



DE

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68875

EN

TECHNISCHE DATEN

FR

Leistung: 1.200 Watt, 220–240 V~, 50 Hz



NL

Gehäuse: Metall

IT

Tür: Hitzebeständiges Glas

ES

Größe: Ca. 42,8 x 31,0 x 28,7 cm, Backraum 30,0 x 25,0 x 20,0 cm

PL

Gewicht: Ca. 6,5 kg (inkl. Zubehör)

Kabellänge: Ca. 90 cm, fest montiert

Ausstattung: 18 Liter Volumen, 60-Minuten-Timer mit Signal, Ober-/Unterhitze zusammen oder getrennt einstellbar, akustisches Fertigsignal, Temperatureinstellung 100 - 220°C

Zubehör: Bedienungsanleitung, 1 Backblech, 1 Gitterrost, 1 Rostheber

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

SYMBOLERKLÄRUNG

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



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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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





DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
6. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen betreiben.
9. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und stabile Oberfläche.
10. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden, Möbeln und brennbaren Gegenständen wie z.B. Vorhängen. Halten Sie seitlich mindestens 10 cm Abstand, nach oben mindestens 30 cm Abstand zu anderen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät mit der Geräterückseite in Richtung der Wand, halten Sie dabei jedoch ausreichend Abstand zu Steckdosen und anderen Gegenständen.
12. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
13. Halten Sie stets einen Abstand von mind. 2 cm zwischen dem Gargut im Ofen und den oberen bzw. unteren Heizstäben ein, um ein Entzünden des Garguts zu vermeiden – Brandgefahr!
14. Verwenden Sie zum Backen und Garen im Backofen nur dafür geeignetes Geschirr.
15. Nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör verwenden. Die Verwendung anderen Zubehörs kann





DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Gefahren hervorrufen und zur Beschädigung des Gerätes führen.

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





DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

das Gerät bitte zur Überprüfung und/oder Reparatur an unseren Kundendienst.

26. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.

**VORSICHT:**

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



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

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

ALLGEMEINE HINWEISE**ACHTUNG!**

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß, auch an den Außenseiten. Bitte achten Sie daher auf ausreichenden Abstand zu allen brennbaren Gegenständen und auf ausreichende Belüftung.

Verwenden Sie grundsätzlich Topflappen, solange das Gerät in Betrieb ist bzw. solange es noch heiß ist.

1. Ihr Ofen ist ideal für die tägliche Zubereitung einer Vielzahl von Speisen. Da Kochzeiten und Temperaturen immer etwas abweichen können, empfehlen wir Ihnen, den Kochvorgang zu überwachen und den Garzustand der Speisen in regelmäßigen Abständen zu überprüfen.
2. Bei einigen Rezepten empfehlen wir, das Gerät vorzuheizen. Schalten Sie das Gerät bei diesen Rezepten ca. 5–10 Minuten vorher mit der angegebenen Temperatur ein.
3. Wir empfehlen, bei Verwendung von Unterhitze stets die zu garenden Speisen auf der unteren Einschubleiste einzuschieben, bzw. bei Verwendung von Oberhitze auf der oberen Schiene.



**DE****EN****FR****NL****IT****ES****PL**

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

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

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



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

10. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~ Wechselstrom).
11. Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf 220 °C sowie Ober- und Unterhitze ein.
12. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Zeitwahlschalter auf die gewünschte Garzeit einstellen. Wir empfehlen, vor der ersten Benutzung das Gerät 30 Minuten lang auf höchster Temperatur aufzuheizen, bis kein Rauch mehr entweicht.
13. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Sollten Sie daher ein Gericht zubereiten, das länger als 60 Minuten braucht, müssen Sie den Zeitwahlschalter ggf. mehrmals einstellen.
14. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter für Temperatur und den Schalter für Zeit auf 0 stellen und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
15. Nun ist Ihr Gerät einsatzbereit.

BEDIENEN

1. Bereiten Sie das Gericht wie gewünscht vor.
2. Wählen Sie am Temperaturwahlschalter die gewünschte Temperatur aus.
3. Wählen Sie am Funktionsschalter die gewünschte Funktion aus. Sie können wählen zwischen Oberhitze, Ober-/Unterhitze oder Unterhitze.
4. **Zeitwahluhr**
Wählen Sie die gewünschte Garzeit zwischen 0 und 60 Minuten aus und stellen Sie den Zeitwahlschalter auf die gewünschte Betriebszeit. Drehen Sie den Zeitwahlschalter dabei zunächst voll auf, damit die Feder optimal gespannt ist und stellen Sie diesen dann auf die gewünschte Zeit ein. So wird ein sicheres Schalten des Zeitwahlschalters gewährleistet. Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich aus. Sollten Sie ein Gericht zubereiten, dass länger als 60 Minuten braucht, müssen Sie den Zeitwahlschalter ggf. mehrmals einstellen. Selbstverständlich können Sie die Zeit auch während des Betriebs neu einstellen.
5. Geben Sie das Gargut in den Ofen.
6. Wenn Sie mit der Zeitwahlfunktion arbeiten, schaltet sich das Gerät nach der eingestellten Zeit automatisch aus.
7. Drehen Sie außerdem, wenn das Gericht fertig ist, den Temperaturwahlschalter auf MIN.



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

- Um das Gerät sicher auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

**VORSICHT:**

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

REINIGEN

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

Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

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





FUNKTIONEN

DE

EN

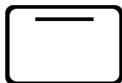
FR

NL

IT

ES

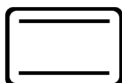
PL



Oberhitze

Ideal zum Überbacken

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



Ober-/Unterhitze

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

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



Unterhitze

Zum Garen bzw. Backen von Speisen mit Unterhitze.

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





DE

REZEPTIDEEN

EN

ÜBERBACKEN

FR

NL

IT

ES

PL

1. Schieben Sie das Backblech mit Gitterrost oder nur den Gitterrost mit den zu überbackenden Speisen in die untere Schiene ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Zum schnellen Überbacken empfehlen wir 220 °C.
3. Schalten Sie Oberhitze ein.
4. Beim Überbacken sollten Sie das Gargut in kurzen Zeitabständen kontrollieren, damit die Oberfläche nicht verbrennt.

Hawaii-Toast

Zutaten:

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

Zubereitung: Die Toastscheiben auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Toastscheiben kurz bei 220 °C Ober- und Unterhitze tosten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz tosten. Auf jeden Toast eine Scheibe gekochten Schinken, eine Scheibe Ananas und zuletzt eine Scheibe Käse legen.

Die belegten Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 220 °C ca. 5 Minuten überbacken.

Mozzarellatoast

Zutaten:

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

Zubereitung: Die Toastscheiben auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Toastscheiben kurz bei 220 °C Ober- und Unterhitze tosten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz tosten. Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Brote legen. Einige Basilikumblättchen darüber streuen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Brote verteilen, mit Pfeffer würzen. Die Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Min. überbacken.

Spargelaufauf

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten:

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



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

gelb, 1 EL gehackte Petersilie, Butter für die Form

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

Nudelaufauf

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten:

250 g Hörnchennudeln, 400 g Schweineschnitzel, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Öl, 1/4 l heiße Fleischbrühe, 1 EL gehackte Petersilie, 4 Tomaten,

1 TL Salz, 250 g Zucchini, 1 Prise getrockneter Thymian, 100 g geriebener Emmentaler

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

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

Den Käse über den Auflauf streuen und auf dem Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben. bei 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten überbacken.





DE

BRATEN UND GAREN

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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

Hackbraten

Zubereitungszeit: 75 Minuten

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

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

Lammkeule

Marinierzeit: 6 Stunden

Zubereitungszeit: 60-80 Minuten

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

Für die Marinade: 70 g Tomatenmark, 1 EL Mehl, 1 TL Salz, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Rosmarin getrocknet, 1/4 TL Kümmel, 1/4 TL Pfeffer

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





DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Zwiebelringen belegen. Die Keule bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 150 bis 180 Minuten braten. Wenn die Zwiebeln braun sind, diese auf den Boden des Bräters legen und etwas Fleischbrühe dazugießen.

Nach und nach die restliche Fleischbrühe und den Wein über die Keule geben und diese nach 2/3 der Bratzeit wenden. Wenn die Garzeit beendet ist, die Keule noch 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Den Bratenfond mit etwas Wasser aus der Schüssel lösen, mit Speisestärke binden und abschmecken. Zu Lammkeule passen sehr gut grüne Bohnen und ein Kartoffelgratin.

Lasagne

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten: 250 g Lasagne-Blätter, 500 g gemischtes Hackfleisch, 2 EL Öl, 2 Zwiebeln, ½ TL Oregano, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Salz, 70 g, Tomatenmark, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, ½ l Milch, ¼ l trockener Weißwein, ½ TL Salz, 2 Prisen Pfeffer, 100 g geriebener Emmentaler Käse, 50 g geriebener Parmesan, 3 EL süße Sahne, Butter für die Form

Zubereitung: Die Nudeln nach Packungsvorschrift kochen und danach in kaltes Wasser legen.

Die Zwiebeln fein schneiden und in einer Pfanne auf der Herdplatte in dem Öl anbräunen. Das Hackfleisch zugeben und unter Rühren braten. Oregano, Paprika und 1/2 TL Salz zufügen und die Mischung zur Seite stellen. In einem Topf

aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze zubereiten, die mit Milch und Wein abgelöscht wird. Unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform ausbuttern und zuunterst eine Lage Lasagne-Blätter legen. Darauf die Hackfleisch-Mischung und dann die Sauce. Diesen Vorgang in dünnen Lagen wiederholen, wobei man mit einer Lage Nudeln aufhören sollte. Die restliche Sauce über die Lasagne gießen, mit Käse bestreuen und mit der Sahne beträufeln. Die Form mit Alufolie abdecken und auf dem Gitterrost auf der untersten Schiene des Ofens bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Nach 2/3 der Backzeit die Folie entfernen.

Mischgemüse

Zutaten:

1.000 g gemischtes geputztes Gemüse nach Jahreszeit, 1–2 EL gemischte Kräuter, 1 TL Streuwürze für Gemüse

Zubereitung: Größere Gemüseteile in feine Streifen schneiden. Das Gemüse mit Streuwürze mischen und auf 10 Stücke Alufolie verteilen. Evtl. Butterstückchen zufügen. Die Folie an den Ecken hochnehmen und die Enden so zusammendrehen, dass kleine Päckchen entstehen.

Die Gemüsepackchen auf das Backblech setzen und im Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten garen. Die Garzeit kann je nach Art des verwendeten Gemüses kürzer oder länger sein.





DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Das Gemüse nach dem Garen mit frischen gehackten Kräutern bestreuen.

Speckkartoffeln

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten:

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

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

Folienkartoffeln

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten:

4 Kartoffeln (500 g), 1 TL Öl

Zubereitung: Die Kartoffeln waschen und gründlich bürsten. Mit einer Gabel

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

Quarkauflauf

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten:

500 g Aprikosen aus der Dose (oder anderes Obst), 500 g Magerquark, $\frac{1}{4}$ l süße Sahne, 2 Eier, 3 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Pck. Vanillepudding, Butter für die Form

Zubereitung: Verwenden Sie, wenn vorhanden, eine ovale Auflaufform von höchstens 24 cm Länge. Buttern Sie die Form aus und belegen Sie den Boden mit den Aprikosen. Den Quark, die Sahne und die Eier gut verquirlen, z. B. mit dem ESGE-Zauberstab. Fügen Sie nach und nach den Zucker, den Vanillezucker und das Puddingpulver zu und achten



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Sie darauf, dass alles gut vermischt ist.
Die Quarkcreme über die Früchte geben.
Die Auflaufform auf den Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten in den

Ofen schieben und bei 160 °C Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten backen.
Zu diesem Auflauf passt eine Fruchtsauce sehr gut.

BACKEN

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

Gewürzkranz

Zutaten für eine Kranzform von 24 cm Ø:
5 Eier, 200 g Zucker, ½ Glas Kirschkonfitüre, ½ TL Zimt, 1 gehäufte EL Kakao, 100 g gemahlene Nüsse, 350 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, evtl. etwas Milch
Zubereitung: Eier, Butter, Zucker, Konfitüre und Zimt schaumig rühren. Kakao, Nüsse, Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Der Teig muss dickflüssig sein. Bei Bedarf etwas Milch zugeben. Den Teig in eine gefettete Kranzform füllen. Diese auf den Gitterrost stellen und auf der untersten Schie-

ne des Ofens einschieben. Bei Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 50 Minuten backen.

Käsekuchen

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

Zutaten für den Belag: 500 g Magerquark, 150 g Zucker, 1 Vanillinzucker, 1 Pck. Vanille-Puddingpulver, 3 Eier, 375 ml Milch, 50 g flüssige Butter
Zubereitung: Aus Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver einen Knetteig





DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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

Marmorkuchen

Zutaten für eine Kranzform von 24 cm Ø
250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 5 Eier, 450 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 2 EL Kakaopulver, 1 EL Milch

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

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



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

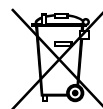
GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD 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, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> 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. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). Sie müssen daher 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. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.





DE

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

EN



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Ofen 68875 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet

FR

NL



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

IT

ES

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

PL

Hockenheim, 31.5.2019

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim



SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> 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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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