



Mini-Backofen

1800 W, 20 L

Bedienungsanleitung
VAR.ID.: 4596



Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Mini-Backofen entschieden haben.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen
info@albatros-international.eu | www.albatros-shop.de

DE

Wichtige Hinweise

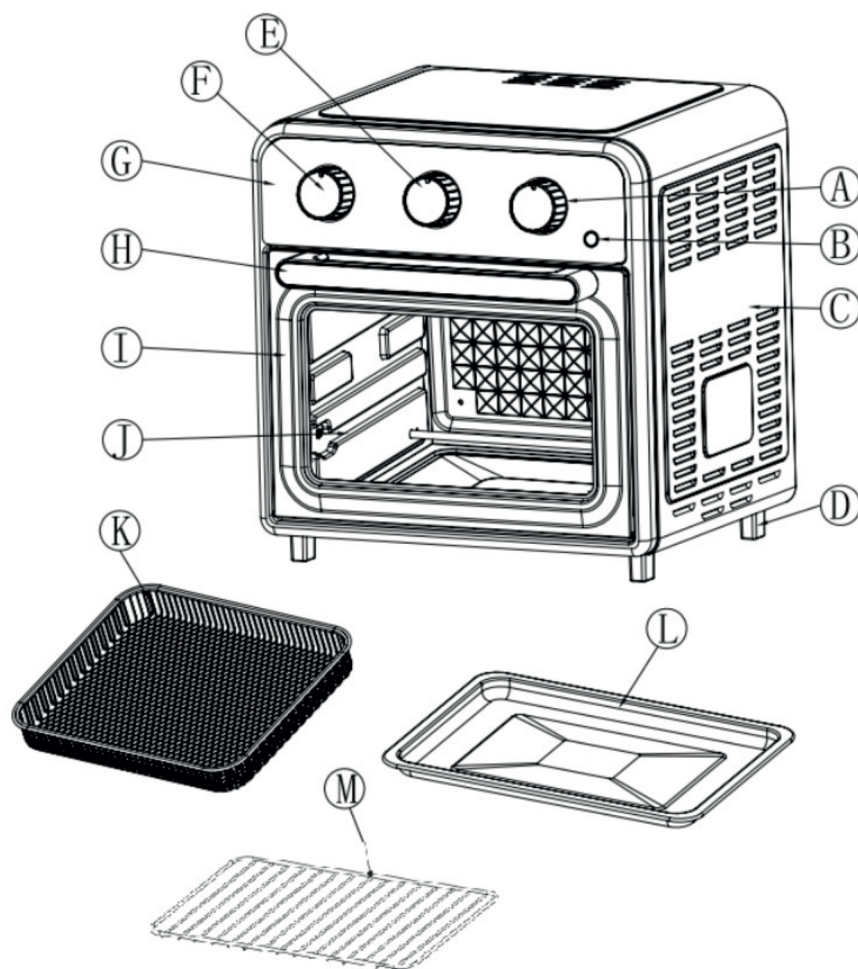
Bei der Verwendung Ihres Mini-Backofens sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter die folgenden:

01. Lesen Sie alle Anweisungen.
02. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Griffe oder Knöpfe.
03. Bei der Verwendung von Geräten durch oder in der Nähe von Kindern ist eine strenge Aufsicht erforderlich.
04. Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder Teile des Ofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
05. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
06. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Reparatur zu einem autorisierten Händler, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
07. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Gefahren oder Verletzungen führen.
08. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds.
09. Halten Sie beim Betrieb des Ofens einen Abstand von mindestens 10 cm zu allen Seiten des Ofens ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen.
11. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, drehen Sie den Zeitschalter auf OFF und ziehen Sie dann den Stecker. Halten Sie immer den Stecker fest und ziehen Sie niemals am Kabel.
12. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie eine Auffangschale mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
13. Decken Sie die Krümellade oder andere Teile des Ofens nicht mit Metallfolie ab. Dies kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.
14. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Blech oder die Roste entfernen oder heißes Fett oder andere heiße Flüssigkeiten entsorgen.
15. Reinigen Sie das Innere des Ofens nicht mit Metallschwämmen, da Teile vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen können, was zu einem Stromschlag führen kann.
16. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in einen Mini-Backofen gegeben werden, da sie einen Brand oder eine Stromschlaggefahr verursachen können.
17. Es kann zu einem Brand kommen, wenn der Ofen während des Betriebs abgedeckt ist oder mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Wandbehängen, Wänden und Ähnlichem in Berührung kommt. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
18. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie Koch- oder Backbehälter verwenden, die nicht aus Metall oder ofenfestem Glas bestehen.

19. Achten Sie darauf, dass nichts die oberen oder unteren Heizelemente des Ofens berührt.
20. Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Kunststoff, Papier oder ähnliches.
21. Bewahren Sie in diesem Ofen keine anderen Materialien als die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile auf, wenn er nicht in Gebrauch ist.
22. Tragen Sie immer isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen einsetzen oder aus ihm herausnehmen.
23. Dieses Gerät verfügt über eine Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas. Das Glas ist stärker als normales Glas und bruchsicherer. Gehärtetes Glas kann dennoch an den Kanten brechen. Vermeiden Sie Kratzer auf der Türoberfläche oder Kerben an den Kanten.
24. Dieses Gerät ist ausgeschaltet, wenn sich der Timer-Regler in der Position „OFF“ befindet.
25. Nicht im Freien verwenden.
26. Nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke verwenden.

Hauptkomponenten

- A: Timer-Drehknopf
- B: Kontrollleuchte
- C: Gehäuse
- D: Ofenfuß
- E: Funktionswahlknopf
- F: Temperaturwahlknopf
- G: Frontblende
- H: Griff
- I: Glastür
- J: Innenraum
- K: Heißluftfritteusen-Korb
- L: Backblech
- M: Rost



Technische Spezifikationen

Spannung: 230 V, 50/60 Hz

Leistung: 1800 Watt

Fassungsvermögen: 20 Liter

Betrieb

Bevor Sie Ihren Toasterofen zum ersten Mal benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass:

1. Der Ofen vom Stromnetz getrennt ist.
2. Alle Zubehöerteile in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt wurden.
3. Trocknen Sie alle Zubehöerteile gründlich ab und bauen Sie sie wieder in den Ofen ein, schließen Sie das Netzteil an und schon ist Ihr neuer Toasterofen einsatzbereit.
4. Nach dem Zusammenbau Ihres Ofens empfehlen wir Ihnen, ihn 15 Minuten lang bei der höchsten Temperatur im Heißluftfrittiermodus zu betreiben, um eventuelle Verpackungsrückstände zu entfernen, die nach dem Transport zurückgeblieben sind. Dadurch werden auch alle anfänglich vorhandenen Gerüche beseitigt.

Hinweis: Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu minimalem Geruch und Rauchentwicklung kommen (ca. 15 Minuten). Dies ist normal und unbedenklich. Es handelt sich um die Verbrennung der Schutzsubstanz, die werkseitig auf die Heizelemente aufgetragen wurde.

1. Funktionsbeschreibung

- **Temperaturregelung:** Wählen Sie die gewünschte Temperatur im Uhrzeigersinn von AUS bis 230 °C zum Garen.
- **Timer-Steuerung:** Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit, die Arbeitsleuchte leuchtet. Einstellbar sind 0-60 Minuten. Wenn Sie einen Signalton hören, bedeutet dies, dass die programmierte Zeit abgelaufen ist. Der Timer ist auch ein Schalter für „EIN/AUS“. Wenn Sie auf „AUS“ drehen, bedeutet dies, dass der Ofen nicht mehr an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- **Funktionssteuerung:** Dieser Ofen ist mit sechs Positionen für verschiedene Kochanforderungen ausgestattet
 - Oberhitze
 - Unterhitze
 - Ober- und Unterhitze
 - Oberhitze und Umluft
 - Ober- und Unterhitze + Umluft
 - Airfryer-Funktion

Betrieb

- **Kontrollleuchte:** Sie leuchtet, wenn der Ofen heizt, und erlischt, wenn der Ofen nicht mehr heizt.
- **Frittierkorb:** Er wird für Lebensmittel wie Steak, Hähnchenkeulen, Fisch, Garnelen, Gemüse, Obststücke usw. verwendet.
- **Backblech:** Zum Grillen und Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch und verschiedenen anderen Lebensmitteln.
- **Rost:** Zum Toasten, Backen und allgemeinen Garen in Auflaufformen und Standardpfannen.



VORSICHT: Seien Sie immer äußerst vorsichtig, wenn Sie das Backblech, den Rost oder einen heißen Behälter aus einem heißen Ofen nehmen. Verwenden Sie immer den Griff des Rosts oder einen Ofenhandschuh, wenn Sie heiße Gegenstände aus dem Ofen nehmen.

2. Bedienungsablauf

01. Setzen Sie das Backblech, den Rost oder den Frittierkorb entsprechend der Höhe der Speisen in die entsprechende Position ein.
02. Legen Sie die Speisen auf das Backblech, den Rost oder in den Frittierkorb.
03. Wählen Sie die für Ihre Speisen geeignete Temperatur.
04. Wählen Sie die Funktionsstufe im Uhrzeigersinn entsprechend Ihren Vorlieben für Ihr Lebensmittel.
05. Wählen Sie die Zeit entsprechend der Größe des Lebensmittels (dünn oder dick) oder der gewünschten Bräunung.
06. Schalten Sie nach dem Garen den Funktionsregler und den Timer-Regler aus.
07. Nehmen Sie das Backblech, den Rost oder den Drehspieß usw. am Griff heraus.

Bitte beachten Sie: Materialien wie Kunststoff, Papier, Glas und Keramik dürfen nicht im Ofen verwendet werden. Wenn das Lebensmittel einen hohen Fettgehalt hat, legen Sie bitte ein Backblech unter das Lebensmittel, um zu vermeiden, dass Fett auf den Boden des Garraums tropft.



VORSICHT: Um die Zeit entsprechend der Temperatur oder Größe des Lebensmittels anzupassen, benötigen gefrorene Lebensmittel oder große Lebensmittel etwas mehr Zeit.

Grillen

Für beste Ergebnisse wird empfohlen, den Backofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

Bedienung:

- Legen Sie den Rost in die obere Position des Backofens.
- Legen Sie die zu garenden Speisen in eine beliebige Bratpfanne. Wenn Sie das Backblech (Grill-/Auffangschale) verwenden möchten, müssen Sie den Rost nicht einsetzen, da das Backblech auf den Führungen des Backofens aufliegt.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit ein.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf „Oberhitze“.
- Wenn das Grillen beendet ist, drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „AUS“.

Backen

Bitte beachten Sie, dass die Funktion „BAKE“ (Backen) nur die unteren Heizelemente verwendet. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Backofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

Bedienung:

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Setzen Sie den Rost auf die unterste oder mittlere Einschubschiene.
- Legen Sie die Speisen auf den Rost und schieben Sie ihn in den Backofen.
- Die Speisen sollten so nah wie möglich am unteren Heizelement platziert werden, ohne dieses zu berühren.
- Bestreichen Sie die Speisen nach Belieben mit Soßen oder Öl.
- Stellen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit ein.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf „Unterhitze“.
- Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der vorgeschriebenen Garzeit.
- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „OFF“.

Toasten

Bitte beachten Sie, dass die TOAST-Funktion alle Heizelemente nutzt. Der großzügige Garraum ermöglicht das Toasten von 4 bis 6 Scheiben Brot, 6 Muffins, tiefgefrorenen Waffeln oder tiefgefrorenen Pfannkuchen. Wenn Sie nur 1 oder 2 Scheiben toasten möchten, legen Sie diese auf den Rost in der Mitte des Garraums.

Bedienung:

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf „Ober- und Unterhitze“.
- Legen Sie die zu toastenden Lebensmittel auf den Rost.
- Stellen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit.
- Ein Signalton ertönt, um das Ende des Toastvorgangs anzuzeigen.
- Wenn der Toastvorgang abgeschlossen ist, stellen Sie den Temperaturregler auf „OFF“.

Hinweis: Der Rost sollte in der Mitte des Ofens positioniert werden, wobei die Vertiefungen nach unten zeigen sollten.

Oberhitze & Umluft

Für beste Ergebnisse wird empfohlen, den Backofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

Bedienung:

- Stellen Sie den Frittierkorb, den Rost oder das Backblech in die obere Position des Garraums.
- Legen Sie die zu garenden Speisen in eine beliebige Bratpfanne. Wenn Sie das Backblech (Grill-/Auffangschale) verwenden möchten, müssen Sie den Rost nicht einsetzen, da das Backblech auf den Führungen des Ofens aufliegt.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf „Oberhitze & Heißluft“.
- Stellen Sie den Timer ein, nachdem die Betriebsanzeige aufleuchtet.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, drehen Sie den Temperaturregler in die Position „OFF“.

Ober- und Unterhitze & Umluft

Für beste Ergebnisse wird empfohlen, den Backofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

Bedienung:

- Stellen Sie den Frittierkorb, den Rost oder das Backblech auf die unterste oder mittlere Einschubschiene.
- Legen Sie die Speisen auf den Frittierkorb, den Rost oder das Backblech und schieben Sie diese in den Ofen.
- Stellen Sie die Temperaturregelung auf die gewünschte Temperatur ein.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf „Ober- und Unterhitze + Umluft“.
- Stellen Sie den Timer ein, nachdem die Betriebsanzeige aufleuchtet.
- Wenn der Vorgang beendet ist, drehen Sie den Temperaturregler auf „OFF“.

Heißluftfritteuse-Funktion

Diese Stufe für Kartoffelchips, Erdnüsse, Hähnchenflügel, Hähnchenkeulen, Rippchen usw. in der Heißluftfritteuse. Für beste Ergebnisse wird empfohlen, den Ofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

Bedienung:

- Setzen Sie den Frittierkorb auf die mittlere Einschubschiene.
- Legen Sie die Lebensmittel auf den Frittierkorb oder das Backblech und schieben Sie es in den Rost.
- Stellen Sie die Temperaturregelung auf die entsprechende Temperatur ein.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf die Position „Air-Fryer-Funktion“.
- Stellen Sie den Timer ein, nachdem die Betriebsanzeige aufleuchtet.
- Wenn der Vorgang beendet ist, drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „OFF“.

Reinigung und Wartung

01. Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker des Ofens und lassen Sie ihn abkühlen.
02. Dieser Ofen verfügt über eine kontinuierliche Reinigungsschicht, die sich während des normalen Betriebs automatisch selbst reinigt. Spritzer, die beim Kochen entstehen und mit der kontinuierlichen Beschichtung in Kontakt kommen, werden während des Betriebs des Ofens oxidiert. Wischen Sie die Wände bei Bedarf mit einem feuchten Schwamm, Tuch oder Nylon-Scheuerschwamm und einem milden Reinigungsmittel ab.

VERWENDEN SIE KEINE STAHLWOLLE, SCHEUERMITTEL ODER METALLUTENSILIEN, DA DIESE DIE PERMANENTE REINIGUNGSBESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

03. Alle Zubehöerteile sollten in heißem Seifenwasser gewaschen oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Tür kann mit einem feuchten Schwamm abgewischt und mit einem Papier- oder Stofftuch trockengetrocknet werden. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Schwamm.

VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL, DA DIESE DIE AUSSEN OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL ODER STAHLWOLLE-SCHEUERPADS AUF DEM BACKBLECH, DA DIESE DIE PORZELLANEMAILOBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

LASSEN SIE ALLE TEILE UND OBERFLÄCHEN GRÜNDLICH TROCKNEN, BEVOR SIE DEN OFEN ANSCHLIESSEN UND VERWENDEN.

04. Die Heizelemente müssen nicht abgewischt werden, sie reinigen sich automatisch.
05. Lassen Sie den Ofen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten fallen.
06. Dieser Ofen kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
07. Halten Sie den Ofen und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

EG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir erklären in alleiniger Verantwortlichkeit, dass nachfolgend bezeichnetes Produkt

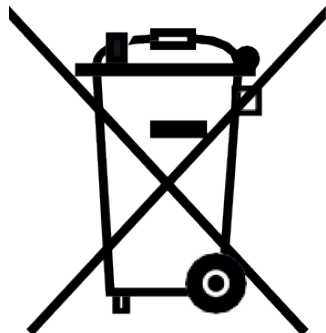
Sommertal Mini-Backofen, 1800 W, 20 L

mit den Normen übereinstimmt, gemäß den Bestimmungen der Richtlinien mit Prüfbericht ausstellende Prüfstelle.

Die vollständige EG-Konformitätserklärung kann auf unserem FTP-Server unter folgendem Link abgerufen werden: <https://ce.albatros-international.eu/4596.pdf>

Bitte kopieren Sie den Link in Ihren Webbrowser, um die Konformitätserklärung aufzurufen.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Sobald ein elektrisches Produkt nicht mehr funktionsfähig ist, sollte es so entsorgt werden, dass es minimale Umweltauswirkungen verursacht, gemäß den Vorschriften Ihrer örtlichen Behörde. In den meisten Fällen können Sie solche Produkte zur örtlichen Recyclingstation bringen.

Recycling – Europäische Richtlinie 2012/19/EU

Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden sollte.

Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann dieses Produkt umweltgerecht recycelt werden.

Die Komponenten sind ein Qualitätserzeugnisse. Sie wurden unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut.

Die Gewährleistungszeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Kassenbon, Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Innerhalb der Gewährleistungszeit werden alle Funktionsfehler der Komponenten durch unseren Kundendienst beseitigt, die nachweisbar, trotz vorsichtsmäßiger Behandlung entsprechend unserer Bedienungsanleitung auf Materialfehler zurückzuführen sind.

Die Gewährleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Durch die Instandsetzung oder Ersatz einzelner Teile wird die Gewährleistungszeit weder verlängert noch wird neue Gewährleistungszeit für die einzelnen Komponenten in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Gewährleistungsfrist. Wir übernehmen keine Gewährleistung für Schäden und Mängel an Komponenten oder deren Teile, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Einbau von Ersatz- und Zubehörteilen, die nicht in unserem Programm aufgeführt sind. Beim Eingreifen oder Veränderungen an Komponenten durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf die Teile, die durch eine natürliche Abnutzung verschlissen werden.

Bei Gewährleistungsanspruch, Störungen, Ersatzteil oder Zubehörbedarf wenden Sie sich bitte an die hier aufgeführte Kundendienstzentrale:

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730 200

Fax: +49 (0)6592-1730 209

www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Änderungen vorbehalten.

Modell:

gekauft bei:

in (Ort, Straße):

Name d. Käufers:

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Ort :

Telefon:

Datum, Unterschrift:

Fehlerbeschreibung:



Mini oven

1800 W, 20 L

User manual

VAR.ID.: 4596



Thank you for choosing our mini oven.
Please read these instructions carefully before use.
Keep these instructions for future reference.

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen (Germany)
info@albatros-international.eu | www.albatros-shop.de

EN

Important information

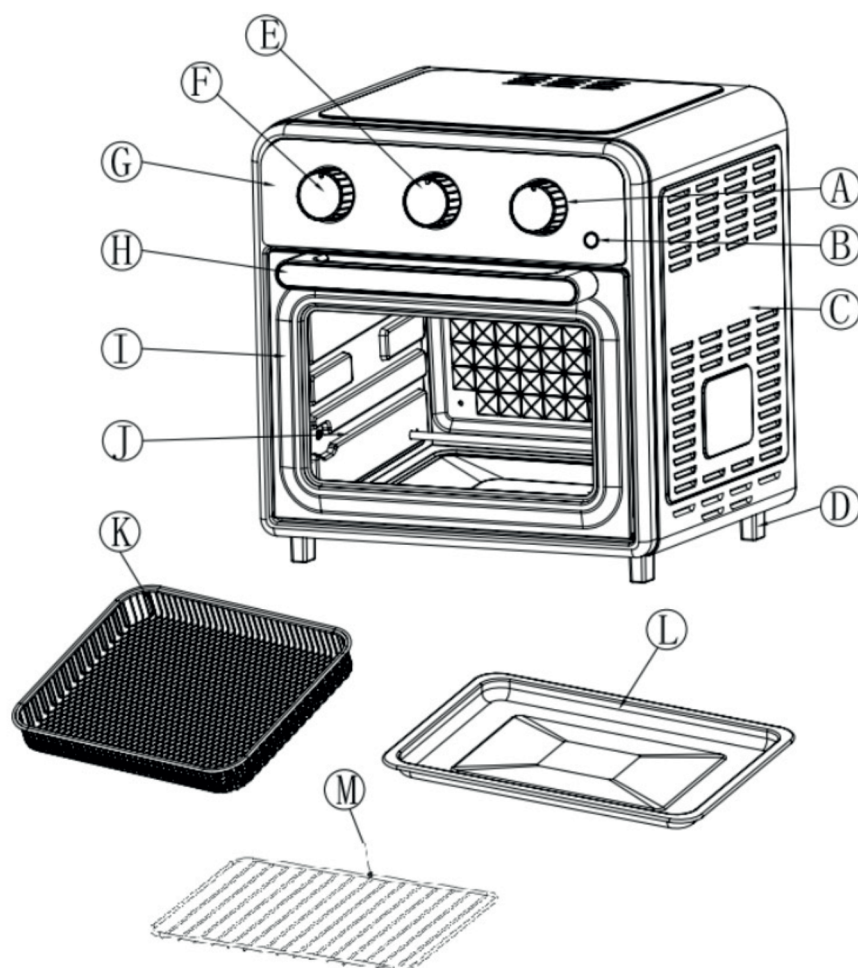
When using your mini oven, basic safety precautions should always be observed, including the following:

01. Read all instructions.
02. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
03. Close supervision is required when using appliances by or near children.
04. To protect yourself from electric shock, do not immerse the cable, plug or parts of the oven in water or other liquids.
05. Do not let the cord hang over the edge of a table or countertop, and avoid contact with hot surfaces.
06. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or been damaged in any way. Take the appliance to an authorised dealer for repair, as special tools are required.
07. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may result in hazards or injury.
08. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric stove.
09. When operating the oven, maintain a distance of at least 10 cm from all sides of the oven to ensure adequate air circulation.
10. Unplug the appliance from the mains when not in use and before cleaning.
Allow the appliance to cool before attaching or removing parts and before cleaning.
11. To disconnect the appliance from the mains, turn the timer switch to OFF and then unplug it.
Always hold the plug firmly and never pull on the cable.
12. Use extreme caution when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not cover the crumb tray or other parts of the oven with metal foil.
This may cause the oven to overheat.
14. Be extremely careful when removing the baking tray or racks or disposing of hot fat or other hot liquids.
15. Do not clean the inside of the oven with metal sponges, as pieces may break off the sponge and come into contact with electrical parts, which could result in electric shock.
16. Oversized food or metal utensils must not be placed in a mini oven, as they may cause a fire or electric shock hazard.
17. A fire may occur if the oven is covered during operation or comes into contact with flammable materials such as curtains, wall hangings, walls and the like. Do not place any objects on the appliance during operation.
18. Be extremely careful when using cooking or baking containers that are not made of metal or ovenproof glass.

19. Ensure that nothing touches the upper or lower heating elements of the oven.
20. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper or similar.
21. Do not store any materials other than the accessories recommended by the manufacturer in this oven when it is not in use.
22. Always wear insulated oven gloves when placing items in or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered safety glass door. The glass is stronger than normal glass and more resistant to breakage. However, tempered glass can still break at the edges.
Avoid scratches on the door surface or nicks on the edges.
24. This appliance is switched off when the timer control is in the 'OFF' position.
25. Do not use outdoors.
26. Do not use for purposes other than those intended.

Main components

- A: Timer knob
- B: Indicator light
- C: Housing
- D: Oven base
- E: Function selector knob
- F: Temperature selector knob
- G: Front panel
- H: Handle
- I: Glass door
- J: Interior
- K: Hot air fryer basket
- L: Baking tray
- M: Rack



Technical specifications

Voltage: 230 V, 50/60 Hz

Power: 1800 watts

Capacity: 20 litres

Operation

Before using your toaster oven for the first time, please ensure that:

1. The oven is disconnected from the mains.
2. All accessories have been cleaned in hot soapy water or in the dishwasher.
3. Dry all accessories thoroughly and reinstall them in the oven, connect the power supply, and your new toaster oven is ready to use.
4. After assembling your oven, we recommend running it for 15 minutes at the highest temperature in hot air fry mode to remove any packaging residue left over from transport. This will also eliminate any initial odours.

Note: During initial operation, there may be a slight odour and smoke (approx. 15 minutes). This is normal and harmless. It is caused by the combustion of the protective substance that was applied to the heating elements at the factory.

1. Function specification

- **Temperature control:** Select the desired temperature by turning the knob clockwise from OFF to 230 °C for cooking.
- **Timer control:** Turn the knob clockwise to the desired time; the work light will illuminate. The timer can be set from 0 to 60 minutes. When you hear a beep, the programmed time has elapsed. The timer also acts as an 'ON/OFF' switch. When you turn it to 'OFF', the oven is no longer connected to the power supply.
- **Function control:** This oven is equipped with six positions for different cooking requirements
 - Top heat
 - Bottom heat
 - Top and bottom heat
 - Top heat and fan
 - Top and bottom heat + fan
 - Air fryer function

Operation

- Indicator light: Lights up when the oven is heating and goes out when the oven is no longer heating.
- Frying basket: Used for foods such as steak, chicken legs, fish, prawns, vegetables, pieces of fruit, etc.
- Baking tray: For grilling and roasting meat, poultry, fish and various other foods.
- Rack: For toasting, baking and general cooking in baking dishes and standard pans.



CAUTION: Always exercise extreme caution when removing the baking tray, rack or hot container from a hot oven. Always use the rack handle or an oven glove when removing hot items from the oven.

2. Operating procedure

01. Place the baking tray, rack or frying basket in the appropriate position according to the height of the food.
02. Place the food on the baking tray, rack or in the frying basket.
03. Select the appropriate temperature for your food.
04. Select the function level clockwise according to your preferences for your food.
05. Select the time according to the size of the food (thin or thick) or the desired degree of browning.
06. After cooking, turn off the function control and the timer control.
07. Remove the baking tray, rack or rotisserie spit etc. by the handle..

Please note: Materials such as plastic, paper, glass and ceramics must not be used in the oven. If the food has a high fat content, please place a baking tray underneath the food to prevent fat from dripping onto the bottom of the cooking chamber.



CAUTION: To adjust the time according to the temperature or size of the food, frozen foods or large foods will require a little more time.

Barbecuing

For best results, it is recommended to preheat the oven to 230 °C for 15 minutes.

Operation:

- Place the rack in the upper position of the oven.
- Place the food to be cooked in any frying pan. If you want to use the baking tray (grill/drip tray), you do not need to insert the rack, as the baking tray rests on the oven guides.
- Set the temperature control to the desired temperature.
- Set the timer to the desired cooking time.
- Set the function control to 'Top heat'.
- When grilling is complete, turn the temperature control to the 'OFF' position.

Baking

Please note that the 'BAKE' function only uses the lower heating elements.

For best results, it is recommended to preheat the oven to 230 °C for 15 minutes.

Operation:

- Set the temperature control to the desired temperature.
- Place the rack on the lowest or middle shelf.
- Place the food on the rack and slide it into the oven.
- The food should be placed as close as possible to the lower heating element without touching it.
- Brush the food with sauces or oil as desired.
- Set the timer to the desired cooking time.
- Set the function selector to 'bottom heat'.
- Turn the food halfway through the specified cooking time.
- When the baking process is complete, turn the temperature control to the 'OFF' position.

Toasting

Please note that the TOAST function uses all heating elements. The spacious cooking chamber allows you to toast 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. If you only want to toast 1 or 2 slices, place them on the rack in the middle of the cooking chamber.

Operation:

- Set the temperature control to the desired temperature.
- Set the function control to 'Top and bottom heat'.
- Place the food to be toasted on the rack.
- Set the timer to the desired cooking time.
- A buzzer will sound to indicate the end of the toasting process.
- When the toasting process is complete, set the temperature control to 'OFF'.

Note: The rack should be positioned in the centre of the oven with the indentations facing downwards.

Top heat & fan-assisted

For best results, it is recommended to preheat the oven to 230 °C for 15 minutes.

Operation:

- Place the frying basket, rack or baking tray in the upper position of the cooking chamber.
- Place the food to be cooked in any frying pan. If you want to use the baking tray (grill/drip tray), you do not need to use the rack, as the baking tray rests on the oven guides.
- Set the temperature control to the desired temperature.
- Set the function control to 'Top heat & hot air'.
- Set the timer after the operating indicator lights up.
- When cooking is complete, turn the temperature control to the 'OFF' position.

Top and bottom heat & fan-assisted

For best results, we recommend preheating the oven to 230 °C for 15 minutes.

Operation:

- Place the frying basket, rack or baking tray on the lowest or middle shelf.
- Place the food on the frying basket, rack or baking tray and slide it into the oven.
- Set the temperature control to the desired temperature.
- Turn the function control to 'Top and bottom heat + fan'.
- Set the timer after the operating indicator lights up.
- When the process is complete, turn the temperature control to 'OFF'.

Hot air fryer function

This setting is for potato chips, peanuts, chicken wings, chicken drumsticks, ribs, etc. in the hot air fryer. For best results, it is recommended to preheat the oven to 230 °C for 15 minutes.

Operation:

- Place the frying basket on the middle rack.
- Place the food on the frying basket or baking tray and slide it into the rack.
- Set the temperature control to the appropriate temperature.
- Turn the function control to the 'Air Fryer' position.
- Set the timer after the operating indicator lights up.
- When the process is complete, turn the temperature control to the 'OFF' position.

Cleaning and maintenance

01. Before cleaning, be sure to unplug the oven and allow it to cool down.
02. This oven has a continuous cleaning coating that automatically cleans itself during normal operation. Splashes that occur during cooking and come into contact with the continuous coating are oxidised during oven operation. If necessary, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and a mild detergent.

DO NOT USE STEEL WOOL, ABRASIVE CLEANERS OR METAL UTENSILS, AS THESE MAY DAMAGE THE PERMANENT CLEANING COATING.
03. All accessories should be washed in hot soapy water or cleaned in the dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and dried with a paper towel or cloth. Clean the outside with a damp sponge.

DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS, AS THESE MAY DAMAGE THE EXTERIOR SURFACE.

DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR STEEL WOOL SCRUBBING PADS ON THE BAKING TRAY, AS THESE MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL SURFACE.

ALLOW ALL PARTS AND SURFACES TO DRY THOROUGHLY BEFORE CONNECTING AND USING THE OVEN.
04. The heating elements do not need to be wiped down, they clean themselves automatically.
05. Do not drop the oven into water or other liquids.
06. This oven can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out without supervision of children.
07. Keep the oven and its power cord out of the reach of children under 8 years of age.

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We declare under our sole responsibility that the product described below

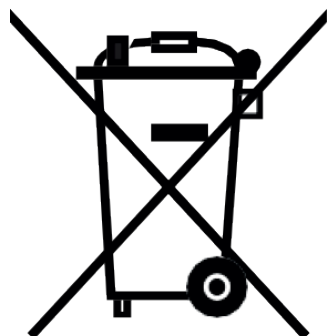
Sommertal mini oven, 1800 W, 20 L

complies with the standards, in accordance with the provisions of the directives,
with test report issued by a testing laboratory.

The complete EC declaration of conformity can be downloaded from our FTP server at the following link:
<https://ce.albatros-international.eu/4596.pdf>

Please copy the link into your web browser to access the declaration of conformity.

DISPOSAL INSTRUCTIONS



Once an electrical product is no longer functional, it should be disposed of in a manner that minimizes environmental impact, in accordance with your local authority's regulations. In most cases, you can take such products to your local recycling center.

Recycling – European Directive 2012/19/EU

This label indicates that this product should not be disposed of with other household waste.

To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. There, this product can be recycled in an environmentally friendly manner.

The components are quality products. They were designed taking into consideration the latest technical knowledge, and carefully constructed using a standard, good quality material.

The warranty period is 24 months from the time of handover, which must be confirmed through a sales receipt, invoice or delivery note. Within the warranty period, any functional defects in the components will be fixed by our customer service team if these can be shown to be the result of a material defect that has arisen despite prudent handling in accordance with our operating instructions.

The warranty will include repairing defective parts or providing properly functioning replacements free of charge and at our discretion. Any parts that are replaced will become our property. The repair or replacement of individual parts does not result in an extension to the warranty period, nor is there a new warranty period for the specific components affected. There is no separate warranty period for built-in spare parts. We offer no warranty for damage or defects affecting components or their parts if these are caused by excessive use, or incorrect handling or maintenance. The same applies for failure to follow the operating instructions and for the installation of spare parts or accessories not listed in our range. Warranty claims shall be void in the event of interference or modifications to components by unauthorised individuals.

The warranty does not cover parts that are subject to natural wear and tear. In the event of a warranty claim, fault, need for a spare part or accessory, please contact the customer support centre specified here:

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Germany)

Phone: +49 (0)6592-1730 200

Fax: +49 (0)6592-1730 209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Subject to modification.

Model:

Purchased at:

In (town/city, street):

Buyer's name:

Street, building number:

Postcode, town/city:

Telephone:

Date, signature:

Fault description:



Mini-four

1800 W, 20 L

Manuel d'utilisation
VAR.ID.: 4596



Merci d'avoir choisi notre mini-four.
Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant utilisation.
Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen (Allemagne)
info@albatros-international.eu | www.albatros-shop.de

FR

Remarques importantes

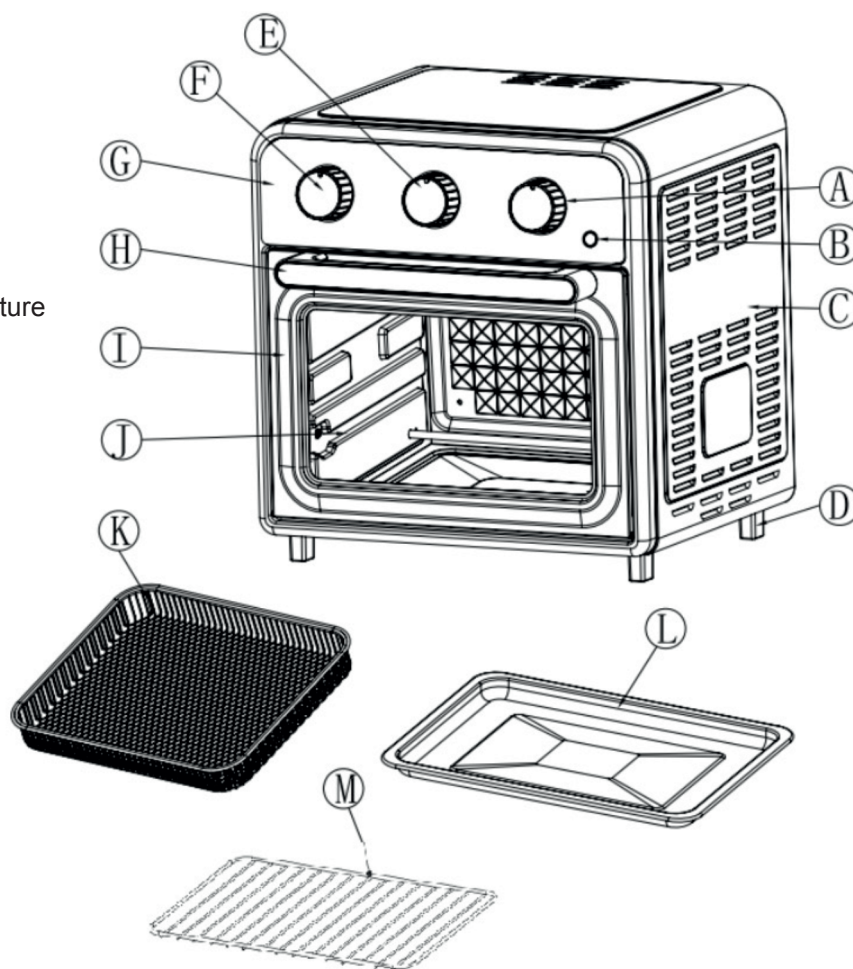
Lors de l'utilisation de votre mini-four, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité de base, notamment les suivantes :

01. Lisez toutes les instructions.
02. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
03. Une surveillance stricte est nécessaire lorsque des enfants utilisent des appareils ou se trouvent à proximité.
04. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou des parties du four dans l'eau ou d'autres liquides.
05. Ne laissez pas le cordon dépasser du bord d'une table ou d'un plan de travail et évitez tout contact avec des surfaces chaudes.
06. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil présente un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Apportez l'appareil à un revendeur agréé pour le faire réparer, car des outils spéciaux sont nécessaires pour cela.
07. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.
08. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude.
09. Lorsque vous utilisez le four, maintenez une distance d'au moins 10 cm de tous les côtés du four afin d'assurer une circulation d'air suffisante.
10. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
11. Pour débrancher l'appareil, tournez la minuterie sur OFF, puis débranchez la fiche. Tenez toujours la fiche et ne tirez jamais sur le câble.
12. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un bac de récupération contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Ne couvrez pas le tiroir à miettes ou d'autres parties du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait entraîner une surchauffe du four.
14. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez la plaque ou les grilles ou lorsque vous jetez de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
15. Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des éponges métalliques, car des morceaux de l'éponge pourraient se détacher et entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui pourrait provoquer un choc électrique.
16. Ne placez pas d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles métalliques dans un mini-four, car ils pourraient provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
17. Un incendie peut se déclarer si le four est couvert pendant son fonctionnement ou s'il entre en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux, des tentures murales, des murs et autres. Ne placez aucun objet sur l'appareil pendant son fonctionnement.
18. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des récipients de cuisson ou de cuisson qui ne sont pas en métal ou en verre résistant au four.

19. Veillez à ce que rien ne touche les éléments chauffants supérieurs ou inférieurs du four.
20. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou similaire.
21. Ne conservez dans ce four aucun autre matériau que les accessoires recommandés par le fabricant lorsqu'il n'est pas utilisé.
22. Portez toujours des gants isolants lorsque vous placez ou retirez des objets du four chaud.
23. Cet appareil est équipé d'une porte en verre de sécurité trempé. Ce verre est plus résistant que le verre normal et moins susceptible de se briser. Le verre trempé peut néanmoins se briser sur les bords. Évitez de rayer la surface de la porte ou d'entailler les bords.
24. Cet appareil est éteint lorsque le régulateur de minuterie est en position « OFF ».
25. Ne pas utiliser à l'extérieur.
26. Ne pas utiliser à d'autres fins que celles prévues.

Composants principaux

- A : Bouton rotatif de la minuterie
B : Voyant lumineux
C : Boîtier
D : Socle du four
E : Bouton de sélection des fonctions
F : Bouton de sélection de la température
G : Panneau avant
H : Poignée
I : Porte vitrée
J : Intérieur
K : Panier de la friteuse à air chaud
L : Plaque de cuisson
M : Grille



Spécifications techniques

Tension : 230 V, 50/60 Hz

Puissance : 1800 watts

Capacité : 20 litres

Exploitation

Avant d'utiliser votre four grille-pain pour la première fois, veuillez vous assurer que :

1. Le four est débranché.
2. Tous les accessoires ont été nettoyés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
3. Séchez soigneusement tous les accessoires et remontez-les dans le four, branchez le bloc d'alimentation et votre nouveau four grille-pain est prêt à l'emploi.
4. Après avoir assemblé votre four, nous vous recommandons de le faire fonctionner pendant 15 minutes à la température maximale en mode friture à air chaud afin d'éliminer les éventuels résidus d'emballage restants après le transport. Cela permettra également d'éliminer toutes les odeurs initiales.

Remarque : lors de la première mise en service, une odeur et un dégagement de fumée minimes peuvent se produire (pendant environ 15 minutes). Ceci est normal et sans danger. Il s'agit de la combustion de la substance protectrice qui a été appliquée en usine sur les éléments chauffants.

1. Description fonctionnelle

- **Réglage de la température :** sélectionnez la température souhaitée dans le sens horaire, de OFF à 230 °C pour la cuisson.
- **Commande de la minuterie :** tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la durée souhaitée, la lampe de travail s'allume. La durée est réglable de 0 à 60 minutes. Lorsque vous entendez un signal sonore, cela signifie que la durée programmée est écoulée. La minuterie sert également d'interrupteur « MARCHE/ARRÊT ». Si vous tournez sur « ARRÊT », cela signifie que le four n'est plus connecté à l'alimentation électrique.
- **Commande des fonctions :** ce four est équipé de six positions pour répondre à différents besoins de cuisson
 - Chaleur supérieure
 - Chaleur inférieure
 - Chaleur supérieure et inférieure
 - Chaleur supérieure et chaleur tournante
 - Chaleur supérieure et inférieure + chaleur tournante
 - Fonction Airfryer

Exploitation

- **Voyant lumineux** : il s'allume lorsque le four chauffe et s'éteint lorsqu'il ne chauffe plus.
- **Panier à friture** : il est utilisé pour les aliments tels que les steaks, les cuisses de poulet, le poisson, les crevettes, les légumes, les morceaux de fruits, etc.
- **Plaque de cuisson** : pour griller et rôtir de la viande, de la volaille, du poisson et divers autres aliments.
- **Grille** : pour griller, cuire au four et cuire de manière générale dans des plats à gratin et des poêles standard.



ATTENTION : soyez toujours très prudent lorsque vous retirez la plaque de cuisson, la grille ou un récipient chaud du four. Utilisez toujours la poignée de la grille ou un gant de cuisine lorsque vous retirez des objets chauds du four.

2. Procédure de fonctionnement

01. Placez la plaque de cuisson, la grille ou le panier à friture dans la position appropriée en fonction de la hauteur des aliments.
02. Placez les aliments sur la plaque de cuisson, la grille ou dans le panier à friture.
03. Sélectionnez la température adaptée à vos aliments.
04. Sélectionnez le niveau de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre en fonction de vos préférences pour vos aliments.
05. Sélectionnez la durée en fonction de la taille des aliments (fins ou épais) ou du degré de brunissage souhaité.
06. Une fois la cuisson terminée, désactivez le régulateur de fonction et le régulateur de minuterie.
07. Retirez la plaque de cuisson, la grille ou la broche tournante, etc. en les saisissant par la poignée.

Remarque : les matériaux tels que le plastique, le papier, le verre et la céramique ne doivent pas être utilisés dans le four. Si les aliments ont une teneur élevée en matières grasses, veuillez placer une plaque de cuisson sous les aliments afin d'éviter que la graisse ne coule sur le fond de l'espace de cuisson.



ATTENTION : pour adapter le temps de cuisson à la température ou à la taille des aliments, les aliments congelés ou de grande taille nécessitent un peu plus de temps.

Barbecue

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four à 230 °C pendant 15 min.

Utilisation :

- Placez la grille dans la position supérieure du four.
- Placez les aliments à cuire dans une poêle de votre choix. Si vous souhaitez utiliser la plaque de cuisson (grille/lèchefrite), vous n'avez pas besoin d'utiliser la grille, car la plaque de cuisson repose sur les glissières du four.
- Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
- Réglez le minuteur sur le temps de cuisson souhaité.
- Réglez le sélecteur de fonction sur « Chaleur supérieure ».
- Une fois la cuisson terminée, tournez le régulateur de température sur la position « OFF ».

Cuisson

Veillez noter que la fonction « BAKE » (Cuisson) utilise uniquement les éléments chauffants inférieurs. Pour obtenir des résultats optimaux, il est recommandé de préchauffer le four à 230 °C pendant 15 minutes.

Utilisation :

- Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
- Placez la grille sur le rail inférieur ou central.
- Placez les aliments sur la grille et enfournez-la.
- Les aliments doivent être placés aussi près que possible de l'élément chauffant inférieur, sans toutefois le toucher.
- Badigeonnez les aliments de sauce ou d'huile selon votre goût.
- Réglez le minuteur sur le temps de cuisson souhaité.
- Réglez le sélecteur de fonction sur « Chaleur inférieure ».
- Retournez les aliments à mi-cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de réglage de la température sur la position « OFF ».

Toast

Veillez noter que la fonction TOAST utilise tous les éléments chauffants. L'espace de cuisson généreux permet de griller 4 à 6 tranches de pain, 6 muffins, des gaufres surgelées ou des crêpes surgelées. Si vous ne souhaitez griller qu'une ou deux tranches, placez-les sur la grille au milieu de l'espace de cuisson.

Utilisation :

- Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
- Réglez le sélecteur de fonction sur « Chaleur supérieure et inférieure ».
- Placez les aliments à griller sur la grille.
- Réglez le minuteur sur la durée de cuisson souhaitée.
- Un signal sonore retentit pour indiquer la fin du processus de grillage.
- Une fois le processus de grillage terminé, réglez le bouton de température sur « OFF ».

Remarque : la grille doit être placée au milieu du four, les rainures vers le bas.

Chaleur supérieure et chaleur tournante

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four à 230 °C pendant 15 min.

Utilisation :

- Placez le panier à friture, la grille ou la plaque de cuisson dans la position supérieure de l'espace de cuisson.
- Placez les aliments à cuire dans une poêle de votre choix. Si vous souhaitez utiliser la plaque de cuisson (grille/lèche-frite), vous n'avez pas besoin d'utiliser la grille, car la plaque de cuisson repose sur les glissières du four.
- Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
- Réglez le sélecteur de fonction sur « Chaleur supérieure & air chaud ».
- Réglez la minuterie après que le voyant de fonctionnement se soit allumé.
- Une fois la cuisson terminée, tournez le thermostat en position « OFF ».

Chaleur supérieure et inférieure & chaleur tournante

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C.

Utilisation :

- Placez le panier à friture, la grille ou la plaque de cuisson sur le support inférieur ou central.
- Placez les aliments dans le panier à friture, la grille ou la plaque de cuisson et glissez-les dans le four.
- Réglez le thermostat à la température appropriée.
- Tournez le bouton de commande sur « Chauffage supérieur et inférieur + convection ».
- Réglez la minuterie une fois que le voyant d'alimentation est allumé.
- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de température sur la position « OFF ».

Fonction friteuse à air chaud

Ce niveau est destiné aux chips de pommes de terre, cacahuètes, ailes de poulet, cuisses de poulet, côtes, etc. dans la friteuse à air chaud. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four à 230 °C pendant 15 minutes.

Utilisation :

- Placez le panier à friture sur la grille centrale.
- Placez les aliments dans le panier à friture ou sur la plaque de cuisson et insérez-les dans la grille.
- Réglez le thermostat sur la température appropriée.
- Tournez le bouton de sélection de fonction sur la position « Air Fryer ».
- Réglez la minuterie après que le voyant de fonctionnement se soit allumé.
- Une fois le processus terminé, tournez le thermostat sur la position « OFF ».

Nettoyage et maintenance

01. Avant de nettoyer le four, débranchez-le et laissez-le refroidir.
02. Ce four est équipé d'un revêtement autonettoyant qui s'auto-nettoie automatiquement pendant son fonctionnement normal. Les éclaboussures produites pendant la cuisson et qui entrent en contact avec le revêtement autonettoyant s'oxydent pendant le fonctionnement du four. Si nécessaire, essuyez les parois à l'aide d'une éponge humide, d'un chiffon ou d'une éponge à récurer en nylon et d'un détergent doux.

N'UTILISEZ PAS DE LAINE D'ACIER, DE PRODUITS ABRASIFS OU D'USTENSILES MÉTALLIQUES, CAR CEUX-CI PEUVENT ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT DE NETTOYAGE PERMANENT.
03. Tous les accessoires doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
La porte peut être essuyée avec une éponge humide et séchée avec un chiffon en papier ou en tissu. Nettoyez l'extérieur avec une éponge humide.

N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS ABRASIFS, CAR ILS PEUVENT ENDOMMAGER LA SURFACE EXTÉRIEURE.

N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER EN LAINE D'ACIER SUR LA PLAQUE DE CUISSON, CAR CEUX-CI PEUVENT ENDOMMAGER LA SURFACE EN ÉMAIL PORCELAINE.

LAISSEZ TOUTES LES PIÈCES ET SURFACES SÉCHER COMPLÈTEMENT AVANT DE BRANCHER ET D'UTILISER LE FOUR.
04. Les éléments chauffants n'ont pas besoin d'être essuyés, ils se nettoient automatiquement.
05. Ne laissez pas le four tomber dans l'eau ou d'autres liquides.
06. Ce four peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués sans la surveillance des enfants.
07. Gardez le four et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit désigné ci-dessous

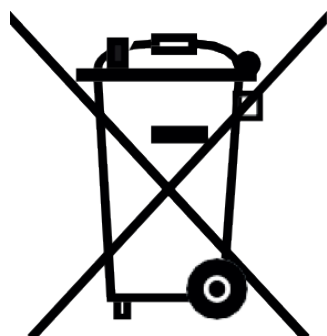
Mini-four Sommertal, 1800 W, 20 L

est conforme aux normes, conformément aux dispositions des directives avec rapport d'essai délivré par un organisme de contrôle.

La déclaration de conformité CE complète peut être téléchargée sur notre serveur FTP à l'adresse suivante : <https://ce.albatros-international.eu/4596.pdf>

Veuillez copier le lien dans votre navigateur Web pour accéder à la déclaration de conformité.

CONSEILS POUR L'ÉLIMINATION



Une fois qu'un produit électrique n'est plus en état de fonctionner, il doit être mis au rebut de manière à minimiser son impact sur l'environnement, conformément à la réglementation de votre autorité locale. Dans la plupart des cas, vous pouvez apporter ces produits au centre de recyclage local.

Recyclage - Directive européenne 2012/19/UE

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers.

Afin d'éviter tout dommage potentiel pour l'environnement ou la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin d'encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou vous adresser au revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Ce produit peut y être recyclé dans le respect de l'environnement.

Les composants sont des produits de qualité. Ils ont été conçus en tenant compte des connaissances techniques actuelles et ont été construits avec soin en utilisant des matériaux habituels de bonne qualité. La période de garantie est de 24 mois et commence au moment de la livraison, qui doit être prouvée par le ticket de caisse, la facture ou le bon de livraison. Pendant la période de garantie, notre service après-vente élimine tous les défauts de fonctionnement des composants dont il est prouvé qu'ils sont dus à des défauts de matériel, malgré une manipulation prudente, conforme à notre mode d'emploi.

La garantie s'exerce de telle sorte que les pièces défectueuses soient, à notre choix, réparées gratuitement ou remplacées par des pièces en parfait état. Les pièces remplacées deviennent notre propriété. La réparation ou le remplacement de certaines pièces ne prolonge pas la période de garantie et ne fait pas courir une nouvelle période de garantie pour les différents composants. Les pièces de rechange installées ne bénéficient pas d'une période de garantie propre. Nous n'assumons aucune garantie pour les dommages et les défauts des composants ou de leurs pièces dus à une utilisation excessive, à une manipulation et à un entretien incorrects. Cela vaut également en cas de non-respect du mode d'emploi et de montage de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas mentionnés dans notre programme. Toute intervention ou modification de composants par des personnes non autorisées par nous annule le droit à la garantie.

La garantie ne s'applique pas aux pièces qui s'usent naturellement. En cas de recours en garantie, de panne, de besoin de pièces de rechange ou d'accessoires, veuillez vous adresser au centre de service après-vente suivant:

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Allemagne)

Tél: +49 (0)6592-1730 200

Fax: +49 (0)6592-1730 209

www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Sous réserve de modifications.

Modèle:

Acheté chez:

À (ville, rue):

Nom de l'acheteur:

Numéro, rue:

Code postal, ville:

Téléphone:

Date, signature:

Description du problème:



Mini forno

1800 W, 20 L

Manuale d'uso
VAR.ID.: 4596



Grazie per aver scelto il nostro mini forno.
Leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso.
Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen (Germania)
info@albatros-international.eu | www.albatros-shop.de

IT

Avvertenze importanti

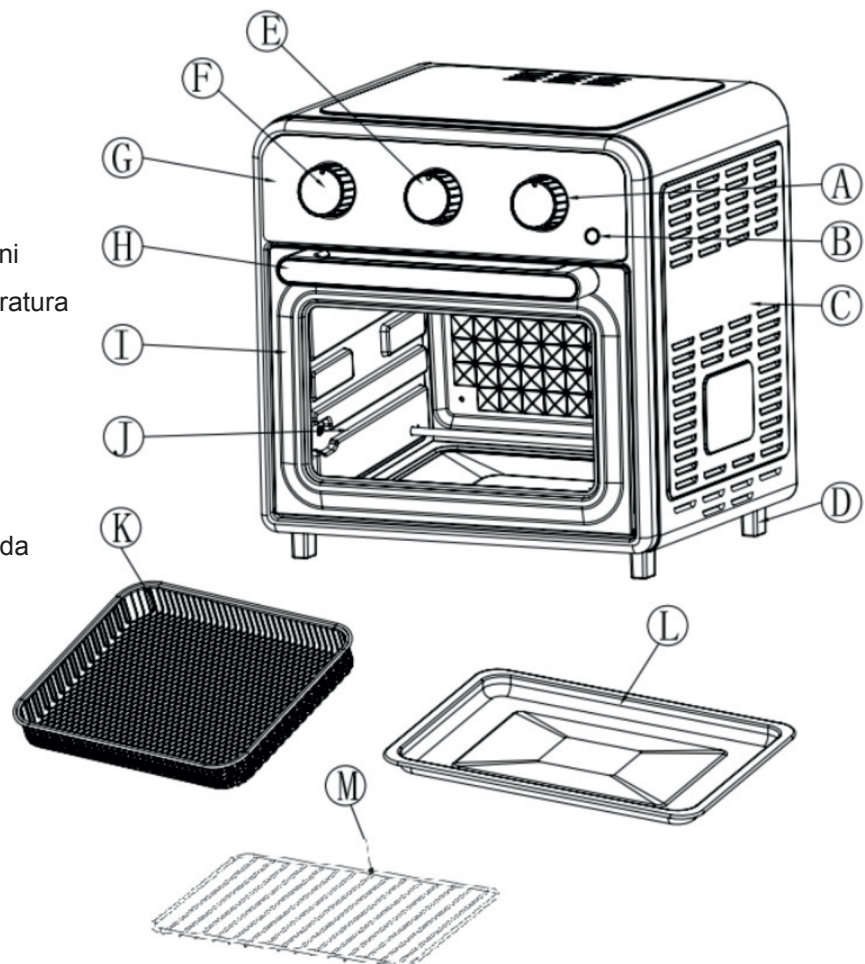
Quando si utilizza il mini forno, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

01. Leggere tutte le istruzioni.
02. Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre le maniglie o i pulsanti.
03. Quando gli apparecchi vengono utilizzati da o in prossimità di bambini, è necessaria una stretta sorveglianza.
04. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o parti del forno in acqua o altri liquidi.
05. Non lasciare il cavo penzolare dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro ed evitare il contatto con superfici calde.
06. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio ha funzionato male o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Portare l'apparecchio presso un rivenditore autorizzato per la riparazione, poiché sono necessari attrezzi speciali.
07. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare pericoli o lesioni.
08. Non posizionare l'apparecchio su o vicino a una stufa a gas o elettrica calda.
09. Durante il funzionamento del forno, mantenere una distanza di almeno 10 cm da tutti i lati del forno per garantire una circolazione d'aria sufficiente.
10. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare parti e prima di pulirlo.
11. Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, ruotare il timer su OFF e quindi scollegare la spina. Tenere sempre saldamente la spina e non tirare mai il cavo.
12. Prestare la massima attenzione quando si sposta una vaschetta di raccolta contenente olio bollente o altri liquidi caldi.
13. Non coprire il cassetto raccogli briciole o altre parti del forno con fogli di metallo. Ciò potrebbe causare il surriscaldamento del forno.
14. Prestare la massima attenzione quando si rimuove la teglia o le griglie o si smaltiscono grassi bollenti o altri liquidi caldi.
15. Non pulire l'interno del forno con spugne metalliche, poiché parti della spugna potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con parti elettriche, causando scosse elettriche.
16. Non inserire alimenti di grandi dimensioni o utensili metallici nel mini forno, poiché potrebbero causare un incendio o una scossa elettrica.
17. Se il forno viene coperto durante il funzionamento o entra in contatto con materiali infiammabili come tende, tendaggi, pareti e simili, può verificarsi un incendio. Non appoggiare oggetti sull'apparecchio durante il funzionamento.
18. Prestare la massima attenzione quando si utilizzano contenitori per la cottura o la cottura al forno che non siano in metallo o in vetro resistente al forno.

19. Assicurarsi che nulla tocchi gli elementi riscaldanti superiori o inferiori del forno.
20. Non inserire nel forno i seguenti materiali: cartone, plastica, carta o simili.
21. Quando il forno non è in uso, non conservare al suo interno materiali diversi dagli accessori raccomandati dal produttore.
22. Indossare sempre guanti isolanti quando si inseriscono o si rimuovono oggetti dal forno caldo.
23. Questo apparecchio è dotato di una porta in vetro temperato di sicurezza. Il vetro è più resistente del vetro normale e più sicuro contro le rotture. Tuttavia, il vetro temperato può rompersi lungo i bordi. Evitare di graffiare la superficie della porta o di scheggiare i bordi.
24. Questo apparecchio è spento quando il regolatore del timer è in posizione "OFF".
25. Non utilizzare all'aperto.
26. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti.

Componenti principali

- A: Manopola del timer
- B: Spia luminosa
- C: Alloggiamento
- D: Base del forno
- E: Manopola di selezione delle funzioni
- F: Manopola di selezione della temperatura
- G: Pannello frontale
- H: Maniglia
- I: Porta in vetro
- J: Interno
- K: Cestello della friggitrice ad aria calda
- L: Teglia
- M: Griglia



Specifiche tecniche

Tensione: 230 V, 50/60 Hz

Potenza: 1800 Watt

Capacità: 20 litri

Funzionamento

Prima di utilizzare il forno tostapane per la prima volta, assicurarsi che:

1. Il forno sia scollegato dalla rete elettrica.
2. Tutti gli accessori siano stati lavati in acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
3. Asciugare accuratamente tutti gli accessori e rimontarli nel forno, collegare l'alimentatore e il vostro nuovo forno tostapane è pronto per l'uso.
4. Dopo aver assemblato il forno, si consiglia di farlo funzionare per 15 minuti alla massima temperatura in modalità frittura ad aria calda per rimuovere eventuali residui di imballaggio rimasti dopo il trasporto. In questo modo si eliminano anche tutti gli odori inizialmente presenti.

Nota: al primo avvio potrebbero verificarsi un leggero odore e un leggero sviluppo di fumo (circa 15 minuti). Si tratta di un fenomeno normale e innocuo, dovuto alla combustione della sostanza protettiva applicata in fabbrica sugli elementi riscaldanti.

1. Descrizione delle funzioni

- **Regolazione della temperatura:** selezionare la temperatura desiderata ruotando in senso orario da OFF a 230 °C per la cottura.
- **Controllo del timer:** ruotare la manopola in senso orario sul tempo desiderato, la spia di funzionamento si accenderà. È possibile impostare un tempo compreso tra 0 e 60 minuti. Quando si sente un segnale acustico, significa che il tempo programmato è scaduto. Il timer funge anche da interruttore "ON/OFF". Ruotando su "OFF", il forno non sarà più collegato all'alimentazione elettrica.
- **Controllo delle funzioni:** questo forno è dotato di sei posizioni per diverse esigenze di cottura
 - Calore superiore
 - Calore inferiore
 - Calore superiore e inferiore
 - Calore superiore e ventilazione
 - Calore superiore e inferiore + ventilazione
 - Funzione Airfryer

Funzionamento

- **Spia luminosa:** si accende quando il forno è in funzione e si spegne quando il forno non è più in funzione.
- **Cestello per friggere:** viene utilizzato per alimenti come bistecche, cosce di pollo, pesce, gamberetti, verdure, pezzi di frutta, ecc.
- **Teglia:** per grigliare e arrostiti carne, pollame, pesce e vari altri alimenti.
- **Griglia:** per tostare, cuocere al forno e cucinare in generale in pirofile e padelle standard.



ATTENZIONE: prestare sempre la massima attenzione quando si estrae la teglia, la griglia o un contenitore caldo dal forno. Utilizzare sempre la maniglia della griglia o un guanto da forno quando si estraggono oggetti caldi dal forno.

2. Procedura operativa

01. Posizionare la teglia, la griglia o il cestello per friggere nella posizione appropriata in base all'altezza degli alimenti.
02. Disporre gli alimenti sulla teglia, sulla griglia o nel cestello per friggere.
03. Selezionare la temperatura adatta al cibo.
04. Selezionare il livello di funzionamento in senso orario in base alle proprie preferenze per il cibo.
05. Selezionare il tempo in base alle dimensioni del cibo (sottile o spesso) o al grado di doratura desiderato.
06. Al termine della cottura, spegnere il regolatore di funzionamento e il regolatore del timer.
07. Estrarre la teglia, la griglia o lo spiedo girevole ecc. utilizzando l'apposita maniglia.

Attenzione: materiali come plastica, carta, vetro e ceramica non devono essere utilizzati nel forno. Se il cibo ha un alto contenuto di grassi, posizionare una teglia sotto il cibo per evitare che il grasso goccioli sul fondo della camera di cottura.



VORSICHT: Um die Zeit entsprechend der Temperatur oder Größe des Lebensmittels anzupassen, benötigen gefrorene Lebensmittel oder große Lebensmittel etwas mehr Zeit.

Barbecue

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di preriscaldare il forno a 230 °C per 15 minuti.

Funzionamento:

- Posizionare la griglia nella parte superiore del forno.
- Mettere gli alimenti da cuocere in una padella a scelta. Se si desidera utilizzare la teglia (griglia/vaschetta raccogliocce), non è necessario inserire la griglia, poiché la teglia poggia sulle guide del forno.
- Impostare il regolatore di temperatura sulla temperatura desiderata.
- Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato.
- Impostare il selettore di funzione su "Calore superiore".
- Al termine della cottura, ruotare il regolatore di temperatura sulla posizione "OFF".

Cottura

Si prega di notare che la funzione "BAKE" (Cottura) utilizza solo gli elementi riscaldanti inferiori. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di preriscaldare il forno a 230 °C per 15 minuti.

Funzionamento:

- Impostare il regolatore di temperatura sulla temperatura desiderata.
- Posizionare la griglia sul ripiano inferiore o centrale.
- Disporre gli alimenti sulla griglia e inserirla nel forno.
- Gli alimenti devono essere posizionati il più vicino possibile all'elemento riscaldante inferiore, senza toccarlo.
- Spennellare gli alimenti a piacere con salse o olio.
- Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato.
- Impostare il selettore di funzione su "calore inferiore".
- Girare gli alimenti a metà del tempo di cottura prescritto.
- Al termine della cottura, ruotare il regolatore di temperatura sulla posizione "OFF".

Brindare

Si prega di notare che la funzione TOAST utilizza tutti gli elementi riscaldanti. L'ampia camera di cottura consente di tostare da 4 a 6 fette di pane, 6 muffin, cialde surgelate o pancake surgelati. Se si desidera tostare solo 1 o 2 fette, posizionarle sulla griglia al centro della camera di cottura.

Funzionamento:

- Impostare il regolatore di temperatura sulla temperatura desiderata.
- Impostare il selettore di funzione su "Calore superiore e inferiore".
- Posizionare gli alimenti da tostare sulla griglia.
- Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato.
- Un segnale acustico avvisa della fine della tostatura.
- Al termine della tostatura, impostare il regolatore di temperatura su "OFF".

Nota: la griglia deve essere posizionata al centro del forno, con le cavità rivolte verso il basso.

Calore superiore e ventilazione

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di preriscaldare il forno a 230 °C per 15 minuti.

Funzionamento:

- Posizionare il cestello per friggere, la griglia o la teglia nella posizione superiore della camera di cottura.
- Mettere gli alimenti da cuocere in una padella a scelta. Se si desidera utilizzare la teglia (griglia/vaschetta raccogli gocce), non è necessario inserire la griglia, poiché la teglia poggia sulle guide del forno.
- Impostare il regolatore di temperatura sulla temperatura desiderata.
- Impostare il selettore di funzione su “Calore superiore e aria calda”.
- Impostare il timer dopo che si è accesa la spia di funzionamento.
- Al termine della cottura, ruotare il regolatore di temperatura in posizione “OFF”.

Calore superiore e inferiore e ventilazione

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di preriscaldare il forno a 230 °C per 15 minuti.

Funzionamento:

- Posizionare il cestello per friggere, la griglia o la teglia sul ripiano inferiore o centrale.
- Disporre gli alimenti sul cestello per friggere, sulla griglia o sulla teglia e inserirli nel forno.
- Impostare il regolatore di temperatura sulla temperatura desiderata.
- Ruotare il selettore di funzione su “Calore superiore e inferiore + ventilazione”.
- Impostare il timer dopo che si è accesa la spia di funzionamento.
- Al termine del processo, ruotare il regolatore di temperatura su “OFF”.

Funzione friggitrice ad aria calda

Questo livello è indicato per patatine fritte, arachidi, ali di pollo, cosce di pollo, costine ecc. nella friggitrice ad aria calda. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di preriscaldare il forno a 230 °C per 15 minuti.

Funzionamento:

- Posizionare il cestello della friggitrice sulla guida centrale.
- Disporre gli alimenti sul cestello della friggitrice o sulla teglia e inserirli nella griglia.
- Impostare il regolatore di temperatura sulla temperatura desiderata.
- Ruotare il selettore di funzione sulla posizione “Funzione friggitrice ad aria”.
- Impostare il timer dopo che la spia di funzionamento si è accesa.
- Al termine del processo, ruotare il regolatore di temperatura sulla posizione “OFF”.

Pulizia e manutenzione

01. Prima di procedere alla pulizia, scollegare il forno dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
02. Questo forno è dotato di un rivestimento autopulente che si pulisce automaticamente durante il normale funzionamento. Gli schizzi che si formano durante la cottura e che entrano in contatto con il rivestimento autopulente vengono ossidati durante il funzionamento del forno. Se necessario, pulire le pareti con una spugna umida, un panno o una spugna abrasiva in nylon e un detergente delicato.

NON UTILIZZARE LANA D'ACCIAIO, DETERGENTI ABRASIVI O UTENSILI IN METALLO, POICHÉ POTREBBERO DANNEGGIARE IL RIVESTIMENTO DI PULIZIA PERMANENTE.
03. Tutti gli accessori devono essere lavati in acqua calda e sapone o in lavastoviglie. La porta può essere pulita con una spugna umida e asciugata con un panno di carta o di stoffa. Pulire l'esterno con una spugna umida.

NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI, POICHÉ POTREBBERO DANNEGGIARE LA SUPERFICIE ESTERNA.

NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI O PAGLIE DI ACCIAIO SULLA TEGLIA, POICHÉ POTREBBERO DANNEGGIARE LA SUPERFICIE SMALTATA IN PORCELLANA.

LASCIARE ASCIUGARE COMPLETAMENTE TUTTE LE PARTI E LE SUPERFICI PRIMA DI COLLEGARE E UTILIZZARE IL FORNO.
04. Non è necessario pulire gli elementi riscaldanti, poiché si puliscono automaticamente.
05. Non immergere il forno in acqua o altri liquidi.
06. Questo forno può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate senza la supervisione dei bambini.
07. Tenere il forno e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto di seguito indicato

Mini forno Sommertal, 1800 W, 20 L

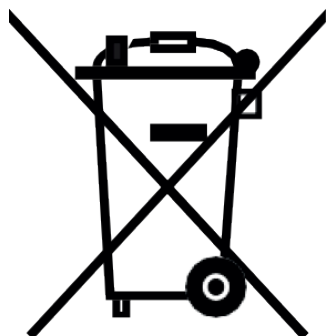
conforme alle norme, secondo le disposizioni delle direttive con rapporto di prova rilasciato da un organismo di controllo.

La dichiarazione di conformità CE completa è disponibile sul nostro server FTP al seguente link:

<https://ce.albatros-international.eu/4596.pdf>

Copiare il link nel browser web per visualizzare la dichiarazione di conformità.

ISTRUZIONI PER LO SMALTIMENTO



Una volta che un prodotto elettrico non è più funzionante, deve essere smaltito in modo da ridurre al minimo l'impatto ambientale, in conformità con le norme delle autorità locali. Nella maggior parte dei casi, è possibile portare tali prodotti al centro di riciclaggio locale.

Riciclaggio - Direttiva europea 2012/19/UE

Questa etichetta indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici.

Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclateli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questo prodotto può essere riciclato nel rispetto dell'ambiente.

I componenti sono prodotti di qualità. Sono stati progettati secondo le attuali conoscenze tecniche e costruiti con cura utilizzando i soliti materiali di alta qualità.

Il periodo di garanzia è di 24 mesi e decorre dalla data di consegna, che deve essere comprovata da ricevuta, fattura o bolla di consegna. Entro il periodo di garanzia, il nostro servizio clienti provvederà a eliminare tutti i difetti di funzionamento dei componenti che, nonostante l'uso accurato e conforme alle nostre istruzioni per l'uso, si dimostrino dovuti a difetti di materiale.

La garanzia sarà fornita in modo tale che le parti difettose saranno riparate gratuitamente o sostituite con parti non difettose a nostra discrezione. Le parti sostituite nostra proprietà. La riparazione o la sostituzione di singole parti non prolungherà il periodo di garanzia né darà inizio a un nuovo periodo di garanzia per i singoli componenti. Non è previsto un periodo di garanzia separato per i pezzi di ricambio installati. Non si accettano garanzie per danni e difetti ai componenti o alle loro parti causati da un uso eccessivo, da una manipolazione e da una manutenzione inadeguate. Ciò vale anche per l'inosservanza delle istruzioni per l'uso e per l'installazione di parti di ricambio e accessori non elencati nel nostro programma. Qualsiasi intervento o modifica ai componenti da parte di persone non autorizzate da noi invalida la garanzia.

La garanzia non si applica alle parti usurate a causa naturale usura. In caso di richieste di garanzia, malfunzionamenti, parti di ricambio o accessori, rivolgersi al centro di assistenza clienti qui indicato:

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Germania)

Tel: +49 (0)6592-1730 200

Fax: +49 (0)6592-1730 209

www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Soggetto a modifiche senza preavviso.

Modello:

Acquistato presso:

A (località, via):

Nome dell'acquirente:

Via, numero civico:

CAP, località:

Telefono:

Data, firma:

Descrizione del difetto:



Mini horno

1800 W, 20 L

Manual de instrucciones
VAR.ID.: 4596



Muchas gracias por elegir nuestro mini horno.
Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizarlo.
Guarde estas instrucciones para poder consultarlas más adelante.

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen (Alemania)
info@albatros-international.eu | www.albatros-shop.de

ES

Notas importantes

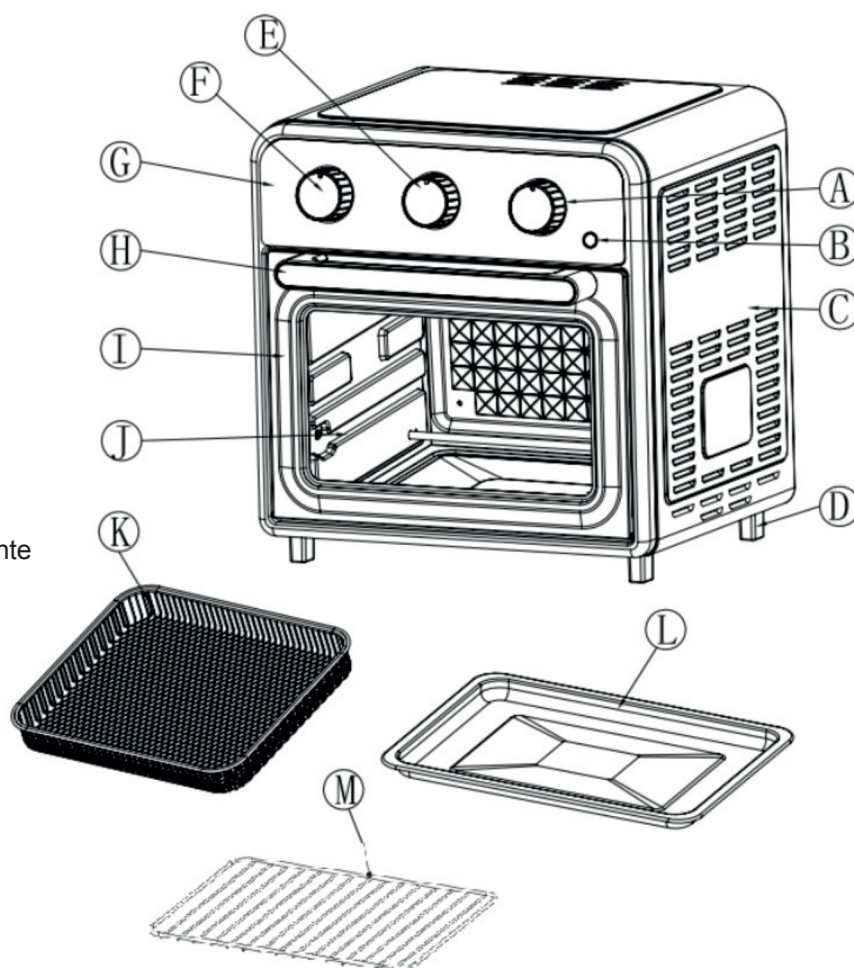
Al utilizar su mini horno, siempre debe tener en cuenta las precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

01. Lea todas las instrucciones.
02. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o los botones.
03. Se requiere una supervisión estricta cuando los niños utilizan los aparatos o se encuentran cerca de ellos.
04. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte del horno en agua u otros líquidos.
05. No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o encimera y evite el contacto con superficies calientes.
06. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado, ni después de que el aparato haya sufrido un mal funcionamiento o haya sido dañado de alguna manera. Lleve el aparato a un distribuidor autorizado para su reparación, ya que se requieren herramientas especiales para ello.
07. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar peligros o lesiones.
08. No coloque el aparato sobre o cerca de una cocina de gas o eléctrica caliente.
09. Cuando utilice el horno, mantenga una distancia mínima de 10 cm a todos los lados del horno para garantizar una circulación de aire suficiente.
10. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
11. Para desconectar el aparato de la red eléctrica, gire el temporizador a la posición OFF y, a continuación, desenchufe el cable. Sujete siempre el enchufe y no tire nunca del cable.
12. Tenga mucho cuidado al mover una bandeja colectora con aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. No cubra la bandeja recogemigas ni otras partes del horno con papel de aluminio. Esto puede provocar un sobrecalentamiento del horno.
14. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o las rejillas, o al desechar grasa caliente u otros líquidos calientes.
15. No limpie el interior del horno con esponjas metálicas, ya que pueden desprenderse trozos de la esponja y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que podría provocar una descarga eléctrica.
16. No introduzca alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en un mini horno, ya que pueden provocar un incendio o una descarga eléctrica.
17. Si se cubre el horno durante su funcionamiento o si entra en contacto con materiales inflamables, como cortinas, tapices, paredes y similares, puede producirse un incendio. No coloque ningún objeto sobre el aparato durante su funcionamiento.
18. Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes para cocinar u hornear que no sean de metal o de vidrio apto para horno.

19. Asegúrese de que nada toque los elementos calefactores superiores o inferiores del horno.
20. No introduzca en el horno ninguno de los siguientes materiales: cartón, plástico, papel o similares.
21. No guarde en este horno ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante cuando no esté en uso.
22. Utilice siempre guantes aislantes para horno cuando introduzca o retire objetos del horno caliente.
23. Este aparato tiene una puerta de vidrio de seguridad templado. El vidrio es más resistente que el vidrio normal y más difícil de romper. Sin embargo, el vidrio templado puede romperse por los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes.
24. Este aparato está apagado cuando el regulador del temporizador está en la posición «OFF».
25. No lo utilice al aire libre.
26. No lo utilice para fines distintos a los previstos.

Componentes principales

- A: Botón giratorio del temporizador
- B: Luz indicadora
- C: Carcasa
- D: Base del horno
- E: Botón selector de funciones
- F: Botón selector de temperatura
- G: Panel frontal
- H: Asa
- I: Puerta de cristal
- J: Interior
- K: Cesta de la freidora de aire caliente
- L: Bandeja de horno
- M: Rejilla



Especificaciones técnicas

Tensión: 230 V, 50/60 Hz

Potencia: 1800 vatios

Capacidad: 20 litros

Funcionamiento

Antes de utilizar su horno tostador por primera vez, asegúrese de que:

1. El horno esté desconectado de la red eléctrica.
2. Todos los accesorios se han lavado con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
3. Seque bien todos los accesorios y vuelva a montarlos en el horno, conecte la fuente de alimentación y su nuevo horno tostador estará listo para usar.
4. Después de montar el horno, le recomendamos que lo ponga en funcionamiento durante 15 minutos a la temperatura máxima en modo de fritura por aire caliente para eliminar cualquier residuo de embalaje que haya quedado después del transporte. Esto también eliminará cualquier olor inicial.

Nota: Durante la primera puesta en marcha puede producirse un ligero olor y humo (aprox. 15 minutos). Esto es normal y no supone ningún peligro. Se trata de la combustión de la sustancia protectora que se ha aplicado en fábrica a los elementos calefactores.

1. Descripción de funciones

- **Control de temperatura:** seleccione la temperatura deseada en el sentido de las agujas del reloj, desde OFF hasta 230 °C para cocinar.
- **Control del temporizador:** gire el botón en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado; la luz de trabajo se encenderá. Se puede ajustar entre 0 y 60 minutos. Cuando oiga una señal acústica, significará que el tiempo programado ha expirado. El temporizador también es un interruptor de «ENCENDIDO/APAGADO». Si gira a «APAGADO», significa que el horno ya no está conectado a la fuente de alimentación.
- **Control de funciones:** este horno está equipado con seis posiciones para diferentes necesidades de cocción
 - Calor superior
 - Calor inferior
 - Calor superior e inferior
 - Calor superior y aire caliente
 - Calor superior e inferior + aire caliente
 - Función Airfryer

Funcionamiento

- **Indicador luminoso:** se enciende cuando el horno está calentando y se apaga cuando deja de calentar.
- **Cesta para freír:** se utiliza para alimentos como filetes, muslos de pollo, pescado, gambas, verduras, trozos de fruta, etc.
- **Bandeja de horno:** para asar y freír carne, aves, pescado y otros alimentos.
- **Rejilla:** para tostar, hornear y cocinar en general en fuentes para horno y sartenes estándar.



PRECAUCIÓN: Tenga siempre mucho cuidado al sacar la bandeja del horno, la rejilla o cualquier recipiente caliente del horno. Utilice siempre el asa de la rejilla o un guante de cocina para sacar objetos calientes del horno.

2. Procedimiento de funcionamiento

01. Coloque la bandeja de horno, la rejilla o la cesta de freír en la posición adecuada según la altura de los alimentos.
02. Coloque los alimentos en la bandeja de horno, la rejilla o la cesta de freír.
03. Seleccione la temperatura adecuada para sus alimentos.
04. Seleccione el nivel de función en el sentido de las agujas del reloj según sus preferencias para el alimento.
05. Seleccione el tiempo según el grosor del alimento (fino o grueso) o el grado de dorado deseado.
06. Una vez finalizada la cocción, apague el regulador de función y el regulador del temporizador.
07. Saque la bandeja de horno, la rejilla o el asador giratorio, etc., por el asa.

Tenga en cuenta que no se deben utilizar en el horno materiales como plástico, papel, vidrio y cerámica. Si el alimento tiene un alto contenido en grasa, coloque una bandeja de horno debajo del alimento para evitar que la grasa gotee en el fondo de la cámara de cocción.



PRECAUCIÓN: Para ajustar el tiempo según la temperatura o el tamaño de los alimentos, los alimentos congelados o de gran tamaño necesitan algo más de tiempo.

Barbacoa

Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno a 230 °C durante 15 min.

Manejo:

- Coloque la rejilla en la posición superior del horno.
- Coloque los alimentos que desee cocinar en cualquier sartén. Si desea utilizar la bandeja del horno (bandeja para asar/recoger grasa), no es necesario colocar la rejilla, ya que la bandeja se apoya sobre las guías del horno.
- Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada.
- Ajuste el regulador de tiempo al tiempo de cocción deseado.
- Ajuste el regulador de función a «Calor superior».
- Cuando haya terminado de asar, gire el regulador de temperatura a la posición «APAGADO».

Hornear

Tenga en cuenta que la función «BAKE» (hornear) solo utiliza los elementos calefactores inferiores. Para obtener resultados óptimos, se recomienda precalentar el horno a 230 °C durante 15 minutos.

Manejo:

- Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada.
- Coloque la rejilla en la bandeja inferior o en la bandeja central.
- Coloque los alimentos en la rejilla e introdúzcala en el horno.
- Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor inferior, sin tocarlo.
- Unte los alimentos con salsas o aceite al gusto.
- Ajuste el regulador de tiempo al tiempo de cocción deseado.
- Ajuste el regulador de funciones a «calor inferior».
- Dé la vuelta a los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción indicado.
- Cuando haya finalizado el proceso de cocción, gire el regulador de temperatura a la posición «OFF».

Tostar

Tenga en cuenta que la función TOAST utiliza todos los elementos calefactores. La amplia cavidad permite tostar de 4 a 6 rebanadas de pan, 6 magdalenas, gofres congelados o tortitas congeladas. Si solo desea tostar 1 o 2 rebanadas, colóquelas en la rejilla situada en el centro de la cavidad.

Manejo:

- Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada.
- Ajuste el regulador de función a «Calor superior e inferior».
- Coloque los alimentos que desea tostar en la rejilla.
- Ajuste el regulador de tiempo al tiempo de cocción deseado.
- Sonará una señal acústica para indicar que ha finalizado el proceso de tostado.
- Cuando haya finalizado el proceso de tostado, ajuste el regulador de temperatura a «OFF».

Nota: La rejilla debe colocarse en el centro del horno, con las hendiduras hacia abajo.

Calor superior y aire caliente

Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno a 230 °C durante 15 minutos.

Manejo:

- Coloque la cesta para freír, la rejilla o la bandeja de horno en la posición superior de la cámara de cocción.
- Coloque los alimentos que desee cocinar en cualquier sartén. Si desea utilizar la bandeja de horno (bandeja para grill/recogida), no es necesario utilizar la rejilla, ya que la bandeja de horno se apoya en las guías del horno.
- Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada.
- Ajuste el regulador de funciones a «Calor superior y aire caliente».
- Ajuste el temporizador después de que se encienda el indicador de funcionamiento.
- Cuando haya finalizado el proceso de cocción, gire el regulador de temperatura a la posición «OFF».

Calor superior e inferior y aire caliente

Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno a 230 °C durante 15 min.

Manejo:

- Coloque la cesta para freír, la rejilla o la bandeja de horno en la bandeja inferior o central.
- Coloque los alimentos en la cesta para freír, la rejilla o la bandeja de horno e introdúzcalos en el horno.
- Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada.
- Gire el regulador de funciones a «Calor superior e inferior + aire caliente».
- Ajuste el temporizador después de que se encienda el indicador de funcionamiento.
- Cuando haya finalizado el proceso, gire el regulador de temperatura a «OFF».

Función de freidora de aire caliente

Este nivel es para patatas fritas, cacahuètes, alitas de pollo, muslos de pollo, costillas, etc. en la freidora de aire caliente. Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno a 230 °C durante 15 minutos.

Manejo:

- Coloque la cesta de freír en la bandeja central.
- Coloque los alimentos en la cesta de freír o en la bandeja de horno e insértela en la rejilla.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada.
- Gire el control de funciones a la posición «Función Air Fryer».
- Ajuste el temporizador después de que se encienda el indicador de funcionamiento.
- Cuando haya finalizado el proceso, gire el control de temperatura a la posición «OFF».

Limpieza y mantenimiento

01. Antes de limpiar el horno, desconéctelo de la corriente eléctrica y déjelo enfriar.
02. Este horno cuenta con una capa de limpieza continua que se autolimpia automáticamente durante el funcionamiento normal. Las salpicaduras que se producen durante la cocción y que entran en contacto con el revestimiento continuo se oxidan durante el funcionamiento del horno. Si es necesario, limpie las paredes con una esponja húmeda, un paño o una esponja de nylon y un detergente suave.

NO UTILICE ESTRIBERAS DE ACERO, PRODUCTOS ABRILLANTADORES NI UTENSILIOS METÁLICOS, YA QUE PUEDEN DAÑAR EL RECUBRIMIENTO DE LIMPIEZA PERMANENTE.
03. Todos los accesorios deben lavarse con agua caliente y jabón o en el lavavajillas. La puerta se puede limpiar con una esponja húmeda y secar con un paño de papel o de tela. Limpie el exterior con una esponja húmeda.

NO UTILICE PRODUCTOS ABRILLANTADORES, YA QUE PUEDEN DAÑAR LA SUPERFICIE EXTERIOR.

NO UTILICE PRODUCTOS ABRILLANTADORES NI ESTRILLAS DE ACERO EN LA BANDEJA DEL HORNO, YA QUE PUEDEN DAÑAR LA SUPERFICIE DE ESMALTE DE PORCELANA.

DEJE QUE TODAS LAS PIEZAS Y SUPERFICIES SE SECEN COMPLETAMENTE ANTES DE CONECTAR Y UTILIZAR EL HORNO.
04. No es necesario limpiar los elementos calefactores, ya que se limpian automáticamente.
05. No deje caer el horno en agua u otros líquidos.
06. Este horno puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarse sin la supervisión de los niños.
07. Mantenga el horno y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el producto descrito a continuación

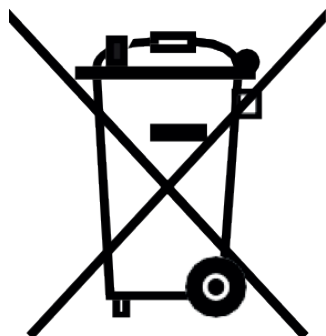
Mini horno Sommertal, 1800 W, 20 l

cumple con las normas, de conformidad con las disposiciones de las directivas, según el organismo de certificación que expide el informe de ensayo.

La declaración de conformidad CE completa se puede descargar de nuestro servidor FTP en el siguiente enlace: <https://ce.albatros-international.eu/4596.pdf>

Copie el enlace en su navegador web para acceder a la declaración de conformidad.

INDICACIONES PARA LA ELIMINACIÓN



Una vez que un producto eléctrico deja de funcionar, debe eliminarse de forma que se minimice su impacto ambiental, de acuerdo con la normativa de su autoridad local. En la mayoría de los casos, puede llevar estos productos a su centro de reciclaje local.

Reciclado - Directiva europea 2012/19/UE

Este etiquetado indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos.

Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Allí podrá reciclar este producto de forma respetuosa con el medio ambiente.

Los componentes son un producto de calidad. Han sido diseñados de conformidad con los conocimientos técnicos actuales y fabricados cuidadosamente utilizando materiales de uso habitual de primera calidad. El período de garantía es de 24 meses y comienza en el momento de la entrega, la cual deberá acreditarse mediante recibo, factura o albarán. Dentro del período de garantía, nuestro Servicio de Atención al Cliente subsanará todos los fallos de funcionamiento de los componentes que se pueda demostrar que se deben a defectos del material a pesar haber realizado un uso cuidadoso de acuerdo con nuestras instrucciones de uso. La garantía se otorga de forma que las piezas defectuosas se reparan gratuitamente o se sustituyen por piezas sin defectos, a nuestra discreción. Las piezas sustituidas pasan a ser de nuestra propiedad. La reparación o la sustitución de piezas individuales no ampliará el período de garantía ni dará lugar a un nuevo período de garantía para los componentes individuales. No existe un período de garantía independiente para las piezas de recambio instaladas. La garantía no cubre los daños y defectos de los componentes o de sus piezas que se produzcan debido a un uso excesivo, una manipulación y un mantenimiento inadecuados. Esto también se aplica en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso, así como también en caso de instalación de piezas de repuesto y accesorios que no figuran en nuestro programa. La intervención o modificación de los componentes por parte de personas no autorizadas por nosotros invalidará la garantía.

La garantía no cubre las piezas que se desgastan por el uso natural. En caso de reclamaciones de garantía, fallos de funcionamiento o necesidad de piezas de repuesto o accesorios, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente indicado a continuación:

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Alemania)

Tel: +49 (0)6592-1730 200

Fax: +49 (0)6592-1730 209

www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Sujeto a cambios sin notificación previa.

Modelo:

comprado en:

en (ciudad, calle):

Nombre del comprador:

Calle, casa nº:

Código postal, ciudad:

Teléfono:

Fecha, firma:

Descripción del problema:

