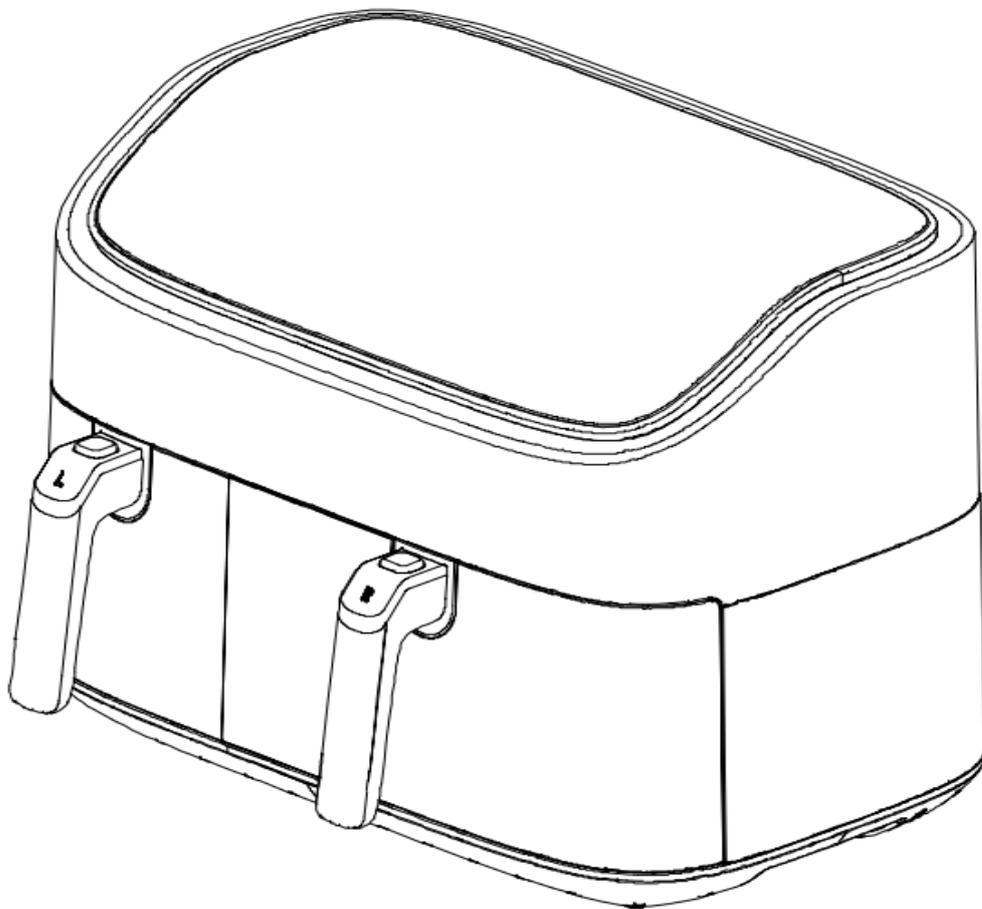




Heißluftfritteuse HF DUAL 900

Betriebs- und Sicherheitshinweise
(Übersetzung der englischen Originalanleitung)

VAR.ID.: 4264



WEEE Reg No. DE43021155

220-240VAC, 50 / 60Hz, 2850W

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

Email: info@albatros-international.eu

- FÜR INNENRÄUME UND NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT -

Spezifikation & Merkmale:

- Spannung: 220-240VAC, 50/60Hz
- Leistung: 1650 W + 1100 W + 100 W = Gesamt 2850 Watt (max.)
- Fassungsvermögen des Korbes: 3L + 6L
- Einstellbare Temperatur:
- Heißluftfritteuse: 80-200°C, einstellbare Garzeit: 0-60 Minuten
- Dedhydrierfunktion: 40-80°C, einstellbare Betriebsdauer: 1-24 Stunden

Wichtige Sicherheitshinweise

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. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Oberflächen können hohe Temperaturen erreichen.
 - Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden.
 - Verwenden Sie Hitzeschutz wie Handschuhe.
 - Lassen Sie Oberflächen ausreichend abkühlen, bevor Sie diese berühren.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät reinigen oder nicht verwenden. Lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.
6. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
7. Verwenden Sie nur vom Hersteller zugelassenes Zubehör.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches hängen oder heiße Oberflächen berühren.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem beheizten Ofen ab.
11. Seien Sie beim Bewegen eines Geräts mit heißem Öl oder Flüssigkeiten besonders vorsichtig.
12. Verbinden Sie zuerst den Stecker mit dem Gerät und dann mit der Steckdose. Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie alle Regler auf "Aus" und ziehen Sie den Stecker.
13. Verwenden Sie das Gerät nur seiner Bestimmung gemäß.
14. Dieses Gerät kann 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 den sicheren Gebrauch eingewiesen werden und potenzielle Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF

Einleitung

Diese brandneue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die schnelle, heiße Luftzirkulation werden Speisen gleichmäßig gegart, oft ohne die Notwendigkeit von Öl.

Allgemeine Beschreibung (Abb.1)

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. Bedienfeld | 7. Rost für rechten Topf |
| 2. Obere Schale | 8. Rechter Topf |
| 3. Linker Topf | 9. Rechter Luftauslass |
| 4. Rost für linken Topf | 10. Linker Luftauslass |
| 5. Linker Griff | 11. Untere Schale |
| 6. Rechter Griff | 12. Netzkabel |

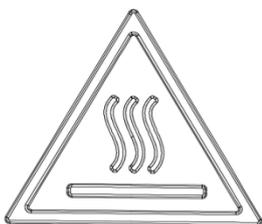
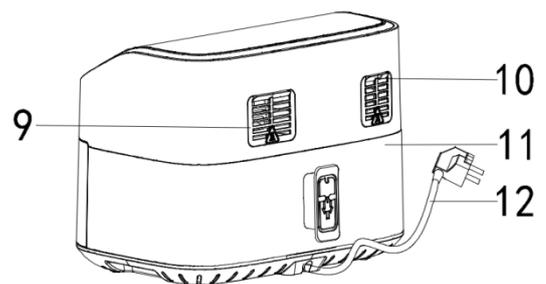
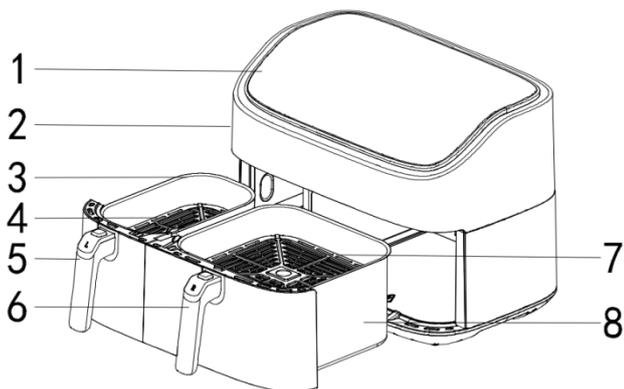


Fig. 2

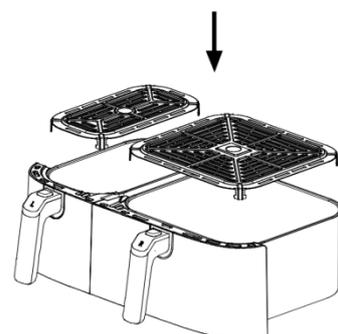


Fig. 3

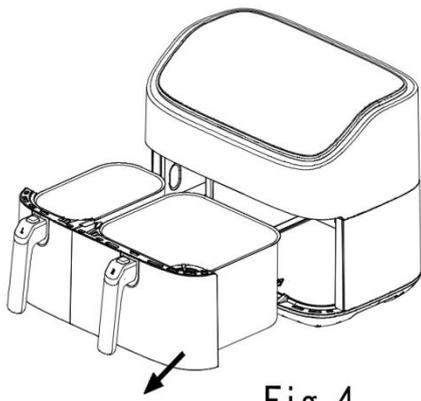


Fig. 4

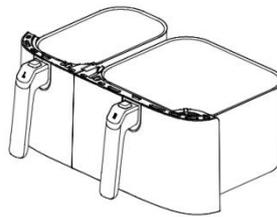


Fig. 5

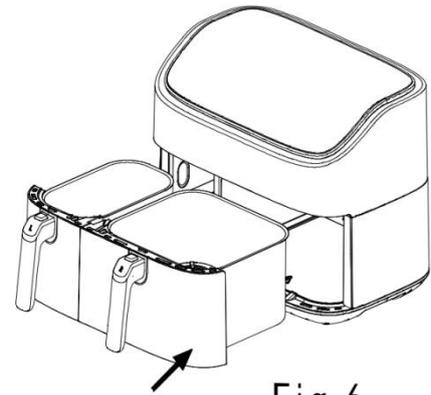


Fig. 6

Wichtig

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Gefahr

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch eingewiesen werden und die damit verbundenen 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.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das die elektrischen Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein, und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um zu verhindern, dass sie die Heizelemente berühren.
- Decken Sie die Lufteinlass- oder -auslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Töpfe nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs des Geräts hohe Temperaturen erreichen.

Warnungen

- Prüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.

- Lassen Sie nicht zu, dass Unbefugte ein beschädigtes Netzkabel reparieren oder ersetzen.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, um eine Behinderung der Belüftung zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgelassen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels oder anderen Nichtwohnumgebungen geeignet. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts oder ähnliche Umgebungen bestimmt.
- Wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird, für professionelle oder halbprofessionelle Zwecke oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie. Für daraus resultierende Schäden haften wir nicht.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
 2. Entfernen Sie vorsichtig alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
 3. Reinigen Sie die Töpfe und Roste gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
 4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
- Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Frittierfett.

Vorbereitung für den Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Setzen Sie die Roste in die Töpfe (Abb.3).
Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

Verwenden des Geräts

Mit der ölfreien Heißluftfritteuse können Sie eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.

Heißluftfrittieren

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
 2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb. 4)
 3. Die Zutaten auf den Rost in den Topf geben. (Abb.5)
 4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 6)
- Stellen Sie sicher, dass der Topf richtig mit den Führungen im Hauptgerät ausgerichtet ist.
Verwenden Sie den Topf niemals ohne eingesetzten Rost

Achtung: Berühren Sie den Topf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel), damit die Zutaten gleichmäßig geröstet werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie dann den Topf zurück in die Heißluftfritteuse.
7. Wenn Sie den Piepton hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine stabile und hitzebeständige Unterlage.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie die Zeit auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entfernen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

Drehen Sie den Topf nicht auf den Kopf, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, dann auf die Zutaten tropft.

Je nach Art der Zutaten kann Dampf aus dem Topf entweichen.

10. Leeren Sie den Topf in eine Schüssel oder auf einen Teller. Alternativ können Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Topf heben.

11. Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

Bedienfeld

Dörr-
Funktion
40-80°C



Bedienungsanleitung:

1. Ersteinrichtung: Schließen Sie das Gerät an. Alle Symbole leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann. Der Summer ertönt und das Netzsymbol blinkt.

2. Einschalten: Drücken Sie das Einschaltssymbol. Die Symbole für L, R und L=R leuchten auf und können ausgewählt werden.

3. Auswahl des linken oder rechten Korbs:

- Drücken Sie **L**: Das L-Symbol blinkt.
- Drücken Sie **R**: Das R-Symbol blinkt.
- Drücken Sie **L=R**: Das L=R-Symbol blinkt und sechs voreingestellte Lebensmittelsymbole leuchten auf.

4. Icon-Bedienung

4.1 Timer-Einstellung:

Drücken Sie die Tasten "+" oder "-" auf dem Timer, um die Garzeit in 1-Minuten-Intervallen einzustellen.

4.2 Temperatureinstellung:

Drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Temperatur in 5°C-Intervallen einzustellen. Wenn die maximale oder minimale Temperatur erreicht ist, werden die Anpassungssymbole ausgeschaltet.

4.3 Vorheizfunktion:

Drücken Sie das Vorheizsymbol für eine Standardeinstellung von *200 °C und 5 Minuten* (nicht geeignet für die Funktion "Dehydrieren").

- **L**: Heizt den linken Behälter vor.
- **Drücken Sie R**: Heizt den rechten Behälter vor.
- **L=R drücken**: Heizt beide Behälter vor.
- *Die maximale Vorheizzeit beträgt 15 Minuten.*

4.4 Betrieb starten:

Nachdem Sie Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie das Symbol "Start/Pause". Ausgewählte Symbole leuchten auf, andere werden ausgeschaltet.

4.5 Ausschalten:

Drücken Sie nach der Einstellung das Symbol "Einschalten", um das Gerät wieder auszuschalten.

4.6 Pause-Modus:

- Um beide Container zu pausieren, drücken Sie auf das Symbol "Start/Pause" (*Summer ertönt einmal*). Drücken Sie erneut, um fortzufahren.
- Um einen der Töpfe anzuhalten, drücken Sie L oder R und dann "Start/Pause".

4.7 Anpassen der Einstellungen während des Betriebs:

Timer und Temperatur können während des Betriebs angepasst werden. Wählen Sie L oder R und passen Sie die Einstellungen an. *Das Gerät setzt den Betrieb nach 5 Sekunden fort.*

4.8 Manueller Stopp:

Drücken Sie während des Betriebs das Symbol "Einschalten", um das Gerät auszuschalten. (*Summer ertönt einmal.*)

4.9 Automatische Abschaltung:

- Wenn das Gerät nicht verwendet oder pausiert wird, wechselt es nach 5 Minuten in den "OFF"-Modus .
- Nach dem Kochen ertönt ein Signal *5 Mal* und der Bildschirm zeigt 5 Minuten lang "Ende" an . Das Symbol "Einschalten" blinkt.

5. Sync-Funktion (*nicht geeignet für die Dehydrier-Funktion*)

5.1 Einrichtung:

- Wählen Sie L oder R, stellen Sie die Funktion, die Uhrzeit und die Temperatur ein.
- Drücken Sie auf das "Sync"-Symbol (*es blinkt*).
- Drücken Sie "Start/Pause", um zu beginnen. Der Behälter mit der längeren Garzeit startet zuerst, und der andere zeigt "HOLD" an. Sobald der *Zeitunterschied behoben ist*, arbeiten beide Container gleichzeitig.

5.2 Nicht gesetzter Container:

Wenn ein Container nicht eingestellt wurde, funktioniert das Gerät erst, wenn beide konfiguriert sind oder die "Sync"-Funktion abgebrochen wird.

5.3 Zeiten anpassen:

- Wenn die längere Garzeit verkürzt wird, startet der pausierende Korb und das Sync-Symbol erlischt.
- Wenn die kürzere Garzeit erhöht wird, startet der pausierende Korb und das Sync-Symbol erlischt.

6. L=R-Modus

6.1 Einrichtung:

- Stellen Sie Zeit und Temperatur für eine Seite ein. Drücken Sie das Symbol L=R, um die Einstellung auf die andere Seite zu kopieren.
- Alternativ können Sie zuerst das Symbol L=R drücken, um beide Seiten zu synchronisieren, und dann die Einstellungen vornehmen.

6.2 Bedienung:

Drücken Sie "Start/Pause", um zu beginnen. Beide Container arbeiten mit identischen Einstellungen.

- **6.3 Anpassungen:**

Änderungen an einer Seite werden automatisch auf die andere Seite angewendet.
Nach der Einstellung erlischt das Symbol L=R.

7. Pot-Out-Modus

7.1 Entfernung des Korbs:

Wenn ein Behälter im "Sync"- oder "L=R"-Modus entfernt wird, stoppt das Gerät und der Bildschirm zeigt "Out" an.

7.2 Wiedereinführung des Korbs:

- Innerhalb von *90 Sekunden*: Das Gerät behält die ursprünglichen Einstellungen bei.
- Später als nach *90 Sekunden*, aber *innerhalb von 5 Minuten*: Der eingeschobene Korb setzt sein Programm fort, aber der entfernte Korb bleibt inaktiv. Die Symbole "Sync" und "L=R" werden ausgeschaltet.

7.3 Verzögerung beim Wiedereinschieben des Korbs:

Wenn ein Behälter nach 5 Minuten wieder eingesetzt wird, funktioniert die nicht entfernte Seite weiter, aber Sync und L=R bleiben inaktiv.

8. Betrieb des Lüfters

8.1 Status des Lüftersymbols:

- *Lüfter dreht sich*: Das Symbol bleibt an.
- *Lüfter aus*: Das Symbol wird ausgeschaltet.

8.2 Nach dem Betrieb:

Während des verzögerten Herunterfahrens blinkt das Lüftersymbol. Drücken Sie "Einschalten" oder "Start/Pause".

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtlinien handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass diese Einstellungen für Ihre Zutaten optimal sind.

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder erwärmt, wird der Prozess durch kurzes Herausziehen des Garkorbes während des Heißluftfrittierens kaum gestört.

Tipps

- *Kleinere Zutaten erfordern in der Regel etwas kürzere Zubereitungszeiten als größere Zutaten.*
- *Eine größere Menge an Zutaten erfordert etwas längere Zubereitungszeiten, während kleinere Mengen etwas kürzere Zubereitungszeiten erfordern.*
- *Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und kann ungleichmäßig frittierte Zutaten vermeiden.*
- *Fügen Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Braten Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls an.*

- 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 die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert kürzere Zubereitungszeiten als hausgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Heißluftfritteusenkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen die Temperatur bis zu 10 Minuten lang auf 150 °C einstellen.

	Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln & Pommes frites					
Dünne gefrorene Pommes frites	500-600	18-25	200	Ja	
Dicke gefrorene Pommes frites	500-600	20-25	200	Ja	
Kartoffelgratin	600	20-25	200	Ja	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-600	12-18	180	Nein	
Schweinekoteletts	100-600	12-18	180	Nein	
Hamburger	100-600	10-20	180	Nein	
Wurstbrötchen	100-600	13-15	200	Nein	
Trommelstöcke	100-600	25-30	180	Nein	
Hähnchenbrust	100-600	18-25	180	Nein	
Schnellimbisse					
Frühlingsrollen	100-600	8-10	200	Ja	
Gefrorene Chicken Nuggets	100-600	8-12	180	Ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	Nein	
Tiefgekühlte panierte Käse-Snacks	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: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn Sie mit einer kalten Heißluftfritteuse mit dem Braten beginnen.

Reinigungshinweise

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Töpfe und Metallgestelle sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Beschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - Hinweis: Entfernen Sie den Topf, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
 - Sie können ein Spülmittel verwenden, um den restlichen Schmutz zu entfernen.
 - Tipp: Wenn Schmutz am Metallgestell oder am Boden des Topfes kleben bleibt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie das Metallgitter in den Topf und lassen Sie es ca. 10 Minuten 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 Speisereste zu entfernen.

Lagerung

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie sie lagern.

Ensorgung

Entsorgen Sie das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll, wenn es nicht mehr verwendbar ist. Geben Sie es stattdessen bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit tragen Sie zum Umweltschutz bei.

Leitfaden zur Problemlösung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben die Starttaste nicht gedrückt.	Drücken Sie die Starttaste auf dem Display, um mit dem Fritieren zu beginnen.
	Sie haben den Topf noch nicht vollständig in das Gerät zurückgestellt.	Stellen Sie sicher, dass der Topf vollständig in das Gerät eingesetzt ist.
Die Zutaten, die mit der Heißluftfritteuse gebraten werden, sind noch nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Topf ist zu groß.	Kochen Sie kleinere Mengen der Zutaten für ein gleichmäßigeres Braten.

	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur auf die gewünschte Einstellung (siehe Abschnitt "Einstellungen" in "Verwendung des Geräts").
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Zubereitungszeit nach Bedarf (siehe Abschnitt "Einstellungen" in "Verwenden des Geräts").
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Zutaten, während des Garvorgangs, insbesondere wenn sie gestapelt sind oder sich überlappen (z. B. Pommes). Siehe "Einstellungen" in "Verwenden des Geräts".
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der für eine traditionelle (Öl-)Fritteuse gedacht ist.	Verwenden Sie Snacks für den Ofen oder streichen Sie die Snacks leicht mit Öl ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Topf.	Füllen Sie den Topf nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Braten von fettigen Zutaten kann überschüssiges Öl in den Topf gelangen und Rauch verursachen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder die Ergebnisse.
	Der Topf enthält Fettreste von früherem Gebrauch.	Reinigen Sie den Topf nach jedem Gebrauch gründlich, um Rauch durch Fettreste zu vermeiden.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln, die beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelsticks vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelsticks gründlich ab, um überschüssige Stärke zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse	Die Knusprigkeit hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Trocknen Sie die Kartoffelsticks gründlich ab, bevor Sie Öl hinzufügen.

kommen.		
		Schneiden Sie die Kartoffelsticks kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um die Knusprigkeit zu erhöhen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts	
 	<p>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 ihn verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von materiellen Ressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für ein umweltverträgliches Recycling verwenden.</p>

Konformitätserklärung

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

<https://ce.albatros-international.eu/4264.pdf>

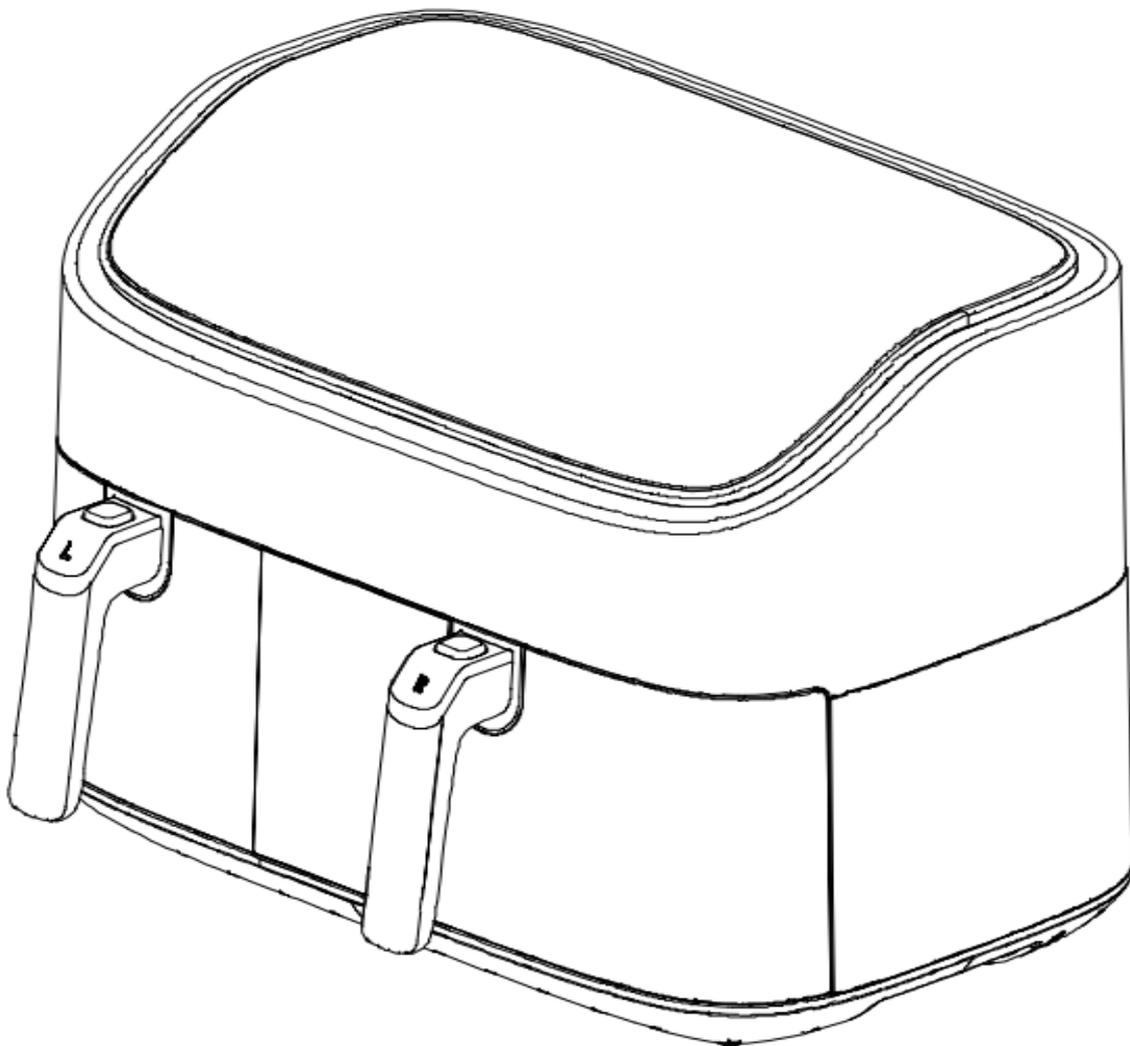
Bitte kopieren Sie den Link in Ihren Webbrowser, um die Konformitätserklärung aufzurufen.



Air Fryer HF DUAL 900

Operating and Safety Instructions

VAR.ID.: 4264



WEEE Reg No. DE43021155

220-240VAC, 50 / 60Hz, 2850W

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

Email: info@albatros-international.eu

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

Specification & Features:

- Voltage: 220-240VAC, 50/60Hz
- Wattage: 1650W+1100W+100W= Total 2850 Watts (max.)
- Capacity of basket: 3L+6L
- Adjustable temperature:
- Air Fryer: 80-200°C, adjustable cooking time: 0-60 minutes
- Dehydration function: 40-80°C, adjustable operating time : 1-24 hours

Important Safety Instructions

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, including those not intended for direct interaction, can reach high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touched 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 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. 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. Only use manufacturer-approved accessories.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the 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 the 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 are supervised or instructed on safe use and understand potential hazards. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children below 8 years of age.
16. The appliance must not be operated by means of an external timer or remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR LATER USE

Introduction

This all new hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation, it is able to make numerous dishes. The fryer heats food evenly from all directions, and most of the ingredients do not need any oil.

General description (Fig.1)

1. Control panel
2. Upper shell
3. Left pot
4. Left pot rack
5. Left handle
6. Right handle
7. Right pot metal rack
8. Right pot
9. Right air outlet
10. Left air outlet
11. Lower shell
12. Main power cord

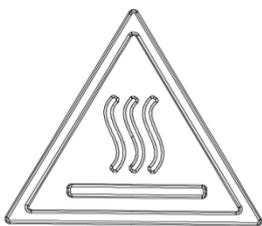
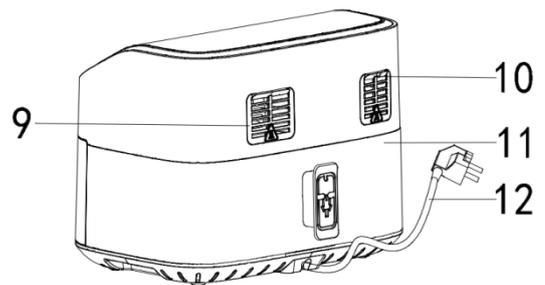
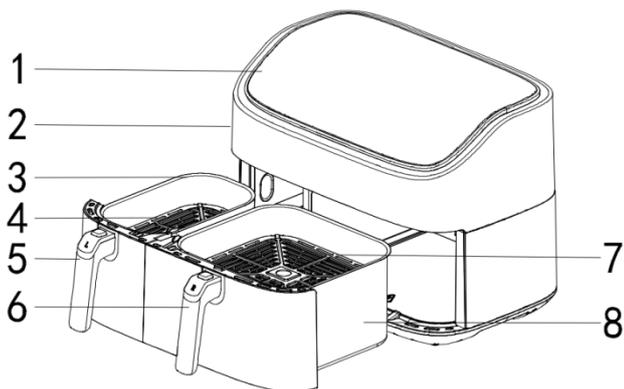


Fig. 2

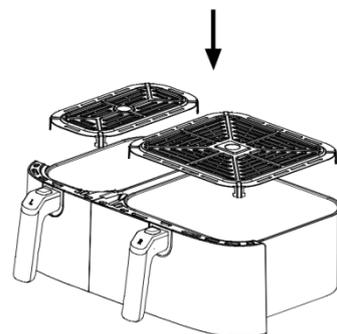


Fig. 3

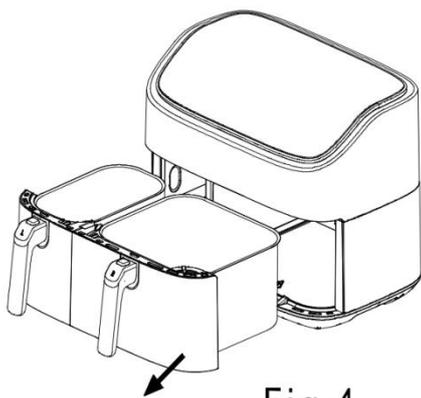


Fig. 4

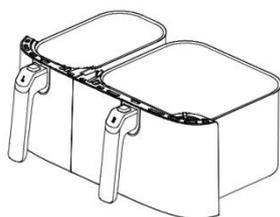


Fig. 5

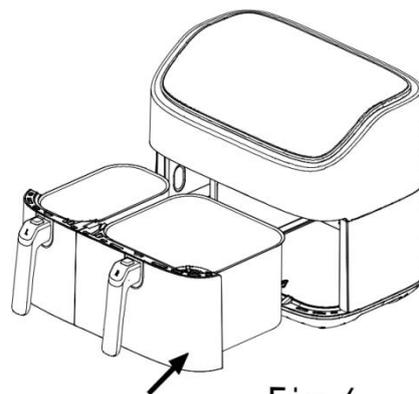


Fig. 6

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 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on safe use and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- 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 avoid the risk of electric shock.
- Always put the ingredients to be fried into the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet or 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.
- Accessible surfaces may reach high temperatures while the appliance is operating.

Warnings

- 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 allow unauthorized persons to repair or replace a damaged mains 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 10 cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance to prevent obstruction of ventilation.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Never leave the appliance unattended while operating.
- 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).
 - Unplug the appliance immediately if dark smoke is emitted. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot 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 is not suitable for use in environments such as staff kitchens, farms, motels, or other non-residential settings. It is also not intended for use by clients in hotels, motels, bed and breakfasts, or similar residential environments.
- If the appliance is used improperly, for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions in the manual, the guarantee will become invalid. We will not be liable for any resulting damage.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning it safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance carefully.
3. Thoroughly clean the pots and metal racks with hot water, a small amount of washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot 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 metal racks in the pots (Fig.3).
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, as this will disrupt the airflow and affect the hot air frying result.

Using the appliance

The oil-free can prepare a wide range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig.4)
3. Put the ingredients on the rack in the pot. (Fig.5)
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 6)

Ensure the pot is properly aligned with the guides in the fryer body.

Never use the pot without the metal rack inserted.

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

5. Determine the required preparation time for the ingredients (see the “Settings” sections 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 pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

7. When you hear the beep sound, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance and place it on a stable surface.

8. Check if the ingredients are ready.

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

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

Do not turn the pot upside down, as any excess oil collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

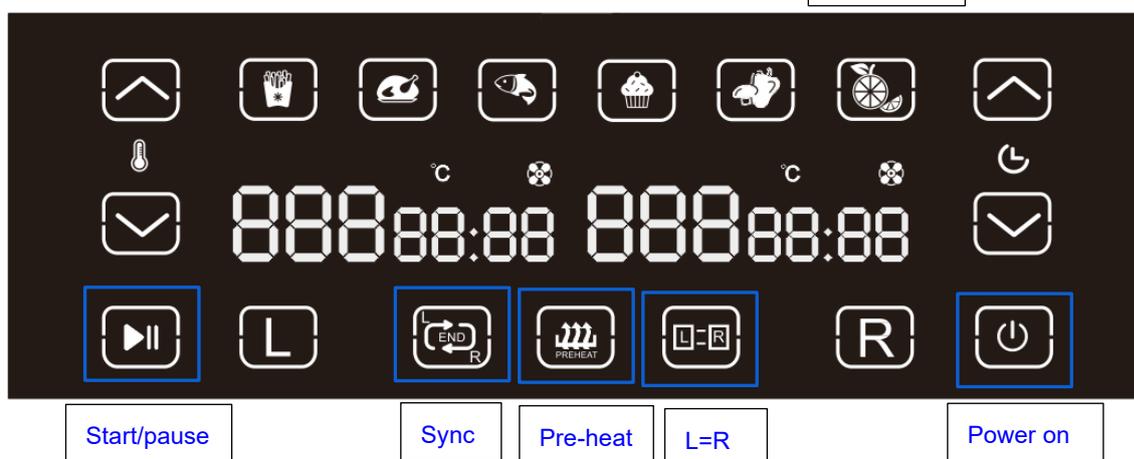
Depending on the type of the ingredients, steam may escape from the pot.

10. Empty the pot into a bowl or onto a plate. Alternatively, lift the ingredients out of the pot by a pair of tongs.

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

Control panel instructions

Dehydration
Function
40-80°C



Operation Instructions:

- 1. Initial Setup:** Plug in the power. All icons will light up for 1 second and then turn off. The buzzer will sound, and the power icon will flash.
- 2. Power On:** Press the power icon. Icons for L, R, and L=R will light up and become selectable.

3. Selection:

- Press **L**: The L icon flashes.
- Press **R**: The R icon flashes.
- Press **L=R**: The L=R icon flashes, and six pre-set food icons will light up.

4. Icon Operations

4.1 Timer Adjustment:

Press the “+” or “-” on the timer to adjust cooking time in *1-minute intervals*.

4.2 Temperature Adjustment:

Press the “+” or “-” on the temperature to adjust in *5°C intervals*. When reaching the max or min temperature, the adjustment icons turn off.

4.3 Preheat Function:

Press the preheat icon for a default setting of *200°C and 5 minutes* (not suitable for the Dehydrated function).

- **Press L**: Preheats the left container.
- **Press R**: Preheats the right container.
- **Press L=R**: Preheats both containers.
- *Max preheat time is 15 minutes.*

4.4 Start Operation:

After setting the time and temperature, press the “Start/Pause” icon. Selected icons will light up, and others will turn off.

4.5 Power Off:

After setting, press the “Power On” icon to return the unit to the “OFF” state.

4.6 Pause Mode:

- To pause both containers, press the “Start/Pause” icon (*buzzer sounds once*). Press again to resume.
- To pause one container, press L or R, then press “Start/Pause.” (

4.7 Adjusting Settings During Operation:

Timer and temperature can be adjusted during operation. Select L or R and adjust the settings. *The unit resumes after 5 seconds.*

4.8 Manual Stop:

Press the “Power On” icon during operation to return the unit to “OFF” mode (*buzzer sounds once*).

4.9 Automatic Off:

- If not in use or paused, the unit switches to “OFF” mode after *5 minutes*.
- After cooking, the buzzer sounds *5 times*, and the screen displays “End” for *5 minutes*. The “Power On” icon flashes in a *breathing pattern*. **(Added emphasis on timing and icon behavior.)**

•

5. Sync Function (*Not suitable for Dehydrated function*)

5.1 Setup:

- Select L or R, set the function, time, and temperature.
- Press the “Sync” icon (*it flashes*).
- Press “Start/Pause” to begin. The container with the longer cooking time starts first, and the other displays “HOLD.” Once the *time difference is resolved*, both containers operate simultaneously.

5.2 Unset Container:

If one container is not set, the unit will not operate until both are configured or the “Sync”

function is canceled.

5.3 Adjusting Times:

- If the longer cooking time is reduced, the “HOLD” container starts, and the Sync icon turns off.
- If the shorter cooking time is increased, the “HOLD” container starts, and the Sync icon turns off.

6. L=R Mode

6.1 Setup:

- Set time and temperature on one side. Press the L=R icon to copy the settings to the other side.
- Alternatively, press the L=R icon first to synchronize both sides, then configure the settings.

6.2 Operation:

Press “Start/Pause” to begin. Both containers operate with identical settings.

6.3 Adjustments:

Changes to one side automatically apply to the other. After adjustments, the L=R icon turns off.

7. Pot Out Mode

7.1 Removal:

If a container is removed during “Sync” or “L=R” mode, the unit stops, and the screen displays “Out.”

7.2 Reinsertion:

- *Within 90 seconds:* The unit resumes original settings.
- *After 90 seconds but within 5 minutes:* The remaining container continues, but the removed container remains inactive. Sync and L=R icons turn off.

7.3 Extended Delay:

If a container is reinserted after 5 minutes, the side not removed continues working, but Sync and L=R modes remain inactive.

8. Fan Operation

8.2 Fan Icon Status:

- *Fan turning:* Icon stays on.
- *Fan off:* Icon turns off.

8.2 Post-Operation:

During delayed shutdown, the fan icon flashes. Press “Power On” or “Start/Pause” to stop it.

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	500-600	18-25	200	Yes	
Thick frozen fries	500-600	20-25	200	Yes	
Potato gratin	600	20-25	200	Yes	
Meat & Poultry					
Steak	100-600	12-18	180	No	
Pork chops	100-600	12-18	180	No	
Hamburger	100-600	10-20	180	No	
Sausage roll	100-600	13-15	200	No	
Drumsticks	100-600	25-30	180	No	
Chicken breast	100-600	18-25	180	No	
Snacks					
Spring rolls	100-600	8-10	200	Yes	
Frozen chicken nuggets	100-600	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 pots and the metal racks are with the 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 pot 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 metal rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the metal rack in the pot and let the pot and the metal rack 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 pressed the start button.	Press the start button on the display panel to start the cooking.
	You haven't put the pot back to the appliance completely.	Put the pot back to the appliance completely.

The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Add more minutes 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 pot.	Do not fill the pot beyond the MAX indication.
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 pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot 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.

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: