

BEDIENUNGSANLEITUNG

SEG®

DF 165

FRITTEUSE

2,5 Liter Fassungsvermögen



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 Produkts 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

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

E-mail: service@jaxmotech.de

Telefon: +49 (0)6831 505 9800

INHALT

DE

| | |
|----------------------------|----|
| EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG | 4 |
| 1 SICHERHEITSHINWEISE | 5 |
| 2 LIEFERUMFANG | 26 |
| 3 BEDIENELEMENTE | 27 |
| 4 INSTALLATION | 28 |
| 5 BEDIENUNG | 30 |
| 6 REINIGUNG UND PFLEGE | 38 |
| 7 STÖRUNG UND BEHEBUNG | 41 |
| 8 TECHNISCHE DATEN | 45 |
| 9 ENTSORGUNG | 46 |
| 10 HERSTELLERGARANTIE | 48 |

EN

| | |
|--------------------------------|----|
| EG – DECLARATION OF CONFORMITY | 51 |
| 1 SAFETY INSTRUCTIONS | 52 |
| 2 CONTENT | 71 |
| 3 EQUIPMENT | 72 |
| 4 PREPARING THE DEVICE | 73 |
| 5 OPERATION | 75 |
| 6 CLEANING AND MAINTENANCE | 82 |
| 7 TROUBLE SHOOTING | 85 |
| 8 TECHNICAL DATA | 88 |
| 9 DISPOSAL | 89 |
| 10 MANUFACTURER WARRANTY | 91 |

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.

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 Produktsicherheitsgesetzes (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 Fritteuse – SEG DF 165 – ist ausschließlich zum Frittieren von Speisen in haushaltsüblichen Mengen bestimmt.

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 wurden 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.

- Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb richtig im Gerät eingehängt ist.
- Versuchen Sie niemals die Fritteuse bei offenem Deckel zu betreiben um Verbrennungen durch heißes Fett 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 Her-

steller 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 Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
- Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild 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 Fritteuse und Zubehörteile dürfen 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.
- 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 Betriebes wird das Gerät heiß. Nicht das Gehäuse berühren.
VERBRENNUNGSGEFAHR!
- Während des Frittiervorganges Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!
- Halten Sie Hände und Kopf fern von austretendem Dampf. Verbrühungsgefahr!
- Verwenden Sie nur metallische Kochutensilien mit isolierten Griffen, um eine Brand- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Halten Sie den heißen Frittierkorb ausschließlich an dem dafür vorgesehenen Griff.

- Fett/Öl benötigt viel Zeit um abzukühlen. Bewegen Sie die Fritteuse nicht solange das Fett/Öl heiß ist.

VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante um ein Herunterfallen zu vermeiden. Achten Sie auf eine stabile Lage des Gerätes um das Verschütten von flüssigem Fett/Öl zu vermeiden. Verbrennungsgefahr!
- Explosionsgefahr! Keine Mischung aus Wasser mit Öl oder Fett in der Fritteuse erhitzen. Wasser-/Öl-Mischungen oder Wasser-/Fett-Mischungen können sich beim Erhitzen entzünden und eine Explosion zur Folge haben.
- Bei stark vereisten Lebensmitteln kann das Gerät überlaufen. In diesem Fall trennen Sie den Netzstecker vom Stromkreis und entnehmen den Frittierkorb.

- Sollte das Gerät undicht sein und Fett/Öl auslaufen, trennen Sie sofort den Netzstecker vom Stromnetz. Kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.
- Gießen Sie kein Fett auf das heiße Heizelement.
- Erneuern Sie das Fett/Öl regelmäßig. Altes und verunreinigtes Fett/Öl kann sich bei den Frittiertemperaturen selbst entzünden.
- Öl- oder Fettbrände niemals mit Wasser bekämpfen. Explosionsgefahr! Im Falle von Flammenbildung, Flammen mit einer Decke ersticken.
- Verwenden Sie ausschließlich Fette/Öle die ausdrücklich zum Frittieren geeignet sind. Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

WARNUNG!

Durch mangelnde Hygiene können sich Keime im Gerät bilden:

- Reinigen Sie Frittierkorb und Frittierbehälter der Fritteuse regelmäßig und entfernen Sie verbrannte Speisenreste, um Keimbildung und eine Oberflächenbeschädigung vorzubeugen – siehe Kapitel 6 – REINIGUNG UND PFLEGE.
- Zu heißes Frittieren kann gesundheitsschädlich sein. Achten Sie darauf, kohlenhydratreiche Lebensmittel wie z. B. Kartoffeln bei einer Temperatur von maximal 180°C zu frittieren um die Entwicklung von Acrylamid zu vermeiden (bitte informieren Sie sich über den derzeitigen Forschungsstand zu Acrylamid im Internet).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vor der Reinigung komplett abgekühlt ist.

- Altes Frittierfett und -öl nicht in den Ausguss schütten. Erkaltes Fett wird hart und verstopft die Rohrleitung.
- 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 Fritteuse stellen.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Eine gute Belüftung rund um das Gerät ist erforderlich damit die Hitze ordnungsgemäß 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.
- Öffnungen am Gerät nicht abdecken oder verstopfen.
- Die Fritteuse ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- Bei Rauchentwicklung den Geräte-
deckel geschlossen halten um
Flammenbildung zu vermeiden
bzw. schon entstandene Flammen
zu ersticken. Gerät sofort ausschalt-
en und vom Stromkreis trennen.



WARNUNG!

VERLETZUNGSGEFAHR!

Frittierte Speisen können unregel-
mäßig heiß werden, insbesondere bei
Speisen mit Füllung. Vor dem Ver-
zehr die Speisentemperatur prüfen
um Verbrennungen zu vermeiden.



WARNUNG!

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Das Gerät niemals ohne Frittierkorb
betreiben.

- Frittieren Sie Speisen nie ohne Fette/ Öle die zum Frittieren geeignet sind.
- Im Frittierbetrieb das Gerät niemals ohne Lebensmittel betreiben.
- Beachten Sie beim Füllen des Frittierbehälters die Füllstandsmarkierungen. Der Frittierbehälter darf nur zwischen der Markierung MAX. und MIN. befüllt werden.

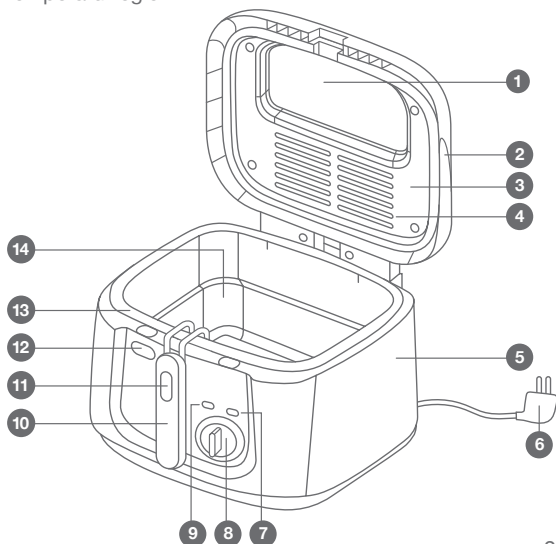
2 LIEFERUMFANG

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

- Fritteuse inklusive
 - Frittierkorb
 - Abnehmbarer Deckel
- Bedienungsanleitung mit Garantie

3 BEDIENELEMENTE

- | | | | |
|---|-------------------------------------------|----|---------------------------------------------------|
| 1 | Sichtfenster | 9 | Kontrolllampe rot (zeigt Betriebsbereitschaft an) |
| 2 | Abnehmbarer Deckel | 10 | Griff Frittierkorb |
| 3 | Innenabdeckung | 11 | Entriegelungstaste für den Frittierkorb |
| 4 | Filter | 12 | Entriegelungstaste für den Deckel |
| 5 | Gehäuse | 13 | Frittierbehälter |
| 6 | Netzkabel | 14 | Frittierkorb |
| 7 | Kontrolllampe grün (zeigt Heizvorgang an) | | |
| 8 | Temperaturregler | | |



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 Sie 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 mind. 10 cm rund um das Gerät
- mit einem angemessenen Abstand zu extremen Hitzequellen (>1m)

4.3 Vor Inbetriebnahme

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie die Entriegelungstaste (12) drücken.
2. Entnehmen Sie den Frittierkorb (14), indem Sie die Entriegelungstaste (11) drücken und den Frittierkorbgreif (10) waagrecht anheben.
3. Reinigen Sie den Frittierkorb (14) mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel.
4. Reinigen Sie den Frittierbehälter (13) und wischen Sie ihn mit einem weichen, angefeuchteten Tuch aus.
5. Trocknen Sie sowohl den Frittierkorb (14) als auch den Frittierbehälter (13) sorgfältig.
6. Setzen Sie den Deckel (2) mit Sichtfenster (1) ein, falls dieser nicht bereits montiert ist.
7. Frittierkorb (14) in den Frittierbehälter (13) einsetzen und den Griff des Frittierkorbs (10) in eine senkrechte Position einrasten.
8. Die Fritteuse ist nun einsatzbereit.

5 BEDIENUNG

5.1 Frittierfett/Frittieröl

Vor der Verwendung von Fett/Öl bitte auf die Herstellerangaben achten.

- Geeignetes Fett/Öl: Idealerweise sollten Sie Fette und Öle mit einem hohen Rauchpunkt verwenden, wie beispielsweise Erdnussfett, Kokosfett, raffiniertes Olivenöl oder Sesamöl (Pflanzenfette). Es gibt allerdings auch speziell geeignetes Frittierfett oder Frittieröl.
- Ungeeignetes Fett/Öl: Fette und Öle mit einem niedrigen Rauchpunkt sowie einem hohem Gehalt an ungesättigten Fettsäuren wie Sonnenblumenöl, Rapsöl, Distelöl, kaltgepresstes Olivenöl wie auch Schweineschmalz (Tierfette), Butter und Margarine.

WARNUNG! **GESUNDHEITSGEFAHR!**

Falsche Verwendung von Frittierfett/
Frittieröl kann gesundheitliche Schäden
verursachen:

- Mischen Sie keine unterschiedlichen Fettsorten.

- Achten Sie auf das Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Verwenden Sie angebrochenes Fett/Öl nicht länger als 6 Monate.
- Filtern Sie das Fett/Öl möglichst nach jeder Anwendung.
- Verwenden Sie kein altes und verunreinigtes Fett/Öl:
 - Fett/Öl färbt sich braun
 - Altes Fett/Öl entwickelt Rauch ab 180°C Erhitzung und es entsteht unangenehmer Geruch
 - Frittiergut schmeckt verändert

 **WARNUNG!**
BRANDGEFAHR!

Festes Frittierfett sollte nicht in der Fritteuse erhitzt werden.

- Sollte das bereits verwendete Fett in der Fritteuse erhärtet sein, entnehmen

Sie es aus dem Frittierbehälter (13).

- Erwärmen Sie das Fett vorab in einem Kochtopf auf dem Herd.
- Das erwärmte Fett anschließend vorsichtig in den kalten Frittierbehälter (13) gießen.

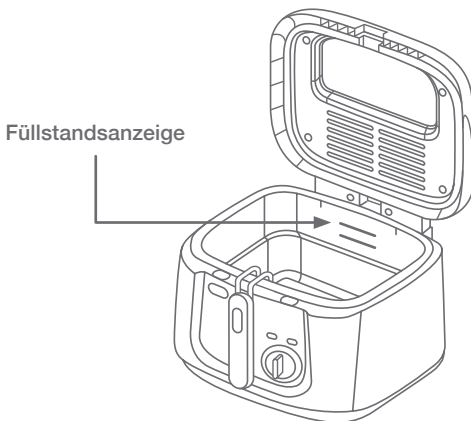
5.2 Vorbereitung des Frittiergutes

- Feuchte Lebensmittel müssen vor dem Frittierprozess immer sorgfältig abgetrocknet werden.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke, somit wird die Garzeit verkürzt und die Lebensmittel nehmen weniger Fett/Öl auf.
- Achten Sie beim Frittieren von Kartoffeln darauf, nicht zu kleine Stücken zu schneiden, um die Bildung von Acrylamid gering zu halten. (Bitte informieren Sie sich über den derzeitigen Forschungsstand zu Acrylamid im Internet.)
- Achten Sie beim Frittieren von panierten Lebensmitteln darauf, dass die Panade fest haftet, damit das Fett/Öl nicht zu stark verschmutzt.
- Achten Sie bei tiefgefrorenen Lebensmitteln darauf, diese vor dem Frittieren gut abzuschütteln damit vorhandene Eisstücke abfallen. Das Fett/Öl kann sonst unkontrolliert herausspritzen.
- Würzen Sie die Lebensmittel immer erst nach dem Frittieren, nicht in der Fritteuse. Sie schonen damit sowohl das Frittierfett als auch das Gerät.

5.3 Frittieren

5.3.1 Fritteuse vorheizen

1. Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse ausgeschaltet ist und der Temperaturregler (8) auf '0' steht.
2. Öffnen Sie den Deckel (2), indem Sie die Entriegelungstaste (12) drücken.
3. Entnehmen Sie den Frittierkorb (14), indem Sie die Entriegelungstaste (11) drücken und den Griff (10) in eine waagerechte Position anheben.
4. Erhärtetes/hartes Fett muss vor Gebrauch in einem Kochtopf auf dem Herd geschmolzen werden.
5. Füllen Sie 2,0 bis 2,5 Liter geschmolzenes Fett/Öl in den kalten Frittierbehälter (13). Der Ölstand sollte zwischen den Markierungen MIN und MAX liegen (siehe Abbildung).



6. Verwenden Sie nur geeignetes Fett/Öl für den Frittiervorgang.
7. Wischen Sie die Innenseite des Sichtfensters (1) mit Öl ab um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden und den Garprozess zu überprüfen.
8. Schließen Sie den Deckel (2), sodass dieser hörbar einrastet.
9. Schließen Sie das Netzkabel (6) an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
10. Die rote Kontrolllampe (9) leuchtet auf um die Betriebsbereitschaft anzuzeigen.
11. Schalten Sie die Fritteuse ein, indem Sie den Temperaturregler (8) auf die gewünschte Temperatur (150°C, 170°C oder 190°C) einstellen. Beachten Sie bitte, die empfohlenen Temperatur- und Zeiteinstellungen in Kapitel 5.4 – TEMPERATUR- UND GARZEITEINSTELLUNGEN.
12. Die grüne Kontrolllampe (7) leuchtet auf und zeigt den Heizvorgang an. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Kontrolllampe (7).

 **HINWEIS!**

Während des Betriebes schaltet sich die grüne Kontrolllampe (7) mehrmals ein und aus, da die Temperatur kontinuierlich kontrolliert wird.

5.3.2 Frittiervorgang

1. Öffnen Sie den Deckel (2), indem Sie die Entriegelungstaste (12) drücken.
2. Geben Sie das (nicht feuchten) Frittiergut in den Frittierkorb (14).
3. Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb (14) nicht überladen wird, da sonst kein gleichmäßiges Garergebnis erzielt wird.
4. Setzen Sie den gefüllten Frittierkorb (14) in den mit Fett/Öl befüllten Frittierbehälter (13) ein.
5. Schließen Sie den Deckel (2) so, dass dieser hörbar einrastet.
6. Klappen Sie den Griff des Frittierkorbes (10) herunter, bis er hörbar einrastet.
7. Durch das Sichtfenster (1) können Sie den Frittierprozess und den Bräunungsgrad der Lebensmittel kontrollieren.
8. Nach Beendigung des Frittiervorganges drücken Sie die Entriegelungstaste des Frittierkorbes (11) und klappen den Griff (10) nach oben um den Frittierkorb (14) anzuheben.
9. Öffnen Sie den Deckel (2), indem Sie die Entriegelungstaste (12) drücken.
10. Sollten die Lebensmittel nicht ausreichend gegart sein, heben Sie den Frittierkorb (14) vorsichtig aus der Fritteuse und schütteln diesen, um die Lebensmittel gleichmäßig zu verteilen und ein perfektes Frittierergebnis zu erzielen.
11. Setzen Sie anschließend den Frittierprozess fort, in dem Sie den Frittierkorb (14) einsetzen und den Deckel (2) schließen.
12. Sobald die Lebensmittel den perfekten Bräunungsgrad erreicht haben, können Sie den Frittierkorb (14) aus der Fritteuse nehmen.

13. Schütteln Sie den Frittierkorb (14) vorsichtig, damit überschüssiges Fett/Öl abtropfen kann.
14. Füllen Sie die frittierten Lebensmittel in ein großes Gefäß oder ein Sieb. Legen Sie Küchenpapier in das Gefäß, um überschüssiges Fett/Öl zu entfernen.

5.4 Temperatur- und Garzeiteinstellungen

Achten Sie beim Frittieren auf die empfohlenen Angaben zu Temperatur und Garzeit:

| Lebensmittel | Temperaturen (°C) | Zeit (in Minuten) |
|-----------------------|--------------------------|--------------------------|
| TK Pommes Frites | 190°C | 8–12 |
| Frische Pommes Frites | 190°C | 12–18 |
| Kartoffel Chips | 190°C | 12–18 |
| Fleisch | 190°C | 10–14 |
| Fisch | 170°C | 3–5 |
| Shrimps | 170°C | 3–5 |
| Huhn (paniert) | 190°C | 10–14 |
| Zwiebelringe | 190°C | 2–4 |
| Pilze | 170°C | 3–5 |

5.5 Nach dem Frittieren

Sobald der Frittierprozess abgeschlossen ist:

1. Stellen Sie den Temperaturregler (8) auf '0'.
2. Ziehen Sie den Netzstecker (6) aus der Steckdose.
3. Fritteuse und Fett/Öl gut abkühlen lassen.
4. Öffnen Sie den Deckel (2), indem Sie die Entriegelungstaste (12) drücken.
5. Entnehmen Sie den Frittierkorb (14), indem Sie die Entriegelungstaste (11) drücken und den Griff (10) in eine waagerechte Position anheben.
6. Entnehmen Sie ggf. das Fett/Öl aus dem Frittierbehälter (13):

– Frittierfett:

Das Fett kann im abgekühlten Zustand im Gerät aufbewahrt werden, bitte achten Sie darauf, dass die Fritteuse an einem kühlen Ort gelagert wird.

Sollte vor dem nächsten Frittiervorgang das Fett erhärtet sein, achten Sie darauf das erhärtete Fett aus der Fritteuse zu entnehmen und in einem Kochtopf auf dem Herd zu schmelzen.

– Frittieröl:

Lassen Sie das Öl erst erkalten, bevor Sie es entnehmen. Entfernen Sie das Öl aus dem Frittierbehälter (13). Sollten Sie das Frittieröl wiederverwenden wollen, müssen Sie das Öl mithilfe eines Siebs o.ä. filtern. Anschließend können Sie das Öl in geeignete Gefäße abfüllen und an einem dunklen und kühlen Ort lagern.

7. Entsorgen Sie das Fett/Öl niemals in der Toilette oder dem Abfluss, da sonst die Rohrleitungen verstopfen werden können. Füllen Sie das verbrauchte Fett/Öl in eine Plastiktüte und entsorgen diese im normalen Hausmüll.

6 REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

STROMSCHLAGGEFAHR!

Vor jeder Gerätereinigung, muss der Netzstecker (6) 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 Fritteuse daher regelmäßig und entfernen Sie sämtliche Speisenreste, insbesondere bei jedem Fett/ Ölwechsel.

Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Gerätes benutzen, da sie die Oberflächen zerkratzen und zerstören können.

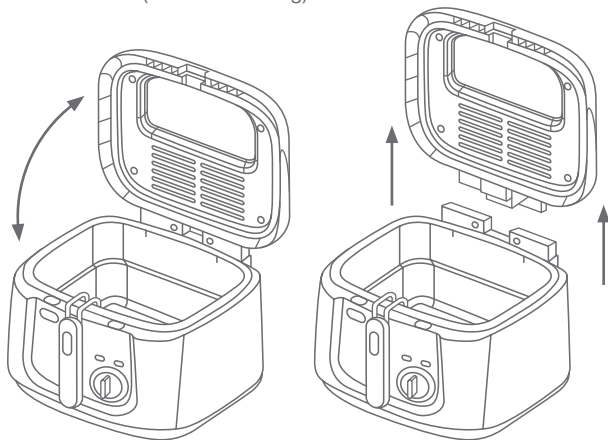
Außenflächen

Die Außenflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen.

Deckel

Den Deckel (2) sowie das Sichtfenster (1) mit einem feuchten Tuch reinigen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

Für eine einfachere Reinigung den Deckel entfernen: Bringen Sie den Deckel in eine senkrechte Position und ziehen Sie ihn nach oben ab (siehe Abbildung).



Frittierbehälter

Den Frittierbehälter (13) nach der Entleerung mit einem Küchentuch auswischen. Danach den Behälter mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen und anschließend gut trocknen. Achten Sie darauf, dass alle Spülmittelrückstände vollständig entfernt sind.

Frittierkorb

Reinigen Sie den Frittierkorb (14) mit einer Bürste in warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel. Trocknen Sie den Frittierkorb anschließend sorgfältig ab.

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 (Elektrotechni-

ker-/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.

| Problem | Ursache | Maßnahme |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerät lässt sich nicht satrten. | 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. |
| Lebensmittel sind nicht gar. | Füllmenge zu groß. | Verkleinern Sie die Füllmenge im Frittierkorb (14). |
| | Speisenstücke zu groß. | Schneiden Sie das Frittiergut in kleinere Stücke. |
| | Temperatur zu niedrig. | Halten Sie sich an die Angaben gemäß der Gartabelle und stellen Sie den Temperaturregler entsprechend ein – siehe Kapitel 5.4 – GARTABELLE. |

| Problem | Ursache | Maßnahme |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart. | Lebensmittel liegen zu dicht aneinander. | Frittierkorb schütteln um Frittiergut besser zu verteilen. |
| Entwicklung von Rauch, schlechter Geschmack und Geruch. | Fett/Öl ist verunreinigt. | Fett/Öl wechseln. |
| | Fett/Öl zum Frittieren ungeeignet. | Frittierbehälter (13) entleeren und geeignetes Fett/Öl verwenden. |
| 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. | Schneiden Sie das Frittiergut in kleinere Stücke. |

8 TECHNISCHE DATEN

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| Geräteart: | Fritteuse |
| Modellbezeichnung: | DF 165 |
| Spannung/Frequenz: | 220–240 V~, 50/60 Hz |
| Leistung: | 1800 Watt |
| Schutzklasse: | I |
| Volumen: | 2,5 Liter |
| Temperatureinstellung: | 150°C–190°C |
| Produktabmessungen: | 212 × 311 × 294 mm (H × B × L) |
| Nettogewicht: | 1950 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
(Montag–Freitag von 08.00–18.00 Uhr)

Fax: +49 (0)6831 4880 820

E-mail: jaxmotech-de@sertronics.de

INSTRUCTION MANUAL



DF 165

DEEP FRYER 2.5 litres volume

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

Dear customer!

Thank you for purchasing 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 is also available in electronic form and can be downloaded at www.jaxmotech.de/downloads.

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

e-mail: 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.com/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 deep fryer – DF 165 by SEG – is exclusively intended to deep fry food in normal household quantities.

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.
- Ensure that the frying basket is properly inserted in the device.
- Never operate the deep fryer when the lid is open to avoid burn injuries by hot fat.
- 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 ~/ 50Hz 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 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 on 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.
- Never clean the deep 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.
- 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 operation the device heats up. Do not touch the housing. Risk of burns!
- During deep frying process risk of burns and risk of scalding!
- Keep hands and head away from escaping steam. Risk of scalding!
- Use only metallic cooking utensils with isolated handles to avoid the risk of fire and risk of burns.
- Hold the hot frying basket only at the provided handle.
- Fat/oil takes a lot of time to cool down. As long as the fat/oil is hot do not move the deep fryer.

RISK OF BURNS!

- Do not place the device on the edge of a table to avoid the falling down of the deep fryer. Ensure a stable position of

the device to avoid the spilling of the liquid fat/oil.

RISK OF BURNS!

- Explosion hazard! Never heat up a mixture of water and oil or fat in the deep fryer. Water-/oil mixtures or water-/fat mixtures can ignite during the heating process which can lead to an explosion.
- Deep frying severe iced food may result in the spilling of hot fat/oil. In this case remove the mains plug from the socket and take out the frying basket.
- In case the device is leaking where oil/fat is flowing out, immediately remove the mains plug from the socket. Contact the dealer where you purchased the device.
- Do not pour fat onto the hot heating element.

- Replace regularly the fat/oil. Old and contaminated fat/oil can ignite at high deep frying temperatures.
- Never try to extinguish fires caused by oil or fat with water. Explosion hazard! In case of flames extinguish the fire with a blanket.
- Use only fat/oils which are expressly suitable for deep frying. Take note of the manufacturer's information.

 **WARNING!**

Lack of hygiene may result in germs in the device:

- Clean the frying basket and pot of the deep fryer regularly. Remove burned food residues to prevent germ formation and damage of the surface – see chapter 9 – interior of the microwave regularly. Remove food leftovers to avoid germs and damage of surface –

see chapter 6 – CLEANING AND MAINTENANCE.

- Deep frying at too hot temperatures may be harmful to health. Ensure to deep fry food rich in carbohydrates, e.g. potatoes, at a maximum temperature of 180° C to avoid the development of acrylamide (please inform yourself on the current state of research of acrylamide in the internet).
- Ensure that the device is fully cooled off before cleaning.
- Do not pour old frying fat and -oil into the drain. Cooled off fat becomes hard and blocks the pipeline.
- 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-slip, heat-resistant surface that does not react with the rubber feet.
- We recommend to use a protective mat when placing the deep fryer onto a wooden or delicate surface.
- The device is not intended to be a built-in device but a free standing device.
- Do not place the device on a hot surface or near strong heat sources.
- Do not place any items onto the deep fryer.
- Do not cover 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: Minimum distance of 10 cm to all sides.

- Do not remove the standing feet of the device.
- Do not cover or block the openings of the device.
- The deep fryer is not intended to be operated by an external timer or by a separate remote control.
- Deep frying operation is only permitted with the frying basket supplied with the content.
- Do not leave the device unattended during operation.
- In case smoke is detected keep the lid 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 frying basket.
- Never deep fry food without fat/oil which are suitable for deep frying.
- Never operate the device without food.
- When filling the pot take note of the fill level indicator. The pot shall only be filled between the markings MAX. and MIN.

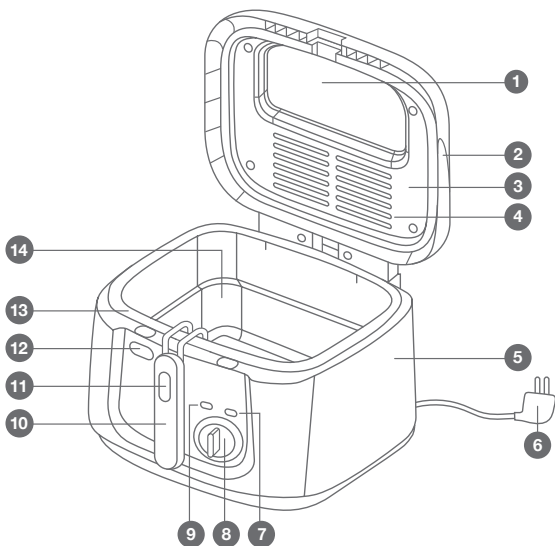
2 CONTENT

Check if content comprises all equipment parts as follows:

- Deep fryer with:
 - Frying basket
 - Removable lid
- Instruction Manual with warranty

3 EQUIPMENT

- | | | | |
|---|-------------------------------------------------|----|------------------------------------------|
| 1 | Viewing window | 8 | Temperature control |
| 2 | Removable lid | 9 | Red control light to indicate 'Power On' |
| 3 | Interior cover | 10 | Handle of frying basket |
| 4 | Filter | 11 | Button to unlock frying basket |
| 5 | Housing | 12 | Button to unlock lid |
| 6 | Power cable | 13 | Pot |
| 7 | Green control light to indicate heating process | 14 | Frying basket |



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 and 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
- standing surface does not react with rubber feet
- with a minimum distance of 10 cm to all sides
- with an appropriate distance to extreme sources of heat (>1m)

4.3 Before first use

1. Open the lid by pressing the unlock button (12).
2. Take out the frying basket (14) by pressing the unlock button (11) and by lifting the handle of the frying basket (10) into a horizontal position.
3. Clean the frying basket (14) with warm water and a mild detergent.
4. Clean the pot (13) and wipe it out with a soft damp cloth.
5. Thoroughly dry the frying basket (14) and pot (13).
6. Insert the lid (2) with viewing window (1) in case it is not yet mounted.
7. Insert the frying basket (14) into the pot (13). Press down the handle of the frying basket (10) into a vertical position until it clicks.
8. The deep fryer is now ready for operation.

5 OPERATION

5.1 Frying fat/Frying oil

Before using fat/oil take note of the manufacturer's information.

- Suitable fat/oil: Ideally use fat/oil with a high smoke point like peanut fat, coconut oil, refined olive oil or sesame oil (vegetable oils). There is also especially suitable deep frying fat or deep frying oil.
- Unsuitable fat/oil: Fat and oil with a low smoke point and a high degree of mono unsaturated fats like sunflower oil, rapeseed oil, safflower oil, extra-virgin oliveoil as well as lard (animal fats), butter and margarine.

WARNING! **HEALTH RISK!**

The wrong use of deep frying fat/oil can cause harm to health.

- Do not mix/blend different kinds of fats.
- Take note of the shelf life.
- Do not use broached fat/oil longer than 6 months.

- Filter the fat/oil, if possible after each use.
- Do not use old and contaminated fat/oil:
 - Fat/oil turns brown
 - Old fat/oil develops smoke at a heating temperature of 180°C and an unpleasant odour.
 - Deep fried food tastes different.

 **WARNING!**
RISK OF FIRE!

Substantiated deep frying fat should not be heated in the deep fryer:

- If the already used fat has substantiated in the deep fryer, remove it from the pot (13).
- Melt the fat in a cooking pot on the stove.
- Carefully pour the melted fat into the cold pot (13) of the deep fryer.

5.2 Preparing the food to be deep fried

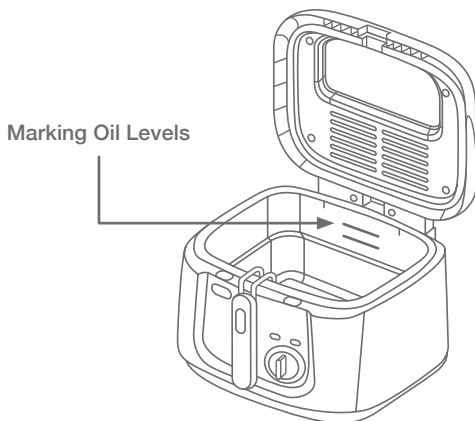
1. Moist food must be dried thoroughly before deep frying.
2. To shorten the deep frying time and to ensure that the food absorbs less fat, cut the food into smaller pieces.
3. When deep frying potatoes ensure that the pieces are not too small to keep the formation acrylamide low. Please inform yourself on the current state of research of acrylamide in the internet.
4. When deep frying breaded food ensure that the breadcrumb coating sticks well so that the fat/oil does not soil too heavily.
5. Frozen food should be shaken before being put into the deep fryer to ensure that ice pieces fall off. Otherwise the fat/oil may spill without control.
6. Season the food after the deep frying process, not in the deep fryer. This ensures a careful treatment for the deep fryer and the fat.

5.3 Deep Frying

5.3.1 Heat up deep fryer

1. Ensure that the deep fryer is turned off and the temperature control knob (8) is on position '0'.
2. Open the lid (2) by pressing the unlock button (12).
3. Take out the frying basket (14) by pressing the unlock button (11) and by lifting the handle of the frying basket (10) into a horizontal position.
4. Substantiated fat must be melted before being used for the deep fryer.

5. Pour 2.0 to 2.5 litres of fluid fat/oil into the cold pot (13). When filling the pot take note of the fill level indicator. The pot shall only be filled between the markings MAX. and MIN. (please see figure)



6. Use only fat/oil which is especially suitable for deep frying.
7. Wipe the inside of the viewing window (1) with oil to prevent the formation of condensation water and to observe the deep frying process.
8. Close the lid (2) until it clicks.
9. Plug the power cord (6) into a proper installed socket.
10. The red control light (9) turns on to indicate 'Power On'.
11. Turn on the deep fryer by setting the desired temperature with the temperature control knob (8) (150°C, 170°C or 190°C). Take note of the recommended temperature- and

time settings in chapter 5.4 – TEMPERATURE AND TIME SETTINGS.

12. The green control light (7) turns on to indicate the heating process. Once the set temperature has been reached the green control light (7) will turn off.

NOTE!

During the heating process the green control light (7) turns on and off several times since the temperature is continuously being controlled.

5.3.2. Deep Frying Process

1. Open the lid (2) by pressing the unlock button (12)
2. Put the (non moist) food into the frying basket (14).
3. Ensure that the frying basket (14) is not overloaded to ensure an even frying result.
4. Insert the filled frying basket (14) into the pot (13) filled with fat/oil.
5. Close the lid (2) until it clicks.
6. Press down the handle of the frying basket (10) into a vertical position until it clicks.
7. Control the deep frying process and browning of the food through the viewing window (1).
8. After the deep frying process push the unlock button of the

frying basket (11) and lift the handle (10) to raise the frying basket (14).

9. Open the lid (2) by pressing the unlock button (12).
10. In case the food is not sufficiently cooked, take out carefully the frying basket (14) and shake it to distribute the food pieces evenly. This ensures a perfect deep frying result.
11. Continue with the deep frying process by inserting the frying basket (14) and closing the lid (2).
12. As soon as the food has reached the desired browning grade take out the frying basket (14).
13. Shake the frying basket (14) carefully so that excessive oil drips off.
14. Fill the deep fried food into a bowl or sieve. Place paper towel into the container to remove excessive oil.

5.4 Temperature and time settings

Take note of the recommended temperature and time settings:

| Food | Temperature (°C) | Time (in minutes) |
|---------------------|-------------------------|--------------------------|
| Frozen French Fries | 190°C | 8–12 |
| Fresh French Fries | 190°C | 12–18 |
| Potato Chips | 190°C | 12–18 |
| Meat | 190°C | 10–14 |
| Fish | 170°C | 3–5 |
| Shrimps | 170°C | 3–5 |
| Chicken (breaded) | 190°C | 10–14 |
| Onion Rings | 190°C | 2–4 |
| Mushrooms | 170°C | 3–5 |

5.5 After deep frying

As soon as the deep frying process is over:

1. Set the temperature control knob (8) onto position '0'.
2. Remove the mains plug from the socket.
3. Let the deep fryer and fat/oil cool down.
4. Open the lid (2) by pressing the unlock button (12).
5. Take out the frying basket (14) by pressing the unlock button (11) and lifting the handle (11) into a horizontal position.
6. If necessary remove the fat/oil from the pot (13).
 - Deep frying fat:
The fat can be kept in the deep fryer once cooled down. Ensure that the deep fryer is stored in a cool place. If the fat is substantiated before the next deep frying process take out the hard fat from the pot (13) and melt it in a separate pot on the stove.
 - Deep frying oil:
Let the oil cool down before you remove it from the pot (13). If you want to re-use the oil you must filter the oil with a sieve or similar. After filtering the oil pour it into a suitable container and store it in a cool and dark place.
7. Never dispose the fat/oil by pouring it into the toilet or into the drain. This will block the pipeline. Fill the used fat/oil into a plastic bag and dispose it with the household garbage.

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 deep fryer regularly and remove all food residues, in particular at each change of fat/oil.

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

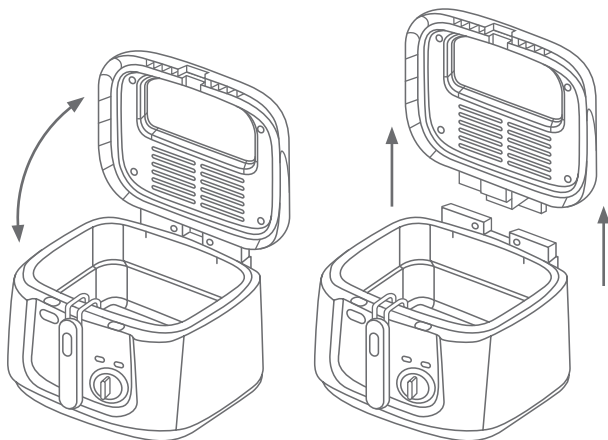
Exterior

Clean the housing with a damp cloth and mild detergent.

Lid

Clean the lid (2) and the viewing window (1) with a damp cloth. A mild cleaning solution can be used for serious dirt.

For easy cleaning remove the lid. Open the lid and bring it into a vertical position. Take off the lid by pulling it upwards (see figure).



Pot

After removing fat/oil from the pot wipe it out with a paper towel. Afterwards clean the pot with a damp cloth and mild detergent. Dry the pot thoroughly. Ensure that detergent residues are completely removed.

Frying basket

Clean the frying basket (14) with a brush in warm water and mild detergent. Dry the frying basket thoroughly.

7 TROUBLE SHOOTING

DANGER!

- Never connect the device 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 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.

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.

| Problem | Reason | Action |
|----------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 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. | Replace the fuse or reset the interruption to the power supply. |
| | Socket is defective. | Check the socket by connecting it with another device. |
| The food is not cooked properly. | Filling quantity is too big. | Decrease the filling quantity in the frying basket. |
| | Food pieces too big. | Cut the food into smaller pieces. |

| Problem | Reason | Action |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The food is not cooked properly. | Temperature too low. | Please refer to the temperature and time setting in chapter 5.4 – TEMPERATURE AND TIME SETTTINGS. |
| | Cooking time is too short. | Please refer to the temperature and time setting in chapter 5.4 – TEMPERATURE AND TIME SETTTINGS. |
| Food is not evenly cooked. | Food pieces in frying basket are too close to each other. | Shake frying basket to better distribute food pieces. |
| Development of smoke, bad taste and unpleasant odour. | Fat/oil is contaminated. | Exchange fat/oil. |
| | Fat/oil is not suitable for deep frying. | Empty pot (13) and use suitable Fat/oil. |
| French fries do not reach desired browning grade and are not crispy. | French fries/potatoes are moist. | Dry the French fries/potatoes. |
| | French fries/potatoes are too big. | Cut the food into smaller pieces. |

8 TECHNICAL DATA

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| Type of appliance: | Deep Fryer |
| Model name: | DF 165 |
| Voltage/Frequency | 220–240 V~, 50/60 Hz |
| Power: | 1800 Watt |
| Protection Class: | I |
| Volume: | 2.5 litres |
| Temperature settings: | 150°C–190°C |
| Product Dimensions | 212 × 311 × 294 mm (H × W × L) |
| Net weight: | 1950 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. By an environmentally sound disposal many valuable raw materials are recovered.
- 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.

Proper 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 08.00–18.00 hrs)

Fax: +49 (0)6831 4880 612

e-mail: jaxmotech-de@sertronics.de

Jaxmotech GmbH
Ostring 60
D-66740 Saarlouis

Service Hotline: +49 (0)6831 505 9897
E-mail: jaxmotech-de@sertronics.de

www.jaxmotech.de