geflügel und Fisch vor dem Verzehr komplett durchgegart sind, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden. Der Drehspieß ist nur im Programm „Drehspieß“ zu verwenden!**

Symbol	Programm	Temp. voreingestellt in °C	Einstell-bar Temp °C	Laufzeit voreingestellt in Minuten	Einstell-bar Zeit
	Pommes Frites	230	80–230	20	0–60
	Kuchen	160	80–230	45	0–60
	Pizza	230	80–230	7	0–60
	Auftauen	60	40–80	30	0–300
	Brot	190	80–230	60	0–60
	Drehspieß	170	80–230	45	0–60
	Grillen	230	80–230	12	0–60
	Dörren	40	40–80	300 (5 Std.)	0–300

REINIGEN UND PFLEGEN

Nach Gebrauch und vor dem Reinigen das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
Das Gerät vollständig abkühlen lassen. Verwenden Sie zum Reinigen niemals Scheuerschwämme mit Metallbestandteilen. Es besteht Stromschlaggefahr.

1. Wischen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel oder einem fettlösenden Reinigungsmittel aus und wischen Sie mit einem feuchten Tuch mit klarem Wasser nach. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Bitte achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
2. Die Zubehörteile, beispielsweise der Frittierkorb, können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen ca. 10 Minuten in warmem Wasser einweichen lassen. Wasser abgießen und wie beschrieben reinigen.
3. Die Zubehörteile können außerdem im oberen Korb in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Alle Teile gründlich abtrocknen.
5. Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Geräts erheblich.
6. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubgeschützten Ort auf.

FEHLER BEHEBEN

Problem	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Netzstecker richtig in die Steckdose stecken. Tür richtig verschließen.
Die Speisen sind nicht durchgegart.	Erhöhen Sie die Zubereitungszeit und/oder die Zubereitungstemperatur.
Die Speisen sind verbrannt.	Verringern Sie die Zubereitungszeit und/oder die Zubereitungstemperatur. Lebensmittel dürfen nicht zu groß sein, damit sie nicht zu nah an die Heizelemente heran kommen.

UNOLD®

Problem	Lösung
Die Speisen sind ungleichmäßig gegart.	Heizen Sie das Gerät vor. Lebensmittel dürfen nicht zu dicht auf dem Backblech usw. platziert werden..
Weißer Rauch dringt aus dem Gerät.	Beim ersten Benutzen des Gerätes. Heruntertropfendes Fett lässt weißen Rauch entstehen. Reinigen Sie die Innenseiten des abgekühlten Gerätes gründlich.
Schwarzer Rauch dringt aus dem Gerät.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Sobald kein Rauch mehr aus dem Gerät dringt, alle Zubehörteile entnehmen und Kontakt mit unserem Kundenservice aufnehmen.

REZEPTE

Wir empfehlen, bei den Temperatureinstellungen generell 10–20°C unter den Empfehlungen für den Küchenbackofen zu bleiben, da die Backform kleiner ist und die Lebensmittel sich näher an der Hitzequelle befinden.

PROGRAMM 1 – POMMES FRITES

Benötigte Einsätze: Grillrost, Frittierkorb

Sie benötigen für 1 kg Pommes frites, Potato Wedges etc. ca. 35 Min. bei 200°C im Kaltstart.

Nach der Hälfte der Garzeit das Frittiergut einmal gut durchmischen. Bei einer kleineren Menge bzw. wenn das Frittiergut in nur einer Lage auf dem Grillrost liegt, muss dieses nicht gewendet werden. Bitte beachten Sie die Zeit- und Temperaturangaben auf der Verpackung des Frittierguts. Schieben Sie den Grillrost in die mittlere Schiene des Ofens und stellen Sie den Frittierkorb auf den Grillrost.

PROGRAMM 2 – KUCHEN

Benötigte Einsätze: Grillrost, Springform Ø 26 cm

Zutaten:

3 Eier, 125 g weiche Butter, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 200 g Mehl, ½ Pck. Backpulver, 5–6 Äpfel

UNOLD ©

Zubereitung:
Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Mehl und Backpulver unterrühren. Die Springform einfetten, den Teig einfüllen und glattstreichen.
Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und vierteln. Die Apfelviertel längs mit einem scharfen Messer mit 3 mm Abstand fächerförmig einritzen. Apfelfächer auf den Teig legen. Bei 140°C ca. 45 Minuten backen. Tipp: Statt Äpfeln können Sie auch Kirschen, Heidelbeeren, Aprikosen usw. verwenden.

PROGRAMM 3 – PIZZA

Benötigte Einsätze: Backblech auf mittlerer Schiene
Sie können alle TK-Pizzen bis zu einer Größe von 26 cm backen. Bitte beachten Sie Angaben zu Backzeit und Temperatur auf der Verpackung.
Hausgemachte Pizza
Zutaten:
100 g Mehl, 80 ml lauwarmes Wasser, 40 ml Öl, 1 gestr. TL Trockenhefe, 3 Prisen Salz, nach Geschmack Oregano
Zubereitung:
Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und zugedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen, dann ausrollen. Backblech einfetten und die Teigplatte darauflegen. Den Pizzateig können Sie nach Ihrem eigenen Geschmack belegen, z.B.: 3 EL stückige Tomaten aus der Dose, 2 TL getrockneter Oregano, 50 g Salami, 50 g Kochschinken, 50 g grob geriebener Käse. Blech auf der mittleren Schiene einschieben und bei 180°C ca. 15–-18 Minuten backen.

PROGRAMM 4 – AUFTAUEN

Fleisch und Fisch sollten Sie bei niedrigen Temperaturen von max. 60°C auftauen.
Dauer: ca. 30 Minuten pro 500 g
Schieben Sie das Backblech in die unterste Schiene und den Grillrost in die mittlere Schiene. Legen Sie das Gefriergut auf den Grillrost. Die Auftauzeit richtet sich nach Größe und Dicke des Gefrierguts.
Brot bei ca. 200°C ca. 10–15 Minuten aufbacken und auftauen.
Kuchen bei ca. 200°C ca. 10–15 Minuten aufbacken und auftauen.
Bitte verwenden Sie hierzu das Programm Brot bzw. Kuchen. Kuchen mit Sahne- oder Cremefüllung eignet sich nicht zum Auftauen im Ofen. Dieser sollte schonend im Kühlschrank aufgetaut werden.

UNOLD ©

PROGRAMM 5 – BROT

Sie können das Brot in einer 24 cm Kastenform oder freigeschoben auf dem Backblech backen, je nach Brotsorte und Teigkonsistenz.

Low Carb Brot

Zutaten:

300 g Magerquark, 6 Eier, 150 g gemahlene Walnüsse, 100 g Leinsamen, 50 g Dinkelkleie, 50 g Haferkleie, 1 EL Flohsamen, 1 Pck. Backpulver, 1,5 TL Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Backform einfetten, Teig einfüllen. Bei 140°C ca. 1 Stunde backen. Sie können auch fertige Brotbackmischungen verwenden. Nehmen Sie in diesem Fall 500 g Backmischung mit der entsprechenden Menge an Flüssigkeit für eine 24 cm Kastenform. In diesem Programm können Sie auch Brötchen, Hörnchen, usw. bei 150°C ca. 10 Minuten backen.

PROGRAMM 6 - DREHSPIESS

Grill-Hähnchen

Zutaten:

1 Hähnchen mit ca. 1.200 g, Salz, Pfeffer, Paprika, 3 EL ÖL, 1 TL Zitronenschale

Zubereitung:

Das Hähnchen auf den Spieß stecken und mit den Klammern feststecken. Aus den übrigen Zutaten eine Marinade herstellen und das Hähnchen damit bepinseln. Bei 180°C ca. 2 Stunden grillen. Evtl. zwischendurch erneut mit Marinade bestreichen. Auch einen Rollbraten von ca. 1 kg Gewicht können Sie bei 180°C in ca. 1 Stunde grillen.

PROGRAMM 7 - GRILLEN

Benötigte Einsätze: Backblech

Schweinebraten mit Grillkartoffeln

Zutaten:

1 kg Schweinehals, Majoran, Kümmel, Salz, Pfeffer, ca. 600 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge mit Schale), Öl

Zubereitung:

Fleisch trockentupfen, mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer einreiben. Kartoffeln waschen und trockentupfen. Aus den Fleischgewürzen und 2 EL Öl eine Marinade herstellen und mit den Kartoffeln mischen.

UNOLD ©

Das Fleisch auf das Backblech auf der unteren oder mittleren Schiene legen, bei 180°C ca. 1 Stunde grillen. Nach 30 Minuten die marinierten Kartoffeln dazugeben und bis Ende der Garzeit mitgrillen.

Grillgemüse

Zutaten:

150 g Cocktailtomaten, 1 Zucchini, 1 Aubergine, 2 rote Zwiebeln, 1 gelbe Paprika, 1 rote Paprika, 2 TL Kräuter der Provence, 2 Knoblauchzehen, 4 EL Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten halbieren, Zucchini in Scheiben von 1 cm, Aubergine in Stücke von 0,5 cm Dicke schneiden. Zwiebeln längs vierteln, Paprika in grobe Stücke schneiden. Marinade aus Kräutern der Provence, Öl, Salz und Pfeffer herstellen und gründlich mit dem Gemüse mischen. Ein Backpapier auf das Backblech legen und das Gemüse darauf verteilen. Backblech auf der mittleren Schiene einschieben und bei 180°C ca. 20 Minuten grillen.

PROGRAMM 8 – DÖRREN

Äpfel dörren

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Apfelscheiben nebeneinander in den Frittierkorb legen, diesen auf dem Rost auf die mittlere Schiene stellen und bei 40°C ca. 3 Stunden dörren.

Zitronen-/Orangenscheiben

Die Früchte gründlich abwaschen und trocknen, mit Schale in 3 mm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander in den Frittierkorb legen. Die Fruchtscheiben auf dem Grillrost auf die mittlere Schiene stellen und bei 40°C ca. 5 Stunden dörren.

Erwärmen:

Eine Portion fertig zubereitetes Essen auf einem Teller bei 80°C ca. 10–15 Minuten erwärmen.

Warmhalten:

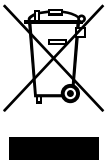
Speisen in hitzeständigem Geschirr bei 80°C warmhalten, ggf. abdecken, damit die Speisen nicht austrocknen.

UNOLD ©

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 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 Heißluftofen 68895 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 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, 5.11.2018

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

SCHWEIZ

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

POLEN

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

UNOLD®

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

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68895

FOREWORD

Thank you for having chosen a quality product from the Unold range. Please read the instruction manual carefully to make yourself familiar with the functions of your new oven (also referred to as „the appliance“).
Please make sure that all persons who use or clean the oven have read the instructions and adhere to them. When handing over the appliance to a new owner, always include the instruction manual.
If you have any queries that are not answered in this document, or if you encounter technical problems, please contact our customer service department or your dealer.

TECHNICAL DATA

Power:	1,700 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Housing:	Metal
Door:	Heat-resistant glass
Volume:	approx. 23 l
Dimensions:	approx. 41.4 x 37.5 x 37.5 cm L/W/H outside, approx. 33 x 30.5 x 19 cm inside
Weight:	approx. 10.6 kg
Cord length:	approx. 105 cm
Features:	Touch screen control panel for time and temperature adjustment; 2 rotary controls; 8 program buttons for chips, pizza, bread, pizza and cake, etc.; oven light; temperature adjustable to 230 °C
Accessories:	Rotisserie spit; clamps for rotisserie spit; removal tool for rotisserie spit; baking tray; oven rack; drip pan; instruction manual

The oven described in this manual might differ slightly from your model with regard to features, technology, colour or design. Errors and omissions exempted.

UNOLD ©

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.

FOR YOUR SAFETY

Please read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

General safety instructions

1. This appliance can be used by children aged 8 years or more and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children from the age of 8 may be permitted to clean or maintain the appliance, provided they are supervised.
4. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under the age of 8.
5. CAUTION - Certain parts of the appliance might become very hot when the oven is in use. There is thus a risk of injury from burns! Special caution is required, if the oven is being operated in the presence of children or other vulnerable persons.
6. Only use the appliance for the purposes described in this instruction manual.
7. Regularly check the appliance, the cable and the plug for wear and damage. If the power cord or other parts of the appliance is damaged, return the oven for inspection and repair to our customer service department. Improper repair can result in serious hazards to the user and shall void all warranty.

Installation and operation

8. Connect the appliance to an alternating current source as specified on the type plate.

UNOLD®

9. Do not connect the appliance to an external timer or remotely controlled power system.
10. Never immerse the appliance or the cable in water or another liquid.
11. Do not clean the oven in the dishwasher.
12. Never touch the appliance or the cable with wet hands.
13. The oven is designed for domestic use and for use in similar facilities, e.g..
    - tea kitchens in offices, shops, on farms, etc.;
    - kitchenettes for guests in hotels, motels, hostels,
    - holiday homes, etc.
14. Never place the appliance on a hot or wet surface or on a metal tray.
15. Do not place the appliance or the cable close to naked flames.
16. To operate the oven, place the appliance on a clean, level and heat-resistant surface.
17. Keep a minimum distance of 10 cm to walls, curtains and other objects.
18. Do not operate the oven under wall cabinets.
19. Do not place any objects on the appliance.
20. Never use the oven without accessories. as this might cause damage to the appliance.
21. Ensure that the power cord does not hang from the worktop, as it might be pulled down by small children.
22. Do not wrap the power cord around the appliance, as this might become damage.
23. Make sure that the power cord is not in contact with hot parts of the appliance.
24. Only use the appliance indoors.
25. Never operate the appliance when not supervised.
26. If you use an extension cable, ensure that it is in proper working order and suitable for the task, as there is otherwise a risk of overheating. Make sure that the extension cable does not pose a trip hazard.
27. Place the food you wish to cook on the accessories supplied with the appliance. Never place food directly on the inside bottom of the oven. Risk of fire!

UNOLD®

28. When the oven is in use, the inside surfaces of the appliance become very hot. Therefore, only touch the appliance at the insulated handle and the control panel.
29. Never operate the oven near flammable materials such as curtains, etc.
30. Make sure that the ventilation slots are unobstructed when the oven is in use.
31. Notice: While the oven is on, hot steam might escape from the ventilation slots – risk of injury from scaling!
32. Never operate the oven near flammable liquids or close to a heat source such as a cooking hob.
33. The appliance is a convection oven. Therefore, do not place oil or fat in the oven – risk of fire!
34. Should the appliance catch fire, immediately pull the plug from the power socket. Do not extinguish the fire with water, but place damp cloth over the flames.
35. If there are dark fumes escaping from the appliance, immediately pull the power cord from the socket.
36. Do not use the door of the oven as a self or support. Never place cooking implements or baking dishes on the door, as this might cause damage.
37. If you use containers made from a material other than glass or metal in the oven, proceed with extra caution. Never place objects made from cardboard, plastic or similar material in the oven.
38. Do not cover the drip tray or other parts of the oven with aluminium foil, as this might lead to overheating.
39. Do not place containers covered with aluminium foil in the oven. Make sure that the containers you use are not too large for the appliance. There is otherwise a risk of fire or injury from electric shock.
40. Do not displace the appliance as long as it is hot, as this poses a risk of injury.
41. To disconnect the appliance the plug from the power socket, hold the plug and do not pull it by the power cord.
42. Do not operate the appliance with accessories from another manufacturer or brand, as this might cause damage to the oven.

UNOLD ®

43. After use and before cleaning the appliance, switch it off with the ON/OFF button and disconnect the plug from the power socket. Never leave the appliance unsupervised while it is connected to the power socket.
44. Clean the appliance after every use.
45. Before reinserting the accessories such as the dry tray, make sure that they are completely dry.

Never open the appliance housing. Risk of injury from electric shock! Never place oil or fat in the appliance, as this might cause damage to the oven.

Caution! During and after use, the appliance and its component parts are very hot! Keep children away from the appliance!

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.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS - HOT AIR

1. During use, the appliance becomes very hot. As soon as the food is ready and the appliance is no longer used, switch it off and disconnect the plug from the power socket.
2. Only use the oven to cook food as described in this instruction manual. Only cook food that is suitable for oven cooking.
3. Ensure that the food is as dry as possible before placing it in the oven.
4. Never add water to the food in the oven.
5. When food is being cooked, steam might be produced. Therefore, open the oven door carefully and keep a safe distance.
6. During cooking, make sure that the room in which the oven is operated is properly ventilated.
7. Never cover the appliance when it is in use, as it might overheat.

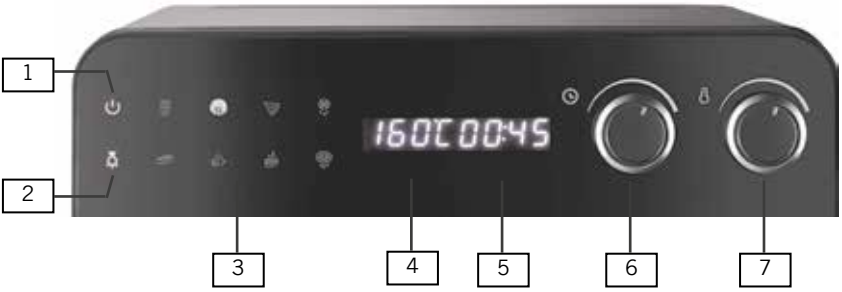
UNOLD ©

COOKING WITH HOT AIR

1. Cooking with hot air is a time- and energy-saving method suitable for many different dishes. The convection oven can be used for grilling, roasting, defrosting, stewing, re-heating, and baking. The hot air circulating in the oven makes sure that pores are closed quickly and juices are sealed in. As the hot air acts on all sides of the food, the cooking time is reduced.
2. To ensure proper hot air circulation in the oven, place the food so that there is a distance of minimum 1.5 cm between the individual items.
3. The oven is also suitable for the cooking of complete dishes. In this case, take into account that different foods have different cooking times.
4. First place the food with the longest cooking time in the oven, and then add the other food as appropriate. Calculate the cooking times of the individual foodstuffs and adjust the temperature, if necessary. While this method requires some experience, it save a lot of time and energy and is particularly suitable for small households.
5. As the circulating hot air makes sure that juices are sealed in, there is no transfer of flavours, so that you can for instance cook meat and fish at the same time in the oven.

UNOLD ®

DESCRIPTION OF CONTROL PANEL



1 ON/OFF button

Switching oven on/off.

Press button 1x: Oven is switched on, display shows „OFF“. Select the program you want to run. Press the program button again to start the program.

2 Oven light

Switching oven light on/off. Press button 1x to switch on light. Press button again to switch off light. The light is switched off after one minute.

3 Program buttons

Press one of the 8 function button to select the respective oven program. The time and temperature are displayed. The time and temperature can be adjusted manually for each program.

4 Temperature display

Indicates the set temperature.

5 Time display

Indicates the time of the program.

6 Time control

Use this rotary control to change the time of the program (0 to 300 minutes - 5 hous). Turn the control clockwise to increase the time; turn the control anticlockwise to reduce the time.

UNOLD ©

7 Temperature control

Use this rotary control to change the temperature (40 to 230 °C). Turn the control clockwise to increase the temperature; turn the control anticlockwise to reduce the temperature.

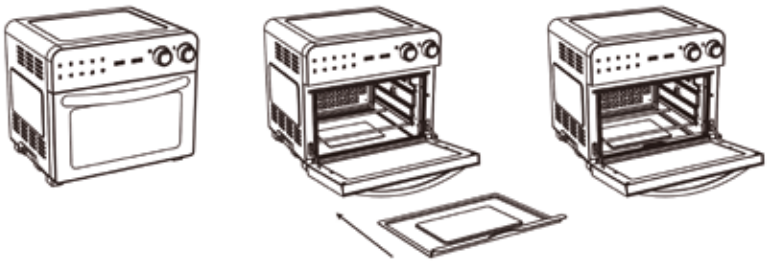
BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging and transport safety devices. Keep the packaging material away from children. Choke hazard! Dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations.
2. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, to not start the appliance but contact our customer service department.
3. Check whether all accessories listed in this manual have been shipped with your appliance.
4. Clean all detachable appliance with warm soapy water and dry them.
5. Clean the inside of the oven with a damp cloth.
6. Place the appliance on a level, sturdy and heat-resistance surface.
7. Notice: During the first use, there might be some harmless fumes.

USE OF ACCESSORIES

DRIP PAN

1. Never operate the appliance without the drip pan.
2. To place the drip pan in the oven, open the door,
3. and slide the drip pan into the oven at the very bottom, as shown in the illustration.



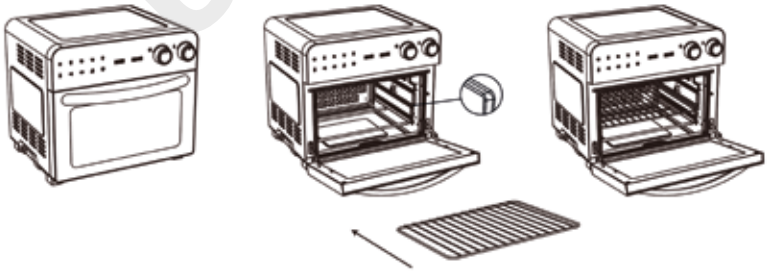
UNOLD ©

BAKING TRAY

1. Before using the baking tray, treat it with a little cooking oil to prevent food sticking to the tray.
2. Then place your food directly on the baking tray.
3. The oven features three rails for the baking tray. Insert the baking tray at the correct height in the oven. Ensure that the baking tray is level.

OVEN RACK

1. Before using the oven rack, treat it with a little cooking oil to prevent food sticking to the rack.
2. Then place your food directly on the oven rack.
3. The oven features three rails for the oven rack. Insert the rack at the correct height in the oven. Ensure that the oven rack is level.



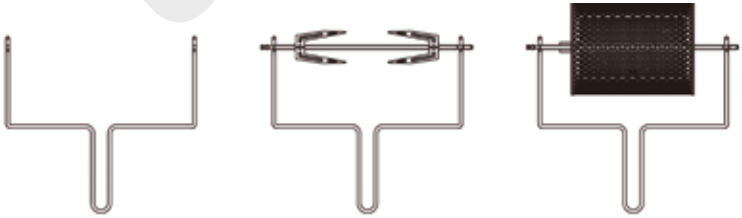
UNOLD ©

DEEP FRYER BASKET

1. The deep fryer basket is ideal for the preparation of oven chips, chicken or fish.
2. Place the food in basket, making sure it is evenly distributed. Ensure that there is sufficient distance between the food items so that the air can circulated properly through the basket. Do not stack food items one on top of the other.
3. Slide the oven rack into the rail at the required height, and then place the basket on it.

REMOVAL TOOL FOR ROTISSERIE SPIT

1. The removal tool allows you to place the assembled rotisserie spit with food safely and easily in the oven and to remove them once the food is cooked.
2. Before removing the rotisserie spit with the food from the oven, switch off the appliance with the ON/OFF button.



Inserting rotisserie spit

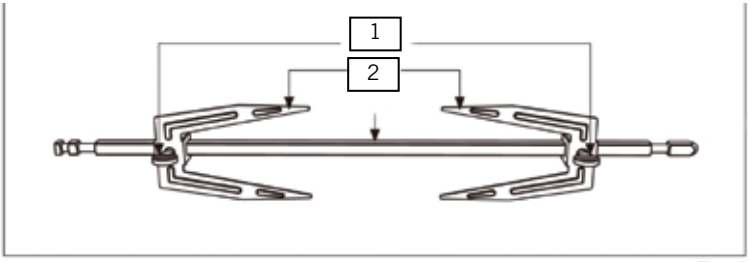
3. Using the removal tool, carefully lift the spit with food. Place the right end of the spit in the drive cylinder provided in the right side panel of the oven, and place the left end of the spit in the holder.

Removing rotisserie spit

4. Open the oven door.
5. Place the removal tool under the rotisserie spit.
6. First lift the left end of the spit and then move the spit slightly towards the left and forward until the right end disengages from the drive cylinder.
7. Remove the rotisserie spit carefully from the oven and place it on a heat-resistant surface.

ROTISSERIE SPIT

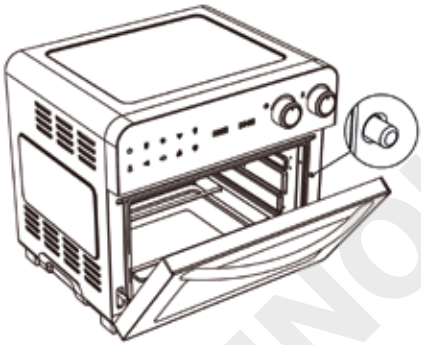
1. The rotisserie spit is designed for food of maximum 800 g in weight. Ensure that the food can rotate freely inside the oven. The rotisserie spit can only be used in conjunction with the „Poultry“ program.
2. If necessary, to move the clamps (2) loosen the screws (1). Slide one holder onto the rotisserie spit so that the pointed tips face towards the centre of the spit.
3. Place the prepared and seasoned food on the spit, making sure that it is placed in the centre of the spit.
4. Mount the second holder with the tips pointing towards the centre of the spit.
5. Position both holders so that the food is secured at the centre of the spit. It is important that the food is placed exactly at the centre of the spit, as it can otherwise not be rotated and evenly roasted. If required, tie down protruding parts such as chicken wings with cooking twine.
6. Secure the holder by tightening the screws.
7. One end of the rotisserie spit features one single groove. Place this end in the recess provided inside the oven to the right. Place the other end of the rotisserie spit featuring two groves in the holder provided to the left so that the outer groove is placed in the holder. The rotisserie spit cannot be rotated by hand. To align it correctly, you might need to remove it and reposition its ends until both ends engage properly.
8. To remove the rotisserie spit, always use the removal tool provided.



UNOLD ©

Caution! During and after use, the appliance and its component parts are very hot!
Do not touch the appliance or accessories with your bare hands, but use an oven glove. Risk of injury from burns!
Do not use metal kitchen utensils on the baking tray, as they might cause damage to the anti-stick coat.
Never use the oven without the drip pan. The drip pan protects the base of the oven from food crumbs and fat, and must be inserted at the very bottom of the oven chamber.

SAFETY SWITCH



The safety switch to the right of the door makes sure that the appliance can only be switched on when the door is properly closed. If the door is not closed, the oven cannot be switched on. In this case, all icons on the control panel flash, indicating that the door is not properly closed.

UNOLD®

OVEN OPERATION

Notice: For health reasons, we recommend roasting or frying food to a golden-brown colour, avoiding dark crusts. This keeps the formation of potentially harmful acrylamide low.
Notice: The appliance is a convection oven. Therefore, do not place oil or fat in the oven – risk of fire!
During operation, the oven accessories become very hot. Only touch them with oven gloves! Otherwise, there is a risk of injury from burns.
Never place any plastic packaging in the oven.

1. Before starting the oven, prepare it as described in chapter „Before first use“.
2. Make sure that the oven is placed on a level and heat-resistant surface.
3. Position the oven so that it is at a distance of at least 10 cm from walls, curtains and other objects. Do not operate the oven below wall cabinets.
4. Place the plug in a power socket (220–240 V~, 50/60 Hz).
5. The display shows „OFF“. The ON/OFF button flashes. The appliance is in standby mode.
6. Open the door of the oven. Make sure that the drip pan is properly placed at the bottom of the oven.
7. Place the food you wish to cook on the accessory.
8. Place the accessory with the food in the oven, following the instructions for the accessory in this manual.
9. Carefully close the door of the oven.
10. At the control panel, press the ON/OFF button in the top left corner to switch on the appliance.
11. On the display, the default settings 230 °C and 20 minutes for program „Oven chips“ is displayed.
12. Select the program you wish to run by pressing the respective function button.
13. If necessary, adjust the temperature with the temperature control.
14. If necessary, adjust the cooking time with the time control.

UNOLD ©

15. Tip: If you have changed the time or temperature manually, but wish to return to the default settings of the selected program, simply press the program button again. The default values are displayed again.
16. Important: **Press the ON/OFF button again. This is necessary to start the cooking program.**
17. The temperature and time can be readjusted at any time while the program is running.
18. If you do not start a cooking program for 30 seconds, the appliance is automatically set to standby mode, and you need to press the ON/OFF button again to select a program and adjust the time and/or temperature.
19. While the oven is heating up, the temperature field of the display flashes until the set temperature is reached. Also displayed is the remaining cooking time.
20. To check the food in the oven, press the oven light button to light the oven chamber. The light remains on for 1 minute and is then automatically switched off. To switch off the light manually, press the oven light button again.
21. Notice: If you open the oven door while the appliance is in operation, it is automatically shut down and all symbols on the control panel flash. As soon as the door is closed, the oven resumes operation.
22. After the set time has elapsed, the appliance is automatically switched off with a repeated audible signal. You can stop the cooking program at any time by pressing the ON/OFF button. Notice: After the program has been completed, the fan of the oven continue to rotate.
23. Open the oven door and carefully remove the cooked food. To remove the rotisserie spit, always use the removal tool provided.
24. Disconnect the plug from the power socket.
25. Before cleaning and stowing away the appliance, allow it to cool down.

Caution: After the oven has been switched off, the accessories remain very hot for some time. There is thus a risk of injury from burns. Handle the appliance and its accessories with great caution. Protect your hands with oven gloves and do not place hot items on surfaces that cannot withstand the heat.

UNOLD®

PROGRAMS

The default cooking times set in the various programs are only guide values and might need to be adjusted, depending on the size and nature of the food you wish to cook. If you place the food in the oven without preheating, add 2 to 3 minutes to the cooking time. **When cooking poultry or fish, make sure that the food is cooked through, as uncooked food might pose a health risk.**
The rotisserie spit must be used exclusively in conjunction with the „Poultry“ program!

Symbol	Program	Preset temp in °C	Adjustable Temp °C	Preset time in minutes	Adjustable Time
	Oven chips	230	80–230	20	0–60
	Cake	160	80–230	45	0–60
	Pizza	230	80–230	7	0–60
	Defrost	60	40–80	30	0–300
	Bread	190	80–230	60	0–60
	Poultry	170	80–230	45	0–60
	Steak	230	80–230	12	0–60
	Dry	40	40–80	300 (5 h)	0–300

UNOLD®

CLEANING AND MAINTENANCE

After use and before cleaning, switch off the appliance and disconnect the power plug from the socket.
Allow the appliance to cool. Never use abrasive sponges, scours or metal implements to clean the appliance. There is a risk of electric shock.

1. Wipe the inside and the outside of the oven with a damp cloth an little washing-up liquid. If necessary, use a grease cleaner and then wipe the surfaces clean, using a damp cloth and clean water. Never clean the appliance

with an aggressive or abrasive cleaning product. Ensure that there is no water ingress. After cleaning, carefully dry the appliance.

2. The accessories can be cleaned in warm water with a mild washing-up liquid. To remove persistent dirt, soak the parts for approx. 10 minutes in warm water. Rinse with water and then clean as described above.
3. The accessories can also be cleaned in a dish washer on the top tray.
4. Always dry the accessories thoroughly before putting them away.
5. Regular and proper cleaning prolongs the service life of your appliance.
6. When not in use, store the appliance in a dry place and protected against dust.

TROUBLESHOOTING

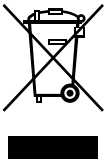
Problem	Remedy
The appliance cannot be switched on.	Connect the plug correctly to the power socket. Close the door properly.
The food is not fully cooked.	Increase the cooking time and/or temperature.
The food is burnt.	Reduce the cooking time and/or temperature. Make sure that the food fits properly into the oven without coming too close to the heating elements.
The food is not evenly cooked.	Preheat the oven. When placing the food on the baking tray or rack, make sure that the items are evenly distributed.
There is white smoke coming from the oven.	If you use the appliance for the first time, this is normal. Otherwise, the smoke might result from dripping fat. Allows the appliance to cool down and then thoroughly clean the oven chamber.
There is black smoke coming from the oven.	Immediately switch off the oven and disconnect the power plug from the socket. Allow the appliance to cool down. When there is no longer smoke coming from the oven, remove all accessories and contact our customer service department.

UNOLD ©

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged, 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. (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

UNOLD®

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 68895

AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Unold. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Vous connaîtrez ainsi rapidement toutes les fonctions de votre nouveau four (ci-après également désigné „Appareil").
Veillez à ce que la notice d'utilisation soit lue et respectée par toute personne qui utilise et nettoie la machine ou qui procède à son entretien. Ne remettez jamais l'appareil à une autre personne sans la notice d'utilisation.
Si certaines questions n'ont pas pu être complètement éclaircies par la notice d'utilisation ou si vous rencontrez des problèmes techniques, veuillez vous adresser à notre service client ou à votre revendeur spécialisé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance :	1 700 watts, 220–240 V~, 50/60 Hz
Carcasse :	Métal
Porte :	Verre thermorésistant
Volume :	Env. 23 litres
Dimensions :	Env. 41,4 x 37,5 x 37,5 cm L/l/H; Espace intérieur 33 x 30,5 x 19
Poids :	Env. 10,6 kg
Longueur de câble :	Env. 105 cm
Équipement :	Boutons de commande tactiles pour régler la durée et la température, 2 boutons rotatifs, 8 programmes par exemple pour les frites, le pain, les pizzas etc, éclairage de l'intérieur du four, température réglable et 230 °C
Accessoires :	Tourne-broche, clips pour le tourne-broche, poignée pour retirer le tourne-broche, plaque de cuisson, grille de cuisson, lèche-frites, notice d'utilisation

Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design

UNOLD ©

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.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.
Consignes de sécurité générales / Personnes dans le foyer

1. Cette machine peut être utilisée par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes si, toutefois, ces enfants ou ces personnes sont surveillés ou ont été initiés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine.
3. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. ATTENTION - Certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et provoquer des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes fragiles.
6. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu et décrit dans cette notice d'utilisation.
7. Vérifiez régulièrement que l'appareil, la prise de secteur et le câble d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, veuillez envoyer l'appareil ou le câble à notre service client pour contrôle et réparation. Toute réparation non-conforme peut présenter des dangers considérables pour l'utilisateur et entraîner l'annulation de la garantie.

unold®

Remarques relatives à l‘installation et à l‘utilisation de l‘appareil

8. Brancher l’appareil uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique de l’appareil.
9. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ni avec un système de télécommande.
10. Ne plongez en aucun cas l’appareil ou son câble d’alimentation dans l’eau ou dans tout autre liquide.
11. L‘appareil ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle.
12. Ne touchez jamais l’appareil ou le câble d’alimentation avec les mains mouillées.
13. L‘appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
    - dans une kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,
    - dans des exploitations agricoles,
    - pour les clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d‘hébergement,
    - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
14. Pour des raisons de sécurité, l’appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, ni sur une tablette métallique ou sur un support humide.
15. L’appareil ou le câble d’alimentation ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
16. Utilisez toujours l‘appareil sur une surface dégagée, plane et insensible à la chaleur.
17. Veillez à ce que l’appareil soit suffisamment distant (au moins 10 cm) des murs, rideaux ou autres objets.
18. Ne placez pas l‘appareil pendant son fonctionnement sous des placards disposés en hauteur.
19. Ne posez jamais d‘objets sur l‘appareil.
20. N‘utilisez en aucun cas l‘appareil sans accessoires. Vous risqueriez d’abîmer l’appareil.
21. Veillez à ce que le câble d’alimentation ne pende pas sur le bord du plan de travail pour éviter les accidents, par exemple si un jeune enfant tire sur le câble.

UNOLD ©

22. N‘enroulez en aucun cas le câble d‘alimentation autour de l‘appareil. Le câble risquerait d’être abîmé.
23. Vérifiez que le câble d’alimentation ne touche pas les parties chaudes de l‘appareil.
24. Utilisez l‘appareil exclusivement à l‘intérieur.
25. Ne jamais laisser l‘appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
26. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez qu’elle est intacte et qu’elle convient pour la puissance de l’appareil. Si ce n’est pas le cas, il y a risque de surchauffe. Veillez à ce que personne ne risque de trébucher sur la rallonge.
27. Placer les aliments uniquement dans les accessoires prévus à cet effet, et en aucun cas dans l‘appareil directement : risque d‘incendie !
28. Les surfaces et l’espace intérieur de l‘appareil chauffent pendant le fonctionnement. Par conséquent, ne touchez que la poignée thermo-isolée et les boutons de commande.
29. Ne jamais utiliser l’appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux.
30. Toutes les fentes d‘aération doivent être dégagées durant le fonctionnement et elles ne doivent en aucun cas être couvertes.
31. Attention : Pendant le fonctionnement, les fentes d’aération laissent échapper de la vapeur chaude - Risque de brûlure !
32. N’utilisez jamais l’appareil à proximité de liquides facilement inflammables, ni sur ou à côté de sources de chaleur telles qu’une cuisinière.
33. L‘appareil fonctionne à l‘air chaud. Par conséquent, ne jamais verser de graisse solide ou liquide dans l‘appareil - Risque d‘incendie !
34. Si l‘appareil prend feu malgré tout, débranchez immédiatement la prise de secteur de la prise de courant. Ne tentez en aucun cas d’éteindre le feu avec de l‘eau, étouffez plutôt les flammes avec des chiffons humides.
35. Éteignez l‘appareil immédiatement et débranchez la prise de secteur si l‘appareil dégage de la fumée noire.

UNOLD ©

36. La porte de l‘appareil n’est pas une surface pour poser des objets. Ne jamais poser d’ustensiles de cuisine ni de plats de cuisson sur la porte pour éviter de l’abîmer.
37. Soyez particulièrement prudent si vous mettez dans l’appareil des récipients qui ne sont pas en verre ni en métal. N’utilisez dans l’appareil jamais d’objets en carton, ni en plastique, ni en matériaux similaires.
38. Ne jamais recouvrir le lèche-frites ni d’autres parties de l‘appareil avec une feuille d’aluminium. L‘appareil risquerait de surchauffer.
39. Il ne faut pas non plus utiliser de récipients recouverts d’une feuille d’aluminium ni de récipients trop grands dans l‘appareil. Il y a risque d’incendie et d’électrocution.
40. Ne déplacez pas l‘appareil tant qu‘il est très chaud. Cela pourrait occasionner des blessures.
41. Ne tirez jamais sur le câble d’alimentation lorsque vous débranchez la prise de secteur de la prise de courant, tenez le câble par la prise elle-même.
42. L’appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d‘autres fabricants ou d’autres marques. Il risquerait d’être endommagé.
43. Après utilisation et avant nettoyage de l’appareil, éteindre l’appareil à l’aide de la touche MARCHE/ARRÊT et débrancher la prise de secteur de la prise de courant. Ne jamais laisser l’appareil sans surveillance lorsque la prise de secteur est branchée.
44. Nettoyer l‘appareil après chaque utilisation.
45. Toutes les pièces, notamment le lèche-frites amovible, doivent être totalement sèches avant d‘être remontées.

N‘ouvrez en aucun cas la carcasse de l’appareil. Risque d‘électrocution.
Ne versez jamais d‘huile ou de graisse dans l‘appareil. Elle risquerait d’être endommagée.

Attention ! L‘appareil et ses différents éléments deviennent très chauds pendant et après le fonctionnement ! Tenir les enfants éloignés de l’appareil !

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 DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES POUR L'AIR CHAUD

1. L'appareil devient très chaud pendant le fonctionnement. Dès que les aliments sont cuits et que l'appareil ne sert plus, éteignez l'appareil et débranchez la prise de secteur de la prise de courant.
2. Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des plats conformément aux instructions de cette notice d'utilisation. Préparer uniquement des aliments prévus à cet effet.
3. Assurez-vous que les aliments à cuire sont aussi secs que possible.
4. Ne versez jamais d'eau dans l'appareil.
5. De la vapeur chaude peut se dégager lors de la cuisson. Par conséquent, veillez à tenir votre visage et les mains à une distance sécuritaire et ouvrez l'appareil avec précaution.
6. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée pendant la cuisson.
7. Ne couvrez jamais l'appareil pendant son fonctionnement. L'appareil pourrait surchauffer.

CUISSON À L'AIR CHAUD

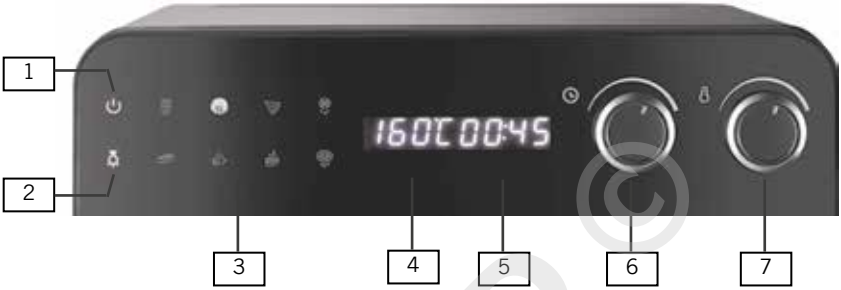
1. L'air chaud permet de préparer de nombreux plats différents en économisant du temps et de l'énergie. Le four à air chaud permet de griller, de rôtir, de décongeler, de réchauffer, de braiser et de cuire. L'air chaud circulant dans l'espace de cuisson permet la fermeture rapide des pores des aliments. L'air chaud atteint rapidement et directement les aliments, ce qui permet de réduire le temps de cuisson.
2. Afin de garantir une bonne circulation de l'air chaud, espacez les aliments au minimum de 1,5 cm.
3. Vous pouvez également préparer un plat complet simultanément dans l'appareil. Mais n'oubliez pas que les aliments différents et les quantités différentes requièrent des temps de cuisson différents.
4. Commencez par les aliments qui sont les plus longs à cuire. Enfournez les autres aliments au fur et à mesure. Calculez approximativement la durée nécessaire pour chaque aliment et modifiez la température en fonction de chaque aliment. Cette méthode de cuisson exige un peu de pratique, mais

UNOLD ®

elle permet de gagner beaucoup de temps et d'économiser l'énergie. Elle est idéale pour les familles peu nombreuses.

5. Étant donné que les pores des aliments se ferment rapidement sous l'effet de l'air chaud circulant, les saveurs des différents aliments ne se mélangent pas, si bien que vous pouvez cuire simultanément du poisson et de la viande.

EXPLICATION DES BOUTONS DE COMMANDE



Touche MARCHE/ARRÊT

Pour allumer et éteindre l'appareil.

1 Appuyer 1 fois sur la touche : L'appareil s'allume, l'écran affiche „OFF". Choisissez ensuite la fonction que vous souhaitez. En appuyant une nouvelle fois sur cette touche, la fonction souhaitée démarre.

2 **Éclairage de l'intérieur du four**

Pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'intérieur du four. Appuyez 1 fois sur la touche pour allumer l'éclairage. Appuyez une nouvelle fois sur la touche pour éteindre l'éclairage. L'éclairage s'éteint au bout d'une minute.

3 **Touches de fonction**

Ces touches vous permettent de choisir un des 8 programmes pré-établis. L'écran affiche la durée de fonctionnement et la température. Vous pouvez modifier ces deux paramètres dans chacun des programmes.

4 **Affichage de la température**

Indique la température souhaitée.

UNOLD ©

5	**Affichage de la durée de fonctionnement** Indique la durée de fonctionnement.
6	**Bouton rotatif Durée de fonctionnement** Pour régler la durée de fonctionnement souhaitée entre 1 et 300 minutes dans tous les programmes. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée et dans le sens contraire pour la diminuer.
7	**Bouton rotatif Température** Pour régler la température souhaitée entre 40 et 230 °C. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température et dans le sens contraire pour la diminuer.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport. Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez les matériaux d'emballage conformément aux directives locales applicables.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service client.
3. Vérifiez que tous les accessoires énumérés sont au complet.
4. Nettoyez tous les accessoires amovibles à l'eau savonneuse chaude et séchez-les parfaitement.
5. Nettoyez l'intérieur et à l'extérieur du four avec un chiffon légèrement humidifié.
6. Placer le four sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
7. Remarque : Une légère fumée peut se former lors de la première utilisation.

UNOLD ©

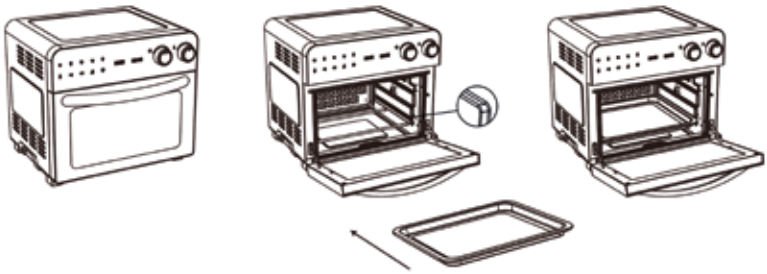
UTILISER LES ACCESSOIRES

LÈCHE-FRITES

1. L‘appareil ne doit jamais être utilisé sans son lèche-frites.
2. Ouvrez la porte de l‘appareil.
3. Insérez le lèche-frites au plus bas dans l‘appareil conformément à l’illustration suivante.

PLAQUE DE CUISSON

1. Avant d’utiliser la plaque de cuisson, enduisez-la d’une fine couche d’huile résistante à la chaleur pour empêcher que les plats préparés collent à la plaque de cuisson.
2. Posez ensuite l’aliment sur la plaque de cuisson.
3. L‘appareil dispose de trois rails destinés à la plaque de cuisson. Choisissez la hauteur qui convient et insérez la plaque de cuisson dans l‘appareil. Veillez à insérer la plaque de cuisson bien droite dans l‘appareil.



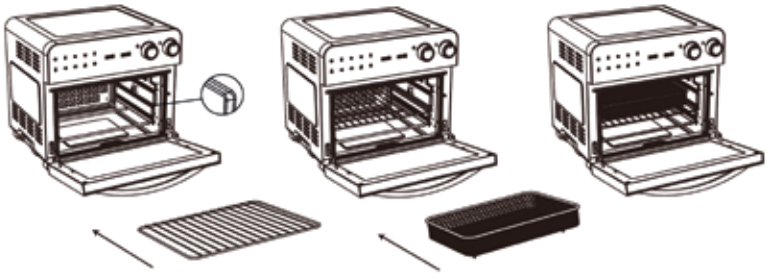
UNOLD®

GRILLE DE CUISSON

1. Avant d'utiliser la grille de cuisson, enduisez-la d'une fine couche d'huile résistante à la chaleur pour empêcher que les plats préparés collent à la grille de cuisson.
2. Posez ensuite l'aliment sur la grille de cuisson.
3. L'appareil dispose de trois rails destinés à la grille de cuisson. Choisissez la hauteur qui convient et insérez la grille de cuisson dans l'appareil. Veillez à insérer la grille de cuisson bien droite dans l'appareil.

PANIER À FRITURE

1. Idéal pour faire cuire des frites, du poulet ou du poisson.
2. Mettez les ingrédients souhaités dans le panier à friture et répartissez-les régulièrement. Veiller à bien écarter les différents ingrédients afin que l'air chaud puisse circuler sans entrave. Ne pas superposer les ingrédients.
3. Commencez par insérer la grille de cuisson dans le rail qui convient dans le four, puis placez le panier à friture sur la grille de cuisson.



USTENSILE DE RETRAIT

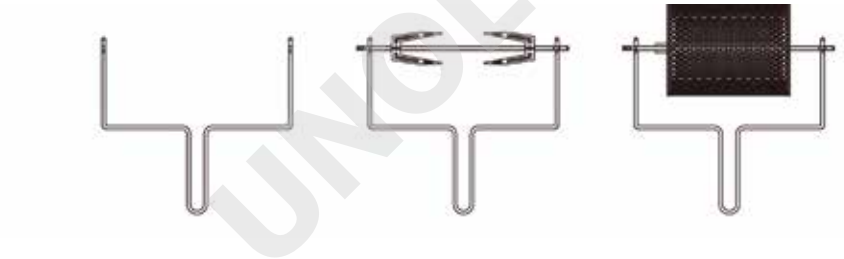
1. L‘ustensile de retrait permet de positionner et de retirer confortablement et en toute sécurité tous les accessoires rotatifs.
2. Éteignez l‘appareil à l’aide de la touche MARCHE/ARRET avant de mettre en place ou de retirer des accessoires.

Mettre en place

3. Soulevez prudemment l‘accessoire concerné à l‘aide de l‘ustensile de retrait. Faites glisser ensuite le côté droit de l‘accessoire dans le cylindre d’entraînement prévu à cet effet dans le côté droit de l‘espace de cuisson et posez l’autre côté sur le support dans l‘espace de cuisson.

Retirer

4. Ouvrez la porte du four.
5. Positionner l‘ustensile de retrait sous l‘accessoire rotatif.
6. Commencez par soulever l‘extrémité gauche et déplacez le levier légèrement vers l‘avant gauche jusqu‘à ce que l‘extrémité droite sorte du support.
7. Retirer prudemment l‘accessoire de l‘espace de cuisson et posez-le sur une surface résistant à la chaleur.

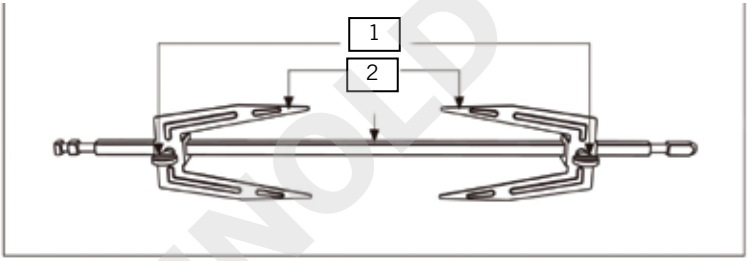


UNOLD ©

TOURNE-BROCHE

1. Le tourne-broche est conçu pour cuire jusqu’à 800 g d’aliment. Veiller à ce que l’aliment à griller puisse tourner librement dans l‘appareil. **Vous ne pouvez utiliser le tourne-broche qu’avec le programme „Volaille“.**
2. Dévissez éventuellement la vis (1) des clips de fixation (2). Insérez un des clips de fixation sur le tourne-broche de sorte que les pointes soient tournées vers le milieu.
3. Faites ensuite glisser l‘aliment préparé et assaisonné le plus possible au milieu de la broche.
4. Placez le deuxième clip de fixation avec les pointes orientées vers le milieu de la broche.

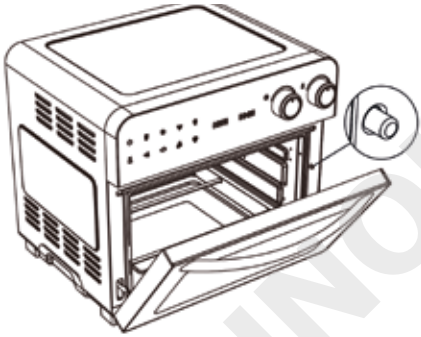
5. Poussez les deux clips de fixation jusqu‘à l‘aliment à griller pour le bloquer au milieu de la broche. Il est important que la broche soit enfoncée le plus exactement possible au milieu de l‘aliment pour que celui-ci tourne et dore régulièrement. Attachez les parties qui dépassent avec de la ficelle de cuisson, par exemple s’il s’agit de volaille.
6. Fixez les clips de fixation en serrant les vis.
7. Un côté du tourne-broche ne comporte qu’une seule encoche. Ce côté doit être enfoncé à droite dans le creux de l‘espace de cuisson. Le côté du tourne-broche doté de deux creux doit être posé à gauche dans le support de sorte que l‘encoche extérieure repose dans le support. Le tourne-broche ne doit pas tourner autour de son axe. Vous devrez peut-être ajuster de nouveau le tourne-broche pour qu‘il soit parfaitement stable et que les deux extrémités soient enclenchées.
8. Pour retirer le tourne-broche, utiliser impérativement l‘ustensile de retrait fourni.



UNOLD ©

Attention ! L‘appareil et ses différents éléments sont très chauds pendant et après leur utilisation !
Ne touchez jamais l‘appareil ni ses accessoires directement avec les mains, utilisez toujours une manique ou une protection similaire. Risque de brûlure !
N’utilisez jamais d’ustensiles de cuisine métalliques sur la plaque de cuisson. Vous risqueriez d’abîmer le revêtement anti-adhérence.
N’utilisez jamais l‘appareil sans le lèche-frites. Le lèche-frites récupère les miettes et les projections de graisse et doit toujours être en place tout en bas dans l‘appareil.

INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ



L’interrupteur de sécurité intégré sur le côté droit garantit que l‘appareil ne peut être allumé que si la porte est correctement fermée. Si la porte n’est pas correctement fermée, l‘appareil ne peut pas s’allumer. Tous les symboles clignotent et indiquent ainsi que la porte est ouverte.

UNOLD ©

UTILISATION

Remarque : Pour des raisons de santé, nous conseillons de ne pas frire ni rôtir les aliments au point que leur couleur devienne trop foncée. Les aliments doivent avoir une couleur dorée. Ce qui garantit que la quantité d‘acrylamide formée est aussi faible que possible.
Attention : L‘appareil fonctionne à l‘air chaud. Par conséquent, ne jamais verser de graisse solide ou liquide dans l‘appareil - Risque d‘incendie !
Tous les accessoires deviennent très chauds. Par conséquent, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine résistants à la chaleur ! Sinon, vous risquez de vous brûler.
Ne mettez jamais dans l‘appareil des aliments emballés dans du plastique.

1. Préparez l’appareil conformément aux indications du chapitre « Avant la première utilisation ».
2. Assurez-vous que l‘appareil est posé sur une surface plane et résistante à la chaleur.
3. Placez l‘appareil de manière à ce qu’il soit à 10 cm au moins des murs, rideaux et autres objets. Ne placez pas l‘appareil sous des placards disposés en hauteur.
4. Branchez la prise de secteur dans une prise de courant (220–240 V~, 50/60 Hz).
5. L’écran indique „OFF“. La touche MARCHE/ARRET clignote. L‘appareil est en mode Veille.
6. Ouvrir la porte de l’appareil. Assurez-vous que le lèche-frites est en place.
7. Choisissez l‘accessoire nécessaire et placez les aliments préparés sur/dans l‘accessoire.
8. Fixez l‘accessoire dans l‘appareil en respectant les consignes correspondantes.
9. Fermez délicatement la porte de l’appareil.
10. Allumez l‘appareil avec la touche MARCHE/ARRET située à gauche en haut du pavé des boutons de commande.
11. L’écran indique ensuite le réglage de base, soit 230 °C et 20 minutes de durée de fonctionnement pour le programme „Frites“.

UNOLD ©

12. Sélectionnez le programme que vous souhaitez en appuyant sur le symbole correspondant.
13. Réglez la température de cuisson que vous souhaitez à l'aide du bouton rotatif de température.
14. Choisissez ensuite la durée de fonctionnement à l'aide du bouton rotatif de durée de fonctionnement.
15. Astuce : Si vous avez réglé manuellement la durée de fonctionnement ou la température mais que vous souhaitez rétablir le réglage par défaut du programme sélectionné, appuyez de nouveau sur la touche du programme en question. L'écran affiche de nouveau les valeurs établies par défaut.
16. Important : Appuyez de nouveau sur la touche MARCHE/ARRET. **Le processus de cuisson ne démarre qu'à ce moment-là.**
17. Vous pouvez également adapter la durée de fonctionnement et/ou la température à l'aide du bouton rotatif à tout moment pendant le déroulement du programme.
18. Si vous n'effectuez aucun réglage sur l'appareil pendant environ 30 secondes, l'appareil se remet en veille et vous devez appuyer de nouveau sur la touche MARCHE/ARRET pour pouvoir effectuer des réglages.
19. L'affichage de la température à l'écran clignote jusqu'à ce que la température réglée au préalable soit atteinte. L'écran affiche la durée restante.
20. Pour jeter un coup d'œil dans l'appareil et vérifier la progression de la cuisson, appuyez sur la touche d'éclairage de l'intérieur du four. La lumière reste allumée pendant environ 1 minute. Vous pouvez l'éteindre plus rapidement en appuyant de nouveau sur la touche d'éclairage de l'intérieur du four.
21. Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant son fonctionnement, l'appareil s'arrête et tous les voyants de contrôle clignotent. Dès que vous refermez la porte, l'appareil se remet à fonctionner.
22. Lorsque la durée sélectionnée est écoulée, l'appareil s'éteint et un signal sonore retentit à plusieurs reprises. Vous pouvez également arrêter la cuisson à tout moment avant la fin de la durée réglée en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET. Remarque : Le ventilateur de l'appareil continue à fonctionner quelques instants après la fin du programme.
23. Ouvrez la porte de l'appareil et sortez prudemment les aliments. Pour retirer le tourne-broche en toute sécurité, utilisez toujours l'ustensile de retrait.
24. Débranchez la prise de secteur de la prise de courant.
25. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

Attention : Tous les accessoires sont très chauds pendant le fonctionnement et pendant une durée prolongée après le fonctionnement. Risque de brûlure. Veillez de ce fait à manipuler avec précaution toutes les pièces de l'appareil et ses accessoires. Utilisez une manique ou un gant de cuisine et ne posez en aucun cas les accessoires très chauds directement sur des supports ou surfaces sensibles à la chaleur.

PROGRAMMES

Les temps de cuisson indiqués sont de simples recommandations. Ils varient en fonction de la taille et de la nature des aliments. Si vous n'avez pas préchauffé l'appareil, vous devez compter 2 à 3 minutes en plus. **Assurez-vous que la volaille et le poisson sont cuits dans toute leur épaisseur avant de les servir pour éviter les risques pour la santé.**

Le tourne-broche ne doit être utilisé qu'avec le programme „Volaille" !

Symbole	Programm	Température préréglée en °C	Ajustable Temp °C	Durée préréglée en minutes	Ajustable Durée
	Frites	230	80–230	20	0–60
	Gâteaux	160	80–230	45	0–60
	Pizza	230	80–230	7	0–60
	Décongeler	60	40–80	30	0–300
	Pain	190	80–230	60	0–60
	Volaille	170	80–230	45	0–60
	Steak	230	80–230	12	0–60
	Déshydrater	40	40–80	300	0–300

UNOLD ©

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après utilisation et avant le nettoyage, éteindre l'appareil et débrancher la prise de secteur.
Laissez l'appareil refroidir complètement. Ne nettoyez jamais l'appareil avec une éponge grattante contenant des particules métalliques. Risque d'électrocution.

1. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle ou de produit dégraissant, puis essuyez avec un chiffon humide et de l'eau claire. N'utilisez pas d'ustensiles pointus ni abrasifs. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui s'introduise dans l'appareil. Séchez minutieusement l'appareil.
2. Les accessoires, par exemple le panier à friture, peuvent être nettoyés dans l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux. En cas de salissures tenaces, laissez tremper env. 10 minutes dans de l'eau chaude. Videz l'eau et nettoyez conformément aux indications.
3. Les accessoires peuvent en outre être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces.
5. Un nettoyage régulier prolonge nettement la durée de vie de l'appareil.
6. Conservez l'appareil dans un endroit sec et à l'abri de la poussière.

UNOLD®

SOLUTIONNER LES PROBLÈMES

Problème	Solution
Impossible d'allumer l'appareil.	Insérer correctement la prise de secteur dans la prise de courant. Bien fermer la porte.
Les aliments ne sont pas cuits dans toute leur épaisseur.	Augmentez la durée et/ou la température de cuisson.

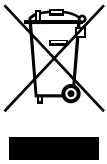
Problème	Solution
Les aliments sont brûlés.	Réduisez le temps et/ou la température de cuisson. Les aliments ne doivent pas être trop grands pour ne pas être trop proches des éléments chauffants.
La cuisson des aliments n’est pas homogène.	Préchauffez l'appareil. Les aliments ne doivent pas être placés trop proches les uns des autres sur la plaque de cuisson.
L’appareil dégage de la fumée blanche.	Lors de la première utilisation de l'appareil. Les gouttes de graisse qui tombent forment de la fumée blanche. Nettoyez minutieusement les parois intérieures de l'appareil lorsqu’il est refroidi.
L’appareil dégage de la fumée noire.	Éteignez l'appareil immédiatement et débranchez la prise de secteur. Laissez l'appareil refroidir. Dès que l’appareil ne dégage plus de fumée, retirez tous les accessoires et contactez notre service client.

UNOLD ©

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. (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 dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

UNOLD ®

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 68895

VOORWOORD

Bedankt dat u voor een product van Unold hebt gekozen. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Zo raakt u snel vertrouwd met alle functies van uw nieuwe oven (onderstaand ook „apparaat“ genoemd).
Zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing door ieder persoon is gelezen en in acht wordt genomen die het apparaat gebruikt, reinigt of onderhoudt. Geef de het apparaat nooit zonder gebruiksaanwijzing door aan andere personen.
Neem bij vragen die in de gebruiksaanwijzing niet volledig kunnen worden beantwoord of bij technische problemen contact op met onze klantenservice of uw verkooppunt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.700 watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
Behuizing:	Metaal
Deur:	hittebestendig glas
Volume:	Ca. 23 liter
Afmeting:	Ca. 41,4 x 37,5 x 37,5 cm lxbxh, binneriumte 33 x 30,5 x 19 cm
Gewicht:	Ca. 10,6 kg
Kabellengte:	Ca. 105 cm
Uitvoering:	Touchscreen-bedieningspaneel voor tijd- en temperatuurinstelling, 2 draaiknoppen, 8 programma‘s voor bijvoorbeeld frites, brood, pizza en kip, binnenverlichting, temperatuur instelbaar tot 230 °C
Toebehoren:	Draaispit, bevestigingsklemmen bij het draaispit, handgreep voor het uitnemen van het spit, bakplaat, rooster, vetopvangschaal, gebruiksaanwijzing

Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

UNOLD ©

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.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed.
Algemene veiligheidsinstructies / personen in het huishouden

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring als er iemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en er iemand toezicht op hen houdt.
4. Berg het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar op.
5. LET OP – delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Gebruik het apparaat uitsluitend voor de hiervoor bedoelde, in deze gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
7. Controleer het apparaat, de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de aansluitkabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat of de kabel voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

UNOLD®

Aanwijzingen om het apparaat op te stellen en te bedienen

8. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met een spanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
9. Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
10. Dompel het apparaat of de voedingskabel nooit in water of andere vloeistoffen.
11. Het basisapparaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
12. Raak het apparaat en snoer nooit aan met natte handen.
13. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, zoals bijvoorbeeld
    - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
    - agrarische bedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
14. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
15. Het apparaat en snoer mogen niet in de buurt van open vuur worden gebruikt.
16. Gebruik de friteuse altijd op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
17. Let op voldoende afstand (minimaal 10 cm) tot wanden, gordijnen en andere voorwerpen.
18. Plaats het apparaat tijdens het gebruik niet onder bovenkasten.
19. Leg nooit voorwerpen op het apparaat.
20. Gebruik het apparaat nooit zonder toebehoren. Anders kan het apparaat beschadigd raken.
21. Let erop dat de voedingskabel niet over de rand van het werkblad heen hangt, omdat dit anders tot ongevallen kan leiden als bijvoorbeeld kleine kinderen hieraan trekken.
22. Wikkel de voedingskabel nooit om het apparaat. Anders kan de voedingskabel beschadigd raken.
23. Zorg ervoor dat de kabel niet met de hete delen van het apparaat in aanraking komt.
24. Gebruik het apparaat uitsluitend binnen.
25. Het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht laten.

UNOLD ©

26. Controleer als u een verlengkabel gebruikt, of deze intact is en geschikt is voor het betreffende vermogen, omdat er anders oververhitting kan optreden. Voorkom dat personen over de verlengkabel kunnen struikelen.
27. Plaats levensmiddelen alleen in de hiervoor bedoelde accessoires en nooit direct in het apparaat – er bestaat dan kans op brand!
28. De oppervlakken en de binnenkant van het apparaat worden tijdens het gebruik heet. Raak daarom alleen het geïsoleerde handvat en de bedieningsknoppen aan.
29. Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, zoals bijvoorbeeld gordijnen.
30. Alle ventilatiespleten moeten tijdens het gebruik altijd vrij zijn en mogen nooit worden afgedekt.
31. Attentie: Tijdens het gebruik komt hete damp uit de ventilatiespleten - er bestaat dan kans op brandwonden!
32. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of op of naast warmtebronnen, zoals een fornuis.
33. Het apparaat wordt met hete lucht aangedreven. Doe daarom nooit vast of vloeibaar vet in het apparaat – er bestaat dan kans op brand!
34. Mocht het apparaat toch een keer vlam vatten, trek dan direct de stekker uit het stopcontact. Nooit met water blussen, maar de vlammen met vochtige doeken doven.
35. Schakel het apparaat direct uit en trek de stekker uit het stopcontact als er een donkere rook uit het apparaat komt.
36. De deur van het apparaat is geen opbergplank. Nooit keukengerei of pannen en ovenschalen hierop zetten om schade aan de deur te voorkomen.
37. Wees extra voorzichtig als u schalen die niet van glas of metaal zijn in het apparaat gebruikt. Gebruik nooit voorwerpen van karton, kunststof of soortgelijke materialen in het apparaat.
38. De vetopvangschaal of andere onderdelen van het apparaat nooit met aluminiumfolie afdekken. Dit kan leiden tot oververhitting van het apparaat.
39. Daarnaast mogen ook met aluminiumfolie afgedekte schalen of te grote schalen niet in het apparaat worden gebruikt. Er bestaat brandgevaar en kans op een elektrische schok.

UNOLD®

40. Verplaats het apparaat niet zolang het heet is. Anders bestaat er kans op letsel.
41. Trek nooit aan de voedingskabel als u de voedingsstekker uit het stopcontact trekt, maar aan de voedingsstekker.
42. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt. Anders kan het beschadigd raken.
43. Schakel het apparaat na het gebruik en voordat u het gaat reinigen met de AAN/UIT-knop uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als de voedingsstekker in het stopcontact steekt.
44. Reinig het apparaat na ieder gebruik.
45. Alle onderdelen, voornamelijk de uitneembare vetopvangschaal, moeten volledig droog zijn voordat deze weer worden geassembleerd.

Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok.
Doe nooit olie of vet in het apparaat. Anders kan het beschadigd raken.

Let op! Het apparaat en de onderdelen zijn tijdens en na het gebruik heel heet! Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!

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

SPECIALE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN VOOR HETE LUCHT

1. Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Zodra het bereidde product klaar is en het apparaat niet meer wordt gebruikt, schakelt u het apparaat uit en trek u de stekker uit het stopcontact.
2. Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van gerechten volgens deze gebruiksaanwijzing. Bereid alleen hier geschikte levensmiddelen in de heteluchtoven.
3. Zorg ervoor dat het te bereiden product zo droog als mogelijk is.

UNOLD ©

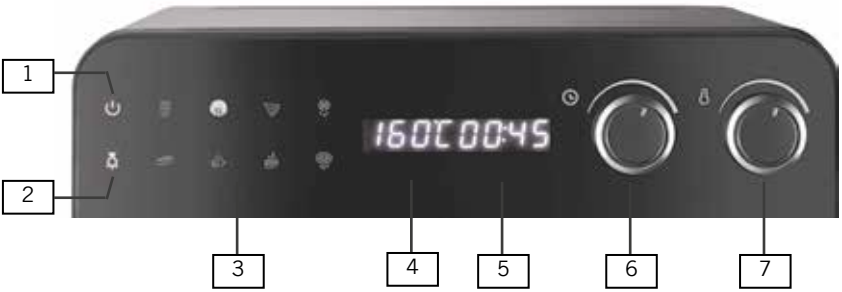
4. Doe nooit water in het apparaat.
5. Bij het garen kan zich hete damp vormen. Houd daarom gezicht en handen op veilige afstand en open het apparaat extra voorzichtig.
6. Let op een goede ventilatie van de ruimte tijdens het garen.
7. Dek het apparaat tijdens het gebruik nooit af. Anders kan het apparaat oververhit raken.

GAREN MET HETE LUCHT

1. Met hete lucht kunnen tijd- en energiebesparend vele verschillende gerechten worden bereid. In de heteluchtoven kan worden gegrild, gebraden, ontdooid, opgewarmd, gestoofd en gebakken. De in de oven circulerende hete lucht zorgt ervoor dat de poriën van het te bereiden product zich snel sluiten. De hete lucht komt vlug en direct op het te bereiden product terecht, hierdoor wordt de garingstijd verkort.
2. Om een goede circulatie van de hete lucht te garanderen, plaatst u het te bereiden product zo dat minimaal 1,5 cm afstand ertussen zit.
3. U kunt ook een volledig gerecht in het apparaat bereiden. Let er echter op dat verschillende levensmiddelen en verschillende hoeveelheden ook verschillende garingstijden nodig hebben.
4. Begin met het te bereiden product dat de langste tijd nodig heeft. Voeg geleidelijk de overige levensmiddelen toe. Bereken ongeveer de tijd die de afzonderlijke levensmiddelen nodig hebben en pas de temperatuur dienovereenkomstig aan. Deze garingsmethode vereist een beetje oefening, bespaart echter veel tijd en energie en is ideaal voor kleinere huishoudens.
5. Omdat zich door de circulerende hete lucht de poriën van het product vlug sluiten, nemen de levensmiddelen onderling geen smaak van elkaar aan, zodat u probleemloos bijvoorbeeld vis en vlees tegelijkertijd kunt garen.

UNOLD ©

UITLEG BIJ HET BEDIENINGSPANEEL



1 AAN/UIT-knop

Voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
1 x op de knop drukken: Het apparaat gaat aan, op het display wordt „OFF“ weergegeven. Kies nu de gewenste functie. Nadat u opnieuw op deze knop hebt gedrukt, start de gewenste functie.

2 Binnenverlichting

Voor het in- of uitschakelen van de binnenverlichting. Druk een keer op de knop om de verlichting in te schakelen. Druk opnieuw op de knop om de verlichting weer uit te schakelen. Na een minuut gaat de verlichting uit.

3 Functieknoppen

Kies met deze knoppen een van de 8 vooringestelde programma‘s. Op het display worden de looptijd en de temperatuur weergegeven. Beide kunt u bij elk programma aanpassen.

4 Temperatuurweergave

Geeft de gekozen temperatuur weer.

5 Looptijdweergave

Geeft de looptijd aan.

UNOLD ©

6 Looptijd-draaiknop

Voor het instellen van de gewenste looptijd tussen 0 en 300 minuten in alle programma's. Draaien met de klok mee verhoogt de tijd, draaien tegen de klok in vermindert de tijd.

7 Temperatuur-draaiknop

Voor het instellen van de gewenste temperatuur tussen 40 en 230 °C. Draaien met de klok mee verhoogt de temperatuur, draaien tegen de klok in verlaagt de temperatuur.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

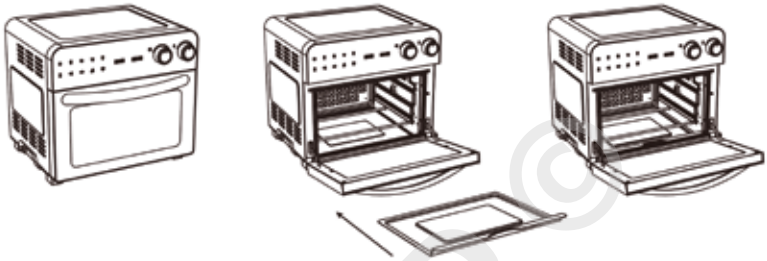
1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
3. Controleer of het vermelde toebehoren compleet aanwezig zijn.
4. Reinig alle uitneembare accessoires met een warm sopje en droog deze goed.
5. Reinig de behuizing van binnen en buiten met een iets vochtige doek.
6. Plaats de behuizing op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
7. Aanwijzing: Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van lichte rookontwikkeling.

UNOLD ®

GEBRUIK VAN TOEBEHOREN

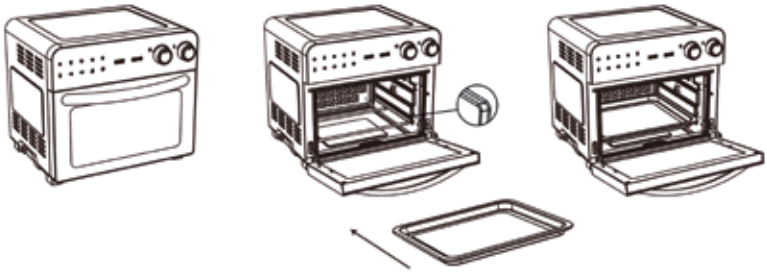
VETOPVANGSCHAAL

1. Het apparaat mag nooit zonder geplaatste vetopvangschaal worden gebruikt.
2. Open de deur van het apparaat.
3. Schuif de vetopvangschaal beneden in het apparaat, zoals in de volgende afbeelding is te zien.



BAKPLAAT

1. Smeer de bakplaat vóór het gebruik dun in met een beetje hittebestendige olie om vastplakken van de bereide gerechten aan de bakplaat te voorkomen.
2. Leg vervolgens het te bereiden product op de bakplaat.
3. Het apparaat beschikt over drie rails voor de bakplaat. Kies de gewenste hoogte en schuif de bakplaat in het apparaat. Let erop dat de bakplaat recht in het apparaat wordt geschoven.



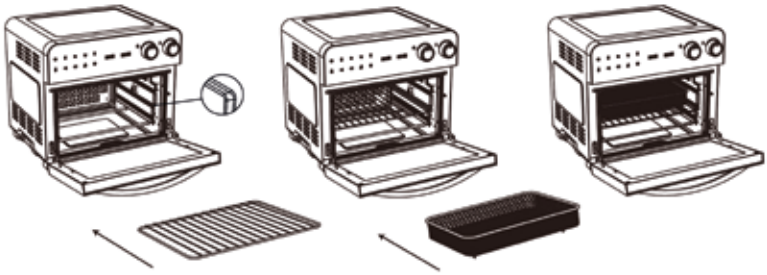
UNOLD®

GRILROOSTER

1. Smeer het grilrooster vóór het gebruik dun in met een beetje hittebestendige olie om vastplakken van de bereide gerechten aan het grilrooster te voorkomen.
2. Leg vervolgens het te bereiden product op het grilrooster.
3. Het apparaat beschikt over drie rails voor het grilrooster. Kies de gewenste hoogte en schuif het grilrooster in het apparaat. Let erop dat het grilrooster recht in het apparaat wordt geschoven.

FRITUURMAND

1. Ideaal voor de bereiding van bijvoorbeeld frites, kip of vis.
2. Doe de gewenste ingrediënten in de frituurmand en verdeel deze gelijkmatig. Let op voldoende afstand tussen de afzonderlijke ingrediënten, zodat de hete lucht ongehinderd kan circuleren. Stapel de ingrediënten niet op elkaar.
3. Schuif eerst het rooster in de gewenste rail in het apparaat en plaats dan de frituurmand op het rooster.



DRAAISPITGREEP

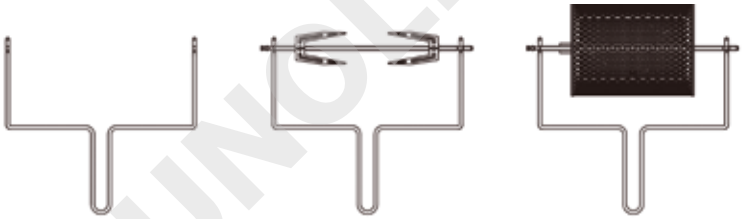
1. Met de draaispitgreep kunnen alle roterende accessoires gemakkelijk en veilig worden geplaatst en uitgenomen.
2. Schakel het apparaat elke keer voordat u de accessoire plaatst of uitneemt uit met de AAN/UIT-knop.

Plaatsen

3. Til de betreffende accessoire met behulp van de draaispitgreep voorzichtig op. Steek daarna de rechter kant van de accessoire in de hiervoor bedoelde aandrijfcilinder aan de rechter kant van de oven en leg de andere kant op de houder in de oven.

Uitnemen

4. Open de deur van de oven.
5. Plaats de draaispitgreep onder de roterende accessoire.
6. Til eerst het linker uiteinde op en beweeg de draaispitgreep een beetje links naar voren tot het rechter uiteinde uit de houder loskomt.
7. Neem de accessoire voorzichtig uit de oven en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.

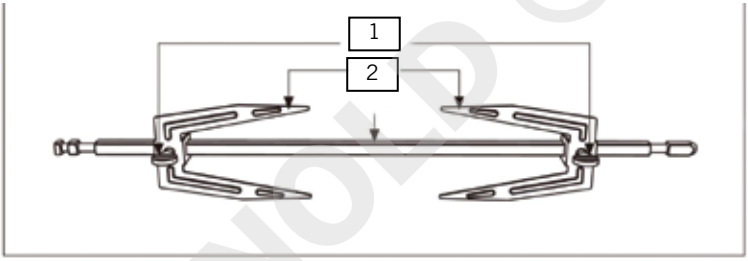


UNOLD®

DRAAISPIT

1. Het draaispit is geschikt voor barbecueproducten tot maximaal 800 g. Let erop dat de barbecueproducten zich vrij in het apparaat kunnen draaien. **U kunt het draaispit uitsluitend in het programma „Gevogelte“ gebruiken.**
2. Draai evt. een beetje aan de betreffende schroef (1) van de vastzetklemmen (2). Schuif een van de vastzetklemmen zo op het draaispit dat de scherpe punten naar het midden wijzen.
3. Steek het spit daarna zo precies mogelijk door het midden van het voorbereide en gekruide te bereiden product.
4. Schuif de tweede vastzetklem zo op het spit dat de scherpe punten naar het midden wijzen.

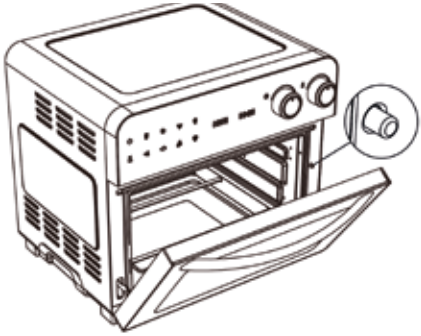
5. Schuif beide klemmen op het te grillen product, zodat dit in het midden van het spit is bevestigd. Het is belangrijk dat het spit zo precies mogelijk in het midden van het te grillen product steekt, zodat het vlees gelijkmatig gedraaid en bruin wordt. Uitstekende delen bijvoorbeeld bij gevogelte met keukengaren vastbinden.
6. Bevestig de vastzetklemmen door de schroeven vast te draaien.
7. Een kant van het draaispit heeft alleen een inkeping. Deze kant moet rechts in de uitsparing in de oven worden gestoken. De draaispitkant met twee uitsparingen moet links in de houder worden gelegd, zodat de buitenste inkeping in de houder ligt. Het draaispit mag niet om de eigen as gedraaid kunnen worden, indien nodig moet u het spit nogmaals positioneren tot het vast zit en beide uiteinden hebben ingehaakt.
8. Neem het draaispit altijd alleen met de meegeleverde draaispitgreep eruit.



UNOLD ©

Let op! Het apparaat en de onderdelen zijn tijdens en na het gebruik van het apparaat heel heet!
Raak het apparaat en de accessoires daarom nooit direct met aan met uw handen, maar gebruikt geschikte pannenlappen, ovenwanten of iets dergelijks. Kans op verbranding!
Gebruik op de bakplaat nooit metalen keukengerei. De antiaanbaklaag zou anders beschadigd kunnen raken.
Gebruik het apparaat nooit zonder geplaatste vetopvangschaal. De vetopvangschaal vangt kruimels en vetspatten op en moet altijd onder in het apparaat zijn geplaatst.

VEILIGHEIDSSCHAKELAAR



De aan de rechter kant ingebouwde veiligheidsschakelaar zorgt ervoor dat het apparaat alleen met een goed gesloten deur kan worden ingeschakeld. Als de deur niet goed is gesloten, kan het apparaat niet worden ingeschakeld. Alle symbolen knipperen en wijzen hierdoor op een open deur.

BEDIENING

Aanwijzing: Om gezondheidsredenen adviseren wij om levensmiddelen niet te donker te frituren resp. te braden. De levensmiddelen moeten een goudgele kleur hebben. Zo zorgt u ervoor dat zich zo weinig mogelijk acrylamide ontwikkeld.
Attentie: Dit apparaat wordt met hete lucht aangedreven. Doe daarom nooit vast of vloeibaar vet in de oven – er bestaat dan kans op brand!
Alle accessoires worden heel heet. Gebruik daarom altijd geschikte hittebestendige pannenlappen of ovenwanten! Anders bestaat er kans op verbranding.
Leg nooit in plastic verpakte levensmiddelen in het apparaat.

1. Bereid het apparaat voor, zoals beschreven in het hoofdstuk „Vóór het eerste gebruik“.
2. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond staat.
3. Plaats het apparaat zo dat er tenminste 10 cm ruimte ontstaat tot wanden, gordijnen en andere voorwerpen. Niet onder bovenkasten plaatsen.
4. Steek de stekker in een stopcontact (220–240 V~, 50/60 Hz).
5. Op het display verschijnt „OFF“. De AAN/UIT-knop knippert. Het apparaat bevindt zich in de stand-bymodus.

6. Open de deur van het apparaat. Controleer of de vetopvangschaal juist is geplaatst.
7. Kies de benodigde accessoires en plaats de voorbereide levensmiddelen op de accessoire.
8. Bevestig de accessoire in het apparaat volgens de aanwijzingen bij dit accessoire.
9. Sluit de deur van het apparaat goed.
10. Schakel het apparaat in met de AAN/UIT-knop links boven in het bedieningspaneel.
11. Op het display wordt nu de basisinstelling 230 °C en 20 minuten looptijd voor het programma „Frites“ weergegeven.
12. Kies het gewenste programma door op het betreffende symbool te drukken.
13. Pas naar wens via de draaiknop voor de temperatuur de gewenste garingstemperatuur aan.
14. Kies nu indien nodig via de draaiknop voor de looptijd de gewenste looptijd van het apparaat.
15. Tip: Als u de looptijd of de temperatuur handmatig hebt ingesteld, maar weer terug wilt naar de basisinstelling van het gekozen programma, drukt u opnieuw op de betreffende programmaknop. Op het display verschijnen weer de af fabriek ingestelde waarden.
16. Belangrijk: Druk nu nogmaals op de AAN/UIT-knop. **Pas dan start het garingsproces.**
17. U kunt ook tijdens het programma te allen tijde de looptijd en/of de temperatuur met de draaiknop aanpassen.
18. Als u ca. 30 seconden lang niets instelt op het apparaat, keert het apparaat terug in de stand-bymodus en moet u opnieuw op de AAN/UIT-knop drukken om instellingen te kunnen doen.
19. De temperatuurweergave op het display knippert zolang tot de eerder ingestelde temperatuur is bereikt. Op het display wordt de nog resterende tijdsduur aangegeven.
20. Om even in het apparaat te kijken en te controleren hoe ver het garingsproces is, drukt u op de knop voor de binnenverlichting. Het licht blijft 1 minuut aan, door opnieuw op de knop voor de binnenverlichting te drukken, kunt u het ook eerder uitschakelen.
21. Aanwijzing: Als u de deur van de oven opent terwijl deze in werking is, dan stopt de oven en gaan alle controlelampjes knipperen. Zodra u de deur van de oven weer sluit, start de oven weer.

UNOLD ©

22. Als de gekozen tijd is verstreken, dan wordt het apparaat uitgeschakeld en klinkt er meermaals een geluidssignaal. U kunt het garingsproces ook te allen tijde van tevoren uitschakelen door op de AAN/UIT-knop te drukken. Aanwijzing: De ventilator van het apparaat draait nog enige tijd na het einde van het programma door.
23. Open de deur van de oven en neem voorzichtig het bereide product uit. Gebruik om het draaispit veilig uit te kunnen nemen altijd de draaispitgreep.
24. Trek de voedingsstekker uit het stopcontact.
25. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of voor opslag wegzet.

Attentie: Alle accessoires zijn tijdens de werking van de oven en lange tijd daarna nog heel heet. Er bestaat dan kans op brandwonden. Ga daarom voorzichtig met alle apparaatonderdelen en accessoires om. Gebruik pannenlappen of ovenwanten en leg hete accessoires nooit direct op een hittegevoelige ondergrond of oppervlakken.

PROGRAMMA'S

De genoemde garingstijden zijn adviezen en hangen af van de grootte en aard van de gebruikte levensmiddelen. Als u het apparaat niet hebt voorverwarmd, moet u er ca. 2-3 minuten bijtellen. **Zorg ervoor dat vooral gevogelte en vis helemaal zijn doorgegaard voordat u deze eet om gezondheidsrisico's te vermijden.**
Het draaispit dient alleen in het programma „Gevogelte" te worden gebruikt!

Symbool	Programma	Temp. vooraf ingesteld in °C	Verstelbaar Temp °C	Looptijd vooraf ingesteld in minuten	Verstelbaar Looptijd
	Frites	230	80–230	20	0–60
	Cake	160	80–230	45	0–60
	Pizza	230	80–230	7	0–60
	Ontdooien	60	40–80	30	0–300
	Brood	190	80–230	60	0–60
	Gevogelte	170	80–230	45	0–60
	Steak	230	80–230	12	0–60
	Drogen	40	40–80	300 (5 Std)	0–300

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat na gebruik en voordat u het apparaat gaat reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
Laat het apparaat helemaal afkoelen. Gebruik voor het reinigen nooit schuursponsen met metalen bestanddelen. Er bestaat dan kans op een elektrische schok.

1. Veeg het apparaat van binnen en buiten af met een vochtige doek met een beetje afwasmiddel of een vetoplossend reinigingsmiddel en veeg met een vochtige doek met helder water na. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen. Let erop dat er geen water in het apparaat terechtkomt. Droog het apparaat goed af.
2. De accessoires, bijvoorbeeld de frituurmand, kunnen in warm water met een mild afwasmiddel worden gereinigd. Bij hardnekkige vervuiling ca. 10 minuten in warm water laten weken. Water weggieten en zoals beschreven reinigen.
3. De accessoires kunnen bovendien in de bovenste korf van de vaatwasser worden gereinigd.
4. Alle onderdelen goed drogen.
5. Een regelmatige reiniging verlengt de levensduur van het apparaat aanzienlijk.
6. Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plek.

UNOLD ®

PROBLEEMOPLOSSING

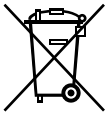
Probleem	Oplossing
Het apparaat kan niet ingeschakeld worden.	Steek de voedingsstekker goed in het stopcontact. Sluit de deur goed.
De bereide producten zijn niet doorgegaard.	Verleng de bereidingstijd en/of verhoog de bereidingstemperatuur.
De bereide producten zijn verbrand.	Verkort de bereidingstijd en/of verlaag de bereidingstemperatuur. Levensmiddelen mogen niet te groot zijn, zodat ze niet te dicht bij de verwarmingselementen komen.
De bereide producten zijn ongelijkmatig gegaard.	Verwarm het apparaat voor. Levensmiddelen mogen niet te dicht bij elkaar op de bakplaat enz. worden geplaatst.
Witte rook komt uit het apparaat.	Bij het eerste gebruik van het apparaat. Omlaag druppelend vet laat witte rook ontstaan. Reinig de binnenzijden van het afgekoelde apparaat grondig.
Zwarte rook komt uit het apparaat.	Schakel het apparaat direct uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. Zodra geen rook meer uit het apparaat komt, neemt u alle accessoires uit en neemt u contact op met onze klantenservice.

UNOLD ©

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden. U kunt een retourbon afdrukken op onze website 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 qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 68895

PREFAZIONE

Grazie per aver scelto un prodotto Unold. Vi invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni. Vi permetteranno di acquisire rapidamente familiarità con tutte le funzioni del vostro nuovo forno (di seguito chiamato anche "apparecchio").
Accertarsi che le istruzioni vengano lette e rispettate da ogni persona che utilizza, pulisce o sottopone a manutenzione l'apparecchio. Non consegnare l'apparecchio ad altre persone senza le istruzioni per l'uso.
In caso di dubbi che non possono essere completamente chiariti nelle istruzioni per l'uso, o in caso di problemi tecnici, vi invitiamo a rivolgervi al nostro servizio clienti o al vostro rivenditore di fiducia.

DATI TECNICI:

Potenza:	1700 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
Corpo esterno:	metallo
Sportello:	vetro resistente al calore
Volume:	circa 23 litri
Capacità:	circa 41,4 x 37,5 x 37,5 cm L/l/H, vano interno 33 x 30,5 x 19 cm
Peso:	circa 10,6 kg
Lunghezza del cavo:	circa 105 cm
Dotazioni:	Pannello di controllo "touch screen" per l'impostazione del tempo e della temperatura, 2 selettori, 8 programmi ad es. per patatine fritte, pane, pizza e pollo, illuminazione del vano interno, temperatura regolabile fino a 230°C
Accessori:	Spiedo girarrosto, fermagli di bloccaggio per lo spiedo, impugnatura per prelevare lo spiedo, placca, griglia, leccarda, istruzioni per l'uso

Con riserva di modifiche e salvo errori in dotazioni, tecnologia, colori e design

UNOLD ©

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.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
Allgemeine Sicherheitshinweise/Personen im Haushalt

1. Questo apparecchio può essere usato dai bambini a partire da 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con carente esperienza e/o conoscenza se gli stessi sono sorvegliati o sono stati istruiti riguardo all’utilizzo sicuro dell‘apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne risultano.
2. I bambini non devono giocare con l‘apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione affidata all’utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che gli stessi non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
4. Conservare l‘apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. PRUDENZA - Le parti di questo prodotto possono raggiungere temperature molto elevate e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio è richiesta particolare cautela.
6. Utilizzare l‘apparecchio solo per gli scopi previsti e descritti in queste istruzioni per l’uso.
7. Controllare regolarmente l‘apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione per individuare eventuali danni o fenomeni di usura. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altri componenti, inviare immediatamente il cavo o l‘apparecchio al nostro servizio clienti a scopo di verifica e riparazione. Riparazioni inappropriate possono causare rischi considerevoli per l’utente e comportano l‘esclusione della garanzia.

unold®

Note per l'installazione e l'uso dell'apparecchio

8. Collegare l'apparecchio solo alla corrente alternata con una tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta.
9. Questo apparecchio non può essere azionato con un timer esterno o un sistema di comando a distanza.
10. Non immergere per nessuna ragione l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
11. La base dell'apparecchio non può essere lavata in lavastoviglie.
12. Non toccare l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
13. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, come ad esempio
    - angoli cottura di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - aziende agricole,
    - uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o case per vacanze.
14. Per motivi di sicurezza, non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o piani d'appoggio bagnati.
15. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati in prossimità di fiamme.
16. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie libera, piana e resistente al calore.
17. Rispettare una distanza sufficiente (minimo 10 cm) da pareti, tende o altri oggetti.
18. Durante l'uso non collocare l'apparecchio al di sotto dei pensili.
19. Non appoggiare oggetti di alcun tipo sull'apparecchio.
20. Non utilizzare l'apparecchio senza accessori. In caso contrario potrebbe subire danni.
21. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penzoli dal bordo del piano di lavoro: potrebbe causare incidenti, ad esempio se tirato da bambini piccoli.
22. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio. In caso contrario il cavo potrebbe subire danni.
23. Accertarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
24. Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
25. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

UNOLD ©

26. Se si utilizza una prolunga, controllare che la stessa sia intatta e che sia adatta alla potenza richiesta, poiché in caso contrario potrebbe verificarsi un surriscaldamento. Fare in modo che nessuno possa inciampare nella prolunga.
27. Introdurre gli alimenti solo con gli appositi accessori, mai direttamente nell'apparecchio - Pericolo di ustioni!
28. Le superfici e l'interno dell'apparecchio si riscaldano notevolmente durante l'uso. Pertanto, si devono toccare solo la maniglia termoisolata e le manopole di comando.
29. Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili come tende e simili.
30. Tutte le feritoie di ventilazione devono essere sempre libere durante il funzionamento e non possono mai essere coperte.
31. Attenzione: durante il funzionamento, dalle feritoie di ventilazione fuoriesce vapore molto caldo - Pericolo di ustioni!
32. Non azionare l'apparecchio in prossimità di liquidi facilmente infiammabili o accanto a fonti di calore, come ad esempio un piano cottura.
33. L'apparecchio funziona con aria calda. Pertanto non si deve inserire grasso solido o liquido nell'apparecchio - Pericolo d'incendio!
34. Se l'apparecchio si incendia, staccare immediatamente la spina dalla presa elettrica. Non spegnere con acqua, bensì soffocare le fiamme con panni umidi.
35. Spegnere immediatamente l'apparecchio e staccare la spina se dall'apparecchio fuoriesce fumo scuro.
36. Lo sportello dell'apparecchio non è una superficie d'appoggio. Per evitare danni allo sportello non appoggiare mai utensili da cucina, stoviglie o teglie sulla sua superficie.
37. Se nell'apparecchio si utilizzano contenitori in materiali diversi da vetro o metallo è richiesta particolare prudenza. Non usare mai oggetti in cartone, plastica o materiali simili nell'apparecchio.
38. Non coprire la leccarda o altre parti dell'apparecchio con fogli di alluminio. Potrebbe causare un surriscaldamento.
39. Nell'apparecchio non devono essere utilizzati neppure contenitori coperti con fogli di alluminio o contenitori troppo grandi. Possono dare luogo a rischi di incendio e scosse elettriche.

UNOLD®

40. Non spostare l'apparecchio finché è caldo. In caso contrario non si può escludere il rischio di lesioni.
41. Per staccare la spina dalla presa elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione ma solo la spina.
42. L'apparecchio non può essere usato con accessori di altri produttori o di altre marche. In caso contrario potrebbe subire danni.
43. Dopo l'uso e prima della pulizia, spegnere l'apparecchio con il tasto ON/OFF e staccare la spina dalla presa elettrica. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita.
44. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
45. Tutti i componenti, in particolare la leccarda estraibile, devono essere perfettamente asciutti prima di essere riassemblati.

Non aprire il corpo esterno dell'apparecchio. Pericolo di scosse elettriche.
Non versare olio o grasso nell'apparecchio. In caso contrario potrebbe subire danni.

Attenzione! L'apparecchio e i suoi singoli componenti raggiungono temperature molto elevate durante e dopo l'uso! Tenere lontani i bambini dall'apparecchio!

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.

UNOLD ©

AVVERTENZE DI SICUREZZA SPECIFICHE PER L'ARIA CALDA

1. Durante l'uso l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Non appena il cibo è pronto e l'apparecchio non viene più usato, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.
2. Utilizzare l'apparecchio solo per la preparazione di pietanze in conformità a queste istruzioni per l'uso. Preparare solo alimenti idonei.
3. Accertarsi che il cibo da cuocere sia il più asciutto possibile.
4. Non introdurre acqua nell'apparecchio.
5. Durante la cottura può svilupparsi vapore caldo. Tenere il viso e le mani a distanza di sicurezza e aprire l'apparecchio con particolare cautela.

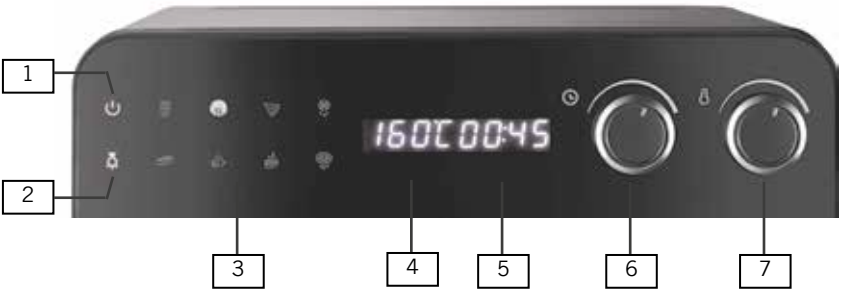
6. Garantire una corretta ventilazione del locale durante la cottura.
7. Non coprire mai l‘apparecchio durante il funzionamento. In caso contrario potrebbe surriscaldarsi.

COTTURA CON ARIA CALDA

1. Con l‘aria calda si possono preparare tante pietanze diverse risparmiando tempo ed energia. Nel forno ad aria calda è possibile grigliare, arrostire, scongelare, riscaldare, stufare e cuocere al forno. L‘aria calda che circola nel vano di cottura provoca una rapida chiusura dei pori dell‘alimento introdotto. L’aria calda arriva in modo rapido e diretto sull’alimento riducendo il tempo di cottura.
2. Per garantire una corretta circolazione dell‘aria calda, gli alimenti devono essere disposti a una distanza di almeno 1,5 cm uno dall‘altro.
3. Nell‘apparecchio si può preparare contemporaneamente anche una pietanza completa. Si deve però considerare che diversi alimenti e diverse quantità richiedono anche tempi di cottura differenti.
4. Iniziare con l‘alimento che richiede il tempo più lungo, quindi aggiungere progressivamente gli altri. Calcolare approssimativamente il tempo necessario per i singoli alimenti e variare adeguatamente la temperatura. Questo metodo di cottura richiede un po’ di esercizio, ma fa risparmiare tanto tempo ed energia ed è perfetto per i piccoli nuclei familiari.
5. Dato che i pori dell‘alimento in cottura si chiudono rapidamente a causa dell‘aria calda in circolazione, gli alimenti non assumono altri gusti. Di conseguenza, ad esempio, è possibile cuocere insieme carne e pesce senza problemi.

unold®

SPIEGAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



1 Tasto ON/OFF

Per accendere e spegnere l'apparecchio.
1 pressione del tasto: L'apparecchio si accende, sul display appare "OFF". Selezionare la funzione desiderata. La funzione desiderata si avvia dopo una nuova pressione di questo tasto.

2 Illuminazione del vano interno

Per attivare o disattivare l'illuminazione del vano interno. Premere una volta il tasto per attivare l'illuminazione. Premere nuovamente il tasto per disattivare l'illuminazione. La luce si spegne dopo un minuto.

3 Tasti funzione

Questi tasti permettono di selezionare uno degli 8 programmi preimpostati. Sul display sono visualizzate la durata e la temperatura. Potete modificare entrambe in ciascun programma.

4 Indicatore della temperatura

Visualizza la temperatura selezionata.

5 Indicatore della durata

Visualizza la durata.

UNOLD ©

6 Selettore della durata

Per impostare la durata desiderata tra 0 e 300 minuti in tutti i programmi. Ruotare in senso orario per aumentare il tempo o in senso antiorario per ridurlo.

7 Selettore della temperatura

Per impostare la temperatura desiderata tra 40 e 230°C. Ruotare in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per ridurla.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

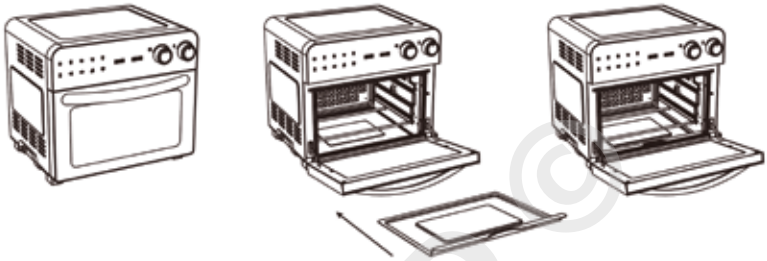
1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio ed eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! Smaltire i materiali d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
2. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
3. Verificare che tutti gli accessori elencati siano effettivamente presenti.
4. Pulire tutti gli accessori estraibili con acqua calda e detersivo e asciugarli bene.
5. Pulire il corpo esterno e interno dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito.
6. Collocare il corpo dell'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
7. Nota bene: Al primo utilizzo può verificarsi un modesto sviluppo di fumo.

UNOLD®

USO DEGLI ACCESSORI

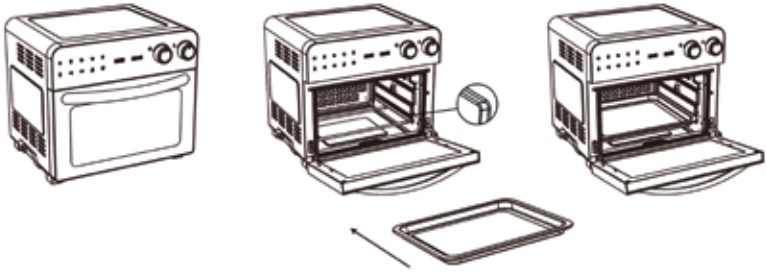
LECCARDA

1. L'apparecchio non può mai essere utilizzato se la leccarda non è inserita.
2. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
3. Introdurre la leccarda dell'apparecchio al piano più basso come si può vedere nella figura seguente.



PLACCA DA FORNO

1. Prima dell'uso, cospargere la teglia con uno strato sottile di olio resistente al calore per impedire ai cibi preparati di attaccarsi.
2. Quindi appoggiare gli alimenti sulla teglia.
3. L'apparecchio dispone di tre guide per la teglia. Scegliere l'altezza necessaria e inserire la teglia nell'apparecchio. Accertarsi che la teglia venga inserita diritta all'interno dell'apparecchio.



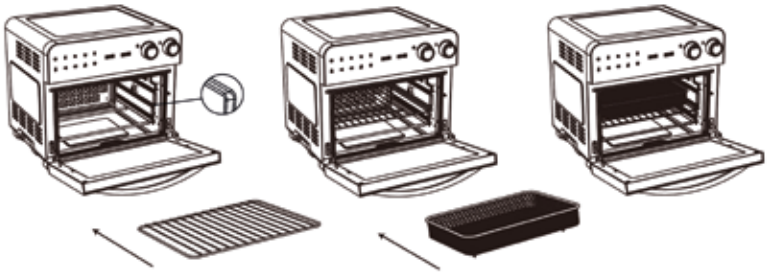
UNOLD®

GRIGLIA

1. Prima dell'uso, cospargere la griglia con uno strato sottile di olio resistente al calore per impedire ai cibi preparati di attaccarsi.
2. Quindi appoggiare gli alimenti sulla griglia.
3. L'apparecchio dispone di tre guide per la griglia. Scegliere l'altezza necessaria e inserire la griglia nell'apparecchio. Accertarsi che la griglia venga inserita diritta all'interno dell'apparecchio.

CESTELLO PER FRITTURA

1. Perfetto per la preparazione di patatine fritte, pollo o pesce.
2. Introdurre gli ingredienti desiderati nel cestello per frittura distribuendoli uniformemente. Mantenere una distanza sufficiente tra i singoli ingredienti in modo tale che l'aria possa circolare senza impedimenti. Non sovrapporre gli ingredienti.
3. Per prima cosa inserire la griglia nella guida desiderata dell'apparecchio e poi posizionare il cestello per frittura sulla griglia



MANIGLIA DI ESTRAZIONE

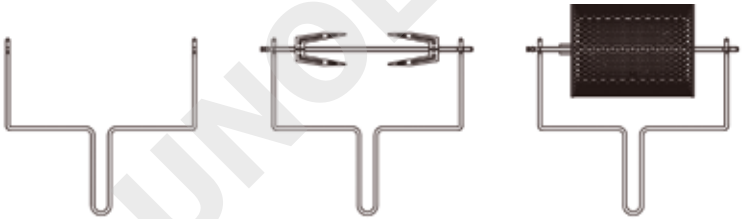
1. La maniglia di estrazione permette di inserire e prelevare comodamente e in sicurezza tutti gli accessori rotanti.
2. Prima di inserire o prelevare gli accessori, spegnere sempre l‘apparecchio con il tasto ON/OFF.

Inserimento

3. Sollevare cautamente l‘accessorio con la maniglia di estrazione. Quindi inserire il lato destro dell‘accessorio nell‘apposito cilindro sul lato destro del vano di cottura e collocare l’altro lato sul supporto.

Estrazione

4. Aprire lo sportello del vano di cottura.
5. Posizionare la maniglia di estrazione sotto l‘accessorio rotante.
6. Sollevare prima l’estremità sinistra e compiere un piccolo movimento in avanti verso sinistra fino a quando l‘estremità destra non si stacca dal supporto.
7. Estrarre cautamente l‘accessorio dal vano di cottura e appoggiarlo su una superficie resistente al calore.

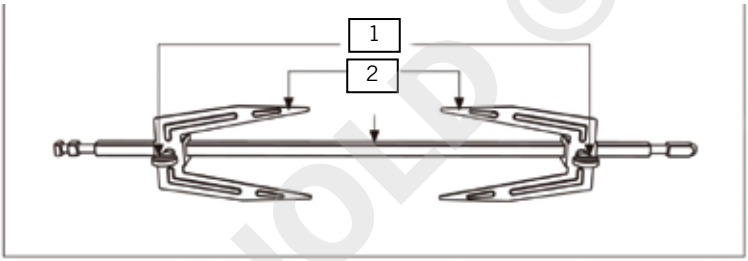


UNOLD ©

SPIEDO GIRARROSTO

1. Lo spiedo girarrosto è indicato per la cottura di cibi fino a 800 g max. Accertarsi che l’alimento da cuocere possa ruotare liberamente nell‘apparecchio. **Lo spiedo può essere utilizzato esclusivamente nel programma „Pollo”.**
2. Se necessario, svitare un po’ la vite (1) dei fermagli di bloccaggio. Spingere uno dei fermagli sullo spiedo in modo che le punte siano rivolte verso il centro.
3. A questo punto, spingere lo spiedo nell’alimento preparato e condito, possibilmente nella parte centrale.
4. Applicare il secondo fermaglio di bloccaggio sullo spiedo con le punte rivolte verso il centro.

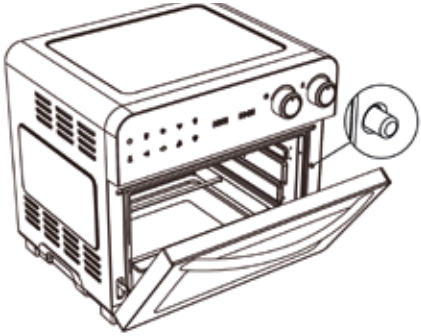
5. Spingere i due fermagli sull‘alimento in modo tale che lo stesso sia fissato nel centro dello spiedo. È importante che lo spiedo si inserisca esattamente al centro dell‘alimento, in modo tale che quest’ultimo possa ruotare e arrostirsi uniformemente. Fissare le parti sporgenti, ad esempio del pollo, con uno spago da cucina.
6. Fissare i fermagli di bloccaggio stringendo le viti.
7. Un lato dello spiedo girarrosto dispone di un solo intaglio. Questo lato deve essere inserito a destra nella cavità del vano di cottura. Il lato con due cavità deve essere inserito a sinistra nel supporto, in modo tale che l’intaglio esterno si trovi nel supporto stesso. Lo spiedo non deve ruotare intorno al proprio asse; eventualmente dovrà essere riallineato fino a quando non risulterà fermo e le due estremità non si saranno innestate nella giusta posizione.
8. Prelevare lo spiedo sempre e solo con la maniglia di estrazione fornita.



UNOLD ©

Attenzione! L’apparecchio e i suoi singoli componenti raggiungono temperature molto elevate durante e dopo l’uso!
Pertanto, non toccare mai l‘apparecchio e gli accessori direttamente con le mani; utilizzare presine adatte o simili. Pericolo di ustioni!
Sulla teglia non utilizzare mai utensili da cucina metallici. In caso contrario si potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
Non utilizzare mai l’apparecchio se la leccarda non è inserita. La leccarda raccoglie briciole e spruzzi di grasso e deve essere sempre inserita nella parte più bassa dell‘apparecchio.

INTERRUTTORE DI SICUREZZA



L'interruttore di sicurezza situato sul lato destro fa sì che l'apparecchio possa essere acceso solo se lo sportello è chiuso correttamente. Se lo sportello non è chiuso correttamente non è possibile accendere l'apparecchio. Tutti i simboli lampeggiano per segnalare che lo sportello è aperto.

USO

Nota bene: per la vostra salute, consigliamo di non friggere o arrostire eccessivamente gli alimenti. Gli alimenti dovrebbero avere una colorazione dorata. In questo modo si minimizza la formazione di acrilammide.
Attenzione: questo apparecchio funziona con aria calda. Pertanto, non inserire grasso solido o liquido nella friggitrice - Pericolo d'incendio!
Tutti gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Pertanto, utilizzare sempre presine o guanti da cucina adatti resistenti al calore! In caso contrario si corre il rischio di ustionarsi. Non introdurre mai nell'apparecchio alimenti confezionati nella plastica.

1. Preparare l'apparecchio come descritto nel capitolo „Preparazione al primo utilizzo".
2. Accertarsi che l'apparecchio si trovi su una superficie piana e resistente al calore.
3. Posizionare l'apparecchio in modo tale che ci sia una distanza di almeno 10 cm da pareti, tende e altri oggetti. Non collocare l'apparecchio sotto un pensile.
4. Inserire la spina in una presa elettrica (220–240 V~, 50/60 Hz).
5. Sul display appare "OFF". Il tasto ON/OFF lampeggia. L'apparecchio è in modalità standby.
6. Aprire lo sportello dell'apparecchio. Accertarsi che la leccarda sia inserita.

7. Scegliere l‘accessorio necessario e posizionare gli alimenti preparati sul/nell‘accessorio.
8. Fissare l’accessorio nell‘apparecchio come indicato nelle relative istruzioni.
9. Chiudere accuratamente lo sportello dell‘apparecchio.
10. Accendere l‘apparecchio con il tasto ON/OFF situato in alto a sinistra nel pannello di controllo.
11. Sul display a questo punto appare l’impostazione di base 230°C e 20 minuti per il programma “Patatine fritte”.
12. Selezionare il programma desiderato premendo il simbolo corrispondente.
13. Eventualmente impostare la temperatura desiderata con l‘apposito selettore.
14. Se necessario, selezionare il tempo di funzionamento dell‘apparecchio con il selettore della durata.
15. Suggerimento: Se è stata impostata manualmente una durata o una temperatura e si desidera ritornare all’impostazione di base del rispettivo programma, premere nuovamente il tasto del programma corrispondente. Sul display appaiono i valori programmati dal produttore.
16. Importante: premere nuovamente il tasto ON/OFF. Solo a questo punto si avvierà il processo di cottura.
17. La durata e/o la temperatura possono essere modificate in qualsiasi momento con i selettori anche durante l‘esecuzione del programma.
18. Se per circa 30 secondi non viene eseguita alcuna impostazione, l’apparecchio torna in modalità standby ed è necessario premere nuovamente il tasto ON/OFF per effettuare impostazioni.
19. L’indicatore della temperatura sul display lampeggia fino al raggiungimento della temperatura precedentemente impostata. Sul display, inoltre, è visualizzato il tempo residuo.
20. Per osservare cosa accade all’interno dell‘apparecchio e verificare l‘avanzamento del processo di cottura, premere il tasto dell’illuminazione interna. La luce resta accesa per 1 minuto, ma può essere spenta anche prima premendo nuovamente il tasto dell’illuminazione interna.
21. Nota bene: Se durante il funzionamento si apre lo sportello dell‘apparecchio, l‘apparecchio si arresta e tutte le spie di controllo lampeggiano. L’apparecchio riprende a funzionare non appena lo sportello viene richiuso.
22. Se il tempo selezionato è scaduto, l‘apparecchio si spegne e viene emesso più volte un segnale acustico. La cottura può essere interrotta in qualsiasi momento anche prima della fine premendo il tasto ON/OFF. Nota bene: La

unold®

ventola dell'apparecchio continua a funzionare per un po' di tempo dopo la fine del programma.

23. Aprire lo sportello dell'apparecchio e prelevare con cautela l'alimento cucinato. Per un prelievo sicuro dello spiedo girarrosto, utilizzare sempre la maniglia di estrazione.
24. Staccare la spina dalla presa elettrica.
25. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio prima di pulirlo e di riporlo per la conservazione.

Attenzione: Tutti gli accessori sono molto caldi durante il funzionamento e per un tempo prolungato dopo l'uso. Pericolo di ustioni. Manipolare con la necessaria cautela tutte le parti dell'apparecchio e i suoi accessori. Utilizzare guanti da cucina o presine e non appoggiare mai gli accessori caldi direttamente su superfici o basi d'appoggio sensibili al calore.

PROGRAMMI

I tempi di cottura indicati sono semplici raccomandazioni; i tempi effettivi dipendono dalla dimensione e dalle caratteristiche dell'alimento utilizzato. Se l'apparecchio non è stato preriscaldato si devono aggiungere circa 2–3 minuti. **Per evitare problemi di salute, soprattutto per il pesce e il pollame occorre accertarsi che gli alimenti siano completamente cotti prima del consumo.**
Lo spiedo girarrosto deve essere usato solo nel programma "Pollo"!

Simbolo	Programma	Temperatura preimpostata in °C	Regolabile Temp. °C	Durata preimpostata in minuti	Regolabile Durata
	Patatine fritte	230	80–230	20	0–60
	Torta	160	80–230	45	0–60
	Pizza	230	80–230	7	0–60
	Scongelamento	60	40–80	30	0–300
	Pane	190	80–230	60	0–60
	Pollo	170	80–230	45	0–60
	Bistecca	230	80–230	12	0–60
	Essiccazione	40	40–80	300 (5 h)	0–300

CURA E PULIZIA

Dopo l'uso e prima della pulizia, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio. Per la pulizia non utilizzare spugne abrasive con parti metalliche. Pericolo di scosse elettriche.

1. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e un po' di detersivo o sgrassatore e poi strofinare con un panno inumidito con acqua pulita. Non utilizzare prodotti o materiali affilati o abrasivi. Accertarsi che non penetri acqua all'interno. Asciugare accuratamente l'apparecchio.
2. Gli accessori, come ad esempio il cestello per frittura, possono essere lavati in acqua calda con un detersivo delicato. In caso di sporcizia ostinata si possono mettere in ammollo per circa 10 minuti in acqua calda. Scolare l'acqua e pulire come descritto.
3. Gli accessori possono anche essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie.
4. Asciugare accuratamente tutti gli elementi.
5. Una pulizia regolare prolunga notevolmente la durata utile dell'apparecchio.
6. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere.

UNOLD ©

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

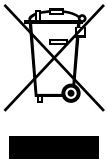
Problema	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	Inserire correttamente la spina nella presa elettrica. Chiudere correttamente lo sportello.
I cibi non sono completamente cotti.	Aumentare il tempo e/o la temperatura di preparazione.
I cibi sono bruciati.	Ridurre il tempo e/o la temperatura di preparazione. Gli alimenti non devono essere troppo grandi, per evitare che si avvicinino troppo alle resistenze.
I cibi non sono cotti uniformemente.	Preriscaldare l'apparecchio. Gli alimenti non devono essere sistemati in posizione troppo ravvicinata sulla placca, ecc.
Fuoriuscita di fumo bianco dall'apparecchio.	Al primo utilizzo dell'apparecchio. Il grasso che sgocciola provoca la formazione di fumo bianco. Pulire accuratamente l'interno dell'apparecchio una volta raffreddato.
Fuoriuscita di fumo nero dall'apparecchio.	Spegnere subito l'apparecchio e staccare la spina. Attendere il raffreddamento dell'apparecchio. Non appena il fumo smette di uscire dall'apparecchio, rimuovere tutti gli accessori e contattare il nostro servizio clienti.

UNOLD ©

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. (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.

UNOLD®

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 68895

PRÓLOGO

Muchas gracias por elegir un producto de la empresa Unold. Lea estas instrucciones de uso cuidadosamente. De este modo se familiarizará rápidamente con todas las funciones de su nuevo horno (denominado en lo sucesivo „aparato“).
Asegúrese de que todas las personas que utilicen, limpien o mantengan el aparato lean y tengan en cuenta las instrucciones de uso. Nunca entregue el aparato a otras personas sin el manual de instrucciones.
Si tiene alguna pregunta que no pueda responderse por completo en las instrucciones de uso, o si tiene problemas técnicos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con su distribuidor especializado.

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1700 vatios, 220-240 V~, 50/60 Hz
Carcasa:	Metal
Puerta:	vidrio resistente al calor
Volumen:	aprox. 23 litros
Tamaño:	aprox. 41,4 x 37,5 x 37,5 cm L/An/Al Espacio interior 33 x 30,5 x 19 cm
Peso:	aprox. 10,6 kg
Longitud del cable:	aprox. 105 cm
Equipamiento:	panel de mando de pantalla táctil para el ajuste de tiempo y temperatura, 2 reguladores giratorios, 8 programas para, p. ej., patatas fritas, pan, pizza y pollo, iluminación interior, temperatura ajustable hasta 230 °C
Accesorios:	asador giratorio, abrazaderas de sujeción para el asador giratorio, empuñadura para extraer el asador, bandeja de horno, parrilla, recipiente colector de grasa, manual de instrucciones

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

UNOLD ©

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.

PARA SU SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.
Indicaciones generales de seguridad/personas en el hogar

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza ni el mantenimiento que corresponde al usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. PRECAUCIÓN: ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado en presencia de niños o de personas en peligro.
6. Utilice el aparato únicamente para los fines descritos en este manual de instrucciones.
7. Revise periódicamente si el aparato, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, le rogamos que envíe el aparato o el cable de alimentación para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros considerables para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

UNOLD®

Indicaciones sobre la colocación y el manejo del aparato

8. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
9. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
10. No sumerja nunca el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
11. El aparato principal no se debe lavar en el lavavajillas.
12. No toque nunca el aparato ni el cable de alimentación con las manos húmedas.
13. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, como por ejemplo,
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - empresas agrícolas,
    - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
    - en casas particulares o en casas vacacionales.
14. Por razones de seguridad no coloque nunca el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o una base mojada.
15. Ni el aparato ni el cable de alimentación deben utilizarse cerca de llamas.
16. Use siempre el aparato sobre una superficie libre, plana y resistente al calor.
17. Asegúrese de que haya una distancia suficiente (mínimo 10 cm) con respecto a las paredes, las cortinas u otros objetos.
18. No coloque el aparato durante el funcionamiento debajo de armarios suspendidos.
19. No coloque nunca objetos sobre el aparato.
20. No utilice el aparato nunca sin accesorios. En caso contrario, el aparato podría resultar dañado.
21. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que esto puede provocar accidentes si, p. ej., los niños pequeños tiran de él.
22. No enrolle nunca el cable de alimentación alrededor del aparato. De lo contrario, el cable de alimentación podría resultar dañado.

UNOLD ©

23. Asegúrese que el cable de alimentación no entre en contacto con piezas calientes del aparato.
24. Utilice el aparato solo en espacios interiores.
25. No deje el aparato nunca sin vigilancia durante su funcionamiento.
26. Si usa un cable de prolongación, compruebe si está intacto y si es adecuado para la potencia correspondiente dado que, de lo contrario, puede producirse un sobrecalentamiento. Evite que las personas puedan tropezar por el cable de prolongación.
27. Colocar los alimentos solo en los accesorios previstos para ello y nunca directamente en el aparato: ¡peligro de incendio!
28. Las superficies y la parte interior del aparato se calientan durante el funcionamiento. Por lo tanto, toque solamente el asa resistente al calor y los botones de mando.
29. No utilice nunca el aparato cerca de materiales inflamables como, p. ej., cortinas.
30. Todas las ranuras de ventilación deben estar siempre despejadas durante el funcionamiento y no se deben tapar nunca.
31. Atención: Durante el funcionamiento sale vapor caliente de las ranuras de ventilación: ¡peligro de quemaduras!
32. No utilice nunca el aparato cerca de líquidos fácilmente inflamables ni sobre o junto a fuentes de calor, como hornos.
33. Este aparato funciona con aire caliente. Por lo tanto, no se debe introducir nunca grasa sólida ni líquida en el aparato: ¡peligro de incendio!
34. Si el aparato se incendia, saque de inmediato la clavija de la toma de corriente. No apague nunca con agua; ahogue las llamas con paños húmedos.
35. Desconecte el aparato de inmediato y desenchufe la clavija de red si sale humo oscuro del aparato.
36. La puerta del aparato no es una superficie de apoyo. No coloque nunca utensilios de cocina o vajillas de cocinar o asar sobre ella para evitar daños en la puerta.
37. Extreme las precauciones si utiliza recipientes en el aparato que no sean de cristal o de metal. No utilice nunca objetos de cartón, plástico o material similar en el aparato.

unold ©

38. No cubrir nunca con film de aluminio el recipiente colector de grasa u otras piezas del aparato. El aparato podría sobrecalentarse.
39. Tampoco se deben utilizar en el aparato recipientes cubiertos con film de aluminio o recipientes demasiado grandes. Existe peligro de incendio y de descarga eléctrica.
40. No desplace el aparato mientras esté caliente. De lo contrario, existe riesgo de lesiones.
41. No tire nunca del cable de alimentación si quiere retirar el enchufe de la toma de corriente, sino solamente del enchufe.
42. No use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas. De lo contrario, el aparato podría resultar dañado.
43. Después del uso, así como antes de la limpieza, desconectar el aparato en la tecla CON/DES y retirar el enchufe de la toma de corriente. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
44. Limpie el aparato después de cada uso.
45. Todas las piezas, especialmente el recipiente colector de grasa extraíble, deben estar completamente secas antes de volver a ensamblarlas.

No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.

No llene nunca aceite o grasa en el aparato. De lo contrario, el aparato podría resultar dañado.
¡Atención! ¡El aparato y sus piezas individuales están muy calientes durante y después del funcionamiento! Mantenga a los niños alejados del aparato.

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 ESPECIALES DE SEGURIDAD SOBRE AIRE CALIENTE

1. El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Una vez se hayan preparado los alimentos y no se vaya a utilizar más el aparato, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente.

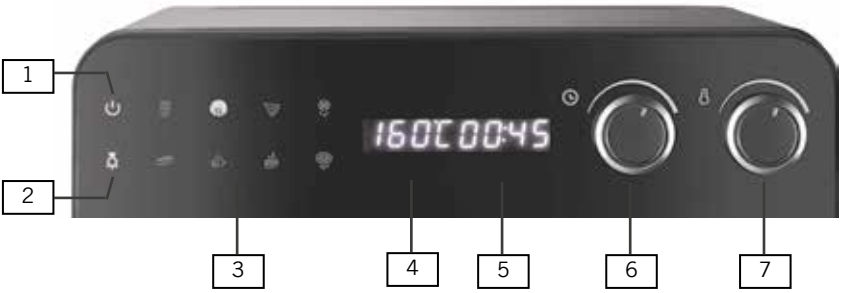
2. Utilice el aparato solo para preparar alimentos según estas instrucciones de uso. Prepare solo alimentos aptos para este tipo de preparación.
3. Asegúrese de que los alimentos que se vayan a cocinar estén bien secos.
4. No añada nunca agua al aparato.
5. Durante el proceso de cocción puede generarse vapor caliente. Por lo tanto, mantenga la cara y las manos a una distancia segura y abra el aparato con especial cuidado.
6. Asegúrese de que el espacio esté bien ventilado durante el proceso de cocción.
7. No cubra nunca el aparato durante el funcionamiento. De lo contrario, podría sobrecalentarse el aparato.

COCCIÓN CON AIRE CALIENTE

1. Con el aire caliente se pueden preparar muchos platos diferentes ahorrando tiempo y energía. En el horno de aire caliente se puede asar, freír, descongelar, calentar, guisar y hornear. El aire caliente que circula en el interior del horno asegura que los poros de los alimentos se cierren rápidamente. El aire caliente choca contra la comida de forma rápida y directa, acortando así el tiempo de cocción.
2. Para garantizar una buena circulación del aire caliente, coloque los alimentos de modo que haya una distancia de mínimo 1,5 cm entre ellos.
3. También puede preparar un plato completo en el aparato al mismo tiempo. Sin embargo, tenga en cuenta que diferentes alimentos y diferentes cantidades requieren también diferentes tiempos de cocción.
4. Empiece con los alimentos que requieran el tiempo más largo. Añada los demás alimentos uno tras otro. Calcule aproximadamente el tiempo necesario para cada alimento y cambie la temperatura correspondientemente. Este método de cocción requiere algo de práctica, pero ahorra mucho tiempo y energía, y es ideal para hogares más pequeños.
5. Debido a que el aire caliente circulante cierra rápidamente los poros de la comida, los alimentos no se impregnan del sabor entre sí, de modo que puede cocinar fácilmente, por ejemplo, pescado y carne al mismo tiempo.

UNOLD ©

EXPLICACIÓN DEL PANEL DE MANDO



1	**Tecla CON/DES** Para encender y apagar el aparato. Pulsando la tecla 1 vez: El aparato se enciende; en la pantalla se indica „OFF“. Ahora, seleccione la función deseada. Después de pulsar de nuevo esta tecla se inicia la función deseada.
2	**Iluminación interior** Para encender y apagar la iluminación interior. Pulse la tecla una vez para encender la iluminación. Pulse de nuevo la tecla para apagar la iluminación. Después de un minuto se apaga la iluminación.
3	**Teclas de función** Seleccione con estas teclas uno de los 8 programas preajustados. En la pantalla se indican el tiempo de funcionamiento y la temperatura. En cada programa puede adaptar ambos.
4	**Indicación de temperatura** Indica la temperatura seleccionada.
5	**Indicación del tiempo de funcionamiento** Indica el tiempo de funcionamiento.

UNOLD ©

6	**Regulador giratorio del tiempo de funcionamiento** Para el ajuste del tiempo de funcionamiento deseado entre 0 y 300 minutos en todos los programas. Girar en el sentido de las agujas del reloj aumenta el tiempo; girar en sentido contrario a las agujas del reloj reduce el tiempo.
7	**Regulador giratorio de temperatura** Para el ajuste de la temperatura deseada entre 40 y 230 °C. Girar en el sentido de las agujas del reloj aumenta la temperatura; girar en el sentido contrario a las agujas del reloj reduce la temperatura.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche los materiales de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Compruebe si están todos los accesorios especificados.
4. Limpie todos los accesorios extraíbles con agua caliente enjabonada y séquelos a fondo.
5. Limpie la carcasa por dentro y por fuera con un paño ligeramente humedecido.
6. Coloque la carcasa sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
7. Indicación: Durante el primer uso puede producirse un ligero humo.

UNOLD ©

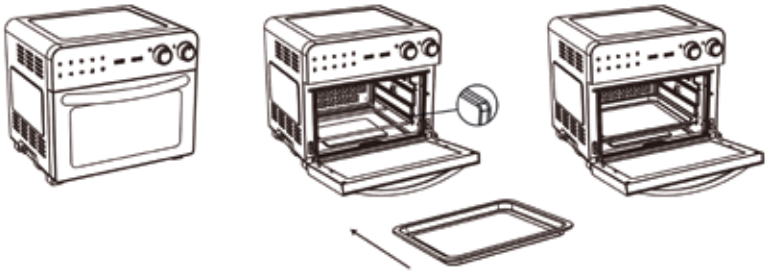
USO DE LOS ACCESORIOS

RECIPIENTE COLECTOR DE GRASA

1. El aparato no se debe operar nunca sin el recipiente colector de grasa en su posición.
2. Abra la puerta del aparato.
3. Inserte el recipiente colector de grasa en la parte inferior del aparato como se muestra en la siguiente ilustración.

BANDEJA DE HORNO

1. Antes del uso, unte la bandeja de horno con una capa fina de aceite resistente al calor para evitar que la comida preparada se pegue a la bandeja de horno.
2. Después, coloque la comida sobre la bandeja de horno.
3. El aparato dispone de tres carriles para la bandeja de horno. Elija la altura necesaria y coloque la bandeja de horno en el aparato. Asegúrese de que la bandeja de horno esté correctamente colocada en el aparato.



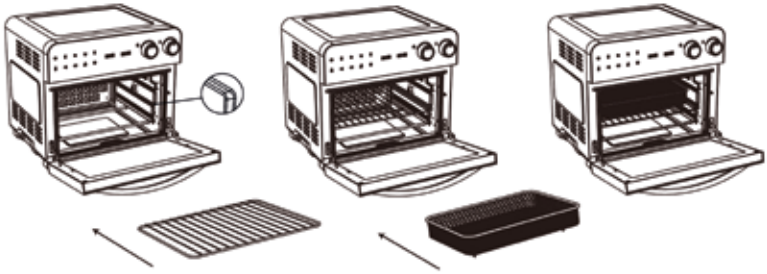
UNOLD®

PARRILLA

1. Antes del uso, unte la parrilla con una capa fina de aceite resistente al calor para evitar que la comida preparada se pegue a la parrilla.
2. Después, coloque la comida sobre la parrilla.
3. El aparato dispone de tres carriles para la parrilla. Elija la altura necesaria y coloque la parrilla en el aparato. Asegúrese de que la parrilla esté correctamente colocada en el aparato.

CESTA DE FREÍR

1. Perfecta para preparar, p. ej., patatas fritas, pollo o pescado.
2. Coloque los ingredientes deseados en la cesta de freír y distribúyalos uniformemente. Asegúrese de que haya una distancia suficiente entre cada ingrediente para que el aire caliente pueda circular libremente. No apile los ingredientes uno encima del otro.
3. Deslice primero la parrilla por el carril deseado del aparato y, después, coloque la cesta de freír sobre la parrilla.



ÚTIL DE EXTRACCIÓN

1. Con el útil de extracción se pueden insertar y extraer todos los accesorios giratorios de forma cómoda y segura.
2. Antes de insertar o extraer los accesorios, conecte o desconecte el aparato con la tecla CON/DES.

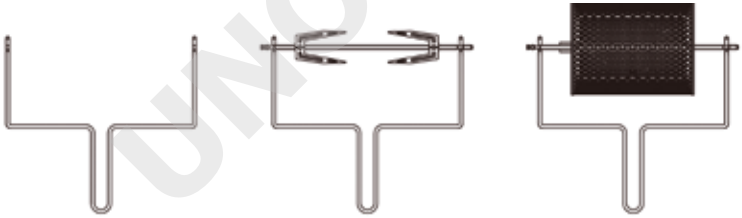
Insertar

3. Levante cada accesorio con cuidado mediante el útil de extracción. Después, inserte el lado derecho del accesorio en el cilindro de accionamiento previsto en el lado derecho del interior del horno y coloque el otro lado en el soporte del interior del horno.

Extraer

4. Abra la puerta del horno.
5. Coloque el útil de extracción por debajo del accesorio giratorio.
6. Primero levante el extremo izquierdo y mueva el elevador ligeramente hacia la parte delantera y a la izquierda hasta que el extremo derecho se suelte del soporte.
7. Retire con cuidado el accesorio del interior del horno y colóquelo sobre una base resistente al calor.

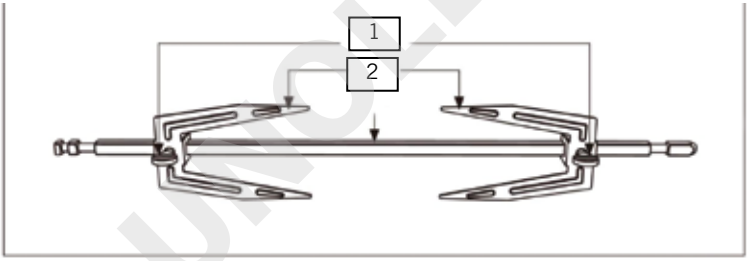
UNOLD ©



ASADOR GIRATORIO

1. El asador giratorio es apto para comida de hasta 800 g como máximo. Asegúrese de que la comida pueda girar libremente en el aparato. **El asador giratorio solo se puede utilizar en el programa „Aves“.**
2. En caso necesario, afloje un poco el tornillo (1) correspondiente de la abrazadera de sujeción (2). Coloque una de las abrazaderas de sujeción en el asador giratorio de forma que las puntas señalen hacia el centro.
3. Ahora, introduzca el asador lo más en el centro posible a través de la comida preparada y condimentada.

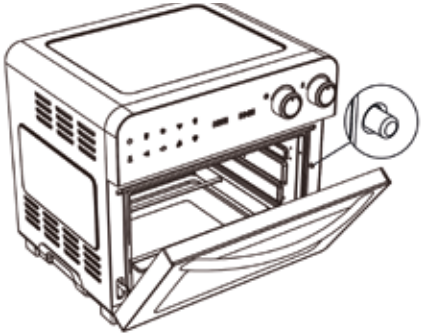
4. Coloque la segunda abrazadera de sujeción con las puntas señalando hacia el centro en el asador.
5. Coloque las dos abrazaderas sobre la comida a asar de forma que esté fijada en el centro del asador. Es importante que el asador esté colocado con la mayor exactitud posible en el centro de la comida que se vaya a asar para que esta gire se y tueste uniformemente. Atar las partes salientes, p. ej., en el caso de las aves, con hilo de cocina.
6. Fije las abrazaderas de sujeción enroscando fijamente los tornillos.
7. Un lado del asador giratorio solo dispone de una muesca. Este lado se debe colocar a la derecha, en la ranura de la cámara de cocción. El lado del asador giratorio con dos ranuras se debe insertar en el lado izquierdo del soporte, de modo que la muesca exterior se asiente en el soporte. El asador giratorio no debe girar sobre su propio eje. En caso necesario, debe volver a alinear el asador hasta que se asiente firmemente y se hayan encajado ambos extremos.
8. Retire siempre el asador giratorio con el útil de extracción suministrado.



UNOLD ©

¡Atención! ¡El aparato y sus piezas individuales están muy calientes durante y después del funcionamiento!
Por lo tanto, no toque nunca el aparato y los accesorios directamente con las manos sin utilizar agarraderas adecuadas o similares. ¡Peligro de quemaduras!
No utilice nunca utensilios de cocina de metal en la bandeja de horno. De lo contrario, se podría dañar el revestimiento antiadherente.
No utilice nunca el aparato sin el recipiente colector de grasa colocado. El recipiente colector de grasa recoge migas y salpicaduras de grasa y debe estar siempre colocado en la parte inferior del aparato.

INTERRUPTOR DE SEGURIDAD



El interruptor de seguridad montado en el lado derecho se encarga de que el aparato pueda encenderse solo con la puerta correctamente cerrada. Si la puerta no está correctamente cerrada, no se puede encender el aparato. Todos los símbolos parpadean y, de este modo, avisan de que la puerta está abierta.

MANEJO

Indicación: Por motivos de salud recomendamos no freír o asar demasiado los alimentos. Los alimentos deberán tener un color dorado. De este modo se garantiza que se produzca la menor cantidad posible de acrilamida.
Atención: Este aparato funciona con aire caliente. Por lo tanto, no se debe introducir nunca grasa sólida ni líquida en la freidora: ¡peligro de incendio!
Todos los accesorios se calientan mucho. ¡Por lo tanto, utilice siempre guantes de cocina o manoplas adecuados y resistentes al calor! De lo contrario existe riesgo de quemaduras.
No coloque nunca alimentos envueltos en plástico en el aparato.

1. Prepare el aparato como se describe en el capítulo „Antes del primer uso“.
2. Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie plana y resistente al calor.
3. Coloque el aparato de modo que haya una distancia de 10 cm como mínimo con respecto a las paredes, cortinas y otros objetos. No lo coloque debajo de armarios suspendidos.
4. Enchufe la clavija en una caja de enchufe (220–240 V~, 50/60 Hz).
5. En la pantalla se muestra „OFF“. La tecla CON/DES parpadea. El aparato se encuentra en modo de espera.
6. Abra la puerta del aparato. Asegúrese de que el recipiente colector de grasa esté colocado.

7. Elija el accesorio que necesita y coloque los alimentos preparados sobre/en el accesorio.
8. Fije el accesorio en el aparato según las indicaciones sobre el accesorio correspondiente.
9. Cierre la puerta del aparato con cuidado.
10. Conecte el aparato con la tecla CON/DES de la parte superior derecha, en el panel de mando.
11. Ahora, en la pantalla se indica el ajuste básico de 230 °C y 20 minutos de tiempo de funcionamiento para el programa „Patatas fritas“.
12. Seleccione el programa deseado pulsando el símbolo correspondiente.
13. Si lo desea, ajuste la temperatura de cocción deseada mediante el regulador giratorio para la temperatura.
14. En caso necesario, seleccione ahora el tiempo de funcionamiento deseado del aparato mediante el regulador giratorio.
15. Consejo: Si ha ajustado el tiempo de funcionamiento o la temperatura manualmente, pero desea volver al ajuste básico del programa seleccionado, pulse de nuevo la tecla del programa correspondiente. En la pantalla se muestran de nuevo los valores programados en fábrica.
16. Importante: Ahora, pulse de nuevo la tecla CON/DES. **Solo entonces se inicia el proceso de cocción.**
17. También puede ajustar el tiempo de funcionamiento y/o la temperatura en cualquier momento durante el proceso del programa mediante el regulador giratorio.
18. Si durante aprox. 30 segundos no ha realizado ningún ajuste en el aparato, este vuelve al modo de espera y deberá pulsar de nuevo la tecla CON/DES para realizar ajustes.
19. La indicación de temperatura en la pantalla parpadea hasta que se haya alcanzado la temperatura ajustada previamente. Además, en la pantalla se indica el tiempo restante.
20. Para echar un vistazo dentro del aparato y comprobar hasta qué punto ha progresado el proceso de cocción, pulse la tecla de iluminación interior. La luz permanece encendida durante 1 minuto. Puede apagarla antes pulsando de nuevo la tecla para la iluminación interior.
21. Indicación: Si abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, el aparato se detiene y todos los pilotos de control parpadean. En cuanto cierre de nuevo la puerta del aparato, el aparato continuará funcionando.

UNOLD ©

22. Si el tiempo seleccionado ha expirado, el aparato se desconecta y se emite una señal acústica repetida. También puede desconectar el proceso de cocción en cualquier momento pulsando la tecla CON/DES. Indicación: El ventilador del aparato sigue funcionando durante algún tiempo después de que el programa haya finalizado.
23. Abra la puerta del aparato y retire la comida con cuidado. Utilice siempre el útil de extracción para retirar de forma segura el asador giratorio.
24. Retire el enchufe de red de la toma de corriente.
25. Deje enfriar el aparato completamente antes de limpiarlo o de guardarlo.

Atención: Todos los accesorios están muy calientes durante el funcionamiento, así como durante un tiempo después de su uso. Existe peligro de quemaduras. Maneje con cuidado todos los elementos del aparato y los accesorios. Utilice agarraderas o guantes de cocina y no coloque nunca los accesorios calientes directamente sobre bases o superficies sensibles al calor.

PROGRAMAS

Los tiempos de cocción indicados son recomendaciones y dependen del tamaño y de la consistencia del alimento utilizado. Si no ha precalentado el aparato, debe sumar aprox. 2-3 minutos. **Asegúrese de que, en especial las aves y el pescado, se hayan cocinado completamente antes de comerlos para evitar riesgos para la salud. ¡El asador giratorio solo se debe utilizar en el programa „Aves“!**

Símbolo	Programa	Temperatura preajustada en °C	Ajustable Temp. en °C	Tiempo ejec preajustado en minutos	Ajustable min.
	Patatas fritas	230	80–230	20	0–60
	Bizcocho	160	80–230	45	0–60
	Pizza	230	80–230	7	0–60
	Descongelar	60	40–80	30	0–300
	Pan	190	80–230	60	0–60
	Aves	170	80–230	45	0–60
	Bistec	230	80–230	12	0–60
	Deshidratar	40	40–80	300 (5 h)	0–300

LIMPIEZA Y CUIDADO

Después del uso y antes de la limpieza se debe desconectar el aparato y retirar el enchufe de la toma de corriente.
Deje enfriar el aparato completamente. A la hora de la limpieza no utilice nunca esponjas abrasivas que contengan metal. Existe peligro de descarga eléctrica.

1. Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño húmedo y un poco de detergente o un producto de limpieza desengrasante y repase con un paño humedecido con agua limpia. No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos. Asegúrese de que no entre agua en el aparato. Seque minuciosamente el aparato.
2. Los accesorios, como por ejemplo, la cesta de freír, se pueden limpiar en agua caliente con un detergente suave. En caso de suciedad resistente, dejarlos en remojo durante unos 10 minutos en agua tibia. Retirar el agua y limpiar como se describe.
3. Además, los accesorios se pueden limpiar en la cesta superior del lavavajillas.
4. Seque minuciosamente todas las piezas.
5. Una limpieza periódica prolonga considerablemente la vida útil del aparato.
6. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra el polvo

UNOLD ®

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

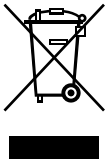
Problema	Solución
El aparato no se deja conectar.	Enchufar la clavija de red correctamente en la caja de enchufe. Cerrar la puerta correctamente.
La comida no se ha cocinado completamente.	Aumente el tiempo y/o la temperatura de preparación.
La comida se ha quemado.	Reduzca el tiempo y/o la temperatura de preparación. Los alimentos no deben ser demasiado grandes para que no se acerquen demasiado a los elementos calefactores.
La comida se ha cocinado de forma irregular.	Precaliente el aparato. Los alimentos no se deben colocar demasiado juntos sobre la bandeja de horno etc.
Sale humo blanco del aparato.	Durante el primer uso del aparato. La grasa que gotea genera humo blanco. Limpie a fondo las partes interiores del aparato enfriado.
Sale humo negro del aparato.	Desconecte de inmediato el aparato y retire el enchufe de la red. Deje enfriar el aparato. En cuanto ya no salga humo del aparato, extraiga todos los accesorios y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

unold®

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. (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.

unold®

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 68895

WSTĘP

Dziękujemy serdecznie za zakup produktu firmy Unold. Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Pomoże to Państwu szybko zapoznać się ze wszystkimi funkcjami nowo zakupionego pieca (w dalszej części tekstu nazywanego „urządzeniem”).
Proszę dopilnować, aby każdy, kto będzie korzystać z urządzenia, zajmować się jego czyszczeniem lub konserwacją, zapoznał się z instrukcją i się do niej stosował. W żadnym wypadku nie należy przekazywać urządzenia innej osobie bez dołączonej instrukcji obsługi. Z pytaniami, na które nie uda się znaleźć wyczerpującej odpowiedzi w instrukcji obsługi lub z problemami technicznymi proszę zwracać się do naszego serwisu klienta lub do swojego sprzedawcy.

DANE TECHNICZNE

Moc:	1700 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Obudowa:	metalowa
Drzwiczki:	szkło żaroodporne
Objętość wewnętrzna:	ok. 23 l
Rozmiar:	ok. 41,4 x 37,5 x 37,5 cm dł./szer./wys. Wnętrze 33 x 30,5 x 19 cm
Waga:	ok. 10,6 kg
Długość kabla:	ok. 105 cm
Wyposażenie:	panel sterowania z ekranem dotykowym do ustawiania czasu i temperatury, 2 pokrętła regulacyjne, 8 programów do frytek, chleba, pizzy, kurczaków itp., oświetlenie wnętrza, temperatura regulowana w zakresie do 230°C
Akcesoria:	rożen, klamry ustalające do rożna, rękojeść do wyjmowania rożna, blacha do pieczenia, ruszt do grillowania, niecka zbierająca tłuszcz, instrukcji obsługi

Zastrzeżone błędy i zmiany w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie

UNOLD®

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne zapoznanie się z poniższymi wskazówkami i przechowanie instrukcji na później.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa/domownicy

1. Prezentowane urządzenie może być używane przez dzieci, które ukończyły 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej albo dysponujące niewielkim bagażem doświadczenia i/lub wiedzą, o ile będą pozostawać pod nadzorem albo zostaną poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenie i pojmą, jakiego rodzaju niebezpieczeństwa są z tym związane.
2. Urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.
3. Zabronione jest czyszczenie i przeprowadzanie rutynowej konserwacji urządzenia przez dzieci, chyba że ukończyły już 8 lat i pozostają pod nadzorem.
4. Urządzenie i kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
5. OSTROŻNIE - części tego produktu mogą osiągać bardzo wysokie temperatury i powodować poparzenia! Szczególna ostrożność jest wskazana w obecności dzieci i osób narażonych na niebezpieczeństwo.
6. Stosowanie urządzenie należy ograniczyć wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.
7. Urządzenie, wtyczka i przewód zasilający wymagają systematycznych kontroli pod kątem zużycia lub uszkodzeń. W razie uszkodzenia kabla zasilającego lub innych części prosimy o odesłanie urządzenia lub przewodu zasilającego celem

sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika i skutkują wykluczeniem roszczeń z tytułu gwarancji.

Wskazówki dotyczące ustawienia i obsługi urządzenia

8. Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródła prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.
9. Zabrania się eksploatacji tego urządzenia z wykorzystaniem zewnętrznego zegara sterującego lub układu zdalnego sterowania.
10. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych cieczach.
11. Zabronione jest czyszczenie urządzenia podstawowego w zmywarce do naczyń.
12. Pod żadnym pozorem nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
13. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub do podobnych celów, jak np.
    - aneksy kuchenne w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy,
    - przedsiębiorstwa rolnicze,
    - do wykorzystywania przez gości w hotelach, motelach lub innego rodzaju obiektach noclegowych,
    - w pensjonatach prywatnych lub domach wakacyjnych.
14. Ze względów bezpieczeństwo pod żadnym pozorem nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, na płytach metalowych ani na mokrym podłożu.
15. Zabrania się eksploatowania urządzenia i przewodu zasilającego blisko palącego się ognia.
16. Z urządzenia powinno się korzystać wyłącznie na wolnej, równej i żaroodpornej powierzchni.
17. Zachować wystarczający odstęp (co najmniej 10 cm) od ścian, firanek lub innych przedmiotów.
18. Nie ustawiać pracującego urządzenia pod szafkami wiszącymi.
19. W żadnym wypadku nie kłaść niczego na urządzeniu.
20. W żadnym wypadku nie używać urządzenia bez jakichkolwiek akcesoriów. Grozi to jego uszkodzeniem.

UNOLD ®

21. Przewód zasilający nie może zwisać znad krawędzi powierzchni roboczej, bo może to prowadzić do wypadków, np. gdy za przewód pociągnie dziecko.
22. W żadnym wypadku nie zawijać przewodu zasilającego wokół urządzenia. Grozi to uszkodzeniem przewodzeniem.
23. Przewód zasilający nie może zetknąć się z gorącymi elementami urządzenia.
24. Korzystać z urządzenia wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
25. Nawet na moment nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
26. Przed użyciem przedłużacza przewodu zasilającego warto sprawdzić, czy jest on we właściwym stanie i czy jest przeznaczony do zasilania prądem o takiej mocy. W przeciwnym razie może ulec przegrzaniu. Należy wykluczyć możliwość potknięcia się o kabel przedłużający.
27. Środki spożywcze umieszczać tylko w przewidzianych do tego akcesoriach. W żadnym wypadku bezpośrednio w urządzeniu - grozi to wywołaniem pożaru!
28. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne urządzenia rozgrzewają się w trakcie eksploatacji. Bezpiecznie można dotykać tylko rączki z termoizolacją i gałek sterujących.
29. W żadnym wypadku nie używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, jak np. zasłony i firanki.
30. W trakcie eksploatacji wszystkie szczeliny wentylacyjne muszą być drożne i w żadnym wypadku nie wolno ich zasłaniać.
31. Uwaga: W trakcie eksploatacji ze szczelin wentylacyjnych wydobywa się gorąca para - pojawia się niebezpieczeństwo poparzenia!
32. W żadnym wypadku nie eksploatować urządzenia blisko łatwopalnych cieczy lub w zasięgu źródeł ciepła, jak np. piecyki kuchenne.
33. Urządzenie jest zasilane gorącym powietrzem. Dlatego w żadnym wypadku nie wolno umieszczać w urządzeniu tłuszczu, ani w postaci stałej ani płynnej - grozi to wybuchem pożaru!
34. W sytuacji, gdyby urządzenie zajęło się płomieniem, należy natychmiast wypiąć wtyczkę z gniazdka. W żadnym wypadku nie gasić płomieni wodą, lecz zdusić wilgotnymi ręcznikami.

UNOLD®

35. Jeżeli z urządzenia zacznie się wydobywać ciemny dym, natychmiast wyłączyć urządzenie i wypiąć wtyczkę z gniazdka.
36. Drzwiczki urządzenia nie mogą być wykorzystywane jako półka. Pod żadnym pozorem nie wolno odkładać na nich przyborów kuchennych ani sprzętu do gotowania i pieczenia, bo grozi to uszkodzeniem drzwiczek.
37. Szczególna ostrożność jest wskazana, gdy w urządzeniu używa się naczyń wykonanych z innych materiałów, niż szkło czy metal. Pod żadnym pozorem nie wstawiać do urządzenia przedmiotów z kartonu, tworzywa sztucznego lub podobnych materiałów.
38. Pod żadnym pozorem nie zakrywać folią aluminiową niecki do zbierania tłuszczu ani innych części urządzenia. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia.
39. W urządzeniu nie wolno również używać naczyń okrytych folią aluminiową ani naczyń o zbyt dużych gabarytach. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru i porażenia prądem.
40. Nie przesuwać urządzenia, dopóki nie ostygnie. Grozi to uszkodzeniem ciała.
41. Chcąc wypiąć wtyczkę sieciową z gniazdka, w żadnym wypadku nie ciągnąć za przewód zasilający, lecz za samą wtyczkę.
42. Zabrania się używania urządzenia w połączeniu z akcesoriami innych producentów lub marek. Grozi to jego uszkodzeniem.
43. Po użyciu, jak też przed przystąpieniem do czyszczenia, wyłączać urządzenie przyciskiem WŁ/WYŁ i wypinać wtyczkę sieciową z gniazdka. W żadnym wypadku nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia z wtyczką sieciową wpiętą do gniazdka.
44. Czyścić urządzenie po każdym użyciu.
45. Wszystkie części, w szczególności wyjmowana niecka do zbierania tłuszczu, przed ponownym zmontowaniem muszą być całkowicie suche.

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.
W żadnym wypadku nie napełnić urządzenia olejem ani tłuszczem. Grozi to jego uszkodzeniem.
Uwaga! Urządzenie i jego elementy w trakcie i bezpośrednio po użyciu są mocno rozgrzane! Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia!

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

SZCZEGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA - GORĄCE POWIETRZE.

1. Urządzenie w trakcie eksploatacji osiąga bardzo wysokie temperatury. Kiedy przyrządzana potrawa jest gotowa i urządzenie nie jest już potrzebne, należy je wyłączyć i wypiąć wtyczkę z gniazdka.
2. Urządzenie może być wykorzystywane tylko do przygotowywania jedzenia zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Przyrządzać można tylko taką żywność, która się do tego nadaje.
3. Umieszczone w urządzeniu produkty powinny mieć jak najniższy poziom wilgoci.
4. W żadnym wypadku nie wlewać wody do urządzenia.
5. Podczas gotowania może wytwarzać się gorąca para. Dlatego zaleca się trzymanie twarzy i dłoni w bezpiecznej odległości i zachowanie szczególnej ostrożności przy otwieraniu urządzenia.
6. Konieczna jest skuteczna wentylacja pomieszczenia w trakcie gotowania.
7. W żadnym wypadku nie zakrywać urządzenia w trakcie eksploatacji. Grozi to przegrzaniem urządzenia.

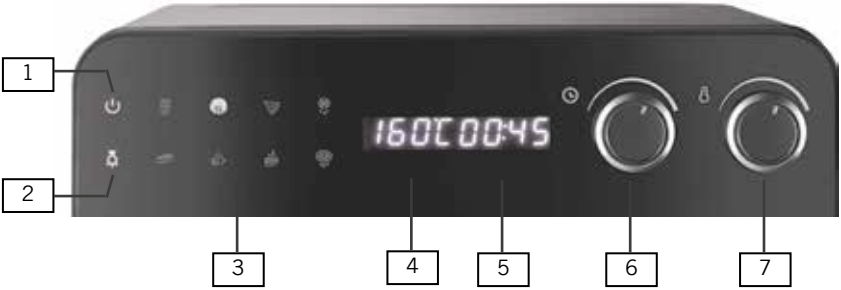
UNOLD®

GOTOWANIE PRZY UŻYCIU GORĄCEGO POWIETRZA

1. Przy zastosowaniu gorącego powietrza można przyrządzać wiele różnych potraw, oszczędzając przy tym czas i energię. W piekarniku konwektorowym można grillować, smażyć, rozmrażać, podgrzewać, dusić i piec. Krążące w piekarniku gorące powietrze powoduje szybkie zamykanie się porów w przyrządzanych potrawach. Gorące powietrze jest kierowane z impetem bezpośrednio na żywność, przez co skraca się czas przygotowywania potraw.
2. Aby zagwarantować optymalną cyrkulację gorącego powietrza, przyrządzane potrawy należy rozmieszczać tak, aby pozostawić między nimi przynajmniej 1,5 cm odstępu.
3. Umożliwi to też równoczesne przyrządzenie w urządzeniu całego dania. Nie wolno jednak zapominać, że różne środki żywności i różne ilości jedzenia osiągają gotowość do spożycia w różnym czasie.
4. Należy zaczynać od tej potrawy, którą przyrządza się najdłużej. W miarę upływu czasu można dodawać pozostałe środki spożywcze. Najlepiej obliczyć w przybliżeniu czas potrzebny do przygotowania poszczególnych środków spożywczych i odpowiednio regulować temperaturę. Taka metoda gotowania wymaga nieco wprawy, ale pozwala zaoszczędzić czas i energię i jest idealna dla mniejszych gospodarstw domowych.
5. Ze względu na to, że krążące gorące powietrze powoduje szybkie zamykanie się porów w produktach spożywczych, nie dochodzi do przemieszania się smaków. Dzięki temu można np. bez większych obaw jednocześnie gotować mięso i ryby.

UNOLD©

OBJAŚNIENIE PANELU STEROWANIA



1

Przycisk WŁ/WYŁ

Do włączania i wyłączania urządzenia.

1 x naciśnięcie przycisku: Urządzenie uaktywnia się. Na wyświetlaczu pojawia się napis „OFF”. Należy wówczas wybrać żądaną funkcję. Ponowne naciśnięcie tego przycisku uruchamia żądaną funkcję.

2

Oświetlenie wnętrza

Do włączania i wyłączania oświetlenia wnętrza urządzenia. Jedno naciśnięcie przycisku powoduje włączenie oświetlenie. Powtórne naciśnięcie przycisku powoduje z kolei wyłączenie oświetlenie. Oświetlenie gaśnie po jednej minucie.

3

Przyciski funkcyjne

Za pomocą tych przycisków wybiera się jeden spośród 8 przewidzianych programów. Na wyświetlaczu wyświetla się czas pracy oraz temperatura. W każdym programie istnieje możliwość dopasowania obu tych parametrów.

4

Wskaźnik temperatury

Wskazuje wybraną temperaturę.

5

Wskaźnik czasu pracy

Wskazuje czas pracy

UNOLD ©

6	**Pokrętło do regulacji czasu pracy** Do ustawiania żądanego czasu pracy w zakresie od 0 do 300 minut, we wszystkich programach. Obrót w prawo wydłuża czas pracy. Obrót w lewo skraca czas pracy.
7	**Pokrętło do regulacji temperatury** Do ustawiania żądanej temperatury w zakresie od 40 do 230°C. Obrót w prawo powoduje podwyższenie temperatury. Obrót w lewo powoduje obniżenie temperatury.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

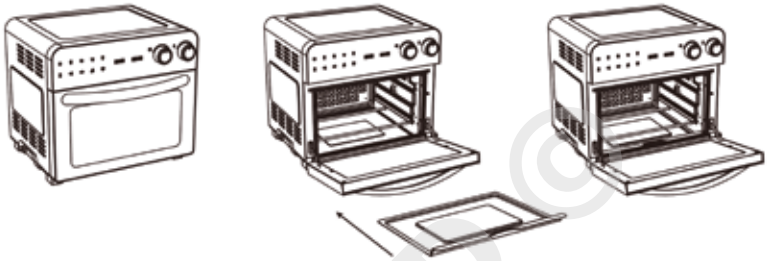
1. Usunąć wszystkie materiały użyte do opakowania i zabezpieczenia urządzenia na czas transportu. Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
3. Proszę sprawdzić, czy w dostarczonym zestawie są wszystkie wyszczególnione akcesoria.
4. Wszystkie akcesoria, które można wyjąć z urządzenia, należy wyczyścić ciepłą wodą z mydłem i dobrze je wysuszyć.
5. Obudowę proszę wyczyścić w środku i na zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką.
6. Ustawić obudowę na równej, stabilnej i żaroodpornej powierzchni.
7. Wskazówka: Przy pierwszym rozruchu może pojawić się lekkie zadymienie.

UNOLD ©

STOSOWANIE AKCESORIÓW

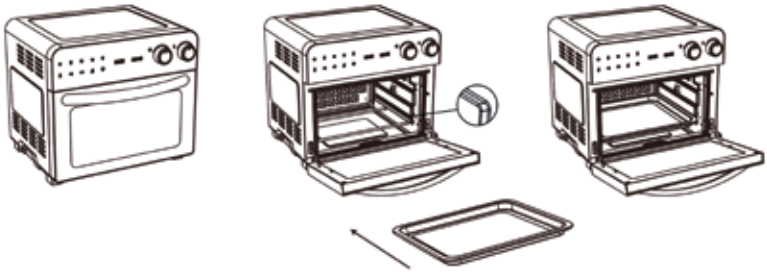
NIECKA ZBIERAJĄCA TŁUSZCZ

1. Nie zezwala się na eksploatację urządzenia bez włożonej niecki do zbierania tłuszczu.
2. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
3. Wsunąć nieckę zbierającą tłuszcz na samo dno urządzenia, jak to pokazano na poniższej ilustracji.



BLACHA DO PIECZENIA

1. Przed użyciem rozprowadzić na blasze do pieczenia cieniutką warstwę oleju odpornego na wysokie temperatury, aby zapobiec przywieraniu przyrządzanych potraw do blachy.
2. Następnie ułożyć na blasze produkty do przyrządzenia.
3. Urządzenie jest wyposażone w trzy szyny do wsuwania i wysuwania blachy do pieczenia. Wybrać właściwą wysokość i wsunąć blachę do pieczenia do środka. Sprawdzić, czy wsunięta blacha do pieczenia nie jest przekrzywiona.

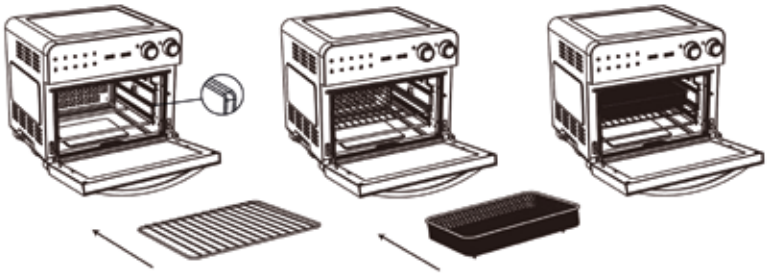


RUSZT DO GRILLOWANIA

1. Przed użyciem posmarować ruszt do grillowania cieniutką warstwą oleju odpornego na wysokie temperatury, aby zapobiec przywieraniu przyrządzanych potraw do rusztu.
2. Następnie ułożyć na ruszcie produkty do przyrządzenia.
3. Urządzenie jest wyposażone w trzy szyny do wsuwania i wysuwania rusztu do grillowania. Wybrać właściwą wysokość i wsunąć ruszt do grillowania do środka. Sprawdzić, czy wsunięty ruszt do grillowania nie jest przekrzywiony.

KOSZYK DO SMAŻENIA FRYTEK

1. Idealny do przyrządzania np. frytek, kurczaków lub ryby.
2. Włożyć żądane składniki do koszyka, równomiernie je rozmieszczając. Między poszczególnymi składnikami powinien być zachowany wystarczający odstęp, aby gorące powietrze mogło krążyć między nimi bez przeszkód. Odradza się ustawianie składników w stosy.
3. W pierwszej kolejności należy wsunąć ruszt do grillowania we właściwą szynę w urządzeniu, a potem umieścić na ruszcie koszyk do smażenia frytek .



NARZĘDZIE DO WYJMOWANIA ROŻNA

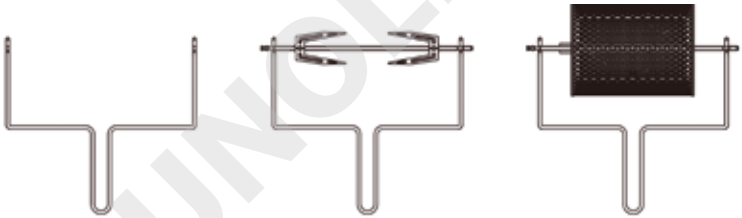
1. Załączone narzędzie umożliwia wygodne i bezpieczne wkładanie i wyjmowanie wszystkich obracających się akcesoriów.
2. Przed każdym włożeniem lub wyjęciem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie przyciskiem WŁ/WYŁ.

Wkładanie

3. Posługując się załączonym narzędziem proszę ostrożnie unieść wybraną część z gamy akcesoriów. Następnie wsunąć prawy koniec wybranej części w przeznaczony do tego cylinder napędowy po prawej stronie komory piekarnika a drugi koniec umieścić na uchwycie w komorze piekarnika.

Wkładanie

4. Otworzyć drzwiczki komory piekarnika.
5. Wsunąć załączone narzędzie pod obracającą się część z gamy akcesoriów.
6. W pierwszej kolejność unieść lewy koniec i przesunąć nieco do przodu z lewej strony na tyle, aby prawy koniec uwolnił się z mocowania.
7. Ostrożnie wyjąć włożoną część z komory piekarnika i odłożyć na żaroodporną podstawkę.

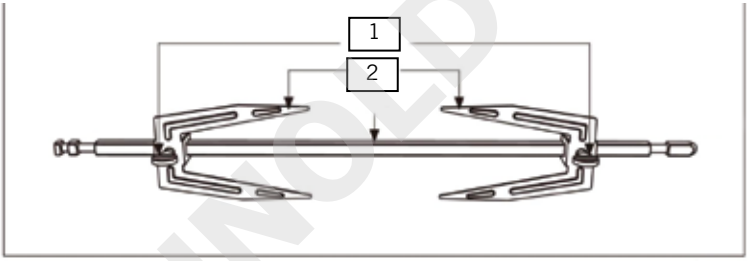


UNOLD®

ROŻEN

1. Maksymalne obciążenie rożna może wynosić 800 g. Ważne jest, aby umieszczona na rożnie potrawa mogła swobodnie obracać się w urządzeniu. **Rożen może być wykorzystywany wyłącznie w programie „Drób”.**
2. W razie potrzeby poluzować lekko śruby (1) w klamrach ustalających (2). Nasunąć na rożen pierwszą klamrę ustalającą w taki sposób, aby czubki były skierowane do środka.
3. Następnie nadziać centralnie na rożen przygotowaną do pieczenia i przyprawioną potrawę.
4. Nasunąć na rożen drugą klamrę ustalającą na rożen w taki sposób, aby czubki były skierowane do środka.

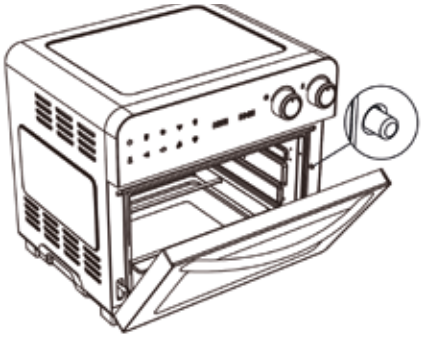
5. Dosunąć obie klamry do nadzianej na rożen potrawy na tyle, aby utrzymywały ją w połowie rożna. Rożen powinien przechodzić jak najbliżej osi środkowej pieczonych produktów, aby przyrządzane potrawy mogły się równomiernie obracać i równo brązowieć z każdej strony. Odstające części np. drobiu można podwiązać nicią kuchenną.
6. Przymocować klamry ustalające dokręcając śruby.
7. Z jednej strony rożna jest wykonane tylko jedno nacięcie. Ten koniec rożna należy wetknąć we wgłębienie z prawej strony komory piekarnika. Koniec rożna z dwoma wgłębieniami umieszcza się z mocowaniu z lewej strony komory w taki sposób, aby nacięcie zewnętrzne znalazło się w uchwycie. Przy prawidłowym zamocowaniu zablokowana jest możliwość obrotu rożna wokół własnej osi. W razie potrzeby jeszcze raz skorygować położenie rożna, aż oba końca zablokują się w mocowaniach.
8. Do wyjmowania rożna należy zawsze używać załączonego narzędzia, które służy właśnie do tego celu.



UNOLD ©

Uwaga! Urządzenie i jego elementy w trakcie i bezpośrednio po użyciu są mocno rozgrzane!
Dlatego pod żadnym pozorem nie należy dotykać urządzenia ani akcesoriów gołą dłonią. Proszę zawsze używać rękawic kuchennych lub podobnych zabezpieczeń. Niebezpieczeństwo odniesienia poparzeń!
W żadnym wypadku nie używać na blasze do pieczenia metalowych przyborów kuchennych. Mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki chroniącej przed przywieraniem.
Pod żadnym pozorem nie używać urządzenia bez włożonej niecki zbierającej tłuszcz. Niecka do zbierania tłuszczu, jak sama nazwa wskazuje, zbiera spadające okruszki i bryzgający tłuszcz i dlatego musi być umieszczona na samym dole urządzenia.

WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA



Zainstalowany z prawej strony wyłącznik bezpieczeństwa umożliwia włączenie urządzenia dopiero po prawidłowym zamknięciu drzwiczek. Dopóki drzwiczki nie zostaną poprawnie domknięte, nie można włączyć urządzenia. Wszystkie symbole migają, zwracając uwagę na niedomknięte drzwiczki.

OBSŁUGA

Wskazówka: W trosce o zdrowie użytkowników nie zalecamy smażenia, bądź pieczenia żywności na zbyt ciemny kolor. Gotowa żywność powinna mieć kolor złocisty. Ograniczy to do minimum proces wytwarzania się akrylamidu. Uwaga: Urządzenie jest zasilane gorącym powietrzem. Dlatego w żadnym wypadku nie wolno umieszczać we frytkownicy tłuszczu, ani w postaci stałej ani płynnej - grozi to wybuchem pożaru! Wszystkie części wyposażenia są rozgrzane do bardzo wysokich temperatur. Dlatego zawsze proszę używać żaroodpornych uchwytów do garnków albo rękawic kuchennych! W innym przypadku istnieje ryzyko odniesienia poparzeń. W żadnym wypadku nie wkładać do urządzenia żywności w plastikowym opakowaniu.

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.
2. Urządzenie musi stać na równej, żaroodpornej powierzchni.
3. Ustawić urządzenie w takim miejscu, aby pozostawić co najmniej 10 cm odstępu od ścian, firanek i innych przedmiotów. Nie ustawiać pod szafkami wiszącymi.
4. Wetknąć wtyczkę do gniazdka (220–240 V~, 50/60 Hz).
5. Na wyświetlaczu pojawia się napis „OFF”. Miga przycisk WŁ/WYŁ. Urządzenie znajduje się w trybie standby.

6. Otworzyć drzwiczki urządzenia. Upewnić się, że włożona jest niecka do zbierania tłuszczu.
7. Wybrać potrzebne akcesoria i umieścić na nich albo nadziać na nie przygotowane produkty spożywcze.
8. Zamocować akcesoria w urządzeniu zgodnie z właściwymi wskazówkami.
9. Starannie zamknąć drzwiczki urządzenia.
10. Włączyć urządzenie przyciskiem WŁ/WYŁ w lewym górnym rogu panelu sterowania.
11. Na wyświetlaczu pojawi się wówczas wyjściowe ustawienie temperatury (230°C) i czasu pracy (20 minut) z programu „Frytki".
12. Aby wybrać żądany program, wystarczy nacisnąć właściwy symbol.
13. Przy użyciu pokrętła do regulacji temperatury ustawić żądaną temperaturę, dostosowując ją do przyrządzanej potrawy.
14. Pokrętłem do regulacji czasu pracy można ewentualnie dopasować długość procesu obróbki cieplnej produktów spożywczych.
15. Wskazówka: Aby powrócić do wyjściowych ustawień wybranego programu i zresetować ręczne ustawienia czasu pracy czy temperatury, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk właściwego programu. Na wyświetlaczu znów pojawią się fabrycznie zaprogramowane wartości.
16. Ważne: Proszę nie zapominać o powtórnym naciśnięciu przycisku WŁ/WYŁ. **Dopiero wtedy rozpocznie się proces obróbki cieplnej.**
17. Również po rozpoczęciu programu w każdej chwili można zmienić ustawienia czasu pracy i/lub temperatury przy użyciu odpowiedniego pokrętła.
18. Kiedy użytkownik przez ok. 30 sekund nie wprowadzi żadnych zmian w ustawieniach, urządzenie powróci do tryby standby i trzeba będzie ponownie nacisnąć przycisk WŁ/WYŁ, aby dokonać jakichkolwiek regulacji.
19. Wskaźnik temperatury na wyświetlaczu nie przestanie migać, dopóki urządzenie nie osiągnie ustawionej wcześniej temperatury. Poza tym wyświetlacz pokazuje, ile czasu pozostało do końca programu.
20. Chcąc zajrzeć do środka i sprawdzić postępy w procesie gotowania czy pieczenia, wystarczy nacisnąć przycisk włączający oświetlenie wnętrza. Światło włącza się na 1 minutę. Można je jednak wcześniej wyłączyć, powtórnie naciskając przycisk sterujący oświetleniem wnętrza.
21. Wskazówka: Każde otwarcie drzwiczek w trakcie eksploatacji urządzenia spowoduje jego wyłączenie. Zaczną też migać wszystkie kontrolki. Urządzenie wznowi pracę natychmiast po zamknięciu drzwiczek.

UNOLD®

22. Kiedy upłynie wybrany czas, urządzenie się wyłączy i kilkakrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Proces obróbki cieplnej można wcześniej przerwać w dowolnej chwili, naciskając przycisk „WŁ/WYŁ”. Wskazówka: Wentylator urządzenia pracuje jeszcze przez jakiś czas po zakończeniu programu.
23. Proszę otworzyć drzwiczki urządzenie i ostrożnie wyjąć gotową potrawę. Aby bezpiecznie wyjąć rożen z urządzenia, proszę użyć dołączonego narzędzia.
24. Wypiąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
25. Urządzenie, zanim będzie można je wyczyścić i schować, musi ostygnąć do temperatury pokojowej.

Uwaga: W trakcie eksploatacji oraz przez dłuższy czas po jej zakończeniu wszystkie akcesoria są mocno rozgrzane. Stwarza to niebezpieczeństwo oparzenia. Przy obchodzeniu się ze wszystkimi częściami urządzenia i akcesoriami wskazana jest odpowiednia ostrożność. Proszę używać specjalnych uchwytów do garnków albo rękawic i w żadnym wypadku nie odkładać rozgrzanych części bezpośrednio na podkładki lub powierzchnie, które nie są odporne na wysokie temperatury.

UNOLD®

PROGRAMY

Wymienione wyżej czasy obróbki cieplnej to jedynie zalecenia i w rzeczywistości zależą od wielkości i specyfiki używanych produktów spożywczych. Jeżeli urządzenie, do którego wkłada się produkty, nie jest rozgrzane, trzeba doliczyć ok. 2-3 minuty. **Proszę pamiętać, że zwłaszcza drób i ryby nie mogą być niedogotowane, bądź niepieczone w środku, bo grozi to dolegliwościami zdrowotnymi.**
Z rożna można korzystać tylko w programie „Drób"!

Symbol	Program	Wstępnie zaprogramowana temp. w °C	Nastawny temp. w °C	Czas pracy Wstępnie zaprogramowany w m.	Nastawny czas
	Frytki	230	80–230	20	0–60
	Ciasto	160	80–230	45	0–60
	Pizza	230	80–230	7	0–60
	Rozmrażanie	60	40–80	30	0–300
	Chleb	190	80–230	60	0–60
	Drób	170	80–230	45	0–60
	Steak	230	80–230	12	0–60
	Podsuszanie	40	40–80	300 (5 h)	0–300

UNOLD®

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Po użyciu i przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie i wypiąć wtyczkę sieciową.
Odczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej. Pod żadnym pozorem nie używać do czyszczenia gąbek szorujących z zawartością metalu. Grozi to porażeniem prądem.

1. Proszę przetrzeć urządzenie w środku i na zewnątrz wilgotną ściereczką z odrobiną płynu do mycia naczyń lub detergentu rozpuszczającego tłuszcz a następnie wytrzeć ściereczką zwilżoną czystą wodą. Nie używać ostrych ani szorujących środków czyszczących. Proszę uważać, aby woda dostała się do środka urządzenia. Dokładnie wysuszyć urządzenie.

2. Akcesoria, na przykład koszyk do smażenia frytek, można wyczyścić ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do zmywania. Trudniejsze do usunięcia zanieczyszczenia można zmiękczyć, zanurzając na ok. 10 minut w ciepłej wodzie Potem wylać wodę i wyczyścić część zgodnie z powyższym opisem.
3. Poza tym akcesoria można czyścić w górnej części zmywarki do naczyń.
4. Wszystkie części wymagają dokładnego wysuszenia.
5. Regularne czyszczenie znacząco przedłuża żywotność urządzenia.
6. Na koniec schować urządzenie w suchym i niezakurzonym miejscu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie chce się włączyć.	Prawidłowo wpiąć wtyczkę sieciową do gniazdka. Dokładnie domknąć drzwiczki.
Potrawy są niedogotowane lub niedopieczone.	Wydłużyć czas przyrządzania i/lub podwyższyć temperaturę obróbki cieplnej.
Potrawy są spalone.	Skrócić czas przyrządzania i/lub obniżyć temperaturę obróbki cieplnej. Produkty spożywcze nie mogą być za duże, aby nie znalazły się zbyt blisko elementów nagrzewających.
Potrawy są nierównomiernie ugotowane lub upieczone.	Wskazane jest wcześniejsze rozgrzewanie urządzenia. Produkty spożywcze nie mogą być zbyt ciasno rozmieszczone na blasze do pieczenia.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przy pierwszym użyciu urządzenia. Biały dym to efekt skapującego tłuszczu. Po ostygnięciu urządzenia dokładnie wyczyścić ścianki wewnętrzne.

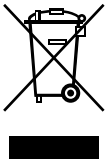
UNOLD®

Problem	Rozwiązanie
Z urządzenia wydobywa się czarny dym.	Natychmiast wyłączyć urządzenie i wypiąć wtyczkę sieciową. Zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Kiedy dym przestanie wydobywać się z urządzenia, proszę wyjąć wszystkie akcesoria i skontaktować z naszym serwisem klienta.

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 przesłać razem z kopią 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. (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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

DE EN FR NL IT ES PL

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/9418-27
Telefax +49 (0)6205/9418-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

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

BESTELLUNG / ORDER Ofen 68895

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	6889511	Grillrost		
	6889514	Backblech		
	6889550	Frittierkorb		
	6889523	Entnahmehilfe		
	6889503	Feststellkammer Drehspieß 1 St.		
	6889513	Drehspieß, ohne Feststellklammern		

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 oder telefonisch bei unserem Service.

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®

UNOLD ©