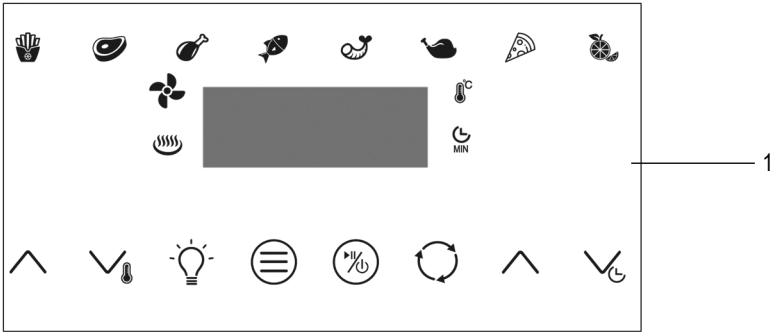




## ART.-NO. **FR 2446**

<b>DE</b> Gebrauchsanleitung	Heißluftfritteuse	4
<b>GB</b> Instructions for use	Low fat fryer	10
<b>FR</b> Mode d'emploi	Friteuse sans huile	15
<b>NL</b> Gebruiksaanwijzing	Hetelucht friteuse	21
<b>ES</b> Instrucciones de uso	Freidora por aire caliente	27
<b>IT</b> Manuale d'uso	Friggitrice ad aria	33
<b>DK</b> Brugsanvisning	Varmluft frituregryde	39
<b>SE</b> Bruksanvisning	Varmluftsfritös	44
<b>FI</b> Käyttöohje	Kuumailmakeitin	49
<b>PT</b> Manual de instruções	Fritadeira a ar quente	54
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	Frytkownica z termoobiegiem	59
<b>GR</b> Οδηγίες χρήσεως	Αεροφριτέζα	65



<b>Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data / Tekniska data / Tekniset tiedot / Dados técnicos / Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά</b>	
Art.Nr. / Item no. / Art. n° / Art.nr. / Nr. ° Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.º Art.º / Nr art. / Αρ. πρ.	FR 2446
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energía / Potenza assorbita / Strømforbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho / Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου	2000 W
Spannung/Frequenz / Voltage/Frequency / Tension/Fréquence / Spanning/frequentie / Tensión/frecuencia / Tensione/Frequenza / Spænding/Frekvens / Spänning/Frekvens / Jännite/taajuus / Tensão/frequência / Napięcie/częstotliwość / Τάση/Συχνότητα	220-240 V~ 50-60 Hz
Volumen Garraum / Cooking chamber volume / Volume de la cavité de cuisson / Volume gaarruimte / Volumen de la cámara de cocción / Volume della camera di cottura / Volumen ovnrum / Volym tillagningsutrymme / Kypsennystilan tilavuus / Volume da câmara de cozedura / Objętość przestrzeni obróbki termicznej / Όγκος θαλάμου μαγειρέματος	11 l

## Frytkownica z termoobiegiem

### Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej


Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Zestaw

1. Wyświetlacz obsługowy
2. Przestrzeń obróbki termicznej
3. Mocowanie podparcia pod rożen
4. Blacha ociekowa
5. Przewód zasilający z wtyczką
6. Drzwi urządzenia
7. Ruszt grilla
8. Kratka, 3 szt.
9. Uchwyt koszyka obrotowego i rożna
10. Koszyk obrotowy
11. Rożen
12. Uchwyt koszyka do smażenia w głębokim tłuszczu
13. Koszyk do smażenia w głębokim tłuszczu

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy ani przewodu zasilającego w wodzie, ani zanurzać ich.
- Po każdym użyciu oczyścić wkładki środkiem do zmywania i dokładnie osuszyć lub wyczyścić w zmywarce do naczyń.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Ustawiać urządzenie swobodnie na stabilnym, odpornym na gorąco, niewrażliwym na tryskanie podłożu.
- **Uwaga!** Przestrzeń obróbki termicznej jest oznaczona tabliczką ostrzegawczą  „Gorące powierzchnie”, która zwraca uwagę na ryzyko oparzenia.
- Przestrzeń obróbki termicznej, a także drzwi urządzenia, wkładki i przedmiot obróbki termicznej nagrzewają się.
- Wszystkie wkładki chwytać tylko przy użyciu odpowiednich podkładek.
- Koszyk do smażenia w głębokim tłuszczu, koszyk obrotowy i rożen wyjmować z urządzenia i wkładać do niego tylko z danym uchwytem.
- Nie dotykać przedmiotu obróbki termicznej, dopóki nie zostanie schłodzony.
- Odkładać wszystkie akcesoria tylko na odpornych na gorąco powierzchniach.
- Gorąca para ulatnia się ze szczelin wentylacyjnych na tylnej stronie urządzenia i przy otwieraniu drzwi urządzenia. Nie sięgać nad

- urządzeniem ani nie przechylać się nad nim!
- Urządzenie jest przeznaczone do użycia w prywatnym gospodarstwie domowym. Nie może być ono stosowane np.
    - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
    - agroturystyce;
    - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
    - w pensjonatach.
  - Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
  - Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
  - Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
  - Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
  - **Ostrzeżenie!** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
  - Użytkować frytkownicę na gorące powietrze tylko pod nadzorem.
  - Nie użytkować frytkownicy na gorące powietrze bez blachy ociekowej.
  - Stosować frytkownicę na gorące powietrze tylko z dołączonymi wkładkami.
  - Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika. W takim przypadku należy skontaktować się z serwisem producenta.
  - Nie umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
  - Z wszystkich stron zachowywać odstęp minimalny 15 cm.
  - Ustawiać urządzenie tak, aby otwór wylotowy powietrza na tylnej stronie urządzenia nie był zwrócony na wrażliwe na gorąco, tłuszcz lub wilgoć przedmioty, jak tapety, szyby, ścianki mebli itp.
  - Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
  - **Ostrzeżenie:** Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.
  - **Ostrzeżenie!** Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane działaniu wysokich temperatur. Przewód zasilający nie powinien zwisać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
  - Przed przeniesieniem urządzenia w inne miejsce odczekać aż wystarczająco ostygnie.
  - **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
    - po zakończeniu pracy;
    - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
    - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
  - Wyjmując wtyczkę z gniazda nie szarpać za przewód. Nie należy dotykać wtyczki mokrymi rękami.
  - Nie obsługiwać urządzenia z mokrymi rękami.
  - **Przy wkładaniu i wyjmowaniu żywności do koszyka do smażenia w głębokim tłuszczu nie stosować przyborów kuchennych z metalu, aby nie podrapać powłoki.**
  - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

#### **Prawidłowe użytkowanie**

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przyrządzania żywności. Użycie urządzenia do jakiegokolwiek innego celu należy uznać za nieprawidłowe, które może doprowadzić do obrażeń

ciała lub szkód materialnych.

- W przeciwieństwie do tradycyjnych frytkownic to urządzenie nie wymaga oleju ani tłuszczu.
- Stosować urządzenie tylko w pomieszczeniach.

## Przed pierwszym użyciem

- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, usunąć wszelkie elementy opakowania i naklejki.
- Urządzenie z koszykiem do smażenia w głębokim tłuszczu podgrzewać przez 30 minut do 200°C bez zawartości, aby zniknął zapach własny urządzenia (patrz „Przygotowanie przez ręczne ustawianie czasu i temperatury”).
- Należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.
- Następnie oczyścić urządzenie i wkładki zgodnie z opisem w *Czyszczenie i konserwacja*.

## Panel sterowania

	Wyświetlacz - Programy automatyczne
	Przyciski ustawiania temperatury - wyższa / niższa
	Przycisk wyboru światła
	Przycisk wyboru programów automatycznych i zapisywania zmiany programów automatycznych (funkcja pamięci)
	Przycisk wyboru Włącznik/Wyłącznik i Start/Stop
	Przycisk wyboru rotacji
	Przyciski wyboru zwiększenia/ zmniejszenia czasu
	Wskaźnik temperatury na wyświetlaczu
	Wskaźnik pozostałego czasu na wyświetlaczu
	Wskaźnik nagrzewania Podczas przygotowania zawsze ponownie zapala się symbol i pokazuje, że urządzenie nagrzewa się.
	Wskazanie przygotowania / gorącego powietrza


## Wybór wkładki

Do różnych zastosowań dostępne są wymienione wkładki:


### Koszyk do smażenia w głębokim tłuszczu

- Do przygotowania wszelkiego rodzaju potraw smażonych w głębokim tłuszczu.

### Koszyk obrotowy

- Szczególnie odpowiedni do frytek, warzyw itp.
- Włożyć przedmiot obróbki termicznej i zamknąć kłapę.
- Umieścić wypełniony koszyk obrotowy na uchwycie.
- Uruchomić koszyk obrotowy lewą stroną, a prawą włożyć do mocowania.
- **Po uruchomieniu urządzenia konieczne jest rozpoczęcie rotacji kosza obrotowego poprzez naciśnięcie przycisku** 

### Rożen

- Do przygotowania całego grillowanego kurczaka lub pieczeni.
- Można przygotowywać kurczaki/pieczeń o wadze maks. 1 kg.
- Przesunąć rożen na środku przez kurczaka/pieczeń i ustalić położenie mięsa klamrami. Mięso nie może dotykać stron wewnętrznych przestrzeni obróbki termicznej.
- Odstające części przedmiotu obróbki termicznej (np. skrzydła kurczaka) ustalić szpikulcami lub podobnymi przyborami.
- Umieścić wypełniony rożen na uchwycie.
- Uruchomić rożen lewą stroną, a prawą włożyć do mocowania.
- **Po uruchomieniu urządzenia konieczne jest rozpoczęcie rotacji rożna poprzez naciśnięcie przycisku** 


### Ruszt grilla

- Do przygotowania pizzy, bułeczek, bagietki
- Wypełnić kratkę grilla i wsunąć na środku do urządzenia.


### Kratki

- Do duszenia owoców i warzyw.
- Pokroić owoce i warzywa na krążki o grubości maks. 5 mm.
- Napelnić kratki i wsunąć do urządzenia.

## Włączanie oświetlenia przestrzeni obróbki termicznej









- Podczas przygotowania można włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza przez naciśnięcie przycisku .
- Po pewnym czasie oświetlenie ponownie się wyłączy.
- Przy otwieraniu drzwi oświetlenie automatycznie się włącza.

## Przygotowanie urządzenia

1. Urządzenie należy ustawiać suchym, równym, nie śliskim i odpornym na wysokie temperatury blacie, który nie ulegnie uszkodzeniu w wyniku kontaktu z gumowymi nóżkami.
2. Przygotować produkty przeznaczone do smażenia.
3. Włożyć wtyczkę do kontaktu. Symbole na wyświetlaczu na chwilę się zapalają i świeci przycisk .



4. Położyć blachę ociekową na spód przestrzeni obróbki termicznej.
5. Włożyć wybrane akcesoria do urządzenia. Przy korzystaniu z kosza obrotowego napelnić go wcześniej przedmiotem obróbki termicznej i zamknąć klapę.
6. Włączyć frytkownicę na gorące powietrze , przytrzymując przycisk (☉) przez **2 sekundy!** Aby wyłączyć, ponownie nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy.  
Jeżeli urządzenie nie jest używane, po krótkim czasie wyłączy się automatycznie.

### Używanie programów automatycznych

Symbol	Rodzaj produktu spożywczego	Mieszadło	Porady	Zalecana ilość	Temperatura	Czas
	Frytki (mrożone)	Kosz obrotowy lub kosz do smażenia w głębokim tłuszczu	Maks. 1 kg	400 – 750 g	180 °C	30 min
	Mięso	Ruszt grilla		500 – 800 g	180 °C	20 min
	Kawałki kurczaka (świeże)	Koszyk do smażenia w głębokim tłuszczu	1 x obrócić	400 – 800 g	180 °C	30-35 min
	Ryby	Kratka lub kosz do smażenia w głębokim tłuszczu		500 – 800 g	180 °C	18 min
	Krewetki	Kratka lub kosz do smażenia w głębokim tłuszczu	Przygotowanie panierowanych krewetek w koszyku obrotowym	500 – 800 g	180 °C	15 min
	Kurczak (cały, maks. 1,5 kg)	Rożen		500 – 1000 g	200 °C	60 min
	Pizza	Ruszt grilla	1 x obrócić	1 pizza mrożona	180 °C	10 min
	Duszenie owoców	Kratki		200 – 300 g	70 °C	8 h

1. Postępować zgodnie z instrukcją w części *Przygotowanie urządzenia* (1-7) i dotknąć przycisku (☉).  
➔ Na wyświetlaczu pojawi się symbol pierwszego programu automatycznego.
2. Naciskać przycisk (☉), aż pojawi się symbolżądanego programu. Na wyświetlaczu pojawiają się na przemian temperatura i czas.

#### Porada:

Aby ustawić odrębnie temperaturę i czas, nacisnąć przyciski  lub  celem ustawienia odpowiednio czasu lub temperatury.

Funkcja zapamiętywania pozwala zapisać na stałe zmiany w programie automatycznym. Aby zapisać takie zmiany, nacisnąć i przytrzymać przycisk (☉) przez około 2 sekundy. Zapis jest potwierdzany przez dźwięk sygnałowy.

3. Dotknąć przycisku (☉).  
➔ Rozpoczyna się proces przyrządzania produktu. Na wyświetlaczu pojawia się na przemian temperatura i pozostały czas pracy. O upływie czasu ustawionego czasu pracy informuje sygnał dźwiękowy.
4. Wentylacja urządzenia działa jeszcze przez jakiś czas, a na wyświetlaczu wyświetla się 00. Wyjąć wkładki z frytkownicy na gorące powietrze. Wszystkie wkładki wyjmować z urządzenia tylko




przy użyciu odpowiednich podkładek lub z danym uchwytem.

## Informacja!

Do otwarcia kłapy koszyka obrotowego skorzystaj z części uchwyty.

5. Włożyć przedmiot obróbki termicznej do naczynia żaroodpornego lub umieścić na talerzu żaroodpornym.
6. Schłodzić wkładki i urządzenie.
7. Wyjąć wtyczkę z kontaktu.
8. Oczyszczyć wkładki i przestrzeń obróbki termicznej, zgodnie z opisem w „Czyszczenie i konserwacja”.

## Używanie funkcji ręcznego ustawiania temperatury / czasu

1. Postępować zgodnie z instrukcjami w części Przygotowanie urządzenia (1-7).
2. Ustawić minutę za pomocą przycisków .
3. Ustawić temperaturę za pomocą przycisków .
4. Dotknąć przycisku . Na wyświetlaczu pojawia się na przemian temperatura i pozostały czas pracy.   
➔ Rozpoczyna się proces przyrządzania produktu. O upływie czasu ustawionego czasu pracy informuje sygnał dźwiękowy.
5. Postępować zgodnie z instrukcjami w punkcie *Używanie programów automatycznych*, punkty 4-9.

## Porady dotyczące smażenia w termoobiegu

- Do przyrządzenia dania można użyć podstawowych programów automatycznych lub dostosować ustawienia do własnych potrzeb.
- Podane czasy gotowania mają charakter jedynie orientacyjny.  
W zależności od produktu spożywczego, czas gotowania i temperatura mogą wymagać dostosowania.
- Im większa ilość produktu spożywczego, tym dłuższy czas gotowania. Zaleca się częste odwarcanie przyrządzanych produktów.

## Wskazówka!


Przy przygotowaniu pizzy mrożonej pizza po upływie połowy czasu musi zostać obrócona, aby zapewnić równomierną obróbkę termiczną.

- Jeżeli produkt jest zbyt przypieczony, lepiej najpierw obniżyć temperaturę, a dopiero potem w razie potrzeby czas gotowania.
- Aby smażyć jak najzdrowiej z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych, proponujemy nie nagrzewać frytownicy do temperatury wyższej niż 170 °C przy smażeniu produktów skrobiowych tzn. produktów o ponad średniej zawartości skrobi. Zmniejszona temperatura smażenia, połączona z równie zmniejszoną ilością smażonej żywności zmniejsza z kolei do minimum wytwarzanie szkodliwych dla zdrowia substancji.

## Konserwacja i czyszczenie

- Przed każdym czyszczeniem wyjąć wtyczkę sieciową i poczekać na ostygnięcie frytkownicy na gorące powietrze.
- **Ostrzeżenie!** Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy frytkownicy ani przewodu zasilającego wodą lub innymi płynami, ani zanurzać ich.
- Nie stosować ostrych lub trących środków czyszczących, aby nie zadrapać obudowy i powłoki zapobiegającej przywieraniu na koszu do smażenia w głębokim tłuszczu i blachy ociekowej.
- Wszystkie wyjmowane wkładki oczyścić środkiem do zmywania i dokładnie osuszyć lub wycisnąć w zmywarce do naczyń.
- Wytrzeć obudowę i przestrzeń obróbki termicznej wilgotną ściereczką.

## Zdejmowanie drzwiczek

- Dla ułatwienia czyszczenia możliwe jest zdejmowanie drzwiczek urządzenia.
- W tym celu otworzyć drzwiczki.
- Przesunąć suwak na zawiasie drzwiczym ( OPEN) w lewo i zdejść drzwiczki do góry.
- Wytrzeć drzwiczki na mokro. Nie zanurzać w wodzie!
- Ponownie włożyć suche drzwiczki.
- Urządzenia nie da się włączyć bez drzwiczek.

## Utilizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego.

Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.



## Usuwanie błędów

<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Urządzenie nie włącza się.	Wtyczka sieciowa nie jest podłączona.	Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
Żywność nie została poddana obróbce termicznej.	Umieszczono zbyt dużą ilość żywności.	Włożyć mniejszą ilość żywności.
	Czas przygotowywania był za krótki.	Przeprowadzić dodatkową obróbkę termiczną żywności przez kilka minut i przy kolejnym razie ustawić dłuższy czas.
	Temperatura była za niska.	Przeprowadzić dodatkową obróbkę termiczną żywności przez kilka minut i przy kolejnym razie ustawić wyższą temperaturę.
Żywność nie jest chrupiąca.	Zastosowano żywność, która nie jest odpowiednia do przygotowywania w frytkownicy na gorące powietrze.	Stosować tylko żywność, która jest odpowiednia do frytkownicy na gorące powietrze.
	W koszyku do smażenia na głębokim tłuszczu pozostała wilgoć z poprzedniej obróbki termicznej.	Po każdym użyciu oczyścić koszyk do smażenia na głębokim tłuszczu i osuszyć go.
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.	We frytkach brakuje oleju.	Przed przygotowaniem zmieszać kawałki ziemniaka z łyżką stołową oleju.
	Świeże kawałki ziemniaka były za mokre.	Przed przygotowaniem we frytkownicy na gorące powietrze osuszyć świeże kawałki ziemniaka.
	Kawałki ziemniaka były za duże.	Pokroić świeże ziemniaki na mniejsze kawałki.

## SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.  
I/M No.: 10507.0000 **08/23**

