



ART.-NO. **FR 2453**

DE	Gebrauchsanleitung	Doppel-Heißluftfritteuse	4
GB	Instructions for use	Dual low fat fryer	9
FR	Mode d'emploi	Double friteuse à air chaud	14
NL	Gebruiksaanwijzing	Dubbele heteluchtfriteuse	19
ES	Instrucciones de uso	Freidora de aire caliente doble	24
IT	Manuale d'uso	Doppia friggitrice ad aria	29
DK	Brugsanvisning	Dobbelt varmluft frituregryde	34
SE	Bruksanvisning	Dubbel varmluftsfrittös	39
FI	Käyttöohje	Kaksois-kuumailmafriteerauskeitin	44
PT	Manual de instruções	Fritadeira de ar quente dupla	49
PL	Instrukcja obsługi	Podwójna frytkownica beztłuszczowa	54
GR	Οδηγίες χρήσεως	Διπλή αεροφριτέζα	59



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. nº / Art.nr. / Nr. ° Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.º Art.º / Nr art. / Ap. πρ.	: FR 2453
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energia / Potenza assorbita / Strømförbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho / Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου	: 2850 W
Spannung/Frequenz / Voltage/Frequency / Tension/Fréquence / Spanning/frequentie / Tensión/frecuencia / Tensione/Frezenza / 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	: 2 x 3,8 l
Kapazität Frittierkorb / Frying basket capacity / Panier à friture grande capacité / Ruime frituurmand / Capacidad de la cesta para freír / Capacità del cestello da frittura / Friturekurvens kapacitet / Kapacitet friteringskorg / Friteerauskorin kapasiteetti / Capacidade do cesto de fritar / Pojemność kosza do smażenia / Χωρητικότητα καλαθιού τηγανίσματος	: 2 x 3,25 l

Podwójna frytkownica beztłuszczowa

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. Wyświetlacz obsługowy
3. Przewód zasilający z wtyczką
4. Uchwyt / kosz lewy
5. Uchwyt / kosz prawy
6. Kosze z wkładami
7. Tabliczka znamionowa (dolna strona urządzenia)

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.
- Po każdym użyciu umyć zdejmowane części gorącą wodą i dokładnie je wysuszyć.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia znajdują się w rozdziale *Czyszczenie i pielęgnacja*.
- 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 wspomników kosza i szczeliny wentylacyjne z tyłu urządzenia są oznaczone znakiem ostrzegawczym  „Gorące powierzchnie”, zwracającym uwagę na niebezpieczeństwo oparzenia.
- Po wyjęciu wspomnika kosza nie sięgać do otwartego urządzenia.
- Gorąca para ulatnia się ze szczelin wentylacyjnych z tyłu urządzenia () oraz podczas wyciągania wspomnika kosza. Nie sięgać nad urządzeniem ani nie przechylać się nad nim!
- Zarówno przyrządzone danie, jak i kosze do smażenia są gorące. Kosze do smażenia chwytać tylko za uchwyt. Nie dotykać przedmiotu obróbki termicznej, dopóki nie ostygnie.

- Kosze 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. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.
- Następnie oczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.
- Urządzenie z dwoma koszami do smażenia w głębokim tłuszczu podgrzewać przez 30 minut do 200°C bez zawartości, ale z wkładami, 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 ponownie oczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.

Tryb czuwania

- Jeśli urządzenie nie jest używane przez 30 minut i żaden przycisk nie zostanie w tym czasie naciśnięty, urządzenie przełącza się w tryb czuwania. Na wyświetlaczu wyświetla się ►||.
- Po naciśnięciu przycisku ►||, urządzenie jest ponownie włączone.

Panel sterowania

- Przy pomocy panelu obsługowego urządzenie może być włączone i wyłączone oraz możliwe jest wybieranie poszczególnych funkcji. Wybrane funkcje są podświetlane lub migają.
- Przez wyświetlacz wybiera się żądany kosz do smażenia (prawy / lewy lub oba).
- W celu wyboru programów automatycznych najpierw nacisnąć przycisk ≡.

	Przyciski wyboru zwiększenia / zmniejszenia temperatury
	Wskazanie temperatury na wyświetlaczach dla danego kosza do smażenia
	Wskazanie przygotowania / gorącego powietrza Miga podczas przygotowania

	Wskazanie przygotowania / elementu grzewczego Miga przy nagrzewaniu się Świeci stale, kiedy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura (podczas przygotowania urządzenie zawsze ponownie się nagrzewa i miga wskazanie).
	Wskazanie pozostałego czasu na wyświetlaczach dla danego kosza do smażenia
	Przyciski wyboru zwiększenia / zmniejszenia czasu
	Przycisk wyboru Włącznik/Wyłącznik i Start/Stop
L	Wybór lewego kosza do smażenia
	Wybór obu koszy do smażenia z takim samym rodzajem przygotowania i czasem trwania
R	Wybór prawego kosza do smażenia
	Przycisk wyboru programów automatycznych
	Wskazanie programów automatycznych

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 nożkami.
2. Przygotować produkty przeznaczone do smażenia.
3. Wyjąć jeden lub dwa kosze do smażenia i włożyć każdorazowo wkład.
4. Napelnić kosz do smażenia przedmiotem obróbki termicznej. Oznaczenie „MAX” nie może zostać przekroczone.
5. Włożyć kosz do smażenia do frytkownicy.

Wskazówka! Jeśli na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ---, kosz do smażenia nie jest prawidłowo włożony. Należy prawidłowo wsunąć kosz do smażenia; wskazanie zniknie.



Włącz urządzenie

1. Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wyświetli się ►||.
2. Przytrzymać wciśnięty przycisk ►|| przez 2 sekundy. Na wyświetlaczu świecą się L, (SYNC) i R.
3. Wybrać żądany kosz do smażenia (L lub R) lub wybrać oba kosze do smażenia (SYNC).





Informacja! Po wybraniu kosza do smażenia wskaźniki na wyświetlaczu migają szybko przez około 10 sekund. W tym czasie należy dokonać wyboru. Jeśli przyciski L, (SYNC) lub R przestaną szybko migać, należy ponownie krótko nacisnąć jeden z tych przycisków.

Wskazówka! Aby powrócić do ustawień podstawowych w dowolnym momencie i przerwać przygotowywanie potrawy, należy nacisnąć przycisk ►|| przez 2 sekundy. Długie naciśnięcie przycisku L lub R powoduje anulowanie programu dla każdego kosza do smażenia z osobna.









Używanie programów automatycznych

1. Postępować zgodnie z opisem w „Przygotowanie urządzenia” i „Włączanie urządzenia” i nacisnąć przycisk .
 - ➔ Na wyświetlaczu wyświetli się pierwszy program automatyczny.
2. Tak długo naciskać przycisk , aż zaświeci się żądany program automatyczny. Temperatura i czas są pokazywane przemiennie.

Porada:






Jeśli temperatura i czas mają być regulowane indywidualnie, wymaganą temperaturę lub czas można ustawić, naciskając przyciski   lub  .

3. Nacisnąć przycisk Start - Stop ►||.
 - ➔ Przedmiot obróbki termicznej jest smażony w głębokim tłuszczu. Na wyświetlaczu wyświetlają się przemiennie temperatura i pozostały czas. Kiedy czas upłynie, rozlega się sygnał dźwiękowy.
4. Wyjąć kosz do smażenia za uchwyt z frytkownicy.
5. Przesypać przyrządzone danie do żaroodpornego naczynia.
6. Pozostawić do ostygnięcia kosz do smażenia z wkładem.
7. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
8. Oczyszczyć kosz z wkładem zgodnie z opisem w „Czyszczenie i konserwacja”

Symbol	Rodzaj produktu spożywczego	Porady	Temperatura	Czas
	Frytki (mrożone)	Co 10 minut odwracać Maks. 650 g na kosz / wielokrotnie odwracać	200 °C	20 -30 minut 35-45 minut
	Mięso		180 °C	10 – 16 minut, w zależności od grubości
	Ryby		180 °C	10- 18 minut
	Bekon		180 °C	6 – 10 minut
	Kawałki kurczaka (świeży) Kawałki kurczaka (mrożony) Kurczak (cały, max. 1,5 kg)	Odwrócić raz Odwrócić raz Odwracać wielokrotnie	180 °C	20 - 25 minut 22 - 25 minut, w zależności od grubości 60 minut
	Ciastka w formach do pieczenia		200 °C	12–17 minut
	Warzywa takie jak cukinia takie jak marchew	Odwrócić raz Odwrócić raz	160 °C	16 – 17 minut 10 – 12 minut
	Suszenie		60 °C	8 godzin

Używanie funkcji ręcznego ustawiania temperatury / czasu

Wskazówka! Aby przygotować suszoną żywność, w programie automatycznym należy wybrać temperaturę poniżej 80°C.

1. Postępować zgodnie z opisem w „Przygotowanie urządzenia” i „Włączanie urządzenia”.
2. Przy pomocy przycisków  lub  ustawić temperaturę.
3. Przy pomocy przycisków  lub  ustawić czas (w minutach).
4. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu wyświetlają się przemiennie temperatura i pozostały czas.
➔ Przedmiot obróbki termicznej jest smażony w głębokim tłuszczu. Kiedy czas upłynie, rozlega się sygnał dźwiękowy.
5. Dalej postępować zgodnie z opisem w „Przygotowanie z programem automatycznym” 4-8.

Porady dotyczące smażenia w termoobiegu

- Dania można przyrządzać według ustawień podstawowych programów automatycznych lub według indywidualnych ustawień.
- 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.
- 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 ceramicznej koszy do smażenia i wkładów koszy.
- Wyjmować wkład kosza z kosza do smażenia za silikonowy uchwyt.
- Kosz do smażenia i wkład należy wyczyścić gorącą wodą i dokładnie osuszyć. Wkład kosza można też myć w zmywarce.
- **Ostrzeżenie:** Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Obudowę i powierzchnię wsuwania koszy do smażenia przetrzeć wilgotną szmatką.

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.: 10571.0000 **08/23**

