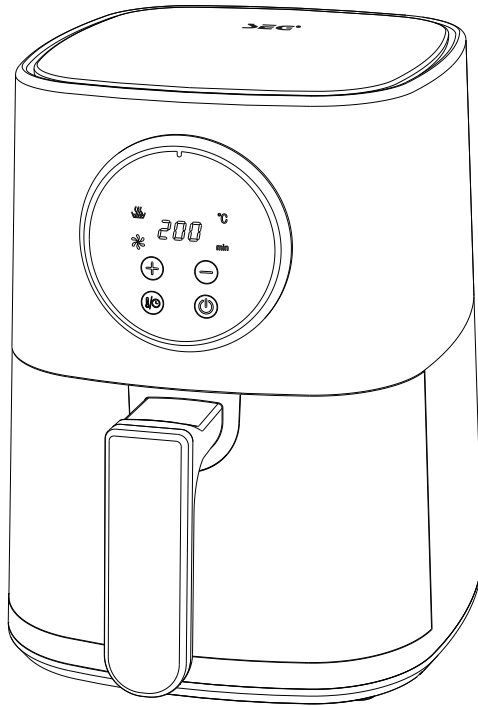


BEDIENUNGSANLEITUNG

SEG®

AF 1199

DIGITALE 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

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

EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	4
1 SICHERHEITSHINWEISE	5
2 LIEFERUMFANG	13
3 BEDIENELEMENTE	14
4 INSTALLATION	16
5 BEDIENUNG	17
6 REINIGUNG UND PFLEGE	20
7 STÖRUNG UND BEHEBUNG	21
8 TECHNISCHE DATEN	23
9 ENTSORGUNG	24
10 HERSTELLERGARANTIE	25

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 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 Digitale Heißluftfritteuse – Modell AF 1199 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 ordnungs-

gemäß 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 Schutzkontaktdose 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 eines Gewitters 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 Luftschlitze 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 exter-

nen 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 Speisentemperatur prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.

 **WARNUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

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

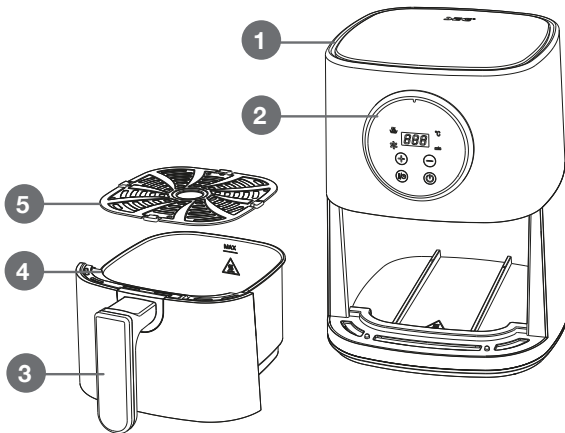
2 LIEFERUMFANG

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

- Heißluftfritteuse
- Bodeneinsatz für herausnehmbare Frittierpfanne
- Bedienungsanleitung mit Garantie

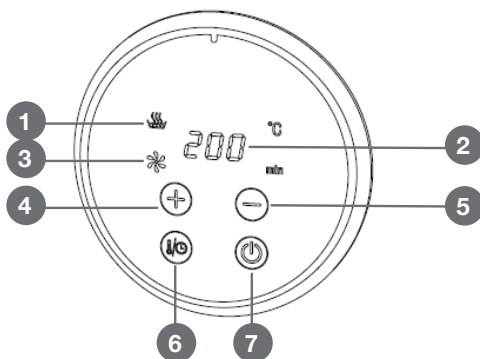
3 BEDIENELEMENTE

3.1 Geräteteile



1. Gehäuse
2. Digitales Bedienfeld
3. Griff
4. Herausnehmbare Frittierpfanne (spülmaschinenfest)
5. Bodeneinsatz für die herausnehmbare Frittierpfanne (spülmaschinenfest)

3.2 Digitales Bedienfeld



1. Erhitzen
2. Digitale Anzeige von Temperatur/Zeit
3. Lüftung
4. Erhöhung von Temperatur/Zeit
5. Reduzierung von Temperatur/Zeit
6. Umschalttaste von Temperatur auf Zeit
7. An/Aus

3.3 Zubehör

3.3.1 Einsatz



BRANDGEFAHR

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

Setzen Sie den Einsatz (5) 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.



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 Digitale Heißluftfritteuse komplett abkühlen lassen. Nach vollständiger Abkühlung kann das Gerät wieder benutzt werden.

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 (3) herausziehen.
2. Reinigen Sie die Heißluftfritteuse, die Frittierpfanne (4) und den Bodeneinsatz (5) 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 (5) 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 Vorbereitung

- Feuchte Lebensmittel müssen vor dem Garprozess immer sorgfältig abgetrocknet werden.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke, somit wird die Garzeit verkürzt.
- Gießen Sie niemals Öl in das Zubehör der 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.

5.2 Einsetzen der herausnehmbaren Frittierpfanne

1. Entnehmen Sie die Frittierpfanne, indem Sie den Griff herausziehen.
2. Setzen Sie den Einsatz am Boden der Frittierpfanne ein.

5.3 Garprozess

1. Stecken Sie das Netzteil ein. Die Anzeigeleuchten auf dem Bildschirm leuchten zur Selbstprüfung auf.
2. Drücken Sie die An/Aus-Taste (7); die Maschine geht in den Standby-Modus.
3. Wählen Sie die Temperatur („°C“) mit der Umschalttaste (6) aus. Passen Sie diese nach Ihren Wünschen an, indem Sie die Temperatur mit der Taste „+“ (4) und mit Taste „-“ (5) reduzieren. Bestätigen Sie Ihre Eingabe durch Drücken der An/Aus-Taste (7).
4. Wählen Sie nun die Garzeit („Min“) mit der Umschalttaste (6) aus. Passen Sie diese an, indem Sie die Garzeit mit der Taste „+“ (4) erhöhen und mit Taste „-“ (5) reduzieren.
5. Drücken Sie wieder die An/Aus-Taste (7), um den Garprozess zu beginnen. Die Symbole „Erhitzen“ (1) und „Lüftung“ (3) leuchten im Bedienfeld auf.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab. Wenn Sie den Garprozess vor Ablauf der eingestellten Zeit abbrechen möchten, drücken Sie die An/Aus-Taste (7) im Bedienfeld. Das Symbol „Erhitzen“ (1) erlischt. Der Ventilator läuft weiter, bis das Gerät abgekühlt ist. Danach erlischt das Symbol „Lüftung“ (3).
7. Sollten die Lebensmittel nicht ausreichend gegart sein, empfehlen wir das Gargut zu wenden bzw. in der Frittierpfanne durchzuschütteln. Um die Frittierpfanne aus dem Gerät herauszunehmen, ziehen Sie die Frittierpfanne am Griff heraus. Schützen Sie sich vor heraustretendem Dampf und benutzen Sie Ofenhandschuhe und hitzebeständige Kochutensilien.
8. Setzen Sie anschließend den Garprozess fort, indem Sie die mit Gargut gefüllte Frittierpfanne wieder in das Gerät einsetzen und den Schritten 3.–7. folgen.
9. Sobald die Lebensmittel den perfekten Bräunungsgrad erreicht haben, können Sie das Gargut entnehmen.
10. Zur Entnahme der Frittierpfanne immer den Griff ziehen. Verwenden Sie zur Entnahme der Lebensmittel einen Ofenhandschuh sowie hitzebeständige Kochutensilien.
11. Stellen Sie die heiße Frittierpfanne und die heißen Lebensmittel nicht direkt auf die Arbeitsfläche oder Tisch ohne eine hitzebeständige Unterlage.
12. Um das Gerät komplett auszuschalten, drücken Sie die An/Aus-Taste (7) für eine längere Zeit (ca. 3 Sekunden). Der Ventilator läuft für weitere 15 Sekunden bzw. das Symbol (3) leuchtet bis das Gerät abgekühlt ist. Nach ca. 15 Sekunden schaltet sich die Lüftung ab und das Symbol erlischt. Das Gerät schaltet sich in den Stand-By Modus.

WARNUNG!

Alle Zubehörteile aus Metall sind scharfkantig und werden während des Gebrauchs 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 Digitale Heißluftfritteuse komplett abkühlen lassen. Nach vollständiger Abkühlung kann das Gerät wieder benutzt werden.

5.4 Garzeit- und Temperatureinstellungen

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

Lebensmittel	Gewicht (ca.)	Zeit (in Minuten)	Temperatur	Empfehlungen
Dünne Tiefkühl-Pommes Frites	150 - 350g	15 - 16	200° C	
Dicke Tiefkühl-Pommes Frites	150 - 350g	15 - 20	200° C	
Frische Pommes Frites	150 - 400g	10 - 16	200° C	Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Kartoffel-Wedges	150 - 400g	18 - 22	180° C	Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Kartoffelgratin	250g	15 - 18	200° C	
Steak	120 - 500g	8 - 12	180° C	
Schweinskoteletts	120 - 500g	10 - 14	180° C	
Hamburger	120 - 500g	7 - 14	180° C	
Hähnchenkeulen	120 - 500g	18 - 22	180° C	

Lebensmittel	Gewicht (ca.)	Zeit (in Minuten)	Temperatur	Empfehlungen
Hühnerbrust	120 - 500g	10 - 15	180° C	
Frühlingsrollen	120 - 350g	15 - 20	200° C	
Tiefkühl-Chicken Nuggets	120 - 500g	10 - 15	200° C	
Tiefkühl-Fischstäbchen	120 - 500g	6 - 10	200° C	
Frischer Fisch	120 - 500g	8 - 12	180° C	
Gemüse	120 - 500g	10	160° C	
Muffins	150g	15 - 18	200° C	Verwenden Sie eine Backform
Süße Snacks	200g	20	160° C	Verwenden Sie ein/e Backform/ feuerfestes Gefäß
Gefrorene Zwiebelringe	500g	15	200° C	
Frische Zwiebelringe	200g	5	180° C	

5.5 Nach dem Garen

Sobald der Garprozess abgeschlossen ist:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Digitale Heißluftfritteuse ausgeschaltet ist.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Nach Abschaltung läuft der Ventilator des Gerätes noch für 15 Sekunden, um das Gerät abzukühlen.
4. Lassen Sie das Gerät mind. 30 Minuten gut abkühlen.

6 REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

Mangelhafte Sauberkeit des Geräts kann die Geräteoberflächen zerstören, was die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt. Reinigen Sie die 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 feuchten 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.

Problem	Mögliche Ursache	Maßnahme
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder die Stromunterbrechung ist aktiv.	Sicherung ersetzen oder Stromunterbrechung zurücksetzen.
	Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
	Herausnehmbare Frittierpfanne ist mit Gerät nicht fest verankert.	Stellen Sie sicher, dass die herausnehmbare Frittierpfanne richtig in das Gerät eingeführt ist bis sie einrastet.

Problem	Mögliche Ursache	Maßnahme
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.
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 1199
Spannung / Frequenz:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistung:	1000 Watt
Schutzklasse:	I
Volumen:	2,5 Liter
Temperatureinstellung:	80°C–200°C
Produktabmessungen:	ca. 22 x 27,3 x 29 cm (L x B x H)
Nettogewicht:	ca. 2,4 kg

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.

Entsorgung von Altgeräten



Diese Kennzeichnung bedeutet, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Damit die menschliche Gesundheit und die Umwelt aufgrund unkontrollierter Müllentsorgung keinen Schaden nehmen, recyceln Sie das Produkt auf verantwortliche Weise, sodass eine nachhaltige Wiederverwendung stofflicher Ressourcen vorangetrieben wird. Bedienen Sie sich zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte der Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Produkt erworben haben. Dort wird dieses Produkt einem umweltfreundlichen Recycling zugeführt. Sie sind gesetzlich verpflichtet, alte Elektrogeräte nach Gebrauch zurückzugeben. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.

Kleine Elektroaltgeräte (Kantenlänge bis zu 25 cm) können bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgegeben werden (ohne dass ein Neugerät gekauft wird). Diese sind verpflichtet, unentgeltlich alte Elektro- und Elektronikgeräte zurückzunehmen. Generell haben Vertreter die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Konditionen der Rückgabe eines Altgeräts, im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die Verkaufsstelle. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger, Bildschirmgeräte und Großgeräte, die mindestens eine Außenkante mit einer Länge von mehr als 50 cm besitzen.

Der Vertreiber hat den Verbraucher bei Abschluss des Kaufvertrags bezüglich einer entsprechenden Rückgabeabsicht zu befragen. Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings dürfen die Kantentlängen der jeweiligen Geräte 25 cm nicht überschreiten.

Entnehmen Sie vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Leuchtmittel (sofern enthalten), die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Sofern das alte Elektro- bzw. Elektronikgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

10 HERSTELLERGARANTIE

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

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

Sollte eine Reparatur erforderlich sein, erreichen Sie unsere Hotline unter folgender Servicenummer:

+49 (0)6831 505 9897.

Technischer Service

Sertronics GmbH

Ostring 60

D-66740 Saarlouis

Tel: +49 (0)6831 505 9897

(Montags-Freitags von 08.00 – 18.00 Uhr)

Fax: +49 (0)6831 4880 820

e-mail: service-ww@jaxmotech.de

Jaxmotech GmbH
Ostring 60
D-66740 Saarlouis

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

www.jaxmotech.de