

# Feature List

Datenblatt

**UN 505**  
**UN 505 ES**  
**UN 605 E**



## UN 505 / UN 505 ES



- 1** Control Panel
- 2** Oven Seal
- 3** Grill Element
- 4** Tray
- 5** Hinge
- 6** Door
- 7** Air Outlet
- 8** Fixing to Unit
- 9** Grill Screen
- 10** Smoke Outlet
- 11** Light
- 12** Tempered Inner Glass

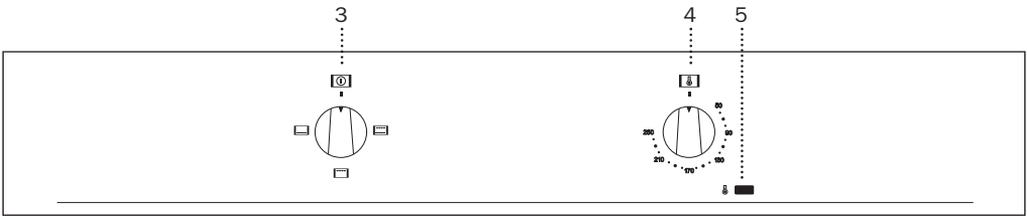
## UN 605 E



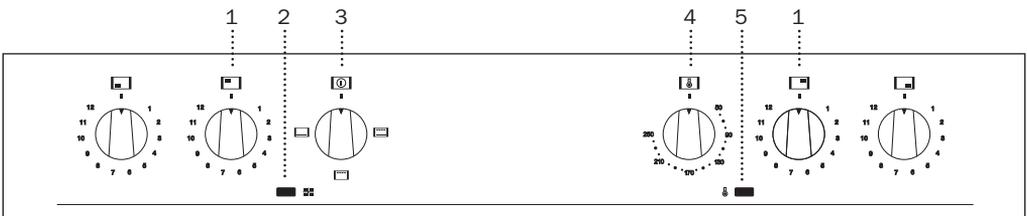
- 1** Control Panel
- 2** Oven Seal
- 3** Grill Element
- 4** Grid
- 5** Tray
- 6** Hinge
- 7** Door
- 8** Air Outlet
- 9** Fixing to Unit
- 10** Grill Screen
- 11** Smoke Outlet
- 12** Light
- 13** Rear Panel
- 14** Fan
- 15** Tempered Inner Glass

## Control Panel Description

### Model UN 505

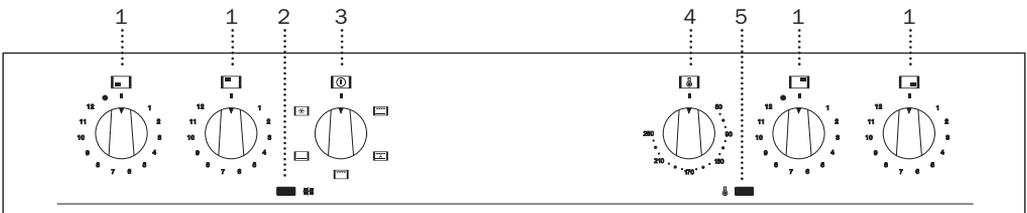


### Model UN 505 ES



- 1** Control knobs for the hob.
- 2** Cooker indicator light. It indicates that one or more of the electric hotplates are on.
- 3** Function selector.
- 4** Temperature selector.
- 5** Heating indicator light. Indicates that heat is being passed to the food and it goes out when the set temperature is reached.

### Model UN 605 E



- 1** Control knobs for the hob.
- 2** Cooker indicator light. It indicates that one or more of the electric hotplates are on.
- 3** Function selector.
- 4** Temperature selector.
- 5** Heating indicator light. Indicates that heat is being passed to the food and it goes out when the set temperature is reached.

## Oven Functions

### Models UN 505 / Un 505 ES

#### Switch off oven



#### **Conventional**

Used for sponges and cakes in which the heat received must be uniform and for which a spongy texture is required. For roasts, it can be used for any piece whatever its size.



#### **Grill**

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast. When using the grill the oven door must be kept closed.

### Model UN 605 E

#### Switch off oven



#### **Grill and Lower element**

Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.



#### **Conventional with fan**

Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven.



#### **Grill**

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.

#### **Caution**

While using the Grill the door must be kept closed.



#### **Bottom Heating Element**

It heats only from beneath. Appropriate for heating dishes or raising pastry or similar.

#### **Note**

The pilot light remains on in any cooking function.

#### **Caution**

While using the Grill the door must be kept closed.



#### **Lower element**

Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.



#### **Defrosting**

This cooking mode is suitable for gently defrosting of food. In special food to be consumed unwarmed, e.g.: cream, custard, pastry, tarts, cakes, fruit,...

#### **Note**

The pilot light remains on in any cooking function.

## Use of the Oven

### **Manual use of the oven**

**1** Select a temperature and a cooking function.

**2** Set the controls in position  to switch off the oven.

## UN 505 / UN 505 ES



- 1 Frontteil mit Bedienelementen
- 2 Herddichtung
- 3 Grillwiderstand
- 4 Auffangschale
- 5 Scharnier
- 6 Tür
- 7 Kühlluftaustritt
- 8 Befestigung am Küchenmöbel
- 9 Grillschale
- 10 Abzug
- 11 Beleuchtung
- 12 Innenglasscheibe gehärtet

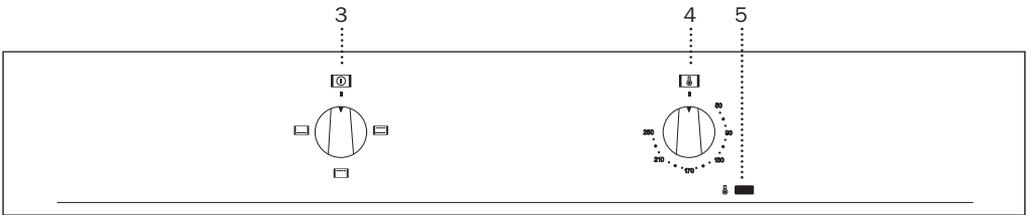
## UN 605 E



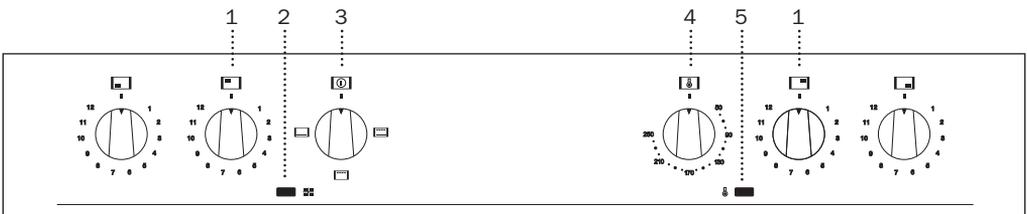
- 1 Frontteil mit Bedienelementen
- 2 Herddichtung
- 3 Grillwiderstand
- 4 Rost
- 5 Auffangschale
- 6 Scharnier
- 7 Tür
- 8 Kühlluftaustritt
- 9 Befestigung am Küchenmöbel
- 10 Grillschale
- 11 Abzug
- 12 Beleuchtung
- 13 Rückwand
- 14 Lüfter
- 15 Innenglasscheibe gehärtet

## Bedienfeld

### Modelle UN 505

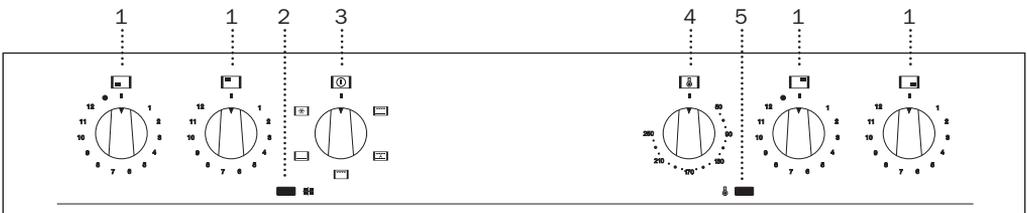


### Modelle UN 505 ES



- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1</b> Bedienelemente Kochfeld.</li> <li><b>2</b> Kontrollleuchte Einschaltung Kochfeld zeigt den Betrieb von Kochstellen des Kochfelds an.</li> <li><b>3</b> Funktionswahl.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li><b>4</b> Temperaturregler.</li> <li><b>5</b> Kontrollleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.</li> </ol> |
|--|--|

### Modelle UN 605 E



- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1</b> Bedienelemente Kochfeld.</li> <li><b>2</b> Kontrollleuchte Einschaltung Kochfeld zeigt den Betrieb von Kochstellen des Kochfelds an.</li> <li><b>3</b> Funktionswahl.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li><b>4</b> Temperaturregler.</li> <li><b>5</b> Kontrollleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.</li> </ol> |
|--|--|

## Funktionen des Herds

### Modelle UN 505 / Un 505 ES

#### **Ausschalten des Herds**



#### **Normal**

Verwendung für Kuchen und Tortenböden, bei denen die Wärmeeinwirkung gleichmäßig sein muß, damit diese gut aufgehen. Kann zum Braten für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.



#### **Grill**

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot. Bei Benutzung der Grillfunktion muß die Herdtür geschlossen sein.

### Modelle UN 605 E

#### **Ausschalten des Herds**



#### **Grill und Unterhitze**

Besonders geeignet zum Braten. Kann für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.



#### **Normal mit Umluft**

Geeignet zum Braten und für Gebäck. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Herd.



#### **Grill**

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot.

#### **Achtung**

Bei Benutzung der Funktionen Grill muß die Herdtür geschlossen sein.



#### **Unterhitze**

Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.

#### **Achtung**

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

#### **Achtung**

Bei Benutzung der Funktionen Grill muß die Herdtür geschlossen sein.



#### **Unterhitze**

Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.



#### **Auftauen**

Ideal für schonendes Auftauen von feinen Speisen, die kalt verwendet werden, wie z. B. Sahne, Vanillesoße, Teig, Kuchen, Obst...

#### **Achtung**

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

## Bedienung des Herds

### **Manueller Betrieb des Herds**

**1** Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

**2** Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung  .

## BROCHURE / DATENBLATT

Manufacturer	Hersteller		
Model	Modell	UN 505 UN 505 ES	UN 605 E
Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (less efficient).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	<b>A</b>	<b>A</b>
Heating function.	Beheizung.		
Conventional.	Konventionelle Beheizung.	←	←
Forced air convection.	Umluft / Heißluft.		
<b>Energy consumption.</b>	<b>Energieverbrauch.</b>		
Conventional.	Konventionelle Beheizung.	<b>0,78 Kwh</b>	<b>0,77 Kwh</b>
Forced air convection.	Umluft / Heißluft.	—	<b>0,79 Kwh</b>
Usable volume (litres).	Netto-volumen (liter).	<b>58</b>	<b>57</b>
Size: Small Medium Large	Typ: Klein Mittel Groß	←	←
Time to cook standard load.	Kochzeit bei Standardbeladung.		
Conventional.	Konventionelle Beheizung.	<b>41 min.</b>	<b>43 min.</b>
Forced air convection.	Umluft / Heißluft.	—	<b>40 min.</b>
Baking area.	Backfläche	<b>1300 cm<sup>2</sup></b>	<b>1250 cm<sup>2</sup></b>
Noise (dB (A) re 1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).		

Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.  
 Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.  
 Cod.: 3172401-001

