

HEISSLUFT FRITTEUSE BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf

KLAMER
Airfryer Compact



Hilfe und Video-Anleitung
auf hft.klamer-kitchen.com
oder QR-Code Scannen

KLAMER

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf der KLAMER Heißluft-Fritteuse. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie die Heißluft-Fritteuse benutzen.

Die Verwendung der Heißluft-Fritteuse hat viele Vorteile:

- Einfache Bedienelemente für das Kochen schneller, gesunder Mahlzeiten.
- Großzügige Frittierkapazität von 3,5 L.
- Schnelles Luftzirkulationssystem für schnelleres Kochen mit weniger Energie.
- Gesunde Alternative zum Kochen von frittierten Lebensmitteln ohne Öl.
- Durch das Frittieren mit Luft werden Lebensmittel schmackhaft und behalten gleichzeitig ihren Nährwert.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker richtig in eine Steckdose eingesteckt ist.
4. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
6. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
7. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an, um Gefahr zu vermeiden. Zum Trennen der Verbindung schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

8. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von leicht entzündlichen Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen. Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
9. Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten einen Freiraum von mindestens 10 cm und über dem Gerät einen Freiraum von mindestens 10 cm. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in diesem Handbuch beschrieben. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
11. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
13. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen; benutzen Sie den Griff. Während des Frittierens mit Heißluft wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen.
14. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
15. Nach dem Gebrauch des Geräts sind die Metallteile innen sehr heiß, vermeiden Sie daher nach dem Kochen den direkten Kontakt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile an- oder ablegen und bevor Sie es reinigen.
16. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung gestoppt ist, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
17. NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT.

Wichtig

Füllen Sie die Heißluft-Fritteuse nicht mit Öl oder Fett! Es ist keine Fritteuse.

Technische Daten

Model	KLAMER Classic Airfryer Compact
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Artikelnr.	63880
Volumen	3,5 L

Digitales Rezeptbuch und Rezeptinspirationen

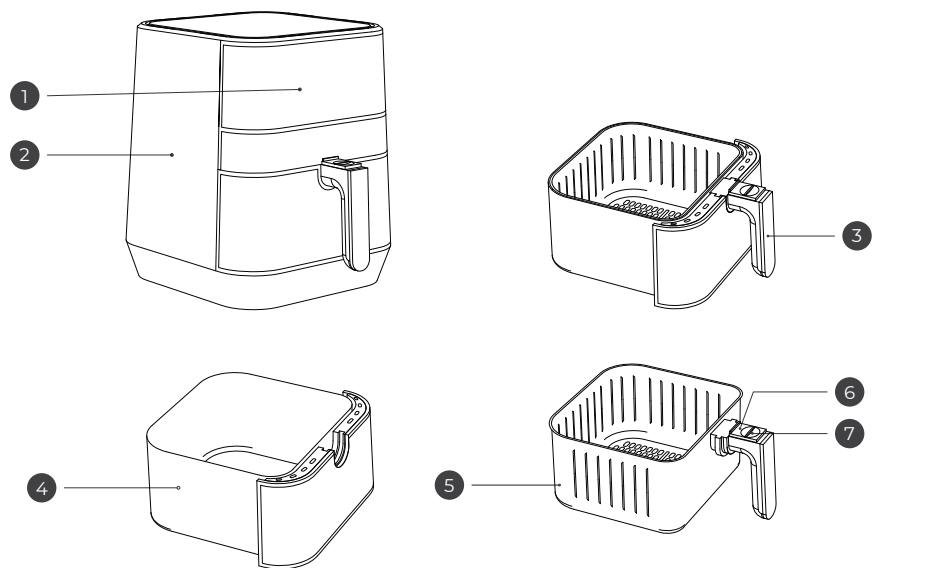
Damit der Start mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse ein voller Erfolg wird, steht für Sie ein **kostenloses digitales Rezeptbuch** mit leckeren Inspirationen für Sie bereit, von denen Sie noch mehr in unserem Küchenmagazin-Blog finden.

Sie finden beides über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie den QR Code rechts scannen.

hlft.klamer-kitchen.com



Produktdiagramm



- | | |
|--------------------------|--------------------------------------------|
| 1 Bedienfeld | 5 Frittierkorb |
| 2 Hauptteil | 6 Abdeckung der Frittierkorb-Freigabetaste |
| 3 Frittierkorb-Handgriff | 7 Frittierkorb-Freigabetaste |
| 4 Bratschale | |

Vor der ersten Benutzung

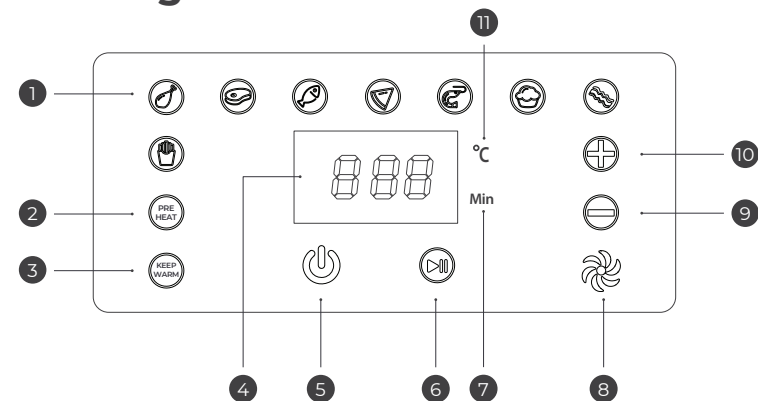
1. Entfernen Sie alle Verpackungen und alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
2. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Hinweis

Während der ersten paar Benutzungen einer neuen Heißluft-Fritteuse kann ein "heißer Plastikgeruch" auftreten. Dies ist bei neuen Heißluft-Fritteusen völlig normal und gesundheitlich unbedenklich, da das Material zum ersten Mal erhitzt wird. Nach mehrmaligem Gebrauch verschwindet dieser Geruch von alleine.

Wir empfehlen daher, das Gerät nach dem ersten Aufbau einmal leer heißlaufen zu lassen.

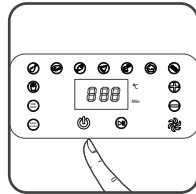
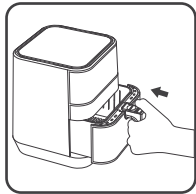
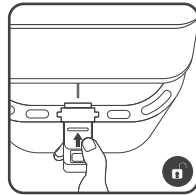
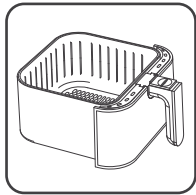
Produktdiagramm



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 Programmauswahl Tasten | 6 Start / Pause Taste |
| 2 Aufwärm-Modus | 7 Zeit Auswahl Taste |
| 3 Warmhalte-Modus | 8 Ventilator-Anzeige |
| 4 Zeit / Temperatur Anzeige | 9 Temperatur / Zeit + |
| 5 An / Aus Taste | 10 Temperatur / Zeit - |
| | 11 Temperatur Auswahl Taste |

Vorbereitung für die Benutzung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale, ebene und hitzebeständige Unterlage.
2. Legen Sie den Korb in die Bratschale. Legen Sie die Zutaten in den Korb - nicht überladen.
3. Schließen Sie die Fritteuse an eine Steckdose an. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
4. Setzen Sie die Bratschale in das Hauptgehäuse ein. Das Gerät piept und die rote Power Taste leuchtet auf. Tippen Sie diese an, um das Gerät einzuschalten.



Die Benutzung der Heißluft-Fritteuse

1. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, wählen Sie eines der Vorprogramme (siehe S. 6) durch Antippen der entsprechenden Taste.
2. Starten Sie den Frittiervorgang durch Drücken der Start / Pause Taste. Drücken Sie die Taste erneut, um zu pausieren.
3. Wenn Sie die Bratschale während des Frittiervorgangs herausnehmen, dann unterbricht die Fritteuse den Betrieb. Setzen Sie sie wieder ein, um das Frittieren fortzusetzen.
4. Wenn das Frittieren beendet ist, ertönt ein Piepton. Die Fritteuse wechselt dann in den Abkühlmodus, gekennzeichnet durch die Anzeige von "OFF", und schaltet sich kurze Zeit später von selbst aus.

Hinweis

Bitte achten Sie darauf, dass die Freigabetaste für den Frittierkorb mit ihrer Abdeckung abgedeckt ist, wenn Sie Zutaten während des Frittiervorgangs zwischendurch schütteln (wie z.B. Pommes Frites).
ACHTUNG: Beim Herausnehmen des Frittierkorbes kann heißer Dampf austreten.

Einstellen der Zeit

1. Tippen Sie auf die Zeit Taste (min), um die Zeitauswahl zu aktivieren. Tippen Sie nun auf die + / - Tasten, um die Garzeit mit einer Differenz von 1 Minute pro Tippen zu erhöhen / zu verringern.
2. Nach der Einstellung erscheint die Garzeit auf der LED-Anzeige, um die nun ausgewählte Einstellung zu bestätigen.

Einstellen der Temperatur

1. Tippen Sie zuerst auf die Temperatur Taste ($^{\circ}\text{C}$), um die Temperatúrauswahl zu aktivieren. Tippen Sie nun auf die + / - Tasten, um die Garzeit mit einer Differenz von 10°C pro Tippen zu erhöhen / zu verringern.
2. Nach der Einstellung erscheint die Gartemperatur auf der LED-Anzeige, um die nun ausgewählte Einstellung zu bestätigen.

Die Vorprogramme

Die Heißluft-Fritteuse hat verschiedene Vorprogramme für häufig verwendete Zutaten. Die Zeiten sind dabei Mindestwerte zur Orientierung.

Das Vorwärmen-Programm sollte verwendet werden, wenn das Rezept bzw. die Zubereitungshinweise das Vorheizen des Backofens vorgeben.

	Symbol	Dauer (min)	Temperatur ($^{\circ}\text{C}$)
Pommes Frites		18-25	200
Hähnchen		15-25	180
Steak		10-15	180
Fisch		13-15	200
Pizza		9-12	200
Shrimps		9-12	180
Kuchen		12-14	180
Bacon		10-12	200
Vorwärmen	PRE HEAT	3	200

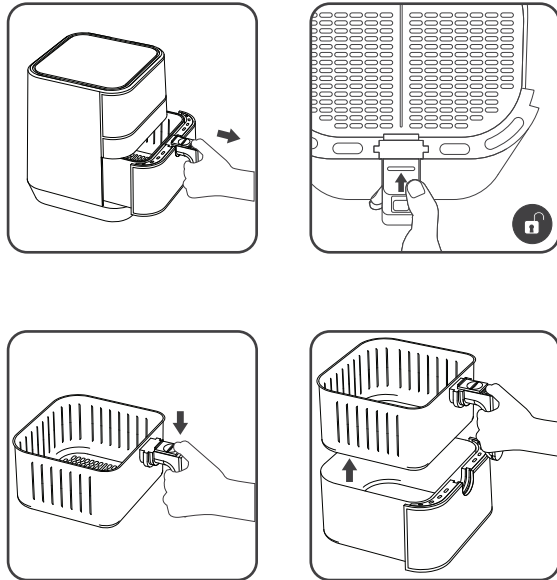
Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Reinigung

Bitte trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.

1. Schieben Sie die Abdeckung der Frittierkorb-Freigabetaste vor und drücken Sie die Frittierkorb-Freigabetaste, um den Frittierkorb aus der Pfanne zu nehmen. Reinigen Sie die Frittierpfanne und den Frittierkorb mit einem handelsüblichen Spülmittel. Spülen Sie sie unter Leitungswasser ab. Verwenden Sie niemals eine Reinigungsbürste aus Metall, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Alternativ geben Sie den Korb zur Reinigung in die Spülmaschine.
2. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Speisereste zu entfernen.
3. Wischen Sie den Hauptkörper des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.



Tipp:

Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne klebt, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten einweichen.

Empfehlung für Garzeit und Temperatur

Im Folgenden finden Sie eine Tabelle mit Empfehlungen bzgl. Menge, Zeit und Temperatur für einige Gerichte. Es ist generell hilfreich, die Garzeit bei größerer Zutatenmenge zu erhöhen und den Frittierkorb nicht zu überfüllen, um beste Ergebnisse zu erzielen.

	Max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	
Kartoffeln & Pommes Frites					
Dünne Pommes Frites	400	18-20	200	Schütteln	
Dicke Pommes Frites	400	20-25	200	Schütteln	
Kartoffelgratin	450	20-25	200	Schütteln	
Fleisch & Geflügel					
Steak	450	10-15	180		
Schweine Koteletts	450	10-15	180		
Hamburger	450	10-15	180		
Bratwurst	450	13-15	200		
Hühnerbein	450	25-30	180		
Hühnerbrust	450	15-20	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	350	8-10	200	Schütteln	Aufgetaut
Gefrorene Chicken Nuggets	400	6-10	200	Schütteln	Aufgetaut
Gefrorene Fischstäbchen	400	12-15	200		Aufgetaut
Gefrorene Käsebrötchen Snacks	400	12-15	180		Aufgetaut
Gefülltes Gemüse	450	10	160		
Backen					
Kuchen	300	12-18	180		Mit Alufolie
Quiche	350	20-22	180		Mit Alufolie / Backform
Muffins	350	12-18	200		Mit Alufolie
Süße Snacks	300	20	160		Mit Alufolie / Backform

Problembehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose
	Die Zeit wurde nicht eingestellt	Tippen Sie auf die Schaltfläche für die Zeit, um die Garzeit einzustellen
	Die Pfanne ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt	Stellen Sie die Pfanne richtig in das Gerät
Die in der Fritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß	Legen Sie kleinere Mengen von Zutaten in den Korb, um gleichmäßiger zu braten
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Temperatur wie auf Seite 6 beschrieben.
	Die Kochzeit ist zu kurz	Erhöhen Sie die Zeit wie auf Seite 6 beschrieben.
Die Zutaten werden ungleichmäßig in der Fritteuse gebraten	Bestimmte Arten von Zutaten müssen während der Hälfte der Kochzeit geschüttelt werden	Nehmen Sie die Pfanne heraus und schütteln Sie sie während eines Kochvorgangs
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen	Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden soll	Verwenden Sie Backofensnacks oder streichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen
Die Pfanne konnte nicht richtig in das Gerät eingeschoben werden	Der Korb ist überfüllt	Füllen Sie den Korb nicht über den Max-Strich hinaus
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus	Die Pfanne enthält noch Fettreste aus der früheren Verwendung oder die Zutaten sind sehr fettig	Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse braten, dann läuft eine große Menge Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Endergebnis.

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Installationsanleitung
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte.

Konformität

Dieses Produkt ist mit den geltenden CE-Richtlinien konform. Die vollständige Konformitätserklärung kann über das Kontaktformular auf unserer Webseite oder den KLAMER Kundendienst via den in diesem Handbuch genannten E-Mail Adressen angefordert werden.

Hinweise zur Entsorgung

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, kostenlos abgegeben werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: <https://e-schrott-entsorgen.org/>.

Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.



AIR FRYER INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

KLAMER
Airfryer Compact



Features

Thank you for purchasing the KLAMER air fryer. Please read this Manual carefully BEFORE using for your own safety. There are many benefits of using an air fryer:

- Easy controls for cooking quick, healthy meals.
- Generous 3.5L frying capacity.
- Rapid air circulation system makes cooking faster with lower energy.
- Healthy alternative to cook deep fried food with no oil.
- Air frying makes food tasty while retains its nutritional value.

Note:

Please contact the KLAMER customer support team if you have any questions or problems. You can reach us via hello@klamer-kitchen.com. We're happy to help!

Important Safeguards

Warning

1. This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision.
2. Check that the voltage indicated on the appliance matches the local mains voltage before connecting the appliance.
3. Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged. Always make sure that the plug is properly inserted into a socket.
4. Close supervision is required when an appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Do not let the cord hang over the edge of the table and keep it away from hot surfaces.
6. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquids. Do not connect the appliance to the mains and do not operate the control panel with wet hands.
7. Never connect this appliance to an external timer or separate remote control system to avoid danger. To disconnect, switch off the unit and then remove the plug from the socket.



Find help and video tutorials
at hft.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

8. Do not place the appliance on or near easily inflammable materials such as tablecloths or curtains. Surfaces may become hot during use. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
9. Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave a free space of at least 10 cm at the back and sides and a free space of at least 10 cm above the appliance. Do not place any objects on top of the appliance.
10. Do not use the unit for purposes other than those described in this manual. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
11. Do not leave the appliance running unattended. Use extreme caution when moving an appliance that contains hot oil or other hot liquids.
12. Do not use the appliance outdoors.
13. Do not touch the hot surfaces; use the handle. During hot air frying, hot steam is released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and air outlet vents.
14. Also watch out for hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
15. After using the appliance, the metal parts inside are very hot, so avoid direct contact after cooking. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Let the appliance cool down before putting on or taking off parts and before cleaning it.
16. Unplug the appliance immediately if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait until the smoke has stopped before removing the pan from the appliance.
17. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Important

Never fill the airfryer with oil or fat. It's not a regular fryer.

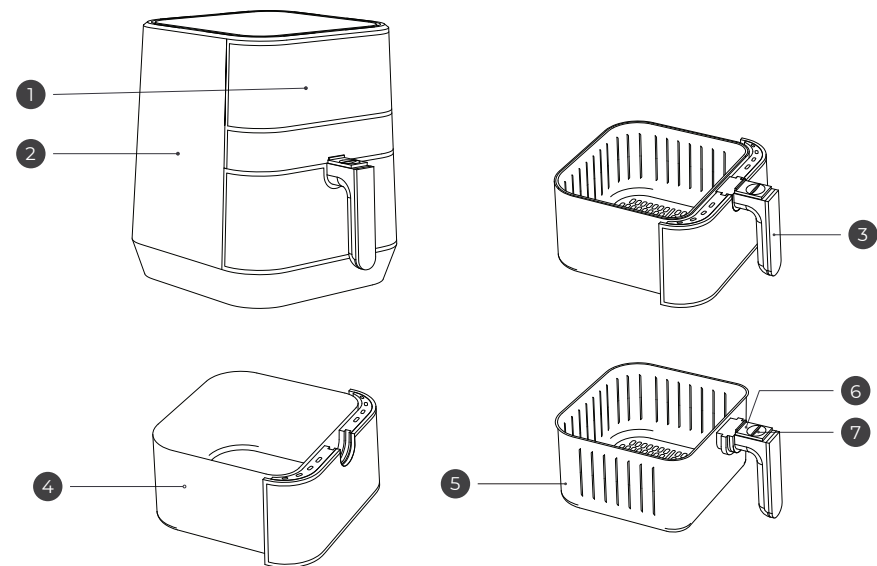
Recipe book

We have selected a list of hot air fryer recipes of different kinds of meals for you as inspiration to choose from and compiled them into a recipe book. You can find it online by visiting the following website or simply scanning the QR code below.

hlft.klamer-kitchen.com



Product Diagram



- 1 Control Panel
- 2 Main Body
- 3 Frying Basket Handle
- 4 Frying Tray / Pan
- 5 Frying Basket
- 6 Frying Basket Release Button Cover
- 7 Frying Basket Release Button

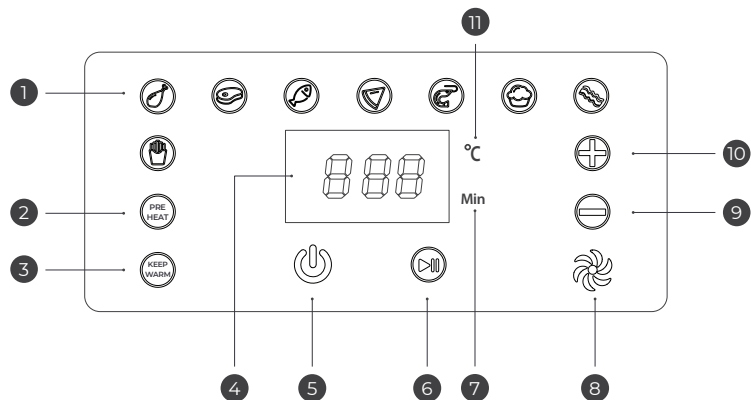
Before First Use

1. Remove all packaging and any stickers or labels from the appliance.
2. Thoroughly clean the tray and basket with hot water, some dishwashing detergent and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Note:

During the first few times of using the new air fryer, a "hot plastic" smell might be noticeable. This is perfectly normal for new fryers and not dangerous to your health at all, it's a result of heating the material for the first time. The smell will disappear after repeated use. We therefore recommend heating up the fryer empty for the first run after unpacking it.

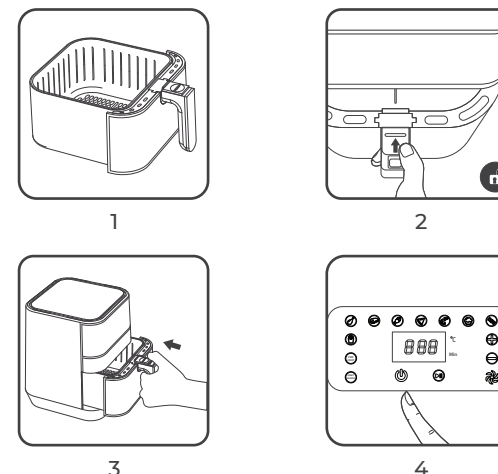
Product Diagram



- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1 Program Selection Buttons | 6 Start / Pause Button |
| 2 Pre Heat Mode | 7 Time Selection Button |
| 3 Keep Warm Mode | 8 Fan Display |
| 4 Time / Temperature Display | 9 Temperature / Time - |
| 5 Power On / Off | 10 Temperature / Time + |
| | 11 Temperature Selection Button |

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal, even and heat-resistant surface.
2. Put the basket into the pan. Place the ingredients in the basket - do not overload.
3. Plug the air fryer into an electrical wall outlet. The unit is in standby mode.
4. Place the frying tray into the main body. The unit will beep and the display will turn itself on automatically.



Using the air fryer

1. When the unit is on, press the Menu Button to select one of the preprogrammed cooking modes.
2. Press the Start / Pause button to start cooking in the chosen mode. Press it again in order to pause the cooking process.
3. If you take out the frying tray during the cooking process, the air fryer will stop cooking and enter pause mode. Put the tray back and the air fryer will automatically resume cooking where you left off.
4. The unit will beep when cooking has finished. It will automatically enter cooldown mode indicated by showing "OFF" on the display. It will then turn itself off completely after a short while.

Note:

Please cover the Frying Basket Release Button with its cover when operating to avoid accidental pressing of the Button dropping the frying basket.
CAUTION: Hot steam may escape when removing the frying basket.

Set the Cooking Time

1. Tap the Time Selection button (Min) to enter the time selection mode. Then press the + / - buttons to increase / decrease the cooking time with a difference of one minute per each tap.
2. Once set, press the Start / Stop button once to start cooking or change other settings such as the temperature. The air fryer will remember the set time.









Set the Cooking Temperature

1. Tap the Temperature Selection button (°C) to enter the temperature selection mode. Then press the + / - buttons to increase / decrease the cooking temperature with a difference of 5 degrees Celsius per each tap.
2. Once set, press the Power button once to start cooking or change other settings such as the time. The air fryer will remember the set temperature.

The Preselection Cooking Modes

The hot air fryer has various preprograms for frequently used ingredients. The times are minimum values for orientation.

The preheat program should be used if the recipe or the preparation instructions specify preheating of the oven.

	Symbol	Time (min)	Temperature (°C)
French Fries		18-25	200
Chicken		15-25	180
Steak		10-15	180
Fish		13-15	200
Pizza		9-12	200
Shrimps		9-12	180
Cake		12-14	180
Bacon		10-12	200
Pre Heat	PRE HEAT	3	200

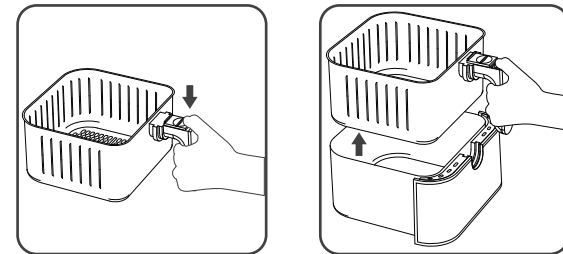
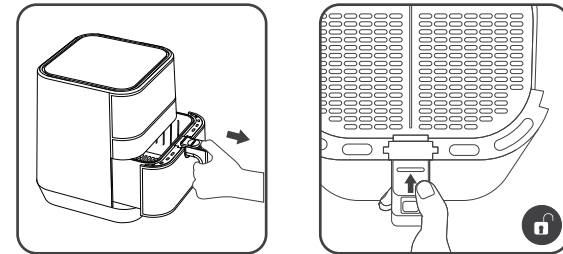
Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

Cleaning

Please always unplug the appliance from the power source and let it cool down before cleaning.

1. Push the Frying Basket Release Button Cover, and press the Frying Basket Release Button to remove the frying basket from the tray. Clean the frying tray and basket with moderate detergent. Rinse under tapwater. Never use metal cleaning brush to avoid damaging the non-stick coating. Or put them into dishwasher for cleaning.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
3. Wipe the main body of the unit with damp cloth.



Tip:

If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan / tray, fill it with hot water and some degreasing liquid. Put the basket in the tray and let it soak for approximately 10 minutes.

Recommendation for Time and Temperature

Below you find a table with recommended amounts, cooking times and temperatures for common foods. As a general rule of thumb, it's important to increase cooking time with higher ingredient amounts and to not overfill the basket for best results.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	400	18-20	200	Shake	
Thick frozen fries	400	20-25	200	Shake	
Potato gratin	450	20-25	200	Shake	
Meat & Poultry					
Steak	450	10-15	180		
Pork chops	450	10-15	180		
Hamburger	450	10-15	180		
Sausage roll	450	13-15	200		
Drumsticks	450	25-30	180		
Chicken breast	450	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	350	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	400	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	400	12-15	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	400	12-15	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	400	10	160		
Baking					
Cake	300	15-18	180		Use baking tin
Quiche	350	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	350	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	300	20	160		Use baking tin/oven dish

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in	Plug the power plug into a grounded wall socket
	Did not set the time	Tap the Time Buttons to set the cooking time
	The pan is not put into the appliance properly	Place the pan into the appliance properly
The ingredients fried in the air fryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too much	Put smaller batches of ingredients into the basket for more even frying
	The set temperature is too low	Increase the temperature as explained on page 17
	The cooking time is too short	Increase the time as explained on page 17
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time	Take out the frying tray and shake it during a cooking process
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result
Failed to slide the pan into the appliance properly	The basket is overfilled	Do not fill the basket beyond max line
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients or the pan still contains grease residues from previous use	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. Make sure you clean the pan and basket properly after each use

Specifications

Model	KLAMER Classic Airfryer Compact
Rated Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Article No.	63880
Capacity	3.5 L

Warranty

The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 12 months, starting from the date on which the appliance is sold to the end user.

The warranty only covers defects in material or workmanship, which will not apply in cases of:

- Normal wear and tear
- Incorrect use, e.g. overloading of the appliance, use of non-approved accessories
- Use of force, damage caused by external influences
- Damage caused by non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable mains supply or non-compliance with the installation instructions
- Partially or completely dismantled appliances.

Conformity

This product complies with the applicable CE directives. The full declaration of conformity can be requested via the contact form on our website or the KLAMER customer service through the email addresses mentioned in this manual.

Notes on disposal

If the image below (crossed-out wheeled garbage can) is on the product, European Directive 2002/96/EC applies. These products must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old devices with household waste. Disposing of old equipment in accordance with the regulations will protect the environment and the health of your fellow human beings from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.



FRISEUSE À AIR CHAUD

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les.

KLAMER Classic
Airfryer Compact



Aide et instructions vidéo sur
hft.klamer-kitchen.com
ou scanner le code QR

KLAMER

À propos de cet appareil

Merci d'avoir acheté la friteuse à air chaud KLAMER. Veuillez lire attentivement ce manuel pour votre propre sécurité AVANT d'utiliser la friteuse à air chaud.

L'utilisation de la friteuse à air chaud présente de nombreux avantages:

- Contrôles simples pour cuisiner rapidement des repas sains.
- Grande capacité de friture de 3,5 L.
- Système de circulation d'air rapide pour une cuisson plus rapide avec moins d'énergie.
- Alternative saine à la friture des aliments sans huile.
- La friture à l'air rend les aliments savoureux tout en conservant leur valeur nutritionnelle.

Remarque

Veuillez contacter l'équipe de support clientèle de KLAMER à hello@klamer-kitchen.com en cas de questions ou de clarifications. Nous serons heureux de vous aider !

Important mesures de sécurité

Important

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
3. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Veuillez toujours à ce que la fiche soit correctement insérée dans une prise.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
6. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne branchez pas l'appareil sur le secteur et ne manipulez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
7. Ne jamais connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de commande à distance séparé afin d'éviter tout danger. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le puis retirez la fiche de la prise de courant.

8. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux facilement inflammables tels que des nappes ou des rideaux. Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
9. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace libre d'au moins 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
10. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
11. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Ne touchez pas les surfaces chaudes ; utilisez la poignée. Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les orifices d'aération. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre des orifices de sortie de la vapeur et de l'air.
14. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la poêle de l'appareil.
15. Après l'utilisation de l'appareil, les pièces métalliques à l'intérieur sont très chaudes, évitez donc tout contact direct après la cuisson. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
16. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que la fumée ait cessé avant de retirer la casserole de l'appareil.
17. POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

Important

Ne remplissez pas la friteuse à air chaud d'huile ou de graisse ! Ce n'est pas une friteuse.

Livre de recettes

Nous avons compilé une sélection de recettes pour différents types de plats pour les friteuses à air chaud, que vous pouvez utiliser pour vous inspirer. Vous pouvez les trouver sous la forme d'un livre de recettes numérique en visitant le site Web ci-dessous ou en scannant simplement le code QR.

hft.klamer-kitchen.com

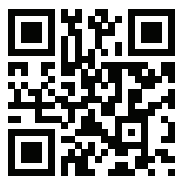
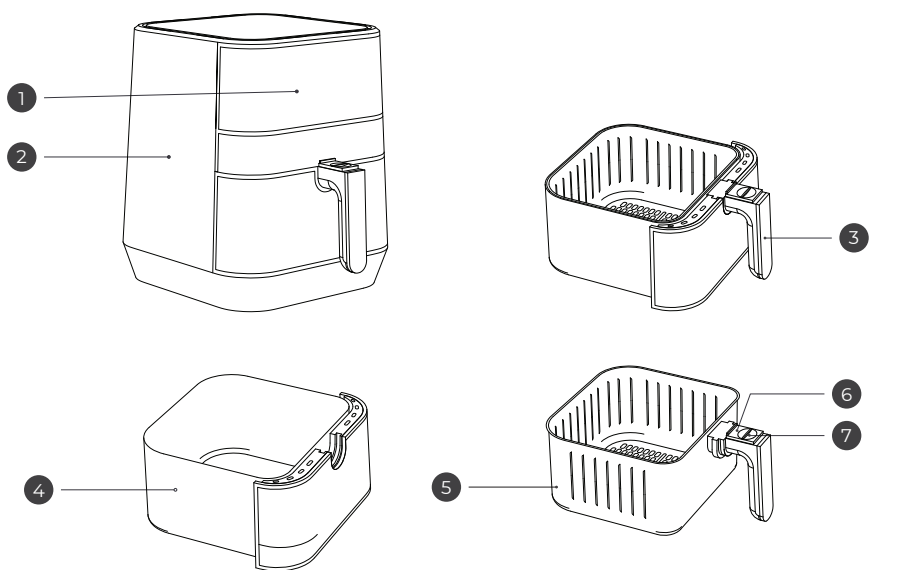


Tableau des produits



- ① Panneau de commande
- ② En gros
- ③ Poignée du panier à friture
- ④ Poêle à frire
- ⑤ Panier à frites
- ⑥ Couvercle du bouton de déverrouillage
- ⑦ Bouton de dégagement du panier à frites

Avant la première utilisation

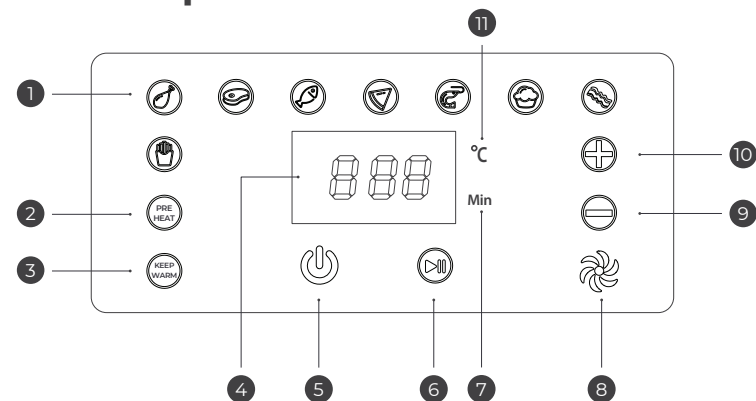
1. Retirez tous les emballages, les autocollants ou les étiquettes de l'appareil.
2. Nettoyez la poêle et le panier soigneusement avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
3. Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Remarque

Au cours des premières utilisations d'une nouvelle friteuse à air chaud, une "odeur de plastique chaud" peut se produire. Cela est tout à fait normal pour les nouvelles friteuses à air chaud et n'a pas d'effet sur la santé car le matériau est chauffé pour la première fois. Après plusieurs utilisations, cette odeur disparaît d'elle-même.

Nous vous recommandons donc de faire chauffer l'appareil à vide une fois après la première installation.

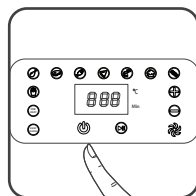
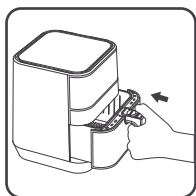
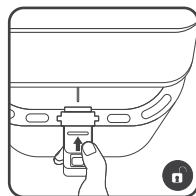
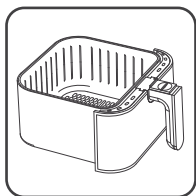
Tableau des produits



- ① Boutons de sélection de programme
- ② Température +
- ③ Température -
- ④ Bouton Démarrer / Pause
- ⑤ Affichage LED
- ⑥ Bouton marche/arrêt
- ⑦ Affichage de l'heure actif
- ⑧ Bouton de préchauffage
- ⑨ Temps -
- ⑩ Temps +
- ⑪ Affichage de la température actif

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.
2. Placez le panier dans la poêle à frire. Placez les ingrédients dans le panier - ne surchargez pas.
3. Branchez la friteuse à une prise électrique. L'appareil est en mode veille.
4. Insérez la poêle à frire dans le boîtier principal. Maintenant, appuyez sur le bouton d'alimentation rouge. L'appareil émet un bip et l'affichage s'allume automatiquement.



Utilisation de la friteuse à air chaud

1. Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur le bouton de sélection de programme pour choisir un programme préétabli.
2. Démarrez le processus de friture en appuyant sur le bouton de démarrage / pause. Appuyez à nouveau sur le bouton pour mettre en pause.
3. Si vous retirez la poêle à frire pendant le processus de friture, la friteuse s'arrêtera. Remettez la poêle à frire en place pour reprendre la friture.
4. Lorsque la friture est terminée, un signal sonore retentit. La friteuse passe ensuite en mode de refroidissement, indiqué par l'affichage de "OFF", et s'éteint d'elle-même peu de temps après.

Remarque

Veillez à ce que le bouton de déverrouillage du panier de friture soit recouvert de son couvercle lorsque vous secouez les ingrédients pendant la friture (comme les frites).

Réglage de l'heure

1. Appuyez sur le bouton de temps (Min) pour activer la sélection du temps. Appuyez maintenant sur les touches + / - pour augmenter / diminuer le temps de cuisson par incrément de 1 minute par pression.
2. Après la sélection, le temps de cuisson apparaît sur l'affichage LED pour confirmer le réglage sélectionné.

Réglage de la température

1. Appuyez d'abord sur la touche de température (°C) pour activer la sélection de température. Appuyez ensuite sur les touches + / - pour augmenter / diminuer la température par incréments de 10 °C par pression.
2. Après avoir effectué les réglages, la température de cuisson s'affiche sur l'écran LED pour confirmer le réglage sélectionné.

Conseil

Après la friture à l'air chaud, la poêle et les ingrédients sont chauds - évitez de les toucher. Selon le type d'ingrédients dans la poêle, de la vapeur chaude peut s'échapper.

	Symbole	Temps (min)	Température (°C)
Frites		18-25	200
Poulet		15-25	180
Steak		10-15	180
Poisson		13-15	200
Pizza		9-12	200
Crevette		9-12	180
Gâteau		12-14	180
Bacon		10-12	200
Préchauffer	PRE HEAT	3	200

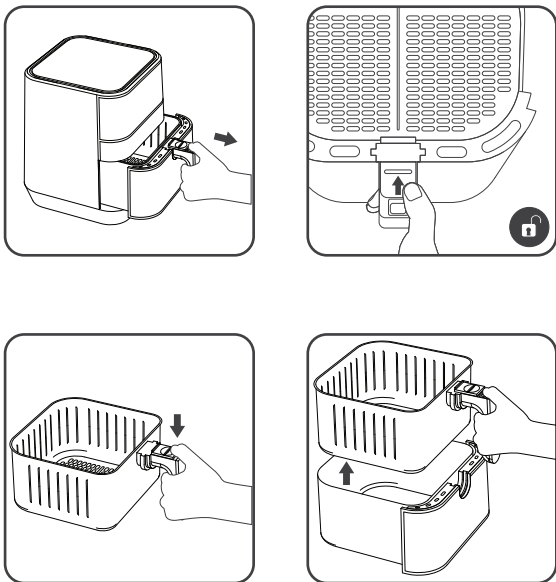
Stockage

1. Débranchez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Nettoyage

Veillez toujours débrancher l'appareil de la source d'alimentation avant le nettoyage et laissez-le refroidir.

1. Faites glisser le couvercle du bouton de libération du panier de friture et appuyez sur le bouton de libération du panier de friture pour retirer le panier de la poêle. Nettoyez la poêle de friture et le panier avec un détergent courant. Rincez-les à l'eau courante. N'utilisez jamais de brosse de nettoyage en métal pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Vous pouvez également placer le panier au lave-vaisselle pour le nettoyage.
2. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture éventuels.
3. Essuyez le corps principal de l'appareil avec un chiffon humide.



Conseil:

Si de la saleté colle sur le panier ou le fond de la poêle, remplissez la poêle avec de l'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la poêle et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.

Recommandation de temps & température

Ci-dessous, vous trouverez un tableau avec des recommandations concernant la quantité, le temps et la température pour certains plats. En général, il est recommandé d'augmenter le temps de cuisson pour une plus grande quantité d'ingrédients et de ne pas trop remplir le panier de friture pour obtenir les meilleurs résultats.

	Max Montant (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	
Pommes de terre et frites					
Frites maigres	400	18-20	200	Secouer	
Frites épaisses	400	20-25	200	Secouer	
Gratin dauphinois	450	20-25	200	Secouer	
Viande de volaille					
Steak	450	10-15	180		
Côtes de porc	450	10-15	180		
Hamburger	450	10-15	180		
Saucisse	450	13-15	200		
Cuisse de poulet	450	25-30	180		
Poitrine de poulet	450	15-20	180		
Collations					
Rouleaux de printemps	350	8-10	200	Secouer	décongelé
Pépites de poulet surgelées	400	6-10	200	Secouer	décongelé
Bâtonnets de poisson surgelés	400	12-15	200		décongelé
Collations de pain au fromage surgelées	400	12-15	180		décongelé
Légumes farcis	450	10	160		
Cuire					
Gâteau	300	12-18	180		Avec du papier d'aluminium
Quiche	350	20-22	180		Avec du papier d'aluminium
Muffins	350	12-18	200		Avec du papier d'aluminium
Collations sucrées	300	20	160		Avec du papier d'aluminium

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale mise à la terre
	L'heure n'a pas été réglée	Appuyez sur le bouton de temps pour régler le temps de cuisson
	La casserole n'est pas correctement insérée dans l'appareil	Placer correctement la casserole dans l'appareil
Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas prêts	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante	Placez de petites quantités d'ingrédients dans le panier pour une friture plus uniforme
	La température réglée est trop basse	Appuyez sur le bouton Température + pour augmenter la température de cuisson
	Le temps de cuisson est trop court	Appuyez sur le bouton Time + pour augmenter le temps de cuisson
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson	Sortez la casserole et secouez-la pendant un processus de cuisson
Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse	Ils ont utilisé un type de collation destiné à être cuit dans une friteuse traditionnelle	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement les collations avec un peu d'huile pour un résultat plus croustillant
La casserole n'a pas pu être insérée correctement dans l'appareil	Le panier déborde	Ne remplissez pas le panier au-dessus de la ligne max
De la fumée blanche sort de l'appareil	La poêle contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente ou les ingrédients sont très gras	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile coule dans la poêle. L'huile produira de la fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.

Spécifications techniques

Modèle	KLAMER Compact Airfryer
Tension secteur	220-240 V / 50-60 Hz
Numéro d'article	63880
Volume	3,5 L

Garantie

Le fabricant offre une garantie conformément à la législation du pays de résidence du client, d'une durée minimale de 12 mois à compter de la date de vente de l'appareil au consommateur final.

La garantie ne couvre que les défauts de matériaux ou de fabrication, ce qui n'est pas le cas en cas de défauts de matériaux ou de fabrication :

- Usure normale et vieillissement
- Utilisation inappropriée, par exemple la surcharge de l'appareil ou l'utilisation d'accessoires non autorisés
- Violence, dommages causés par des influences extérieures
- Dommages causés par la non-observation du manuel de l'utilisateur, par exemple le raccordement à un réseau électrique inapproprié ou la non-observation des instructions d'installation. Appareils partiellement ou complètement démontés.

Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux directives CE applicables. La déclaration de conformité complète peut être demandée via le formulaire de contact sur notre site Web ou auprès du service clientèle de KLAMER via les adresses e-mail mentionnées dans ce manuel.

Notes sur la cession

Si l'image ci-dessous (poubelle à roulettes barrée) figure sur le produit, la directive européenne 2002/96/CE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Informez-vous sur les réglementations locales en matière de collecte sélective des équipements électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les anciens appareils avec les ordures ménagères. En éliminant les anciens appareils conformément aux réglementations, vous protégez l'environnement et la santé de vos concitoyens contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux permet de réduire la consommation de matières premières.

