

# BEDIENUNGSANLEITUNG

# SEG®

AF 008

## MULTIFUNKTIONALE HEISSLUFTFRITTEUSE MIT 8 FUNKTIONEN



Für einen bestimmungsgemäßen und sicheren  
Gebrauch des Gerätes lesen Sie bitte diese  
Anleitung aufmerksam durch.





Sehr geehrte Kundin! Sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf eines SEG Produktes entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem erworbenen Gerät.

Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Diese Bedienungsanleitung ist auch in einem elektronischen Format zum Herunterladen verfügbar:  
[www.jaxmotech.de/downloads](http://www.jaxmotech.de/downloads)

Oder kontaktieren Sie uns. Gerne senden wir Ihnen die Bedienungsanleitung als elektronische PDF Datei.

E-mail: [service@jaxmotexch.de](mailto:service@jaxmotexch.de)

Telefon: +49 (0)6831 505 9800

# INHALT

## DE

EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	4
1 SICHERHEITSHINWEISE	5
2 LIEFERUMFANG	20
3 BEDIENELEMENTE	21
4 INSTALLATION	29
5 BEDIENUNG	30
6 REINIGUNG UND PFLEGE	35
7 STÖRUNG UND BEHEBUNG	36
8 TECHNISCHE DATEN	38
9 ENTSORGUNG	39
10 HERSTELLERGARANTIE	40

## EN

EG – DECLARATION OF CONFORMITY	42
1 SAFETY INSTRUCTIONS	43
2 CONTENT	55
3 EQUIPMENT	56
4 PREPARING THE DEVICE	64
5 OPERATION	65
6 CLEANING AND MAINTENANCE	70
7 TROUBLE SHOOTING	71
8 TECHNICAL DATA	73
9 DISPOSAL	74
10 MANUFACTURER WARRANTY	75

# EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Produkt entspricht allen relevanten harmonisierten Anforderungen der EU.

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.jaxmotech.de/downloads](http://www.jaxmotech.de/downloads).

Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben. Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, so dass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.

Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.



Das 'GS' Symbol steht für geprüfte Sicherheit. Produkte, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktionssicherheitsgesetzes (ProdSG).



Mit dem 'CE' Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

## 1 SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit und des Gerätes. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und zu Schäden an Ihrem Gerät führen.

### **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Die Multifunktionale Heißluftfritteuse – Modell AF 008 der Marke SEG – ist ausschließlich zum Garen von Speisen in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Das Gerät dient sowohl als Heißluftfritteuse, Drehgrill und Heißluftofen als auch Dörrautomat.

Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung und nicht zur gewerblichen Nutzung, z. B. in Großküchen, bestimmt. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie in:

- Personalküchenbereichen, in Läden,

- Büros und anderen Arbeitsbereichen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkünften
- Frühstückspensionen

Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt. Dieses Gerät darf nicht beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.

Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsmäßigen Verwendung.

Bei bestimmungswidrigem Gebrauch kann die Sicherheit und Funktionalität des Gerätes nicht mehr gewährleistet werden und es erlischt jeglicher Garantieanspruch.

## **Erklärung der verwendeten Symbole**

### **GEFAHR!**

verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

 **WARNUNG!**

verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

 **VORSICHT!**

verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleinen Verletzungen führen kann.

 **HINWEIS!**

verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

 **WARNUNG!**

**ACHTUNG: HEISSE OBERFLÄCHE!**

verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Verletzung durch Verbrennungen zur Folge hat.

Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes. Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu Ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand?

Daher muss durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.

 **WARNUNG!**  
**STROMSCHLAGGEFAHR!**

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

 **WARNUNG!**

Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber, sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinsichtlich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wur-

den und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

Das Gerät und seine Anschlussleistungen sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

### **GEFAHR!**

- Schließen Sie das Gerät keinesfalls an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass bei Nutzung des Zubehöres der rotierende Frittierkorb oder der Grill- bzw. Drehspieß im Gerät in der dafür vorhergesehenen Halterungen fest verankert sind.
- Versuchen Sie niemals die Multifunktionale Heißluftfritteuse mit geöffneter Tür zu betreiben um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen am Gerät, am Gehäuse und an Abdeckungen, ist das Gerät

vom Stromkreis zu trennen.

- Ziehen Sie im Gefahrenfall oder bei einem Defekt unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie niemals, selbst das Gerät zu reparieren. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich nur vom Hersteller oder durch einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät.
- Betreiben Sie niemals ein Gerät, das heruntergefallen ist.



## **GEFAHR!**

- Sollte ein Systemteil Beschädigungen aufweisen, vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen. Nehmen Sie sofort Kontakt zu Ihrem Kundendienst auf.
- Achten Sie beim Entpacken unbedingt

darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**

- Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, bevor Sie alle Verpackungsbestandteile und Transportsicherungen vollständig entfernt haben.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit 220–240V~/50/60 Hz Wechselspannung. Alle Netzanschlussleitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgewechselt werden. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Sie benötigen eine dem Netzstecker entsprechend ordnungsgemäß geerdete und ausschließlich dem Gerät zugewiesene Schutzkontaktsteckdose. Die Steckdose muss mit einer 10-A-Sicherung oder höher abgesichert sein. Anderenfalls kann es zu gefährlichen Unfällen oder einer Beschädigung des Gerätes kommen.
- Der Netzstecker und die Schutzkontakt-

dose müssen nach der Installation des Gerätes jederzeit gut zugänglich sein.

- Achten Sie darauf, dass sich das Netzan- schlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
- Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typen- schild angegebenen Werten entsprechen.
- Ihr Hausstromkreis muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
- Um das Gerät komplett vom Stromnetz zu trennen, muss das Netzkabel aus der Steckdose gezogen werden. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen wollen, sondern fassen Sie immer den Stecker.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Auch bei ausgeschaltetem Gerät liegt im Inneren des Geräts Spannung an, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Das Gerät ist nur dann vom Stromnetz getrennt, wenn der Netzstecker gezogen ist.

- Gewitter können Elektrogeräte beschädigen. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät während Gewittern vom Stromnetz zu trennen.
- Vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser.
- Die Multifunktionale Heißluftfritteuse darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen an.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser/Regen in Kontakt kommt, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen. Sollte Flüssigkeit ins Gerät eindringen, sofort den Netzstecker vom Stromkreis trennen.
- Sollten Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht nutzen, empfehlen wir Ihnen das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und das Netzkabel nicht mit Hitzequellen, (z. B. Kochplatten, Gasflammen) in Berührung kommen.

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus, wie z. B.:
  - hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe
  - Extremtemperaturen
  - direkte Sonneneinstrahlung
  - offenes Feuer

### **VORSICHT!**

- Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörenden Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen. **STOLPERGEFAHR!**



## **WARNUNG!**

### **ACHTUNG: HEISSE OBERFLÄCHE!**

- Während des Garprozesses **VERBRENNUNGS- UND VERBRÜHUNGSGEFAHR!**
- Während des Betriebes wird das Gerät heiß. Nicht das Gehäuse berühren.

### **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- Während des Garprozesses nicht in das Gerät fassen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Halten Sie Hände und Kopf fern von austretendem Dampf aus dem Gerät, auch beim Herausnehmen des Frittierkorbes.

### **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

- Verwenden Sie nur metallische Kochutensilien mit isolierten Griffen, um eine Brand- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Entnehmen Sie die Lebensmittel und das Zubehör nur mit dem dafür vorgesehenen Entnahmegriff und mit Ofenhandschuhen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante um ein Herunterfallen zu vermeiden. Achten Sie auf eine stabile Lage des Gerätes. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Verwenden Sie in der Multifunktionalen Heißluftfritteuse niemals Öl bzw. gießen Sie niemals Öl in das Zubehör.

### **EXPLOSIONS- UND BRANDGEFAHR!**

- **EXPLOSIONSGEFAHR!**

Keine Mischung aus Wasser mit Öl oder Fett in der Multifunktionalen Heißluftfritteuse erhitzen. Wasser-/Öl-Mischungen oder Wasser-/Fett-Mischungen können sich beim Erhitzen entzünden und eine Explosion zur Folge haben.

- Öl- oder Fettbrände niemals mit Wasser bekämpfen. **EXPLOSIONSGEFAHR!** Im Falle von Flammenbildung, Flammen mit einer Decke ersticken.
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten auf das heiße Heizelement.



**WARNUNG!**

Durch mangelnde Hygiene können sich Keime im Gerät bilden:

- Reinigen Sie die Multifunktionale Heißluftfritteuse sowie das Zubehör regelmäßig und entfernen Sie verbrannte Speisenreste, um Keimbildung und einer Oberflächenbeschädigung vorzubeugen – siehe Kapitel 6 – REINIGUNG UND PFLEGE.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vor der Reinigung komplett abgekühlt ist.
- Die Verwendung falscher Reinigungsmittel

birgt Gesundheitsrisiken: Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungsmittel und -utensilien zur Reinigung Ihres Geräts.



### **HINWEIS! BRANDGEFAHR!**

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Oberfläche, die nicht mit den Gummifüßen reagiert.
- Bei Holzmöbeln oder Möbeln mit empfindlicher Oberfläche, empfehlen wir eine Schutzunterlage zu benutzen.
- Das Gerät ist nicht als Einbaugerät, sondern als freistehendes Gerät vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche oder in der Nähe von starken Hitzequellen auf.
- Keine Gegenstände auf die Multifunktionale Heißluftfritteuse stellen.
- Decken Sie das Gerät und die Luftschlitze nicht ab.
- Öffnungen am Gerät nicht abdecken oder verstopfen.
- Eine gute Belüftung rund um das Gerät ist erforderlich damit die Hitze ordnungs-

gemäß abgeleitet und der Betrieb effektiv gewährleistet werden kann. Zu diesem Zweck muss genügend Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm rund um das Gerät vorhanden sein.

- Entfernen Sie nicht die Standfüße.
- Die Multifunktionale Heißluftfritteuse ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Garen von Speisen ist ausschließlich mit dem mitgelieferten Zubehör erlaubt.
- Nutzen Sie die geöffnete Gerätetür nicht als Abstellfläche für den mit Lebensmittel gefüllten Frittierkorb. Der heiße Frittierkorb kann die Tür beschädigen oder das Gerät zum Umkippen bringen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Bei Rauchentwicklung die Gerätetür geschlossen halten um Flammenbildung zu vermeiden bzw. schon entstandene Flammen zu ersticken. Gerät sofort ausschalten und vom Stromkreis trennen.



## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

Frittierte Speisen können unregelmäßig heiß werden, insbesondere bei Speisen mit Füllung. Vor dem Verzehr die Speisentemperatur prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.



## **WARNUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Lebensmittel.
- Überfüllen Sie das Zubehör nicht.

## 2 LIEFERUMFANG

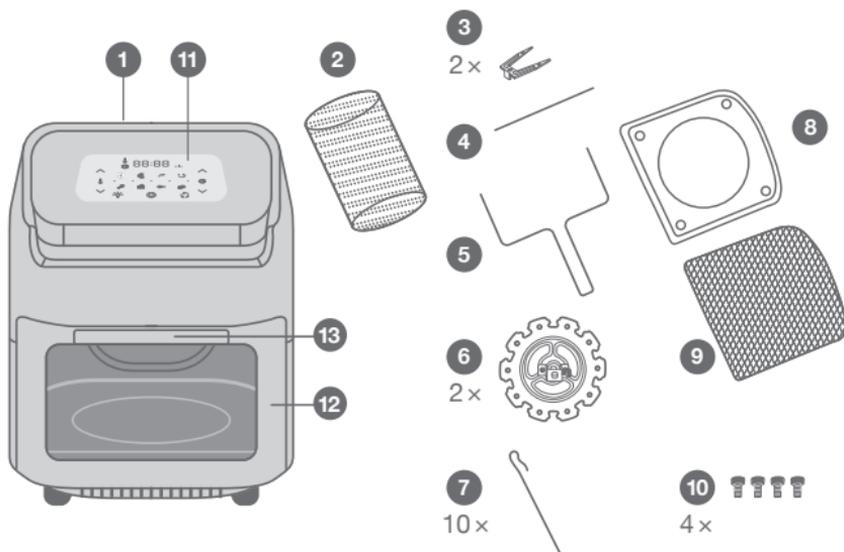
Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert worden sind:

- Multifunktionale Heißluftfritteuse inklusive
  - Rotierender Frittierkorb
  - 2 × Grillspießgabeln
  - Grillspieß
  - Entnahmegriff
  - 2 × Seitenteile für Drehspieß
  - 10 × Spieße für Drehspieß
  - Fettauffangwanne
  - Netzrost
  - 4 × Feststellschrauben (zur Befestigung der Grillspießgabeln am Grillspieß und Seitenteile des Drehspießes mit Grillspieß)
- Bedienungsanleitung mit Garantie

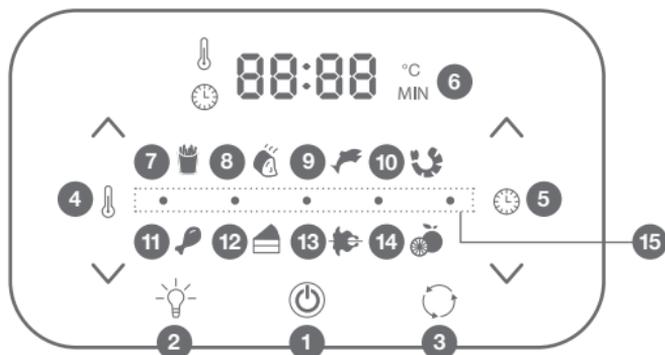
# 3 BEDIENELEMENTE

## 3.1 Geräteteile

- |   |                               |    |  |
|---|-------------------------------|----|--|
| 1 | Gehäuse                       | 9  | Netzrost   |
| 2 | Rotierender Frittierkorb      | 10 | 4 × Feststellschrauben (zur Befestigung der Grillspießgabeln am Grillspieß und Seitenteile des Drehspießes mit Grillspieß) |
| 3 | 2 × Grillspießgabeln          | 11 | Digitales Bedienfeld   |
| 4 | Grillspieß                    | 12 | Tür  |
| 5 | Entnahmegriff                 | 13 | Türgriff   |
| 6 | 2 × Seitenteile für Drehspieß |    |  |
| 7 | 10 × Stiele für Drehspieß     |    |  |
| 8 | Fettauffangwanne              |    |  |



## 3.2 Digitales Bedienfeld



### Bedientaste 1 – Ein/Aus

- Leuchtet auf, sobald das Gerät mit dem Stromkreis verbunden ist.
- Beim einmaligen Drücken der Ein/Aus Taste leuchtet das gesamte Bedienfeld auf.
- Drücken Sie die Ein/Aus Taste zweimal, wird automatisch der Garvorgang mit einer Temperatur von 185°C und einer Garzeit (Timer) von 15 Minuten gestartet.
- Beim Drücken der Ein/Aus Taste während des Garprozesses schaltet sich das Gerät automatisch ab. Im Bedienfeld leuchtet „Off“ auf. Die Lauflichter (Symbol 15) leuchten weitere 20 Sekunden. Auch der Ventilator läuft weitere 20 Sekunden um die Multifunktionale Heißluftfritteuse abzukühlen.

### Bedientaste 2 – Innenbeleuchtung

- Diese Taste aktiviert die Innenbeleuchtung des Gerätes.
- Drücken Sie die Taste zweimal, schaltet sich das Licht aus.
- Sobald Sie die Tür der Multifunktionalen Heißluftfritteuse (12) während des Garprozesses öffnen, schaltet sich das Gerät ab und die Innenbeleuchtung wird automatisch aktiviert. Schließen Sie die Tür wieder, erlischt die Innenbeleuchtung und der Garprozess wird fortgesetzt.

### Bedientaste 3 – Rotation

- Verwenden Sie diesen Schalter, wenn Sie Lebensmittel mit Hilfe des Rotationsmechanismus zubereiten wollen.
- Dieser Mechanismus kann zu jedem Programm gewählt werden.
- Während des Rotationsmodus leuchtet das entsprechende Symbol auf.

### **Bedientaste 4 – Temperatureinstellung**

- Mit dieser Taste kann die Gartemperatur in 5°C Schritten zwischen 65°C und 200°C erhöht oder verringert werden.
- Beim Dörrprogramm liegt der Temperaturbereich zwischen 30°C und 80°C.

### **Bedientaste 5 – Zeiteinstellung**

- Mit dieser Taste können Sie die Garzeit minutengenau in einem Bereich von 1 bis 60 Minuten einstellen.
- Beim Dörrprogramm beträgt die Betriebsdauer 2 bis 24 Stunden, mit 30-minütigen Intervallen.

### **Symbol 6 – Digitale LED Anzeige**

- Die digitale LED Anzeige zeigt während des Garprozesses die verbleibende Garzeit und Gartemperatur im Wechsel an.

### **Bedientasten 7–14 – Voreingestellte Garprogramme zum Frittieren, Dörren, Grillen und Backen mit Heißluftfunktion**

- Die Programme sind mit definierten Zeit- und Temperatureinstellungen geregelt, die Sie auch mit Hilfe der Zeit- oder Temperaturregler über die Bedientasten 4 und 5 manuell ändern können.
- Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick über die voreingestellten Programme.
- Sie können Ihre Lebensmittel auch ohne die voreingestellten Garprogramme zubereiten indem Sie manuell die gewünschte Garzeit und -temperatur über die Bedientasten 4 und 5 wählen.

### **Übersicht der voreingestellten Programme:**

<b>Bedientaste</b>	<b>Voreingestelltes Programm</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Zeit</b>
7	Pommes Frites	200°C	15 Min.
8	Steaks/Koteletts	185°C	25 Min.
9	Fisch	200°C	15 Min.
10	Shrimps	160°C	12 Min.
11	Hähnchen	185°C	40 Min.
12	Backen	175°C	30 Min.
13	Drehgrillen	200°C	30 Min.
14	Dörren	30°C	4 Std. (2–24 Std.)

## Symbol 15 – Lauflichter

- Während des Garvorganges leuchten die Lauflichter um den Betrieb der Multifunktionalen Heißluftfritteuse anzuzeigen. Nachdem das Gerät abgeschaltet ist, leuchten die Lauflichter noch für weitere 20 Sekunden.

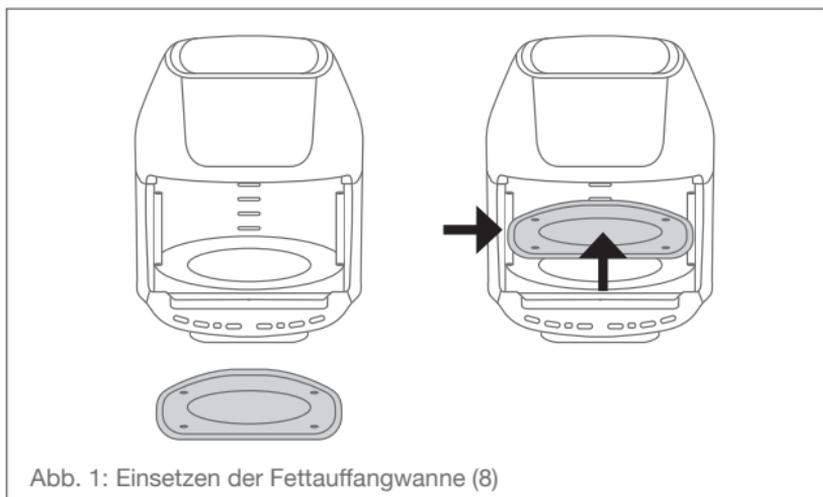
## 3.3 Zubehör

### 3.3.1 Fettauffangwanne

## BRANDGEFAHR!

Dieses Zubehör sollte bei jedem Garvorgang verwendet werden, da sich das austretende Öl der Lebensmittel entflammen könnte.

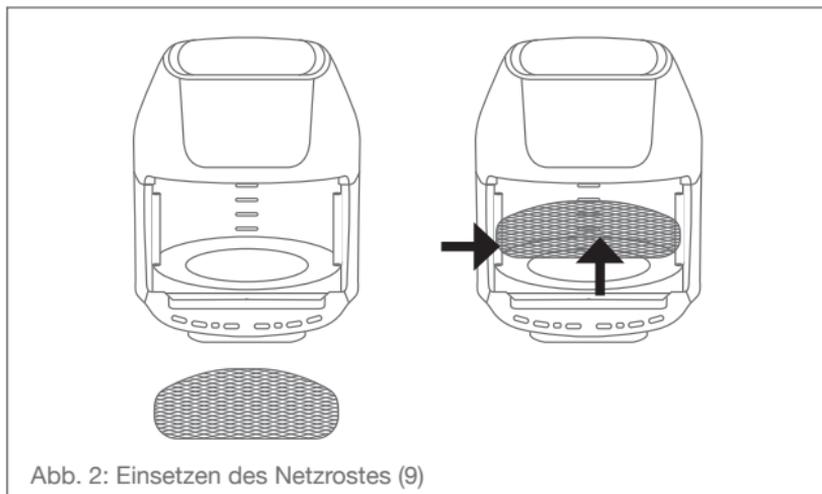
- Setzen Sie die Fettauffangwanne (8) am Boden des Gerätes ein, indem Sie die Wanne in die untersten seitlichen Führungsschienen einführen und bis zum hinteren Rand schieben – siehe Abb. 1.



- Die Fettauffangwanne kann auch als Abstellfläche für Kuchen- und Auflaufformen genutzt werden.

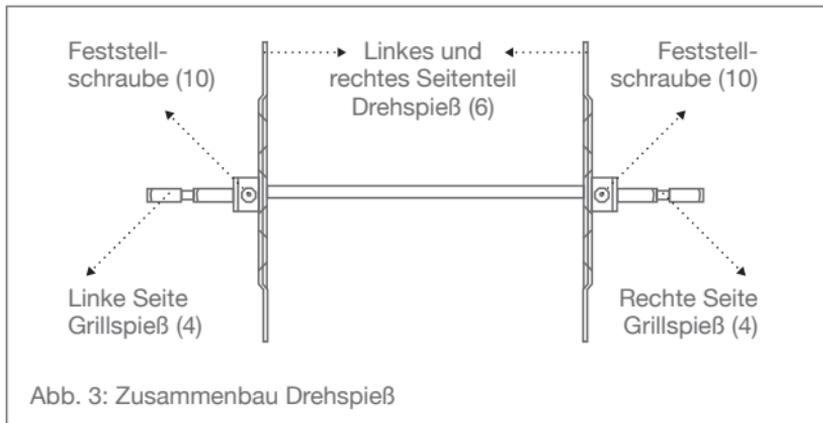
### 3.3.2 Netzrost

- Verwenden Sie das Netzrost (9) um Obst, Gemüse, Fleisch etc. zu dörren oder um Speisen aufzuwärmen.
- Setzen Sie das Netzrost (9) ein, indem die den Rost in die seitlichen Führungsschienen einsetzen und bis zum hinteren Rand schieben – siehe Abb. 2.
- Um die Gar- oder Dörrzeit zu verringern, wird empfohlen den Rost in der Mitte oder im oberen Teil der Multifunktionalen Heißluftfritteuse zu platzieren.

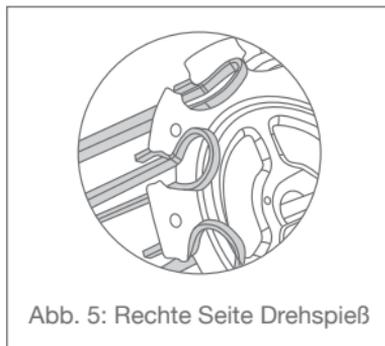


### 3.3.3 Drehspeiß

- Verwenden Sie den Drehspeiß zum Garen von Fleisch-, Fisch- oder Gemüsespießen.
- **WICHTIG:** Achten Sie vor dem Zusammenbau auf die Markierungen (rechts und links) auf dem Grillspieß (4) und auf den Seitenteilen (6).
- Mit Hilfe der Feststellschrauben (10) verbinden Sie das rechte sowie das linke Seitenteil (6) mit der rechten/linken äußeren Seite des Grillspießes (4) – siehe Abb. 3 (Folgeseite).
- Ziehen Sie die Feststellschrauben (10) nur leicht an da Sie die Festigkeit nach dem Einsetzen der Spieße (7) eventuell nachjustieren müssen.



- Spießen Sie Fleisch, Fisch oder Gemüse auf die Spieße (7) auf.
- Setzen Sie die hinteren spitzen Enden der Spieße (7) in das linke Seitenteil (6) ein – siehe Abb. 4.
- Drücken Sie die oberen runden Spießköpfe (7) zusammen, um diese in das rechte Seitenteil des Drehspießes (6) einzusetzen.
- Anschließend lösen Sie den Clip der Spieße (7), damit diese sicher mit dem Seitenteil verankert sind – siehe Abb. 5.



- Der Drehspieß ist nun fertig montiert – siehe Abb. 6.

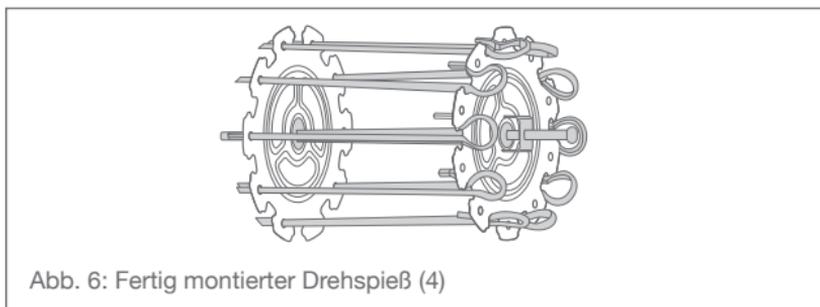


Abb. 6: Fertig montierter Drehspieß (4)

### 3.3.4 Grillspieß

- Verwenden Sie den Grillspieß zum Zubereiten von Grillhähnchen oder Rostbraten.
- Spießeln Sie das Grillhähnchen oder Fleischstück längs am Grillspieß (4) auf.
- Setzen Sie am linken und rechten Ende des Grillspießes (4) die Grillspießgabeln (3) ein und verschrauben diese jeweils an den Enden des Fleischstückes mit den Feststellschrauben (10), aber nie über die vorgesehenen Markierungen hinaus.
- Achten Sie darauf, dass das Grillhähnchen oder das Fleischstück nicht zu groß ist um ein reibungsloses Rotieren des Spießes zu gewährleisten (max. Gewicht 2 kg), siehe Abb. 7.



Abb. 7: Grillspieß Teile (3) und (4)

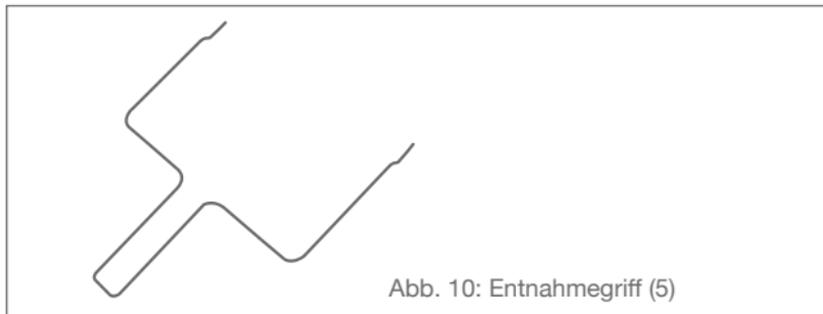
### 3.3.5 Rotierender Frittierkorb

- Verwenden Sie den Frittierkorb zum Frittieren von Pommes Frites oder Kartoffel Wedges.
- Befüllen Sie den Frittierkorb mit Frittiergut über die seitliche Öffnung.
- Es ist empfehlenswert nach der abgelaufenen Hälfte der Garzeit das Frittiergut im Frittierkorb durchzuschütteln um ein ebenmäßiges Frittierergebnis zu erzielen.

### 3.3.6 Entnahmegriff

#### **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Dieses Zubehör sollte nach jedem Garvorgang verwendet werden um den heißen Frittierkorb oder Drehspieß aus dem Gerät zu entnehmen.



- Verwenden Sie zur Entnahme des Frittierkorbes und des Drehspießes nach dem Garvorgang den Entnahmegriff und Ofenhandschuhe. Berühren Sie niemals ohne dieses Zubehör die Multifunktionale Heißluftfritteuse.
- Nach Beendigung des Garvorganges schalten Sie die Multifunktionale Heißluftfritteuse mit Hilfe des Ein/Aus Schalters (Bedientaste 1) aus und öffnen Sie die Gerätetür (12).
- Führen Sie den Entnahmegriff (5) unterhalb des rotierenden Frittierkorbes (2) oder des Grillspießes (4) ein und achten Sie darauf, dass, das Zubehör jeweils in der linken und rechten Vertiefung des Entnahmegriffes liegt.
- Heben Sie den Entnahmegriff leicht an und schieben Sie anschließend den Entnahmegriff nach rechts, bis das Zubehör aus der linken Vertiefung gleitet.
- Entnehmen Sie nun vorsichtig das Zubehör auch aus der rechten Vertiefung.
- Die Lebensmittel können nun aus dem Zubehör entfernt werden.
- Platzieren Sie das heiße Zubehör bzw. die heißen Lebensmittel nicht direkt auf die Arbeitsfläche oder Tisch ohne eine hitzebeständige Unterlage.

# 4 INSTALLATION

## 4.1 Auspacken

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie die Hinweise zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien in Kapitel 9 – ENTSORGUNG.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit, siehe Kapitel 2 – LIEFERUMFANG.
5. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.

## 4.2 Wahl des Standortes

Stellen die das Gerät an einer geeigneten Stelle auf:

- in der Nähe einer Schutzkontaktsteckdose mit Mindestabsicherung von 10 A
- waagrecht und erschütterungsfrei
- hitzebeständig
- Standfläche reagiert nicht mit Gummifüßen
- mit Sicherheitsabständen von mindestens 10 cm rund um das Gerät
- mit einem angemessenen Abstand zu extremen Hitzequellen (>1m)

## 4.3 Vor Inbetriebnahme

1. Öffnen Sie die Tür (12) mit dem Türgriff (13).
2. Reinigen Sie die Multifunktionale Heißluftfritteuse sowie das Zubehör mit warmem Wasser und handelsüblichen Spülmittel.
3. Wischen Sie anschließend alles mit einem weichen, angefeuchteten Tuch aus.
4. Trocknen Sie die Multifunktionale Heißluftfritteuse und das Zubehör sorgfältig.
5. Schließen Sie die Tür (12) mit dem Türgriff (13).
6. Die Multifunktionale Heißluftfritteuse ist nun einsatzbereit.

# 5 BEDIENUNG

## 5.1 Vorbereitung

- Feuchte Lebensmittel müssen vor dem Garprozess immer sorgfältig abgetrocknet werden.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke, somit wird die Garzeit verkürzt.
- Gießen Sie niemals Öl in das Zubehör der Multifunktionalen Heißluftfritteuse. Benetzen Sie allenfalls frische Pommes Frites und Kartoffel Wedges mit ein wenig Öl.
- Würzen Sie die Lebensmittel immer erst nach dem Garvorgang, nicht in der Multifunktionalen Heißluftfritteuse. Sie schonen damit das Gerät.
- Die Lebensmittel können nun aufgespießt werden, in den Frittierkorb gegeben werden oder auf das Netzrost gelegt werden.

## 5.2 Einsetzen von Frittierkorb, Grillspieß oder Drehspieß in das Gerät

1. Öffnen Sie die Tür (12) mit dem Türgriff (13).
2. Setzen Sie das mit Gargut befüllte Zubehör in die Multifunktionale Heißluftfritteuse ein.
3. Führen Sie zuerst die linke Seite des rotierenden Frittierkorbes (2) oder des Grillspießes (4) in die dafür vorgesehene Vertiefung der Rotisseriewelle, das sich auf der linken Innenseite der Multifunktionalen Heißluftfritteuse befindet – siehe Abb. 8.

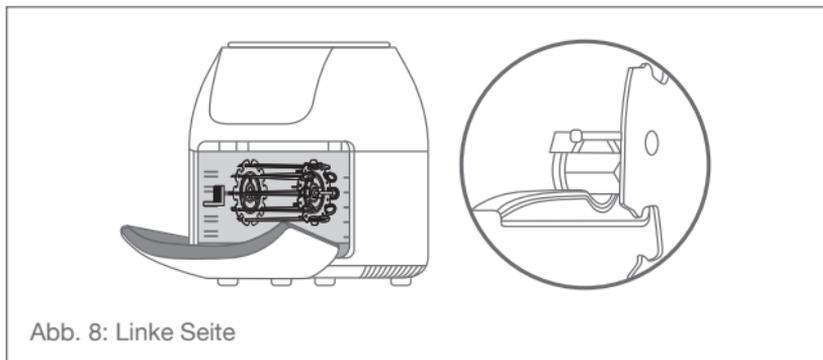


Abb. 8: Linke Seite

4. Vergewissern Sie sich, dass der Spieß in der Rotisseriewelle fest in Position ist, um eine Drehung zu ermöglichen.
5. Legen Sie nun die rechte Seite des rotierenden Frittierkorbes (2) oder des Grillspießes (4) in die entsprechende Vertiefung – s. Abb. 9.

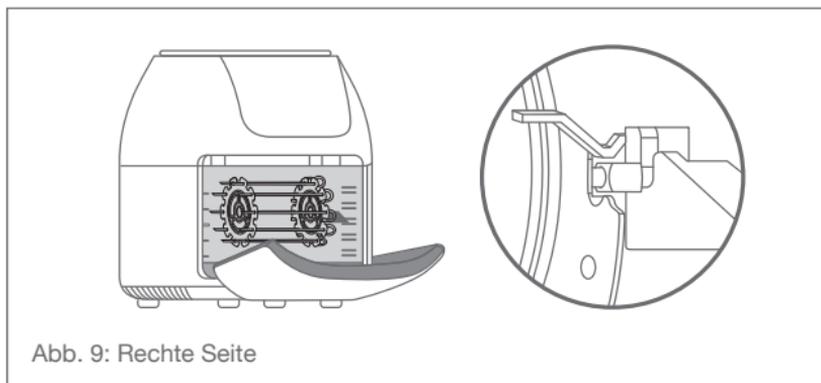


Abb. 9: Rechte Seite

### 5.3 Garprozess

1. Überprüfen Sie, ob das Zubehör richtig im Gerät verankert ist bevor Sie den Garprozess starten.
2. Schließen Sie die Tür (12) mit dem Türgriff (13).
3. Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromkreis.
4. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Ein/Aus Taste einmal drücken (Bedientaste 1).
5. Wählen Sie das gewünschte voreingestellte Programm aus (Bedientasten 7–14) oder stellen Sie die Gartemperatur (Bedientaste 4) und die Garzeit (Bedientaste 5) manuell ein. Beachten Sie bitte die empfohlenen Temperatur- und Zeiteinstellungen in Kapitel 5.4 – TEMPERATUR- UND GARZEITEINSTELLUNGEN.
6. Bei Auswahl eines voreingestellten Programmes beginnt die Multifunktionale Heißluftfritteuse automatisch mit dem Garprozess. Bei manueller Einstellung der Gartemperatur und -zeit muss die Ein/Aus Taste (Bedientaste 1) gedrückt werden.
7. Durch das Sichtfenster kann der Garprozess und der Bräunungsgrad der Lebensmittel kontrolliert werden. Für eine bessere Sichtbarkeit kann die Innenbeleuchtung (Bedientaste 2) aktiviert werden.
8. Das Gerät verfügt über einen automatischen Abschaltmechanismus sobald der Timer abgelaufen ist. Das Gerät kann auch manuell abgeschaltet werden indem man die Ein/Aus Taste (Bedientaste 1) drückt.
9. Öffnen Sie die Tür (12) mit dem Türgriff (13).
10. Sollten die Lebensmittel nicht ausreichend gegart sein, empfeh-

len wir das Gargut zu wenden bzw. im Frittierkorb durchzuschüteln. Verwenden Sie dafür ausschließlich den Entnahmegriff und einen Ofenhandschuh sowie hitzebeständige Kochutensilien.

11. Setzen Sie anschließend den Garprozess fort, indem Sie die Tür (12) mit dem Türgriff (13) schließen und den Schritten 4.–6. folgen.
12. Sobald die Lebensmittel den perfekten Bräunungsgrad erreicht haben, können Sie das Gargut entnehmen.
13. Verwenden Sie zur Entnahme der Lebensmittel und des Zubehörs immer den Entnahmegriff und einen Ofenhandschuh sowie hitzebeständige Kochutensilien.
14. Stellen Sie das heiße Zubehör und die heißen Lebensmittel nicht direkt auf die Arbeitsfläche oder Tisch ohne eine hitzebeständige Unterlage.

## **WARNUNG!**

Spieße und Grillspießgabeln sowie alle weiteren Zubehörteile aus Metall sind scharfkantig und werden während dem Gebrauch extrem heiß. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGSGEFAHR!** Verwenden Sie immer einen Ofenhandschuh.

## **HINWEIS!**

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Bei Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch ab. In diesem Fall das Gerät vom Stromkreis trennen und die Multifunktionale Heißluftfritteuse komplett abkühlen lassen.

Nach vollständiger Abkühlung kann das Gerät wieder benutzt werden.

## 5.4 Garzeit- und Temperatureinstellungen

Bei den angegebenen Empfehlungen zu Garzeiten und -temperaturen handelt es sich um Richtwerte. Lebensmittel unterscheiden sich in Größe, Form, Gewicht und Konsistenz und bedürfen eventuell längeren oder kürzeren Garzeiten sowie höheren oder niedrigeren Temperaturen.

Lebensmittel	Gewicht	Zeit	Temperatur	Empfehlungen
Dünne TK-Pommes Frites	ca. 150–350g	15–16 Min.	200°C	
Dicke TK-Pommes Frites	ca. 150–350g	15–20 Min.	200°C	
Frische Pommes Frites	ca. 150–400g	10–16 Min.	200°C	1/2 EL Öl hinzufügen
Kartoffel Wedges	ca. 150–400g	18–22 Min.	180°C	1/2 EL Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	ca. 250g	15–18 Min.	200°C	
Steak	ca. 120–500g	8–12 Min.	180°C	
Schweinskoteletts	ca. 120–500g	10–14 Min.	180°C	
Hamburger	ca. 120–500g	7–14 Min.	180°C	
Hähnchenkeulen	ca. 120–500g	18–22 Min.	180°C	
Hühnerbrust	ca. 120–500g	10–15 Min.	180°C	
Frühlingsrollen	ca. 120–350g	15–20 Min.	200°C	
TK-Chicken Nuggets	ca. 120–500g	10–15 Min.	200°C	
TK-Fischstäbchen	ca. 120–500g	6–10 Min.	200°C	
Frischer Fisch	ca. 120–500g	8–12 Min.	180°C	
Gemüse	ca. 120–500g	10 Min.	160°C	

<b>Lebensmittel</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Zeit</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Empfehlungen</b>
Muffins	ca. 150g	15–18 Min.	200°C	Backform verwenden
Süße Snacks	ca. 200g	20 Min.	160°C	Backform/feuerfestes Gefäß verwenden
Gefrorene Zwiebelringe	ca. 500g	15 Min.	200°C	
Frische Zwiebelringe	ca. 200g	5 Min.	180°C	

### 5.5 Nach dem Garen

Sobald der Garprozess abgeschlossen ist:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Multifunktionale Heißluftfritteuse ausgeschaltet ist.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Nach Abschaltung läuft der Ventilator des Gerätes noch für 20 Sekunden, um das Gerät abzukühlen.
4. Lassen Sie das Gerät mind. 30 Minuten gut abkühlen.

## 6 REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**

Vor jeder Gerätereinigung, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

### **WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Lassen Sie das Gerät und alle Komponenten vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Mangelhafte Sauberkeit des Geräts kann die Geräteoberflächen zerstören, was die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt. Reinigen Sie die Multifunktionale Heißluftfritteuse daher regelmäßig und entfernen Sie sämtliche Speisereste. Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Gerätes benutzen, da sie die Oberflächen zerkratzen und zerstören können.

#### **Außenflächen**

Die Außenflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen.

#### **Tür**

Die Tür (12) sowie das Sichtfenster mit einem feuchten Tuch reinigen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Für eine einfachere Reinigung können Sie die Tür entfernen: Öffnen Sie dafür die Tür in einem 45°-Winkel und ziehen Sie sie vorsichtig nach oben. Stellen Sie sicher, dass die Multifunktionale Heißluftfritteuse während der Montage nicht umkippt und beschädigt wird.

#### **Zubehör**

Sollten einzelne Bestandteile bzw. Zubehör zu sehr mit Lebensmitteln verdeckt sein, empfehlen wir, diese vorher einzuweichen.

## 7 STÖRUNG UND BEHEBUNG

### **GEFAHR!**

- Schließen Sie das Gerät keinesfalls an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
- Ziehen Sie im Gefahrenfall oder bei einem Defekt unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie niemals selbst das Gerät zu reparieren. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.
- Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich nur vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker-/in) ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät.
- Betreiben Sie niemals ein Gerät, das heruntergefallen ist.

Sollten während des Betriebes Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand der folgenden Tabelle, ob Sie das Problem selbständig beheben können. Alle anderen Reparaturen sind unzulässig und der Garantieanspruch erlischt.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Maßnahme</b>
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder die Stromunterbrechung ist aktiv.	Sicherung ersetzen oder Stromunterbrechung zurücksetzen.
	Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
	Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür.
Lebensmittel sind nicht gar.	Frittierkorb ist überladen.	Verkleinern Sie die Füllmenge im Frittierkorb.
	Speisestücke zu groß.	Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke.
	Gartemperatur zu niedrig.	Halten Sie sich an die Angaben gem. der Gartabelle – siehe Kapitel 5.4 – GARZEIT- UND TEMPERATUREINSTELLUNGEN.
	Garzeit zu kurz.	Halten Sie sich an die Angaben gem. der Gartabelle – siehe Kapitel 5.4 – GARZEIT- UND TEMPERATUREINSTELLUNGEN.
Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.	Manche Lebensmittel müssen gewendet oder im Frittierkorb geschüttelt werden.	Wenden Sie die Lebensmittel mit hitzebeständigen Kochutensilien oder durchschütteln Sie das Frittiergut im Frittierkorb nach der Hälfte der Garzeit.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Maßnahme</b>
Entwicklung von weißem Rauch, und schlechtem Geruch.	Es wurde Öl verwendet.	Entfernen Sie das Öl.
	Zubehör ist mit Lebensmittelresten verunreinigt.	Reinigen Sie das Zubehör.
Pommes Frites erreichen nicht den gewünschten Bräunungsgrad und sind nicht knusprig.	Pommes Frites/Kartoffeln sind feucht.	Trocknen Sie die Pommes Frites/Kartoffeln.
	Pommes Frites/Kartoffelstücke sind zu groß.	Benetzen Sie frische Pommes Frites/Kartoffeln mit etwas Öl.
	Es wurden falsche Kartoffeln verwendet.	Schneiden Sie das Frittiergut in kleinere Stücke. Verwenden Sie frische und feste Kartoffeln.
Die Tür ist nicht mehr am Gerät befestigt.	Die Türbefestigung hat sich gelöst.	Bringen Sie die Tür in einen 45°-Winkel und setzen Sie sie vorsichtig in die Verankerung ein.

## 8 TECHNISCHE DATEN

Geräteart:	Multifunktionale Heißluftfritteuse
Modellbezeichnung:	AF 008
Spannung/Frequenz:	220–240 V~, 50/60 Hz
Leistung:	1800 Watt
Schutzklasse:	I
Volumen:	10 Liter
Temperatureinstellung:	65°C–200°C
Produktabmessungen:	322 × 396 × 365 mm (L × B × H)
Nettogewicht:	5810 g

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## 9 ENTSORGUNG

- Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
- Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
- Altgeräte sind kein unbrauchbarer Abfall. Durch eine umweltgerechte Entsorgung werden viele wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen.
- Wenn elektrische Geräte auf Mülldeponien oder Müllhalden entsorgt werden, können gesundheitsgefährdende Stoffe ins Grundwasser gelangen. Somit gelangen solche Stoffe in die Nahrungskette und schädigen Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden.
- Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig! Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Anschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen!
- Die im Gerät verwendeten Materialien sind recyclebar und mit entsprechenden Informationen versehen. In dem Sie Ihr altes Gerät oder dessen Materialien wie auch die Verpackung sachgerecht entsorgen, tragen Sie erheblich zum Schutz unserer Umwelt bei.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnortes in den dafür vorgesehenen Behältern.
- Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
- Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.

### Korrektes Entsorgen von gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräten (Elektroschrott)



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne weist auf die Notwendigkeit der separierten Entsorgung elektrischer/elektronischer Geräte hin. Gemäß europäischer Vorgaben dürfen gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte nicht mehr als normaler Haushaltsabfall behandelt werden, sondern müssen an einer entsprechend eingerichteten Annahmestelle für das Recycling solcher Geräte abgegeben werden. Die kommunalen Entsorgungsbetriebe haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen private Haushalte ihre Altgeräte kostenfrei abgeben können. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde bzw. den kommunalen Entsorgungsbetrieben über die regionalen Möglichkeiten der Rückgabe.

# 10 HERSTELLERGARANTIE

- Auf Ihr Gerät bieten wir 2 Jahre Gewährleistung und die handelsübliche Garantie ab Ausstellerdatum der Rechnung bzw. des Lieferscheines.
- Innerhalb dieser Garantiezeit werden bei Vorlage des Kaufbeleges bzw. des Lieferscheines alle auftretenden Herstellungs- und/oder Materialfehler kostenlos durch Instandsetzung und/oder Austausch der defekten Teile bzw. (nach unserer Wahl) durch Umtausch in einen gleichwertigen, einwandfreien Artikel reguliert.
- Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Wartung entstanden sind.
- Von der Garantie ausgenommen sind leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Leuchtmittel.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät von Ihnen oder einem nicht von uns autorisierten Dritten geöffnet und/oder Veränderungen an dem Gerät vorgenommen worden sind.
- Bei bestimmungswidrigem Gebrauch kann die Sicherheit und Funktionalität des Gerätes nicht mehr gewährleistet werden und es erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Ein anderer als in dieser Bedienungsanleitung beschriebener Einsatz ist unzulässig und führt zu Gewährleistungsverlust, Garantieverlust sowie zu Haftungsausschluss.
- Druckfehler und Änderungen an dem Gerät, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung sind vorbehalten.

Möchten Sie eine Beanstandung geltend machen, so empfehlen wir Ihnen grundsätzlich, sich zunächst mit dem Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, in Verbindung zu setzen.

Sollte eine Reparatur erforderlich sein, erreichen Sie unsere Hotline unter folgender Servicenummer:  
+49 (0)6831 505 9897.

## **Technischer Service**

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66740 Saarlouis

Tel: +49 (0)6831 505 9897 (Montags-Freitags 08.00–20.00 Uhr)  
Fax: +49 (0)6831 4880 820  
E-Mail: [service-ww@jaxmotech.de](mailto:service-ww@jaxmotech.de)

# INSTRUCTION MANUAL



## AF 008

# MULTIFUNCTIONAL AIR FRYER WITH 8 FUNCTIONS

**For proper and safe use of the device, please read this manual carefully.**

Dear customer!

Thank you for selecting a SEG product. We hope you enjoy the purchased device.

Please read the entire instruction manual, in particular the safety instructions, before using the device for the first time. Keep this manual in a safe place for future reference. If you pass on the device, you must also hand over this instruction manual.

This manual can be obtained in an electronic format. Please download at: [www.jaxmotech.com/downloads](http://www.jaxmotech.com/downloads)

Or contact us to obtain the manual in PDF file format:

e-mail: [service@jaxmotech.de](mailto:service@jaxmotech.de)

Tel: +49 (0)6831 5059800

## EG – DECLARATION OF CONFORMITY

The product described in this manual complies with all relevant harmonized requirements of the EU. The complete Declaration of Conformity can be found in the internet at [www.jaxmotech.de/downloads](http://www.jaxmotech.de/downloads).

The illustrations in this manual may differ in some detail from the actual design of your device. Even so please follow the facts described in this manual. The manufacturer reserves the right to make such changes that do not affect the operation of the device. The device you purchased may have been meanwhile improved and may therefore differ from the manual. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical for you to use the manual entirely.

All technical changes or modifications as well as printing errors are expressively reserved.



The 'GS' symbol stands for tested safety. Products with this sign marked, meet the requirements of the German Production Safety Act (ProdSG).



Products marked with the 'CE' symbol comply with all applicable community provisions of the European Economic Area.

# 1 SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the safety instructions carefully before operating the device. The information contained herein protects your health and the device. Not following the safety instructions may result in severe damage to your health and damage to your device.

## **Intended Use**

The multifunctional air fryer – model AF 008 by SEG – is exclusively intended to cook food in common household quantities. The device serves as air fryer, rotisserie and hot air oven as well as dehydrator.

The device is for private use only and not intended for commercial use, e.g. in large kitchens. This device is intended for household use and similar applications, such as:

- staff kitchen areas, in shops, offices and other workspaces
- in agricultural estates
- guests use in hotels, motels and other accommodations
- Bed and Breakfast

The device is intended for indoor use only. This device may not be used at camping or

in public transport.

Operate the device only in the sense of its intended use.

In the event of improper use, the safety and functionality of the device can no longer be guaranteed and any warranty claim expires.

## Explanation of used symbols

### **DANGER!**

refers to a dangerous situation that has, if not averted, an immediate threat to life and health.

### **WARNING!**

refers to a dangerous situation that has, if not averted, a possible threat to life and health.

### **ATTENTION!**

refers to a dangerous situation which can result, if not averted, into medium or small injuries.

### **NOTE!**

refers to a dangerous situation which can result, if not averted, into a possible damage of the device.



## **ATTENTION! HOT SURFACE!**

refers to a dangerous situation which can result into burns.

In any case, check the technical environment of the device. Are all cables or wires connected with your device in order? Or are they outdated and cannot withstand the device performance? Only a qualified electrical engineer can check existing and new electrical supplies. All work required for the connection of the device to the power supply, may only be carried out by a qualified specialist (electrical engineer).



## **WARNING!**

### **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

Faulty electrical installation or excessive mains voltage may lead to electric shock.



## **WARNING!**

Do not allow anyone who is unfamiliar with the instruction manual to use the device. This device may be used by children of 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, if they

are supervised or instructed in the safe use of the device and understand the resulting dangers.

Children are not allowed to play with the device.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are 8 years and older and are under supervision.

The device and its connection cables are to be kept away from children younger than 8 years.

 **DANGER!**

- Never connect the device to the power supply if the device, the power cord or the mains plug are visibly damaged.
- When using the provided accessories ensure that the rotating frying basket, chicken fork and rotisserie are properly inserted in the device.
- Never operate the multifunctional air fryer when the door is open to avoid burn injuries.
- If the device has visible damage on the housing or on covers remove the mains plug from the socket.

- In case of danger or in case of a defect, remove the mains plug immediately from the socket.
- Never try to repair the device yourself. If your device does not work properly, contact the dealer where you purchased the device.
- Never open the housing of the device.
- If the power supply cord is damaged it may only be replaced by the manufacturer or by a manufacturer-authorized after-sales service or by a qualified specialist (electrical engineer) to avoid hazards.
- Never operate a defective device.
- Never operate a device that has fallen down.

 **DANGER!**

- If a system part is damaged, avoid open flames and sources of ignition. Contact your customer service immediately.
- When unpacking the device make sure that the components of the packaging (polyethylene bags, polystyrene pieces) should not be within the reach of children.

**RISK OF SUFFOCATION!**

- Do not connect the device to the power supply before you have not completely removed all packaging components and

transport locks.

- Operate the device with 220–240V~/50/60 Hz AC voltage only. All power supply cables that are damaged must be replaced by a qualified specialist (electrical engineer). Do not use power strips, multiple sockets or extension cords to connect the device to the power supply.
- You need a power socket that is properly grounded and exclusively assigned to the device. The socket must be fused with a 10 A fuse or higher. Failure to do so may result in dangerous accidents or equipment damage.
- The mains plug and the earthed socket must always be easily accessible after the device has been installed.
- Make sure that the power cable will not be damaged when located under the device or when moving the device.
- The technical data of your electrical supply must correspond with the values stated on the rating plate.
- Your house circuit must be equipped with a circuit breaker for emergency shutdown of the device.
- Do not undertake any changes to the

device. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- To disconnect the device completely from the power supply, the power cord must be unplugged from the socket. Never pull the power cord if you want to pull the plug out of the socket, always grasp the plug.
- Do not carry the device by the power cord.
- Even if the unit is turned off but the power plug is plugged into the outlet, power is still present inside the unit.
- The device is only disconnected from the power supply when the mains plug is unplugged.
- Thunderstorms can damage electrical devices. We recommend to disconnect the device from the power supply during thunderstorms.
- Before cleaning the device, the product should be disconnected from the power supply.
- Never immerse the appliance into water or other liquids. Do not clean it under running water. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
- Never clean the multifunctional air fryer and its accessories in the dish washer.
- Never touch the mains plug with wet hands.

- Do not operate the device outdoors.
- Do not place the device in a place where it comes into contact with water/rain, so that the insulation of the electrical system will not be damaged. Should any liquid enter the device immediately disconnect the device from the power supply.
- If you do not use the device for a long period of time, we recommend that you disconnect the device from the power supply.
- Make sure that the device and the power cord do not come into contact with heat sources (e.g. hot plates, gas flames).
- Do not operate the device in proximity to explosive and/or flammable fumes.
- Do not expose the device to extreme conditions such as:
  - High humidity or moisture
  - Extreme temperatures
  - Direct sunlight
  - Open fire

 **ATTENTION!**

- Memorize the positions of all parts when unpacking the device in case you have to pack and transport it again.
- Do not use the device until all parts have

been properly located in their designated places.

- Do not let the power cord hang down.  
**TRIPPING HAZARD!**



### **ATTENTION! HOT SURFACE!**

- During cooking process **RISK OF BURNS AND RISK OF SCALDING!**
- During operation the device heats up. Do not touch the housing. **RISK OF BURNS!**
- During cooking process do not touch the device. **RISK OF BURNS!**
- Keep hands and head away from escaping steam, in particular taking out the frying basket. **RISK OF SCALDING!**
- Use only metallic cooking utensils with isolated handles to avoid the risk of fire and risk of burns.
- Take out heated and cooked food and provided accessories from the device only with intended removal handle and with oven mitts.
- Do not place the device on the edge of a table to avoid the falling down of the multifunctional air fryer. Ensure a stable position of the device. **RISK OF BURNS!**
- Never pour oil into the multifunctional air fryer or into the provided accessories.

## **RISK OF EXPLOSION AND FIRE!**

- **EXPLOSION HAZARD!** Never heat up a mixture of water and oil or fat in the multi-function air fryer. Water-/oil mixtures or water-/fat mixtures can ignite during the heating process which can lead to an explosion.
- Never try to extinguish fires caused by oil or fat with water. **EXPLOSION HAZARD!** In case of flames extinguish the fire with a blanket.
- Do not pour liquids onto the hot heating element.



### **WARNING!**

Lack of hygiene may result in germs in the device:

- Clean the multifunctional air fryer and the provided accessories regularly. Remove burned food residues to prevent germ formation and damage of the surface – see chapter 6 – CLEANING AND MAINTENANCE.
- Ensure that the device is fully cooled off before cleaning.
- The use of improper detergents poses a health risk. Use only the cleaning supplies

and utensils described in this manual for cleaning your appliance.



### **WARNING! RISK OF FIRE!**

- Place the device on a dry, even, non-slippery, heat-resistant surface that does not react with the rubber feet.
- If placing the device onto wooden furniture or onto furniture with a sensitive surface we recommend to place underneath a protection mat.
- The device is not intended to be a built-in device but a free-standing device.
- Do not place the device onto a hot surface or near strong heat sources.
- Do not place any items on the multifunctional air fryer.
- Do not cover the device and its venting slots.
- Do not cover or block the openings of the device.
- It is necessary to have a good ventilation around the device to ensure that the heat can derive properly and operation can run smoothly. Plan sufficient safety distances around the device of minimum 10 cm.
- Do not remove the standing feet of the device.

- The microwave is not intended to be operated by an external timer or by a separate remote control.
- Cooking of food is permitted solely with the provided accessories.
- Do not use the opened door of the device as an area to put down the filled frying basket. The hot frying basket can damage the door or can cause tilting of the device.
- During operation do not leave the device unattended.
- In case smoke is detected in the device keep the door closed to avoid flame formation and to extinguish existing flames. Turn off the device immediately and disconnect from power supply.



### **WARNING! RISK OF INJURY!**

Deep fried food may become unevenly hot, in particular deep fried food with filling. Check the food temperature before consumption to avoid burnings.



### **WARNING! DANGER OF DAMAGE!**

- Never operate the device without food.
- Never overfill the provided accessories.

## 2 CONTENT

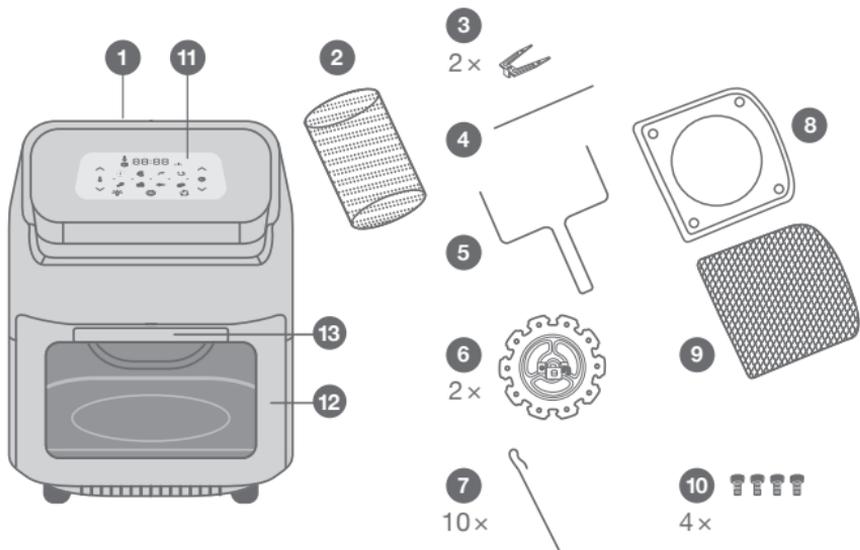
Check if content comprises all equipment parts as follows:

- Multifunctional air fryer with:
  - Rotating frying basket
  - 2 × Chicken forks
  - Grill spit
  - Removal handle
  - 2 × Side racks for rotisserie
  - 10 × Skewers for rotisserie
  - Oil drip tray
  - Mesh rack
  - 4 × Locking screws (to fix chicken forks onto grill spit and to connect side racks with grill spit)
- User Manual with guarantee

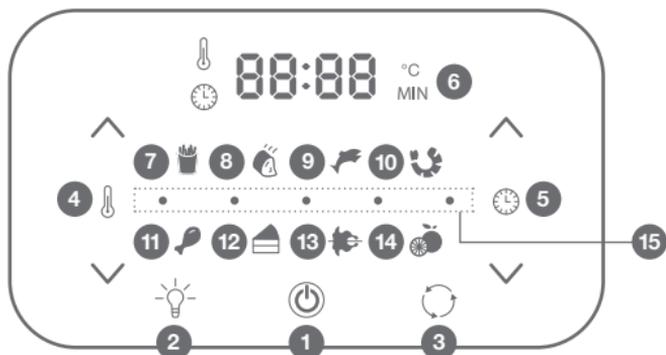
# 3 EQUIPMENT

## 3.1 Device Components

1. Housing
2. Rotating frying basket
3. 2×Chicken forks
4. Grill spit
5. Removal handle
6. 2×Side racks for rotisserie
7. 10×Skewers for rotisserie
8. Oil drip tray
9. Mesh rack
10. 4×Locking screws (to fix chicken forks onto grill spit and to connect side racks with grill spit)
11. Digital control panel
12. Door
13. Door Handle



### 3.2 Digital Control Panel Control Key 1 – On/Off



- Illuminates once device is connected with the power supply.
- When pushing 1 × the On/Off control key the entire control panel illuminates.
- When pushing 2 × the On/Off control key the device starts an auto-cooked cooking programme with a cooking temperature of 185°C and a cooking time of 15 minutes (via timer).
- When pushing the On/Off control key during the cooking process the device turns off automatically. 'Off' illuminates in the control panel. The running lights (symbol 15) illuminate further for 20 seconds. Also the ventilator runs further for 20 seconds to cool down the multifunctional air fryer.

#### Control Key 2 – Interior Light

- This control key activates the interior light of the device.
- When pushing 2 × the control key the interior light turns off.
- When opening the door of the multifunctional air fryer (12) during the cooking process the device turns off automatically and the interior light turns on. When closing the door the interior light turns off and the cooking process continues.

#### Control Key 3 – Rotation

- Use this button if you want to cook food with support of the rotation mechanism.
- The rotation mechanism can be selected with any cooking programme.
- During the rotation mode the respective symbol illuminates in the control panel.

### **Control Key 4 – Temperature Setting**

- With this control key you can increase or decrease the cooking temperature in 5°C steps between 65°C and 200°C.
- With the dehydrating programme the temperature range is between 30°C and 80°C.

### **Control Key 5 – Time Setting**

- With this control key you can set the desired cooking time to the minute in a range from 1 to 60 minutes.
- With the dehydrating programme the operation time is 2 to 24 hours, with 30-minute intervals.

### **Symbol 6 – Digital LED Display**

- During the cooking process the digital LED display shows alternately the remaining cooking time and cooking temperature.

### **Control Keys 7–14 – Pre-set cooking programmes to fry, dehydrate, grill and bake with hot air function**

- The programmes are defined with set cooking times and -temperatures which can be changed manually via the control keys 4 and 5.
- The below table gives you an overview of the set cooking programmes.
- You can cook your food also without the pre-set cooking programmes by selecting manually the desired cooking time and -temperature via the control keys 4 and 5.

### **Overview of pre-set cooking programmes:**

<b>Control Button</b>	<b>Pre-set cooking programme</b>	<b>Temperature</b>	<b>Time</b>
7	French Fries	200°C	15 min.
8	Steaks/Chops	185°C	25 min.
9	Fish	200°C	15 min.
10	Shrimps	160°C	12 min.
11	Chicken	185°C	40 min.
12	Baking	175°C	30 min.
13	Rotating Grill	200°C	30 min.
14	Dehydrating	30°C	4 hrs. (2–24 hrs.)

### Symbol 15 – Running Lights

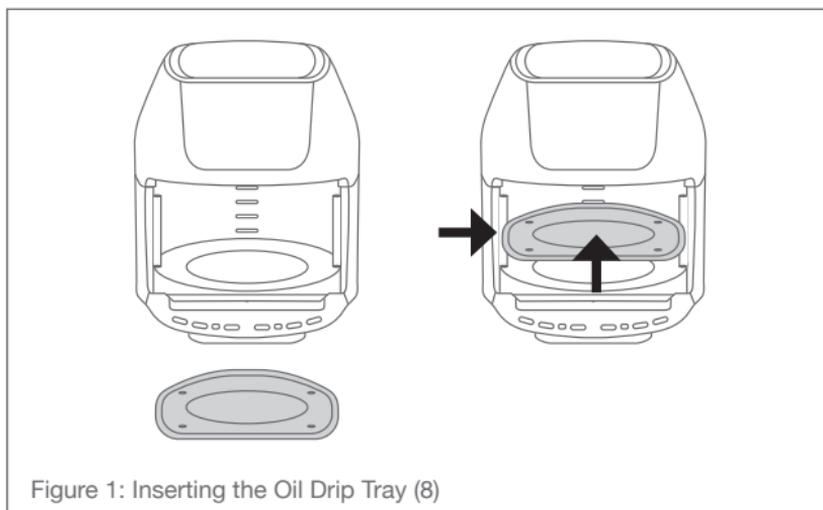
- During the cooking process the running lights illuminate to indicate the operation of the multifunctional air fryer. Once the device is turned off the running lights illuminate further for 20 seconds.

## 3.3 Accessories

### 3.3.1 Oil Drip Tray

**RISK OF FIRE!** This accessory should be used with any cooking process as fat/oil escaping from the food may inflame the food.

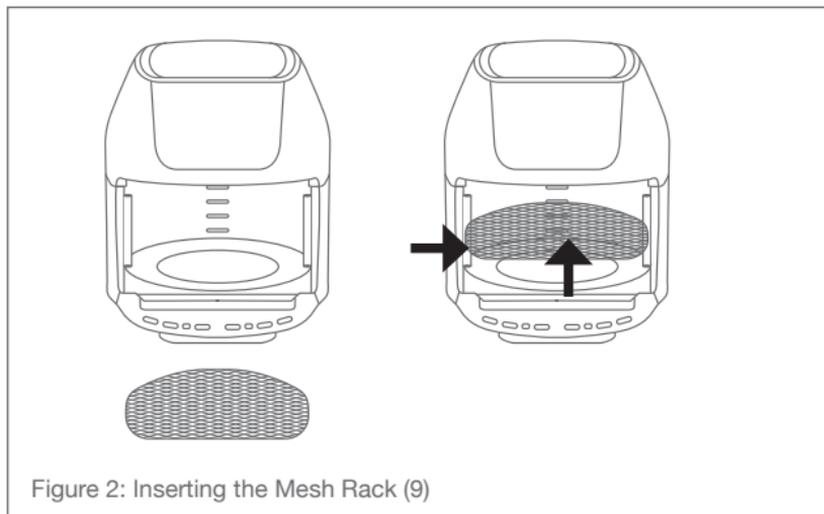
- Place the oil drip tray (8) onto the inner bottom of the device by inserting the tray into the lowest guide rails on each side and sliding it to the rear end – see figure 1.



- The oil drip tray may also be used as a tray for baking forms and casseroles.

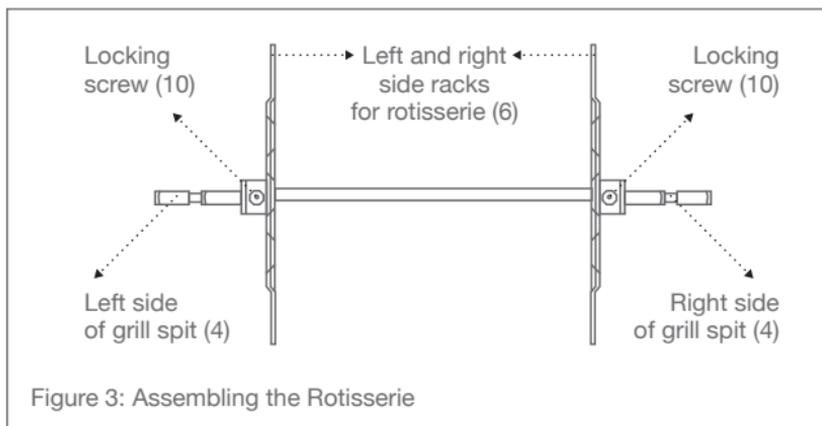
### 3.3.2 Mesh Rack

- Use the mesh rack (9) to dehydrate fruit, vegetables, meat etc. or to warm up food.
- Place the mesh rack (9) into the device by inserting the tray into the guide rails on each side and sliding it to the rear end – see figure 2.
- To reduce the cooking- or dehydrating time we recommend to place the rack in the middle or upper part of the multifunctional air fryer.

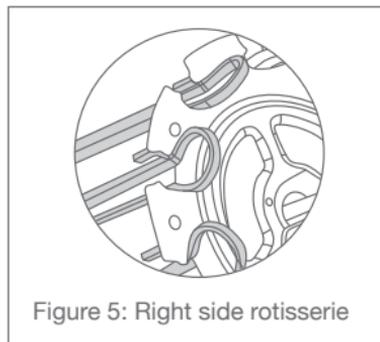
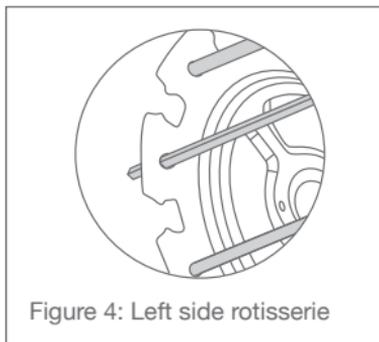


### 3.3.3 Rotisserie

- Use the rotisserie to cook meat-, fish- or vegetable skewers.
- **NOTE:** Before assembling the rotisserie memorize the markings (right and left) on the grill spit (4) and on the side racks (6).
- Connect the right and left side rack (6) with the right and left side of the grill spit (4) – see figure 3.
- Pull the locking screws (10) not too tight as you might have to readjust the stability after inserting the skewers (7).



- Pierce the food (meat, fish or vegetables) onto the skewers (7).
- Place the rear sharp ends of the skewers (7) into the left hand side rack (6) – see figure 4.
- Press the upper round skewer heads (7) together to insert them into the right hand side rack of the rotisserie (6).
- Now dismantle the clip of the skewers (7) so that they are tightly fixed with the side rack – see figure 5.



- The rotisserie is now ready for use – see figure 6.

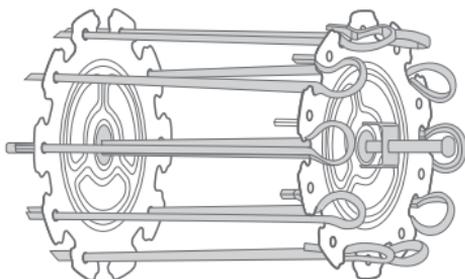


Figure 6: Assembled Rotisserie (4)

### 3.3.4 Chicken fork

- Use the chicken fork to cook grilled chicken or roast.
- Pierce the food (chicken or roast) along the grill spit (4).
- Affix on left and right end of the grill spit (4) the chicken forks (3) and screw them together with the locking screws (10) on each side end of the meat piece. Make sure that the chicken forks are not placed over the markings.
- The size of the chicken or meat piece should not be too large to ensure a smooth rotation of the grill spit (max. weight 2 kg).



Figure 7: Parts of chicken fork (3) and (4)

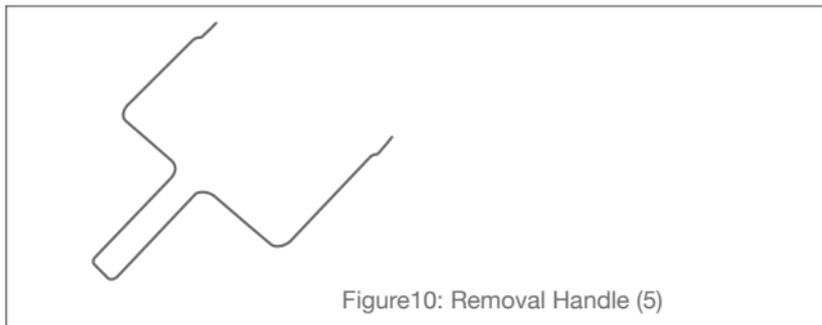
### 3.3.5 Rotating Frying Basket

- Use the frying basket to air fry French fries or potato wedges.
- Fill the frying basket with food via side opening.
- After half of the cooking time we recommend to shake the food in the frying basket to ensure well proportioned frying results.

### 3.3.6 Removal Handle

#### **RISK OF BURNS!**

This accessory should be used after each cooking process to remove the hot frying basket or hot rotisserie from the device.



- To remove the frying basket or the rotisserie from the device after the cooking process use the provided removal handle and oven mitts. Without these accessories never touch the hot multifunctional air fryer.
- After the cooking process turn off the multifunctional air fryer by pushing the On/Off button (control key 1). Open the door (12).
- Place the removal handle (5) underneath the rotating frying basket (2) or grill spit (4). Ensure that the accessory lies in the left and right deepening of the removal handle.
- Lift slightly the removal handle and push it towards the right side so that the accessory slides out of the left hand side deepening.
- Now remove carefully the accessory also out of the right hand side deepening.
- Now the food can be removed from the accessory.
- Do not place the heated accessories and hot food directly onto the working surface or onto a table without using a heat resistant mat.

## 4 PREPARING THE DEVICE

### 4.1 Unpack

1. Carefully unpack the device. Follow the instructions for disposal of packaging materials in chapter 9 – DISPOSAL.
2. The device may be protected for transport with transport locks. Remove these completely. Do not use aggressive cleaners to remove remains of the transport locks.
3. Before connecting the device, check that the power cord or the device itself have no damages.
4. Check if content comprises all equipment parts, see chapter 2 – CONTENT.
5. Make sure that the device is disconnected from the power supply.

### 4.2 Selection of suitable location

Set up the device in a suitable place:

- near a safety socket with 10 A minimum protection
- horizontal and vibration-free
- heat resistant
- surface does not react with rubber feet
- with a minimum distance of 10 cm around the device
- with an appropriate distance to extreme heating sources (>1m)

### 4.3 Before first use

1. Open the door (12) with the door handle (13).
2. Clean the multifunctional air fryer and its provided accessories with warm water and a mild detergent.
3. Afterwards wipe all parts with a soft and damp cloth.
4. Dry thoroughly the multifunctional air fryer and its provided accessories.
5. Close the door (12) with the door handle (13).
6. The multifunctional air fryer is now ready for use.

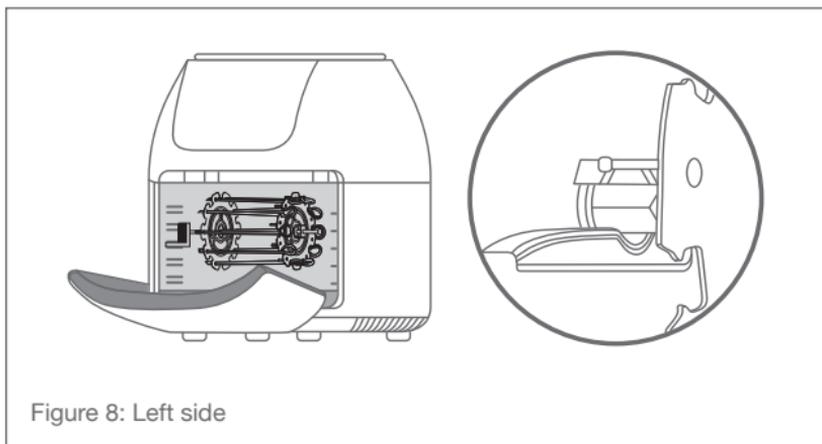
## 5 OPERATION

### 5.1 Preparation

- Moist food must be dried thoroughly before cooking.
- Cut food into small pieces to decrease cooking time.
- Never pour oil into the provided accessories of the multifunctional air fryer. However you may sprinkle a little bit of oil onto fresh French fries or potato wedges.
- Flavour food only after the cooking process, not when food is inside the multifunctional air fryer. This prevents the device from damage.
- Food can now be pierced onto the grill spit or skewers, put into the frying basket or put onto the mesh racks.

### 5.2 Insertion of frying basket, chicken fork and rotisserie into the device

1. Open the door (12) with the handle (13).
2. Insert the accessory, filled with food, into the multifunctional air fryer.
3. Insert first the left hand side of the rotating frying basket (2) or of the grill spit (4) into the provided deepening of the rotisserie shaft which is located on the left hand side inside the multifunctional air fryer – see figure 8.



4. Ensure that the spit is positioned properly in the rotisserie shaft to ensure a smooth rotation.

5. Insert now the right hand side of the rotating frying basket (2) or of the grill spit (4) into the respective deepening – see figure 9.

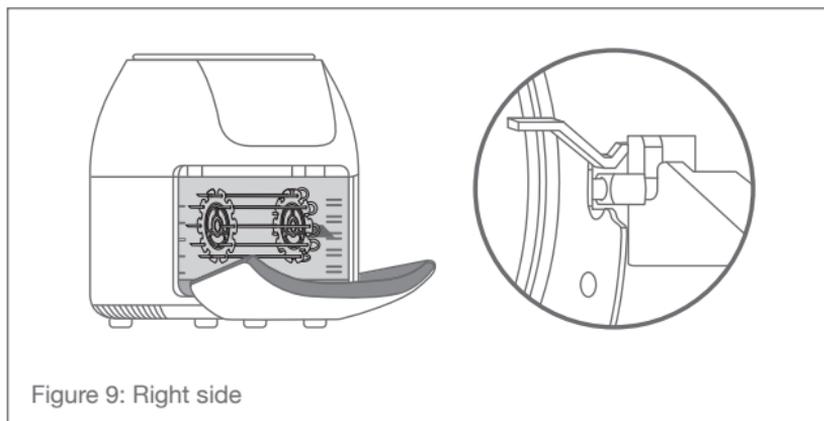


Figure 9: Right side

### 5.3 Cooking process

1. Before starting the cooking process ensure that the used accessory is properly positioned in the device.
2. Close the door (12) with the handle (13).
3. Connect the device with the power supply.
4. Turn on the device by pushing 1 × the On/Off button (control key 1).
5. Select the desired pre-set cooking programme (control keys 7–14) or set manually the cooking temperature (control key 4) and cooking time (control key 5). Follow the recommended temperature- and time settings in chapter 5.4 – COOKING TIME- AND TEMPERATURE SETTINGS.
6. After selecting the desired pre-set cooking programme the multi-functional air fryer starts automatically the cooking process. To set manually the cooking temperature and -time press the On/Off button (control key 1).
7. Control the cooking process and browning of the food through the viewing window. For a better view you may activate the interior light (control key 2).
8. The device activates its automatic shut off system once the timer has elapsed. The device can also be turned off manually by pressing the On/Off button (control key 1).

9. Open the door (12) with the handle (13).
10. In case the food is not sufficiently cooked we recommend to shake the food pieces in the frying basket or to turn the food. For this use the provided removal handle and oven mitts as well as heat resistant cooking utensils.
11. Continue the cooking process by closing the door (12) with the handle (13) and by following steps 4.–6.
12. Once the food has reached the desired browning grade take out the food from the device.
13. To take out the hot food and heated accessories always use the provided removal handle and oven mitts as well as heat resistant cooking utensils.
14. Do not place the heated accessories and hot food directly onto the working surface or onto a table without using a heat resistant mat.



## **WARNING!**

Skewers and grill spit as well as all other metal accessories are sharp-edged and become extremely hot during operation.

## **DANGER OF INJURY AND BURNS!**

Always use oven mitts.



## **NOTE!**

The device is equipped with an overheat protection. In case of overheating the device automatically shuts off. In such a case disconnect the device from the power supply and let the multifunctional air fryer cool down completely.

After complete cooling down the device can be used again.

## 5.4 Cooking time- and temperature settings

The given settings for cooking time and -temperature are recommendations. Food differs in size, form, weight and texture and may require longer or shorter cooking times and/or higher or lower temperatures.

<b>Food</b>	<b>Weight</b>	<b>Time</b>	<b>Temperature</b>	<b>Recommendation</b>
Frozen French Fries – slim shape	approx. 150–350 g	15–16 min.	200°C	
Frozen French Fries – thick shape	approx. 150–350 g	15–20 min.	200°C	
Fresh French Fries	approx. 150–400 g	10–16 min.	200°C	Add 1/2 tbl spoon oil
Potato Wedges	approx. 150–400 g	18–22 min.	180°C	Add 1/2 tbl spoon oil
Potatoes au gratin	approx. 250 g	15–18 min.	200°C	
Steak	approx. 120–500 g	8–12 min.	180°C	
Pork Chops	approx. 120–500 g	10–14 min.	180°C	
Hamburger	approx. 120–500 g	7–14 min.	180°C	
Chicken Legs	approx. 120–500 g	18–22 min.	180°C	
Chicken Breast	approx. 120–500 g	10–15 min.	180°C	

<b>Food</b>	<b>Weight</b>	<b>Time</b>	<b>Temperature</b>	<b>Recommendation</b>
Spring Rolls	approx. 120–350g	15–20 min.	200°C	
Frozen Chicken Nuggets	approx. 120–500g	10–15 min.	200°C	
Frozen Fish Fingers	approx. 120–500g	6–10 min.	200°C	
Fresh Fish	approx. 120–500g	8–12 min.	180°C	
Vegetables	approx. 120–500g	10 min.	160°C	
Muffins	approx. 150g	15–18 min.	200°C	Use a baking form
Sweet Snacks	approx. 200g	20 min.	160°C	Use a baking form/ oven-to-table ware
Frozen Onion Rings	approx. 500g	15 min.	200°C	
Fresh Onion Rings	approx. 200g	5 min.	180°C	

## 5.5 After Cooking

As soon as the cooking process is over:

1. Ensure that the multifunctional air fryer is turned off.
2. Disconnect the device from the power supply.
3. After turning off the multifunctional air fryer the ventilator runs further for 20 seconds to cool down the device.
4. Let the device cool down for minimum 30 minutes.

## 6 CLEANING AND MAINTENANCE



### **WARNING!**

### **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

Before cleaning, the device must be disconnected from the power supply.

Never immerse the device into water or other liquids.



### **WARNING! RISK OF INJURY!**

Before cleaning allow the device and all its components to cool down completely.

Failure to clean the device properly can damage the surfaces which in return reduces the service life of the device and may lead to dangerous situations. Therefore clean the multifunctional air fryer regularly and remove all food residues.

Do not use any abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the device in order to prevent scratches and damages on the surfaces.

#### **Exterior**

Clean the housing with a damp cloth and mild detergent.

#### **Door**

Clean the door (12) and the viewing window with a damp cloth. A mild cleaning solution can be used for serious dirt.

For easy cleaning remove the door: Open the door in a 45° angle and lift it up carefully. During this process ensure that the multifunctional air fryer does not tilt or gets damaged.

#### **Accessories**

Should the accessories be very dirty we recommend to soak them before cleaning.

## 7 TROUBLE SHOOTING

### **DANGER!**

- Never connect the multifunctional air fryer to the power supply if the device, the power cord or the mains plug are visibly damaged.
- In case of danger or in case of a defect, remove the mains plug immediately from the socket.
- Never try to repair the device yourself. If your device does not work properly, contact the dealer where you purchased the device.
- If the power cord is damaged it may only be replaced by the manufacturer or by a manufacturer-authorized after-sales service or by a qualified specialist (electrical engineer) to avoid hazards.
- Never operate a defective device.
- Never operate a device that has fallen down.

If failures occur during operation, please check the following table to see if you can solve the problem yourself. All other repairs are prohibited and the warranty is void.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Action</b>
Device will not start.	Device is not connected with power supply.	Plug the power plug into a socket outlet with earthed contact.
	The fuse is blown or power supply is interrupted.	Replace the fuse or reset the interruption to the power supply.
	Socket is defective.	Check the socket by connecting it with another device.
	Door of the device is open.	Close the door of the device.
Food is not cooked properly.	Frying basket is overfilled.	Decrease the food quantity in the frying basket.
	Food pieces are too large.	Cut the food into smaller pieces.
	Cooking temperature too low.	Follow the recommended time- and temperature settings in chapter 5.4 – COOKING TIME- AND TEMPERATURE SETTINGS.
	Cooking time too short.	Follow the recommended time- and temperature settings in chapter 5.4 – COOKING TIME- AND TEMPERATURE SETTINGS.
Food is not evenly cooked.	Some food must be turned or shaken in frying basket.	After half of the cooking time turn the food with heat resistant cooking utensils or shake the food in the frying basket.
Development of white smoke and unpleasant odor.	Oil has been poured into the device or into the accessories.	Remove the oil.
	Accessories are dirty with food residues.	Clean the accessories.
French fries do not reach desired browning grade and are not crispy.	French fries/ potatoes are moist.	Dry the French fries/potatoes.  Sprinkle a little bit of oil onto fresh French Fries/potatoes.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Action</b>
	French fries/ potatoes are too big.	Cut the food into smaller pieces.
	Non-suitable potatoes have been used.	Use fresh and waxy potatoes.
The door is not hinged to the device.	The hinges are loosened.	Place the door in a 45° angle and insert it carefully into the an- choring.

## 8 TECHNICAL DATA

Type of appliance:	Multifunctional Air Fryer
Model name:	AF 008
Voltage/Frequency:	220–240 V~, 50/60 Hz
Power:	1800 Watt
Protection class:	Class I
Volume:	10 litres
Adjustable temperature setting:	65°C–200°C
Product dimensions:	322 × 396 × 365 mm (L × W × H)
Net weight:	5810 g

**Technical modifications subject to change!**

## 9 DISPOSAL

- When unpacking, make sure that the components of the packaging (polyethylene bags, polystyrene pieces) are out of the reach of children.

### **RISK OF SUFFOCATION!**

- Used and old devices must be returned to the responsible recycling center. Under no circumstances expose to open flames.
- Used and old devices are not unusable waste.  
An environmentally sound disposal recovers many valuable raw materials.
- If electrical equipment is disposed in rubbish dumps, hazardous substances may enter into the ground water. Thus, such substances enter the food chain and endanger your health and well-being.
- Before you dispose any old device you must first disable it! Before disposing unplug the power plug and cut off the power cable on the device.
- The materials in the device being recyclable are provided with appropriate information. You contribute significantly to the protection of our environment by properly disposing your old devices or its materials as well as the packaging.
- Dispose the packaging material in designated containers provided by the local authorities in your home town.
- If there are no suitable disposal containers in your living area, take these materials to a suitable municipal collection point.
- For more information, contact your dealer or your local municipal disposal facility.

### **Correct disposal of used electric and electronic devices (electronic waste):**



EU law demands a mandatory separate disposal of electric/ electronic devices. According to the legislation of the European Union any electric and electronic device may not be regarded as normal household garbage but must be returned to a designated collection center determined to recycle these devices. Available disposal possibilities can be enquired with your local authorities.

## 10 MANUFACTURER WARRANTY

- We offer 2 years warranty from the purchasing date.
- Within this warranty period, any manufacturing and/or material defects are regulated free of charge by repairing and/or replacing the defective parts or (at our option) by exchanging them for an equivalent, functional new item. To claim services we require the presentation of the purchase receipt or delivery note.
- The manufacturer is not liable for personal injury or property damage caused by improper use or maintenance.
- Excluded from the guarantee are easily breakable parts such as glass, plastic or light bulbs.
- The warranty is void if the device has been opened by you or by a third party not authorized by us and/or modifications have been made to the device.
- In the event of improper use, the safety and functionality of the device can no longer be guaranteed and any warranty claim expires.
- Any use other than that described in this manual is inadmissible and leads to loss of warranty and disclaimer.
- Printing errors and changes to the device, the operating instructions or the packaging are reserved.

If you would like to file a complaint, we recommend that you first contact the dealer where you purchased the device.

Should a repair be necessary, you can reach our hotline under the following service number: +49 (0) 6831/505 9897.

### **Technical Service**

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66740 Saarlouis

Tel: +49 (0)6831 505 9897 (Monday-Friday 08.00 – 20.00 hrs)

Fax: +49 (0)6831 4880 612

e-mail: [service-ww@jaxmotech.de](mailto:service-ww@jaxmotech.de)

Jaxmotech GmbH  
Ostring 60  
D-66740 Saarlouis

Service Hotline: +49 (0)6831 505 9897  
E-mail: [service@jaxmotech.de](mailto:service@jaxmotech.de)

[www.jaxmotech.de](http://www.jaxmotech.de)