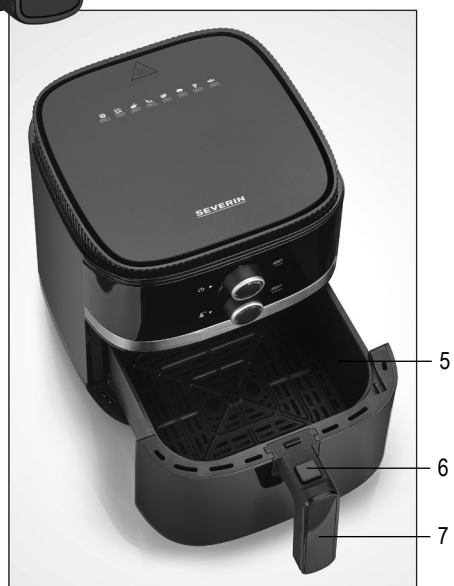




ART.-NO. **FR 2452**

DE	Gebrauchsanleitung	Heißluftfritteuse	4
GB	Instructions for use	Low fat fryer	8
FR	Mode d'emploi	Friteuse cuisson à air pulsé	12
NL	Gebruiksaanwijzing	Vetarme friteuse	16
ES	Instrucciones de uso	Freidora saludable de aire caliente	20
IT	Manuale d'uso	Friggitrice senza grassi	24
DK	Brugsanvisning	Fedtfattig frituregryde	28
SE	Bruksanvisning	Varmluftsfritös, låg fett/oljehalt	32
FI	Käyttöohje	Kuumailmakeitin	36
PT	Manual de instruções	Fritadeira de ar quente	40
PL	Instrukcja obsługi	Frytkownica niskotuszczowa	44
GR	Οδηγίες χρήσεως	Φριτέζα με λίγο λάδι	48



Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data / Tekniska data / Tekniset tiedot / Dados técnicos / Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά		
Art.Nr. / Item no. / Art. n° / Art.nr. / Nr. ° Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.° Art.° / Nr art. / Αρ. πρ.	:	FR 2452
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energia / Potenza assorbita / Strømforbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho / Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου	:	1500 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	:	5 L

Frytkownica niskotłuszczowa

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. Obudowa
2. Ustawienie czasu (🕒)
3. Ustawienie temperatury (🌡️ °C)
4. Przewód zasilający z wtyczką
5. Kosz do smażenia z wkładem
6. Przycisk odblokowania kosza do smażenia
7. Uchwyt

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby uniknąć zagrożeń i zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa, naprawy urządzenia i przewodu zasilającego mogą być wykonywane wyłącznie przez nasz dział obsługi klienta. W związku z tym w przypadku naprawy skontaktować się telefonicznie lub mailowo z naszym działem obsługi klienta (patrz adresy serwisów w oddzielnej książeczce gwarancyjnej lub na stronie www.severin.de).
- 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.
- Kosz do smażenia i wkład należy wyczyścić po każdym użyciu gorącą wodą i dokładnie osuszyć.
- 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.
- Ustawić urządzenie na stabilnej powierzchni, odpornej na wysoką temperaturę i plamy gorącego tłuszczu z dostateczną ilością miejsca wokół.
- **Ostrzeżenie!** Niebezpieczeństwo poparzenia!
Powierzchnia wsuwania wspornika kosza, wierzchnia strona urządzenia i szczelina wentylacyjna z tyłu urządzenia są oznaczone znakiem ostrzegawczym  „Gorące powierzchnie”, zwracającym uwagę na niebezpieczeństwo oparzenia!
- Po wyjęciu wspornika kosza nie sięgać do otwartego urządzenia. Gorąca para ulatnia się ze szczelin wentylacyjnych z tyłu urządzenia () oraz podczas wyciągania wspornika kosza. Nie sięgać nad urządzeniem ani nie przechylać się nad nim!
- Zarówno przyrządzone danie, jak i kosz do smażenia są gorące. Kosz do smażenia chwytać tylko za uchwyt. Nie dotykać przyrządzonego dania, dopóki trochę nie ostygnie.

- Kosz do smażenia ustawiać tylko na żaroodpornych powierzchniach.
 - Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
 - pensjonatach.
 - Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
 - Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem.
 - Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
 - Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
 - Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia.
 - Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat, zwłaszcza podczas używania i chłodzenia.
 - **Ostrzeżenie!** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
 - Nigdy nie należy zostawiać włączonej frytkownicy bez nadzoru.
 - Nie używać frytkownicy bez wkładu w koszu do smażenia.
 - 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 szarpnięcia, 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 wilgoc przedmioty, jak tapety, szyby, ścianki mebli itp.
 - Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
 - **Ostrzeżenie!** Nie zakrywać szczeliny wentylacyjnych.
 - **Ostrzeżenie!** Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane działaniu wysokich temperatur. Przewód zasilający nie powinien zwiisać 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 gniazdka nie szarpać za przewód.
 - Nie należy dotykać wtyczki 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 odpowiada 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.
- Następnie oczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.
- Nagrzewać urządzenie przez 30 minut do temperatury 200°C bez zawartości, ale z wkładem kosza, aby pozbyć się zapachu urządzenia.
- Należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.
- Następnie ponownie oczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.









Lampki kontrolne

- Lampka kontrolna pracy świeci się na zielono, dopóki urządzenie jest włączone i nie upłynął czas wyłącznika zegarowego.
- Lampka kontrolna temperatury świeci się na czerwono, jeśli grzanie jest włączone. Podczas przyrządzania urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, a lampka kontrolna włącza się i wyłącza.

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 sieciową do gniazdka.
4. Nacisnąć przycisk odblokowania kosza do smażenia. Wyciągnąć kosz do smażenia i włożyć wkład do kosza.
5. Włożyć przyrządzane danie do kosza do smażenia. Uważać, aby nie przekroczyć znacznika „MAX”.
6. Włożyć kosz do smażenia do frytkownicy. Urządzenia nie można obsługiwać bez kosza do smażenia.
7. Ustawić żądaną temperaturę za pomocą regulatora temperatury $^{\circ}\text{C}$.
8. Ustawić żądany czas przyrządzania za pomocą wyłącznika zegarowego (⌚).
9. Po upływie czasu urządzenie wyłącza się i słychać sygnał dźwiękowy.
10. Nacisnąć przycisk odblokowania i wyjąć za uchwyt kosz do smażenia z frytkownicy. Uwaga! Kosz do smażenia jest gorący. Odstawiać tylko na żaroodpornych powierzchniach!
11. Przełożyć przyrządzane danie do żaroodpornego naczynia.
12. Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

Zalecenia dotyczące przyrządzania dań

Symbol	Rodzaj produktu spożywczego	Porady	Temperatura	Czas
	Frytki (mrożone)	Obracać co 5 min	200 °C	18 – 25 minut
	Bekon		180 °C	4 – 10 minut
	Kawałki kurczaka (świeży) Kawałki kurczaka (mrożony)	Odwrócić raz Odwrócić raz	180 °C	18 – 25 minut 22 – 25 minut, w zależności od grubości
	Krewetki (świeże) Krewetki (mrożone)		180 °C	10 – 12 minut 14 – 15 minut
	Mięso / Kotlecki, hamburgery (małe)	Odwrócić raz	180 °C	9 – 12 minut, w zależności od grubości
	Ciastka w formach do pieczenia		180 °C	8 – 12 minut
	Warzywa, np. grzyby, marchew, cukinia	Odwrócić raz	160 °C	15 – 20 minut
	Ryby	Odwrócić raz	180 °C	18 – 22 minut

Porady dotyczące smażenia w termoobiegu

- Dania należy przyrządzać zgodnie z zaleceniami producenta dotyczącymi przyrządzania dań lub według przepisu.
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.
- 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 frytkownicy 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 przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- **Ostrzeżenie!** Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy frytkownicy ani przewodu zasilającego wodą lub innymi płynami, ani zanurzać ich.
- Nie używać ostrych ani szorujących środków czyszczących, aby nie zarysować obudowy i powłoki kosza do smażenia i wkładu kosza.
- Kosz do smażenia i wkład należy wyczyścić gorącą wodą i dokładnie osuszyć.
- Wkład kosza można myć w zmywarce do naczyń.
- Obudowę i powierzchnię wsuwania kosza do smażenia przetrzeć wilgotną ściereką.

Utylizacja



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.

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.: 10531.0000 **08/23**

