



DIGITALE HEIßLUFTFRITTEUSE 5,5L KHF-550



KEMAR KITCHENWARE
PASSION FOR FOOD

INHALTSVERZEICHNIS

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

EN INSTRUCTION MANUAL

INHALTSVERZEICHNIS

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

Inhaltsverzeichnis:	Seite
1. Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel / Elektrische Anforderungen	6
3. Vor dem ersten Gebrauch	6
4. Bauteile und Funktionen.....	8
5. In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung	10
6. Zubereitungsleitfaden.....	11
7. Pflege und Aufbewahrung	12
8. Fehlerbehebung	13
9. Kundendienst	14

EINFÜHRUNG

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Speisen zu. Die Heißluftfritteuse ist einfach zu bedienen und dank seines antihafbeschichteten Frittierkorbs leicht zu reinigen. Für einen leichten Einstieg finden Sie auf unserer Webseite www.kemar.shop Rezeptideen und nützliche Tipps.

Mit Ihrem neuen Gerät können Sie Ihre Lieblingszutaten und Snacks auf schmackhafte Weise zubereiten. Die Heißluftfritteuse verwendet heiße Luft in Kombination mit einem Obergrill, sodass Sie viele verschiedene Speisen auf eine fettärmere, schnelle und einfache Art zubereiten können als in einer herkömmlichen Fettfritteuse. Ihre Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt. Bei den meisten Zutaten ist eine Zugabe von etwas Öl nicht notwendig. Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise, Warnhinweise und Anweisungen in dieser Broschüre sorgfältig durch, bevor Sie beginnen.

Dieser Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Da der Frittierkorb aus Borosilikatglas besteht enthält er kein BPA und PTFE. Das mitgelieferte Gestell besteht aus Edelstahl und ist wie der Glasbehälter spülmaschineneeignet. Sie müssen sich also nie wieder Gedanken über eine abblätternde Beschichtung machen und ob der Frittierkorb in der Spülmaschine leiden wird. Nehmen Sie sich die Zeit um aufmerksam die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung zu lesen und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie die Anleitung für den weiteren Gebrauch auf.

INTEGRIERTE SICHERHEITSFUNKTIONEN

Die Heißluftfritteuse verfügt über Sicherheitsfunktionen, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

ABSCHALTAUTOMATIK

Sobald Sie den Stromstecker in die Steckdose stecken ertönt ein Piepen und die gesamte Anzeige auf dem Display erscheint für ca. 1 Sekunde. Das Gerät schaltet dann in den Standby- Modus. Dieses Gerät verfügt über eine Abschaltautomatik. Schalten Sie das Gerät über den Startbutton an und wählen kein Programm, schaltet sich das Gerät automatisch nach 60 Sekunden in den Standby Modus. Um das Gerät während des Betriebs manuell auszuschalten, drücken Sie den AN-/AUS Schalter für ein paar Sekunden bis ein Piepton ertönt.

BESTIMMUNGSMÄßIGER GEBRAUCH

Die Heißluftfritteuse ist ausschließlich zum frittieren ohne Fett für Pommes Frites, Fisch, Fleisch, Gemüse, Hamburger, Brötchen, Frühlingsrollen, Fischstäbchen und vielem mehr konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Der Frittierkorb ist nicht dafür bestimmt, um auf einer Herdplatte oder über offener Flamme genutzt zu werden. Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Die Heißluftfritteuse ist kein Kinderspielzeug. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie für den sicheren Umgang des Gerätes stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen. Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahren. Vorsicht! Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Dampfventill!



Dieses Zeichen kennzeichnet ergänzende Informationen.

VERWENDUNGSZWECK



Die Heißluftfritteuse ist für das Zubereiten von Speisen ohne Öl oder Fett geeignet. Dieses Gerät funktioniert mit heißer Luft. Füllen Sie die Frittierschüssel nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten. Er ist ausschließlich für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet! Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt. Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.

Befolgen Sie für den sicheren Umgang des Gerätes stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen. Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:

Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen
- in landwirtschaftlichen Anwesen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mind. 8 Jahre und beaufsichtigt. Verstauen Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie stets Handgriffe und Knäufe an.
3. Tauchen Sie keinesfalls Anschlusskabel, Stecker u. Geräte in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und Verletzungen.
4. Beaufsichtigen Sie Kinder aufmerksam, wenn sich Geräte in deren Nähe befinden oder von diesen bedient werden.
5. Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt werden soll, ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen und vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen abkühlen.
6. Betreiben Sie Geräte nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind oder Fehlfunktionen oder Beschädigungen aufgetreten sind. Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Reparaturwerkstatt, wenn es geprüft, repariert oder eingestellt werden muss.
7. Halten Sie Fremdkörper wie Nadeln und Drähte von den Öffnungen des Geräts fern. Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.
8. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten hängen. Halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochern oder in einem heißen Ofen auf.
12. Gehen Sie beim Transportieren eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, besonders vorsichtig vor.

13. Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden oder scheuernden Putzmitteln wie Stahlwolle o.ä..
14. Verbinden Sie das Netzkabel stets erst mit dem Gerät und dann mit der Netzsteckdose. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, schalten Sie den Netzschalter aus, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
15. Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen.
16. Schließen Sie das Gerät nur an ein Wechselstromnetz mit geeigneter Netzspannung an.
17. Halten Sie den Netzstecker stets sauber.
18. Schließen Sie das Gerät an eine gesonderte Steckdose an.
19. Stecken Sie den Netzstecker stets fest in die Steckdose ein.
20. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
21. Berühren Sie nicht die Lüftungsschlitze auf der Rückseite des Geräts.
22. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
23. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
24. Schwingen Sie das Gerät nicht am Handgriff.
25. Berühren Sie nicht die Metallteile im Innern des Geräts oder den Frittierkorb beim oder kurz nach dem Betrieb.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.
27. Betreiben Sie das Gerät nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
28. Entfernen Sie den Frittierkorb aus Glas, wenn Sie das Gerät transportieren.
29. Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
30. Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm zu Wänden und anderen Möbeln ein.
31. Stellen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und nicht so auf, dass heißes Speiseöl darauf gelangen kann.
32. Vermeiden Sie Flüssigkeiten auf den Stromanschluss zu schütten!
33. Ein Missbrauch dieses Geräts kann zu Verletzungen führen!
34. Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch Restwärme ausgesetzt.

BESONDERE HINWEISE ZUM NETZKABEL

- A) Das Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns darüber zu verringern.
- B) Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.
- C) Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:
- (1) Die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die elektrische Leistungsaufnahme des Geräts.
 - (2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt. Achten Sie darauf, dass beispielsweise Kinder nicht daran ziehen können und dass es ohne Stolpergefahr verlegt ist.



Warnung

Stromschlagrisiko

Nur geerdete Steckdosen benutzen! Erdungsanschluss nicht entfernen! Keine Adapter benutzen!

Keine Verlängerungskabel benutzen!

Eine Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann tödliche Verletzungen, Brand oder Stromschlag zur Folge haben!

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nutzen Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich mit dem mitgelieferten Zubehör.

Nehmen Sie die Heißluftfritteuse aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät und den Zubehörteilen und kontrollieren Sie, ob die Heißluftfritteuse oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.



GEFAHR FÜR KINDER !

Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken von Verpackungsmaterial. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial und alle Komponenten. Bevor Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Frittierkorb und das Edelstahlgestell mit warmem Seifenwasser und trocknen sie diese sorgfältig ab. Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser! Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

VORSICHTSMAßNAHMEN ZUM SICHEREN GEBRAUCH



Betreiben Sie das Gerät niemals ohne das original Zubehör. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Jede Reparatur, Wartungsmaßnahme oder Ersatz von Teilen ist von KeMar Kitchenware oder einer autorisierten Service Firma durchzuführen.

HEIßLUFTFRITTEUSE AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Bevor Sie die Heißluftfritteuse in Betrieb nehmen, folgen Sie bitte den nachstehenden Anweisungen: Beachten Sie die folgenden Hinweise, wenn Sie die Heißluftfritteuse aufstellen:

- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf einer gut zugänglichen, ebenen, wasserfesten, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke, Regale o. Ä. stellen. Durch die austretende heiße Luft können Möbelstücke beschädigt werden.
- Verdecken Sie nicht die auf der Rückseite befindlichen Lüftungsschlitze.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse so auf, dass sie nicht wackeln und umkippen kann.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.

SPEISEN ZUBEREITEN



Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät zubereiteten Speisen goldgelb statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste. So bildet sich Acrylamid bei Temperaturen ab 120 °C, wobei ab 180 °C der Schadstoffgehalt rapide wächst. Braten Sie frische Kartoffeln bei höchstens 170 °C um die Belastung durch Acrylamid so gering wie möglich zu halten.

WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.

Stellen Sie das eingeschaltete Gerät nur auf hitzebeständige Oberflächen.



Stellen Sie das eingeschaltete Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder unter Schränken und anderen Gegenständen auf, die durch austretende Hitze oder Dampf beschädigt werden können.

Hinweis: Stellen Sie das Gerät so auf eine Arbeitsplatte, dass die Schublade vollständig geöffnet werden kann.

Diese Heißluftfritteuse funktioniert mit heißer Luft. Füllen Sie die Frittierschüssel nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie keine Gegenstände auf oder hinter das Gerät. Dies stört den Luftstrom und beeinträchtigt das Heißluft-Bratergebnis.

Verbrennungsgefahr! Fassen Sie das Gerät im Betrieb nicht an. Das Gerät und das Gehäuse werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie das Gerät nur an seinen Griffen an.

Benutzen Sie das Gerät nur, wenn der Handgriff korrekt am Frittierkorb montiert ist.

Lassen Sie vor dem Reinigen immer alle Teile und den Inhalt des Geräts vollständig abkühlen. **Der Frittierkorb aus Glas sollte mindestens 20 Minuten abkühlen, bis Sie ihn mit Wasser per Hand oder in der Spülmaschine reinigen.**

Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs oder solange Teile oder der Inhalt heiß sind.

Während des Frittierens entsteht heißer Dampf. Halten Sie sicheren Abstand zum Gerät!

Ziehen Sie im Brandfall den Netzstecker und löschen Sie den Brand durch Schließen des Behälters.

Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Überschreiten Sie niemals die im Kochleitfaden dieser Bedienungsanleitung empfohlenen Mengenangaben.

Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung geeignet.

Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs sehr hoch sein.

LIEFERUMFANG

DER LIEFERUMFANG UMFASST FOLGENDE KOMPONENTEN:



- Heißluftfritteuse
- Frittierkorb aus Glas
- Gestell aus Edelstahl
- Silikonmatte für den Frittierkorb
- Zange, um das Frittiergut zu entnehmen
- Bedienungsanleitung

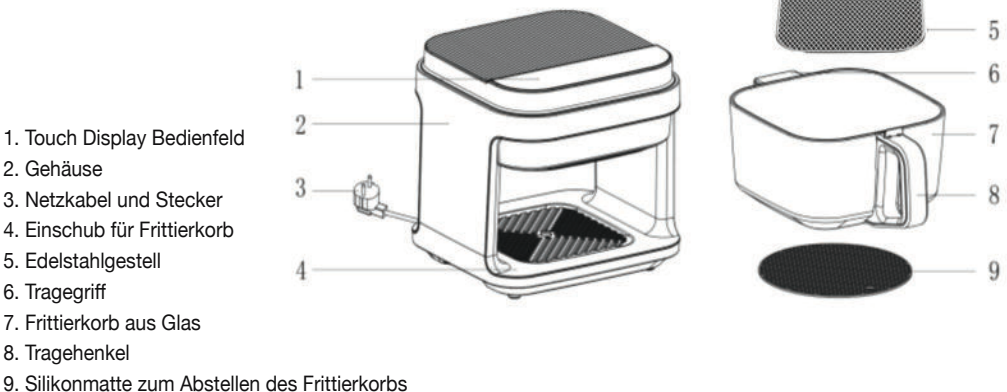
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

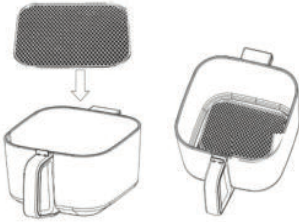
1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug, da sich Kinder daran verschlucken oder ersticken können! Bewahren Sie die Verpackung an einem sicherem Ort für eine spätere Nutzung auf.
 2. Entfernen Sie die Folie vom Bedienfeld und vom Gerät.
 3. Ziehen am Griff zum Öffnen des Frittierkorbs.
 4. Nehmen Sie den Frittierkorb durch leichtes Anheben am Griff heraus.
 5. Reinigen Sie den Frittierkorb und das Edelstahlgestell gründlich mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem Schwamm. Hinweis: Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
 6. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
 7. Setzen Sie den Frittierkorb in das Gerät ein.
 8. Schieben Sie den Frittierkorb mit dem Griff in das Gerät bis es einrastet.
- Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal und kein Grund zur Beunruhigung.

Das Touchbedienfeld wird durch berühren bedient. Bei einer feuchten Oberfläche oder feuchten Fingern kann es zu einer Fehlfunktion kommen und das Gerät reagiert nicht. Bitte beachten Sie, dass Sie die Touch-Bedienfläche trocken und sauber halten. Trocknen Sie nasse Hände vor der Benutzung gut ab.

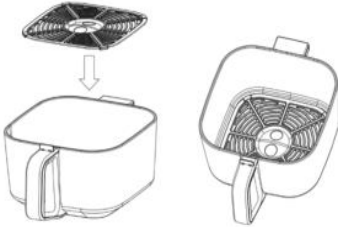
BAUTEILE UND FUNKTIONEN

Beschreibung der Komponenten der Heißluftfritteuse.





10. Das Edelstahlgestell mit dem Henkel nach oben in den Glasfrittierkorb legen.



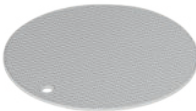
11. Den optional erhältlichen antihaftbeschichteten Einsatz mit der gewölbten Seite nach oben in den Frittierkorb legen. Die Entnahme erfolgt über die beiden Löcher mit zwei Fingern.



Frittierkorb aus Borosilikatglas mit 5,5 Liter Volumen, ca 0,6 mm dick, Gewicht ca. 2,57 kg, spülmaschinengeeignet.



Gestell aus Edelstahl mit Henkel zur optimalen Luftzirkulation für die 6 automatischen Programme. Nicht verwenden bei Kuchen, Quiche, Crumbles, Aufläufe, Gratins oder Lasagne. Gestell ist spülmaschinengeeignet.



Topfuntersetzer aus Silikon um den heißen Frittierkorb nach dem Frittieren abzustellen. Hitzebeständig bis 230°C.

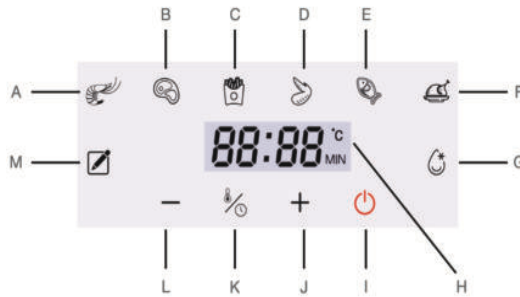


Küchenzange Edelstahl mit hitzebeständigem Griff, spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie die Zange, um das heiße Frittiergut zu wenden oder es aus dem Frittierkorb herauszunehmen.



Optional erhältlich unter www.kemar.shop:

Gestell aus kaltgewalztem Stahlblech mit BPA-freier Antihaftbeschichtung zur optimalen Luftzirkulation für die automatischen Programme. Nicht verwenden bei Kuchen, Quiche, Crumbles, Aufläufe, Gratins oder Lasagne. Gestell ist spülmaschinengeeignet. Mit der Wölbung nach oben in den Frittierkorb legen.



- | | | |
|------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| A. Shrimps | G. Auftauen | M. Manuelle Einstellung |
| B. Steaks | H. Display Zeit und Temperaturanzeige | |
| C. Pommes | I. AN/AUS Schalter | |
| D. Hähnchen-Kleinteile | J. Plus Taste Zeit Temperatur | |
| E. Fisch | K. Zeit und Temperatur Auswahl | |
| F. Hähnchen | L. Minus Taste Zeit Temperatur | |

Das Gerät schaltet sich nach Beendigung des Frittiervorgangs immer in den Standby-Modus. Der An-/Aus Schalter leuchtet. Um das Gerät komplett auszuschalten, bitte den Netzstecker vom Strom trennen.



VORBEREITEN DER SPEISEN

Folgen Sie den Anweisungen, um die Speisen zuzubereiten. Achten Sie immer darauf, dass Speisen die zubereitet werden sollen, immer frisch und von hoher Qualität sind. Stellen Sie immer sicher, dass beispielsweise Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel vor der Verwendung unterhalb von 5°C gelagert worden sind. Bereiten Sie Lebensmittel immer nur auf sauberen Arbeitsflächen zu. Waschen Sie Ihre Hände gründlich vor der Zubereitung. Bereiten Sie die Speisen in der richtigen Größe (Dicke) und Temperatur zu.



Der Airfryer verfügt über einen Bodensensor. Das Gerät lässt sich erst einschalten, wenn der Frittierkorb in den Schacht eingeschoben worden ist. Ohne eingeschobenen Frittierkorb zeigt das Display „—“ an. Bitte achten Sie darauf, den Korb korrekt einzuschieben.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

BEDIENUNG

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. (Abb. 3)
2. Ziehen Sie am Griff zum Öffnen des Frittierkorbs (Abb. 8)
3. Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb (Abb. 7). Hinweis: Füllen Sie den Frittierkorb nur bis maximal drei Zentimeter bis zur Oberkante des Frittierkorbs und überschreiten Sie nicht die in der Richtwerttabelle angegebene Menge (siehe Kapitel Zubereitungsleitfaden), da dies die Qualität des Ergebnisses beeinträchtigen könnte.
4. Schieben Sie den Frittierkorb mit dem Griff zurück in das Gerät. Verwenden Sie den Frittierkorb nicht ohne das Edelstahlgestell (Abb. 5). Es sorgt dafür, dass unter die untere Schicht des Frittierguts ausreichend Hitze zirkuliert (Abb. 10). Der Frittierkorb aus Glas wird sehr heiß.

ACHTUNG: Fassen Sie den Frittierkorb während und kurz nach dem Gebrauch nicht an, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Frittierkorb nur an deren Griffen fest (Abb. 6+8).



5. Drücken Sie einmal die Taste AN/AUS (Abb. I) um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie eins der 6 automatischen Programme (Abb. 1-6). Nutzen Sie die voreingestellte Zeit- und Temperatureinstellung. Im Display blinkt das ausgewählte Programm und die voreingestellte Zeit und Temperatur werden im Display angezeigt. Bestätigen Sie nun das ausgewählte Programm mit erneutem drücken der AN/AUS Taste (Abb. I). Das Programm startet nun.

Um die **automatische Einstellung** anzupassen, drücken Sie einmal die Taste (Abb. K) und dann zur Erhöhung + (Abb. J) oder zur Reduzierung - (Abb. L), um die erforderliche Zeit einzustellen. Anschließend drücken Sie die Taste (Abb. K) nochmals um die Temperatur mit + oder - einzustellen. Drücken Sie anschließend die Taste AN/AUS (Abb. I) um das Programm zu starten. Lesen Sie den Abschnitt in dem Kapitel Zubereitungsleitfaden, um die richtige Garzeit und Temperatur zu bestimmen. Tipp: Halten Sie die + oder - Taste zur Erhöhung/Reduzierung gedrückt, um die Zeit oder Temperatur schneller einzustellen. Hinweis: Wenn Sie die erforderliche Garzeit nicht innerhalb von einer Minute einstellen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch in den Standby. Starten Sie dann einfach von vorne.

6. Um die **manuelle Einstellung** vorzunehmen, drücken Sie die Taste (Abb. M) und dann die Taste (Abb. K).

Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur kann **von 40°C bis 200°C** mit den + / - Tasten eingestellt werden. Drücken Sie anschließend nochmals die Taste (Abb. K) um dann mit den Tasten +/- die Zeit von **1 Minute bis maximal 60 Minuten** einzustellen.

7. Drücken Sie die AN/AUS Taste, um den Garvorgang zu starten. Das Display beginnt mit dem Rückwärtszählen der eingestellten Garzeit. Überschüssiges Fett von den Speisen sammelt sich am Boden des Frittierkorbs.

8. Wenn der Signalton dreimal ertönt, ist die voreingestellte Garzeit abgelaufen. Der Ventilator läuft noch für eine Minute um die Heizspirale langsam abzukühlen. Das Gerät schaltet sich dann in den Standby-Modus und der Signalton ertönt fünfmal. **ACHTUNG:** Stellen Sie den Frittierkorb auf die hitzebeständige Silikonmatte (Abb. 9) damit der Frittierkorb nicht herunterfallen oder verrutschen kann. Benutzen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit und um Verbrühungen zu vermeiden Ofenhandschuhe!

Hinweis: Sie können den Garvorgang auch manuell anhalten. Dazu halten Sie die Starttaste gedrückt bis ein Piepton ertönt, dass Gerät schaltet sich dann nach 1 Minute automatisch in den Standby Betrieb.

Nach dem Kochen muss der Topf 20 Minuten lang auf natürliche Weise abkühlen, bevor er eingeweicht und gereinigt wird.

ZUBEREITUNGSLEITFADEN

DIE HEIßLUFTFRITTEUSE IST LEICHT ZU BEDIENEN UND SEINEANWENDUNGSGEBIETE SIND VIELSEITIG:

Die Zubereitungsdauer und die erforderliche Temperatur sind vom Typ und von der Lebensmittelkonsistenz abhängig. Beachten Sie die Herstellerangaben für Lebensmittel. Nachfolgende Temperaturangaben dienen nur als Richtwert:

Frittiertgut	Typ	Menge	Temperatur	Garzeit	Schütteln	Zubereitung
Fischfilet	Frisch	200 g	190°C	15-18 min		Mit Zitrone oder Kräutern würzen
Fischfilet	Gefroren	250 g	190°C	25 min		Vorher auftauen
Hähnchenfilet	Frisch	300 g	180°C	20-25 min		Mit Zitrone oder Kräutern würzen
Würstchen	Frisch	340 g	160°C	10-15 min	Ja	Bratwurst
Fischstäbchen	Gefroren	1-10 Stück	180°C	15 min		Nach Packungsangabe
Tintenfischringe	Gefroren	400 g	180°C	10-12 min	Ja	Nach Packungsangabe
Garnelen	Gefroren	300 g	180°C	7-10 min	Ja	Nach Packungsangabe
Hähnchen Nuggets	Gefroren	300 g	180°C	7-10 min	Ja	Nach Packungsangabe
Steaks	Frisch	200-400 g	200°C	8-10 min		1,5 cm Dick 8 min = Medium
Schnitzel	Frisch	200-400 g	180°C	8-10 min		Je nach Bräunungsgrad
Speck	Frisch	4 Stück	180°C	5-6 min		Je nach Bräunungsgrad
Banane (mit Honig)	Frisch	3-4 Stück	120°C	8-10 min		Als Nachspeise
TK Brötchen, Brezel	Gefroren	1-4 Stück	160°C	15 min		Nach Packungsangabe
Frühlingsrollen	Gefroren	1-8	160°C	10 min		Nach Packungsangabe
Pommes, Spalten	Frisch	500 g	160°C	30-35 min	Ja	Je nach Bräunungsgrad
Pommes	Gefroren	500 g	160°C	20-25 min	Ja	Nach Packungsangabe
Mini Pizzen	Gefroren	2-4 Stück	160°C	7-10 min		Nach Packungsangabe
Hefeteig	Frisch	500 g	40°C	30-60 min		Zeit je nach Menge
Bruschetta / Röstbrot / Toast	Frisch	Je nach Größe	100°C	5-8 min		Je nach Bräunungsgrad
Rösti / Kroketten	Gefroren	250 g	160°C	15-18 min	Ja	Nach Packungsangabe

AUTOMATISCHE PROGRAMME

Auf der Displayanzeige (Abb.1) befinden sich 6 automatische Programme und ein Auftauprogramm (Abb. G). Zum Einstellen schalten Sie das Gerät mit der An/Aus Taste (I) an. Die Programme werden über die Menütaste (Abb.A-G) durch drücken ausgewählt. Das jeweilige Programm leuchtet bei Auswahl und zeigt die voreingestellte Zeit und Temperatur an. Durch drücken der Taste Zeit und Temperatureinstellung (Abb. K) können Sie die Zeit sowie die Temperatur gemäß der nachstehenden Tabelle durch drücken der Plus (Abb. J) und Minus (Abb. L) Taste anpassen. Durch nochmaliges drücken der An/Aus Taste (Abb.I) startet der Frittiervorgang. Nach Beendigung piepst das Gerät dreimal. Der Ventilator läuft noch für 1 Minute um die Heizspirale zu kühlen und schaltet sich danach in den Standby-Modus nach fünfmaligen Piepen.

Menü	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Zeit	Temperatur Auswahl	Zeit Auswahl
MANUELLE EINSTELLUNG	120 °C	20 min	40-200 °C	1-60 min
SHRIMPS	160 °C	10 min	150-170 °C	1-60 min
STEAKS	180 °C	12 min	170-190 °C	1-60 min
POMMES	185 °C	25 min	170-200 °C	1-60 min
HÄHNCHEN KLEINTEILE	180 °C	15 min	170-190 °C	1-60 min
FISCH	160 °C	20 min	150-170 °C	1-60 min
HÄHNCHEN	180 °C	35 min	170-190 °C	1-60 min
AUFTAUEN	80 °C	10 min	70-90 °C	1-60 min

SCHÜTTELN

Manche Lebensmittel müssen während des Frittierens geschüttelt werden um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten. Siehe Zubereitungsleitfaden.

- 1) Ziehen Sie den Frittierkorb (Abb.7) aus dem Gerät heraus. Das Gerät unterbricht automatisch den Frittiervorgang.
- 2) Schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie danach die Frittierkorb (Abb.7) zurück in das Gerät. Der Frittiervorgang wird automatisch fortgesetzt.

TIPPS

Schneiden Sie Lebensmittel in kleine Stückchen, um die Zubereitungszeit zu verkürzen. Schütteln Sie kleingeschnittene Lebensmittel für bessere Frittiererergebnisse nach der Hälfte der Zubereitungszeit. Sie können etwas Öl zu frischen Kartoffeln geben, damit diese knuspriger werden. Ab einer Temperatur von 170°-180° steigt der Acrylamid in kohlenhydrat- und stärkehaltigen Lebensmitteln sprunghaft an. Achten Sie daher auf eine nicht zu hohe Frittieretemperatur! Bereiten Sie keine zu fettigen Lebensmittel, wie z.B. Würste zu. Speisen, die für die Zubereitung in einem Backofen verwendet werden können, sind auch für die Zubereitung in diesem Gerät geeignet. Für Kuchen, Quiche, Crumbles, Aufläufe, Gratins oder Lasagne können Sie den Frittierkorb ohne das Edelstahlgestell direkt als Backform nutzen.

PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG



Trennen Sie den Stecker vom Netz. Bevor Sie das Gerät reinigen sollte es nach einer Benutzung ausreichend abgekühlt sein. Flüssigkeit erst ausgießen, wenn es ausreichend abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden. Niemals das Gerät in Wasser tauchen, da es beschädigt werden kann.

PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jedem Garvorgang Fett vom Boden des Frittierkorbs und des Gestells, um Rauchentwicklung zu verhindern. Lassen Sie den Frittierkorb und das Gestell abkühlen, bevor Sie sie aus dem Gerät nehmen.

Der Frittierkorb besteht aus Glas und das Gestell aus Edelstahl. Beide Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden. Es kann unter Umständen etwas Wasser zwischen dem Glas und den Griffen kommen, dies lässt sich konstruktionsbedingt nicht vermeiden und das Wasser verdunstet mit der Zeit von selbst.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld zurückbleibt. Trocknen Sie das Bedienfeld mit einem Tuch, nachdem Sie es gereinigt haben.

3. Nach dem Kochen muss der Frittierkorb aus Glas für 20 Minuten lang auf natürliche Weise abkühlen, bevor er eingeweicht und gereinigt wird.

Reinigen Sie den Frittierkorb mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem Schwamm. Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen. Hinweis: Das Gestell und der Frittierkorb sind spülmaschinenfest. Tipp: Wenn Rückstände im Frittierkorb unten auf dem Boden festkleben, füllen Sie die Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und lassen Sie den Frittierkorb ca. 10 Minuten lang einweichen.

4. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem Schwamm.
5. Reinigen Sie das Drahtgeflecht vor dem Heizelement vorsichtig mit einer weichen Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelmittelrückstände zu entfernen.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Verstauen Sie alle losen Zubehörteile im Frittierkorb.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät wurde nicht an eine Stromsteckdose angeschlossen. Die Frittierkorb wurde nicht richtig in das Gerät eingeschoben. Die Steckdose liefert keinen Strom	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Schieben Sie den Frittierkorb ordnungsgemäß in das Gerät. Prüfen Sie die Sicherung.
Die Lebensmittel sind nicht vollständig gar.	Die Speisen sind zu groß. Die Frittierdauer war zu kurz. Die Temperatur war zu niedrig. Der Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Verkleinern Sie die Lebensmittel. Erhöhen Sie die Frittierzeit. Erhöhen Sie die Frittierzeit. Reduzieren Sie die Menge im Frittierkorb.
Die Speisen werden ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Speisen müssen geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Speisen, nach der Hälfte der Zubereitungszeit.
Speisen sind nicht knusprig nach dem frittieren.	Sie haben Lebensmittel verwenden die ausschließlich für eine herkömmliche Fritteuse geeignet sind.	Verwenden Sie geeignete Lebensmittel oder bestreichen Sie die Speisen mit etwas Öl um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten.
Die Speisen schmecken fettig.	Die Temperatur ist zu niedrig. Die Menge ist höher wie im Kochleitfaden angegeben. Die Speisen sind nicht geeignet.	Erhöhen Sie die Temperatur. Reduzieren Sie die Menge. Verwenden Sie geeignete Lebensmittel.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Die Speisen sind sehr fettig. Es befinden sich noch Fettrückstände in der Fritterschüssel vom letzten Vorgang.	Das heiße Fett tropft auf die heiße Frittierkorb und das Fett verdampft. Das Ergebnis wird nicht beeinträchtigt. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Nutzung.

SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KHF-550
Stromversorgung	220-240 V 50-60Hz
Leistungsaufnahme	1200W
Gewicht (ca.)	6,0 kg
Zubehör im Lieferumfang enthalten	Frittierkorb, Silikonunterlage, Edelstahlgestell, Zange
Länge des Netzkabels	Ca. 0,9 m
Temperaturbereich	40°C – 200°C
Kapazität	5,5 Liter

Konformitätserklärung:

Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
 EN 60335-1: 2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15:2021 /
 Part 1: Allgemeine Anforderungen:
 EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010 + AC: 2011 +
 AC: 2012 / Part 2-9: Spezifische Anforderungen for Grills, Toaster und ähnliche
 Haushaltsgeräte
 EN 62233: 2008/ Messverfahren für elektromagnetische Felder von
 Haushaltsgeräten und ähnlichen Geräten Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU



Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter www.kemar.shop/pages/konformitaetserklarungen

KUNDENDIENST UND UMWELT



Der Umwelt zuliebe enthält das Produkt keine Batterie. Wir lieben Tiere und unsere Umwelt und daher möchten wir nicht, dass sie für unsere Produkte leiden müssen – deshalb sind alle unsere Produkte 100% VEGAN. Die von uns hergestellten Produkte enthalten keinerlei tierische Materialien. Wir verzichten vollständig auf Leder, Wolle, Seide und andere tierische Stoffe. Unsere Produkte sind selbstverständlich auch zu 100% tierversuchsfrei. Verpackung aus mind. 80% recyceltem Karton. Aufdruck mineralölfrei.

Dieses Gerät der KeMar Kitchenware Produktlinie ist NUR FÜR GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN vorgesehen. Bei gewerblichen Einsatz verfällt die Garantie. Wenden Sie sich für Service an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich direkt an uns. Die Anschrift finden Sie auch im Internet unter www.kemar.shop. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE.

KONTAKTDATEN

KeMar GmbH

Service Abteilung

Rohlsstr. 5

D-81929 München | Deutschland

Telefon: +49 (89) 28857266

Mail: support@kemar.shop

Ihr KeMar Kitchenware Produkt wurde entworfen und hergestellt mit qualitativ hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiedervergestellt werden können.



Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende ihre Nutzungsdauer von Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center. Zur Umsetzung der ElektroG (Rücknahme und Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten) nehmen wir unsere Geräte zurück. Sie werden entweder bei uns wiederverwertet oder über ein Recyclingunternehmen nach gesetzlicher Vorgabe entsorgt.

In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte. Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

Informationspflichten gegenüber den privaten Haushalten gemäß S 18 ElektroG Gemäß S 17 ElektroG sind wir unter den dort genannten Bedingungen nicht verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte unentgeltlich zurückzunehmen.

1. HINWEISE ZUR ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN UND ZUR BEDEUTUNG DES SYMBOLS NACH ANHANG 3 ZUM ELEKTROG

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Danach sind insbesondere die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten über die Restmülltonne oder die gelbe Tonne untersagt. Das nachfolgend dargestellte und auf Elektro- und Elektronikgeräten aufgebrauchte Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern weist zusätzlich auf die Pflicht zur getrennten Erfassung hin:

Im Zusammenhang mit dem Vertrieb von Batterien oder mit der Lieferung von Geräten, die Batterien enthalten, sind wir verpflichtet, Sie auf folgendes hinzuweisen:



Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien als Endnutzer gesetzlich verpflichtet. Sie können Altbatterien, die wir als Neubatterien im Sortiment führen oder geführt haben, unentgeltlich an unserem Versandlager (KeMar GmbH, Service, Rohfsstr.5, D-81929 München) zurückgeben. Die auf den Batterien abgebildeten Symbole haben folgende Bedeutung:

Das Symbol der durchgekreuzten Mülltonne bedeutet, dass die Batterie nicht in den Hausmüll gegeben werden darf.

Pb = Batterie enthält mehr als 0,004 Masseprozent Blei

Cd = Batterie enthält mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium

Hg = Batterie enthält mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber.

Bitte beachten Sie die vorstehenden Hinweise. Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, vor der Abgabe dieser Altgeräte, Altbatterien und Altkumulatoren zu entnehmen, sofern diese nicht von diesen Altgeräten umschlossen sind.

2. HINWEISE ZU DEN MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten abgeben, damit eine ordnungsgemäße Entsorgung der Altgeräte sichergestellt ist. Gegebenenfalls ist dort auch eine Abgabe von Elektro- und Elektronikgeräten zum Zwecke der Wiederverwendung der Geräte möglich. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie von der jeweiligen Sammel- bzw. Rücknahmestelle. Unter dem folgenden Link besteht die Möglichkeit, sich ein Onlineverzeichnis der Sammel- und Rücknahmestellen anzuzeigen zu lassen:

<https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>

3. HINWEIS ZUM DATENSCHUTZ

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind. Auf zu entsorgenden Altgeräten befinden sich teilweise sensible personenbezogene Daten, die nicht in die Hände Dritter gelangen dürfen.

4. HINWEIS ZU UNSERER WEEE-REGISTRIERUNGSNUMMER

Unter der folgenden Registrierungsnummer (WEEE-Reg.-Nr. DE) sind wir bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register, Benno-Strauß-Str. 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und/ oder Elektronikgeräten registriert: DE 52269647

VERKÄUFERGARANTIE - GARANTIEBEDINGUNGEN

Unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch über die genannte Service-Hotline zur Verfügung. Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen.

IHRE GESETZLICHEN RECHTE WERDEN HIERDURCH NICHT EINGESCHRÄNKT

- 1) Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union.
- 2) Während der Garantiezeit werden Geräte, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt. Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über. Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.
- 3) Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung vom Defekt innerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.
- 4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich:
Setzen Sie sich bitte per E-Mail oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung, damit wir Ihnen weitere Informationen per E-Mail übersenden können. Das defekte Gerät schicken Sie unter Beifügung einer kurzen Fehlerbeschreibung sowie Ihres originalen Kaufbelegs an die genannte Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Die Rücksendekosten werden von uns getragen.
- 5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden durch:
 - missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung
 - Umwelteinflüsse (Feuchtigkeit, Hitze, Überspannung, Staub etc.)
 - Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen
 - Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
 - Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall)
 - Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden
 - eigenmächtige Reparaturversuche
 - Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung
- 6) Vom Garantiefumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung. Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH, Rohlfstr. 5, D-81929 München, Tel.: +49 (0) 89 28857266, E-Mail: support@kemar.shop

WEEE-Reg.-Nr. DE 52269647

LUCID Verpackungsnummer: DE1528970643102

KeMar GmbH übernimmt keinerlei Haftung für Neben- oder Folgekosten. Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.



TABLE OF CONTENT

EN INSTRUCTION MANUAL

Table of Contents:	Page
1. Important safety advice	19
2. Power cord advice/electrical requirements	21
3. Before first use	22
4. Description and function of the parts	23
5. A view steps to perfect preparation	25
6. Preparation Guide	26
7. Care and Storage	27
8. Troubleshooting	28
9. Customer service	29

INTRODUCTION

CONGRATULATIONS

With your new hot air fryer, you can prepare delicious meals in no time at all. The hot air fryer is easy to use and easy to clean thanks to its non-stick frying basket. For an easy start, you will find recipe ideas and useful tips on our website www.kemar.shop. With your new appliance, you can prepare your favorite ingredients and snacks in a tasty way. The hot air fryer uses hot air in combination with a top grill, allowing you to cook a variety of foods in a lower-fat, quick and easy way than in a traditional deep fat fryer. Your ingredients are heated from all sides at the same time. Most ingredients do not require the addition of a little oil. Please read all safety information, warnings and instructions in this booklet carefully before you begin. This item is equipped with safety devices. Since the frying basket is made of borosilicate glass, it contains no BPA and PTFE. The supplied frame is made of stainless steel and, like the glass container, is dishwasher-safe. So you never have to worry about the coating peeling off again and whether the frying basket will suffer in the dishwasher. Please take the time to carefully read the safety instructions in this manual and use the item only as described in this manual to avoid accidental injury or damage. Keep the instructions for further use.

INTEGRATED SAFETY FUNCTIONS

The hot air fryer has security features to protect the unit and others from damage.

AUTOMATIC SWITCH OFF FUNCTION

As soon as you plug the power plug into the socket, a beep will sound and the entire display will appear on the display for approx. 1 second. The device then switches to standby mode. This device has an automatic switch-off. If you turn on the device using the start button and do not select a program, the device automatically switches to standby mode after 60 seconds. To turn off the device manually during operation, press the ON/OFF button for a few seconds until you hear a beep.

AUTHORIZED USE

The hot fryer is designed exclusively for frying without fat for French fries, fish, meat, vegetables, hamburgers, rolls, spring rolls, fish fingers and much more. It is exclusively for private use and not suitable for commercial use. The frying basket and the frying bowl are not intended to be used on a stove top or over an open flame. Use the hot air fryer only as described in this manual. Any other use is considered improper and may result in property damage or even personal injury. The hot air fryer is not a toy for children. The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper or incorrect use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always follow the precautions in this section for safe handling of the unit. They are used to protect against the risk of fire, electric shock, injury and property damage:



This sign warns you of the risk of injuries.



This sign warns you of the risk of injuries due to electricity.



This sign warns you of the risk of burns or scalding.



This sign marks additional information.



INTENDED USE

The hot air fryer is suitable for preparing food without oil or fat. This device works with hot air. Do not fill the frying bowl with oil, frying fat or other liquids. It is designed exclusively for private household and unsuitable for commercial use! The manufacturer assumes no responsibility for incorrect use, which results from non-observance of the instructions for use. In order to avoid hazards, repairs to the device may only be carried out by a customer service.

Always take care to follow the safety measures provided in this list. They are intended to protect you against risk of burning, injury, electric shock and damage to property:

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

- Kitchens for employees in shops and offices and other commercial areas.
- from clients in hotels, motels and others - living facilities - to bed and breakfast
- in agricultural estate
- The device may be used by children 8 years of age or older if they have been supervised or instructed in the safe use of the device and have understood the resulting hazards. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are at least 8 years old and supervised. Keep the device and its cables out of the reach of children under 8 years of age.
- The device may be used by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and / or knowledge if they have been supervised or instructed in the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- Children may not play with the device.

1. Read all instructions carefully.

2. Do not touch hot surfaces.



Always grasp handles and knobs.

3. Under no circumstances immerse the connection cable, plug and Devices in water or other liquid. Do not touch the metal parts inside the appliance or the frying basket and the frying bowl during or shortly after use.

26. Do not operate the unit near open flames or wet areas.

ds. Otherwise there is a risk of fire, electric shock and injury.

4. Carefully supervise children when devices are in their vicinity or are operated by them.

5. If the device is not being used or if it is to be cleaned, disconnect the power plug. Allow the unit to cool before cleaning and before attaching or removing parts.

6. Do not operate equipment if power cord or power plug is damaged, malfunction or damage has occurred. Take the unit to an authorized service center for inspection, repair or adjustment.

7. Keep foreign objects such as needles and wires away from the openings of the device. Otherwise there is a risk of electric shock.

8. Use only accessories recommended by the manufacturer. Otherwise there is a risk of fire, electric shock or injury.

9. Do not use the device outdoors.

10. Do not let the power cord hang over edges. Keep it away from hot surfaces.

11. Do not place the unit near hot gas or electric stoves or in a hot oven.

12. Be extra careful when transporting a device containing hot oil or other hot liquids.

13. Do not clean the appliance with abrasive or abrasive cleaning agents such as steel wool or similar.

14. Always connect the power cord to the device first and then to the power outlet. To disconnect the device from the power supply, turn off the power switch, and then disconnect the power plug from the wall outlet.

15. Use the device only for its intended purpose. This device is intended for household use only.

16. Only connect the device to an AC mains supply with suitable mains voltage.

17. Always keep the power plug clean.

18. Plug the device into a separate power outlet

19. Always plug the power cord firmly into the wall outlet

20. Do not handle the power plug with wet hands.

21. Do not touch the ventilation slots on the back of the unit.

22. Carefully handle the power cord.
23. Always grip the plug when unplugging the power cord
24. Do not swing the device by the handle.
25. Do not touch the metal parts inside the appliance or the frying basket and the frying bowl during or shortly after use.
26. Do not operate the unit near open flames or wet areas.
27. Operate the device only on stable and heat-resistant surfaces.
28. Do not touch the opening button when transporting the unit.
29. Use only the supplied inner pot.
30. Keep a minimum distance of 30cm Walls and other furniture.
31. Keep the unit away from direct sunlight and away from hot cooking oil.
32. Avoid spilling on the Connector!
33. Misuse of this appliance may result in potential injury!
34. The surface of the heating element is subject to residual heat after use.

POWER CORD ADVICE

A) The power cord is short in order to avoid entanglement or tripping.

B) An extension cord can be added if used properly.

C) If extension cord is used:

(1) Its power capacity must at least be the same as that of the device's power consumption.

(2) The extension cord must not hang over the edge of the device. Ensure that children cannot pull it and that the risk of tripping is low.



WARNING

Risk of electric shock!

Only use earthed electrical outlets!

Do not remove any of the earth wires!

Do not use an electrical adaptor!

Do not use an extension cord!

If these instructions are not followed, there is a risk of fatal injury, fire or electric shock!

BEFORE FIRST USE

Use the hot air fryer only with the supplied accessories.

Remove the hot air fryer from its packaging, remove all packaging from the appliance and accessories, and verify that the hot air fryer or items are damaged. If this is the case, do not use the hot air fryer. Contact the manufacturer about the service address given on the warranty card.

DANGER TO CHILDREN !



Keep the packaging material away from children. Dispose of it immediately. Remove the packaging material and all components. Before using the hot air fryer for the first time, wash the frying basket with warm soapy water and dry thoroughly. Do not immerse electrical parts in the water! Wipe the inside and outside of the unit with a damp cloth.

PRECAUTIONS FOR SAFE USE



Never operate the device without the original accessories. Do not leave the device unattended when it is in operation. Any repair, maintenance or replacement of parts shall be performed by KeMar Kitchenware or an authorized service company.

PLACE AND CONNECT THE DEVICE

Before operating the hot air fryer, follow the instructions below. Observe the following notes when setting up the hot air fryer:

- Place the hot air fryer on an easily accessible, level, waterproof, heat-resistant and sufficiently stable working surface. Do not place the hot air fryer at the edge or edge of the work surface.
- Avoid heat build-up by not placing the hot air fryer directly against a wall or under wall cabinets, shelves or similar. put. The escaping hot air can damage furniture.
- Do not cover the ventilation slots on the rear.
- Never place the hot air fryer on or near hot surfaces (eg hot plates, etc.).
- Position the hot air fryer so that it can not wobble and tip over.
- Plug the power plug into a properly installed power outlet.

PREPARATION OF FOOD



Ensure that the food prepared in this appliance is golden yellow instead of dark or brown are. Remove burnt residue. Acrylamide is formed at temperatures above 120 °C, with the pollutant content increasing rapidly above 180 °C. Roast fresh potatoes at a maximum of 170°C to minimize exposure to acrylamide.

WARNING! DANGER THROUGH BURNING!



Place the device on a stable, level and level surface. Only place the switched-on device on heat-resistant surfaces. Do not place the device near walls or under cupboards or other objects that may be damaged by escaping heat or steam. Note: Place the device on a worktop so that the drawer can be fully opened.

This hot air fryer works with hot air. Do not fill the frying bowl with oil, frying fat or other liquids.

Do not place any objects on the device. This disturbs the air flow and affects the hot air frying result. Burns! Do not touch the device during operation. The device and the housing become very hot during operation. Only grasp the device by its handles. Only use the appliance if the handle is correctly mounted on the frying basket. Always allow all parts and the contents of the unit to cool completely before cleaning. The glass frying basket should be allowed to cool for at least 20 minutes before cleaning with water by hand or in the dishwasher. Do not move the unit during operation or while parts or contents are hot. During frying, hot steam is produced. Keep a safe distance to the device. In case of fire, pull out the mains plug and extinguish the fire by closing the container. Do not overfill the frying basket. Never exceed the recommended quantities in the cooking instructions in this manual. The device is not suitable for operation with an external timer or a separate remote control. The temperature of accessible surfaces may be very high during operation.

SUPPLY

THE DELIVERY INCLUDES THE FOLLOWING COMPONENTS:



- Hot air fryer
- Glass frying basket
- Frame made of stainless steel
- Silicone mat for the frying basket
- Tongs to remove the fried food
- Operating instructions

BEFORE FIRST USE

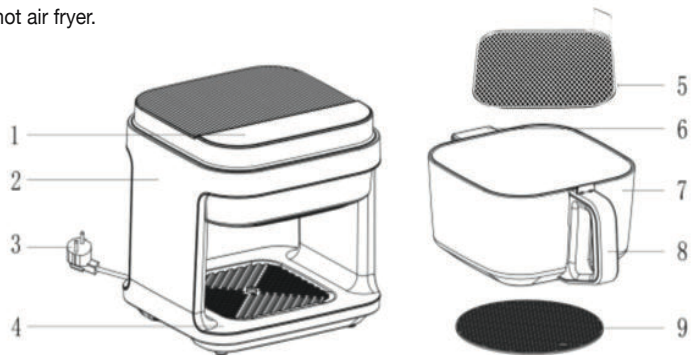
1. Remove all packaging material. The packaging material is not a toy for children, as children may swallow or choke on it! Store the packaging in a safe place for future use.
2. Remove the foil from the control panel and from the device.
3. Pull the handle to open the drawer.
4. Remove the frying basket by lifting the handle.
5. Thoroughly clean the frying basket with hot water, a little detergent and a non-scratching sponge. Note: These parts are also dishwasher safe.
6. Wipe the inside and outside of the unit with a damp cloth.
7. Place the frying basket in the device.
8. Use the handle to slide the frying basket into the appliance until it clicks into place.

Note: When first used, the device may develop some smoke. This is normal and not a cause for concern.

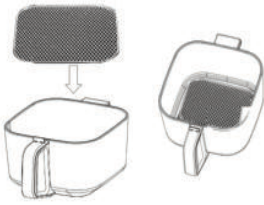
The touch panel is operated by touching. A wet surface or wet fingers may malfunction and the device may not respond. Please note that the touch control surface is kept dry and clean. Dry your wet hands well before use.

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

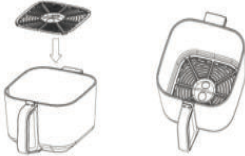
Description of the components of the hot air fryer.



1. Touch display control panel
2. Housing
3. Power cord and plug
4. Slot for frying basket
5. Stainless steel frame
6. Carry handle
7. Glass frying basket
8. Carrying handle
9. Silicone mat to put down the frying basket



10. Place the stainless steel rack in the glass frying basket with the handle facing up.



11. Place the optional non-stick insert in the fry basket, convex side up. The removal takes place via the two holes with two fingers.



Frying basket made of borosilicate glass with a volume of 5.5 liters, approx. 0.6 mm thick, weight approx. 2.57 kg, dishwasher-safe.



Frame made of stainless steel with handle for optimal air circulation for the 6 automatic programs. Do not use with cakes, quiches, crumbles, casseroles, gratins or lasagne. Frame is dishwasher safe.



Silicone trivet to set down the hot frying basket after frying. Heat resistant up to 230°C.

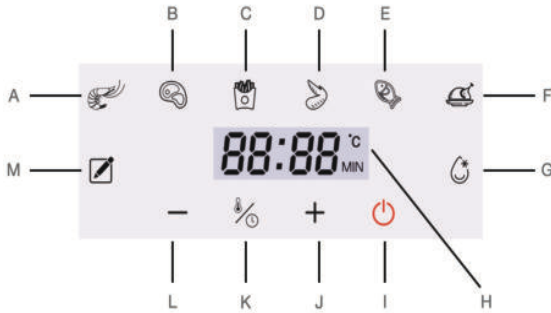


Kitchen tongs stainless steel with heat-resistant handle, dishwasher-safe. Use the tongs to turn the hot fried food or remove it from the frying basket.



Optionally available at www.kemar.shop:

Frame made of cold-rolled sheet steel with BPA-free non-stick coating for optimal air circulation for the automatic programs. Do not use with cakes, quiches, crumbles, casseroles, gratins or lasagne. The frame is dishwasher-safe. Place in the frying basket with the curve facing up.



- | | | |
|------------------------|---|-------------------|
| A Shrimp | G. Thawing | M. Manual setting |
| B. Steaks | H. Display time and temperature display | |
| C. Fries | I. ON/OFF switch | |
| D. Chicken Small Parts | J. plus button time temperature | |
| E. Fish | K. Time and temperature selection | |
| F. Chicken | L. Minus button time temperature | |

The appliance will always switch to standby mode when cooking is complete. The on / off switch lights up. To switch off the device completely, please disconnect the power plug from the main power.



PREPARATION OF FOOD

Follow the instructions to prepare the food. Always make sure that the food to be prepared is always fresh and of high quality. Always ensure that meat, fish, seafood and poultry, for example, have been stored below 5°C before use. Always prepare food on clean work surfaces. Wash your hands thoroughly before preparing. Prepare food at the right size (thickness) and temperature.



The Airfryer has a floor sensor. The device can only be switched on when the frying basket has been pushed into the shaft. If the frying basket is not inserted, the display shows “—”. Please make sure to insert the basket correctly.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

OPERATION

1. Plug the power cord into a grounded outlet. (Fig. 3)
2. Pull the handle to open the frying basket (Fig. 8)
3. Put the ingredients in the frying basket (fig. 7). Note: Only fill the frying basket up to a maximum of 3 centimeters from the top of the frying basket and do not exceed the amount indicated in the guideline table (see chapter Preparation Guide), as this could affect the quality of the result.
4. Push the frying basket back into the appliance using the handle.

Do not use the frying basket without the stainless steel frame (Fig. 5). It ensures that sufficient heat circulates under the bottom layer of the fried food (Fig. 10). The glass frying basket gets very hot.

ATTENTION: Do not touch the frying basket during and shortly after use as it becomes very hot. Only hold the frying basket by its handles (Fig. 6+8).



5. Press the ON/OFF button (Fig. I) once to switch on the device. Choose one of the six automatic programs (Fig. 1-6). Use the preset time and temperature setting. The selected program flashes in the display and the preset time and temperature are shown in the display. Now confirm the selected program by pressing the ON/OFF button again (Fig. I). The program will now start.

To adjust the **automatic setting**, press the button once (Fig. K) and then to increase + (Fig. J) or to decrease - (Fig. L) to set the required time. Then press the button (Fig. K) again to set the temperature with + or -. Then press the ON/OFF button (Fig. I) to start the program.

Read the section in the Preparation Guide chapter to determine the correct cooking time and temperature. Tip: Press and hold the + or - button to increase/decrease to set the time or temperature faster.

Note: If you do not set the required cooking time within one minute, the appliance will automatically switch to standby for safety reasons. Then just start over.

6. To perform the **manual adjustment**, press the button (fig. M) and then the button (fig. K). Set the desired temperature. The temperature can be adjusted **from 40°C to 200°C** with the + / - buttons. Then press the button again (Fig. K) and use the +/- buttons to set the time **from 1 minute to a maximum of 60 minutes**.

7. Press the ON/OFF button to start cooking. The display starts counting down the set cooking time. Excess fat from the food collects at the bottom of the frying basket.

8. When the beep sounds 3 times, the preset cooking time has expired. And after the fan continues to run for 1mins, it will beep 5 times and the machine will turn off. CAUTION: Place the frying basket on the heat-resistant silicone mat (Fig. 9).

To prevent the frying basket from falling or shifting. For your own safety and to avoid scalding, use oven mitts! **After cooking, the pot must be allowed to cool naturally for 20 minutes before soaking and cleaning.**

Note: You can also stop the cooking process manually. To do this, hold down the start button until you hear a beep, the device then automatically switches to standby mode after 1 minute.

PREPARATION GUIDE

THE HOT AIR FRYER IS EASY TO USE AND ITS APPLICATIONS ARE VERSATILE:

The preparation time and the required temperature depend on the type and food consistency. Observe the manufacturer's instructions for food. The following temperature data serve only as a guide:

Fried food	Type	Quantity	Temperature	Garzeit	Shake	Preparation
Fish fillet	Fresh	200 g	190°C	15-18 min		Season with lemon or herbs
Fish fillet	Frozen	250 g	190°C	25 min		Defrost beforehand
Chicken fillet	Fresh	300 g	180°C	20-25 min		Season with lemon or herbs
Hot dog	Fresh	340 g	160°C	10-15 min	Yes	Bratwurst
Fish sticks	Frozen	1-10 pc	180°C	15 min		According to the packaging
Squid rings	Frozen	400 g	180°C	10-12 min	Yes	According to the packaging
Shrimp	Frozen	300 g	180°C	7-10 min	Yes	According to the packaging
Chicken	Frozen	300 g	180°C	7-10 min	Yes	According to the packaging
Steaks	Fresh	200-400 g	180°C	8-10 min		Depending on the degree of tanning
Cutlet	Fresh	4 pc	180°C	5-6 min		Depending on the degree of tanning
Bacon	Fresh	3-4 pc	120°C	8-10 min		As desert
Banana (with honey)	Frozen	1-4 pc	160°C	15 min		According to the packaging
Frozen rolls, pretzels	Frozen	1-8	160°C	10 min		According to the packaging
Spring rolls	Fresh	500 g	160°C	30-35 min	Yes	Depending on the degree of tanning
Fries, columns	Frozen	500 g	160°C	20-25 min	Yes	According to the packaging
French fries	Frozen	2-4 pc	160°C	7-10 min		According to the packaging
Mini pizzas	Fresh	500 g	40°C	30-60 min		time depending on the amount
Yeast dough	Fresh	Depending on size	100°C	5-8 min		Depending on the degree of tanning
Bruschetta / toast / toast	Frozen	250 g	160°C	15-18 min	Yes	According to the packaging
Hash browns / croquettes	Frozen	250 g	160°C	15-18 min	Yes	According to the packaging



AUTOMATIC PROGRAMS

The display (Fig.1) shows 6 automatic programs and a defrosting program (Fig. G). To set, switch on the device with the on/off button (I). The programs are selected by pressing the menu button (Fig.A-G). The respective program lights up when selected and shows the preset time and temperature. By pressing the time and temperature setting button (fig. K) you can adjust the time as well as the temperature according to the table below by pressing the plus (fig. J) and minus (fig. L) buttons. The frying process starts by pressing the on/off button (Fig.I) again. When finished, the device will beep three times. The fan will continue to run for 1 minute to cool the heating coil and then switch to standby mode after 5 beeps.

Menu	Preset Temperature	Preset Time	Temperature Selection	Time Selection
MANUEL SETTINGS	120 °C	20 min	40-200 °C	1-60 mins
SHRIMPS	160 °C	10 min	150-170 °C	1-60 mins
STEAKS	180 °C	12 min	170-190 °C	1-60 mins
POMMES	185 °C	25 min	170-200 °C	1-60 mins
CHICKEN WINGS	180 °C	15 min	170-190 °C	1-60 mins
FISH	160 °C	20 min	150-170 °C	1-60 mins
CHICKEN	180 °C	35 min	170-190 °C	1-60 mins
THAWING	80 °C	10 min	70-90 °C	1-60 mins

SHAKE

Some foods need to be shaken while frying to ensure even heating. See preparation guide.

- 1) Pull the frying basket (Fig.7) out of the appliance. The appliance automatically interrupts the frying process.
- 2) Gently shake the food and then slide the frying basket (Fig.7) back into the appliance. The frying process will continue automatically.

TIPS

Cut food into small pieces to reduce cooking time. For better frying results, shake chopped food halfway through the cooking time. You can add some oil to fresh potatoes to make them crispier. From a temperature of 170°-180°, the acrylamide in carbohydrate and starchy foods increases dramatically. Therefore, ensure that the deep-frying temperature is not too high! Do not prepare foods that are too greasy, such as sausages. Food that can be used for cooking in an oven is also for the preparation in this device is suitable. For cakes, quiche, crumbles, casseroles, gratins or lasagne, you can use the frying basket directly as a baking dish without the stainless steel frame.

CARE AND STORAGE

CARE AND STORAGE



Disconnect the plug from the mains. Before you clean the device, it should be sufficiently cooled after use. Do not pour the liquid until it has cooled sufficiently to avoid scalding. Never immerse the device in water as it may be damaged.



CLEANING

Clean the device after each use. Clean the bottom of the frying basket and rack of fat after each cooking session to prevent smoke. Allow the frying basket and rack to cool before removing them from the appliance. The frying basket is made of glass and the frame is made of stainless steel. Both parts can be cleaned in the dishwasher. There may be some water between the glass and the handles, this cannot be avoided due to the design and the water will evaporate by itself over time.

1. Unplug the power cord and allow the device to cool down.
2. Clean the surfaces of the device with a damp cloth. Note: Make sure no moisture remains on the control panel. Wipe dry the control panel with a cloth after cleaning it.
3. **After cooking, the glass frying basket must be allowed to cool naturally for 20 minutes before soaking and cleaning.**

Clean the frying basket with hot water, a little washing-up liquid and a sponge. You can use a degreasing detergent to remove any remaining dirt. Note: The rack and frying basket are dishwasher safe. Tip: If residues in the Glue the frying basket to the bottom, fill the frying basket with hot water and some washing-up liquid and let the frying basket soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the device with hot water and a sponge.
5. Gently clean the wire mesh in front of the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue.

STORAGE

1. Unplug the power cord and allow the unit to cool.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Store all loose accessories in the frying basket.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The device is not working.	The device was not connected to a power outlet. The frying basket was not inserted correctly into the appliance. The socket does not supply power	Plug the power plug into a power outlet. Slide the frying basket into the appliance properly. Check the fuse.
The foods are not completely cooked.	The food is too big. The frying time was too short. The temperature was too low. The amount of ingredients in the basket is too big.	Decrease the food. Increase the frying time. Increase the frying time. Reduce the amount in the frying basket.
The food is fried unevenly.	Certain foods need to be shaken.	Shake the food after half of the preparation time.
Food is not crispy after frying.	You have to use foods that are only suitable for a conventional fryer.	Use suitable foods or sprinkle with some oil to get a crispy finish.
The food tastes greasy.	The temperature is too low. The amount is higher as indicated in the cookbook. The food is not suitable.	Increase the temperature. Reduce the amount. Use suitable foods.
White smoke comes out of the device.	The food is very greasy. There are still fat residues in the frying basket from the last operation.	The hot fat drips on the hot fritter dish and the fat evaporates. The result will not be awarded. Clean the device after each use.

SPECIFICATIONS

Model No.	KHF-550
Power Source	220-240 V 50-60Hz
Power Consumption (Cooking)	1200W
Weight (Approx.)	6,0 kg
Accessories	Fying basket, Silicone pad, stainless steel frame, tongs
Cord Lenght	Approx. 0,9 m
Temperature range	40°C – 200°C
Capacity	5,5 Liter

Declaration of Conformity:



This device complies with the following European Directives:

EN 60335-1: 2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15:2021 / Part 1:

General requirements

EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010 + AC: 2011 + AC:

2012 / Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar cooking appliances

EN 62233: 2008/ Measurement methods for electromagnetic fields of household

appliances and similar apparatus with regard to human exposure

Low Voltage Directive 2014/35/EU

The complete declaration of conformity can be found at www.kemar.shop/pages/konformitätserklarungen

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT



Product does not contain any batterie! We love animals and our environment and therefore we do not want them to suffer for our products - that's why all our products are 100% VEGAN. The products we manufacture do not contain any animal materials. We completely dispense with leather, wool, silk and other animal substances. Of course our products are also 100% cruelty free. Packaging made min. 80% of recycled carton. Imprint mineral oil free. This device of the KeMar Kitchenware product line is intended for use in private households ONLY. For commercial use, the warranty expires. For service, contact the dealer where you purchased the product. If this is not possible, contact the nearest dealer location. The address can be found on the Internet at www.kemar.shop. Click on the Service link on the website.

CONTACT DETAILS

KeMar GmbH

Service Department

Rohlfstr. 5

D-81929 Munich / Germany

Telephone: +49 (89) 28857266

Mail: support@kemar.shop

Your KeMar Kitchenware product has been designed and manufactured using high quality materials and components that can be recycled and recovered.



This symbol means that electrical and electronic equipment should be disposed of separately from household waste at the end of their service life. Please dispose of this device at your local municipal collection point or recycling center.

For the implementation of the ElektroG (take back and disposal of WEEE) we take back our equipment. They are either recycled by us or disposed of by a recycling company according to legal requirements.

There are different collection systems for electrical and electronic equipment in the European Union. Please help us to preserve the environment in which we live!

Duty to inform private households according to S 18 ElektroG According to S 17 ElektroG we are under the conditions specified there not obliged to take back WEEE free of charge.

1. INSTRUCTIONS FOR THE DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AND THE IMPLICATION OF THE SYMBOL ACCORDING TO ANNEX 3

We remind all owners of WEEE that you have a legal obligation to dispose of these devices in a separate collection from unsorted municipal waste. In particular, the disposal of WEEE via the residual waste bin or the yellow bin is prohibited. The symbol of a crossed-out wheeled bin shown below, applied to electrical and electronic equipment, also indicates the obligation of separate collection:



In connection with the distribution of batteries or the supply of devices containing batteries, we are obliged to inform you of the following: You are legally obliged to return used batteries as end users. You can return used batteries, which we have as new batteries in the range or have led, free of charge to our shipping warehouse (KeMar GmbH, Service, Rohlfstr.5, D-81929 Munich). The symbols shown on the batteries have the following meaning:

The symbol of the crossed-out wheeled bin means that the battery must not be disposed of with household waste.

Pb = battery contains more than 0.004 mass percent lead

Cd = battery contains more than 0.002% by mass of cadmium

Hg = battery contains more than 0.0005% by mass of mercury.

Please note the above instructions. We remind all owners of WEEE that you are legally obliged to dispose of these WEEE, spent batteries and accumulators prior to their disposal unless they are enclosed by such WEEE.

2. ADVICE ON THE POSSIBILITIES OF RETURNING OLD DEVICES

Owners of old equipment may hand them in as part of the possibilities of returning or collecting waste equipment set up and made available by public waste management authorities to ensure the proper disposal of waste equipment. Optionally, there is also a delivery of electrical and electronic equipment for the purpose of reuse of the equipment possible. Further information can be obtained from the respective collection or return point. Under the following link there is the possibility to have an online directory of collection and collection points displayed:

<https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>

3. INFORMATION ON DATA PROTECTION

We remind all end users of WEEE that you are responsible for the deletion of personal data on the WEEE to be disposed of. On disposable old devices are partially sensitive personal data, which must not be put in the hands of third parties.



4. NOTICE TO OUR WEEE REGISTRATION NUMBER

Under the following registration number (WEEE-Reg.-Nr. DE) we are at the foundation Elektro-Altgeräte Register, Benno-Strauß-Str. 1, 90763 Fürth registered as a manufacturer of electrical and / or electronic equipment:

DE 52269647

SELLER WARRANTY - WARRANTY TERMS

Our products are subject to strict quality control.

If a product purchased from us does not work properly, we regret this and ask you to contact our customer service listed below. We are happy to help you over the phone via the mentioned service hotline. In addition to the statutory warranty, we provide you with a guarantee on all Products purchased in accordance with the following provisions.

YOUR LEGAL RIGHTS ARE NOT RESTRICTED HEREUNDER

- 1) The warranty period is 1 year from the date of purchase. The guarantee is valid in the field of European Union.
- 2) During the warranty period, equipment based on materials and materials will be used Manufacturing defects have defects, repaired or replaced at our discretion.
Replaced equipment or parts of equipment become our property. The Warranty does not extend or set any warranty period new warranty in progress.
- 3) Warranty claims must be made immediately after becoming aware of the defect within the Guarantee period be asserted.
- 4) The following steps are required to enforce the warranty:
Please contact Customer Service via e-mail or phone. So that we can send you further information by e-mail. You send the defective device enclosing a short description of the defective as well as your original proof of purchase to the named service address. If the defect is within the scope of our warranty, get back a repaired or new device. The return costs are covered by us.
- 5) Warranty claims are excluded in case of damage caused by:
 - Abusive or improper treatment
 - Environmental influences (humidity, heat, overvoltage, dust, etc.)
 - Failure to observe the safety precautions applicable to the device
 - Non-compliance with the operating instructions
 - use of force (eg blow, shock, case)
 - Interventions that were not performed by the service address authorized by us
 - unauthorized repair attempts
 - Submission in non-transport-safe packaging.
- 6) Defects or damage to the device not covered by the scope of the warranty (or any longer) we fix for reimbursement. For an individual offer please contact our customer service. The shipping costs are in this case at your expense.

KeMar GmbH, Rohlfstr. 5, D-81929 Munich, Phone: + 49 (0) 89 28857266

E-Mail: support@kemar.shop

WEEE Reg. DE 52269647
LUCID Packing Number: DE1528970643102

KeMar GmbH assumes no liability for additional or consequential costs. Specifications are subject to change without prior notice.





KEMAR KITCHENWARE

P A S S I O N F O R F O O D



KHF-550

DIGITALE TOUCH HEIßLUFTFRITEUSSE

DIGITAL TOUCH AIR FRYER