



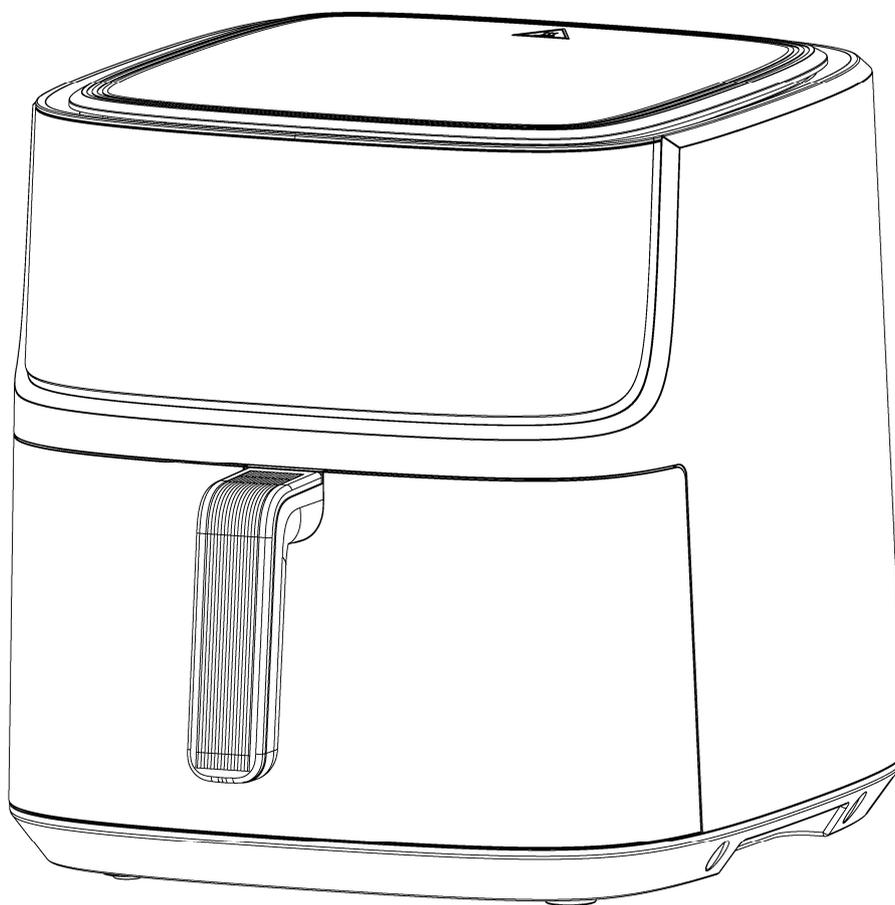
Heißluftfritteuse HF760

Bedienungsanleitung
(Übersetzung des englischen Originals)

VAR.ID.: 4263



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



WEEE Reg No. DE43021155

220-240VAC, 50 / 60Hz, 2000W

- NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH
IM INNENBEREICH -

Spezifikation & Merkmale:

- Spannung: 220-240V~50/60Hz
- Leistung: 2000 Watt
- Fassungsvermögen des Korbes: 7,6 Liter
- Einstellbare Temperatur: 60°C—200°C
- Timer: 1-60 min.

Sicherheitshinweise und Warnungen:

1. Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einschalten, und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf. Das Nichtbefolgen oder -beachten dieser Anweisungen kann zu einem Unfall führen.
2. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch! Keine gewerbliche Nutzung!
3. Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der lokalen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
7. Stecken Sie das Gerät nicht ein und betätigen Sie das Bedienfeld nicht mit feuchten Händen.
8. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesetzt ist.
9. Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Zeitschalter an, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm freien Raum an der Rückseite und den Seiten sowie 10 cm freien Raum oberhalb des Geräts. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, die in diesem Handbuch beschrieben sind.
13. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
14. Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und den Luftauslassöffnungen. Seien Sie auch vorsichtig mit heißem Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
15. Die zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).
16. Ziehen Sie sofort den Stecker des Geräts, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät aufsteigen sehen. Warten Sie, bis die Raumentwicklung stoppt, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
17. Das Backblech im Frittierkorb wird beim Gebrauch im Heißluftfritteuse überall heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie das Backblech handhaben.

ACHTUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch vorgesehen. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie Personalrestaurants von Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen, noch ist es für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen bestimmt.
- Wird das Gerät unsachgemäß verwendet oder für professionelle oder semi-professionelle Zwecke eingesetzt, oder wenn es nicht gemäß der Anleitung im Benutzerhandbuch verwendet wird, erlischt die Garantie und der Hersteller übernimmt keine Haftung für entstandene Schäden.
- Bringen Sie das Gerät immer zu einem autorisierten Servicecenter zur Überprüfung oder Reparatur. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da sonst die Garantie erlischt.
- Ziehen Sie immer den Stecker des Geräts nach der Benutzung.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldgelb und nicht dunkel oder braun herauskommen. Entfernen Sie angebrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln nicht bei einer Temperatur über 200°C (um die Produktion von Acrylamid zu minimieren).

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht abrasiven Schwamm.

Hinweis: Diese Teile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine Heißluftfritteuse, die mit heißer Luft arbeitet. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.

Vorbereitung zur Verwendung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen.
2. Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein.
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelaufbewahrungsfach an der Unterseite des Geräts.

Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies stört den Luftstrom und beeinflusst das Ergebnis des Heißluftfrittierens.

Verwendung des Geräts

Die Heißluftfritteuse kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten. Das beiliegende Rezeptbuch hilft Ihnen, sich mit dem Gerät vertraut zu machen.

Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie vorsichtig die Pfanne aus der Heißluftfritteuse. (Abb. 4)
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb. (Abb. 5)
Hinweis: Füllen Sie den Korb niemals über die MAX-Markierung oder überschreiten Sie die in der Tabelle angegebene Menge (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel), da dies die Qualität der Ergebnisse beeinträchtigen kann.
Stellen Sie sicher, dass Sie die Zubereitungszeit und die erforderliche Temperatur für die verschiedenen Zutaten überprüfen, bevor Sie sie gleichzeitig zubereiten. Kartoffelwürfel und Schnitzel zum Beispiel können zusammen gegart werden, da sie die gleichen Einstellungen benötigen. Beachten Sie bitte, dass die maximale Menge für gemischte Zutaten zusammen nicht mehr als die maximale Menge für eine einzelne Zutat betragen sollte.
4. Schieben Sie die Pfanne wieder in die Heißluftfritteuse. (Abb. 6)
Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne den Korb.
Vorsicht: Vermeiden Sie es, die Pfanne während und unmittelbar nach der Verwendung zu berühren, da sie sehr heiß wird. Handhaben Sie die Pfanne immer mit dem vorgesehenen Griff.
5. Betätigen Sie das Bedienfeld wie folgt (Abb. 7)
Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die gesamte Stromanzeige leuchtet auf. (Taste „1“)

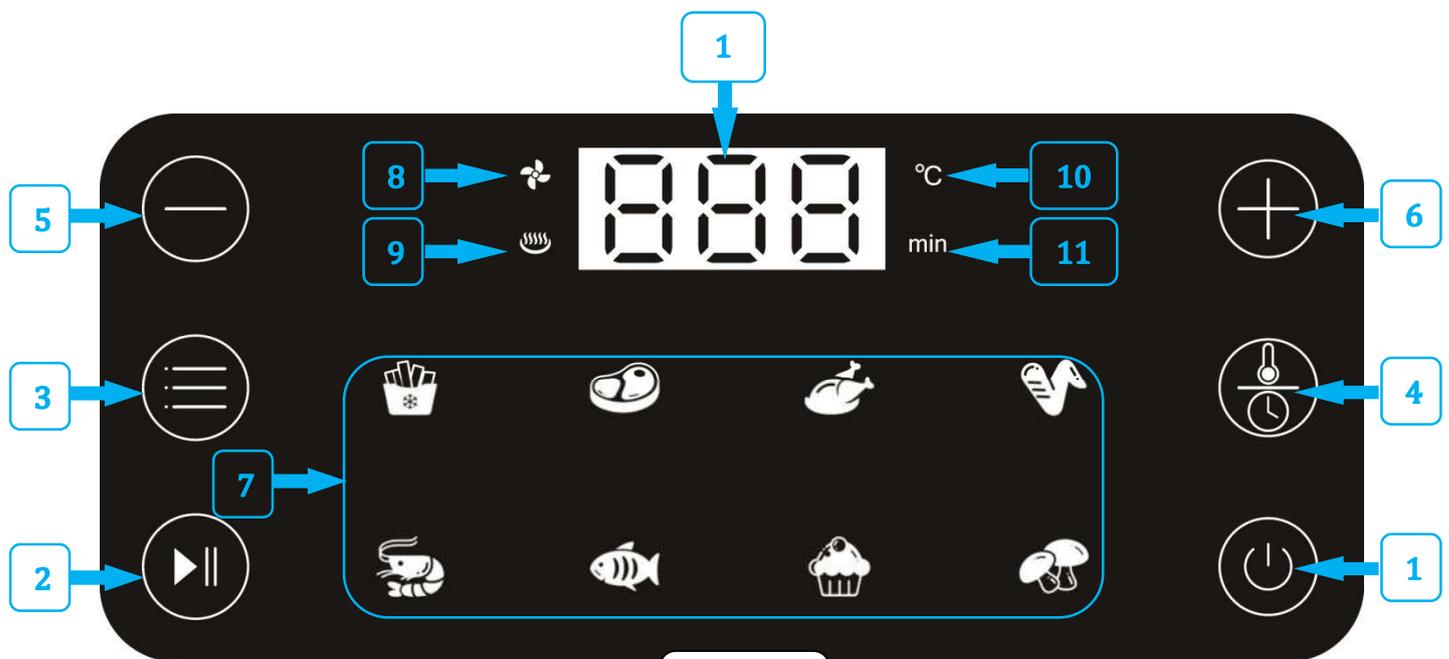


Fig.7

Taste 1 – Ein-/Ausschalter

Sobald der Korb und der Grill richtig im Hauptgehäuse des Geräts platziert sind, leuchtet die Stromanzeige auf. Durch Drücken der Ein/Aus-Taste wird die Standardtemperatur des Geräts auf 190°C eingestellt, während die Kochzeit auf 18 Minuten gesetzt wird. Ein weiteres Drücken der Ein/Aus-Taste startet den Kochvorgang. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste für 3 Sekunden, um das gesamte Gerät während des Kochens aus zu schalten. Alle Lichter erlöschen, und der Lüfter hört nach 30 Sekunden auf zu arbeiten.

Hinweis: Während des Kochens können Sie die Start/Pause-Taste drücken, um den Kochvorgang zu pausieren und wieder zu starten.

Taste 2 – Start/Pause-Taste

Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Kochvorgang zu pausieren und wieder zu starten.

Taste 3 – Voreingestellte Funktion

Durch Drücken der Taste „voreingestellte Funktion“ können Sie aus acht beliebigen Lebensmitteloptionen wählen. Nach der Auswahl startet automatisch die voreingestellte Zeit- und Temperaturfunktion zum Kochen.

Taste 4 – Temperatur-/Zeit-Taste

Drücken Sie die Temperatur-/Zeit-Taste, um zwischen den Einstellungen für Temperatur und Zeit zu wechseln.

Tasten 5 & 6 – „-“ und „+“ Steuerungstasten

Drücken Sie die Tasten „5“ und „6“, um die Temperatur in 5°C-Schritten anzupassen. Erhöhen oder verringern Sie die Temperatur, begleitet von Soundeffekten. Halten Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um die Werte kontinuierlich anzupassen. Einstellbarer Temperaturbereich: 60°C bis 200°C. Einstellbarer Zeitbereich: 1 bis 60 Minuten.

Anzeigelicht „7“
Menüanzeige

Anzeigelicht „8“
Lüfteranzeige

Anzeigelicht „9“
Heizanzeige

Anzeigelicht „10“
Temperaturanzeige

Anzeigelicht „11“
Zeitanzeige

Anzeigelicht „12“
Temperatur-/Zeitanzeige

6. Einige Zutaten müssen während der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Zum Schütteln der Zutaten ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie anschließend die Pfanne wieder in die Heißluftfritteuse.
 - ***Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne entfernen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche, drücken Sie die Taste am Griff und heben Sie den Korb aus der Pfanne.***
7. Wenn Sie den Summeralarm hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
Sind die Zutaten noch nicht fertig, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
9. Um die Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

ACHTUNG: Drehen Sie den Korb nicht um, wenn die Pfanne noch befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Zutaten kippen könnte.

ACHTUNG: Die Pfanne und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

10. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tipp: Um große oder empfindliche Zutaten zu entnehmen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.

11. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Charge zuzubereiten.

Einstellungen

Die untenstehende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Zutaten auszuwählen.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Richtwerte sind. Da Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir keine Garantie für die besten Einstellungen für Ihre Zutaten geben.

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder erhitzt, stört das kurzzeitige Herausziehen des Korbs während des Heißluftfritierens den Prozess kaum.

Tipps:

- *Kleinere Zutaten benötigen normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.*
- *Eine größere Menge an Zutaten benötigt nur eine etwas längere Zubereitungszeit, während eine kleinere Menge eine etwas kürzere Zubereitungszeit benötigt.*
- *Das Schütteln kleinerer Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und hilft, ungleichmäßig gegarte Zutaten zu vermeiden.*
- *Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln für ein knuspriges Ergebnis. Frittieren Sie die 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 Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.*
- *Die optimale Menge für knusprige Pommes beträgt 500 Gramm.*
- *Verwenden Sie fertigen Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertiger Teig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.*
- *Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder Quiche backen möchten oder wenn Sie empfindliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.*
- *Sie können die Heißluftfritteuse auch verwenden, um Zutaten aufzuwärmen. Stellen Sie die Temperatur auf 150°C und lassen Sie es bis zu 10 Minuten lang erhitzen.*

	Min-max Menge -(g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln & Pommes frites				
Dünne gefrorene Pommes frites	500-1000	18-26	190	Schütteln (Drehen)
Dicke gefrorene Pommes frites	500-1000	22-30 Uhr	200	Schütteln (Drehen)
Kartoffelgratin	400	20-25	200	Schütteln (Drehen)
Fleisch & Geflügel				
Steak	100-400	10-15	200	drehen
Schweinekoteletts	100-400	10-15	200	drehen
Hamburger	100-400	10-15	180	drehen
Wurstbrötchen	100-400	13-15	200	drehen
Trommelstöcke	100-400	25-30	180	drehen
Hähnchenbrust	100-400	15-20	180	drehen
Schnellimbisse				
Frühlingsrollen	100-350	8-10	200	Schütteln (wenden) Ofenfertig verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	100-400	10-12	200	Schütteln (wenden) Ofenfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-350	6-10	200	Schütteln (wenden) Ofenfertig verwenden
Gefrorenes Brot zerbröckelt Käse-Snacks	100-350	8-10	180	Schütteln (wenden) Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100-350	10-15 Uhr	180	Schütteln (drehen)
Backen				
Kuchen	250	8-15	180	Backform verwenden
Quiche	350	20-22	180	Backform/ Auflaufform verwenden
Muffins	250	15-18	200	Backform verwenden
Süße Snacks	350	20	160	Backform/ Auflaufform verwenden

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

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

Der Korb und das Gitter haben eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine Metallutensilien oder scheuernden Reinigungsmaterialien, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.

1. **Ziehen Sie den Netzstecker** aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Entfernen Sie den Korb, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.
2. **Wischen Sie die Außenseite des Geräts** mit einem feuchten Tuch ab.
3. **Reinigen Sie den Korb und das Korbgitter** mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
Sie können ein Entfettungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.
Hinweis: Der Korb und das Gitter sind spülmaschinenfest.
Tipp: Wenn sich Schmutz am Korb und Gitter festgesetzt hat, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Gitter in den Korb und lassen Sie beides etwa 10 Minuten einweichen.
4. **Reinigen Sie das Innere des Geräts** mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. **Reinigen Sie das Heizelement** mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Schieben Sie das Kabel in das Kabelaufbewahrungsfach. Fixieren Sie das Kabel, indem Sie es in den Kabelbefestigungs-Schlitz einführen

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten, die mit der Heißluftfritteuse gebraten werden, sind noch nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts").
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwenden des Geräts").
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die über- oder übereinander liegen (z. B. Pommes), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwenden des Geräts".
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollen.	Verwenden Sie Snacks aus dem Ofen oder streichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in die Pfanne gestellt.	Schieben Sie den Korb nach unten in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Du bereitest fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich stärker als üblich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Fettreste von früherem Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch richtig reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Du hast die Kartoffelsticks nicht richtig abgespült, bevor du sie gebraten hast.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stifte zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achte darauf, dass du die Kartoffelsticks gut trocknest, bevor du das Öl hinzufügst.
		Schneiden Sie die Kartoffelsticks kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll weg, wenn es nicht mehr funktioniert, sondern geben Sie es an einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Auf diese Weise tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf, da Altgeräte wertvolle recyclingfähige Materialien enthalten, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten. Dies dient dem Schutz der Umwelt und menschlichen Gesundheit vor den Folgen unkontrollierter Müllentsorgung.

Bitte entsorgen Sie Altgeräte daher über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Verkaufsstelle zurück. Dort wird das Gerät dann einer stofflichen Verwertung zugeführt.

Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinien und erfüllt die anwendbaren Normen.

Die vollständige Konformitätserklärung kann auf unserem FTP-Server unter folgendem Link abgerufen werden:

<https://ce.albatros-international.eu/4263.pdf>

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



Air Fryer HF760

Operating and Safety Instructions

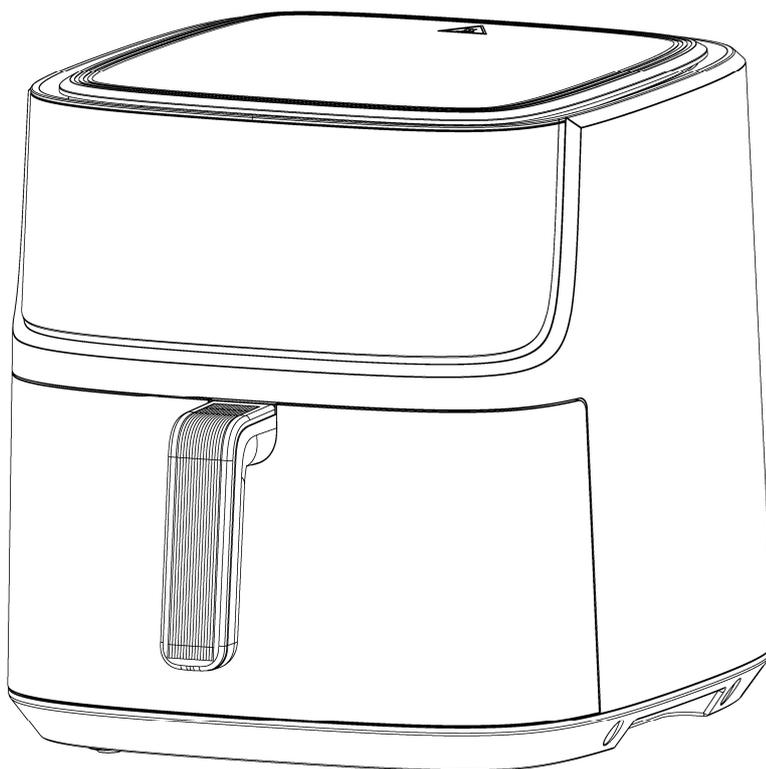
(English original)

VAR.ID.: 4263



Read and understand this manual!

Take care of the safety instruction



WEEE Reg No. DE43021155

220-240VAC, 50 / 60Hz, 2000W

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

Email: info@albatros-international.eu

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

Specifications & Features:

- Voltage:220-240V~50/60Hz
- Wattage: 2000Watts
- Capacity of basket:7.6 liters
- Adjustable temperature:60°C—200°C
- Adjustable time: 1-60 minutes

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save the manual 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 must 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 or 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 outlet 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.**

General description (Fig.1)

1. Housing
2. Touch control panel
3. Food rack
4. Outer pot
5. Basket handle
6. Air outlet openings
7. Main cord (electrical cord)

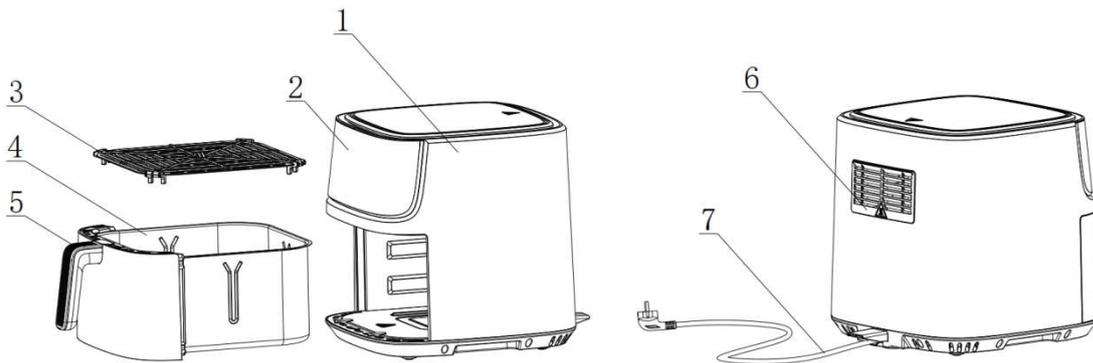


Fig.1



Fig.2

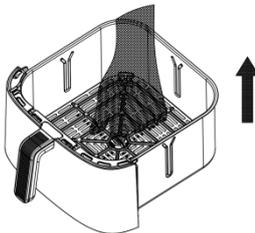


Fig.3

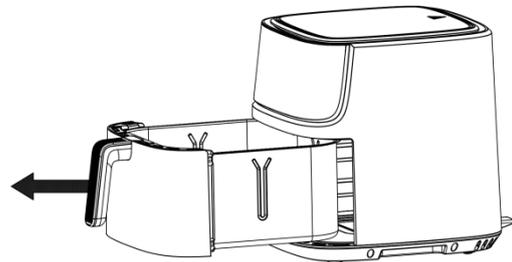


Fig.4

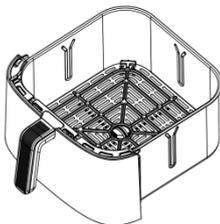


Fig.5

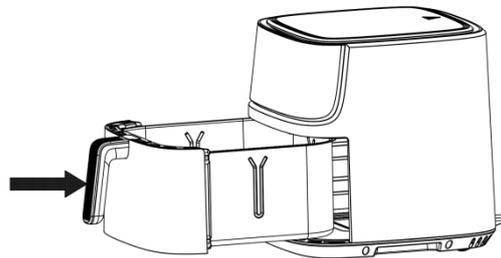


Fig.6

▲ Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- 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.
- The 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.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the air fryer. Always use oven gloves when handling the baking tray.

▲ Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work 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 according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and the manufacturer assumes no liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre, authorised for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx.30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 200°C (to minimise the production of acrylamide).

Before first use

- 1、 Remove all packaging material.
- 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.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

- 4、 Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an air 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 level surface.

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

- 2、 Place the basket in the pan properly.
 - 3、 Pull the main cord out of the cord storage compartment in 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. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The air fryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

Hot air frying

- 1、 Put the mains plug in an earthed wall socket.
- 2、 Carefully pull the pan out of the air fryer. (Fig.4)
- 3、 Put the ingredients in the basket. (Fig.5)

Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the results.

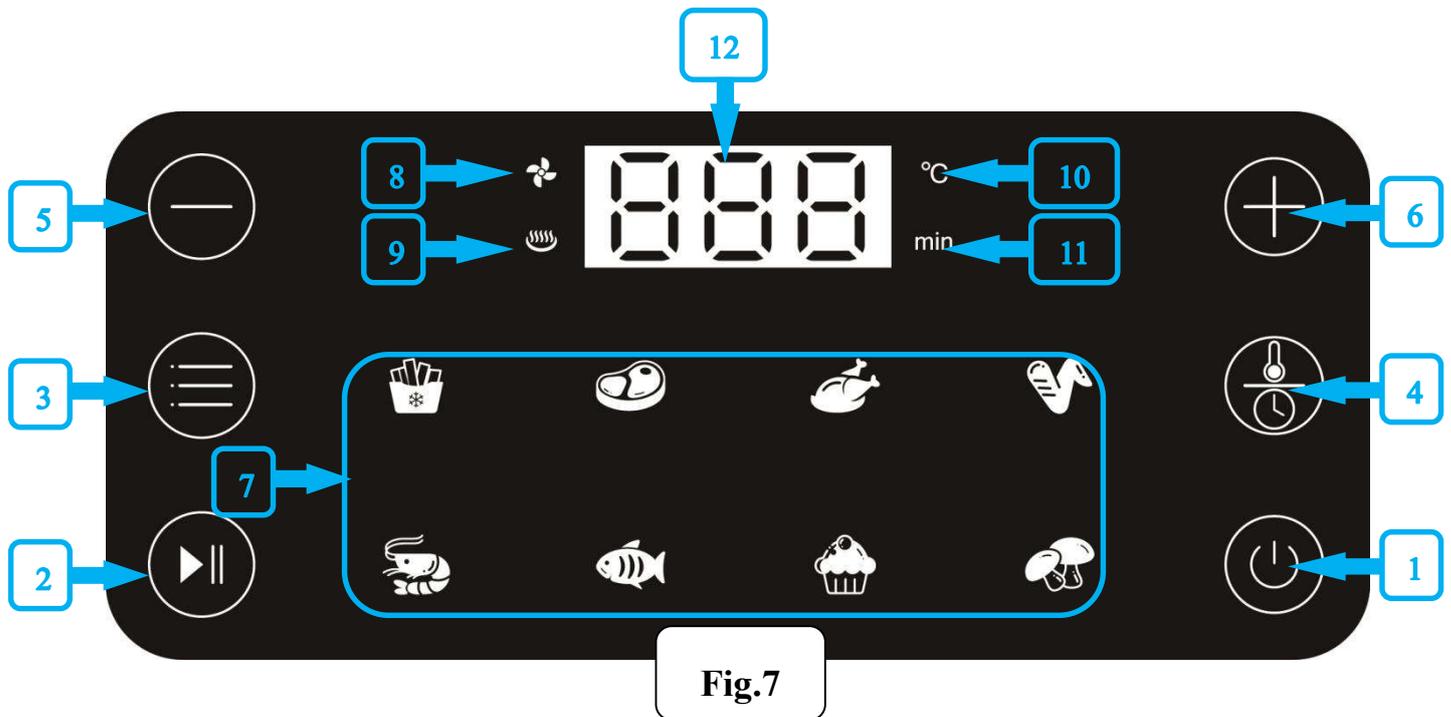
Ensure to verify the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be cooked together because they require the same settings. Please note that the maximum amount for mixed ingredients combined should not be more than the maximum amount for a single ingredient, .

- 4、 Slide the pan back into the air fryer. (Fig.6)

Never use the pan without the basket inserted.

Caution: Avoid touching the pan during and immediately after use, as it gets extremely hot.

Always handle the pan using its designated handle.



5. Operate the control panel as follows (Fig.7)

Plug in the power, the whole power indicator light. (Button “1”)

Button 1 – Power Button

Once the Basket and Grill are properly placed in the main Unit housing, the Power indicator lights up. Selecting the power button will make the unit's default temperature 190° C, while the cooking time will be set to 18 minutes. Selecting the Power Button a second time will start the cooking process. Press the power button for 3 seconds to shut down the entire device during cooking. All the lights go out, and the fan stops working after 30 seconds.

Note: During cooking, you can touch the Start/Pause button to pause and restart cooking.

Button 2 – Start/Pause Button

Press the Start/Pause Button to pause and restart cooking.

Button 3 – Preset Button

Selecting the Preset Button enables you to scroll through eight popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

Button 4 – Temperature/ Time Button

Press the Temperature/ Time Button to switch between temperature and time settings.

Button 5 & 6 – “-” and “+” Control Buttons

Press “5” and “6” keys in turn to adjust the temperature by 5°C. Increase or decrease the temperature, accompanied by sound effects. Long press for 2s to adjust consecutively. Adjustable temperature: 60°C to 200°C. Time adjustment range: 1 minute to 60 minutes.

Indicator light“ 7 ”
Menu indicator

Indicator light“ 8 ”
Fan indicator

Indicator light“ 9 ”
Heating indicator

Indicator light“ 10 ”
Temperature indicator

Indicator light“ 11 ”
Time indicator

Indicator light “ 12 ”
Temperature/Time Display

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 air fryer.

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, press the button on the handle, and lift the basket out of the pan.

7. When you hear the buzzer alarm beep, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

8. 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.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the hot-air fryer and place it on a heat-resistant surface.

Caution: Do not turn the basket upside down with the pan still attached, as any excess oil collected at the bottom of the pan may spill onto the ingredients.

Caution: The pan and the ingredients will be hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

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

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

11. When a batch of ingredients is ready, the hot-air fryer is instantly ready to prepare another batch.

Settings

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

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, briefly pulling the pan out 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 requires only a slightly longer preparation time, while a smaller amount of ingredients 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 an 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.)	Temperature (°C)	Shake/Turn	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	500-1000	18-26	190		shake (turn)
Thick frozen fries	500-1000	22-30	200		shake (turn)
Potato gratin	400	20-25	200		shake (turn)
Meat & Poultry					
Steak	100-400	10-15	200		turn
Pork chops	100-400	10-15	200		turn
Hamburger	100-400	10-15	180		turn
Sausage roll	100-400	13-15	200		turn
Drumsticks	100-400	25-30	180		turn
Chicken breast	100-400	15-20	180		turn
Snacks					
Spring rolls	100-350	8-10	200		Shake (turn) Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-400	10-12	200		Shake (turn) Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-350	6-10	200		Shake (turn) Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-350	8-10	180		Shake (turn) Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-350	10-15	180		Shake (turn)
Baking					
Cake	250	8-15	180		Use baking tin
Quiche	350	20-22	180		Use baking tin/ oven dish
Muffins	250	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	350	20	160		Use baking tin/ oven dish

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 basket and grill have a non-stick coating. 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 basket to let the air fryer cool down more quickly.

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

3、 **Clean the basket and grill** with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The basket and grill are dishwasher-proof.

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

4、 **Clean the inside of the appliance** with hot water and a non-abrasive sponge.

5、 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.

3、 Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

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 center.

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 large.	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 many 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.

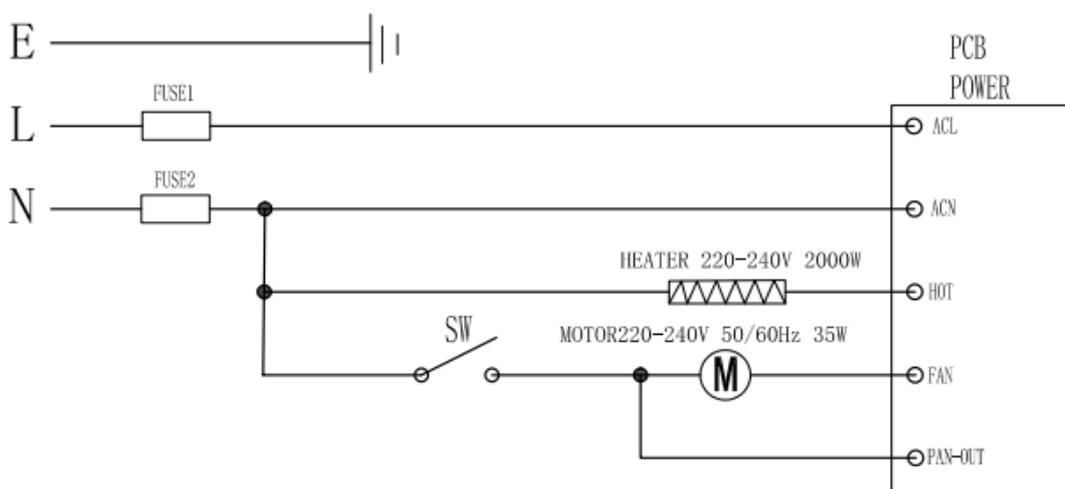
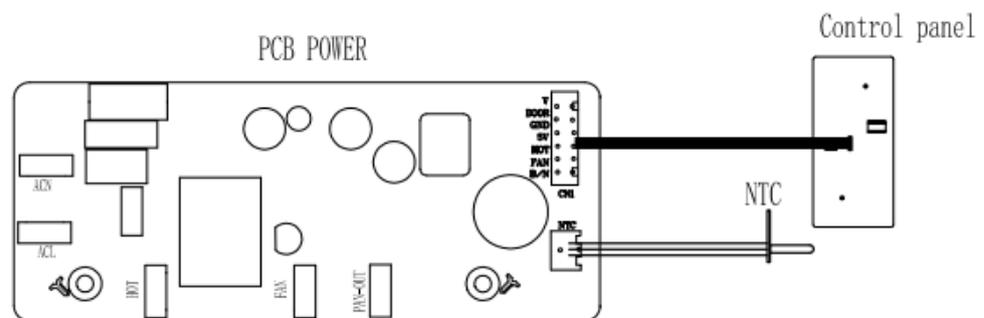
Declaration of Conformity

This device complies with the essential requirements of EU directives and meets applicable standards. The full Declaration of Conformity can be accessed on our FTP server at the following link:

<https://ce.albatros-international.eu/4263.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:

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: