



Mini-Backofen

2000 W, 45 L

Bedienungsanleitung
VAR.ID.: 4598



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

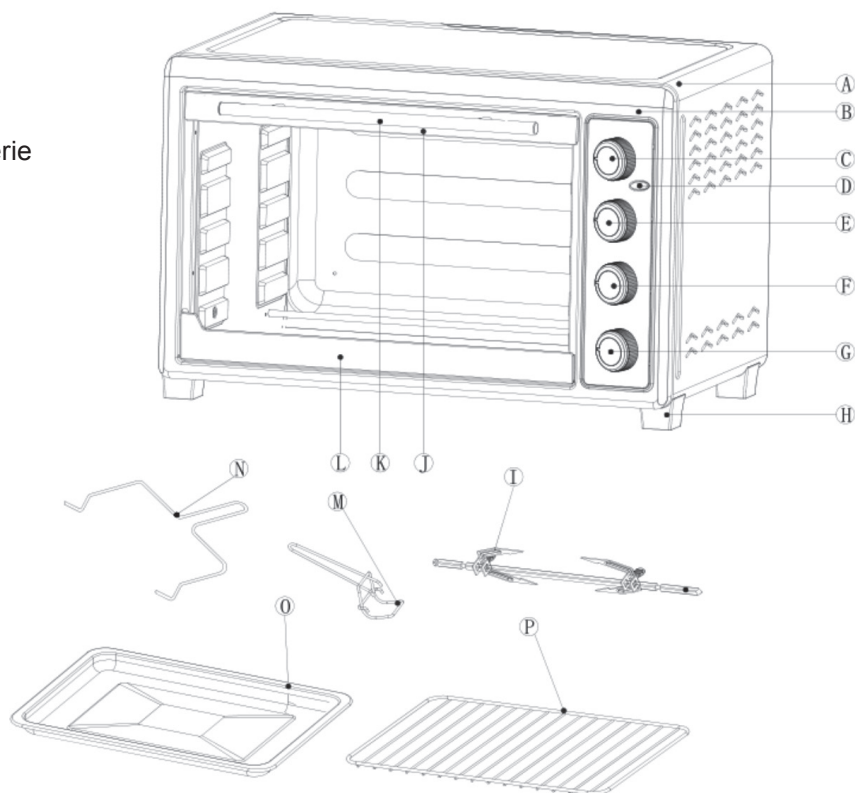
Bei der Verwendung Ihres Mini-Backofens sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter die folgenden:

01. Lesen Sie alle Anweisungen.
02. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Griffe oder Knöpfe.
03. Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder andere Teile des Ofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
04. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
05. 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 Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Servicestelle.
06. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Gefahren oder Verletzungen führen.
07. Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds aufstellen.
08. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
09. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, drehen Sie den Zeitregler auf OFF und ziehen Sie dann den Stecker. Halten Sie immer den Stecker fest und ziehen Sie niemals am Kabel.
10. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie eine Auffangschale mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
11. Decken Sie die Krümellade oder andere Teile des Ofens nicht mit Metallfolie ab. Dies kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.
12. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Lade oder die Roste entfernen oder heißes Fett oder andere heiße Flüssigkeiten entsorgen.
13. 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.
14. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in einen Toasterofen gestellt werden, da sie einen Brand oder eine Stromschlaggefahr verursachen können.
15. Es kann zu einem Brand kommen, wenn der Ofen während des Betriebs abgedeckt ist oder mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Wandverkleidungen und Ähnlichem in Berührung kommt. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
16. Bei der Verwendung von Koch- oder Backbehältern, die nicht aus Metall oder ofenfestem Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
17. Achten Sie darauf, dass nichts die oberen oder unteren Elemente des Ofens berührt.
18. Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Kunststoff, Papier oder ähnliches.
19. Bewahren Sie in diesem Ofen keine anderen Materialien als die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile auf, wenn er nicht in Gebrauch ist.
20. Tragen Sie immer isolierte Ofenhandschuhe oder verwenden Sie einen speziellen Griff, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen einsetzen oder aus ihm herausnehmen.
21. Dieses Gerät verfügt über eine Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas. Das Glas ist stärker als normales Glas und bruchsfester. Gehärtetes Glas kann dennoch an den Kanten brechen. Vermeiden Sie Kratzer auf der Türoberfläche oder Kerben an den Kanten.
22. Nicht im Freien verwenden.

23. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
24. Das Gerät 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 in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
25. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
26. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
27. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
28. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
29. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
30. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
31. Die Tür oder die Außenfläche kann während des Betriebs des Geräts heiß werden.
32. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

Hauptkomponenten

- A: Gehäuse
- B: Frontblende
- C: Drehknopf für Heißluft und Rotisserie
- D: Kontrollleuchte
- E: Drehknopf für Temperaturregelung
- F: Drehknopf für Funktionsauswahl
- G: Timer
- H: Ofenfuß
- I: Rotisserie
- J: Oberer Türrahmen
- K: Griff
- L: Unterer Türrahmen
- M: Griff der Backform
- N: Griff der Rotisserie
- O: Backblech
- P: Rost



Technische Spezifikationen

Spannung: 230 V, 50/60 Hz

Leistung: 2000 Watt

Fassungsvermögen: 45 Liter

Vor der Benutzung Ihres Mini-Backofens

Bevor Sie Ihren Mini-Backofen zum ersten Mal benutzen, sollten Sie Folgendes beachten:

1. Lesen Sie alle Anweisungen in dieser Anleitung.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen vom Stromnetz getrennt ist und der Zeitregler auf „OFF“ steht.
3. Waschen Sie alle Zubehöerteile in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
4. Trocknen Sie alle Zubehöerteile gründlich ab und bauen Sie sie wieder in den Ofen ein.
Schließen Sie den Ofen an die Steckdose an, und schon können Sie Ihren neuen Toasterofen verwenden.
5. Nach dem Zusammenbau Ihres Ofens empfehlen wir Ihnen, ihn bei der höchsten Temperatur (230 °C) und mit der Toastfunktion etwa 15 Minuten lang laufen zu lassen, um eventuelle Verpackungsrückstände zu entfernen, die nach dem Transport zurückgeblieben sind. Dadurch werden auch alle anfänglich vorhandenen Gerüche beseitigt.

Bitte beachten Sie: Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu minimaler Geruchs- und Rauchentwicklung kommen (ca. 15 Minuten). Dies ist normal und unbedenklich. Es handelt sich dabei um die Verbrennung der Schutzsubstanz, die werkseitig auf die Heizelemente aufgetragen wurde.

Bitte machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch mit den folgenden Ofenfunktionen und Zubehörteilen vertraut:

- **Temperaturregelung:** Wählen Sie die gewünschte Temperatur zwischen 100 °C und 230 °C zum Garen.
- **Hauptfunktionssteuerung:** Der Ofen verfügt über vier Positionen.
- **Vierstufiger Wahlschalter:** Aus / Oberhitze / Unterhitze / Ober- und Unterhitze
 - Oberhitze: In dieser Position können die beiden oberen Heizelemente betrieben werden.
 - Unterhitze: In dieser Position können die beiden unteren Heizelemente arbeiten.
 - Ober- und Unterhitze: In dieser Position können sowohl die oberen als auch die unteren Heizelemente zusammenarbeiten.
- **Zeitsteuerung:** Wenn Sie den Timer-Bereich der Steuerung aktivieren, drehen Sie ihn nach rechts (im Uhrzeigersinn), um ihn als Timer zu verwenden. Diese Funktion verfügt auch über einen Signalton, der am Ende der programmierten Zeit ertönt.
- **Innenbeleuchtung:** Sie funktioniert, wenn der Backofen eingeschaltet ist.
- **Kontrollleuchte:** Sie leuchtet, wenn der Ofen heizt, und erlischt, wenn der Ofen nicht mehr heizt.
- **Backblech:** Zum Grillen und Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch und verschiedenen anderen Lebensmitteln.
- **Blechgriff:** Ermöglicht es Ihnen, den Rost und das Backblech anzufassen, wenn sie heiß sind.
- **Rost:** Zum Toasten, Backen und allgemeinen Garen in Auflaufformen und Standardpfannen.

Vor der Benutzung Ihres Mini-Backofens



WARNUNG: UM VERLETZUNGEN ODER VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN, BERÜHREN SIE KEINE HEISSEN OBERFLÄCHEN, WÄHREND DER OFEN IN BETRIEB IST. VERWENDEN SIE IMMER OFENHANDSCHUHE.



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

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 Ofens.
- 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 Ofenführungen 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“.
- Um den Braten zu überprüfen oder herauszunehmen, verwenden Sie den mitgelieferten Griff des Blechs, um den Braten hinein- und herauszuschieben.
- Wenn das Grillen beendet ist, stellen Sie den Funktionsregler auf „AUS“.

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.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf „Ober- und Unterhitze“.
- Legen Sie die zu toastenden Lebensmittel auf den Rost.
- Drehen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit.
- Ein Signalton ertönt, wenn der Toastvorgang beendet ist.
- Drehen Sie den Funktionsregler nach Beendigung des Toastvorgangs auf „OFF“.

Hinweis: Der Rost sollte mit den Vertiefungen nach unten in der Mitte des Ofens positioniert werden.

Backen

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

Bedienung:

- Stellen Sie die Temperaturregelung auf die gewünschte Temperatur ein.
- Legen Sie den Rost auf die unterste oder mittlere Rostführung.
- Legen Sie die Speisen auf den Rost und schieben Sie ihn in den Ofen.
- 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 die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Garzeit ein.
- Stellen Sie den Funktionsschalter auf „Unterhitze“.
- Es empfiehlt sich, die Tür leicht geöffnet zu lassen.

Backen

- Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der vorgeschriebenen Garzeit.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, stellen Sie den Funktionsschalter auf „AUS“

Konvektion

Das Konvektionsgaren kombiniert die Bewegung heißer Luft mittels eines Ventilators mit den regulären Funktionen (Grillen, Backen und Toasten). Das Konvektionsgaren ermöglicht in vielen Fällen ein schnelleres Garen als herkömmliche Toasteröfen mit Strahlungsheizung. Der Ventilator verteilt die Luft sanft auf alle Bereiche des Garguts, wodurch es schnell bräunt, knusprig wird und Feuchtigkeit und Geschmack eingeschlossen werden. Durch die Luftzirkulation wird eine gleichmäßigere Temperatur rund um das Gargut erreicht, sodass dieses im Gegensatz zu herkömmlichen Öfen mit ihren heißen und kalten Stellen gleichmäßig gegart/gebacken/gebraten wird. Die Konvektionsfunktion ermöglicht das Garen/Backen bei niedrigeren Temperaturen, was Energie spart und dazu beiträgt, die Küche kühler zu halten. Die Konvektionsluft wird überhitzt und zirkuliert um das Gargut herum, sodass dieses deutlich schneller gar wird als in herkömmlichen Öfen.

Der Konvektionsventilator arbeitet, wenn der Funktionsknopf auf die Position „Konvektion“  oder „Konvektion & Rotisserie“  gestellt ist. Wenn die gewünschte Temperatur und Heizfunktion ausgewählt sind, stellen Sie den Timer auf die gewünschte Position. Der Konvektionsventilator nimmt seinen Betrieb auf.

Drehspieß

Wir empfehlen, kein Fleisch zuzubereiten, das größer als 4-5 Pfund ist. Hähnchen sollte mit einer Schnur zusammengebunden werden, damit sich die Hähnchenschenkel oder -flügel während des Bratens nicht lösen und sich der Drehspieß reibungslos drehen kann. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, den Ofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

Bedienung:

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Stecken Sie das Fleisch oder Geflügel, das Sie zubereiten möchten, auf den Drehspieß. Achten Sie darauf, dass das Fleisch oder Geflügel mit den Spießklemmen und Rändelschrauben fest fixiert ist. Achten Sie darauf, dass das Fleisch oder Geflügel mittig auf dem Spieß sitzt.
- Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes in die Antriebsbuchse auf der rechten Seite der Ofenwand. Achten Sie darauf, dass das quadratische Ende des Drehspießes auf der Drehspießhalterung auf der linken Seite der Ofenwand aufliegt.
- Schieben Sie das Backblech in die unterste Position, um herabtropfende Flüssigkeit aufzufangen.
- Drehen Sie den Drehspieß- und Heißluft-Funktionsregler auf „Rotisserie“  oder „Rotisserie & Convection“ .
- Drehen Sie den Funktionsregler auf „Oberhitze“ oder „Ober- und Unterhitze“.
- Stellen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit ein.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton. Drehen Sie den Funktionsregler auf „OFF“.
- Nehmen Sie den Drehspieß aus dem Ofen, indem Sie die Haken des Drehspießgriffs unter die Rillen auf beiden Seiten des Drehspießes legen und zuerst die linke Seite des Drehspießes anheben und herausziehen. Ziehen Sie dann den Drehspieß aus der Antriebsbuchse und nehmen Sie das Braten vorsichtig aus dem Ofen.
- Nehmen Sie das Fleisch oder Geflügel vom Drehspieß und legen Sie es auf ein Schneidebrett oder eine Platte.

Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Backblech, den Rost und das Entnahmewerkzeug mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie die Teile mit reichlich Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich.
3. Reinigen Sie den Innen- und Außenbereich des Ofens sowie die Tür mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie sie gründlich.
4. Setzen Sie alle Teile wieder in den Ofen ein und bewahren Sie den Ofen auf.
 - Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
 - Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
 - Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

EG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir erklären in alleiniger Verantwortlichkeit, dass nachfolgend bezeichnetes Produkt

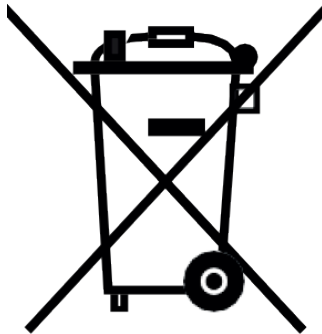
Sommertal Mini-Backofen, 2000 W, 45 L

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/4598.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

2000 W, 45 L

User manual
VAR.ID.: 4598



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

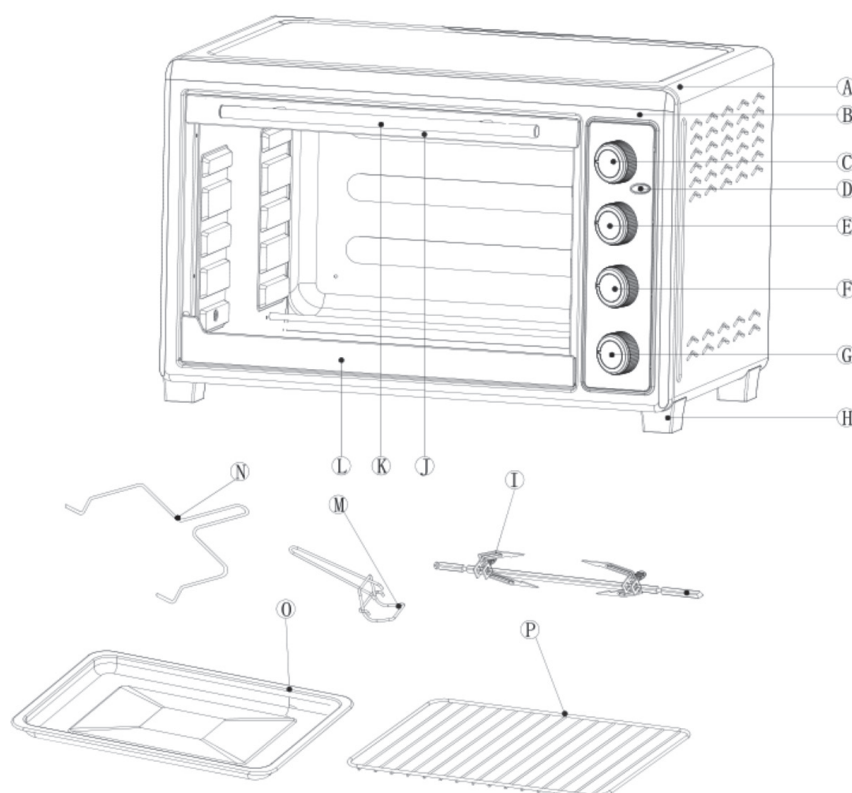
When using your mini oven, basic safety precautions should always be observed, including the following:

01. Read all instructions.
02. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
03. To protect yourself from electric shock, do not immerse the cable, plug or other parts of the oven in water or other liquids.
04. Do not let the cable hang over the edge of the table or worktop and do not touch hot surfaces.
05. Do not operate the appliance with a damaged cable or plug, or after the appliance has malfunctioned or been damaged in any way. Take the appliance to the nearest authorised service centre for inspection, repair or adjustment.
06. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may result in hazards or injuries.
07. Do not place on or near a hot gas or electric stove.
08. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before attaching or removing parts and before cleaning.
09. To disconnect the appliance from the mains, turn the timer control to OFF and then unplug the appliance. Always hold the plug and never pull on the cable.
10. Be extremely careful when moving a drip tray containing hot oil or other hot liquids.
11. Do not cover the crumb tray or other parts of the oven with metal foil.
This can cause the oven to overheat.
12. Be extremely careful when removing the tray or racks or disposing of hot fat or other hot liquids.
13. Do not clean the inside of the oven with metal sponges, as pieces may break off and come into contact with electrical parts, which could result in electric shock.
14. Oversized food items or metal utensils must not be placed in a toaster oven, as they may cause a fire or electric shock hazard.
15. A fire may occur if the oven is covered during operation or comes into contact with flammable materials such as curtains, wall coverings and the like. Do not place any objects on the appliance during operation.
16. Extreme caution should be exercised when using cooking or baking containers that are not made of metal or oven-safe glass.
17. Ensure that nothing touches the upper or lower elements of the oven.
18. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper or similar.
19. Do not store any materials other than the accessories recommended by the manufacturer in this oven when it is not in use.
20. Always wear insulated oven gloves or use a special handle when placing items in or removing them from the hot oven.
21. This appliance has a door made of toughened safety glass. The glass is stronger than normal glass and more break-resistant. However, toughened glass can still break at the edges. Avoid scratches on the door surface or nicks on the edges.
22. Do not use outdoors.

23. Only use the appliance for its intended purpose.
24. The appliance 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 instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
25. Children should not play with the appliance.
26. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are over 8 years of age and are supervised.
27. Keep the appliance and its cable out of the reach of children under 8 years of age.
28. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
29. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
30. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
31. The door or outer surface may become hot during operation of the appliance.
32. The temperature of accessible surfaces may be high during operation of the appliance.

Main components

- A: Housing
- B: Front panel
- C: Knob for hot air and rotisserie
- D: Indicator light
- E: Knob for temperature control
- F: Knob for function selection
- G: Timer
- H: Oven base
- I: Rotisserie
- J: Upper door frame
- K: Handle
- L: Lower door frame
- M: Baking tin handle
- N: Rotisserie handle
- O: Baking tray
- P: Rack



Technical specifications

Voltage: 230 V, 50/60 Hz

Power: 2000 watts

Capacity: 45 litres

Before using your mini oven

Before using your mini oven for the first time, please note the following:

1. Read all the instructions in this manual.
2. Make sure that the oven is disconnected from the mains and that the timer is set to 'OFF'.
3. Wash all accessories in hot soapy water or in the dishwasher.
4. Dry all accessories thoroughly and reinstall them in the oven. Plug the oven into the mains and you are ready to use your new toaster oven.
5. After reassembling your oven, we recommend running it at the highest temperature (230 °C) and on the toast setting for about 15 minutes to remove any packaging residue left over from transport. This will also eliminate any initial odours.

Please note: During initial operation, there may be minimal 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.

Before using the oven for the first time, please familiarise yourself with the following oven functions and accessories:

- **Temperature control:** Select the desired temperature between 100 °C and 230 °C for cooking.
- **Main function control:** The oven has four positions.
- **Four-position selector switch:** Off / Top heat / Bottom heat / Top and bottom heat
 - Top heat: In this position, the two upper heating elements can be operated.
 - Bottom heat: In this position, the two lower heating elements can be operated.
 - Top and bottom heat: In this position, both the top and bottom heating elements can operate together.
- **Time control:** When you activate the timer section of the control, turn it to the right (clockwise) to use it as a timer. This function also has an audible signal that sounds at the end of the programmed time.
- **Interior light:** This works when the oven is switched on.
- **Indicator light:** This lights up when the oven is heating and goes out when the oven is no longer heating.
- **Baking tray:** For grilling and roasting meat, poultry, fish and various other foods.
- **Tray handle:** Allows you to handle the rack and baking tray when they are hot.
- **Rack:** For toasting, baking and general cooking in casserole dishes and standard pans.

Before using your mini oven



WARNING: TO AVOID INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHILE THE OVEN IS IN USE. ALWAYS USE OVEN GLOVES.



CAUTION: Always exercise extreme caution when removing baking trays, racks or other hot containers from a hot oven. Always use the handle of the rack or an oven glove when removing hot items from the oven.

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'.
- To check or remove the roast, use the tray handle provided to slide the roast in and out.
- When grilling is complete, set the function control to 'OFF'.

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.
- Turn the function control to 'Top and bottom heat'.
- Place the food to be toasted on the rack.
- Turn the time control to the desired cooking time.
- A signal tone will sound when the toasting process is complete.
- Turn the function control to 'OFF' when the toasting process is complete.

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

Baking

Please note that the 'BAKE' function only uses the lower heating elements. For best results, we recommend preheating 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 rack guide.
- 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 switch to 'bottom heat'.
- It is advisable to leave the door slightly open.
- Turn the food halfway through the prescribed cooking time.
- When cooking is complete, set the function switch to 'OFF'.

Convection

Convection cooking combines the movement of hot air by means of a fan with the regular functions (grilling, baking and toasting). In many cases, convection cooking allows for faster cooking than conventional toaster ovens with radiant heating. The fan gently distributes the air to all areas of the food, causing it to brown quickly, become crispy and retain moisture and flavour. The air circulation achieves a more even temperature around the food, so that it is cooked/baked/roasted evenly, unlike conventional ovens with their hot and cold spots. The convection function allows cooking/baking at lower temperatures, which saves energy and helps keep the kitchen cooler. The convection air is superheated and circulates around the food, so it cooks much faster than in conventional ovens.

The convection fan operates when the function knob is set to the 'Convection'  or 'Convection & Rotisserie'  position. Once the desired temperature and heating function have been selected, set the timer to the desired position. The convection fan will start operating.

Drehspieß

We recommend not cooking meat larger than 4-5 pounds. Chicken should be tied with string so that the chicken legs or wings do not come loose during roasting and the rotisserie spit can turn smoothly. For best results, we recommend preheating the oven to 230 °C for 15 minutes.

Operation:

- Set the temperature control to the desired temperature.
- Place the meat or poultry you wish to cook on the rotisserie spit. Ensure that the meat or poultry is securely fastened with the spit clamps and knurled screws. Ensure that the meat or poultry is centred on the spit.
- Insert the pointed end of the rotisserie spit into the drive socket on the right-hand side of the oven wall. Ensure that the square end of the rotisserie spit rests on the rotisserie spit holder on the left-hand side of the oven wall.
- Slide the baking tray into the lowest position to catch any dripping liquid.
- Turn the rotisserie and hot air function control knob to 'Rotisserie'  or 'Rotisserie & Convection' .
- Turn the function control knob to 'Top Heat' or 'Top and Bottom Heat'.
- Set the time control knob to the desired cooking time.
- When cooking is complete, a buzzer will sound. Turn the function control knob to 'OFF'.
- Remove the rotisserie from the oven by placing the hooks on the rotisserie handle under the grooves on both sides of the rotisserie and lifting and pulling out the left side of the rotisserie first. Then pull the rotisserie spit out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven.
- Remove the meat or poultry from the rotisserie spit and place it on a chopping board or platter.

Cleaning and maintenance

Clean the appliance after each use.

1. Unplug the appliance and allow it to cool completely.
2. Clean the baking tray, rack and removal tool with warm water and a little washing-up liquid.
Rinse the parts thoroughly with plenty of water and dry them thoroughly.
3. Clean the inside and outside of the oven and the door with a damp cloth. Dry them thoroughly.
4. Put all parts back into the oven and store the oven.
 - Before cleaning the appliance, make sure that the plug has been removed from the socket.
 - Never use corrosive or abrasive cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
 - Never immerse the appliance, power cord or plug in water or other liquids.

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We declare under our sole responsibility that the product described below

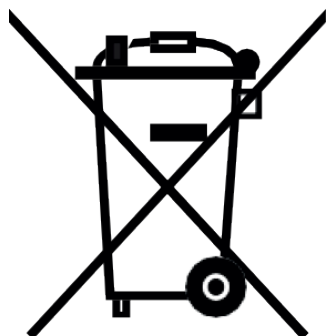
Sommertal mini oven, 2000 W, 45 L

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/4597.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

2000 W, 45 L

Manuel d'utilisation
VAR.ID.: 4598



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

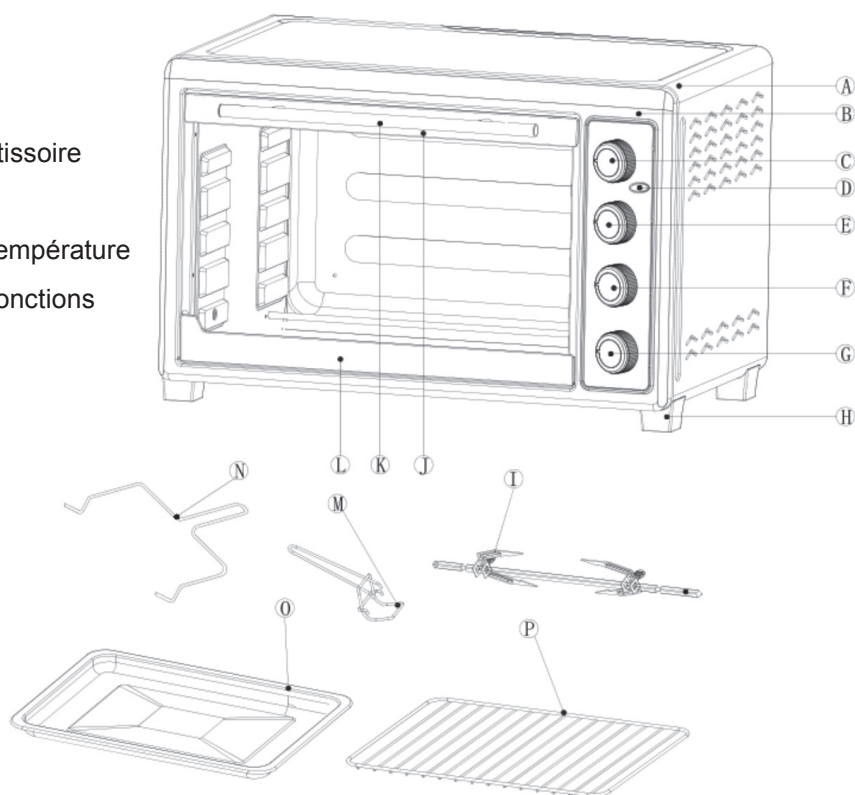
Lors de l'utilisation de votre mini-four, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

01. Lisez toutes les instructions.
02. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
03. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou d'autres parties du four dans l'eau ou d'autres liquides.
04. Ne laissez pas le cordon dépasser du bord de la table ou du plan de travail et ne touchez pas les surfaces chaudes.
05. 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 au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit inspecté, réparé ou réglé.
06. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.
07. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude.
08. Débranchez l'appareil 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.
09. Pour débrancher l'appareil, tournez le régulateur de temps sur OFF, puis débranchez la fiche. Tenez toujours la fiche et ne tirez jamais sur le câble.
10. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un bac de récupération contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
11. 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.
12. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le tiroir ou les grilles ou lorsque vous jetez de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
13. 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.
14. Ne placez pas d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles métalliques dans un four grille-pain, car ils pourraient provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
15. 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 revêtements muraux et autres. Ne placez aucun objet sur l'appareil pendant son fonctionnement.
16. 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.
17. Veillez à ce que rien ne touche les éléments supérieurs ou inférieurs du four.
18. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou similaire.
19. Ne conservez dans ce four aucun autre matériau que les accessoires recommandés par le fabricant lorsque vous ne l'utilisez pas.
20. Portez toujours des gants de cuisine isolants ou utilisez une poignée spéciale lorsque vous placez ou retirez des objets du four chaud.
21. 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.
22. Ne pas utiliser à l'extérieur.

23. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
24. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus 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.
25. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
26. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sont surveillés.
27. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
28. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.
29. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
30. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
31. La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil.
32. La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

Composants principaux

- A : Boîtier
- B : Panneau avant
- C : Bouton rotatif pour air chaud et rôtissoire
- D : Voyant lumineux
- E : Bouton rotatif pour réglage de la température
- F : Bouton rotatif pour sélection des fonctions
- G : Minuterie
- H : Pied du four
- I : Rôtissoire
- J : Cadre supérieur de la porte
- K : Poignée
- L : Cadre inférieur de la porte
- M : Poignée du moule
- N : Poignée de la rôtissoire
- O : Plaque de cuisson
- P : Grille



Spécifications techniques

Tension : 230 V, 50/60 Hz

Puissance : 2000 watts

Capacité : 45 litres

Avant d'utiliser votre mini-four

Avant d'utiliser votre mini-four pour la première fois, veuillez tenir compte des points suivants :

1. Lisez toutes les instructions contenues dans ce mode d'emploi.
2. Assurez-vous que le four est débranché et que le minuteur est réglé sur « OFF ».
3. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
4. Séchez soigneusement tous les accessoires et remontez-les dans le four. Branchez le four à la prise électrique et vous pouvez dès lors utiliser votre nouveau four grille-pain.
5. Une fois votre four remonté, nous vous recommandons de le faire fonctionner à la température maximale (230 °C) et avec la fonction toast pendant environ 15 minutes afin d'éliminer les éventuels résidus d'emballage restés après le transport. Cela permettra également d'éliminer toutes les odeurs initiales.

Remarque : lors de la première mise en service, une odeur et une fumée minimes peuvent se dégager (pendant environ 15 minutes). Ce phénomène 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.

Avant la première utilisation, veuillez vous familiariser avec les fonctions et accessoires suivants du four :

- **Réglage de la température :** sélectionnez la température souhaitée entre 100 °C et 230 °C pour la cuisson.
- **Commande des fonctions principales :** le four dispose de quatre positions.
- **Sélecteur à quatre positions :** Arrêt / Chaleur supérieure / Chaleur inférieure / Chaleur supérieure et inférieure
 - Chaleur supérieure : dans cette position, les deux éléments chauffants supérieurs peuvent fonctionner.
 - Chaleur inférieure : dans cette position, les deux éléments chauffants inférieurs peuvent fonctionner.
 - Chaleur supérieure et inférieure : dans cette position, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs peuvent fonctionner ensemble.
- **Commande temporisée :** lorsque vous activez la zone de la minuterie de la commande, tournez-la vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour l'utiliser comme minuterie. Cette fonction dispose également d'un signal sonore qui retentit à la fin du temps programmé.
- **Éclairage intérieur :** il fonctionne lorsque le four est allumé.
- **Voyant lumineux :** il s'allume lorsque le four chauffe et s'éteint lorsque le four ne chauffe plus.
- **Plaque de cuisson :** pour griller et rôtir de la viande, de la volaille, du poisson et divers autres aliments.
- **Poignée de plaque :** vous permet de saisir la grille et la plaque de cuisson lorsqu'elles sont chaudes.
- **Grille :** pour griller, cuire et cuire de manière générale dans des plats à gratin et des poêles standard.

Avant d'utiliser votre mini-four



AVERTISSEMENT : POUR ÉVITER TOUTE BLESSURE OU BRÛLURE, NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES CHAUDES LORSQUE LE FOUR EST EN MARCHÉ. UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISINE.



ATTENTION : soyez toujours extrêmement prudent lorsque vous retirez des plaques de cuisson, des grilles ou tout autre récipient chaud d'un four chaud. Utilisez toujours la poignée de la grille ou un gant de cuisine lorsque vous retirez des objets chauds du four.

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/lèche-frite), vous n'avez pas besoin d'utiliser la grille, car la plaque de cuisson repose sur les guides 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 ».
- Pour vérifier ou retirer le rôti, utilisez la poignée fournie avec la plaque pour le faire glisser vers l'intérieur ou l'extérieur.
- Une fois la cuisson terminée, réglez le sélecteur de fonction sur « OFF ».

Griller

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 bouton de température sur la température souhaitée.
- Tournez le bouton de fonction sur « Chaleur supérieure et inférieure ».
- Placez les aliments à griller sur la grille.
- Tournez le bouton de minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
- Un signal sonore retentit lorsque le processus de grillage est terminé.
- Une fois le processus de grillage terminé, tournez le bouton de fonction sur « OFF ».

Remarque : la grille doit être positionnée au centre du four, avec les rainures vers le bas.

Cuisson

Veillez noter que la fonction « BAKE » 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 guide 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 la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
- Réglez le sélecteur de fonction sur « chaleur inférieure ».
- Il est recommandé de laisser la porte légèrement ouverte.

Cuisson

- Retournez les aliments à mi-cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, placez le commutateur de fonction sur « OFF ».

Convection

La cuisson par convection combine le mouvement de l'air chaud à l'aide d'un ventilateur avec les fonctions habituelles (griller, cuire et toaster). Dans de nombreux cas, la cuisson par convection permet une cuisson plus rapide que les fours à convection traditionnels avec chauffage par rayonnement. Le ventilateur répartit doucement l'air sur toute la surface des aliments, ce qui permet de les faire dorer et croustiller rapidement tout en conservant leur humidité et leur saveur. La circulation de l'air permet d'obtenir une température plus uniforme autour des aliments, qui sont ainsi cuits/cuits au four/rôtis de manière homogène, contrairement aux fours traditionnels qui présentent des zones chaudes et froides. La fonction convection permet de cuire à des températures plus basses, ce qui économise de l'énergie et contribue à maintenir la cuisine plus fraîche. L'air de convection est surchauffé et circule autour des aliments, qui cuisent ainsi beaucoup plus rapidement que dans les fours traditionnels.

Le ventilateur à convection fonctionne lorsque le bouton de fonction est réglé sur la position « Convection »  ou « Convection & Rôtissoire » . Une fois la température et la fonction de chauffage souhaitées sélectionnées, réglez la minuterie sur la position souhaitée. Le ventilateur à convection se met en marche.

Broche tournante

Nous vous recommandons de ne pas cuire de morceaux de viande pesant plus de 4 à 5 livres. Le poulet doit être ficelé afin que les cuisses ou les ailes ne se détachent pas pendant la cuisson et que la broche puisse tourner sans difficulté. Pour un résultat optimal, nous vous recommandons de préchauffer le four à 230 °C pendant 15 minutes.

Utilisation :

- Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
- Enfilez la viande ou la volaille que vous souhaitez cuire sur la broche rotative. Veillez à ce que la viande ou la volaille soit bien fixée à l'aide des pinces à broche et des vis moletées. Assurez-vous que la viande ou la volaille est bien centrée sur la broche.
- Insérez l'extrémité pointue de la broche rotative dans la douille d'entraînement située sur le côté droit de la paroi du four. Veillez à ce que l'extrémité carrée de la broche rotative repose sur le support de broche rotative situé sur le côté gauche de la paroi du four.
- Placez la plaque de cuisson dans la position la plus basse afin de recueillir les jus qui s'écoulent.
- Tournez le bouton de commande de la broche rotative et de la fonction air chaud sur « Rotisserie »  ou « Rotisserie & Convection » .
- Tournez le bouton de commande sur « Chaleur supérieure » ou « Chaleur supérieure et inférieure ».
- Réglez le bouton de commande du temps sur le temps de cuisson souhaité.
- Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit. Tournez le bouton de fonction sur « OFF ».
- Retirez la broche rotative du four en plaçant les crochets de la poignée de la broche rotative sous les rainures situées de chaque côté de la broche rotative, puis soulevez d'abord le côté gauche de la broche rotative et retirez-la. Retirez ensuite la broche rotative de la douille d'entraînement et sortez délicatement le rôti du four.
- Retirez la viande ou la volaille de la broche rotative et placez-la sur une planche à découper ou un plat.

Nettoyage et entretien

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

1. Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
 2. Nettoyez la plaque de cuisson, la grille et l'outil de retrait à l'eau chaude et avec un peu de liquide vaisselle. Rincez les pièces à grande eau et séchez-les soigneusement.
 3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four ainsi que la porte à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-les soigneusement.
 4. Remettez toutes les pièces en place dans le four et rangez-le.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que la fiche est débranchée de la prise de courant.
 - N'utilisez jamais de produits nettoyants corrosifs ou abrasifs ni d'objets tranchants (tels que des couteaux ou des brosses dures) pour nettoyer l'appareil.
 - Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

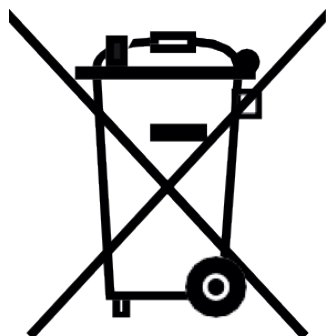
Mini-four Sommertal, 2000 W, 45 L

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/4598.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

2000 W, 45 L

Manuale d'uso
VAR.ID.: 4598



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

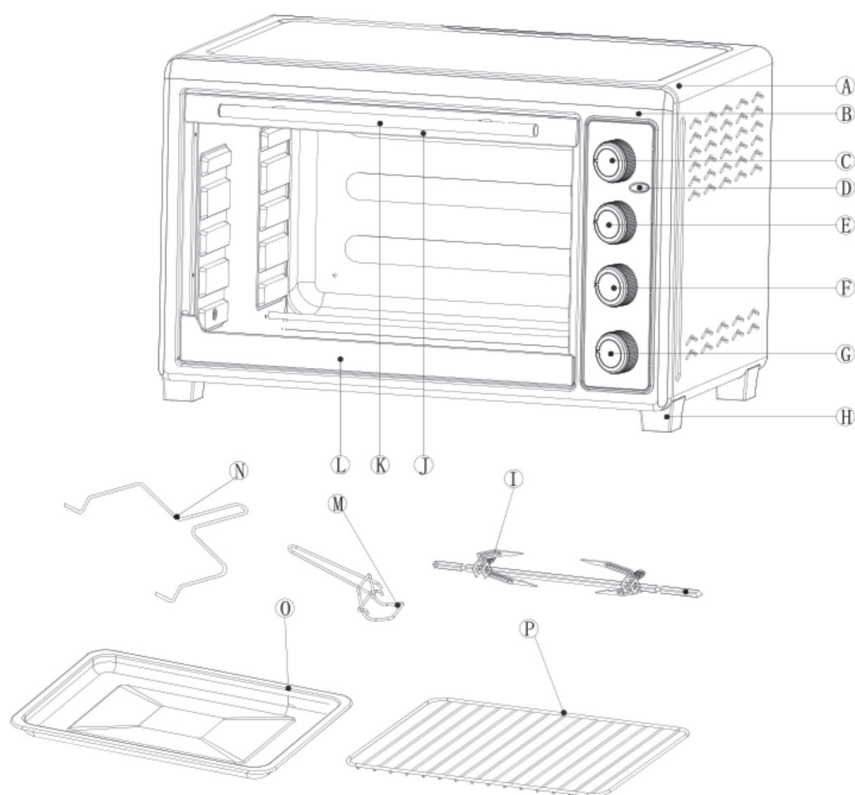
Quando si utilizza il mini forno, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

01. Leggere tutte le istruzioni.
02. Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre le maniglie o le manopole.
03. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o altre parti del forno in acqua o altri liquidi.
04. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro e non toccare superfici calde.
05. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio ha presentato un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, una riparazione o una regolazione.
06. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare pericoli o lesioni.
07. Non posizionare l'apparecchio su o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi.
08. 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.
09. Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, ruotare il regolatore di tempo su OFF e quindi scollegare la spina. Tenere sempre saldamente la spina e non tirare mai il cavo.
10. Prestare la massima attenzione quando si sposta una vaschetta di raccolta contenente olio bollente o altri liquidi caldi.
11. Non coprire il cassetto raccogli briciole o altre parti del forno con fogli di metallo. Ciò potrebbe causare il surriscaldamento del forno.
12. Prestare la massima attenzione quando si rimuove il cassetto o le griglie o si smaltiscono grassi bollenti o altri liquidi caldi.
13. 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.
14. Non inserire nel forno tostapane alimenti di dimensioni eccessive o utensili metallici, poiché potrebbero causare un incendio o una scossa elettrica.
15. Se il forno viene coperto durante il funzionamento o entra in contatto con materiali infiammabili come tende, rivestimenti murali e simili, potrebbe verificarsi un incendio. Non appoggiare oggetti sull'apparecchio durante il funzionamento.
16. Prestare la massima attenzione quando si utilizzano contenitori per la cottura o la cottura al forno che non siano in metallo o vetro resistente al forno.
17. Assicurarsi che nulla tocchi gli elementi superiori o inferiori del forno.
18. Non inserire nel forno i seguenti materiali: cartone, plastica, carta o simili.
19. Quando il forno non è in uso, non conservare al suo interno materiali diversi dagli accessori raccomandati dal produttore.
20. Indossare sempre guanti isolanti da forno o utilizzare una pinza speciale quando si inseriscono o si rimuovono oggetti dal forno caldo.
21. 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 graffi sulla superficie della porta o intaccature sui bordi.
22. Non utilizzare all'aperto.

23. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto.
24. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se consapevoli dei pericoli connessi.
25. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
26. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
27. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
28. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare pericoli.
29. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio.
30. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
31. La porta o la superficie esterna possono diventare calde durante il funzionamento dell'apparecchio.
32. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata durante il funzionamento dell'apparecchio.

Componenti principali

- A: Alloggiamento
- B: Pannello frontale
- C: Manopola per aria calda e girarrosto
- D: Spia di controllo
- E: Manopola per la regolazione della temperatura
- F: Manopola per la selezione delle funzioni
- G: Timer
- H: Base del forno
- I: Girarrosto
- J: Telaio superiore della porta
- K: Maniglia
- L: Telaio inferiore della porta
- M: Maniglia della teglia
- N: Maniglia del girarrosto
- O: Teglia
- P: Griglia



Specifiche tecniche

Tensione: 230 V, 50/60 Hz

Potenza: 2000 Watt

Capacità: 45 litri

Prima di utilizzare il mini forno

Prima di utilizzare il mini forno per la prima volta, è necessario tenere presente quanto segue:

1. Leggere tutte le istruzioni contenute nel presente manuale.
2. Assicurarsi che il forno sia scollegato dalla rete elettrica e che il timer sia impostato su "OFF".
3. Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
4. Asciugare accuratamente tutti gli accessori e rimontarli nel forno. Collegare il forno alla presa di corrente e il vostro nuovo forno tostapane è pronto per l'uso.
5. Dopo aver rimontato il forno, si consiglia di farlo funzionare alla massima temperatura (230 °C) e con la funzione tostapane per circa 15 minuti, al fine di eliminare eventuali residui di imballaggio rimasti dopo il trasporto. In questo modo si eliminano anche tutti gli odori inizialmente presenti.

Nota bene: alla prima messa in funzione potrebbero verificarsi minimi sviluppi di odori e fumo (circa 15 minuti). Si tratta di un fenomeno normale e innocuo, dovuto alla combustione della sostanza protettiva applicata in fabbrica sugli elementi riscaldanti.

Prima del primo utilizzo, familiarizzate con le seguenti funzioni del forno e i relativi accessori:

- **Regolazione della temperatura:** selezionate la temperatura desiderata tra 100 °C e 230 °C per la cottura.
- **Comando delle funzioni principali:** il forno dispone di quattro posizioni.
- **Selettore a quattro posizioni:** spento / calore superiore / calore inferiore / calore superiore e inferiore
 - Calore superiore: in questa posizione è possibile azionare i due elementi riscaldanti superiori.
 - Calore inferiore: in questa posizione è possibile azionare i due elementi riscaldanti inferiori.
 - Calore superiore e inferiore: in questa posizione è possibile utilizzare contemporaneamente sia gli elementi riscaldanti superiori che quelli inferiori.
- **Controllo del tempo:** quando si attiva la sezione timer del comando, ruotarlo verso destra (in senso orario) per utilizzarlo come timer. Questa funzione dispone anche di un segnale acustico che suona al termine del tempo programmato.
- **Illuminazione interna:** funziona quando il forno è acceso.
- **Spia di controllo:** si accende quando il forno è in funzione e si spegne quando il forno non è più in funzione.
- **Teglia:** per grigliare e arrostiti carne, pollame, pesce e vari altri alimenti.
- **Maniglia della teglia:** consente di afferrare la griglia e la teglia quando sono calde.
- **Griglia:** per tostare, cuocere al forno e cucinare in generale in pirofile e teglie standard.

Prima di utilizzare il mini forno



AVVERTENZA: PER EVITARE LESIONI O USTIONI, NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE MENTRE IL FORNO È IN FUNZIONE. UTILIZZARE SEMPRE GUANTI DA FORNO.



ATTENZIONE: prestare sempre la massima attenzione quando si estraggono teglie, griglie o altri contenitori caldi dal forno. Utilizzare sempre la maniglia della griglia o un guanto da forno quando si estraggono oggetti caldi dal forno.

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 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 timer sul tempo di cottura desiderato.
- Impostare il selettore di funzione su "Calore superiore".
- Per controllare o estrarre l'arrosto, utilizzare la maniglia in dotazione per inserirlo e rimuoverlo dalla teglia.
- Al termine della cottura, impostare il selettore di funzione su "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.
- Ruotare il selettore di funzione su "Calore superiore e inferiore".
- Posizionare gli alimenti da tostare sulla griglia.
- Ruotare il selettore di tempo sul tempo di cottura desiderato.
- Al termine della tostatura, verrà emesso un segnale acustico.
- Al termine della tostatura, ruotare il selettore di funzione su "OFF".

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

Cottura al forno

Si prega di notare che la funzione "BAKE" 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.
- Cospargere gli alimenti a piacere con salse o olio.
- Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato.
- Impostare il selettore di funzione su "calore inferiore".
- Si consiglia di lasciare la porta leggermente aperta.

Cottura al forno

- Girare gli alimenti a metà del tempo di cottura prescritto.
- Al termine della cottura, impostare l'interruttore di funzione su "OFF".

Convezione

La cottura a convezione combina il movimento dell'aria calda tramite un ventilatore con le funzioni regolari (grigliare, cuocere e tostare). In molti casi, la cottura a convezione consente una cottura più rapida rispetto ai tradizionali forni tostapane con riscaldamento a radiazione. Il ventilatore distribuisce delicatamente l'aria su tutte le parti del cibo, facendolo dorare rapidamente, rendendolo croccante e trattenendone l'umidità e il sapore. La circolazione dell'aria consente di ottenere una temperatura più uniforme intorno al cibo, che viene così cotto/informato/fritto in modo omogeneo, a differenza dei forni tradizionali con i loro punti caldi e freddi. La funzione di convezione consente di cuocere/cuocere in forno a temperature più basse, risparmiando energia e contribuendo a mantenere la cucina più fresca. L'aria di convezione viene surriscaldata e circola intorno al cibo, che cuoce molto più rapidamente rispetto ai forni tradizionali.

La ventola di convezione funziona quando la manopola delle funzioni è impostata sulla posizione "Convezione"  o "Convezione e girarrosto" . Dopo aver selezionato la temperatura e la funzione di riscaldamento desiderate, impostare il timer sulla posizione desiderata. La ventola di convezione inizia a funzionare.

Spiedo girevole

Si consiglia di non cuocere pezzi di carne di peso superiore a 4-5 libbre. Il pollo deve essere legato con dello spago in modo che le cosce o le ali non si stacchino durante la cottura e lo spiedo possa ruotare senza intoppi. 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.
- Infilare la carne o il pollame che si desidera cuocere sullo spiedo girevole. Assicurarsi che la carne o il pollame siano fissati saldamente con i morsetti dello spiedo e le viti zigrinate. Assicurarsi che la carne o il pollame siano posizionati al centro dello spiedo.
- Inserire l'estremità appuntita dello spiedo girevole nella boccola di azionamento sul lato destro della parete del forno. Assicurarsi che l'estremità quadrata dello spiedo girevole poggi sul supporto dello spiedo girevole sul lato sinistro della parete del forno.
- Spingere la teglia nella posizione più bassa per raccogliere il liquido che gocciola.
- Ruotare il selettore della funzione girarrosto e aria calda su "Rotisserie"  o "Rotisserie & Convection" .
- Ruotare il selettore della funzione su "Calore superiore" o "Calore superiore e inferiore".
- Impostare il selettore del tempo sul tempo di cottura desiderato.
- Al termine della cottura, verrà emesso un segnale acustico. Ruotare la manopola delle funzioni su "OFF".
- Rimuovere lo spiedo rotante dal forno posizionando i ganci dell'impugnatura dello spiedo rotante sotto le scanalature su entrambi i lati dello spiedo rotante e sollevando e estraendo prima il lato sinistro dello spiedo rotante. Quindi estrarre lo spiedo rotante dalla boccola di azionamento e rimuovere con cautela l'arrosto dal forno.
- Rimuovere la carne o il pollame dallo spiedo rotante e posizionarlo su un tagliere o un piatto.

Pulizia e manutenzione

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

1. Scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
 2. Pulire la teglia, la griglia e l'attrezzo di estrazione con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Sciacquare le parti con abbondante acqua e asciugarle accuratamente.
 3. Pulire l'interno e l'esterno del forno e la porta con un panno umido. Asciugare accuratamente.
 4. Riporre tutte le parti nel forno e conservare il forno.
- Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che la spina sia stata scollegata dalla presa di corrente.
 - Non utilizzare mai detergenti corrosivi o abrasivi o oggetti appuntiti (come coltelli o spazzole dure) per pulire l'apparecchio.
 - Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

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

Mini forno Sommertal, 2000 W, 45 L

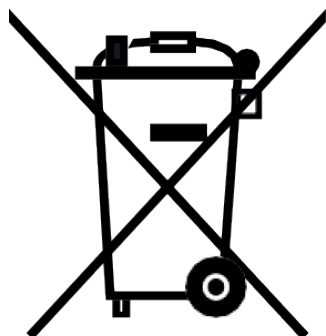
conforme alle norme, secondo le disposizioni delle direttive con rapporto di prova rilasciato da un organismo di controllo.

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

<https://ce.albatros-international.eu/4598.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

2000 W, 45 L

Manual de instrucciones
VAR.ID.: 4598



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

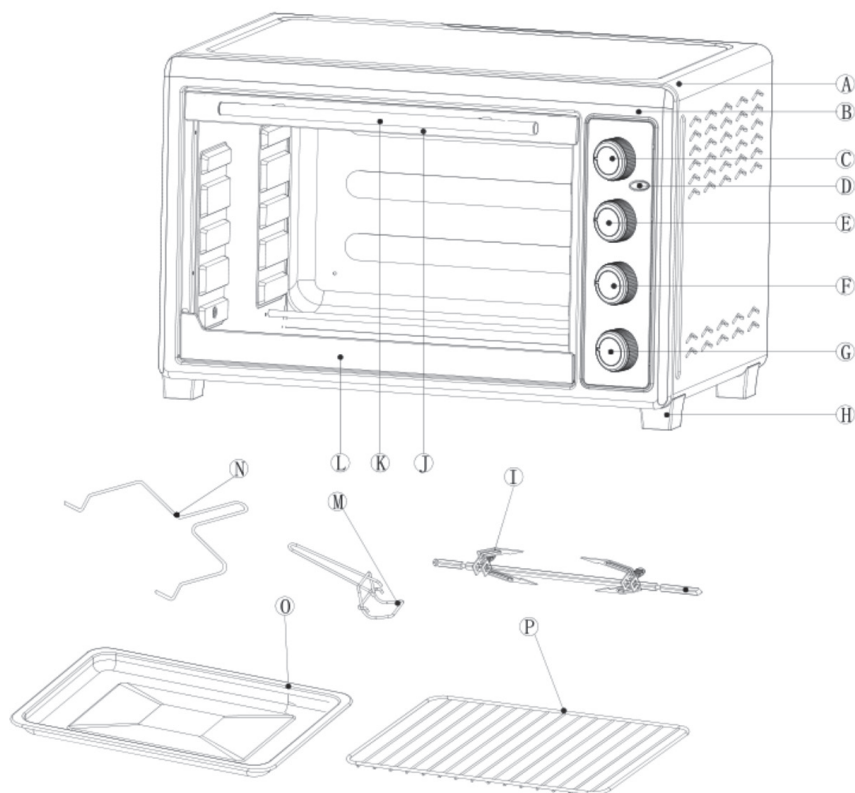
Al utilizar su mini horno, siempre debe tener en cuenta las precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

01. Lea todas las instrucciones.
02. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o los botones.
03. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni otras partes del horno en agua u otros líquidos.
04. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o la encimera y no toque superficies calientes.
05. 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 al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
06. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar peligros o lesiones.
07. No lo coloque sobre o cerca de una cocina de gas o eléctrica caliente.
08. 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.
09. Para desconectar el aparato de la red eléctrica, gire el regulador de tiempo a la posición OFF y, a continuación, desenchufe el aparato. Sujete siempre el enchufe y no tire nunca del cable.
10. Tenga mucho cuidado al mover una bandeja colectora con aceite caliente u otros líquidos calientes.
11. No cubra la bandeja recogemigas ni otras partes del horno con papel de aluminio. Esto puede provocar un sobrecalentamiento del horno.
12. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o las rejillas, o al desechar grasa caliente u otros líquidos calientes.
13. 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.
14. No introduzca alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en un horno tostador, ya que pueden provocar un incendio o una descarga eléctrica.
15. Si se cubre el horno durante su funcionamiento o entra en contacto con materiales inflamables, como cortinas, revestimientos de paredes y similares, puede producirse un incendio. No coloque ningún objeto sobre el aparato mientras esté en funcionamiento.
16. Se debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes para cocinar u hornear que no sean de metal o vidrio resistente al horno.
17. Asegúrese de que nada toque los elementos superiores o inferiores del horno.
18. No introduzca ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o similares.
19. No guarde en este horno ningún material que no sea uno de los accesorios recomendados por el fabricante cuando no lo esté utilizando.
20. Utilice siempre guantes aislantes para horno o una pinza especial cuando introduzca o saque objetos del horno caliente.
21. 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.
22. No lo utilice al aire libre.

23. Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.
24. El aparato 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.
25. Los niños no deben jugar con el aparato.
26. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
27. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
28. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio de atención al cliente o una persona igualmente cualificada para evitar peligros.
29. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato.
30. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
31. La puerta o la superficie exterior pueden calentarse durante el funcionamiento del aparato.
32. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada durante el funcionamiento del aparato.

Componentes principales

- A: Carcasa
- B: Panel frontal
- C: Mando giratorio para aire caliente
- D: Luz indicadora
- E: Mando giratorio para el control de temperatura
- F: Mando giratorio para la selección de funciones
- G: Temporizador
- H: Base del horno
- I: Asador
- J: Marco superior de la puerta
- K: Asa
- L: Marco inferior de la puerta
- M: Asa del molde para hornear
- N: Asa del asador
- O: Bandeja para hornear
- P: Rejilla



Especificaciones técnicas

Tensión: 230 V, 50/60 Hz

Potencia: 2000 vatios

Capacidad: 45 litros

Antes de utilizar su mini horno

Antes de utilizar su mini horno por primera vez, tenga en cuenta lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones de este manual.
2. Asegúrese de que el horno esté desconectado de la red eléctrica y que el temporizador esté en «OFF».
3. Lave todos los accesorios con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
4. Seque bien todos los accesorios y vuelva a montarlos en el horno. Enchufe el horno a la toma de corriente y ya podrá utilizar su nuevo horno tostador.
5. Una vez montado el horno, le recomendamos que lo ponga a funcionar a la temperatura máxima (230 °C) y con la función de tostado durante unos 15 minutos para eliminar cualquier residuo del embalaje que haya podido quedar tras el transporte. De este modo, también se eliminarán todos los olores iniciales.

Tenga en cuenta lo siguiente: Durante la primera puesta en marcha, puede producirse una mínima emisión de 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 de fábrica a los elementos calefactores.

Antes de utilizar el horno por primera vez, familiarícese con las siguientes funciones y accesorios:

- **Control de temperatura:** seleccione la temperatura deseada entre 100 °C y 230 °C para cocinar.
- **Control de funciones principales:** el horno tiene cuatro posiciones.
- **Selector de cuatro posiciones:** Apagado / Calor superior / Calor inferior / Calor superior e inferior
 - Calor superior: en esta posición se pueden utilizar los dos elementos calefactores superiores.
 - Calor inferior: en esta posición se pueden utilizar los dos elementos calefactores inferiores.
 - Calor superior e inferior: en esta posición se pueden utilizar conjuntamente los elementos calefactores superiores e inferiores.
- **Control de tiempo:** si activa la zona del temporizador del control, gírelo hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) para utilizarlo como temporizador. Esta función también dispone de una señal acústica que suena al final del tiempo programado.
- **Iluminación interior:** funciona cuando el horno está encendido.
- **Indicador luminoso:** se enciende cuando el horno está calentando y se apaga cuando deja de calentar.
- **Bandeja de horno:** para asar y hornear carne, aves, pescado y otros alimentos.
- **Asa de la bandeja:** permite sujetar la rejilla y la bandeja de horno cuando están calientes.
- **Rejilla:** para tostar, hornear y cocinar en general en fuentes para horno y sartenes estándar.

Antes de utilizar su mini horno



ADVERTENCIA: PARA EVITAR LESIONES O QUEMADURAS, NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES MIENTRAS EL HORNO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO. UTILICE SIEMPRE GUANTES PARA HORNO.



PRECAUCIÓN: Tenga siempre mucho cuidado al sacar bandejas de horno, rejillas u otros recipientes calientes del horno. Utilice siempre el asa de la rejilla o un guante de cocina cuando saque objetos calientes del horno.

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 desea cocinar en cualquier sartén. Si desea utilizar la bandeja de horno (bandeja para asar/recoger jugos), no es necesario colocar 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 tiempo al tiempo de cocción deseado.
- Ajuste el regulador de función a «calor superior».
- Para comprobar o sacar el asado, utilice el asa de la bandeja suministrada para introducir y sacar el asado.
- Cuando haya terminado de asar, ajuste el regulador de función a «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.

Modo de empleo:

- Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada.
- Gire el regulador de funciones a «Calor superior e inferior».
- Coloque los alimentos que desea tostar en la rejilla.
- Gire el regulador de tiempo al tiempo de cocción deseado.
- Sonará una señal acústica cuando haya finalizado el proceso de tostado.
- Una vez finalizado el proceso de tostado, gire el regulador de función a «OFF».

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

Hornear

Tenga en cuenta que la función «BAKE» 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 guía inferior o 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 temporizador al tiempo de cocción deseado.
- Coloque el selector de funciones en «calor inferior».
- Se recomienda dejar la puerta ligeramente abierta.

Hornear

- Dé la vuelta a los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción indicado.
- Cuando haya finalizado el proceso de cocción, coloque el selector de funciones en «OFF».

Convección

La cocción por convección combina el movimiento del aire caliente mediante un ventilador con las funciones habituales (asar, hornear y tostar). En muchos casos, la cocción por convección permite cocinar más rápido que los hornos tostadores convencionales con calefacción por radiación. El ventilador distribuye suavemente el aire por todas las zonas del alimento, lo que hace que se dore rápidamente, quede crujiente y conserve la humedad y el sabor. La circulación del aire permite alcanzar una temperatura más uniforme alrededor del alimento, de modo que, a diferencia de los hornos convencionales con sus zonas calientes y frías, este se cocina/hornea/fríe de manera uniforme. La función de convección permite cocinar/hornear a temperaturas más bajas, lo que ahorra energía y ayuda a mantener la cocina más fresca. El aire de convección se sobrecalienta y circula alrededor de los alimentos, por lo que estos se cocinan mucho más rápido que en los hornos convencionales.

El ventilador de convección funciona cuando el botón de función está en la posición «Convección»  o «Convección y asador» . Una vez seleccionada la temperatura y la función de calentamiento deseadas, ajuste el temporizador a la posición deseada. El ventilador de convección comenzará a funcionar.

Espiedo giratorio

Recomendamos no cocinar piezas de carne que pesen más de 4-5 libras. El pollo debe atarse con un cordel para que las patas o alas no se suelten durante el asado y el espetón giratorio pueda girar sin problemas. Para obtener los mejores resultados, recomendamos precalentar el horno a 230 °C durante 15 minutos.

Modo de empleo:

- Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada.
- Coloque la carne o el pollo que desee preparar en el asador giratorio. Asegúrese de que la carne o el pollo estén bien sujetos con las pinzas y los tornillos moleteados. Asegúrese de que la carne o el pollo estén centrados en el asador.
- Inserte el extremo puntiagudo del asador giratorio en el casquillo de accionamiento situado en el lado derecho de la pared del horno. Asegúrese de que el extremo cuadrado del asador giratorio descansa sobre el soporte del asador giratorio situado en el lado izquierdo de la pared del horno.
- Deslice la bandeja de horno a la posición más baja para recoger el líquido que gotee.
- Gire el regulador de la función de espiedo giratorio y aire caliente a «Rotisserie»  o «Rotisserie & Convection» .
- Gire el regulador de función a «Oberhitze» (calor superior) o «Ober- und Unterhitze» (calor superior e inferior).
- Ajuste el regulador de tiempo al tiempo de cocción deseado.
- Cuando finalice el proceso de cocción, sonará una señal acústica. Gire el regulador de función a «OFF».
- Retire el asador giratorio del horno colocando los ganchos del mango del asador debajo de las ranuras a ambos lados del asador y levantando primero el lado izquierdo del asador y tirando de él. A continuación, extraiga el asador giratorio del casquillo de accionamiento y saque con cuidado el asado del horno.
- Retire la carne o las aves del asador giratorio y colóquelas en una tabla de cortar o una bandeja.

Limpieza y mantenimiento

Limpie el aparato después de cada uso.

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.
 2. Limpie la bandeja del horno, la rejilla y la herramienta de extracción con agua tibia y un poco de detergente. Enjuague las piezas con abundante agua y séquelas bien.
 3. Limpie el interior y el exterior del horno, así como la puerta, con un paño húmedo. Sécalos bien.
 4. Vuelve a colocar todas las piezas en el horno y guárdalo.
- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente.
 - Nunca utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos duros) para limpiar el aparato.
 - Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el producto descrito a continuación

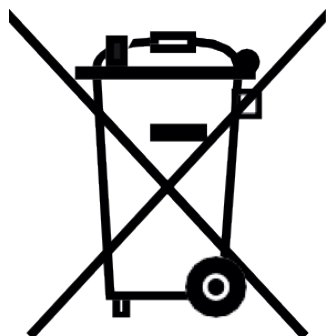
Mini horno Sommertal, 2000 W, 45 l

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/4598.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:

