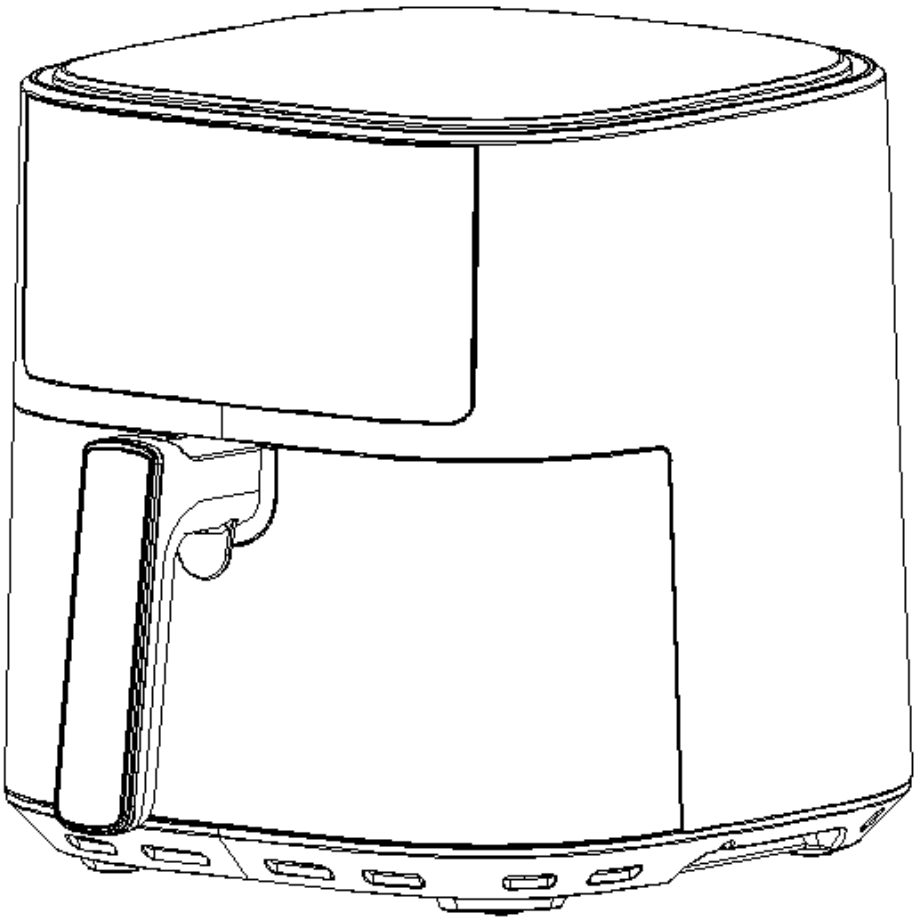
Heißluftfritteuse HF570

Bedienungsanleitung
(Übersetzung des englischen Originals)

VAR.ID.: 4265

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



WEEE Reg No.DE43021155

220-240VAC, 50 / 60Hz, 1700W

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Deutschland
Email: info@albatros-international.eu

- NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH
IM INNENBEREICH -

(wie zum Beispiel: Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Bauernhäuser, von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, Pensionen und ähnliche Unterkünfte.)

Spezifikation & Merkmale:

- Spannung:220-240V~50/60Hz
- Leistung: 1700 Watt
- Fassungsvermögen des Korbes: 6 Liter
- Einstellbare Temperatur: 60°C—200°C
- Timer: 1-60 min.

Wichtig

Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie das Handbuch für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Wichtige Sicherheitshinweise

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie weder das Kabel, die Stecker noch das Gerät selber in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses elektrische Gerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch solche, die nicht direkt der Funktion dienen, können hohe Temperaturen erreichen. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Das Gerät darf nur an dafür vorgesehenen Griffen und Haltepunkten berührt werden. Verwenden Sie Hitzeschutz wie Handschuhe oder Ähnliches. Andere Oberflächen sollten ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen und nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen erhitzten Backofen.
11. Seien Sie besonders vorsichtig beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
12. Stecken Sie den Stecker immer zuerst in das Gerät und dann in die Steckdose. Zum Trennen des Geräts schalten Sie es aus und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
15. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
16. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

17. Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
18. Bedecken Sie während des Betriebs **NIEMALS** die Lufteinlass- oder die Luftauslassöffnungen.
19. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen könnte.
20. Berühren Sie das Innere des Geräts während des Betriebs niemals. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs hoch sein.

Warnung

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Lassen Sie beschädigte Netzkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzen oder reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht ein und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht an einer Wand oder in der Nähe anderer Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Abstand an den Seiten und auf der Rückseite sowie 10 cm Platz über dem Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Während der Heißluftfritteuse wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Hände und Gesicht von diesen Öffnungen fern und seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Pfanne entfernen.
- Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).
- Ziehen Sie sofort den Stecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie die Pfanne entfernen.

Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Bei unsachgemäßer Verwendung, bei gewerblicher oder halbgewerblicher Nutzung oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, und jegliche Haftung für dadurch verursachte Schäden wird abgelehnt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten, um abzukühlen und sicher gehandhabt oder gereinigt zu werden.

Einleitung

Diese moderne Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingsgerichte zuzubereiten. Durch die Verwendung von schneller Heißluftzirkulation und einem oberen Grill können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen von allen Seiten erhitzt und die meisten Zutaten kein zusätzliches Öl benötigen.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

1. Deckel
2. Bedienfeld
3. Gehäuse
4. Topf
5. Grillrost
6. Korbgriff
7. Luftauslassöffnungen
8. Netzkabel

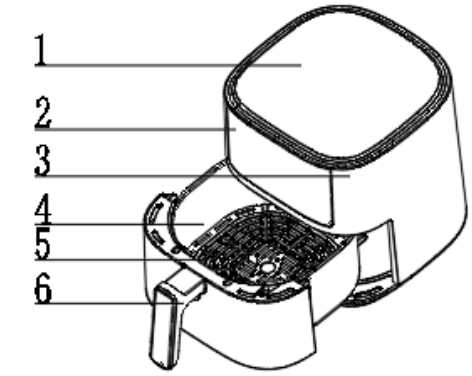


Fig. 2

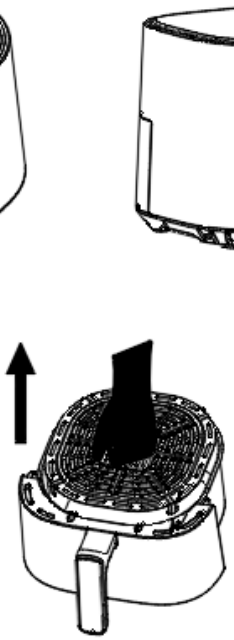


Fig. 3

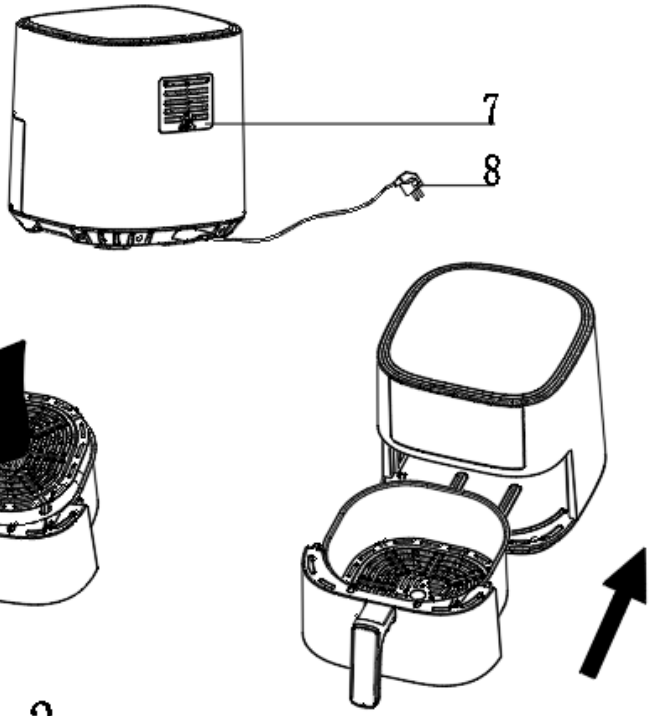


Fig. 4

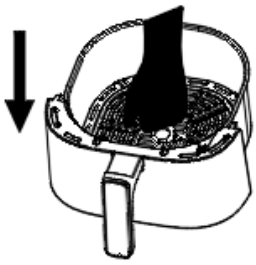


Fig. 5

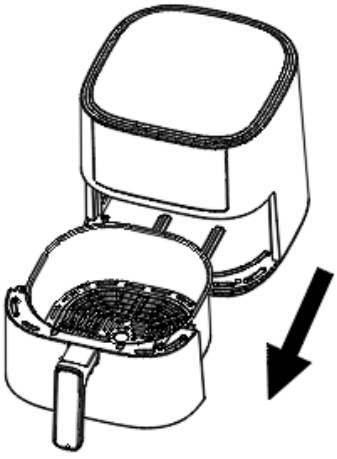


Fig. 6

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
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 scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Hinweis: Dies ist eine fettfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Fett.

Vorbereitung zur Nutzung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Platzieren Sie es nicht auf einer hitzeempfindlichen Oberfläche.
2. Setzen Sie den Korb in die Pfanne ein (Abb. 3).
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelaufbewahrungsfach, das sich an der Unterseite des Geräts befindet.

Wichtig: Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom behindert und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

Verwendung des Geräts

Die fettfreie Fritteuse kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.

Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus (Abb. 6).
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb (Abb. 5).
4. Schieben Sie die Pfanne zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 4).
   Achten Sie darauf, dass sie korrekt in die Führungsschienen des Geräts passt.
   Hinweis: Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne den Korb.

Achtung: Berühren Sie die Pfanne während und kurz nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten erfordern es, während der Zubereitungszeit einmal durchgeschüttelt zu werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie die Pfanne anschließend wieder in die Heißluftfritteuse.

Vorsicht: Drücken Sie während des Schüttelns nicht den Knopf am Griff (Abb. 3).
Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie den Knopf am Griff, um den Korb aus der Pfanne zu heben.
Tipp: *Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Timer-Bell, wenn es Zeit ist, die Zutaten zu schütteln. Nach dem Schütteln müssen Sie jedoch den Timer erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen.*

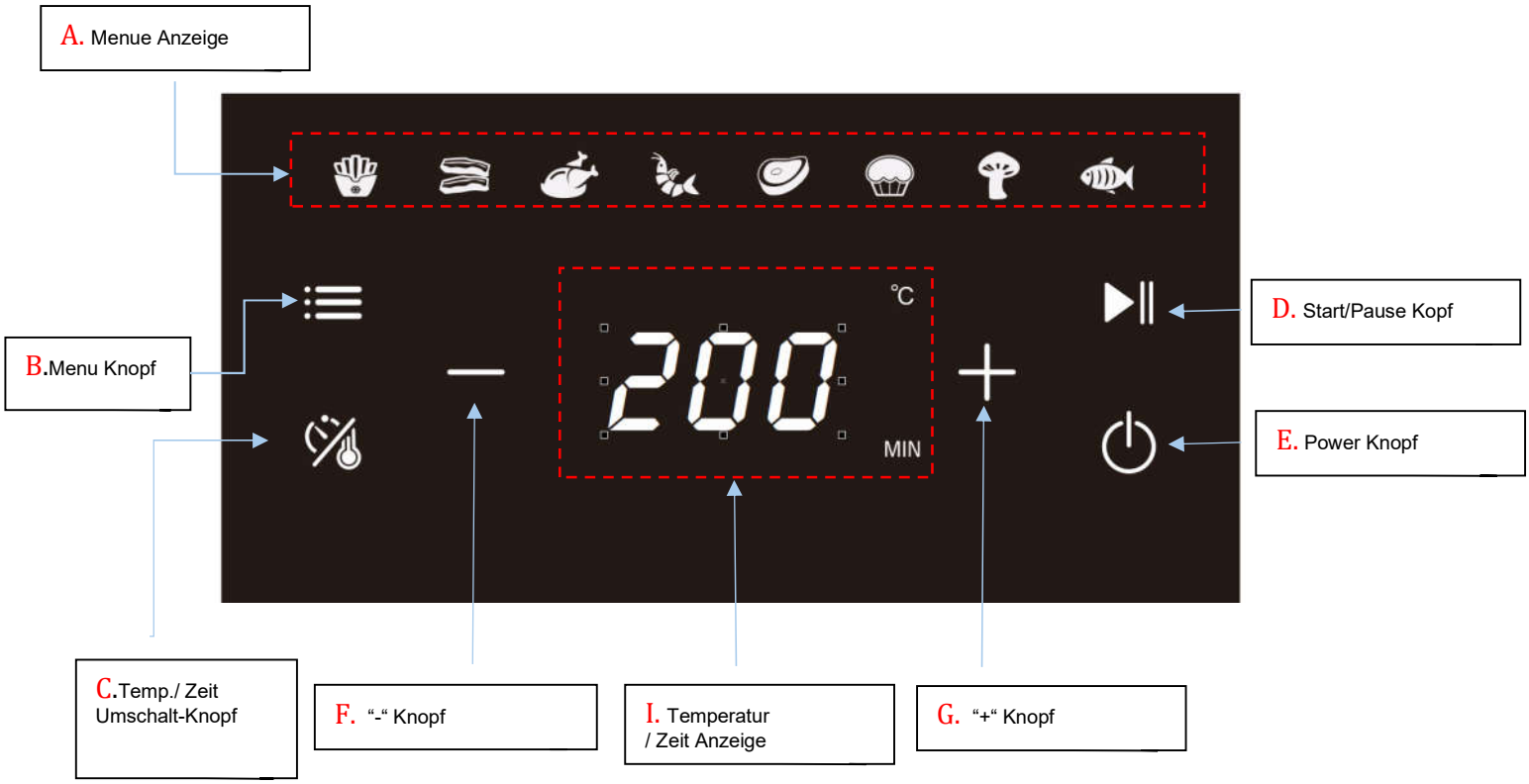
7. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
   Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.

8. Um die Zutaten (z. B. Pommes) zu entnehmen, ziehen Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie sie auf einen hitzebeständigen Untergrund. Drücken Sie den Korbentriegelungsknopf und heben Sie den Korb aus der Pfanne.

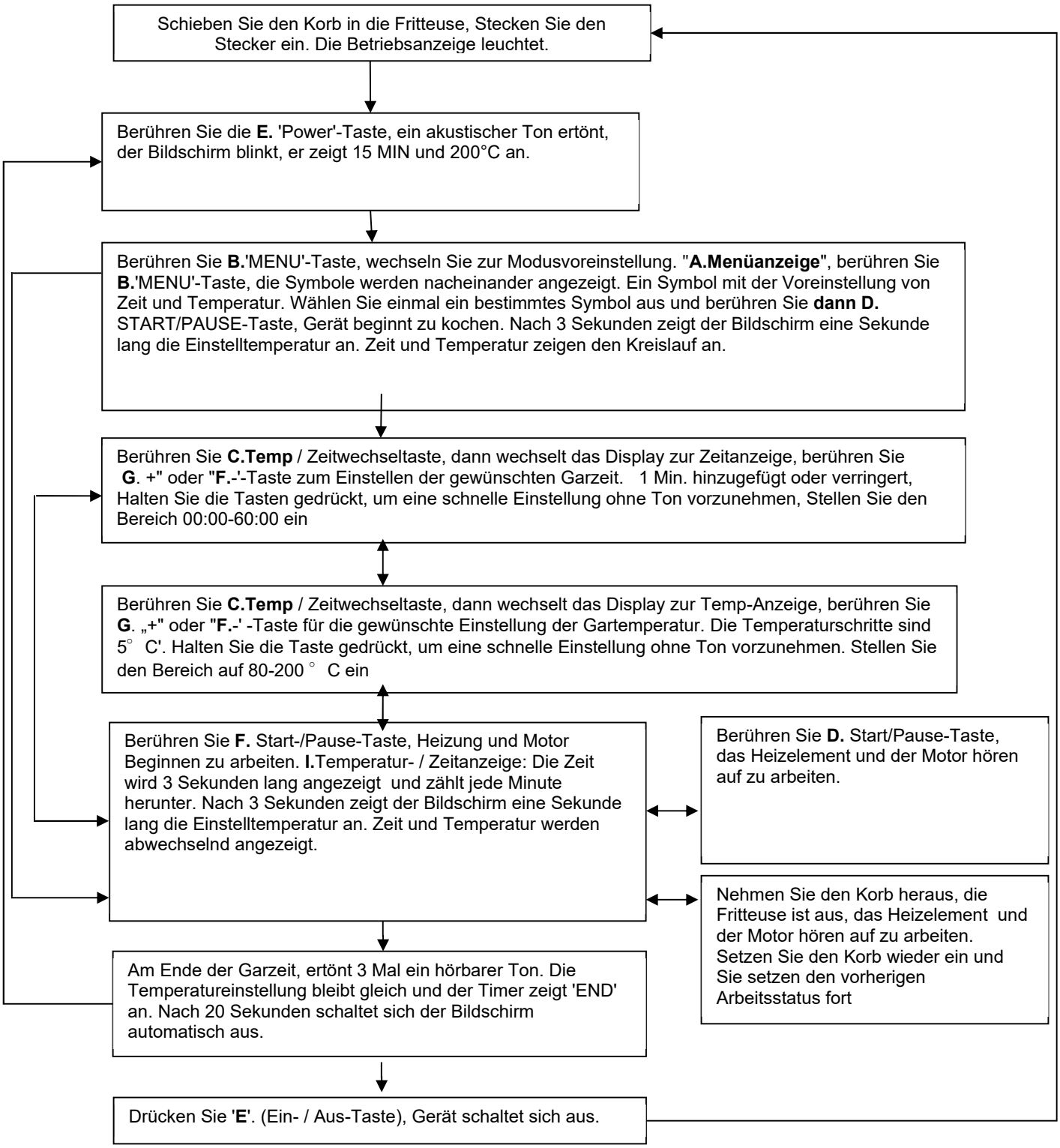
Hinweis: Drehen Sie den Korb nicht um, während die Pfanne noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne gesammelt hat, auf die Zutaten tropfen könnte. Die Pfanne und die Zutaten sind heiß, ebenso wie die Heißluftfritteuse. Je nach Art der Zutaten kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

9. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
   Tipp: *Um große oder empfindliche Zutaten zu entnehmen, heben Sie diese mit einer Zange aus dem Korb.*
10. Sobald eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Portion zuzubereiten.

Das Bedienfeld



Vorgehensweise eine Frittiervorgangs:



Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der grundlegenden Einstellungen für Ihre Zutaten.
Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen Richtwerte sind. Da Zutaten sich in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir keine Garantie für die optimalen Einstellungen Ihrer Zutaten geben.
Dank der Rapid-Air-Technologie wird die Luft im Gerät sofort wieder erhitzt. Das kurze Herausziehen der Pfanne während des Heißluftfrittierens stört den Vorgang kaum.

Tipps

- ***Kleinere Zutaten*** *benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.*
- ***Größere Mengen*** *an Zutaten erfordern nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit, während kleinere Mengen eine etwas kürzere Zeit benötigen.*
- ***Schütteln Sie kleinere Zutaten*** *während der Zubereitungszeit einmal, um das Endergebnis zu optimieren und ungleichmäßig frittierten Zutaten vorzubeugen.*
- ***Frischen Kartoffeln*** *können Sie etwas Öl hinzufügen, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie die Zutaten innerhalb weniger Minuten nach dem Hinzufügen des Öls in der Heißluftfritteuse.*
- ***Vermeiden Sie extrem fettige Zutaten*** *wie Würstchen in der Heißluftfritteuse.*
- ***Snacks, die im Ofen zubereitet werden können****, eignen sich auch für die Heißluftfritteuse.*
- *Die* ***optimale Menge*** *für knusprige Pommes beträgt 500 Gramm.*
- *Verwenden Sie* ***fertigen Teig****, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig benötigt außerdem weniger Zeit als hausgemachter Teig.*
- ***Backformen oder Auflaufformen*** *können im Korb der Heißluftfritteuse platziert werden, wenn Sie Kuchen, Quiches oder empfindliche sowie gefüllte Zutaten zubereiten möchten.*
- *Die Heißluftfritteuse eignet sich auch zum* ***Aufwärmen von Speisen****. Stellen Sie hierfür die Temperatur auf* ***150 °C*** *und die Zeit auf bis zu* ***10 Minuten*** *ein.*

	Min-max Menge (g)	**Zeit (min.)**	**Temperatur (/°C)**	**Schütteln**
Kartoffeln & Pommes frites				
Dünne gefrorene Pommes frites	400-500	18-25	200	Ja
Dicke gefrorene Pommes frites	400-500	20-25	200	Ja
Kartoffelgratin	500	20-25	200	Ja
Fleisch & Geflügel				
Steak	100-500	12-18	180	Nein
Schweinekoteletts	100-500	12-18	180	Nein
Hamburger	100-500	10-20 Uhr	180	Nein
Wurstbrötchen	100-500	13-15	200	Nein
Trommelstöcke	100-500	25-30	180	Nein
Hähnchenbrust	100-500	18-25	180	Nein
Schnellimbisse				
Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	Ja
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	8-12 Uhr	180	Ja
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	Nein
Gefrorenes Brot 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 Uhr	180	Nein
Muffins	500	15-18	200	Nein
Süße Snacks	500	20	160	Nein

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

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.	Drehen Sie den Timer-Knopf 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.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts").
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen 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 vor.	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 Aufheizen 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.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
Die Pfanne und der Korb haben eine Antihaftbeschichtung. Verwenden Sie keine Metallküchenutensilien oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Beschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
   Hinweis: Nehmen Sie die Pfanne heraus, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
   - Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.
   - ***Tipp:*** *Falls Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne haftet, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie beides etwa 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.

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.

Entsorgung
Werfen Sie das Gerät nicht mit dem normalen Haushaltsmüll 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/4265.pdf

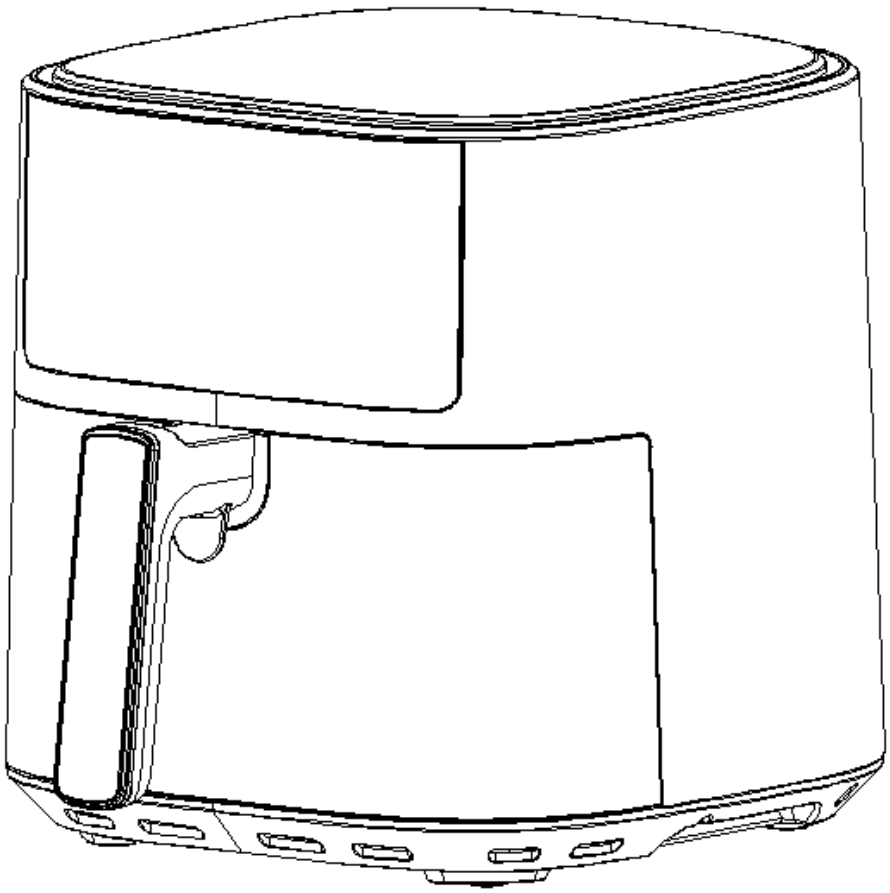
Bitte kopieren Sie den Link in Ihren Webbrowser, um auf die Konformitätserklärung zuzugreifen.

Air Fryer HF570

Operating and Safety Instructions
(English original)

VAR.ID.: 4265

Read and understand this manual!
Take care of the safety instructions!



WEEE Reg No.DE43021155

220-240VAC, 50 / 60Hz, 1700W

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Deutschland
Email: info@albatros-international.eu

- FOR INDOOR
HOUSEHOLD USE ONLY-

(such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments)

Specifications & Features:

- Voltage:220-240V~50/60Hz
- Wattage: 1700Watts
- Capacity of basket: 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.

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

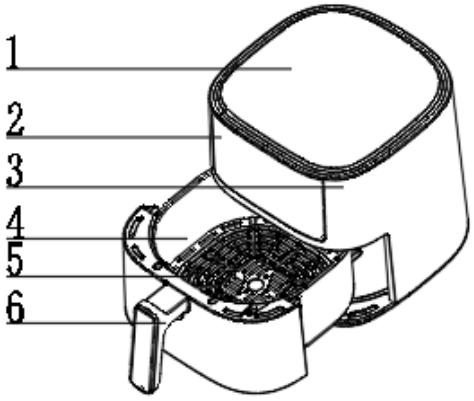
1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. WARNING: This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures.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

Introduction

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

General description (Fig.1)

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



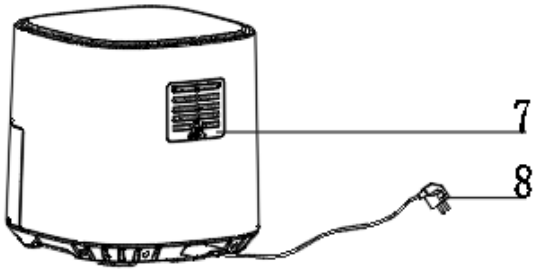


Fig. 2

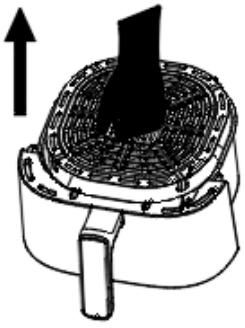


Fig. 3

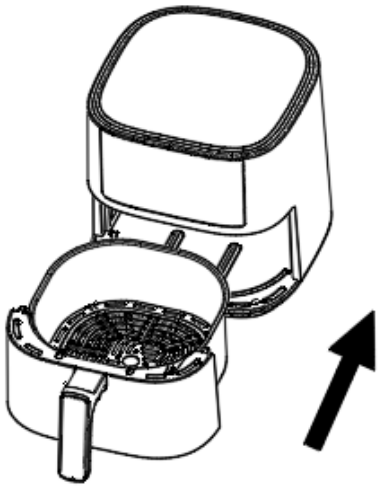


Fig. 4

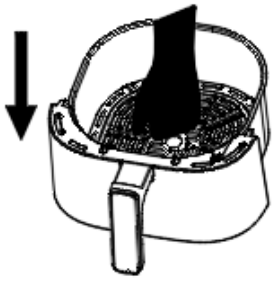


Fig. 5

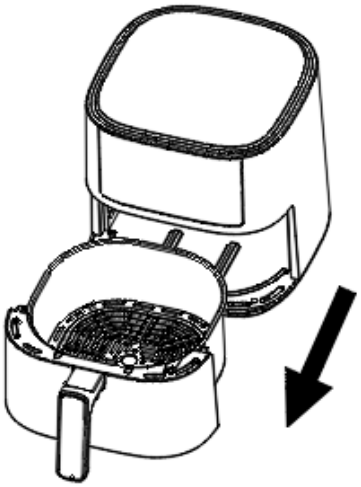


Fig. 6

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

Warning

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

Caution

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

-Always unplug the appliance while not using.
-The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Before first use

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

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

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
   Do not place the appliance on non-heart-resistant surface.
2. Place the basket in the pan (Fig.3).
3. Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.
   Do not fill the pan with oil or any other liquid.
   Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

Using the appliance

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

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer (Fig.6)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer (Fig 4)
   Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.
   Never use the pan without the basket in it.

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

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

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

<u>Caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)</u>

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

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

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

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

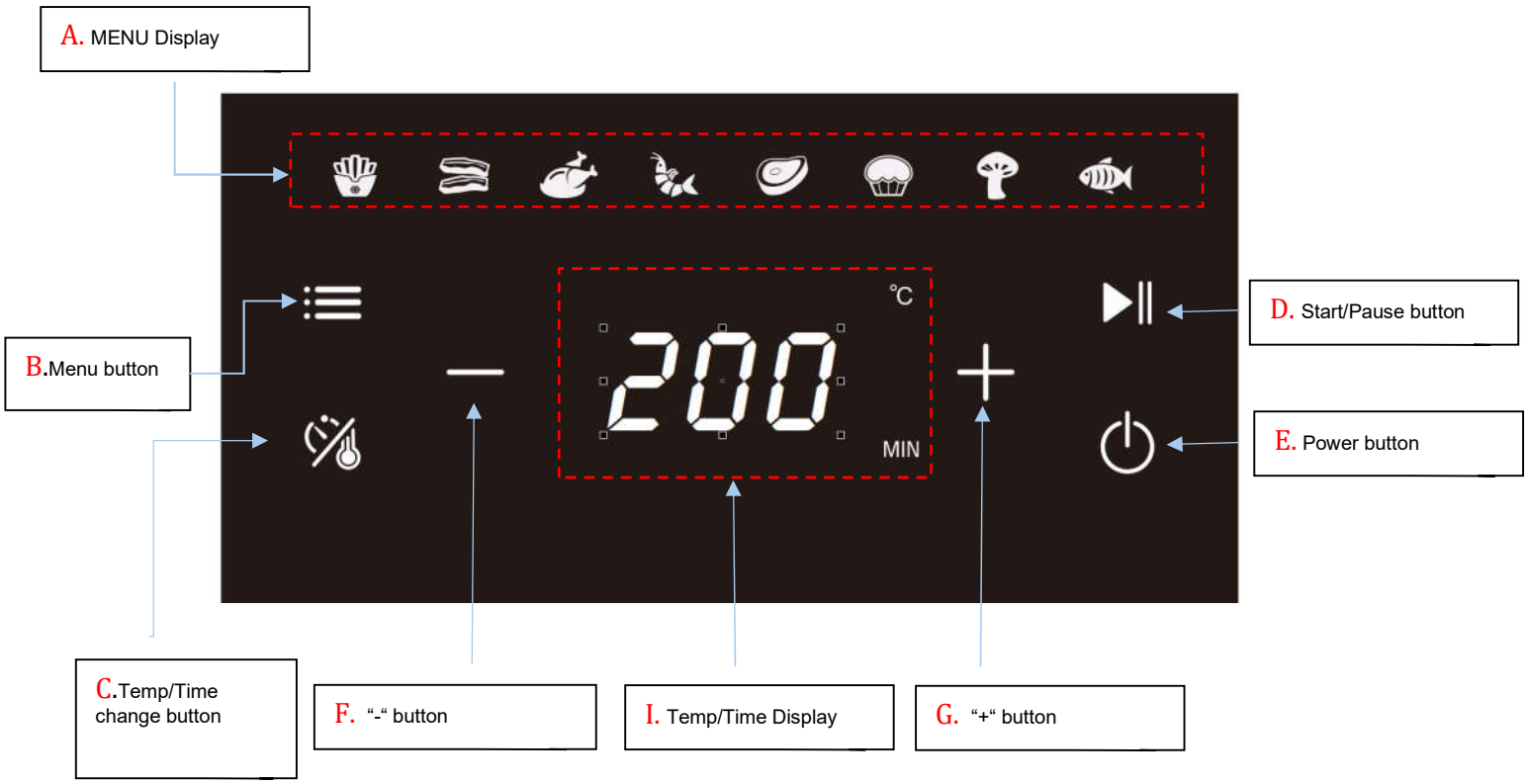
Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

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

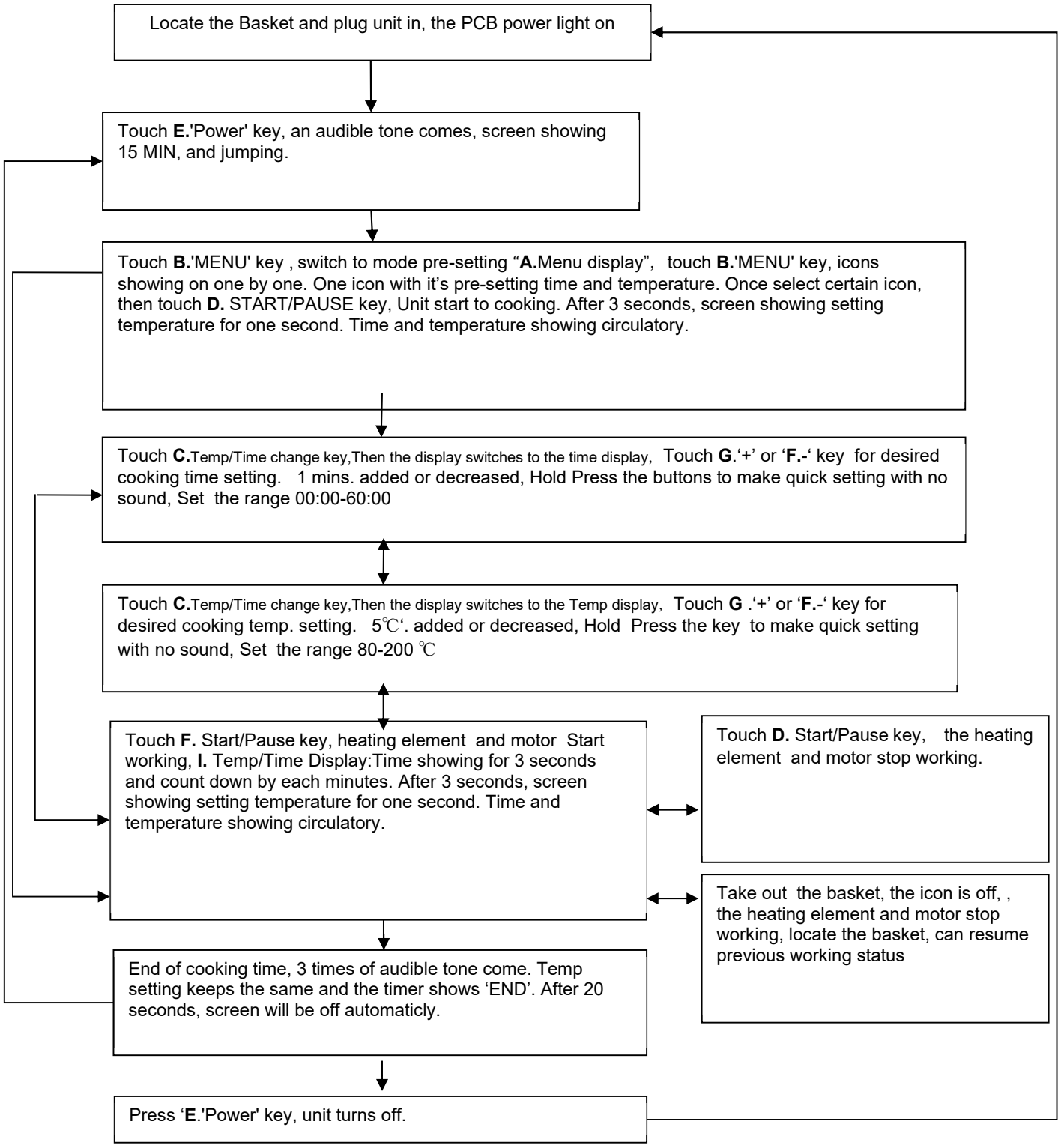
9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
Tip: *To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs*

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

Control panel instructions



Operation Instructions:



Settings

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

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

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

	Min-max Amount (g)	**Time (min.)**	**Temp (/℃)**	**Shake**
Potato & fries				
Thin frozen fries	400-500	18-25	200	Yes
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	Yes
Potato gratin	500	20-25	200	Yes
Meat & Poultry				
Steak	100-500	12-18	180	No
Pork chops	100-500	12-18	180	No
Hamburger	100-500	10-20	180	No
Sausage roll	100-500	13-15	200	No
Drumsticks	100-500	25-30	180	No
Chicken breast	100-500	18-25	180	No
Snacks				
Spring rolls	100-500	8-10	200	Yes
Frozen chicken nuggets	100-500	8-12	180	Yes
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	No
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180	No
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	No
Baking				
Cake	500	8-15	180	No
Quiche	500	20-22	180	No
Muffins	500	15-18	200	No
Sweet snacks	500	20	160	No

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

Troubleshooting

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

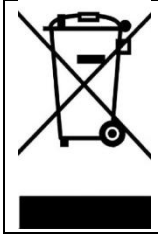
4 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

Disposal

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.

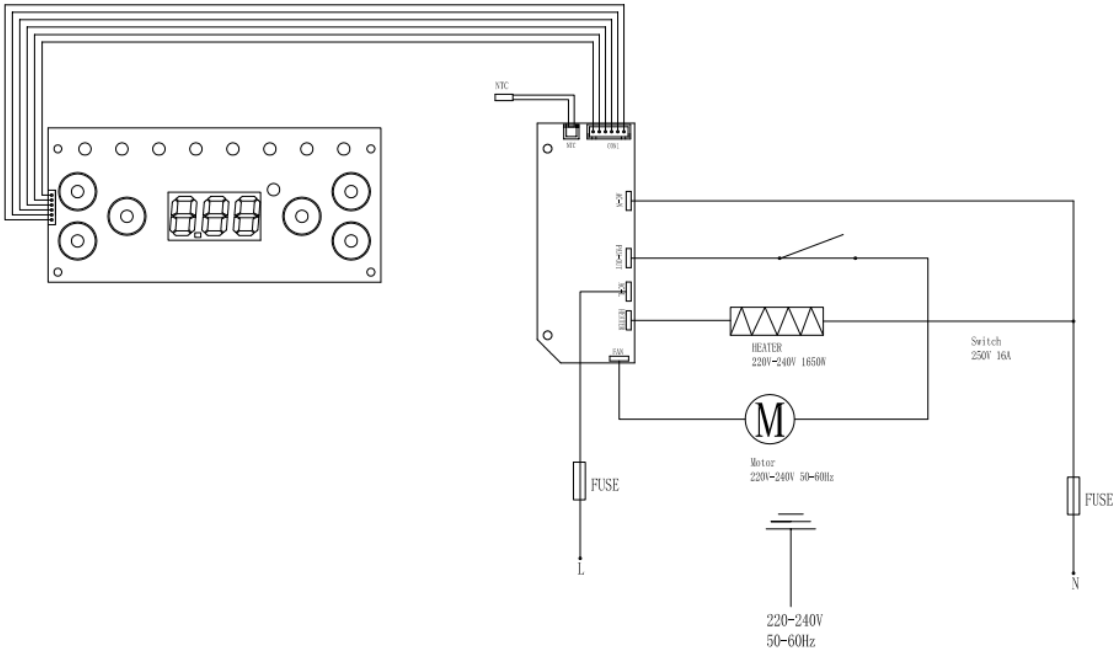
Declaration of Conformity

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/4265.pdf

Please copy the link into your web browser to access the Declaration of Conformity.

Circuit Diagram



GEWÄHRLEISTUNG

D

Die Komponenten sind einQualitätserzeugnisse. Sie wurden unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut.
Die Gewährleistungszeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Kassenbon, Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Innerhalb der Gewährleistungszeit werden alle Funktionsfehler der Komponenten durch unseren Kundendienst beseitigt, die nachweisbar, trotz vorsichtsmäßiger Behandlung entsprechend unserer Bedienungsanleitung auf Materialfehler zurückzuführen sind.
Die Gewährleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Durch die Instandsetzung oder Ersatz einzelner Teile wird die Gewährleistungszeit weder verlängert noch wird neue Gewährleistungszeit für die einzelnen Komponenten in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Gewährleistungsfrist. Wir übernehmen keine Gewährleistung für Schäden und Mängel an Komponenten oder deren Teile, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Einbau von Ersatz- und Zubehörteile, die nicht in unserem Programm aufgeführt sind. Beim Eingreifen oder Veränderungen an Komponenten durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf die Teile, die durch eine natürliche Abnutzung verschlissen werden.
Bei Gewährleistungsanspruch, Störungen, Ersatzteil- oder Zubehörbedarf wenden Sie sich bitte an die hier aufgeführte Kundendienstzentrale:

Kundendienstzentrale:
Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Germany)
Tel: +49 (0)6592-1730200
Fax: +49 (0)6592-1730209
www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Änderungen vorbehalten.

Modell:	
gekauft bei:	
in (Ort, Straße):	
Name d. Käufers:	
Straße, Haus-Nr.:	
PLZ, Ort :	
Telefon:	
Datum, Unterschrift:	
Fehlerbeschreibung:	

WARRANTY (GB)

The components are quality products. They were designed in compliance with current technical standards and made carefully using normal, good quality materials.
The warranty period is 24 months and commences on the date of purchase, which can be verified by the receipt, invoice or delivery note. During this warranty period all functional errors, which, despite the careful treatment described in our operating manual, are verifiably due to material flaws, will be rectified by our after-sales service staff.
The warranty takes the form that defective parts will be repaired or replaced with perfect parts free of charge at our discretion. Replaced parts will become our property. Repair work or the replacement of individual parts will not extend the warranty period not 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 of 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: