SENCOR®

SFR 6800SS

CZ

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

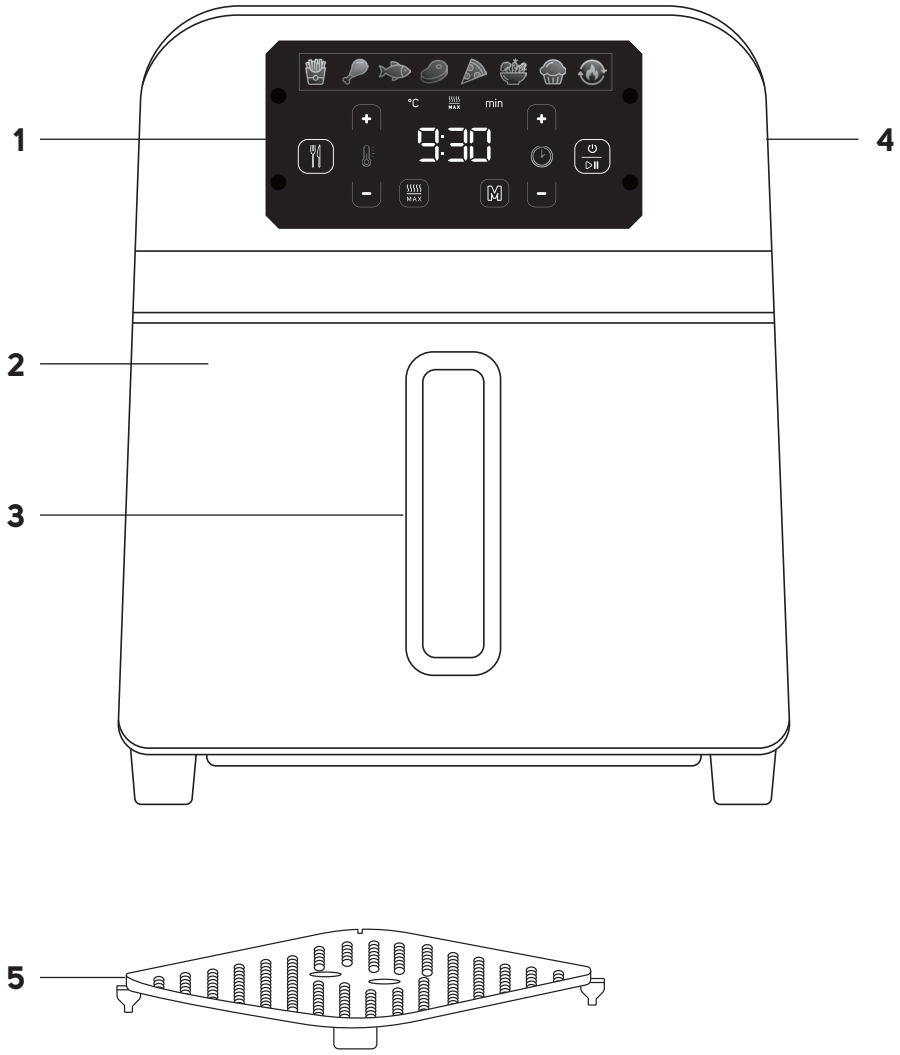
Návod k použití v originálním jazyce

SENCOR®

SFR 6800SS



A



B



CZ Horkovzdušná fritéza

Návod k použití

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Neponořujte spotřebič, přívodní kabel ani vidlici do vody nebo jiné tekutiny.
- Povrchy, které přicházejí do kontaktu s pokrmem, čistěte podle pokynů, které jsou v tomto návodu uvedeny.
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch!

Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti. Spotřebič může být horký i po jeho vypnutí. Před čištěním, údržbou nebo jinou manipulací se ujistěte, že je spotřebič zcela vychladlý.

Další důležité bezpečnostní pokyny k používání spotřebiče

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se nominální napětí uvedené na štítku spotřebiče shoduje s elektrickým napětím zásuvky, ke které chcete spotřebič připojit.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Spotřebič nepřipojujte k síťové zásuvce, pokud není řádně sestaven.
- Síťová zásuvka musí zůstat snadno přístupná, aby bylo možné spotřebič odpojit v případě nutnosti.
- Nedotýkejte se přívodního kabelu nebo zástrčky mokrýma rukama.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič je rovněž určen pro osobní nekomerční použití v prostorách, jako jsou:
  - kuchyňské kouty pro personál v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
  - hotelové nebo motelové pokoje a jiné obytné prostory;
  - zemědělské farmy;
  - podniky zajišťující nocleh se snídaní.
- Spotřebič nepoužívejte v průmyslovém prostředí nebo venku.
- Spotřebič je určen k přípravě potravin. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič neumísťujte na parapety oken, odkapávací desku dřezu nebo na nestabilní povrchy. Vždy jej umístěte na stabilní, rovný a suchý povrch.
- Spotřebič nepokládejte na elektrický ani plynový vařič nebo do jeho blízkosti, neumísťujte jej do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, která jsou zdrojem tepla.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti vany, dřezu, plaveckého bazénu nebo jiného zdroje vody.
- Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je odkapávací tácek umístěn na svém místě.
- Při provozu musí být zajištěn dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu nad spotřebičem a po všech jeho stranách. Nepoužívejte spotřebič v blízkosti hořlavého materiálu, jako jsou záclony, utěrky na nádobí apod.
- Nepokládejte spotřebič na povrch opatřený látkou nebo ubrusem.
- Potraviny připravujte vždy v dodávané fritovací nádobě.
- Naplnění fritovací nádoby olejem může způsobit nebezpečí požáru.
- Při přípravě tučných potravin dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nepopálili prskajícím tukem.
- Nepřilnavého povrchu se nedotýkejte ostrými nebo kovovými předměty. Jinak by mohlo dojít k jeho poškození.
- Nezakrývejte ventilační otvory, zatímco je spotřebič v provozu.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud ho necháváte bez dozoru, po ukončení používání a před čištěním nebo přemístěním.
- Před přemístěním, čištěním nebo uskladněním nechte spotřebič vychladnout. K přenášení spotřebiče používejte tepelně izolované rukojeti.
- Spotřebič nepoužívejte k odkládání předmětů.
- Síťový kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku, nikoli za kabel. Jinak by mohlo dojít k poškození síťového kabelu nebo zásuvky.
- Dbejte na to, aby napájecí kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Nepoužívejte spotřebič, nefunguje-li správně, jestliže byl upuštěn na zem, poškozen nebo ponořen do vody.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ UMÍSTĚNÝCH NA VÝROBKU NEBO V PRŮVODNÍ DOKUMENTACI

CE Výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

CZ Horkovzdušná fritéza
Návod k použití

- Děkujeme, že jste si zakoupili náš výrobek značky SENCOR, a věříme, že s ním budete spokojeni.
- Před použitím spotřebiče se, prosím, seznamte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni s používáním spotřebičů podobného typu. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby. Pokud předáváte spotřebič jiné osobě, zajistěte, aby u něj byl přiložen tento návod k použití.
- Spotřebič pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dříve, než najdete všechny jeho součásti. Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost, doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

POPIS FRITÉZY

A1 Ovládací panel
A2 Fritovací nádoba
A3 Rukojeť fritovací nádoby
A4 Tělo fritézy
A5 Fritovací podložka

Balení obsahuje 25 ks pečicího papíru a kuchařku s tipy pro vaření

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

B1 Obrazové ikony programů přípravy
B2 Tlačítko (M) k manuálnímu nastavení doby přípravy a teploty
B3 Tlačítka +/– k nastavení teploty
B4 Tlačítko (MAX) ke zvýšení výkonu spodního tělesa
B5 Displej
B6 Tlačítko (🍴) k výběru přednastavených programů přípravy
B7 Tlačítka +/– k nastavení doby přípravy
B8 Tlačítko (⏻) k zapnutí / spuštění / vypnutí fritézy

ÚČEL POUŽITÍ

- Horkovzdušná fritéza Sencor SFR 6800 je určena k tepelné přípravě potravin. Příprava probíhá „smažením" horkým vzduchem s minimálním množstvím oleje. Vzduch je ohříván topnými tělesy (horní a spodní) a prostřednictvím vnitřního ventilátoru je rovnoměrně distribuován vnitřním prostorem fritovací nádoby.
- Fritovací nádoba i podložka jsou opatřeny keramickým nástřikem, který zvyšuje odolnost proti poškrábání a vysokým teplotám.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalového materiálu a odstraňte z něj veškeré propagační štítky či etikety.
- Vnější povrch fritézy otřete měkkou houbičkou zlehka navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.
- Vyjměte fritovací nádoby a podložky. Omyjte je v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Opláchněte a otřete dosucha.
- Vnitřní prostor fritézy otřete měkkou houbičkou zlehka navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.
- Doporučujeme horkovzdušnou fritézu spustit naprázdno přibližně na 30 minut na 200 °C. Během této doby můžete zaznamenat slabý kouř nebo mírný zápach. Jedná se o normální jev, který používáním zmizí.

UMÍSTĚNÍ FRITÉZY

- Horkovzdušnou fritézu umístěte na rovný, pevný a teplovzdorný povrch v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky.
- Zajistěte okolo fritézy dostatečný volný prostor, aby mohl vzduch okolo ní volně proudit. To je zvláště důležité v části, kde se nacházejí ventilační otvory. Ty se nesmí zakrývat během provozu, ani když fritéza chladne.



Varování:
Nepoužívejte spotřebič v blízkosti hořlavého materiálu, jako jsou záclony, utěrky na nádobí apod. Nepokládejte spotřebič na povrch opatřený látkou nebo ubrusem.

ZÁKLADNÍ POUŽITÍ FRITÉZY

1. Vyjměte fritovací nádobu z fritézy. Vložte fritovací podložku do fritovací nádoby.
2. Do fritovací nádoby vložte potraviny, které chcete připravit, a vraťte nádobu zpět do fritézy. Nádobu nepřeplňujte. Při zpracování většího množství surovin je doporučujeme rozdělit na menší množství a připravovat postupně.
3. Zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
4. Zazní krátké pípnutí a fritéza se přepne do pohotovostního režimu.
5. Zapněte fritézu stisknutím tlačítka (⏻).
6. Tlačítkem (🍴) zvolte program přípravy nebo nastavte ručně dobu přípravy a teplotu – více v další části návodu.
7. Stiskněte tlačítko (⏻) a fritéza se spustí. Na displeji se zobrazí nastavená teplota a doba přípravy a spustí se odpočítávání.
8. Během přípravy kontrolujte stav propečení skrz průzor ve fritovací nádobě.
9. Jakmile uplyne nastavená doba přípravy, na displeji se rozsvítí „END" a ventilátor bude v provozu ještě asi 20 sekund. Následně se fritéza přepne do pohotovostního režimu.
10. Vyjměte fritovací nádobu a zkontrolujte stav propečení potravin. Pokud nejsou potraviny ještě zcela propečené, vložte fritovací nádobu zpět, zvolte program přípravy a upravte teplotu a dobu přípravy podle potřeby. Fritézu spusťte.
11. Pokud jsou potraviny dostatečně propečené, vyjměte fritovací nádobu z fritézy a položte ji na teplovzdorný povrch. Pomocí kleští nebo podobného kuchyňského náčiní vyjměte potraviny, nechte je okapat na talíři vyloženém papírovou kuchyňskou utěrkou a podávejte.



Poznámka:
Fritovací nádobu neotáčejte dnem vzhůru. Olej, který se hromadí na dně, vyteče na připravené potraviny.



Poznámka:
Fritovací nádobu vždy pokládejte na teplovzdorný povrch. Nepokládejte ji na plastová prkénka, ubrus nebo podobné materiály citlivé na teplo.

12. Pokud potřebujete přípravu kdykoli zrušit, stiskněte dlouze tlačítko (⏻).
13. Po ukončení používání odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
14. Před čištěním, údržbou nebo jinou manipulací nechte fritézu vychladnout.



Varování:
Během používání se fritéza zahřívá a může dosahovat vysokých teplot. Zůstává horká i po ukončení používání. Při nesprávné manipulaci hrozí riziko vážného popálení. Dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026

Poznámka:

Doporučujeme používat ochranné kuchyňské rukavice. Při manipulaci s fritovací nádobou vždy používejte tepelně izolované rukojeti. Nepokládejte fritovací nádobu na povrchy citlivé na teplo, např. plastová prkénka apod.

Poznámka:

Nikdy nepoužívejte kovové náčiní ani nůž, neboť byste mohli poškrábat nepřilnavý povrch fritovací nádoby nebo podložek.

Přerušení přípravy

- Pokud během přípravy potravin potřebujete chod fritézy přerušit, stiskněte krátce tlačítko ⏻.
- Přerušení přípravy můžete použít k úpravě doby přípravy nebo nastavení nové teploty.
- Přerušení přípravy můžete rovněž použít ke kontrole stavu propečení.
- Opatrně vyjměte fritovací nádobu. Zkontrolujte stav propečení a vložte fritovací nádobu zpět.
- Pro pokračování chodu fritézy stiskněte tlačítko ⏻.
- Chod fritézy můžete přerušit i opatrným vyjmutím fritovací nádoby. Chod fritézy se zastaví a ventilátor se vypne. Po vložení nádoby zpět do fritézy se její chod automaticky obnoví.

Poznámka:

Pokud neobnovíte provoz horkovzdušné fritézy do 3 minut od přerušení, příprava se automaticky zruší a horkovzdušná fritéza se přepne do pohotovostního režimu.

Vypnutí fritézy

Pokud potřebujete fritézu vypnout, zatímco je v provozu, stiskněte dlouze tlačítko ⏻, dokud ovládací panel nezhasne.

Výběr přednastaveného programu

- Horkovzdušná fritéza je vybavena osmi přednastavenými programy přípravy. Každý z programů má přednastavenou teplotu a dobu přípravy, které je možné změnit.

1. Zapněte fritézu tlačítkem ⏻.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka 🍴 vyberte program přípravy. Každým stisknutím se rozsvítí ikona přednastaveného programu.
3. Pokud potřebujete změnit teplotu, tlačítky +/– (**B3**) změňte teplotu v rozmezí od 40 do 200 °C.
4. Pokud potřebujete změnit dobu přípravy, tlačítky +/– (**B7**) změňte dobu přípravy v rozmezí od 1 do 90 minut.
5. Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko ⏻.

Tabulka přednastavených programů

Program	Ikona	Výchozí teplota (°C)	Výchozí doba přípravy (min)	Poznámka
Hranolky		200	17	Promíchat po 6–7 minutách
Kuřecí paličky		200	18	V případě potřeby otočit po 10 minutách
Ryba		180	18	V případě potřeby otočit po 10 minutách
Steak		200	10	V případě potřeby otočit po 5 minutách
Pizza		160	17	
Zelenina		180	10	
Pečení		160	15	
Ohřev		160	5	

Tabulka přípravy potravin

Potravina (Potraviny)	Min.–max. množství (g)	Doba přípravy (min)	Teplota (°C)
Mražené tenké hranolky	300–500	7–10	200
Mražené silné hranolky	300–500	9–13	200
Mražené kuřecí nugety	250–500	10–13	180
Kuřecí kousky	300–600	10–15	180
Krevety	200–400	5–9	160
Mražený steak	350–700	6–8	180
Vepřový řízek	250–600	8–12	180
Croissant	240–480	13–16	160
Steak	250–600	6–10	180

Manuální příprava

1. Zapněte fritézu tlačítkem ⏻.
2. Stiskněte tlačítko Ⓜ pro vstup do manuální přípravy.
3. Tlačítky +/– (**B3**) změňte teplotu v rozmezí od 60 do 200 °C.
4. Tlačítky +/– (**B7**) změňte dobu přípravy v rozmezí od 1 do 90 minut.
5. Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko ⏻.

Osvětlení vnitřního prostoru

- Horkovzdušná fritéza je vybavena osvětlením vnitřního prostoru. Po zapnutí se osvětlení zapne.
- Jakmile se fritéza uvede do pohotovostního režimu, osvětlení zhasne.

TIPY A RADY

- Připravujte současně potraviny o stejné velikosti. Menší kusy potravin obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší kusy.
- Upravte dobu přípravy v závislosti na množství připravovaných potravin. Větší množství vyžaduje delší dobu přípravy než menší množství.
- Během přípravy promíchejte potraviny (zvláště menší kusy). Tím docílíte optimálního výsledku a rovnoměrného propečení.
- Přidejte trochu oleje k hranolkům z čerstvých brambor a smažte, až budou křupavé.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 0,5 kg.
- V horkovzdušných fritézách nepřipravujte potraviny s velmi vysokým obsahem tuku, například klobásy.
- Potraviny obvykle připravované v troubě lze připravit i v horkovzdušné fritéze.
- Při přípravě jídel z předpřipraveného těsta zkraťte dobu přípravy.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Fritézu vyčistěte po každém použití. Před čištěním musí být fritéza vypnutá, odpojená od síťové zásuvky a zcela vychladlá včetně příslušenství.



Varování:
Aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

Fritovací nádoba a podložka

- Vyjměte podložku z fritovacích nádob. Fritovací nádobu a podložku omyjte v teplé vodě s trochou malého množství neutrálního kuchyňského saponátu. Používejte měkkou houbičku. Opláchněte a otřete dosucha.
- Pokud se potraviny připečou, nalijte do fritovací nádoby horkou vodu a přidejte kuchyňský saponát. Nechte působit asi 10 minut a poté vyčistěte.
- Fritovací nádobu a podložku je možné mýt v myčce. Teplota mycího programu by neměla překročit 65 °C. Fritovací nádobu ani podložku nemyjte v myčce, pokud povrchová úprava, která přichází do kontaktu s potravinami, je narušená či poškozená. Mohlo by dojít k většímu poškození či zrezivění.

Vnitřní prostor

- Po vyjmutí fritovací nádoby otřete vnitřní prostor nádoby pomocí měkké houbičky, mírně navlhčené v teplé vodě. Opatrně otřete topné těleso. Vše otřete čistou utěrkou dosucha.

Vnější povrch

- K čištění vnějšího povrchu použijte suchou nebo mírně navlhčenou textilii.
- Poté vše řádně otřete dosucha.



Varování:
K čištění nikdy nepoužívejte drátěnky, čisticí prostředky s abrazivním účinkem, benzín apod.

ULOŽENÍ

- Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, odpojte zástrčku od síťové zásuvky, nechte spotřebič vychladnout a vyčistěte jej podle výše uvedených pokynů.
- Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i všechno příslušenství řádně čisté a suché.
- Uložte spotřebič na suché, čisté a dobře větrané místo, kde nebude vystaven extrémním teplotám a kde bude mimo dosah dětí nebo zvířat.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza se nezapnula.	Zástrčka přívodního kabelu není zapojená v síťové zásuvce, příp. není správně vložená v síťové zásuvce.	Vložte zástrčku do síťové zásuvky.
	Fritovací nádoba není vložená v těle fritézy.	Vložte fritovací nádobu do těla fritézy.
Potraviny nejsou dobře opečené.	Ve fritovací nádobě je příliš mnoho potravin.	Rozdělte potraviny na menší dávky.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Upravte dobu přípravy.
Potraviny nejsou rovnoměrně propečené.	Některé potraviny je vhodné přibližně v polovině přípravy otočit nebo promíchat.	Otočte nebo promíchejte potraviny.
Potraviny nejsou křupavé.	Teplota je příliš nízká.	Zvyšte teplotu.
Po vytažení fritovací nádoby je fritéza stále v provozu.	Snímač vyjmutí fritovací nádoby je poškozený.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Na displeji se zobrazil chybový kód E0.	Závada na senzoru.	
Na displeji se zobrazil kód E1.	Zkrat senzoru.	

RECEPTY

DOMÁCÍ HRANOLKY

Při přípravě domácích hranolků postupujte následovně:

1. Oloupejte a nakrájejte brambory na hranolky.
2. Hranolky důkladně omyjte a osušte je papírovou kuchyňskou utěrkou.
3. Do misky dejte 1 až 2 lžíce olivového oleje, přidejte hranolky a dobře promíchejte, až se všechny hranolky obalí olejem.
4. Hranolky vyjměte z misky a nechte přes sítko okapat.
5. Okapané hranolky vložte do fritovací nádoby a zvolte program na přípravu hranolků.

MASOVÉ KULIČKY K PIVU

Potřebné ingredience na 4 porce:

400 g hovězího mletého masa
20 g žampionů
40 g červené cibule
30 g anglické slaniny
2 stroužky česneku
26 g červené papriky
1 snítka rozmarýnu
1 snítka tymiánu
1 žloutek
Sůl
Pepř černý mletý
Chilli koření
Špetka pálivé papriky
3 g sladké papriky mleté
10 g vepřového sádla

Postup:

1. Anglickou slaninu nakrájejte na drobné kostičky, stejně tak i žampiony, papriku, cibuli, přidejte česnek nakrájený na drobné plátky a vše orestujte na pánvi, kam přidejte i nadrobno nasekaný rozmarýn a lístečky tymiánu. Takto připravenou směs odložte stranou a nechte vychladnout.
2. Do mísy zatím vložte mleté maso, všechno koření, žloutek, vepřové sádlo a již zchladlou připravenou směs. Vše důkladně promíchejte.
3. Z takto připraveného masa vytvarujte kuličky zhruba o hmotnosti 20 g.
4. Takto připravené masové kuličky vložte do fritovací nádoby. Nastavte teplotu na 180 °C a dobu přípravy na 8–15 minut podle jejich velikosti.

Tip:

Pro krásný, hladký povrch kuliček doporučujeme navlhčit ruce, masová směs se na ně pak nelepí.

PLNĚNÉ KUŘECÍ PRSO

Potřebné ingredience na 4–6 porcí:

450 g kuřecího prsa
130 g anglické slaniny (plátky)
25 g cibule
45 g šalotky
2 stroužky česneku
20 g čerstvého listového špenátu
10 g sádla
5 g hladké mouky
2 vejce (M)

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Sůl
Pepř černý mletý
½ l kuřecího vývaru

Postup:

1. 20 g anglické slaniny nakrájejte na kostičky a lehce orestujte, přidejte nadrobno nasekanou šalotku, česnek nakrájený na plátky a vše krátce orestujte. Pak přidejte špenát, který také zlehka orestujte, osolte a opepřete. Jakmile jsou listy špenátu orestované, přidejte rozmíchaná vajíčka a nechte ztuhnout. Takto připravenou směs odstavte, aby vychladla. Mezitím, než směs vystydne, si připravte kuřecí prso.
2. Kuřecí prso osušte a v místě, kde je nejsilnější, udělejte kapsu směrem dolů k úzké části, pozor na proříznutí. Takto připravené kuřecí prso osolte, opepřete a naplňte předem připravenou směsí. Řez spojte jedním párátkem, aby směs z kapsy nevypadla.
3. Kuřecí prso zabalte do zbývající anglické slaniny.
4. Vložte do fritovací nádoby. Nastavte teplotu na 170 °C a dobu přípravy na 45 minut.
5. V rendlíku si zatím připravte tmavší cibulovou zásmažku (dozlatova orestovat cibuli na sádle a pak přidat mouku), kterou poté důkladně provařte. Podle potřeby dochuťte.
6. Podávejte s bramborami nebo rýží.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí ..... 220–240 V~
Jmenovitý kmitočet ..... 50–60 Hz
Jmenovitý příkon ..... 1500–1700 W
Objem fritovací nádoby ..... 6 l
Nastavení teploty ..... 40–200 °C
Nastavení doby provozu ..... 1–90 minut

Originální spotřební příslušenství

SFRXD 0009	Fritovací nádoba
SFRXD 0010	Fritovací vložka
SFRX 0003	Pečicí papír

Hodnoty uvedené podle nařízení Komise EU 2023/826

Vypnutý stav	
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	0,3 W
Doba, po níž zařízení automaticky dosáhne vypnutého stavu	≤5 min
Pohotovostní režim	
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	W
Doba, po níž zařízení automaticky dosáhne pohotovostního režimu	min
Pohotovostní režim při připojení na síť (Wi-Fi)	
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení na síť	W
Doba, po níž zařízení automaticky dosáhne pohotovostního režimu při připojení na síť	min

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat jinde, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Změny textu a technických parametrů vyhrazeny.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

FAST ČR, a.s.
U Sanitasu 1621
CZ-251 01 Říčany
www.sencor.com
info@sencor.cz