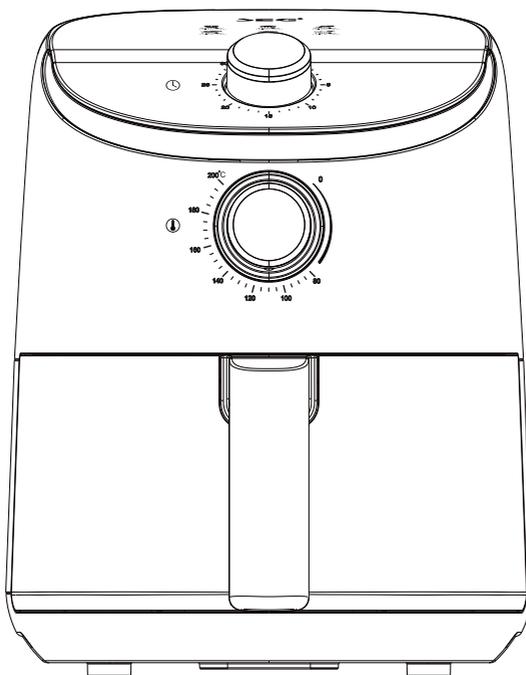


# BEDIENUNGSANLEITUNG

# SEG®

## AF 201

## HEIßLUFTFRITTEUSE



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@jaxmotech.de](mailto:service@jaxmotech.de)

Telefon: +49 (0)6831 505 9800

# INHALT

DE

EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	4
1 SICHERHEITSHINWEISE	5
2 LIEFERUMFANG	13
3 BEDIENELEMENTE	14
4 INSTALLATION	15
5 BEDIENUNG	16
6 REINIGUNG UND PFLEGE	19
7 STÖRUNG UND BEHEBUNG	20
8 TECHNISCHE DATEN	23
9 ENTSORGUNG	24
10 HERSTELLERGARANTIE	25

EN

EG – DECLARATION OF CONFORMITY	28
1 SAFETY INSTRUCTIONS	29
2 CONTENT	36
3 EQUIPMENT	37
4 PREPARING THE DEVICE	38
5 OPERATION	39
6 CLEANING AND MAINTENANCE	42
7 TROUBLE SHOOTING	43
8 TECHNICAL DATA	46
9 DISPOSAL	46
10 MANUFACTURER WARRANTY	47

# 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 Heißluftfritteuse – Modell AF 201 der Marke SEG – ist ausschließlich zum Garen von Speisen in haushaltsüblichen Mengen, durch zirkulierende Heißluft, 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.
- Vergewissern Sie sich, dass bei Nutzung des Zubehörs die integrierte herausnehmbare Frittierpfanne fest im Gerät verankert und eingerastet ist.
- Versuchen Sie niemals, die Heißluftfritteuse zu betreiben wenn die herausnehmbare Frittierpfanne nicht richtig im Gerät verankert ist, 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~ / 50–60Hz 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 Schutzkontaktsteckdose 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.

### **STROMSCHLAGEFAHR!**

- 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 Gerätes 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 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 der Frittierpfanne. **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**
- Verwenden Sie nur metallische Kochutensilien mit isolierten Griffen, um eine Brand- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Entnehmen Sie die mit Lebensmittel gefüllte Frittierpfanne nur mit dem dafür vorgesehenen Griff 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 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 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 Heißluftfritteuse sowie das Zubehör regelmäßig und entfernen Sie verbrannte Speisereste, 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 Heißluftfritteuse stellen.
- Decken Sie das Gerät und die Luftauslassöffnungen nicht ab.
- Öffnungen am Gerät nicht abdecken oder verstopfen.
- 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.

- Die 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.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Bei Rauchentwicklung die herausnehmbare Frittierpfanne im Gerät belassen 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 Speisetemperatur prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.

** WARNUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

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

## **2 LIEFERUMFANG**

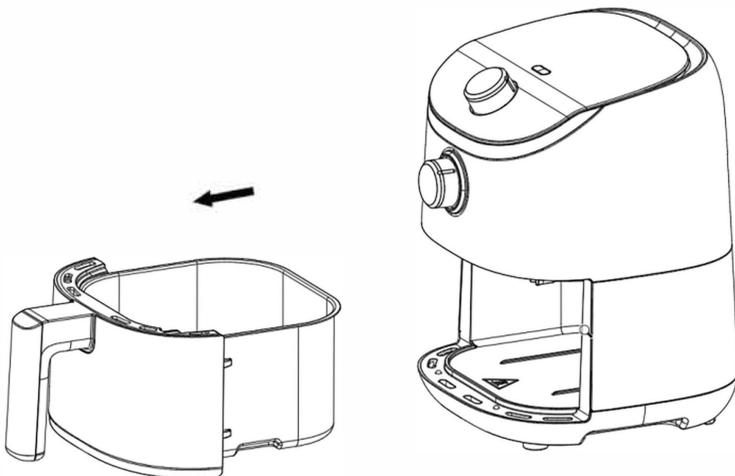
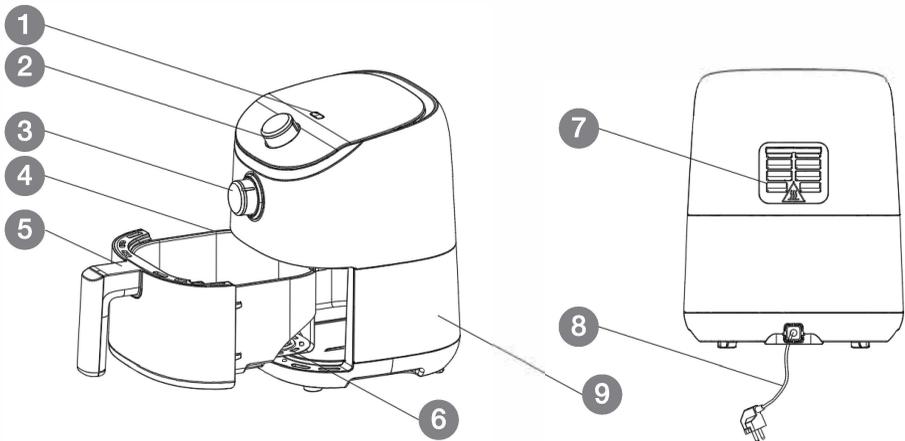
Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert worden sind:

- Heißluftfritteuse
- Bodeneinsatz für herausnehmbare Frittierpfanne
- Bedienungsanleitung mit Garantie

## 3 BEDIENELEMENTE

### 3.1 Geräteteile

1. Heizanzeige
2. Einstellung Timer
3. Einstellung Temperatur
4. Herausnehmbare Frittierpfanne (spülmaschinenfest)
5. Griff
6. Bodeneinsatz für die herausnehmbare Frittierpfanne (spülmaschinenfest)
7. Luftauslassöffnungen
8. Netzkabel
9. Gehäuse



## 3.2 Zubehör

### 3.2.1 Bodeneinsatz für die herausnehmbare Frittierpfanne



## BRANDGEFAHR

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

Setzen Sie den Einsatz am Boden der herausnehmbaren Frittierpfanne (4) so ein, dass die heiße Luft auch die Unterseite des Garguts erreicht und Fett abtropfen kann.

## 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. Entnehmen Sie die herausnehmbare Frittierpfanne (4), indem Sie den Griff (5) herausziehen.
2. Reinigen Sie die Heißluftfritteuse, die Frittierpfanne (4) und den Bodeneinsatz (6) mit warmem Wasser und handelsüblichen Spülmittel.
3. Wischen Sie anschließend alles mit einem weichen, angefeuchteten Tuch aus.
4. Trocknen Sie die Heißluftfritteuse und die Frittierpfanne (4) sorgfältig.
5. Setzen Sie den Einsatz (6) am Boden der Frittierpfanne (4) ein.
6. Schieben Sie die Frittierpfanne (4) wieder in das Gerät.
7. Die Heißluftfritteuse ist nun einsatzbereit.

# 5 BEDIENUNG

## 5.1 Gerät vorheizen

1. Entnehmen Sie die Frittierpfanne (4), indem Sie den Griff (5) herausziehen.
2. Setzen Sie den Einsatz (6) am Boden der Frittierpfanne (4) ein.
3. Schieben Sie die Frittierpfanne (4) ohne Gargut in das Gerät.
4. Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz. Die Heizanzeige (1) leuchtet auf.
5. Heizen Sie das Gerät erst ohne Gargut vor indem Sie die gewünschte Temperatur einstellen (3) und den Timer auf 4 Minuten einstellen (2). Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur, nach ca. 3 Minuten, erreicht hat, ist das Gerät einsatzbereit.



## HINWEIS!

Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen möchten, empfehlen wir Ihnen, die Kochzeit um 3 Minuten zu verlängern.

## 5.2 Vorbereitung der Lebensmittel

- 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 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 Heißluftfritteuse. Sie schonen damit das Gerät.
- Die Lebensmittel können nun in die Frittierpfanne gegeben werden.

## 5.3 Einsetzen der herausnehmbaren Frittierpfanne

1. Entnehmen Sie die Frittierpfanne (4), indem Sie den Griff (5) herausziehen.
2. Achten Sie darauf, dass der Bodeneinsatz (6) in der Frittierpfanne (4) eingelegt ist.
3. Befüllen Sie die Frittierpfanne (4) mit dem Gargut. Achten Sie darauf, dass Sie beim Befüllen der Frittierpfanne die gekennzeichnete „MAX“ Anzeige nicht überschreiten.
4. Setzen Sie die mit Gargut befüllte Frittierpfanne (4) in die Heißluftfritteuse ein.

## 5.4 Garprozess

1. Überprüfen Sie, ob die herausnehmbare Frittierpfanne (4) richtig im Gerät verankert und eingerastet ist, bevor Sie den Garprozess starten.
2. Bestimmen Sie je nach Gargut die Kochzeit und -temperatur durch Einstellung des Timers (2), einstellbar von 0 - 30 Minuten und der Temperaturengelung (3), einstellbar von 80 - 200°C. Siehe Empfehlungen zu Garzeit und Temperatureinstellungen in Kapitel 5.4.
3. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönt das Kochendesignal und die Heizanzeige (1) erlischt.
4. Wenn Sie den Garprozess vor Ablauf der eingestellten Zeit abbrechen möchten, drehen Sie den Timer (2) auf Position „0“. Die Heizanzeige erlischt.
5. Für eine perfektes Kochergebnis empfehlen wir die Lebensmittel nach Ablauf der halben Kochzeit durchzuschütteln. Sollten nach Ablauf der kompletten Garzeit die Lebensmittel nicht ausreichend gegart sein, empfehlen wir das Gargut wieder zu wenden bzw. in der Frittierpfanne (4) durchzuschütteln. Um die Frittierpfanne (4) aus dem Gerät herauszunehmen, ziehen Sie den Griff (5) der Frittierpfanne (4) und benutzen einen Ofenhandschuh sowie hitzebeständige Kochutensilien.

6. Setzen Sie anschließend den Garprozess fort, indem Sie die mit Gargut gefüllte Frittierpfanne (4) wieder in das Gerät einsetzen und den Schritten 1.–4. folgen.
7. Sobald die Lebensmittel den perfekten Bräunungsgrad erreicht haben, können Sie das Gargut entnehmen.
8. Zur Entnahme der Frittierpfanne (4) immer den Griff (5) ziehen. Verwenden Sie zur Entnahme der Lebensmittel einen Ofenhandschuh sowie hitzebeständige Kochutensilien.
9. Stellen Sie die heiße Frittierpfanne (4) und die heißen Lebensmittel nicht direkt auf die Arbeitsfläche oder Tisch ohne eine hitzebeständige Unterlage.
10. Um das Gerät komplett auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Die Heizanzeige (1) schaltet sich ab.

## **WARNUNG!**

Alle 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 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. Für eine erste Übersicht beachten Sie den gedruckten Leitfaden auf der Oberseite des Gerätes.



200°C  
15-20 Min



160°C  
18-20 Min



200°C  
18-20 Min



180°C  
10-15 Min



180°C  
20-30 Min



180°C  
12-18 Min

Nachfolgend finden Sie bitte weitere Empfehlungen zu Garzeit- und Temperatureinstellungen.

<b>Lebensmittel</b>	<b>Gewicht (ca.)</b>	<b>Zeit (in Minuten)</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Empfehlungen</b>
Dünne Tiefkühl-Pommes Frites	150 - 400 g	15 - 20	200°C	
Dicke Tiefkühl-Pommes Frites	150 - 400 g	15 - 25	200°C	
Frische Pommes Frites	150 - 400 g	10 - 20	200°C	Fügen Sie ½ EL Öl hinzu
Kartoffel-Wedges	150 - 400 g	18 - 22	180°C	Fügen Sie ½ EL Öl hinzu
Kartoffelgratin	250 g	15 - 18	200°C	
Steak	120 - 500 g	10 - 15	180°C	
Schweinskoteletts	120 - 500 g	10 - 14	180°C	
Hamburger	120 - 500 g	7 - 14	180°C	
Hähnchenkeulen	120 - 500 g	20 - 30	180°C	
Hühnerbrust	120 - 500 g	10 - 15	180°C	
Frühlingsrollen	120 - 350 g	15 - 20	200°C	
Tiefkühl-Chicken Nuggets	120 - 500 g	10 - 15	200°C	
Tiefkühl-Fischstäbchen	120 - 500 g	6 - 10	200°C	
Frischer Fisch	120 - 500 g	18 - 20	200°C	
Gemüse	120 - 500 g	10 - 17	160°C	
Muffins	150 g	18 - 20	160°C	Verwenden Sie eine Backform
Süße Snacks	200 g	20	160°C	Verwenden Sie ein/e Backform/ feuerfestes Gefäß
Gefrorene Zwiebelringe	500 g	15	200°C	
Frische Zwiebelringe	200 g	5	180°C	

## 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 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.

#### **Herausnehmbare Frittierpfanne / Bodeneinsatz**

Herausnehmbare Frittierpfanne / Bodeneinsatz mit einem feuchte Tuch reinigen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

Sollten Frittierpfanne / Bodeneinsatz zu sehr mit Lebensmitteln verdreckt sein, empfehlen wir, diese vorher einzuweichen.

Alternativ können die herausnehmbare Frittierpfanne sowie der Bodeneinsatz in der Spülmaschine gereinigt werden.

## 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.
	Der Timer wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
	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.
	Herausnehmbare Frittierpfanne ist mit Gerät nicht fest verankert.	Stellen Sie sicher, dass die herausnehmbare Frittierpfanne richtig in das Gerät eingeführt ist bis sie einrastet.
Lebensmittel sind nicht gar.	Frittierpfanne ist überladen.	Verkleinern Sie die Füllmenge in der herausnehmbaren Frittierpfanne.
	Speisestücke zu groß.	Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke.
	Gartemperatur zu niedrig.	Erhöhen Sie die Gartemperatur.
	Garzeit zu kurz.	Erhöhen Sie die Garzeit.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Maßnahme</b>
Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.	Manche Lebensmittel müssen gewendet oder in der Frittierpfanne geschüttelt werden.	Wenden Sie die Lebensmittel mit hitzebeständigen Kochutensilien oder durchschütteln Sie das Frittiergut in der Frittierpfanne nach der Hälfte der Garzeit.
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.  Benetzen Sie frische Pommes Frites / Kartoffeln mit etwas Öl.
	Pommes Frites / Kartoffelstücke sind zu groß.	Schneiden Sie das Frittiergut in kleinere Stücke.
	Es wurden falsche Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie frische und feste Kartoffeln.

## 8 TECHNISCHE DATEN

Geräteart:	Heißluftfritteuse
Modellbezeichnung:	AF 201
Spannung / Frequenz:	220–240 V~, 50 / 60 Hz
Leistung:	900 Watt
Schutzklasse:	I
Volumen:	2 Liter
Temperatureinstellung:	80°C–200°C
Produktabmessungen:	256 × 211 × 264 mm (L × B × H)
Nettogewicht:	2,2 kg

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## 9 ENTSORGUNG

- Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylen-tüten, 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.

### Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier und Folien in die Wertstoffsammlung

### 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 Ausstel-  
lerdatum 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 Ver-  
wendung 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 von 08.00 – 18.00 Uhr)  
Fax: +49 (0)6831 4880 820  
e-mail: service-ww@jaxmotech.de



# INSTRUCTION MANUAL



AF 201

AIR FRYER

**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.de/downloads](http://www.jaxmotech.de/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 expressly reserved.



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

[www.baur.com](http://www.baur.com)  
ID 1111200972



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 air fryer – model AF 201 by SEG – is exclusively intended to cook food in common household quantities, by circulated hot air.

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 the device is in operation ensure that the integrated removable frying pan is properly inserted into the device until it snaps.
- Never operate the air fryer when when the removable frying pan is not properly inserted in the device 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 air fryer 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 when taking out the removable frying pan. **RISK OF SCALDING!**
- Use only metallic cooking utensils with isolated handles to avoid the risk of fire and risk of burns.
- Take out the frying pan from the device filled with hot and cooked food only by pulling the handle and using oven gloves.
- Do not place the device on the edge of a table to avoid the falling down of the digital air fryer. Ensure a stable position of the device. **RISK OF BURNS!**
- Never pour oil into the 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 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 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, nonslippery, 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 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 air fryer 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.
- During operation do not leave the device unattended.
- In case smoke is detected in the device keep the removable frying pan closed and anchored in the device 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

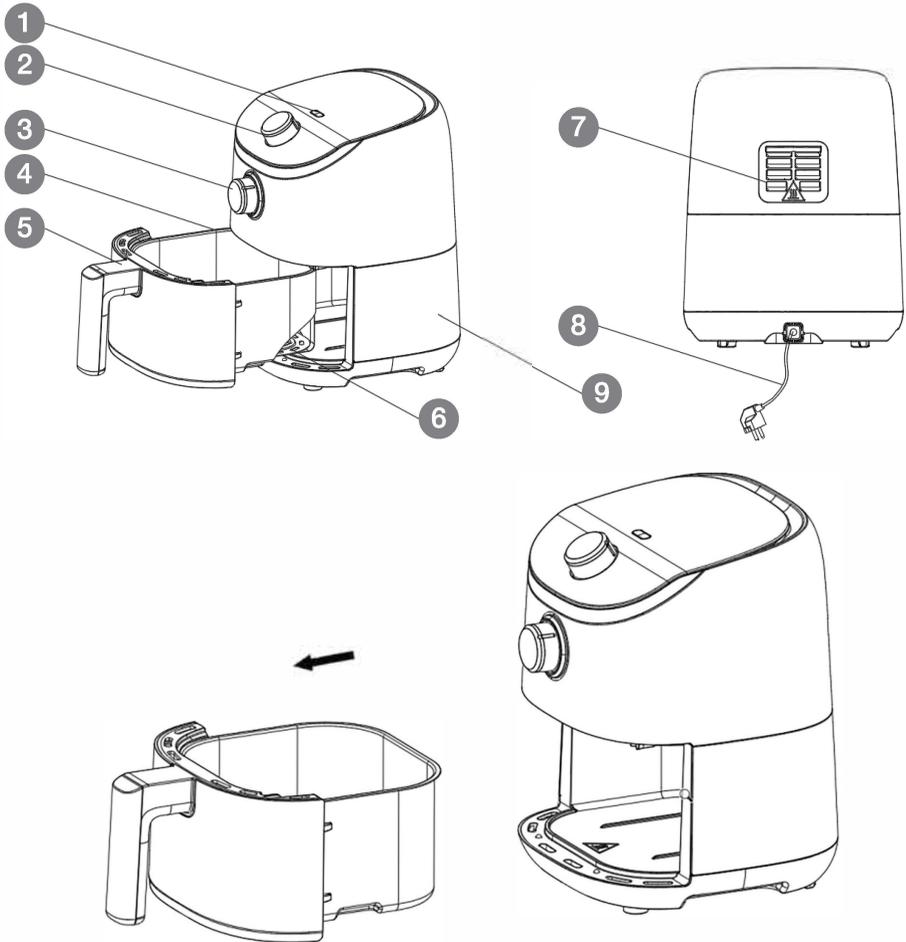
Check if content comprises all equipment parts:

- Air fryer
- Rack for bottom of removable frying pan
- User manual with guarantee

# 3 EQUIPMENT

## 3.1 Device Components

- 1. Heating indicator
- 2. Timer
- 3. Temperature setting
- 4. Removable frying pan (dishwasher safe)
- 5. Handle
- 6. Rack insert for the removable frying pan (dishwasher safe)
- 7. Venting slots
- 8. Power cord
- 9. Housing



## 3.2 Accessories

### 3.3.1 Rack for bottom of removable frying pan

**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 rack (6) onto the bottom of the removable frying pan (4) so that the hot air can reach the bottom part of the food and oil can drip.

## 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. Take out the removable frying pan (4) by pulling out the handle (5).
2. Clean the air fryer, the frying pan (4) and the rack insert (6) with warm water and a mild detergent.
3. Afterwards wipe all parts with a soft and damp cloth.
4. Dry thoroughly the air fryer and the frying pan (4).
5. Place the rack (6) onto the bottom of the frying pan (4).
6. Push the frying pan (4) into the device until it snaps.
7. The air fryer is now ready for use.

## 5 OPERATION

### 5.1 Preheating the device

1. Remove the frying pan (4) by pulling out the handle (5).
2. Insert the rack (6) to the bottom of the frying pan (4).
3. Push the frying pan (4) without food into the device.
4. Connect the appliance to the mains power supply. The heating indicator (1) lights up.
5. Preheat the device without food by setting the desired temperature (3) and setting the timer to 4 minutes (2). As soon as the air fryer has reached the desired temperature, after approx. 3 minutes, the device is ready for use.

### NOTE!

If you do not want to preheat the unit, we recommend extending the cooking time by 3 minutes.

### 5.2 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 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 air fryer. This prevents the device from damage.
- Food can now be put into the frying pan.

### 5.3 Insertion of removable frying pan into the device

1. Take out the removable frying pan (4) by pulling out the handle (5).
2. Ensure that the rack (6) is inserted on the bottom of the frying pan (4).
3. Fill the frying pan (4) with the food to be cooked. Make sure that you do not exceed the marked "MAX" indicator when filling the frying pan.
4. Insert the frying pan, filled with food, into the air fryer.

### 5.4 Cooking process

1. Before starting the cooking process ensure that the removable frying pan is properly anchored in the device until it snaps.
2. Depending on the food, determine the cooking time and temperature by setting the timer (2), adjustable from 0 - 30 minutes, and the temperature control (3), adjustable from 80 - 200°C. See recommendations for cooking time and temperature settings in chapter 5.4.
3. As soon as the cooking time has elapsed, the end-of-cooking signal sounds and the heating indicator (1) turns off.
4. If you want to stop the cooking process before the set time has elapsed, turn the timer (2) to position "0". The heating indicator (1) turns off.
5. For perfect cooking results, we recommend shaking the food after half of the cooking time has elapsed. If the food is not sufficiently cooked after the complete cooking time, we recommend turning again the food or shaking it in the removable frying pan (4). To pull out the frying pan (4) from the device always pull the handle (5) and use an oven glove as well as heat-resistant cooking utensils.

6. Continue the cooking process by reinserting the frying pan (4) filled with food into the appliance and following steps 1.-4.
7. Once the food has reached the perfect browning level, you can remove the food.
8. To pull out the removable frying pan (4) always use the handle (5). Use an oven glove and heat-resistant cooking utensils to remove the food.
9. Do not place the hot frying pan (4), hot food directly onto the work surface or table without a heat-resistant base.
10. To switch off the device completely, disconnect the device from the mains. The heating indicator goes off.

## **WARNING!**

All metal accessories are sharp-edged and become extremely hot during operation. **DANGER OF INJURY AND BURNS!**  
Always use oven gloves.

## **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 air fryer cool down completely.

After complete cooling down the device can be used again.

### 5.4 Cooking time- and temperature settings

The recommendations given for cooking times and temperatures are approximate. Food varies in size, shape, weight and consistency and may require longer or shorter cooking times and higher or lower temperatures.

For an initial overview, please refer to the printed recommendations on the top of the unit.



200°C  
15-20 Min



160°C  
18-20 Min



200°C  
18-20 Min



180°C  
10-15 Min



180°C  
20-30 Min



180°C  
12-18 Min

Below please find additional recommendations with reference to cooking time and temperature settings

<b>Food</b>	<b>Weight (approx.)</b>	<b>Time (in minutes)</b>	<b>Temperature</b>	<b>Recommendation</b>
Thin frozen French Fries	150 - 400 g	15 - 20	200°C	
Thick frozen French Fries	150 - 400 g	15 - 25	200°C	
Fresh French Fries	150 - 400 g	10 - 20	200°C	Add ½ table spoon oil
Potato-Wedges	150 - 400 g	18 - 22	180°C	Add ½ table spoon oil
Potato Gratin	250 g	15 - 18	200°C	
Steak	120 - 500 g	10 - 15	180°C	
Pork Chops	120 - 500 g	10 - 14	180°C	
Hamburger	120 - 500 g	7 - 14	180°C	
Chicken Wings	120 - 500 g	20 - 30	180°C	
Chicken Breast	120 - 500 g	10 - 15	180°C	
Spring Rolls	120 - 350 g	15 - 20	200°C	
Frozen Chicken Nuggets	120 - 500 g	10 - 15	200°C	
Frozen Fish Fingers	120 - 500 g	6 - 10	200°C	
Fresh Fish	120 - 500 g	18 - 20	200°C	
Vegetables	120 - 500 g	10 - 17	160°C	
Muffins	150 g	18 - 20	160°C	Use a baking pan
Sweet Snacks	200 g	20	160°C	Use a baking pan / ovenproof container
Frozen Onion Rings	500 g	15	200°C	
Fresh Onion Rings	200 g	5	180°C	

## 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 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.

#### **Removable frying pan / rack insert**

Clean the removable frying pan (4) / rack insert (6) with a damp cloth. A mild cleaning solution can be used for serious dirt.

Should the frying pan / rack insert be very dirty we recommend to soak it before cleaning.

Alternatively clean the removable frying pan and rack insert in the dish washer.

## 7 TROUBLE SHOOTING

### **DANGER!**

- Never connect the 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.
	Timer has not been set.	Set timer with desired cooking time.
	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.
	Removable frying pan is not properly inserted into the device.	Ensure that the removable that the removable frying pan is anchored into the device until it snaps.
Food is not cooked properly.	Frying pan is overfilled.	Decrease the food quantity in the frying pan.
	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.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Action</b>
Food is not evenly cooked.	Some food must be turned or shaken in frying pan.	After half of the cooking time turn the food with heat resistant cooking utensils or shake the food in the frying pan.
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 the French fries / potatoes.
	French fries / potatoes are too big.	Cut the food into smaller pieces.
	Non-suitable potatoes have been used.	Use fresh and waxy potatoes.

## 8 TECHNICAL DATA

Type of appliance:	Air Fryer
Model:	AF 201
Voltage / Frequency:	220–240 V~, 50 / 60 Hz
Power:	900 Watt
Protection class:	Class I
Volume:	2 litres
Adjustable temperature setting:	80°C–200°C
Product dimensions:	256 × 211 × 264 mm (L × W × H)
Net weight:	2.2 kg

**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.

## Disposal of packaging

Dispose the packaging according to type. Put cardboard and carton to the waste paper and foils to the recyclables collection.

## 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 – 18.00 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)

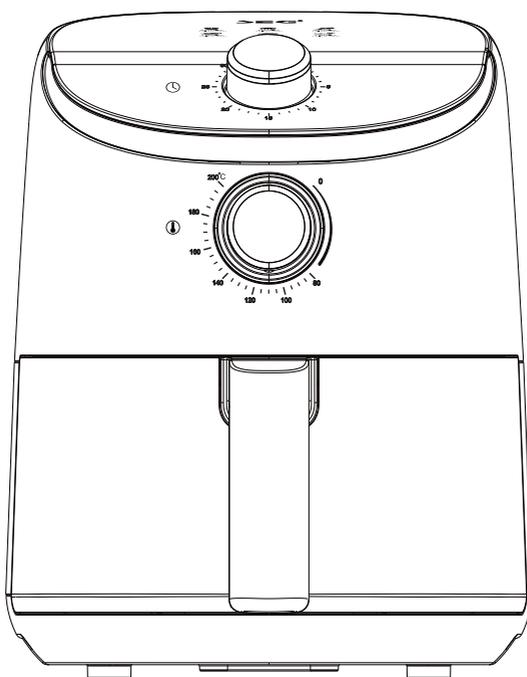
[www.jaxmotech.de](http://www.jaxmotech.de)

# NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

# SEG®

## AF 201

## KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ



Atidžiai perskaitykite šią instrukciją,  
kad prietaisas būtų naudojamas  
saugiai ir pagal paskirtį.





Gerbiama kliente! Gerbiamas kliente!

Dėkojame, kad nusprendėte įsigyti SEG produktą. Linkime, kad įsigytas prietaisas teiktų Jums džiaugsmą.

Prieš pirmą prietaiso naudojimą perskaitykite visą naudojimo instrukciją, ypač saugos nurodymus. Šią naudojimo instrukciją padėkite į saugią vietą, kad ateityje galėtumėte ją pasinaudoti. Jei prietaisą perduosite naudotis kitiems, kartu perduokite ir šią naudojimo instrukciją.

Šią naudojimo instrukciją galima atsisiųsti ir elektroniniu formatu iš: [www.jaxmotech.de/downloads](http://www.jaxmotech.de/downloads).

Arba susisiekite su mumis. Mes mielai Jums atsisiųsime naudojimo instrukciją elektroniniu PDF formatu.

El. paštas: [service@jaxmotech.de](mailto:service@jaxmotech.de)

Tel.: +49 (0)6831 505 9800

# TURINYS

EB ATITIKTIES DEKLARACIJA	4
1 SAUGOS NURODYMAI	5
2 TIEKIAMAS KOMPLEKTAS	12
3 VALDYMO ELEMENTAI	13
4 ĮRENGIMAS	14
5 VĀLDYMĀŠ	15
6 VĀLYMĀŠ IR PRIEŽIŪRA	18
7 GEDIMAI IR JŲ ŠĀLINIMĀŠ	19
8 TECHNINIAI DUOMENYS	22
9 UTILIZAVIMĀŠ	22
10 GAMINTOJO GARANTIJA	23

# EB ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šioje naudojimo instrukcijoje aprašytas produktas atitinka visus svarbius ES darniųjų standartų reikalavimus. Visą atitikties deklaraciją rasite internete adresu [www.jaxmotech.de/downloads](http://www.jaxmotech.de/downloads).

Šioje naudojimo instrukcijoje pateikti paveikslėliai gali skirtis nuo Jūsų turimo prietaiso dizaino. Tokiu atveju vis tiek vadovaukitės pateiktu turiniu. Gamintojas pasilieka teisę atlikti tik tokius pakeitimus, kurie neturėtų jokio poveikio prietaiso funkcijoms. Jūsų įsigytas prietaisas galėjo būti patobulintas ir gali skirtis nuo naudojimo instrukcijoje pateikto aprašymo. Funkcijos ir eksploataavimo sąlygos išlieka tokios pačios, todėl galite ir toliau naudotis šia naudojimo instrukcija.

Pasiliekama teisė atlikti techninius pakeitimus, taip pat gali pasitaikyti spausdinimo klaidų.



GS simbolis reiškia patikrintą saugumą. Produktai, pažymėti šiuo ženklu, atitinka Vokietijos produktų saugos įstatymo („ProdSG“) reikalavimus.



CE simboliu paženklinėti produktai atitinka visus Europos ekonominės erdvės taikomų teisės aktų reikalavimus.

# 1 SAUGOS NURODYMAI

Prieš pradėdami eksploatuoti prietaisą, perskaitykite saugos nurodymus. Juose pateikta informacija skirta apsaugoti Jūsų sveikatą ir prietaisą. Nesilaikant saugos nurodymų, kyla rimtų sužalojimų ir prietaiso sugadinimo pavojus.

## **Naudojimas pagal paskirtį**

SEG prekės ženklo karšto oro gruzdintuvė – AF 201 modelis – skirta tik maistui ruošti namų ūkyje, naudojant cirkuliuojantį karštą orą.

Prietaisas skirtas tik asmeniniam naudojimui, komerciniais tikslais naudoti negalima, pavyzdžiui, didelėse virtuvėse. Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose pritaikymo srityse, pavyzdžiui:

- virtuvės zonose, parduotuvėse,
- biuruose ir kitose darbo zonose,
- žemės ūkio objektuose,
- viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo įstaigose,
- pusryčiavimo patalpose,

Prietaisą naudoti galima tik uždaroje patalpose. Šio prietaiso negalima naudoti kempериuose ir viešajame transporte.

Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį.

Naudojant ne pagal paskirtį, nebus užtikrinamas prietaiso saugumas ir funkcionalumas, prarasite garantinių reikalavimų teisę.

## **Naudojamų simbolių paaiškinimas**

### **PAVOJUS!**

Žymi pavojingą situaciją, kuriai susidarius kils tiesioginis pavojus gyvybei ir sveikatai.

### **ĮSPĖJIMAS!**

Žymi pavojingą situaciją, kuriai susidarius gali kilti pavojus gyvybei ir sveikatai.

### **ATSARGIAI!**

Žymi pavojingą situaciją, kuriai susidarius galima patirti vidutinio sunkumo ir sunkius sužalojimus.

### **PASTABA!**

Žymi pavojingą situaciją, kuriai susidarius galima sugadinti prietaisą.

### **ĮSPĖJIMAS!**

### **DĖMESIO! KARŠTAS PAVIRŠIUS!**

Žymi pavojingą situaciją, kuriai susidarius galima susižaloti dėl nudegimų.

Bet kuriuo atveju patikrinkite techninę prietaiso aplinką. Ar visi kabeliai ir laidai, nutiesti iki Jūsų prietaiso, yra tvarkingi? Ar jie nepasenę, ar prietaiso savybės atitinka nustatytąsias?

Todėl kvalifikuotas (-i) specialistas (-ai) (elektrikas (-ai)) privalo patikrinti jau esamas ir naujas jungtis. Visus darbus, susijusius su prietaiso prijungimu prie elektros tinklo, atlikti gali tik kvalifikuotas (-i) specialistas (-ai) (elektrikas (-ai)).

### **ĮSPĖJIMAS!**

### **ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

Dėl netinkamos elektros instaliacijos ar per didelės tinklo įtampos galimas elektros smūgio pavojus.

## **ĮSPĖJIMAS!**

Neleiskite prietaiso naudoti asmenims, kurie nėra susipažinę su naudojimo instrukcija. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys su fizine, jutimine ar psichine negalia ar neturintys pakankamai patirties ir žinių, jeigu bus prižiūrimi kito asmens arba bus instrukuoti apie saugų prietaiso naudojimą ir suvoks iš to kylančias grėsmes. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Naudotojo atliekamų valymo ir techninės priežiūros darbų vaikams atlikti neleidžiama, nebent jie yra 8 metų arba vyresni ir yra prižiūrimi.

Prietaisą ir jo prijungimo laidus būtina laikyti jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

## **PAVOJUS!**

- Jokių būdu nejunkite į elektros tinklą, jei prietaisas, tinklo kabelis ar tinklo kištukas turi matomų pažeidimų.
- Kai naudojate priedus, įsitikinkite, kad integruotas išimamas gruzdinimo indas yra tvirtai pritvirtintas ir įstatytas į prietaisą.
- Niekada nebandykite naudoti karšto oro gruzdintuvės, jei išimamas gruzdinimo indas nėra tinkamai pritvirtintas prie prietaiso, kad išvengtumėte nudegimų.
- Pažeidus prietaisą, korpusą ir dangtelius, prietaisą reikia atjungti nuo maitinimo grandinės.
- Kilus pavojui ar pastebėjus defektą, tinklo kištuką iš karto ištraukite iš kištukinio lizdo.
- Niekada nemėginkite patys remontuoti prietaiso. Jeigu Jūsų prietaisas veikia netinkamai, susisiekite su prekybos atstovu, iš kurio įsigijote prietaisą.
- Niekada neatidarykite korpuso.
- Jei prijungimo prie tinklo kabelis pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį pakeisti gali tik gamintojas arba gamintojo įgaliotoji

klientų aptarnavimo tarnyba, arba kvalifikuotas (-i) specialistas (-ai) (elektrikas (-ai)).

- Niekada nenaudokite prietaiso su defektais.
- Niekada nenaudokite prietaiso, kuris buvo nukritęs.

## **PAVOJUS!**

- Jeigu pažeidžiama sistemos dalis, venkite atviros liepsnos ir uždegimo šaltinių. Iš karto susisieki su klientų aptarnavimo tarnyba.
- Išpakuodami atkreipkite dėmesį į tai, kad pakuotės sudedamosios dalys (polietileno maišelis, polistirolas ir pan.) nepatektų į zoną, kurioje yra vaikų. **PAVOJUS UŽDUSTI!**
- Nejunkite prietaiso į elektros tinklą, kol neišimsite visų pakuotės sudedamųjų dalių ir transportavimo apsaugų.
- Prietaisą naudoti galima tik 220–240 V / 50–60 Hz kintamąją įtampą. Visus prijungimo prie tinklo laidus su pažeidimais privalo pakeisti kvalifikuotas (-i) specialistas (-ai) (elektrikas (-ai)).
- Prietaisui prijungti prie elektros tinklo nenaudokite ilgintuvų, kelių kištukinių lizdų plokščių ar ilginamųjų kabelių.
- Naudokite pagal tinklo kištuką tinkamai įžemintą ir tik prietaisui priskirtą kištukinį lizdą. Kištukinis lizdas turi būti apsaugotas 10 A arba galingesniu saugikliu. Priešingu atveju gali įvykti pavojingi nelaimingi atsitikimai arba galima sugadinti prietaisą.
- Sumontavus prietaisą, tinklo kištukas ir kontaktinis lizdas su įžeminimu turi būti visada lengvai pasiekiami.
- Atkreipkite dėmesį į tai, kad prijungimo prie tinklo kabelis nebūtų po prietaisu arba dėl prietaiso judesių nebūtų pažeidžiamas.
- Jūsų elektros maitinimo šaltinio techniniai duomenys privalo atitikti specifikacijų lentelėje nurodytas vertes.
- Jūsų namų elektros grandinėje turi būti įrengti automatiniai avariniai išjungikliai.
- Nemodifikuokite prietaiso. **ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**
- Norint visiškai atjungti prietaisą nuo elektros tinklo reikia tinklo

kabelį ištraukti iš kištukinio lizdo. Niekada netraukite už tinklo kabelio, jeigu norite iš kištukinio lizdo ištraukti kištuką – laikykite už kištuko.

- Neneškite prietaiso laikydami už tinklo kabelio.
- Kol tinklo kištukas įstatytas į kištukinį lizdą, prietaiso viduje išlieka įtampa, net ir tada, kai prietaisas išjungtas.
- Prietaisas nuo elektros tinklo yra atjungtas tada, kai yra ištrauktas tinklo kištukas.
- Audros gali sugadinti elektros prietaisus. Rekomenduojame audrų metu prietaisą atjungti nuo elektros tinklo.
- Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros ar valymo darbus, atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo.
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį arba kitą skystį, nevalykite po tekančio vandens srove.
- Karšto oro gruzdintuvės negalima plauti indaplovėje.
- Niekada neimkite už tinklo kištuko šlapiomis rankomis.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Nestatykite prietaiso tokioje vietoje, kur ant jo galėtų patekti vanduo ir (arba) lietus, kad elektros įrangos izoliacija negalėtų būti pažeista. Jei į įrenginį pateko skysčio, nedelsdami atjunkite elektros tinklo kištuką nuo grandinės.
- Jeigu ilgesnį laiko tarpą prietaiso nenaudosite, rekomenduojame prietaisą atjungti nuo elektros tinklo.
- Atkreipkite dėmesį į tai, kad prietaisas ir tinklo kabelis nesisiliestų prie karščio šaltinių ,(pvz., kaitviečių, dujų liepsnos).
- Nenaudokite prietaiso arti sprogių ir (arba) degių garų.
- Nenaudokite prietaiso arti degių medžiagų.
- Nenaudokite prietaiso ekstremaliomis sąlygomis, pvz. ,
  - esant didelei oro drėgmei ar lyjant,
  - esant ekstremalioms temperatūroms,
  - veikiant tiesioginiams saulės spinduliams,
  - šalia atviros ugnies.

 **ATSARGIAI!**

- Išpakuodami prietaisą, pasižymėkite visų dalių padėtis, jeigu reiktų supakuoti ir pervežti.
- Nenaudokite prietaiso, kol susijusios dalys nėra joms skirtose vietose.
- Nepalikite kabančio tinklo kabelio. **PAVOJUS UŽKLIŪTI!**



## **ĮSPĖJIMAS!** **DĖMESIO! KARŠTAS PAVIRŠIUS!**

- Kepimo proceso metu gresia **PAVOJUS NUSIDEGINTI IR NUSIPLIKYTI!**
- Veikimo metu prietaisas įkaista. Nelieskite prietaiso. **PAVOJUS NUSIDEGINTI!**
- Kepimo metu nelieskite prietaiso. **PAVOJUS NUSIDEGINTI!**
- Laikykite rankas ir galvą atokiau nuo iš prietaiso išeinančių garų, net ir išimdami gruzdinimo indą. **PAVOJUS NUSIPLIKYTI!**
- Kad išvengtumėte gaisro ir nudegimų pavojaus, naudokite tik metalinius maisto ruošimo indus su izoliuotomis rankenomis.
- Maisto produktais pripildytą gruzdinimo indą išimkite tik naudodami pridedamą rankeną ir mūvėdami orkaitės pirštines.
- Nestatykite prietaiso ant stalo krašto, kad jis negalėtų nukristi. Įsitikinkite, kad prietaisas yra stabilioje padėtyje. **PAVOJUS NUSIDEGINTI!**
- Niekada nenaudokite aliejaus karšto oro gruzdintuvėje ir nepilkite aliejaus į priedus. **SPROGIMO IR GAISRO PAVOJUS!**
- **SPROGIMO PAVOJUS!**  
Karšto oro gruzdintuvėje nekaitinkite vandens mišinio su aliejumi ar riebalais. Vandens ir (arba) aliejaus mišiniai arba vandens ir (arba) riebalų mišiniai įkaitę gali užsidegti ir sukelti sprogimą.
- Aliejaus ar riebalų sukkelto gaisro niekada negesinkite vandeniui. **SPROGIMO PAVOJUS!** Kilus liepsnai, gesinkite liepsną antklode.
- Nepilkite jokių skysčių ant karšto kaitinimo elemento.

## **ĮSPĖJIMAS!**

Dėl nepakankamai užtikrinamos švaros, aparate gali atsirasti mikroorganizmų.

- Reguliariai valykite karšto oro gruzdintuvę ir priedus bei pašalinkite pridegusio maisto likučius, kad nesusidarytų mikrobuų ir nebūtų pažeistas paviršius – žr. 6 skyrių: VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.
- Prieš valydami įsitikinkite, kad prietaisas visiškai atvėso.
- Naudojant netinkamus valiklius, gresia sveikatos problemos: prietaisui valyti naudokite tik šioje naudojimo instrukcijoje aprašytas valymo priemones ir įrankius.

## **PASTABA! GAISRO PAVOJUS!**

- Prietaisą statykite ant sauso, lygaus, neslidaus, karščiui atsparaus paviršiaus, kuris nereaguotų su guminėmis kojėlėmis.
- Naudojant gaminį ant medinių baldų arba baldų su jautriu paviršiumi rekomenduojame naudoti apsauginį kilimėlį.
- Prietaisas yra ne įmontuojamas, o laisvai pastatomas prietaisas.
- Nestatykite prietaiso arti įkaitusio paviršiaus arba šalia galingų karščio šaltinių.
- Nedėkite jokių daiktų ant karšto oro gruzdintuvės.
- Neuždenkite prietaiso ir oro išleidimo angų.
- Neuždenkite ir neužkimškite įrenginio angų.
- Norint tinkamai išsklaidyti šilumą ir užtikrinti efektyvų prietaiso veikimą, būtina gerai jį vėdinti. Todėl aplink prietaisą turi būti pakankamas bent 10 cm saugus atstumas.
- Nenuimkite kojelių.
- Karšto oro gruzdintuvė nėra skirta naudoti su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Maistą galima ruošti tik su pridedamais priedais.
- Veikimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros.
- Jei atsiranda dūmų, išimamą gruzdinimo indą palikite prietaise, kad nesusidarytų liepsna arba užgesinkite jau kilusią liepsną. Nedelsiant išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros grandinės.

## **ĪSPĒJIMAS! SUSIŽEIDIMO PAVOJUS!**

Kepti patiekalai, ypač su jdaru, gali netolygiai įkaisti. Prieš valgydami patikrinkite maisto temperatūrą, kad išvengtumėte nudegimų.

## **ĪSPĒJIMAS! SUGADINIMO PAVOJUS!**

- Niekada nenaudokite prietaiso be maisto.
- Neperpildykite priedų.

## **2 TIEKIAMAS KOMPLEKTAS**

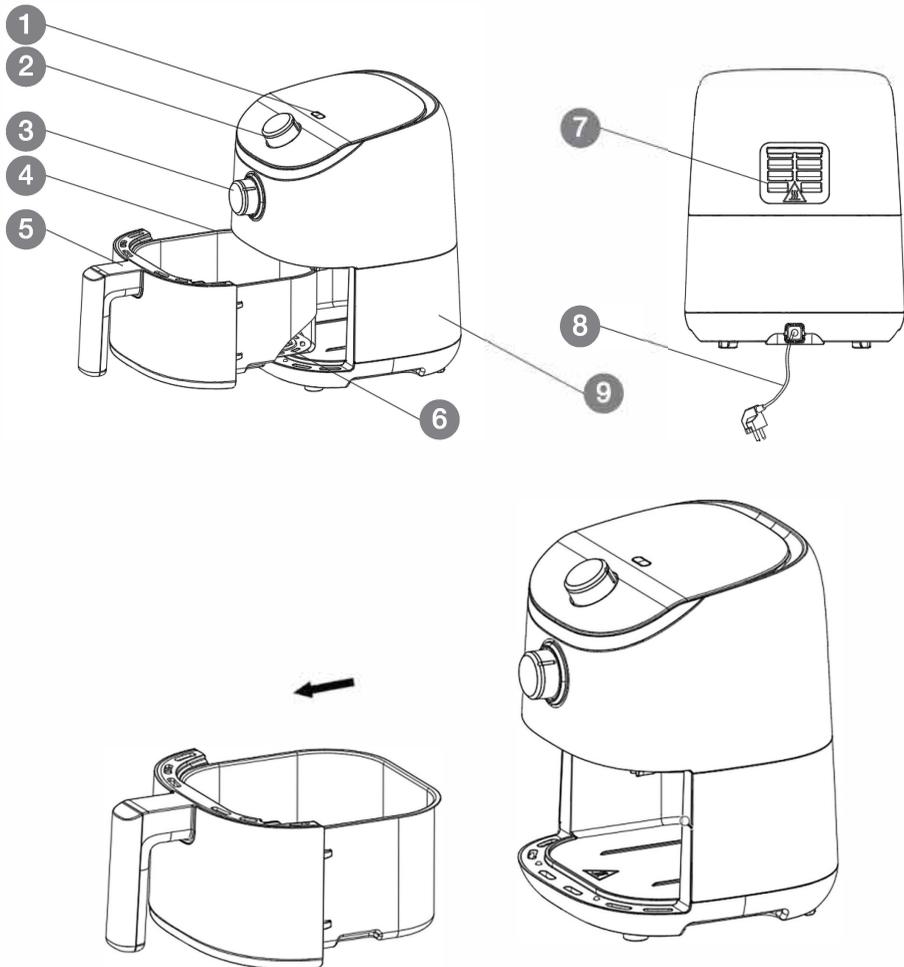
Išpakavę įsitikinkite, kad, tiekiamame komplekte yra šios dalys:

- karšto oro gruzdintuvė;
- išimamo gruzdinimo indo įdėklas;
- naudojimo instrukcija su garantija.

## 3 VALDYMO ELEMENTAI

### 3.1 Prietaiso dalys

1. Kaitinimo indikatorius
2. Laikmačio nustatymas
3. Temperatūros nustatymas
4. Išimamas gruzdinimo indas (galima plauti indaplovėje)
5. Rankena
6. Išimamas gruzdinimo indo įdėklas (galima plauti indaplovėje)
7. Oro išleidimo angos
8. Tinklo kabelis
9. Korpusas



## 3.2 Priedai

### 3.2.1 Išimamo gruzdinimo indo įdėklas



## GAISRO PAVOJUS

Šį priedą reikia naudoti kiekvieno maisto kepimo metu, nes iš maisto produktų ištekėjęs aliejus gali užsidegti.

Įdėkite įdėklą į išimamo gruzdinimo indą (4) taip, kad karštas oras pasiektų ir maisto apačią, o riebalai galėtų lašėti.

## 4 ĮRENGIMAS

### 4.1 Išpakavimas

1. Prietaisą atsargiai išpakuokite. Laikykitės 9 skyriuje UTILIZAVIMAS pateiktų nurodymų dėl pakuotės medžiagų utilizavimo.
2. Pervežamas prietaisas greičiausiai apsaugotas transportavimo apsauga. Nuimkite ją visą. Transportavimo apsaugų likučiams pašalinti nenaudokite jokių stiprių valiklių.
3. Prieš prijungdami prietaisą patikrinkite, ar prijungimo prie tinklo kabelis ir prietaisas nėra pažeisti.
4. Patikrinkite, ar tiekimo komplekte nieko netrūksta, žr. 2 skyrių TIEKIMO KOMPLEKTAS.
5. Įsitinkite, kad prietaisas yra atjungtas nuo elektros tinklo.

### 4.2 Pastatymo vietos pasirinkimas

Aparato statymas tinkamoje vietoje:

- šalia kištukinio lizdo su įžeminimu ir minimalia 10 A blokuote;
- horizontalioje padėtyje, kad nebūtų vibracijų;
- karščiui atsparioje vietoje;
- kad atraminis paviršius nereaguotų su guminėmis kojėlėmis;
- ne mažesniu kaip 10 cm saugiu atstumu aplink prietaisą;
- išlaikant tinkamą atstumą iki išorinių karščio šaltinių (>1 m).

### 4.3 Prieš pradėdant eksploatuoti

1. Išimkite išimamą gruzdinimo indą (4) patraukdami rankeną (5).
2. Karšto oro gruzdintuvę, išimamą gruzdinimo indą (4) ir įdėklą (6) išvalykite šiltu vandeniu ir įprastu plovikliu.
3. Tada viską nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.
4. Kruopščiai nusauskite karšto oro gruzdintuvę ir gruzdinimo indą (4).
5. Padėkite įdėklą (6) ant gruzdinimo indo (4) dugno.
6. Įstumkite gruzdinimo indą (4) atgal į prietaisą.
7. Karšto oro gruzdintuvė paruošta naudoti.

## 5 VALDYMAS

### 5.1 Išankstinis prietaiso įkaitinimas

1. Išimkite gruzdinimo indą (4) patraukdami rankeną (5).
2. Padėkite įdėklą (6) ant gruzdinimo indo (4) dugno.
3. Įstumkite gruzdinimo indą (4) be maisto produktų.
4. Prietaisą įjunkite į elektros tinklą. Užsidega kaitinimo indikatorius (1).
5. Pirmiausia įkaitinkite prietaisą be maisto, nustatydami norimą temperatūrą (3) ir 4 minučių laikmatį (2). Kai tik prietaisas pasiekia norimą temperatūrą, praėjus maždaug 3 minutėms, prietaisą galima naudoti.



### PASTABA!

- Jei nenorite iš anksto įkaitinti prietaiso, rekomenduojame pailginti kepimo laiką 3 minutėmis.

### 5.2 Maisto paruošimas

- Šlapius maisto produktus prieš kepimo procesą visada reikia kruopščiai nuvalyti.
- Supjaustykite maistą mažais gabalėliais, taip sutrumpinsite kepimo laiką.
- Niekada nepilkite aliejaus į karšto oro gruzdintuvės priedus. Jei reikia, šviežias gruzdintas bulvytes ir bulvių skilteles apšlakstykite trupučiu aliejaus.
- Maistą visada apibarstykite prieskoniais tik po kepimo, o ne karšto oro gruzdintuvėje. Taip bus apsaugotas prietaisas.
- Dabar maistą galima dėti į gruzdinimo indą.

### 5.3 Išimamo gruzdinimo indo įdėjimas

1. Išimkite gruzdinimo indą (4) patraukdami rankeną (5).
2. Pripildykite gruzdinimo indą (4) kepamu maistu. Pripildydami gruzdinimo indą neviršykite pažymėto „MAKS“ rodmens.
3. Į karšto oro gruzdintuvę įdėkite maisto produktais pripildytą gruzdinimo indą (4).

### 5.4 Kepimo procesas

1. Prieš pradėdami kepimo procesą patikrinkite, ar išimamas gruzdinimo indas (4) yra tinkamai įtvirtintas ir pritvirtintas prie prietaiso.
2. Priklausomai nuo ruošiamo maisto, nustatykite kepimo laiką ir temperatūrą, nustatydami laikmatį (2), reguliuojamą nuo 0 iki 30 minučių, ir temperatūros reguliatorių (3), reguliuojamą nuo 80 iki 200 °C. Žr. 5.4 skyriuje pateiktas rekomendacijas dėl kepimo laiko ir temperatūros nustatymų.
3. Pasibaigus kepimo laikui, pasigirsta kepimo pabaigos signalas ir užgęsta kaitinimo indikatorius (1).
4. Jei norite sustabdyti kepimo procesą nepasibaigus nustatytam laikui, pasukite laikmatį (2) į padėtį „0“. Kaitinimo indikatorius (1) užgęsta.
5. Norint pasiekti puikų kepimo rezultatą, rekomenduojame maistą pakratyti praėjus pusei kepimo laiko. Jei pasibaigus visam kepimo laikui maistas nėra pakankamai iškepęs rekomenduojame maistą dar kartą apversti arba pakratyti gruzdinimo inde (4). Norėdami išimti gruzdinimo indą (4) iš prietaiso, patraukite gruzdinimo indo (4) rankeną (5), naudokite orkaitės pirštinę bei karščiuui atsparius kepimo įrankius.

6. Tada tęskite kepimo procesą, įdėdami gruzdinimo indą (4) su maistu atgal į prietaisą ir atlikdami 1-4 veiksmus.
7. Kai tik maistas pasiekia tobulai apkeps, galite jį išimti.
8. Norėdami išimti gruzdinimo indą (4), visada patraukite rankeną (5). Maistą išimkite naudodami orkaitės pirštines ir karščiui atsparius kepimo įrankius.
9. Nedėkite karšto oro gruzdintuvės (4) ir karšto maisto tiesiai ant darbo paviršiaus ar stalo be karščiui atsparaus pagrindo.
10. Norėdami visiškai išjungti prietaisą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Kaitinimo indikatorius (1) išsijungia.

## ĮSPĖJIMAS!

Visi metaliniai priedai yra aštrių briaunų ir naudojimo metu labai įkaista. **SUŽEIDIMŲ IR NUDEGIMŲ PAVOJUS!** Visada naudokite orkaitės pirštines.

## PASTABA!

Prietaisas turi apsaugą nuo perkaitimo. Jei prietaisas perkaista, jis automatiškai išsijungia. Tokiu atveju atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite skaitmeninei karšto oro gruzdintuvei visiškai atvėsti. Visiškai atvėsus, prietaisą vėl galima naudoti.

### 5.5 Kepimo laiko ir temperatūros nustatymai

Pateiktos rekomendacijos dėl kepimo laiko ir temperatūros yra apytikslės. Maisto produktai skiriasi savo dydžiu, forma, svoriu ir konsistencija, todėl jiems gali reikėti ilgesnio arba trumpesnio kepimo laiko ir aukštesnės arba žemesnės temperatūros.

Pirminiam susipažinimui perskaitykite ant prietaiso viršaus nurodytą informaciją.



Toliau pateikiamos tolesnės rekomendacijos dėl kepimo laiko ir temperatūros nustatymų.

<b>Maisto produktas</b>	<b>Svoris (apytikslis)</b>	<b>Laikas (minutėmis)</b>	<b>temperatūra</b>	<b>Rekomenduojama</b>
Plonos šaldytos gruzdintos bulvytės	150 - 400 g	15 - 20	200°C	
Storos šaldytos gruzdintos bulvytės	150 - 400 g	15 - 25	200°C	
Šviežios gruzdintos bulvytės	150 - 400 g	10 - 20	200°C	Įpilkite ½ valg. šaukšto aliejaus
Bulvių skiltelės	150 - 400 g	18 - 22	180°C	Įpilkite ½ valg. šaukšto aliejaus
Bulvių gratinas	250 g	15 - 18	200°C	
Didkepsnis	120 - 500 g	10 - 15	180°C	
Kiaulienos maltiniai	120 - 500 g	10 - 14	180°C	
Mėsainis	120 - 500 g	7 - 14	180°C	
Vištienos šlaunelės	120 - 500 g	20 - 30	180°C	
Vištienos krūtinėlė	120 - 500 g	10 - 15	180°C	
Springrolai	120 - 350 g	15 - 20	200°C	
Šaldyti vištienos kepsneliai	120 - 500 g	10 - 15	200°C	
Šaldyti žuvies piršteliai	120 - 500 g	6 - 10	200°C	
Šviežia žuvis	120 - 500 g	18 - 20	200°C	
Daržovės	120 - 500 g	10 - 17	160°C	
Keksiukai	150 g	18 - 20	160°C	Naudokite kepimo formą
Saldūs užkandžiai	200g	20	160°C	Naudokite kepimo formą/ karščiui atsparų indą
Šaldyti svogūnų žiedai	500 g	15	200°C	
Švieži svogūnų žiedai	200 g	5	180°C	

## 6 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### **ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

Prieš valant prietaisą, jis turi būti atjungtas nuo elektros tinklo. Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį arba kitą skystį.

### **ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS NUSIDEGINTI!**

Prieš valydami leiskite prietaisui ir visiems komponentams visiškai atvėsti.

Netinkamai nuvalius prietaisą, gali būti pažeisti prietaiso paviršiai, o tai turės įtakos eksploataavimo trukmei ir gali sukelti pavojingų situacijų. Todėl reguliariai valykite skaitmeninę karšto oro gruzdintuvę ir pašalinkite visus maisto likučius. Nenaudokite agresyvių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių prietaisui valyti, nes jie gali subraižyti ir sugadinti paviršius.

#### **Išoriniai paviršiai**

Išorinius paviršius valykite drėgna šluoste ir švelniu plovikliu.

#### **Išimamas gruzdinimo indas / įdėklas**

Išimamą gruzdinimo indą / įdėklą valykite drėgna šluoste. Esant dideliems nešvarumams, galima naudoti švelnią valymo priemonę.

Jei gruzdinimo indas / įdėklas yra per daug užterštas maistu, rekomenduojame jį pirmiausia pamirkyti.

Išimamą gruzdinimo indą ir įdėklą galima plauti indaplovėje.

## 7 GEDIMAI IR JŲ ŠALINIMAS

### PAVOJUS!

- Jokiu būdu nejunkite į elektros tinklą, jei prietaisas, tinklo kabelis ar tinklo kištukas turi matomų pažeidimų.
- Kilus pavojui ar pastebėjus defektą, tinklo kištuką iš karto ištraukite iš kištukinio lizdo.
- Niekada nemėginkite patys remontuoti prietaiso. Jeigu Jūsų prietaisas veikia netinkamai, susisiekite su prekybos atstovu, iš kurio įsigijote prietaisą.
- Jeigu prijungimo prie tinklo kabelis pažeistas, grėsmėms išvengti jį pakeisti gali tik gamintojas arba gamintojo įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba, arba kvalifikuotas (-i) specialistas (-ai) (elektrikas (-ai)).
- Niekada nenaudokite prietaiso su defektais.
- Niekada nenaudokite prietaiso, kuris buvo nukritęs.

Jeigu naudojant prietaisą atsirastų gedimų, pagal toliau pateiktą lentelę patikrinkite, ar galėtumėte problemą pašalinti patys. Visi kiti remonto darbai neleistini. Nepaisydami šio reikalavimo, neteksite teisės į garantiją.

<b>Problema</b>	<b>Priežastis</b>	<b>Priemonė</b>
Prietaisas neįsijungia.	Aparatas neprijungtas prie elektros tinklo.	Įstatykite tinklo kištuką į kištukinį lizdą.
	Laikmatis nenustatytas.	Nustatykite laikmatį į norimą kepimo laiką.
	Perdegė saugiklis arba nutrauktas elektros energijos tiekimas.	Pakeiskite saugiklį arba iš naujo nustatykite nutrauktą elektros energijos tiekimą
	Kištukinis lizdas sugedęs.	Patikrinkite kištukinį lizdą įjungdami kitą prietaisą.
	Išimamas gruzdinimo indas nėra tvirtai pritvirtintas prie prietaiso.	Įsitikinkite, kad išimamas gruzdinimo indas tinkamai įkištas į prietaisą, kol užsifiksuos.
Maistas nepakankamai iškeptas.	Gruzdinimo indas perkrautas.	Išimamame gruzdinimo inde sumažinkite maisto kiekį.
	Per dideli maisto gabaliukai.	Supjaustykite maistą mažesniais gabalėliais.
	Per žema kepimo temperatūra.	Padidinkite kepimo temperatūrą.
	Per trumpas kepimo laikas.	Pailginkite kepimo laiką.

<b>Problema</b>	<b>Priežastis</b>	<b>Priemonė</b>
Maistas iškepė netolygiai.	Kai kuriuos maisto produktus gruzdinimo inde reikia apversti arba pakratyti.	Apverskite maistą karščiui atspariais kepimo įrankiais arba įpusėjęs kepimo laikui pakratykite maistą gruzdinimo inde.
Balti dūmai ir nemalonus kvapas.	Buvo naudotas aliejus.	Pašalinkite aliejų.
	Priedai užteršti maisto likučiais.	Išvalykite priedus.
Gruzdintos bulvytės nepasiekia norimo rusvumo laipsnio ir nėra traškios.	Gruzdintos bulvytės ir (arba) bulvytės yra šlapios.	Nusausinkite gruzdintas bulvytes ir (arba) bulvytes. Šviežias gruzdintas bulvytes ir (arba) bulvytes apšlakstykite trupučiu aliejaus.
	Gruzdintos bulvytės ir (arba) bulvytės per didelės.	Supjaustykite gruzdinamą maistą mažesniais gabalėliais.
	Naudojamos netinkamos bulvės.	Naudokite šviežias ir kietas bulves.

## 8 TECHNINIAI DUOMENYS

Prietaiso tipas:	Karšto oro gruzdintuvė
Modelio aprašymas:	AF 201
Įtampa / dažnis:	220–240 V~, 50/60 Hz
Galia:	900 W
Apsaugos klasė:	I
Tūris:	2 litrai
Temperatūros nustatymas:	80–200°C
Produkto matmenys:	256 × 211 × 264 mm (I × P × A)
Neto svoris:	2,2 kg

**Pasilieikama teisė atlikti techninius pakeitimus!**

## 9 UTILIZAVIMAS

- Išpakuodami atkreipkite dėmesį į tai, kad pakuotės sudedamosios dalys (polietileno maišelis, polistirolas ir pan.) nepatektų į zoną, kurioje yra vaikų. **PAVOJUS UŽDUSTI!**
- Nebenaudojami ir seni prietaisai turi būti pristatyti į specializuotus antrinio panaudojimo punktus. Saugokite nuo atviros liepsnos.
- Seni prietaisai nėra naudoti netinkamos atliekos. Utilizuojant aplinkai draugišku būdu atnaujinama daug vertingų žaliavų.
- Jei elektros prietaisai bus utilizuojami sąvartynuose ar šiukšlynuose, sveikatai pavojingos medžiagos gali patekti į gruntinius vandenis. Taip tokios medžiagos pateks į maisto grandinę ir darys žalingą poveikį Jūsų sveikatai ir Jūsų savijautai.
- Prieš utilizuodami savo mėgstamą seną prietaisą, pasirūpinkite, kad jis būtų neveikiantis! Tai reiškia, kad turite visada ištraukti tinklo kištuką, tuomet nuo prietaiso atjungti prijungimo prie tinklo kabelį ir kartu su tinklo kištuku ištraukti ir utilizuoti!
- Prietaise naudojamos medžiagos yra tinkamos perdirbti, ant jų pažymėta atitinkama informacija. Utilizuodami savo seną prietaisą ar jo medžiagas ir pakuotę, svariai prisidedate prie mūsų aplinkos saugumo.
- Pakuotės medžiagas utilizuokite pagal savo gyvenamosios vietos teisės aktų reikalavimus, rūšiuodami į atskirus konteinerius.
- Jeigu Jūsų gyvenamojoje aplinkoje nėra tinkamų rūšiavimo konteinerių, šias medžiagas nuvežkite į specialų komunalinį surinkimo punktą.
- Daugiau informacijos suteiks Jūsų prekybos atstovas arba atitinkama komunalinė utilizavimo įstaiga.

## Išmeskite pakuotę

Išmeskite pakuotę pagal rūšį. Kartoną ir kartonines dėžes atiduokite į makulatūros, o foliją - į antrinių žaliavų surinkimo dėžę.

## Tinkamas naudotų elektros ir elektronikos įrangos prietaisų (elektronikos laužo) utilizavimas



Perbrauktos šiukšliadėžės simbolis žymi, kad privaloma atskirai utilizuoti elektros ir (arba) elektronikos prietaisus. Pagal Europos teisės aktų reikalavimus naudotų elektros ir elektronikos prietaisų negalima išmesti į buitinių atliekų konteinerius, jie turi būti nugabenti į atitinkamą tokių prietaisų antrinio perdirbimo priėmimo punktą. Komunalinės utilizavimo įmonės tam įrengė surinkimo punktus, kuriuose nemokamai galima grąžinti asmeninius buitinius prietaisus. Savo seniūnijoje ar komunalinėse utilizavimo įmonėse pasitiraukite dėl grąžinimo galimybių regione.

## 10 GAMINTOJO GARANTIJA

- Jūsų prietaisui siūlome 2 metų garantiją ir įprastinę garantiją nuo sąskaitos faktūros arba važtaraščio išrašymo dienos.
- Šiuo garantiniu laikotarpiu, pateikus pirkimo čekį ar važtaraštį, visi gamybos ir (arba) medžiagų trūkumai bus nemokamai sutaisyti ir (arba) defektinės dalys pakeistos naujomis arba (mūsų pasirinkimu) lygiavertėmis nepriekaištingos kokybės gaminiais.
- Gamintojas neatsako už asmens sužalojimą ar materialinę žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ar techninės priežiūros.
- Garantija netaikoma dužioms dalims, pavyzdžiui, stiklui, plastikui ar lemputės.
- Garantija nustos galioti, jeigu Jūs ar mūsų negalioji tretieji asmenys prietaisą atidarys ir (arba) atliks prietaiso modifikacijas.
- Naudojant ne pagal paskirtį, nebus užtikrinamas prietaiso saugumas ir funkcionalumas, praradę garantinių reikalavimų teisę.
- Draudžiamas kitoks, nei šioje naudojimo instrukcijoje aprašytas, panaudojimas, dėl kurio galite netekti garantijos ir gali būti apribota atsakomybė.
- Pasiliekiama teisė daryti spausdinimo klaidas ir keisti prietaisą, naudojimo instrukciją ar pakuotę.

Jeigu norėsite pareikšti pretenzijas, rekomenduojame pirmiausia kreiptis į prekybos atstovą, iš kurio įsigijote prietaisą.

Jeigu reikės prietaisą remontuoti, paskambinkite mūsų karštąja techninės priežiūros linija: +49 (0)6831 505 9897.

### Techninė priežiūra

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66740 Saarlouis  
Vokietija

Tel. +49 (0)6831 505 9897  
(Pirmadieniais–penktadieniais nuo 8.00 iki 18.00 val.)

Faks. +49 (0)6831 4880 820

El. paštas: service-ww@jaxmotech.de

Jaxmotech GmbH  
Ostring 60  
D-66740 Saarlouis  
Vokietija

Karštoji priežiūros linija: +49 (0)6831 505 9897  
El. paštas: [service@jaxmotech.de](mailto:service@jaxmotech.de)

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