



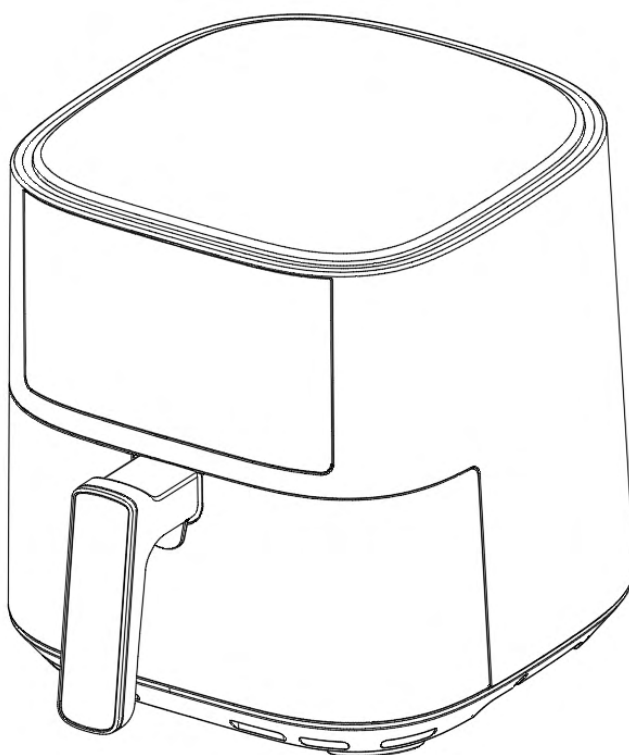
Heißluftfritteuse HF400

Bedienungsanleitung
(Übersetzung des englischen Originals)

VAR.ID.: 4262



Lesen und verstehen Sie diese Anleitung!
Beachten Sie die Sicherheitshinweise!



WEEE Reg No DE43021155

220-240VAC, 50 / 60Hz, 1500W

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Deutschland

Email: info@albatros-international.eu

- NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH IM INNENBEREICH –

Spezifikation & Merkmale:

- Spannung: 220-240V~50-60Hz
- Leistung: 1500 Watt
- Fassungsvermögen des Korbs: 4 Liter
- Einstellbare Temperatur: 80°C—200°C
- Timer (0-60 min)

Sicherheitshinweise und Warnungen:

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die Funktionsoberflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich empfunden werden, ist dieses Gerät mit
VORSICHT
zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden. Ein Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches muss verwendet werden. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend lange abkühlen, bevor sie berührt werden.
5. Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen. Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen abkühlen lassen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann Verletzungen zur Folge haben.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängt oder heiße Oberflächen berührt.
10. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Backofen stellen.
11. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Zum Abschalten alle Regler auf „Aus“ stellen und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.

13. Das Gerät darf nur für die bestimmungsgemäße Verwendung benutzt werden.
14. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen

verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in Bezug auf die sichere Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

15. Das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.

16. Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.

Bitte diese Anleitung gut aufbewahren!

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Einsatzmöglichkeiten bestimmt.

Einleitung

Diese neue Heißluftfritteuse ist perfekt, um Ihre Lieblingszutaten schnell und gesund zuzubereiten. Durch die schnelle Zirkulation heißer Luft und einen Grill oben können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Speisen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten ohne Öl auskommen.

Allgemeine Beschreibung (Abb.1)

1. Deckel
2. Bedienfeld
3. Gehäuse
4. Frittierkorb
5. Frittiergitter
6. Griff des Korbes
7. Luftauslassöffnungen
8. Netzkabel

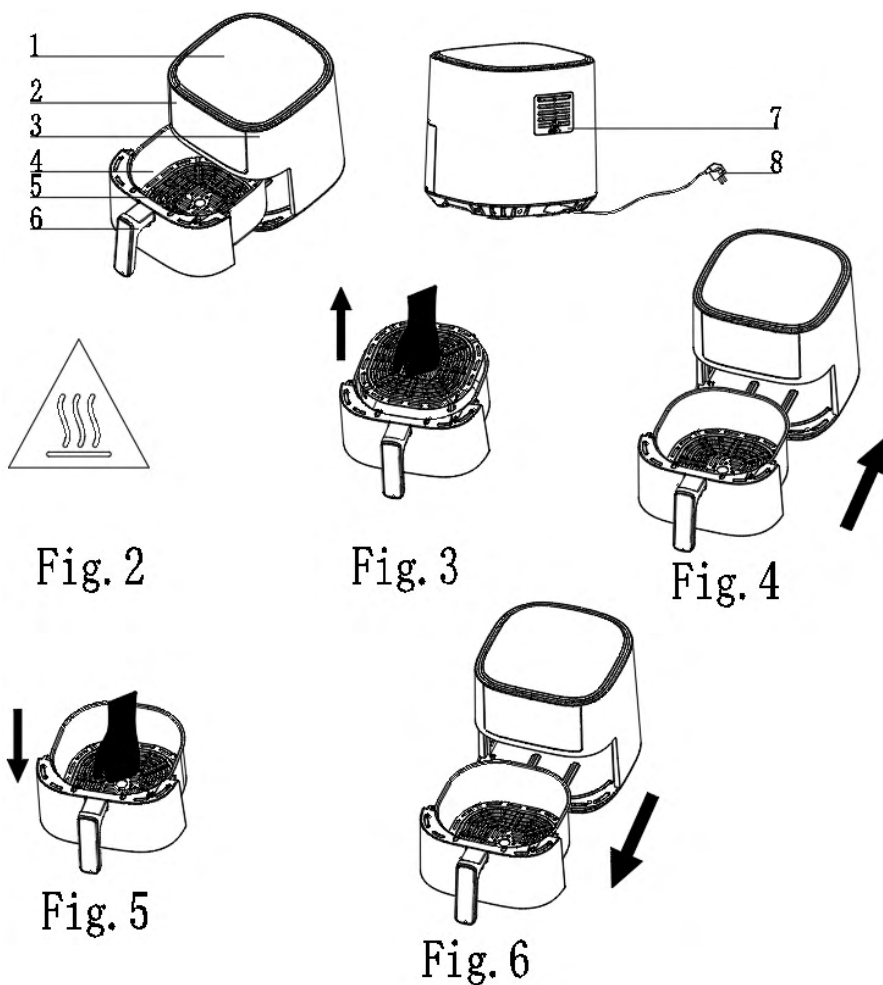


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Wichtig

Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Gefahr

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in Bezug auf die sichere Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser tauchen und niemals unter fließendem Wasser abspülen.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, darauf achten, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.
- Die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb legen, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen während des Betriebs des Geräts nicht abdecken.
- Den Frittierkorb nicht mit Öl füllen, da dies eine Brandgefahr zur Folge haben kann.

- Niemals das Innere des Geräts berühren, während es in Betrieb ist.

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

Warnung

- Prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

- Das Gerät nicht verwenden, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.

- Lassen Sie beschädigte Hauptkabel nicht von unbefugten Personen ersetzen oder reparieren.

- Das Netzkabel von heißen Oberflächen fernhalten.

- Das Gerät nicht mit nassen Händen einstecken oder das Bedienfeld benutzen.

- Das Gerät nicht an eine Wand oder nahe an andere Geräte stellen. Mindestens 10 cm Platz auf der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät lassen. Nichts auf das Gerät stellen.

- Das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben verwenden.

- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

- Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Hände und Gesicht vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen fernhalten. Auch beim Entnehmen des Korbes aus dem Gerät auf heißen Dampf und heiße Luft achten.

- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb.2)

- Das Gerät sofort vom Stromnetz trennen, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor man den Korb aus dem Gerät nimmt.

Vorsicht

- Darauf achten, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für die sichere Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnumgebungen geeignet. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.

- Wenn das Gerät unsachgemäß oder zu professionellen oder halbprofessionellen Zwecken verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jede Haftung für verursachte Schäden ablehnen.

- Das Gerät immer vom Stromnetz trennen, wenn es nicht verwendet wird.

- Das Gerät benötigt ungefähr 30 Minuten zum Abkühlen; dann kann es sicher gehandhabt oder gereinigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
2. Alle Schutzfolien vom Gerät entfernen.
3. Den Frittierkorb und das Gitter gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.
4. Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch abwischen. Dies ist eine Fritteuse ohne Öl, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder Frittierfett.

Vorbereitung für den Gebrauch

- 1 Das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche stellen.

Das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche stellen.

- 2 Das Gitter in den Frittierkorb einsetzen (Abb. 3).

- 3 Ziehen Sie das Kabel aus dem Staufach an der Unterseite des Geräts.

Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in die Pfanne.

Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Ergebnis des Heißluftbratens beeinträchtigt wird.

Gebrauch des Geräts

Die ölfreie Fritteuse kann zahlreiche Zutaten zubereiten. Das beiliegende Rezept-Heft hilft Ihnen, sich mit dem Gerät zurecht zu finden.

Heißluftfrittieren

1. Den Netzstecker in eine geerdete Steckdose stecken.
2. Den Korb vorsichtig aus der Heißluft-Fritteuse ziehen (Abb. 6)
3. Die Zutaten in den Korb geben. (Abb. 5).
4. Den Frittierkorb wieder in die Heißluftfritteuse schieben (Abb. 4)

Die Führungen im Gehäuse der Fritteuse sorgfältig ausrichten.

Vorsicht: Den Korb während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht berühren, da er sehr heiß wird. Den Korb nur am Griff halten.

5. Die gewünschte Zubereitungszeit für die Zutat bestimmen (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).

6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Zum Schütteln der Zutaten den Korb am Griff aus dem Gerät ziehen und schütteln. Dann zurück in die Fritteuse schieben.

Vorsicht! Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf den Knopf am Griff. (Abb.3)

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie das Gitter aus dem Korb nehmen und nur das Gitter schütteln. Ziehen Sie dazu den Korb aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage und drücken Sie den Knopf des Griffs. und heben Sie das Gitter aus dem Korb

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die halbe Zubereitungszeit einstellen, läutet der Timer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet allerdings, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

7. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

8. Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie sie auf ein Testgestell, drücken Sie die Entriegelungstaste und heben Sie das Gitter aus dem Korb.

Den heißen Frittierkorb nicht umdrehen, da überschüssiges Öl, das sich auf dem Boden angesammelt hat, auf die Zutaten läuft.

Der Korb und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf entweichen.

9. Den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller entleeren.

Tipp: Große oder zerbrechliche Zutaten mit einer Zange aus dem Korb heben.

10. Wenn eine Ladung Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Ladung.

Anweisungen zum Bedienfeld

A. MENÜ-Anzeige

B. MENÜ-Taste

C. Temp/Zeit
Einstellungstaste

F. "-"Taste

G. "+"Taste

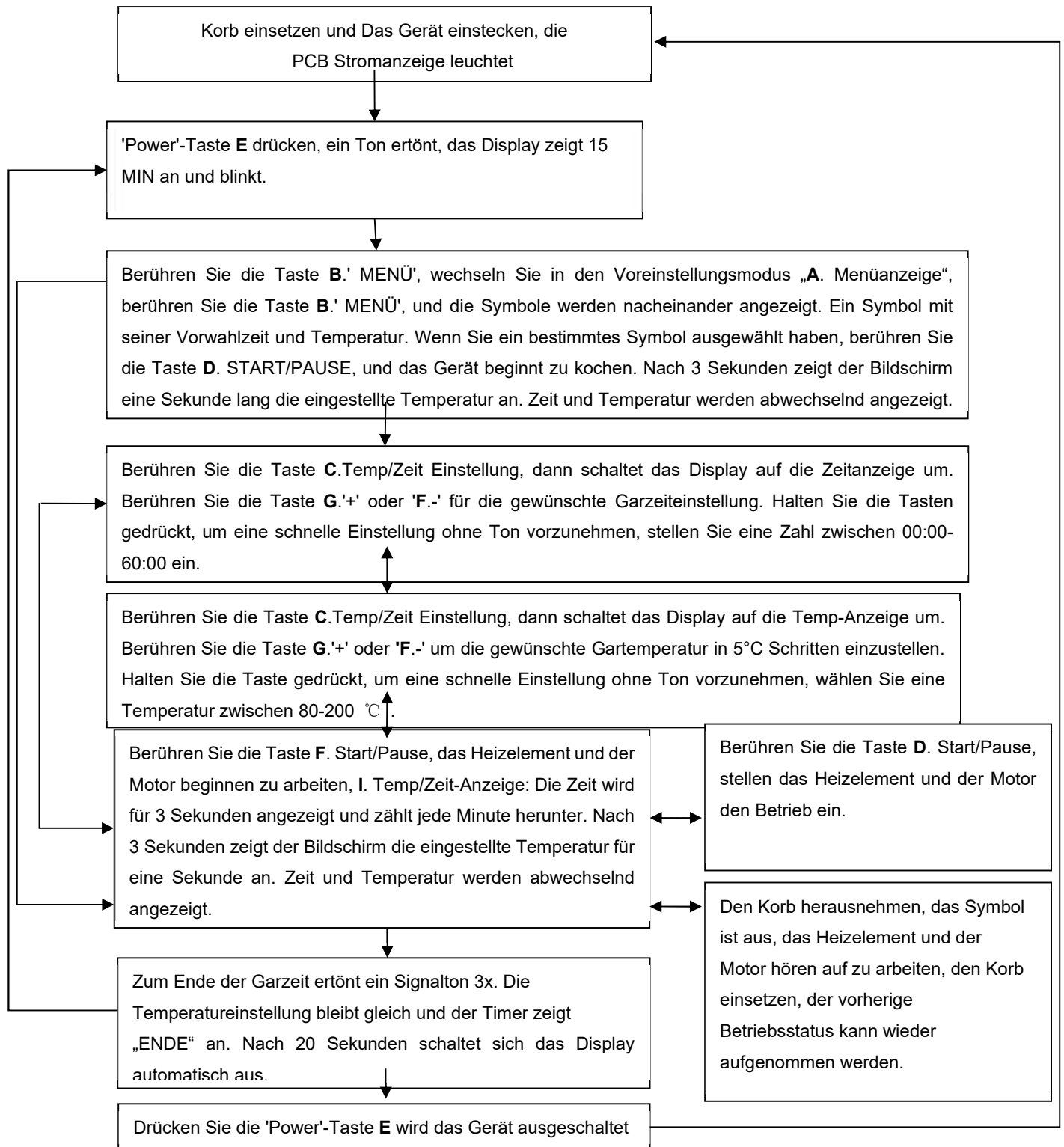
D. Start/Pause Taste

I. Temp/Zeit Anzeige

E. Power-Taste



Gebrauchsanleitung:



Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Weil die Rapid Air Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt wenn Sie die Pfanne während des Heißluftbratens kurz aus dem Gerät ziehen, wird der Prozess kaum gestört.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.*
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.*
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.*
- Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.*
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.*
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.*
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.*
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst gemachter Teig.*
- Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten*
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C.*

	Min-max Menge (g)	Zeit (min.)	Temp (/°C)	Schüttel n
Kartoffeln und Pommes frites				
Dünne gefrorene Pommes frites	400-500	18-25	200	Ja
Dicke gefrorene Pommes frites	400-500	20-25	200	Ja
Kartoffelgratin	500	20-25	200	Ja
Fleisch & Geflügel				
Steak	100-500	12-18	180	Nein
Schweinekoteletts	100-500	12-18	180	Nein
Hamburger	100-500	10-20	180	Nein
Wurstsemmel	100-500	13-15	200	Nein
Drumsticks	100-500	25-30	180	Nein
Hähnchenbrust	100-500	18-25	180	Nein
Snacks				
Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	Ja
Gefrorene Hähnchen- Nuggets	100-500	8-12	180	Ja
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	Nein
Gefrorene panierte Käsesnacks	100-500	8-10	180	Nein
Gefülltes Gemüse	100-500	12-20	160	Nein
Backen				
Kuchen	500	8-15	180	Nein
Quiche	500	20-22	180	Nein
Muffins	500	15-18	200	Nein
Süße Snacks	500	20	160	Nein

Hinweis: Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie zum Reinigen des Korbes und Gitters mit Antihaftbeschichtung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Beschichtung beschädigen kann.

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Entfernen Sie die Pfanne, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.

2 Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Sie können ein Spülmittel verwenden, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz am Gitter oder am Boden des Korbes festsetzt, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Gitter in den Korb und lassen Sie das Gitter und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.

3 Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

4 Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

Aufbewahrung

1 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.

2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelt

Entsorgen Sie das Gerät nicht über den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit helfen Sie, die Umwelt zu schonen.

Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches autorisiertes Servicezentrum

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit und schalten Sie das Gerät ein.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten werden nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Die frittierten Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne platziert.	Drücken Sie den Korb nach unten in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und die Pfanne kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Fettreste vom	Weißer Rauch entsteht, wenn sich das Fett in der Pfanne erhitzt. Achten Sie darauf, die Pfanne nach

	vorherigen Gebrauch.	jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
FrISChe Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frISChe Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
FrISChe Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen gut abgetrocknet sind, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Korrekte Entsorgung des Gerätes	
	Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Diese können das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinien und erfüllt die geltenden Normen. Die vollständige EG-Konformitätserklärung kann auf unserem FTP-Server unter folgendem Link abgerufen werden:

<https://ce.albatros-international.eu/4262.pdf>

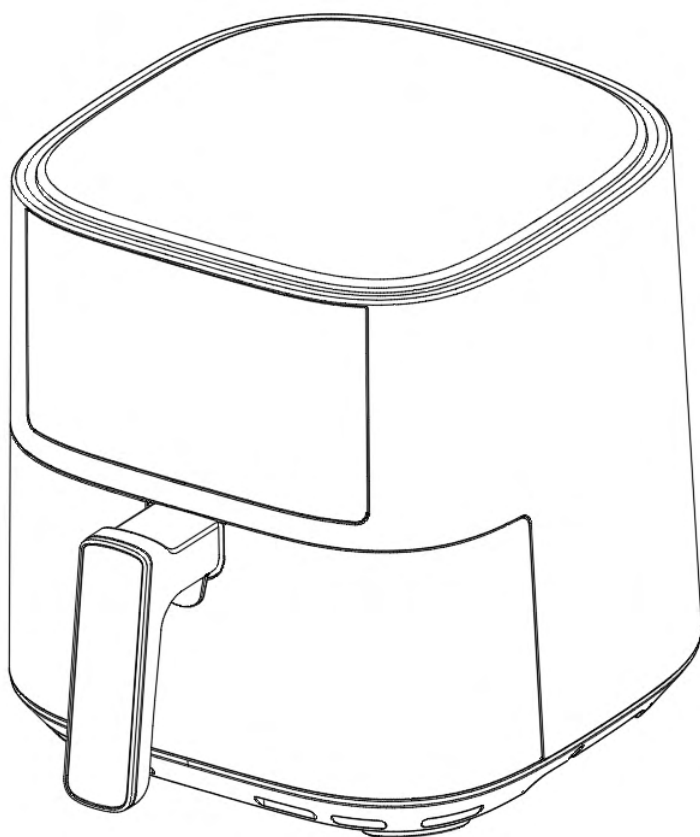
Bitte kopieren Sie den Link in Ihren Webbrowser, um die Konformitätserklärung aufzurufen.



Friteuse à air chaud HF400

Instructions d'utilisation et de sécurité

VAR.ID. : 4262



WEEE Reg No DE43021155

220-240VAC, 50 / 60Hz, 1500W

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Deutschland

Email: info@albatros-international.eu

- POUR L'INTÉRIEUR DOMESTIQUE UNIQUEMENT -

Spécification et caractéristique:

-----Voltage: 220-240V~50-60Hz

-----Puissance: 1500 Watt

-----Capacité du panier: 4 Liter

-----Température réglable: 80°C—200°C

-----Minuterie (0-60 min)

Importante Prcautions

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les précautions de base

des précautions de sécurité doivent être prises, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou d'autres liquides.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, y compris les surfaces autres que les surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Étant donné que différentes personnes ressentent les températures différemment, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. L'appareil ne peut être touché qu'à l'aide des poignées et des surfaces de préhension prévues à cet effet. Une protection thermique telle que des gants ou similaire doit être utilisée. Les surfaces autres que celles destinées à la préhension doivent laisser suffisamment de temps refroidir avant de les toucher.
5. Retirez la fiche de la prise lorsque vous ne vous en servez pas et avant le nettoyage.
Avant
Laisser refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Assurez-vous que le cordon ne pende pas du bord d'une table ou d'une surface de travail et ne touche pas de surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour éteindre, réglez toutes les commandes sur « Off », puis retirez la fiche de la prise.
13. L'appareil ne peut être utilisé que conformément à sa destination.
14. Cet appareil est destiné à être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes handicapées

capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

15. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

16. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

Conservez ces Instructions

Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires.

Introduction

Cette nouvelle friteuse à air chaud est parfaite pour préparer rapidement et sainement vos ingrédients préférés.

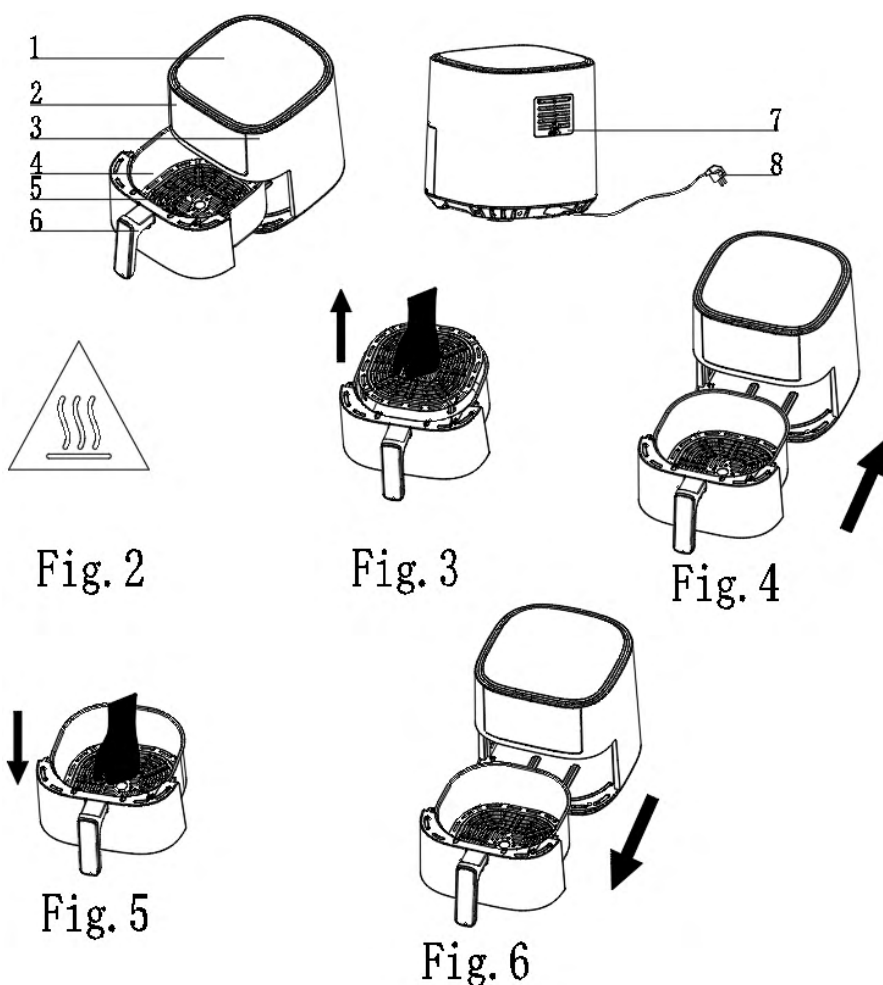
de préparer des plats délicieux. Grâce à la circulation rapide de l'air chaud et à un gril sur le dessus, il est possible de préparer de nombreux plats.

De nombreux plats peuvent être préparés. Mieux encore, la friteuse à air chaud peut cuire les aliments dans tous les sens.

Chauffe dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

Description générale (fig.1)

1. couvercle
2. panneau de commande
3. boîtier
4. panier de friture
5. grille de friture
6. poignée du panier
7. ouvertures de sortie d'air
8. câble d'alimentation



Important

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour référence ultérieure. Conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Danger

-Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

- Conservez l'appareil et le câble associé hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne plongez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau et ne rincez jamais sous l'eau courante.
- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous qu'aucune eau ou autre liquide ne pénètre dans l'appareil.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures d'air extérieur pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le panier à friture avec de l'huile car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.

- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son utilisation.

La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil

Avertissement

- Vérifier que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local. correspond à celle de l'appareil.

- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.

- Ne pas faire remplacer ou réparer les câbles principaux endommagés par des personnes non autorisées. réparer le câble.

- Tenir le câble d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.

- Ne pas brancher l'appareil ou utiliser le panneau de commande avec les mains mouillées.

- Ne pas placer l'appareil contre un mur ou à proximité d'autres appareils. Prévoir un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et laisser 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne rien poser sur l'appareil.

- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les orifices de sortie d'air. Ne pas mettre les mains et

Tenir le visage à l'écart de la vapeur et des orifices de sortie d'air. Il en va de même lors de la Faites attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le panier de l'appareil.

- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (fig. 2).

- Débrancher immédiatement l'appareil si une fumée sombre s'échappe de l'appareil.

Attendre que la fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.

Attention

- Assurez-vous que l'appareil se trouve sur une surface horizontale, plane et stable.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Son utilisation peut ne pas être sécuritaire dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et

adapté à d'autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par

Clients des hôtels, motels, pensions et autres environnements résidentiels.

- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie sera annulée et nous pourrions accepter toute responsabilité pour tout dommage causé.

refuser.

- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir ; il peut alors être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Avant la première utilisation

1) Retirer tous les matériaux d'emballage.

2. retirer tous les films de protection de l'appareil.

3. le panier à friture et la grille sont soigneusement nettoyés à l'eau chaude, avec un peu de

détergent et une éponge douce. une éponge non abrasive.

4) Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse à frire.

Préparation à l'utilisation

1 Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

Ne pas poser l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

2 Placez la grille dans le panier à friture (fig. 3).

3 Retirez le câble du compartiment de rangement situé sous l'appareil.

Ne versez pas d'huile ou d'autre liquide dans la lèchefrite.

Ne placez pas d'objets sur l'appareil, car cela interrompt le flux d'air et affecte le résultat de la cuisson à l'air chaud.

Utilisation de l'appareil

La friteuse sans huile peut préparer de nombreux ingrédients. Le livret de recettes ci-joint vous aidera à vous familiariser avec l'appareil.

Friture à l'air chaud

1. Brancher la fiche d'alimentation sur une prise de courant reliée à la terre.

2. Retirer délicatement le panier de la friteuse à air chaud (fig. 6)

3. Placer les ingrédients dans le panier. (fig. 5).

Replacer le panier dans la friteuse à air chaud (fig. 4).

Aligner soigneusement les guides dans le corps de la friteuse.

Attention : ne pas toucher le panier pendant et quelque temps après l'utilisation, car il est très chaud.

Il devient très chaud. Ne tenir le panier que par la poignée.

5. Déterminer le temps de préparation souhaité pour l'ingrédient (voir la section « Réglages » dans ce chapitre).

6. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation (voir la section « Réglages » de ce chapitre).

Pour secouer les ingrédients, retirer le panier de l'appareil par la poignée et le secouer. Puis le replacer dans la friteuse.

Attention ! N'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant l'agitation. (fig.3)

Conseil : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer la grille du panier et ne secouer que la grille. Pour ce faire, retirez le panier de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée. et soulevez la grille du panier.

Conseil : si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, la minuterie sonne lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cela signifie toutefois que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après avoir secoué les ingrédients.

7. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, replacez simplement le panier dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

8. Pour retirer des ingrédients (par exemple des frites), retirez le panier de la friteuse à air chaud et placez celle-ci sur un caboteur, appuyez sur le bouton de déverrouillage et soulevez la grille du panier.

Ne retournez pas le panier de friture chaud, car l'huile excédentaire qui s'est accumulée sur le s'est accumulé dans le fond, coule sur les ingrédients.

Le panier et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse, il peut y avoir de la vapeur. de la vapeur s'échappe.

9. Vider le panier dans un plat ou sur une assiette.

Conseil : soulever les ingrédients volumineux ou fragiles du panier à l'aide d'une pince.

10. Lorsqu'une fournée d'ingrédients est prête, la friteuse à air chaud est immédiatement prête pour une nouvelle fournée.

panneau de commande

A. Affichage du MENU

B. Bouton MENU

C. Bouton de réglage de la température/de l'heure

D. Bouton Start/Pause

I. Affichage de la température et de l'heure

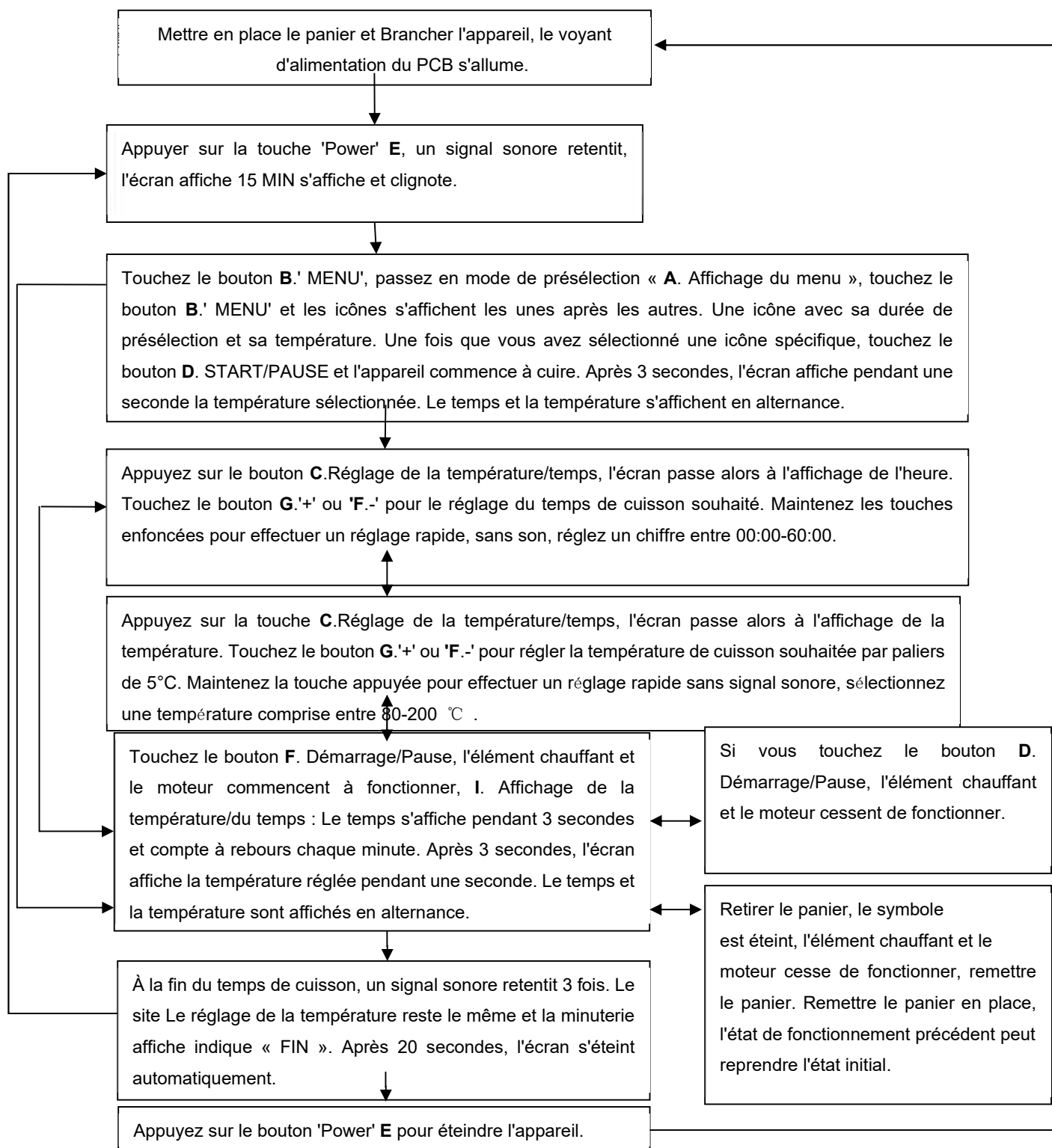
E. Bouton d'alimentation

F. "-"Bouton

G. "+"Bouton



mode d'emploi :



Réglages

Le tableau ci-dessous vous aide à choisir les réglages de base pour les ingrédients.

Remarque : n'oubliez pas que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Étant donné que les ingrédients varient en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe immédiatement l'air dans l'appareil.

Si vous retirez brièvement la poêle de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud, le processus n'est guère perturbé.

Conseils

-Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les grands ingrédients.

-Une grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.

Secouer les petits ingrédients à mi-parcours de la préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter une cuisson inégale des ingrédients.

-Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté l'huile.

-Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse à air chaud.

-Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.

-La quantité optimale pour la préparation de frites croustillantes est de 500 grammes.

-Utilisez de la pâte précuite pour préparer rapidement et facilement des snacks fourrés. La pâte précuite nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.

-Placez une plaque à pâtisserie ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous voulez faire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou farcis.

-Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour cela, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

	Quantité Min-max (g)	Temps (min.)	Temp (l°C)	Secouer	Information extra
Pommes de terre et frites					
Frites fines congelées	400-500	18-25	200	Oui	
Frites épaisses congelées	400-500	20-25	200	Oui	
Gratin de pommes de terre	500	20-25	200	Oui	
Viande et volaille					
Steak	100-500	12-18	180	Non	
Côtelettes de porc	100-500	12-18	180	Non	
Hamburger	100-500	10-20	180	Non	

Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200	Non	
Pilons de poulet	100-500	25-30	180	Non	
Poitrine de poulet	100-500	18-25	180	Non	
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-500	8-10	200	Oui	
Nuggets de poulet surgelés	100-500	8-12	180	Oui	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200	Non	
Snacks au fromage	100-500	8-10	180	Non	
Légumes farcis	100-500	12-20	160	Non	
Pâtisserie					
Gâteau	500	8-15	180	Non	
Quiche	500	20-22	180	Non	
Muffins	500	15-18	200	Non	
Snacks sucrés	500	20	160	Non	

Remarque : ajoutez 3 minutes au temps de préparation si vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits abrasifs pour nettoyer le panier et la grille avec revêtement antiadhésif, car cela pourrait endommager le revêtement.

1 Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir.

Remarque : retirez la lèchefrite pour que la friteuse à air chaud refroidisse plus rapidement.

2 Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Vous pouvez utiliser un produit vaisselle pour enlever les éventuelles saletés.

Conseil : si de la saleté est coincée sur la grille ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans le panier et laissez tremper la grille et le panier pendant environ 10 minutes.

3 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

4 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever les éventuels restes d'aliments.

Rangement

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux, mais déposez-le dans un centre de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations, ou si vous rencontrez un problème, veuillez contacter votre centre de service local agréé.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton rotatif de la minuterie sur le temps de préparation souhaité et mettez l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air chaud ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites charges sont cuites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur la température souhaitée (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients ne sont pas frits de manière uniforme dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation.	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou en travers (p. ex. les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks cuits au four ou enduisez légèrement les snacks d'huile pour obtenir un résultat plus crouillant.
Je n'arrive pas à insérer correctement la lèchefrite dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indicateur MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la poêle.	Poussez le panier vers le bas dans la poêle jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
Une fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air chaud, une grande quantité d'huile s'échappe dans la lèchefrite. L'huile produit une

		fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'a aucune influence sur l'appareil ou le résultat final.
	La poêle contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche se forme lorsque la graisse se réchauffe dans la poêle. Veillez à bien nettoyer la poêle après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas frites de manière uniforme dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes lorsque vous les faites frire.
	Vous n'avez pas correctement rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen gut abgetrocknet sind, bevor Sie das Öl hinzufügen.
Problème		Coupez les bâtonnets de pommes de terre en plus petits pour obtenir un résultat plus croustillant.
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

Élimination correcte de l'appareil	
	Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'Union européenne. Afin d'éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit. Ceux-ci peuvent recycler le produit dans le respect de l'environnement.

Cet appareil est conforme aux exigences essentielles des directives européennes et répond aux normes applicables. La déclaration de conformité complète est accessible sur notre serveur FTP en utilisant le lien suivant :

<https://ce.albatros-international.eu/4262.pdf>

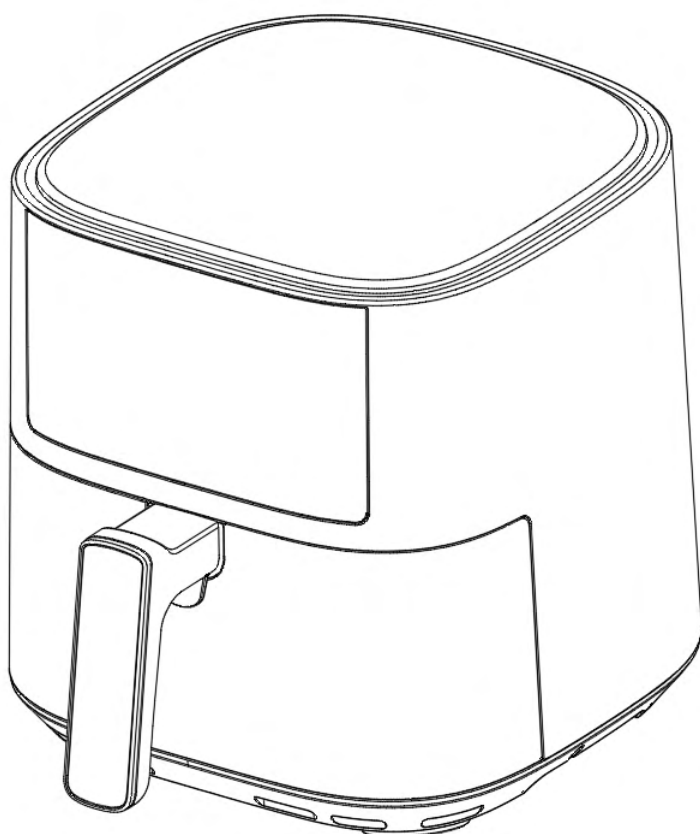
Veuillez copier le lien dans votre navigateur Web pour accéder à la déclaration de conformité.



Friggitrice ad aria calda HF400

Istruzioni di funzionamento e sicurezza

VAR.ID.: 4262



220-240VAC, 50 / 60Hz, 1500W

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Deutschland

Email: info@albatros-international.eu

- SOLO PER USO
DOMESTICO INTERNO -

Specifiche e caratteristiche:

- Tensione: 220-240V~50-60Hz
- Potenza: 1500 Watt
- Capacità del cestello: 4 litri
- Temperatura regolabile: 80°C—200°C
- Timer (0-60 min)

Importanti Misure Di Sicurezza

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario adottare sempre le precauzioni di base per la sicurezza.

È necessario adottare sempre delle precauzioni di sicurezza, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde.
3. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base in acqua o altri liquidi. immergere in acqua o altri liquidi.
- 4 **AVVERTENZA:** Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici, comprese quelle diverse da quelle funzionali, possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature vengono percepite
Le persone percepiscono temperature diverse, quindi utilizzare questo apparecchio con cautela.
Quando si usa questo apparecchio. L'apparecchio può essere toccato solo dalle maniglie e dalle superfici di presa previste a tale scopo.
Destinate a questo scopo. È necessario utilizzare protezioni termiche come guanti o simili.
Le superfici diverse da quelle di presa devono essere lasciate raffreddare a sufficienza prima di essere toccate.
5. Quando non si utilizza l'apparecchio e prima di pulirlo, scollegare la spina dalla presa di corrente.
Lasciare raffreddare prima di montare o smontare le parti.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona altrettanto qualificata per evitare qualsiasi pericolo.
7. l'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può provocare lesioni, può provocare lesioni.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Assicurarsi che il cavo non penda oltre il bordo di un tavolo o di una superficie di lavoro e non tocchi superfici calde.
10. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a un piano di cottura a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.
11. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o altri liquidi caldi.
12. Per spegnere l'apparecchio, posizionare tutti i comandi su "off" e quindi estrarre la spina

dalla presa.

13. L'apparecchio può essere utilizzato solo per l'uso previsto.

14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.

15 Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

16. Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili.

Introduzione

Questa nuovissima friggitrice ad aria calda consente di cucinare gli ingredienti preferiti in modo semplice e salutare. Grazie alla rapida circolazione dell'aria calda e alla griglia superiore, è in grado di cucinare numerosi piatti. Il vantaggio di questa friggitrice ad aria calda è che riscalda gli alimenti in tutte le direzioni e che la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

Descrizione generale (Fig.1)

1. coperchio
2. Pannello di controllo
3. alloggiamento
4. Cestello di frittura
5. griglia di frittura
6. maniglia del cestello
7. aperture di uscita dell'aria
8. cavo di alimentazione

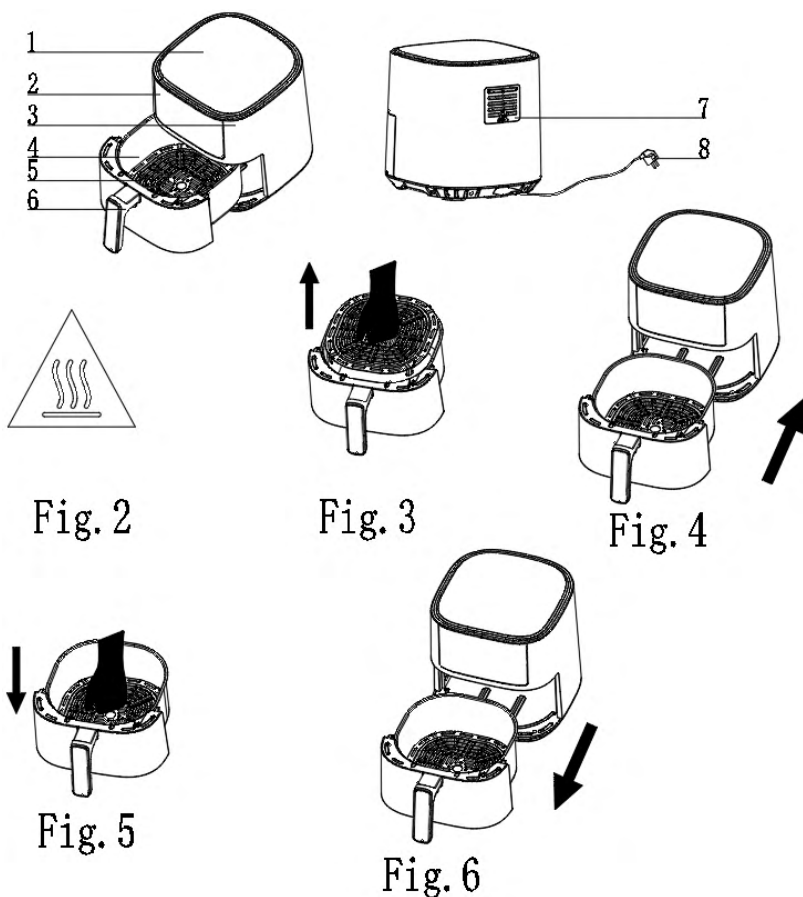


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Importante

Prima di utilizzare il dispositivo, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per eventuali riferimenti future e conservarlo per riferimento futuro.

Pericolo

-Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che abbiano compreso i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.

- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non immergere mai in acqua l'involucro, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, e non sciacquare mai sotto l'acqua corrente.
- Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che nell'apparecchio non entrino acqua o altri liquidi.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere nel cestello in modo che non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso dell'aria e le aperture esterne dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire d'olio il cestello di frittura per evitare il rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in

funzione.

Avvertenza

- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiate.
- Non permettere a persone non autorizzate di sostituire o riparare cavi di alimentazione danneggiati.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio e non utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o vicino ad altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.

Non collocare nulla sopra l'apparecchio.

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle presenti istruzioni.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo fuoriesce dalle bocchette di ventilazione. Tenere mani e viso lontani dal vapore e dalle bocchette d'aria. Fare attenzione anche al vapore caldo e all'aria calda quando si estrae il cestello dall'apparecchio.
- Tutte le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso (Fig. 2).
- Scollegare immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se dall'apparecchio fuoriesce del fumo scuro.

Attendere che il fumo cessi prima di estrarre il cestello dall'apparecchio.

Attenzione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Potrebbe non essere adatto a un uso sicuro in ambienti quali cucine per il personale, aziende agricole, motel e altri ambienti non residenziali. Inoltre, non è destinato all'uso da parte di clienti di alberghi, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali, o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni causati.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato.
- L'apparecchio necessita di circa 30 minuti di raffreddamento prima di poter essere maneggiato o pulito in sicurezza.

Prima del primo utilizzo

1. rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere la pellicola protettiva dall'apparecchio.
3. pulire accuratamente il cestello e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
4. pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire il cestello con olio o grasso di frittura.

Preparazione all'uso

- 1 Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.

Non collocare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.

- 2 Inserire la griglia nel cestello di cottura (Fig. 3).
- 3 Estrarre il cavo dal vano portaoggetti sul fondo dell'apparecchio.

Non versare olio o altri liquidi nel cestello.

Non collocare oggetti sull'apparecchio, altrimenti il flusso d'aria si interrompe e il risultato della frittura ad aria calda viene compromesso.

Utilizzo dell'apparecchio

La friggitrice senza olio può preparare un'ampia gamma di ingredienti. Il libretto di ricette allegato vi aiuterà a familiarizzare con l'apparecchio.

Frittura ad aria calda

1. inserire la spina di rete in una presa con messa a terra.
2. estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria (fig. 6)
3. inserire gli ingredienti nel cestello. (fig. 5).
4. spingere nuovamente il cestello nella friggitrice ad aria calda (fig. 4).

Allineare con cura le guide nell'alloggiamento della friggitrice.

Attenzione: non toccare il cestello durante e per qualche tempo dopo l'uso perché diventa molto caldo. Tenere il cestello solo per la maniglia.

5. determinare il tempo di preparazione desiderato per l'ingrediente (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).

6. Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre il cestello dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Quindi reinserirlo nella friggitrice.

Attenzione! Non premere il pulsante sull'impugnatura mentre si agita. (Fig. 3)

Suggerimento: Per ridurre il peso, è possibile rimuovere la griglia dal cestello e scuotere solo la griglia. A tal fine, estrarre il cestello dall'apparecchio, posizionarlo su una superficie resistente al calore, premere il pulsante sull'impugnatura e sollevare la griglia dal cestello.

Suggerimento: se si imposta il timer sulla metà del tempo di preparazione, il timer suonerà quando sarà necessario scuotere gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che dopo aver scosso gli ingredienti si dovrà impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente.

7. controllare se gli ingredienti sono pronti.

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente spingere di nuovo il cestello nell'apparecchio e impostare il timer per qualche altro minuto.

8. per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine), estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su un ripiano di prova, premere il pulsante di rilascio e sollevare la griglia dal cestello.

Non capovolgere il cestello di frittura caldo perché l'olio in eccesso che si è raccolto sulla base finirà sugli ingredienti.

Il cestello e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice, potrebbe fuoriuscire del vapore.

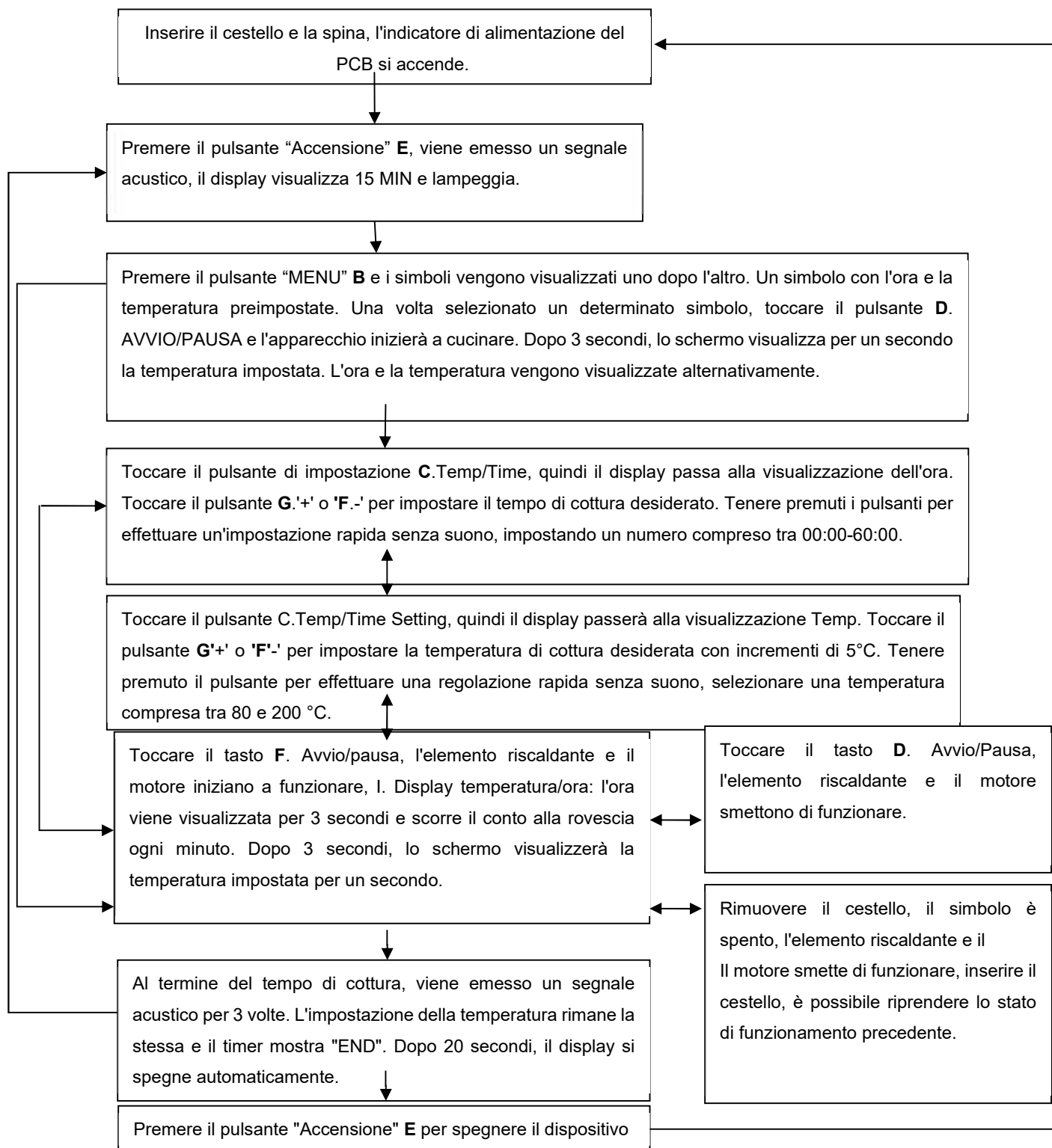
- 9 Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto.

Suggerimento: utilizzare le pinze per sollevare gli ingredienti grandi o fragili dal cestello.

10. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta a prepararne un altro.

Istruzioni per il pannello di controllo





Impostazioni

La tabella seguente ti aiuterà a scegliere le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: tieni presente che queste impostazioni sono solo linee guida. Poiché gli ingredienti variano in termini di origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda immediatamente l'aria nel dispositivo se si estrae brevemente la padella dal dispositivo durante la frittura ad aria calda, il processo non viene quasi disturbato.

Suggerimenti

-Gli ingredienti più piccoli generalmente richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.

-Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.

-Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di cottura ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare che gli ingredienti friggano in modo non uniforme.

-Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggi gli ingredienti nella friggitrice entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.

-Non cuocere ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice.

-Gli snack che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice.

-La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.

-Utilizza l'impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. Inoltre, l'impasto confezionato richiede meno tempo di preparazione rispetto all'impasto fatto in casa.

-Se vuoi cuocere una torta o una quiche, o se vuoi friggere ingredienti fragili o ripieni, metti una teglia o una teglia nel cestello della friggitrice ad aria

-Puoi anche usare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti. Per fare ciò, impostare la temperatura su 150 °C per un massimo di 10 minuti.

	Quantità Min-max (g)	Tempo (min.)	Temp (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
Patate e patatine fritte					
Patatine sottili surgelate	400-500	18-25	200	Sì	
Patatine spesse surgelate	400-500	20-25	200	Sì	
Gratin di patate	500	20-25	200	Sì	
Carne e pollame					
Bistecca	100-500	12-18	180	No	
Costolette di maiale	100-500	12-18	180	No	
Hamburger	100-500	10-20	180	No	
Salsiccia	100-500	13-15	200	No	
Coscette di pollo	100-500	25-30	180	No	
Petto di pollo	100-500	18-25	180	No	
Spuntini					

Involtini primavera	100-500	8-10	200	Sì	
Crocchette di pollo congelate	100-500	8-12	180	Sì	
Bastoncini di pesce congelati	100-500	6-10	200	No	
Bastoncini al formaggio impanati	100-500	8-10	180	No	
Verdure ripiene	100-500	12-20	160	No	
Panificazione					
Torta	500	8-15	180	No	
Quiche	500	20-22	180	No	
Muffins	500	15-18	200	No	
Snack dolci	500	20	160	No	

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se si inizia a friggere mentre la friggitrice è ancora fredda.

Pulizia

Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.

Quando si pulisce il cestello antiaderente e la griglia, non utilizzare utensili da cucina in metallo o detergenti abrasivi poiché potrebbero danneggiare il rivestimento.

1 Rimuovere la spina dalla presa e lasciare raffreddare il dispositivo.

Nota: rimuovere la padella per consentire alla friggitrice di raffreddarsi più velocemente.

2 Pulite la parte esterna del dispositivo con un panno umido.

È possibile utilizzare detersivo per piatti per rimuovere eventuali residui di sporco.

Suggerimento: se è presente dello sporco attaccato alla griglia o al fondo del cestello, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Posizionare la griglia nel cestello e lasciare la griglia e il cestello in ammollo per circa 10 minuti.

3 Pulite l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.

4 Pulite l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

Magazzinaggio

1 Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare.

2 Assicurarci che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Ambiente

Non smaltire il dispositivo con i normali rifiuti domestici, ma consegnarlo presso un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo contribuisce a proteggere l'ambiente.

Garanzia e assistenza

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich. Se hai bisogno di assistenza o informazioni o hai un problema, contatta il tuo centro di assistenza.

autorizzato locale.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserire la spina di rete in una presa a muro con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato e accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria calda non sono pronti.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Inserire nel cestello una quantità minore di ingredienti. Le porzioni più piccole vengono cotte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sulla temperatura desiderata (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	È stato utilizzato un tipo di snack destinato alla preparazione in una friggitrice tradizionale.	Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack da forno o rivestirli leggermente di olio.
Non riesco a spingere bene la padella nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre l'indicatore MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella padella.	Premere il cestello nella pentola fino a sentire uno scatto.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si stanno preparando ingredienti grassi.	Se si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dalla padella. L'olio produce un fumo bianco e la padella può riscaldarsi più del solito. Questo non ha alcun effetto sull'apparecchio o sul risultato finale.
	La padella contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco si produce quando il grasso della padella si riscalda. Assicuratevi di pulire accuratamente la padella dopo ogni utilizzo.

Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice.	Non è stato utilizzato il tipo di patata corretto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	Non avete sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presente nelle patatine.	Assicurarsi che i bastoncini di patate siano ben asciutti prima di aggiungere l'olio.
Problema		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più croccante.
La friggitrice ad aria calda non funziona	Possibile causa	Aggiungere un po' più di olio per ottenere un risultato più croccante.

Corretto smaltimento del dispositivo	
	Questo marchio indica che questo prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il tuo vecchio dispositivo, utilizza i sistemi di restituzione e ritiro o contatta il rivenditore presso cui hai acquistato il prodotto. Questi possono riciclare il prodotto in modo rispettoso dell'ambiente.

Dichiarazione di conformità

Questo dispositivo è conforme ai requisiti essenziali delle direttive UE e soddisfa gli standard applicabili. È possibile accedere alla dichiarazione di conformità completa sul nostro server FTP utilizzando il seguente collegamento:

<https://ce.albatros-international.eu/4262.pdf>

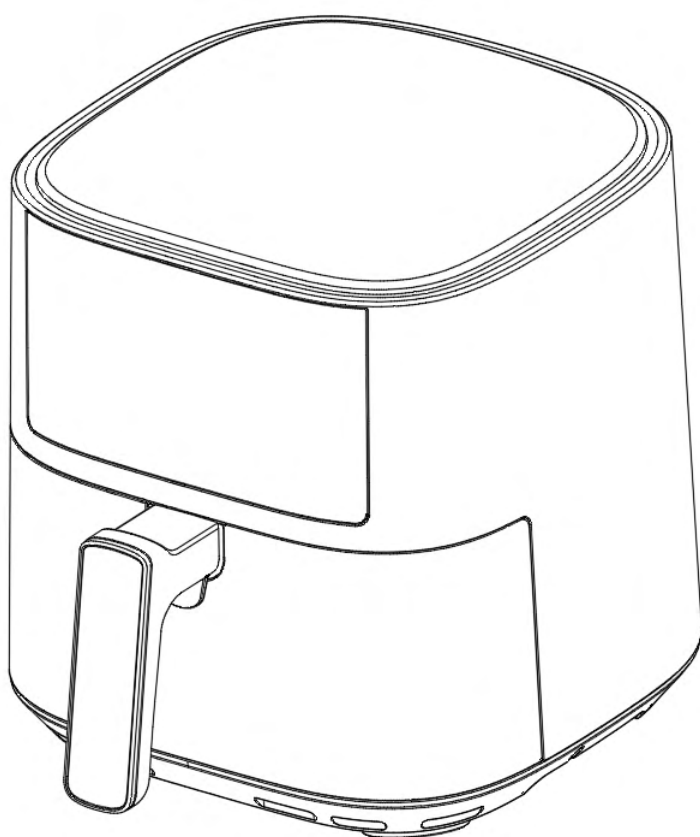
Copia il collegamento nel tuo browser web per accedere alla dichiarazione di conformità.

Sommertal

Freidora de aire caliente HF400

Instrucciones de uso y seguridad

VAR.ID.: 4262



220-240VAC, 50 / 60Hz, 1500W

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Deutschland

Email: info@albatros-international.eu

- SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES -

Especificación & Característica:

-----Voltaje:: 220-240V~50-60Hz

-----Potencia:: 1500 Watt

-----Capacidad de la cesta: 4 Liter

-----Temperatura ajustable: 80°C—200°C

-----Temporizador (0-60 min)

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre tome precauciones básicas.

Se toman precauciones de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base en agua u otros líquidos.
4. ADVERTENCIA: Este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. Las superficies, incluidas las superficies distintas de las funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Debido a que diferentes personas experimentan las temperaturas de manera diferente, este dispositivo debe usarse con PRECAUCIÓN. El aparato sólo se puede tocar por las empuñaduras y superficies de agarre previstas para ello. Se debe utilizar protección térmica como guantes o similares. Las superficies distintas a las destinadas al agarre deben dejar que se enfríen durante suficiente tiempo antes de tocarlas.
5. Retire el enchufe del enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Antes Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
6. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio postventa o una persona igualmente cualificada para evitar cualquier peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del dispositivo puede provocar lesiones.
8. No utilizar al aire libre.
9. Asegúrese de que el cable no cuelgue del borde de una mesa o superficie de trabajo ni toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de una estufa eléctrica o de gas caliente ni en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para apagar, configure todos los controles en “Apagado” y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. El dispositivo sólo podrá utilizarse para el fin previsto.
14. Este dispositivo está diseñado para que lo utilicen niños mayores de 8 años y personas con discapacidad.

capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento, si han sido supervisados o instruidos en el uso seguro del dispositivo y comprenden los peligros. Los niños no pueden jugar con el dispositivo. La limpieza y el mantenimiento del usuario no

deben ser realizados por niños, ya que a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

15. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

16. Los dispositivos no están diseñados para usarse con un temporizador externo o un para ser operado usando un sistema de control remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este dispositivo está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares.

Introducción

Esta nueva freidora es perfecta para cocinar tus ingredientes favoritos de forma rápida y saludable para preparar. Gracias a la rápida circulación de aire caliente y a una parrilla en la parte superior puedes.

Se preparan numerosos platos. La mejor parte es que la freidora cocina la comida.

Se calienta en todas direcciones y la mayoría de los ingredientes no requieren aceite.

Descripción general (Fig.1)

1. Tapa
2. Panel de control
3. Vivienda
4. Cesta para freír
5. Rejilla para freír
6. Asa de la cesta
7. Aberturas de salida de aire
8. Cable de alimentación

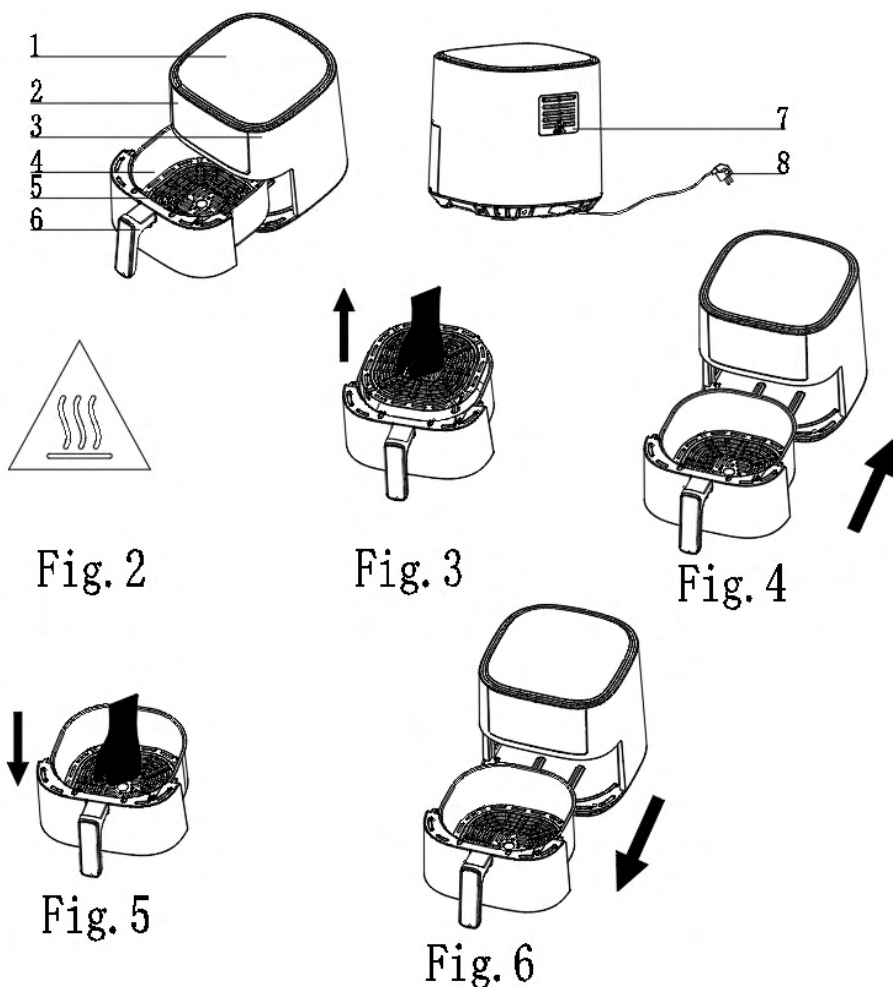


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Importante

Lea este manual detenidamente antes de utilizar el dispositivo y consérvelo para consultarlo en el futuro.

Peligro

-Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con limitaciones físicas,

Habilidades sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento.

si están supervisados o con respecto al uso seguro del dispositivo

han sido capacitados y comprenden los peligros. Los niños no pueden jugar con el dispositivo.

La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que son mayores de 8 años y están supervisados.

- Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Almacenar durante años.

- Nunca coloque la carcasa que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores en Sumergir en agua y nunca enjuagar con agua corriente.

- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que no haya agua u otros

Los líquidos penetran en el dispositivo.

- Coloque siempre los ingredientes a freír en el cestillo para que no entren en contacto con las resistencias.

entrar en contacto.

- No cierre la entrada de aire ni las salidas de aire externas mientras el dispositivo esté en funcionamiento.

cubrir.

- No llene la cesta para freír con aceite, ya que esto puede provocar riesgo de incendio.

- Nunca toque el interior del dispositivo mientras esté en uso.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante el funcionamiento del dispositivo.

Advertencia

- Compruebe si el voltaje indicado en el dispositivo corresponde al voltaje de la red local. partidos.

- No utilice el dispositivo si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.

- No permita que los cables principales dañados sean reemplazados o reemplazados por personas no autorizadas.

reparar.

- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

- No enchufe el dispositivo ni utilice el panel de control con las manos mojadas.

- No coloque el dispositivo contra una pared o cerca de otros dispositivos. Al menos 10 cm de espacio en la parte trasera y en los laterales y deje 10 cm de espacio por encima del dispositivo. No coloque nada sobre el dispositivo.

- No utilice el dispositivo para fines distintos a los descritos en estas instrucciones.

- No deje el dispositivo desatendido durante su funcionamiento.

- Al freír con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. manos y

Mantenga la cara alejada de las aberturas de salida de vapor y aire. También en

Al retirar la cesta del dispositivo, tenga cuidado con el vapor y el aire calientes.

- Todas las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (Fig.2)

- Desconecte inmediatamente el dispositivo de la fuente de alimentación si sale humo oscuro del dispositivo.

Espere hasta que deje de fumar antes de retirar la cesta del dispositivo.

Precaución

- Asegúrese de que el dispositivo esté sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.

- Este dispositivo está destinado únicamente a uso doméstico. Puede que su uso no sea seguro en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y Apto para otros entornos no residenciales. Tampoco está diseñado para que lo utilicen clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes y otros entornos residenciales.

- Si el dispositivo se utiliza de forma inadecuada o con fines profesionales o semiprofesionales. se utiliza o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario se utiliza, la garantía es nula y no podemos aceptar ninguna responsabilidad por cualquier daño causado rechazar.

- Desenchufe siempre el dispositivo cuando no esté en uso.

- El dispositivo necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse; entonces podrá manipularlo o limpiarlo de forma segura.

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.

2. Retire todas las películas protectoras del dispositivo.
3. Limpia bien la cesta para freír y la rejilla con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del dispositivo con un paño húmedo. este es uno Freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la cesta con aceite o grasa para freír.

Preparación para su uso

1 Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

No coloque el dispositivo sobre una superficie que no sea resistente al calor.

2 Inserte la rejilla en la cesta para freír (Fig. 3).

3 Saque el cable del compartimento de almacenamiento en la parte inferior del dispositivo.

No pongas aceite ni ningún otro líquido en la sartén.

No coloque ningún objeto sobre el dispositivo, de lo contrario se interrumpirá el flujo de aire y se verá afectado el resultado de la fritura con aire caliente.

Usando el dispositivo

Con la freidora sin aceite se pueden cocinar numerosos ingredientes. El folleto de recetas adjunto le ayudará a orientarse en el dispositivo.

freír con aire caliente

1. Inserte el enchufe en una toma con conexión a tierra.

2. Saque con cuidado la canasta de la freidora de aire caliente (Fig. 6)

3. Agrega los ingredientes a la canasta. (Figura 5).

4. Empuje la canasta para freír nuevamente dentro de la freidora de aire caliente (Fig. 4)

Alinee con cuidado las guías en la carcasa de la freidora.

Precaución: No toque la cesta durante y durante algún tiempo después de su uso. hace mucho calor. Sujete la cesta únicamente por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación deseado para el ingrediente (ver sección "Configuración" en este capítulo).

6. Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación (ver sección "Configuración" de este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la cesta del aparato utilizando el asa y agítela. Luego vuelva a colocarlo en la freidora.

¡Precaución! No presione el botón en el mango mientras lo agita. (Figura 3)

Consejo: Para reducir el peso, puede retirar la rejilla de la cesta y simplemente agitarla. Para ello, saque la cesta del dispositivo, colóquela sobre una superficie resistente al calor, presione el botón del asa y levante la rejilla para sacarla de la cesta.

Consejo: Si configura el temporizador para la mitad del tiempo de cocción, el temporizador se apagará cuando

Necesitas agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que puede configurar el temporizador después

La agitación debe ajustarse nuevamente al tiempo restante de preparación.

7. Comprueba si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes no están listos, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro de la máquina y programe el cronómetro durante unos minutos más.

8. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la canasta de la freidora y colóquela en una rejilla de prueba, presione el botón de liberación y levante la rejilla para sacarla de la canasta.

No invierta la cesta para freír caliente ya que el exceso de aceite acumulado en el fondo se derramará sobre los ingredientes.

La canasta y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora, puede salir vapor.

9. Vacíe la cesta en un bol o plato.

Consejo: use pinzas para levantar ingredientes grandes o frágiles de la canasta.

10. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está inmediatamente lista para ellos. Preparando otro lote.

Instrucciones del panel de control

A. Pantalla MENÚ

B. Botón MENÚ

C. Botón de configuración de temperatura/hora

F. "-"botón

G. "+"botón

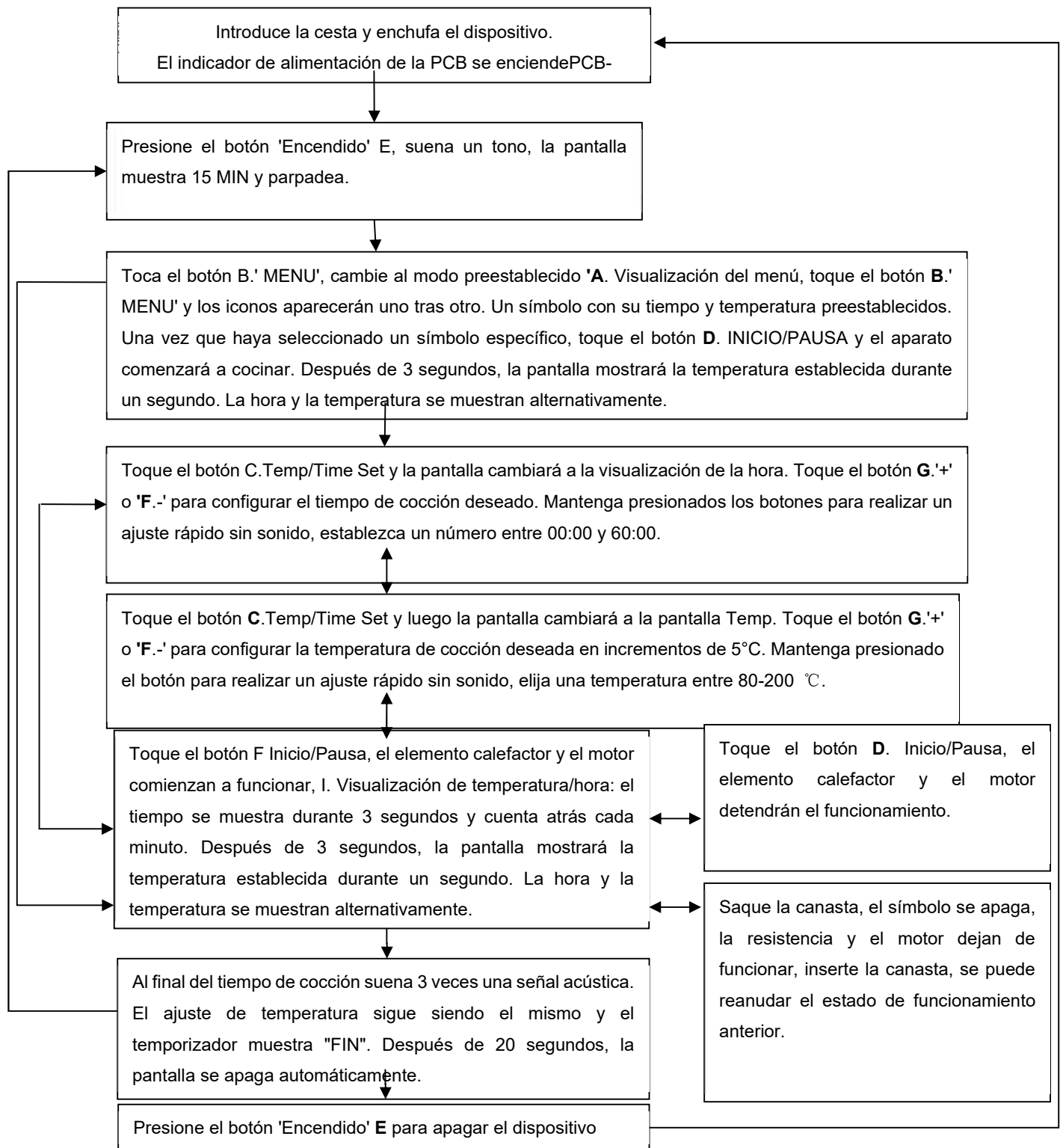
D. Botón Inicio/Pausa

I. Visualización de temperatura/hora

E. Botón de encendido



Instrucciones de uso:



Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a elegir la configuración básica de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estas configuraciones son solo pautas. Debido a que los ingredientes varían en términos de origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Debido a que la tecnología Rapid Air calienta el aire en el dispositivo inmediatamente, si se retira brevemente la sartén del dispositivo durante la fritura con aire caliente, el proceso apenas se altera.

Consejos

-Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.

-Una cantidad mayor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.

-Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de cocción optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.

-Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora unos minutos después de agregar el aceite.

-No cocine ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora.

-Los snacks que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.

-La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.

-Utiliza masa prefabricada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.

-Coloque una bandeja para hornear o una fuente para hornear en la canasta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.

-También puedes usar la freidora para calentar los ingredientes. Para ello, ajuste la temperatura a 150 °C durante hasta 10 minutos.

	Min-max Cantidad (g)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Agitar	Información útil
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas congeladas finas	400-500	18-25	200	Sí	
Papas fritas gruesas congeladas	400-500	20-25	200	Sí	
Gratinado de patatas	500	20-25	200	Sí	
Carne y aves de corral					
Bife	100-500	12-18	180	No	
Chuletas de cerdo	100-500	12-18	180	No	
Hamburguesa	100-500	10-20	180	No	
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200	No	
Baquetas	100-500	25-30	180	No	
Pechuga de pollo	100-500	18-25	180	No	
Aperitivos					
rollitos de primavera	100-500	8-10	200	Sí	

Nuggets de pollo congelados	100-500	8-12	180	Sí	
Deditos de pescado congelados	100-500	6-10	200	No	
Bocadillos de queso empanizados congelados	100-500	8-10	180	No	
Verduras rellenas	100-500	12-20	160	No	
Hornear					
Pastel	500	8-15	180	No	
Quiche	500	20-22	180	No	
Magdalenas	500	15-18	200	No	
Bocadillos dulces	500	20	160	No	

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación si comienza a freír mientras la freidora aún está fría.

Limpieza

Limpie el dispositivo después de cada uso.

Al limpiar la cesta y la rejilla antiadherentes, no utilice utensilios de cocina metálicos ni limpiadores abrasivos, ya que podrían dañar el revestimiento.

1 Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el dispositivo se enfríe.

Nota: Retire la sartén para permitir que la freidora se enfríe más rápido.

2 Limpie el exterior del dispositivo con un paño húmedo.

Puedes utilizar líquido lavavajillas para eliminar los restos de suciedad.

Consejo: Si hay suciedad pegada a la rejilla o al fondo de la canasta, llene la canasta con agua caliente y un poco de líquido para lavar platos. Coloque la rejilla en la canasta y deje que la rejilla y la canasta se remojen durante unos 10 minutos.

3 Limpia el interior del dispositivo con agua caliente y una esponja no abrasiva.

4 Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

1 Desenchufe el dispositivo y déjelo enfriar.

2 Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Ambiente

No deseche el dispositivo con la basura doméstica normal, entréguelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. De esta manera ayudas a proteger el medio ambiente.

Garantía y servicio

Si necesita servicio o información o tiene algún problema, comuníquese con su centro de servicio autorizado local.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El aparato no está enchufado.	Inserte el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado y encienda el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire caliente no están listos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se cocinan de forma más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el regulador de temperatura hasta la temperatura deseada (consulte el apartado «Ajustes» en el capítulo «Uso del aparato»).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el temporizador hasta el tiempo de cocción deseado (consulte el apartado «Ajustes» en el capítulo «Uso del aparato»).
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que estén unos encima de otros o unos enfrente de otros (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado «Ajustes» en el capítulo «Uso del aparato».
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora.	Ha utilizado un tipo de aperitivo que está previsto para su preparación en una freidora convencional.	Utilice snacks para horno o úntelos ligeramente con aceite para conseguir un resultado más crujiente.
No puedo introducir bien la sartén en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la canasta más allá del indicador MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la sartén.	Presione la canasta hacia abajo en la sartén hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando frías ingredientes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite a la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al dispositivo ni al resultado final.
	La sartén todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.	Se produce humo blanco cuando la grasa de la sartén se calienta. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora.	No ha utilizado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que queden firmes al freírlas.
	No ha enjuagado bien los bastones de patata antes de	Enjuague bien los palitos de papa para eliminar el almidón del exterior de los palitos.

	freír.	
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de que los palitos de patata estén bien secos antes de añadir el aceite.
		Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
Problema	Causa posible	Agrega un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Eliminación correcta del dispositivo	
 	Esta marca indica que este producto no se puede eliminar con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo antiguo, utilice los sistemas de devolución y recogida o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Estos pueden reciclar el producto de forma respetuosa con el medio ambiente.

Declaración de conformidad

Este dispositivo cumple con los requisitos esenciales de las directivas de la UE y cumple con los estándares aplicables. Puede acceder a la declaración de cumplimiento completa en nuestro servidor FTP mediante el siguiente enlace:

<https://ce.albatros-international.eu/4262.pdf>

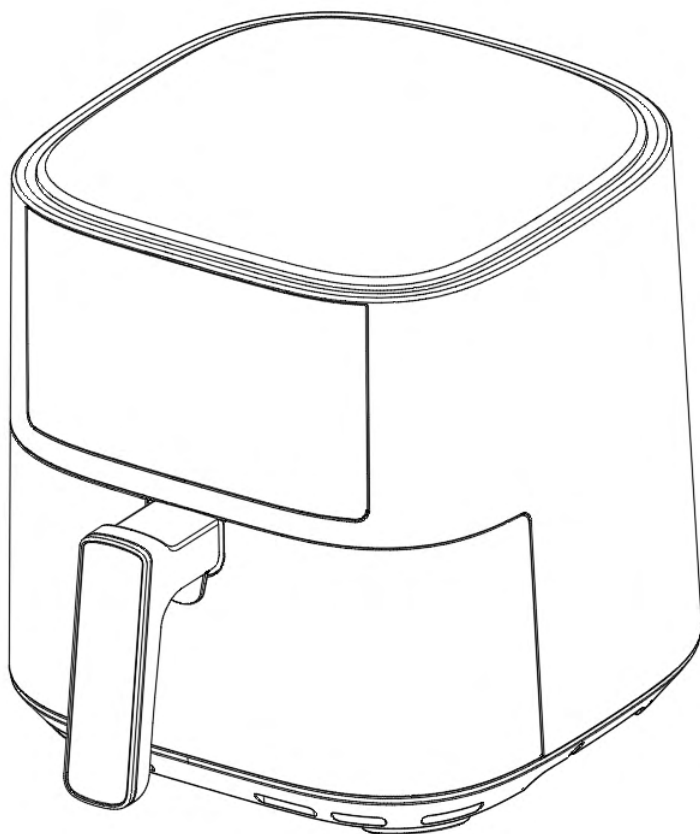
Copie el enlace en su navegador web para acceder a la declaración de conformidad.



Hot-air fryer HF400

Operating and Safety Instructions
(English original)

VAR.ID.: 4262



WEEE Reg No DE43021155

220-240VAC, 50 / 60Hz, 1500W

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Deutschland

Email: info@albatros-international.eu

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

Specification & Feature:

- Voltage:220-240V~50-60Hz
- Wattage: 1500 Watts
- Capacity of basket:4Litre
- Adjustable temperature:80°C—200°C
- Timer (0-60 min)

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y:If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

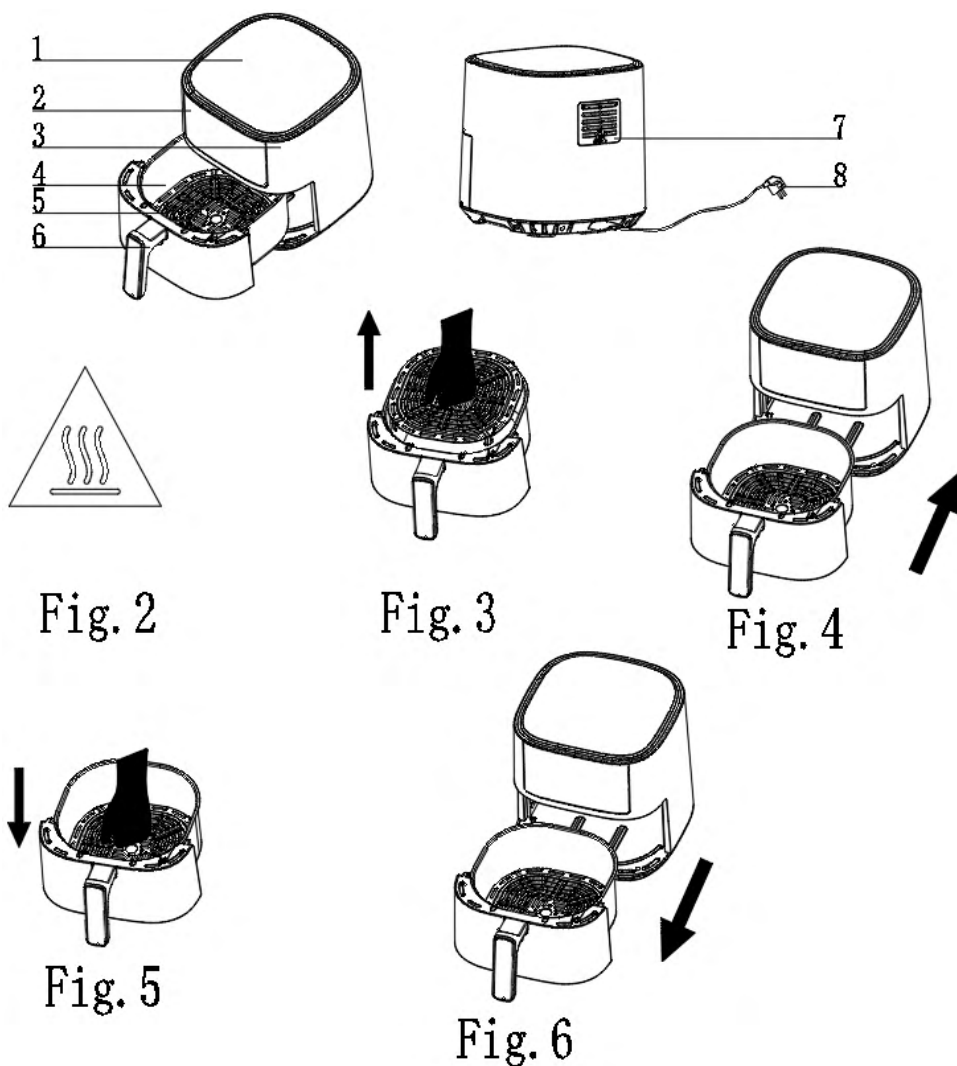
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Introduction

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

General description (Fig.1)

2. Lid
3. Control panel
4. Housing
5. Pot
6. Gridiron
7. Basket handle
8. Air outlet openings
9. Power cord



Important

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used properly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- 4.Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

2 Place the basket in the pan (Fig.3).

3 Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The oil-free can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.

2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer (Fig.6)

3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)

4. Slide the pan back into the Hot-air fryer (Fig 4)

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5.Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

6.Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer

Caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pan

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

8. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on coaster, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

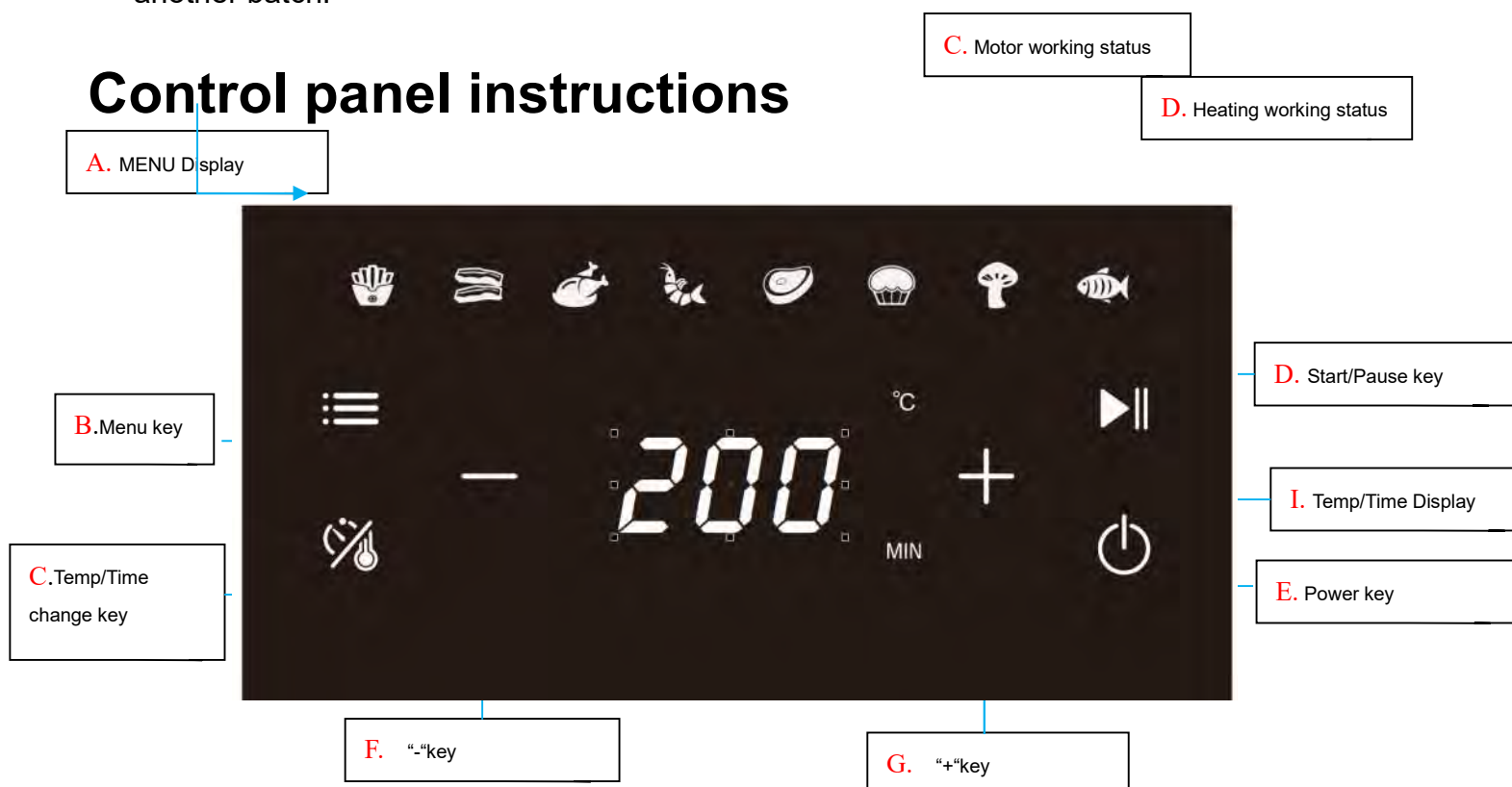
the pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the I fryer, steam may escape from the pan.

9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

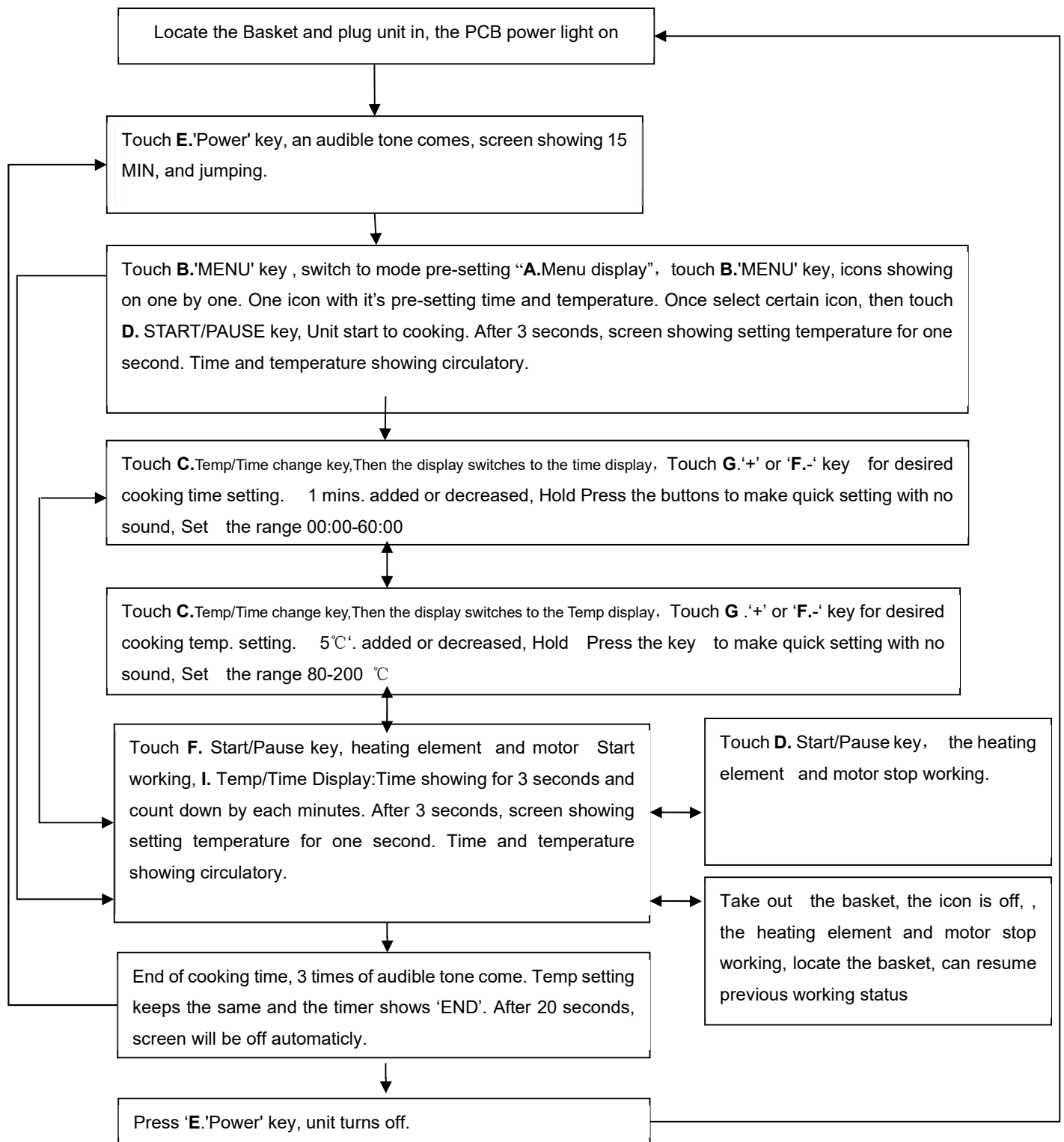
Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs

10. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Control panel instructions



Operation Instructions:



Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.*
- *Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer*
- *The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.*
- *Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.*
- *Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*
- *You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.*

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	400-500	18-25	200	Yes	
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	Yes	
Potato gratin	500	20-25	200	Yes	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	12-18	180	No	
Pork chops	100-500	12-18	180	No	
Hamburger	100-500	10-20	180	No	
Sausage roll	100-500	13-15	200	No	
Drumsticks	100-500	25-30	180	No	
Chicken breast	100-500	18-25	180	No	
Snacks					
Spring rolls	100-500	8-10	200	Yes	
Frozen chicken nuggets	100-500	8-12	180	Yes	
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	No	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180	No	
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	No	

Baking					
Cake	500	8-15	180	No	
Quiche	500	20-22	180	No	
Muffins	500	15-18	200	No	
Sweet snacks	500	20	160	No	

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pan and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

3 Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

4 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted,, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm 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. They can take this product for environmental safe recycling.

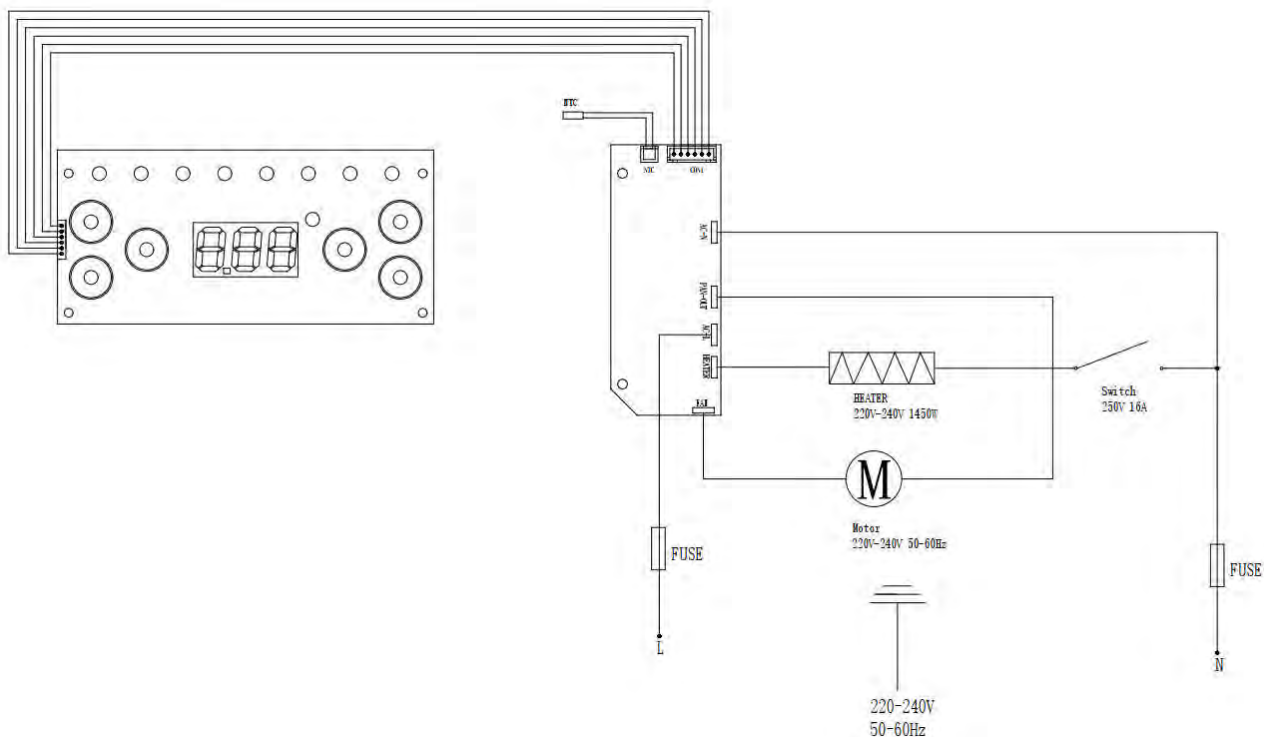
Declaration of Conformity

This device complies with the essential requirements of the EU directives and meets the applicable standards. The complete declaration of compliance can be accessed on our FTP server using the following link:

<https://ce.albatros-international.eu/4262.pdf>

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

Circuit Diagram



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 Zubehörteile, 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:

Kundendienstzentrale:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730200

Fax: +49 (0)6592-1730209

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:

WARRANTY

(GB)

The components are quality products. They were designed in compliance with current technical standards and made carefully using normal, good quality materials.

The warranty period is 24 months and commences on the date of purchase, which can be verified by the receipt, invoice or delivery note. During this warranty period all functional errors, which, despite the careful treatment described in our operating manual, are verifiably due to material flaws, will be rectified by our after-sales service staff.

The warranty takes the form that defective parts will be repaired or replaced with perfect parts free of charge at our discretion. Replaced parts will become our property. Repair work or the replacement of individual parts will not extend the warranty period nor will it result in a new warranty period being commenced for the appliance. No separate warranty period will commence for spare parts that may be fitted. We cannot offer a warranty for damage and defects on components or their parts caused by the use of excessive force, improper treatment and servicing.

This also applies for failures to comply with the operating manual and the installation or spare and accessory parts that are not included in our range of products. In the event of interference with or modifications of components by unauthorised persons, the warranty will be rendered void.

The warranty does not cover parts that are subject to natural wear and tear.

If you wish to make a warranty claim, report faults or order spare parts or accessories, please contact the after-sales centre below:

After-Sales Centre:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730200

Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Subject to change without prior notice.

Model:

Purchased at:

in (city, street):

Name of customer:

Street address:

Postal code, city:

Telephone:

Date, signature:

Fault description:

Cet appareil est un produit de qualité. Il a été conçu selon les connaissances techniques actuelles et construit soigneusement en utilisant une bonne matière première courante. La durée de garantie est de 24 mois et commence à courir au moment de la remise qui doit être attestée en présentant le ticket de caisse, la facture ou le bon de livraison. Pendant la période de garantie, toutes les anomalies fonctionnelles sont éliminées par notre service après-vente résultant, malgré une manipulation correcte conformément à notre notice d'utilisation, d'un vice de matériel.

La garantie se déroule de façon à ce que les pièces défectueuses soient réparées gratuitement ou remplacées par des pièces impeccables, selon notre choix. Les pièces remplacées deviennent notre propriété. La réparation ou le remplacement de certaines pièces n'entraîne aucune prolongation de la durée de garantie ni une nouvelle garantie pour l'appareil. Les pièces de rechange montées n'ont pas de durée de garantie propre. Nous n'accordons aucune garantie pour des dommages et défauts sur les appareils ou leurs pièces découlant d'une trop forte sollicitation, d'une manipulation non conforme ou d'un manque d'entretien.

Cela vaut également en cas de non-respect de la notice d'utilisation ainsi que pour le montage de pièces de rechange et d'accessoires qui ne figurent pas dans notre gamme.

La garantie ne s'étend pas aux pièces usées en raison d'une usure naturelle.

En cas de demande de garantie, de pannes, de demande de pièces de rechanges ou d'accessoires, veuillez vous adresser à la centrale du service après-vente ci-dessous :

Avant de renvoyer la marchandise, veuillez contacter notre service après-vente. Des envois non affranchis ne sont pas acceptés. Les mauvais fonctionnements peuvent souvent être éclaircis par téléphone. Vous épargnez des frais et des discussions désagréables à vous et à nous..

Pour les envois du matériel sous garantie, il faudra nous demander des auto-collants Freeway.

NOTRE ADRESSE DE SERVICE :

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

Modèle:

Acheté chez :

à (ville, rue) :

Nom de l'acheteur :

Rue, N° :

CP, ville :

Téléphone :

Date, signature :

Description du défaut :

I componenti sono prodotti di qualità. Sono stati progettati in base alle conoscenze tecniche attuali e costruiti con cura utilizzando un consueto materiale di buona qualità.

Il periodo di garanzia è di 24 mesi e decorre dal momento della consegna, di cui deve essere data evidenza con uno scontrino, una fattura o una bolla/un DDT. All'interno del periodo di garanzia il nostro servizio di assistenza clienti provvederà a eliminare tutti i difetti di funzionamento dei componenti che siano imputabili in modo dimostrabile a vizi del materiale e si siano presentati nonostante un utilizzo attento e conforme alle nostre istruzioni per l'uso.

La garanzia verrà applicata in una delle modalità indicate di seguito, a nostra discrezione: riparando gratuitamente le parti difettose oppure sostituendole con parti perfettamente funzionanti. Le parti sostituite diventeranno di nostra proprietà. La riparazione o la sostituzione di singole parti non comporta l'estensione del periodo di garanzia né l'applicazione di un nuovo periodo di garanzia per i singoli componenti. Per le parti di ricambio montate non decorre un periodo di garanzia separato. Non ci assumiamo alcuna garanzia per danni o difetti dei componenti o di altre parti causati da una sollecitazione eccessiva, una gestione o una manutenzione inadeguate. Quanto sopra si applica anche in caso di mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e al montaggio di parti di ricambio o accessori che non appartengono alla nostra gamma di prodotti. Interventi o modifiche da parte di persone non autorizzate da noi faranno decadere la garanzia.

La garanzia non copre le parti danneggiate in seguito alla normale usura. **Per esercitare il proprio diritto alla garanzia o in caso di anomalie, richiesta di parti di ricambio o accessori, si prega di contattare la centrale del servizio di assistenza clienti all'indirizzo indicato di seguito:**

Centrale del servizio di assistenza clienti:

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germania)

Tel: +49 (0) 6592-1730200

Fax: +49 (0) 6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Con riserva di modifica.

Modello:

Acquistato presso:

A (località, via):

Nome dell'acquirente:

Via, numero civico:

CAP, località:

Telefono:

Data, firma:

Descrizione del difetto:

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:

Servicio de Atención al Cliente:

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

Tel: +49 (0)6592-1730200
Fax: +49 (0)6592-1730209

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:	