SENCOR®

SFR 8800SS

EN

INOX AIR FRYER DUAL BASKET

Translation of the original manual

CZ

INOX HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA SE DVĚMA KOŠI

Návod k použití v originálním jazyce

SK

INOX TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA S DVOMA KOŠMI

Preklad pôvodného návodu

HU

INOX KÉTKOSARAS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Az eredeti útmutató fordítása

PL

INOX FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA Z DWOMA DOSZAMI

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

RU

INXO АЭРОФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ КОРЗИНАМИ

Перевод оригинального руководства

HR

INOX AIR FRYER S DVOSTRUKOM KOŠAROM

Prijevod originalnog priručnika

GR

INOX ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ ΜΕ ΔΙΠΛΟ ΚΑΛΑΘΙ

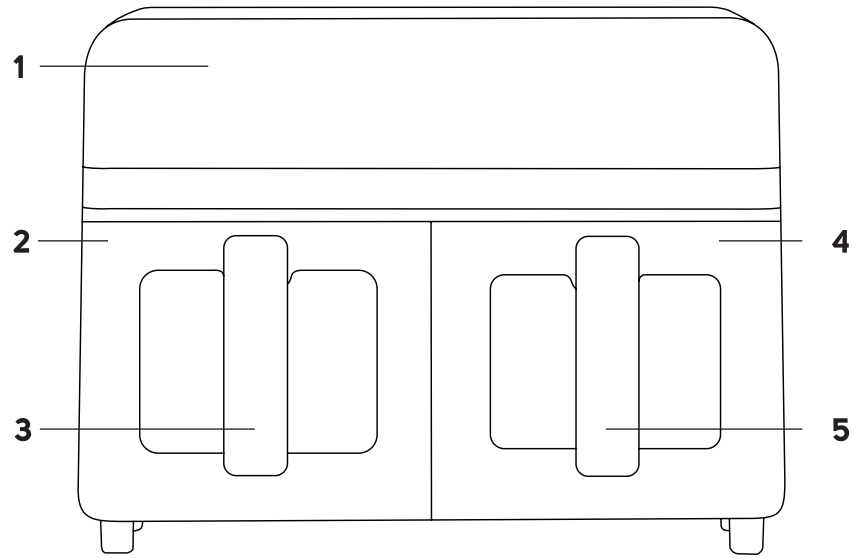
Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου

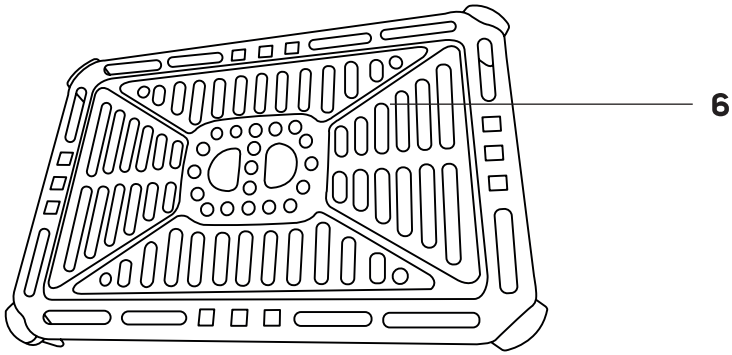
SENCOR®

SFR 8800SS

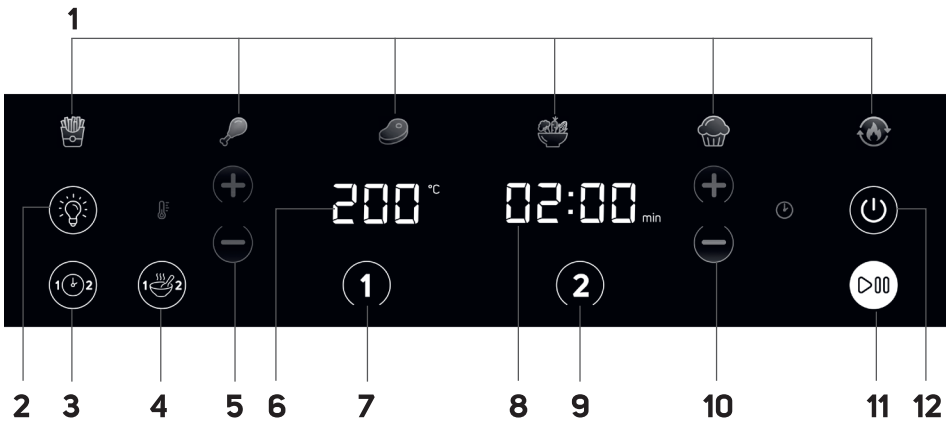


A





B



EN INOX Air Fryer Dual Basket
User Manual

Important Safety Instructions

READ CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE USE.

- This appliance may be used by children 8 years of age and older and by persons with physical, sensory or mental impairments or by inexperienced persons, if they are properly supervised or have been informed about how to use of the product in a safe manner and understand the potential dangers.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years of age and under supervision.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and its power cord.
- If the power cable is damaged, have it replaced in a professional service centre in order to prevent a dangerous situation. Never use the appliance if the power cable is damaged.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Clean surfaces that come into contact with food according to the instructions in this manual.
- This appliance is not intended for operation through an external timer switch or a remote control.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026



CAUTION: Hot surface!

The temperature of accessible surfaces may be higher if the appliance is in operation. The appliance may remain hot even after being switched off. Before cleaning, maintenance or other manipulation, make sure that the appliance is completely cooled down.

Additional Important Safety Instructions for Use of the Appliance

- Before connecting the appliance to the mains socket, make sure that the nominal voltage indicated on the appliance nameplate matches the voltage of the socket to which you want to connect the appliance.
- Connect the appliance only to a properly earthed socket. We recommend connecting the appliance to an independent electrical circuit. Do not use extension cords.
- Do not connect the appliance to a mains socket unless it is properly assembled.
- The mains socket must remain freely accessible so that the appliance can be disconnected from the power supply if necessary.
- Do not touch the power cord or plug with wet hands.
- This product is designed for household use only. It is also suitable for personal non-commercial use in spaces such as:
  - staff kitchens in stores, offices and other workplaces;
  - hotel or motel rooms and other living areas;
  - agricultural farms;
  - bed and breakfast establishments.
- Do not use the appliance in an industrial environment or outdoors.
- The appliance is designed for food preparation. Do not use it for any other purposes than those intended.
- Do not place the appliance on windowsills, sink drain trays or unstable surfaces. Always place the appliance on a stable, flat and dry surface.
- Do not place the appliance on or near an electric or gas stove, do not place it in the vicinity of naked fire or appliances that are sources of heat.
- Do not use the appliance near a bathtub, sink, swimming pool or other water source.
- Before using this appliance, check that the drip tray is located in its place.
- During operation, sufficient space for air circulation above and on all sides of the appliance should be provided. Do not use the appliance near flammable materials such as curtains, kitchen towels, etc.
- Do not place the appliance on a cloth or tablecloth surface.
- Always prepare food in the frying pot provided.
- Filling the frying pot with oil can cause a fire hazard.
- Be especially careful when preparing fatty food to avoid being burnt by spluttering fat.
- Do not touch the anti-stick coating with sharp or metallic objects. This may lead to damage.
- Do not cover the vents while the appliance is in operation.
- Always switch the appliance off and unplug it from the mains socket when left unattended, after use and before cleaning or moving.
- Allow the appliance to fully cool down before moving, cleaning or storing. Use the thermally insulated handle for carrying the appliance.
- Do not use the appliance to support various items.
- Disconnect the mains cable from the socket by pulling the plug, not the cable. Otherwise, damage to the power cable or socket could occur.
- Make sure the power cord does not hang over the edge of a table and that it is not touching a hot surface.
- Do not use the appliance if it is not working correctly, if it was dropped on the floor, if it is damaged or has been submerged in water.
- To avoid the danger of injury by electrical shock, do not repair the appliance yourself or make any adjustments to it. All repairs should be carried out by an authorised service centre. Tampering with the appliance may result in the loss of your legal rights regarding faulty performance or warranty for quality.

EXPLANATION OF SYMBOLS PLACED ON THE PRODUCT OR IN THE ACCOMPANYING DOCUMENTATION



The product meets all the basic requirements of the applicable EU directives.



This symbol on products or accompanying documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

EN INOX Air Fryer Dual Basket
User Manual

- Thank you for purchasing our SENCOR product; we hope it will serve to your satisfaction.
- Prior to using this appliance, please read the user manual thoroughly, even in cases when you are already familiar with the use of similar types of appliances. Use the appliance only as described in this user manual. Keep the manual for future reference. If you pass the appliance on to another person, ensure that this user manual is included.
- Carefully unpack the appliance and make sure not to discard any part of the packaging material until you have removed all its components. It is recommended that you keep the original packaging, packing material, receipt and confirmation of the extent of the seller's liability or warranty certificate at least for the duration of the legal right to file a defect claim or the quality warranty. When transporting the appliance, we recommend repackaging it in the original box provided by the manufacturer.

FRYER DESCRIPTION

A1 Control panel
A2 Left frying container
A3 Left frying pot handle
A4 Right frying pot
A5 Right frying pot handle
A6 Frying mat (2×)

The package contains 25 pieces of baking paper and a cookbook with cooking tips.

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

B1 Preparation programme buttons
B2 button to switch the interior lighting on/off
B3 button to switch on the synchronised frying function
B4 button to enable dual frying
B5 +/– buttons for setting the temperature
B6 Nr. 1 (left) Frying pot display
B7 Button 1 (left frying pot)
B8 Nr. 2 (right) Frying pot display
B9 Button 2 (right frying pot)
B10 +/– button to set the cooking time
B11 button to start/pause the fryer
B12 button to switch the fryer on/off

INTENDED USE

- The Sencor SFR 8800SS air fryer is designed for thermal preparation of food. The food is "fried" with hot air using the minimum of oil. The air is heated by the heating element and distributed evenly through the frying pot interior with the internal fan.

AIR FRYER FEATURES AND FUNCTIONS

Frying pots

- The frying pots are equipped with a window that lets you quickly and easily check the food cooking inside the frying pot without having to remove it.

Interior lighting

- The interior lighting makes it easy to check the food. Briefly press the light button to turn the light on and off. When the program ends, the light will turn off automatically.

Air fryer function

- The Sencor SFR 8800SS air fryer has the following functions:
- **Dual Cook:** Both frying pots are used to prepare food for the same program. For more information see the Dual Frying section.
- **Synchronised Frying:** Different foods can be cooked in each pot, but the program will end at the same time for each. For more information, see the Synchronized cooking completion section.
- **Hot Air Frying:** Each pot is used to cook food separately for the selected program.

BEFORE FIRST USE

- Before first use, remove the appliance and its accessories from the packaging and remove all labels and tags.
- Wipe the outer surface of the fryer with a soft sponge lightly dampened with warm water. Wipe dry with a clean cloth.
- Take out the frying pot and frying mat. Wash them in warm water with a little kitchen detergent. Rinse and wipe dry.
- Wipe the inside of the fryer with a soft sponge lightly dampened with warm water. Wipe dry with a clean cloth.
- We recommend starting the air fryer for about 30 minutes at 200 °C. During this time, you may notice slight smoke or a slight smell. This is a normal occurrence which disappears with use.

FRYER PLACEMENT

- Place the hot air fryer on a flat, firm and stable surface well away from the mains socket.
- Make sure to leave a sufficient clearance around the fryer to allow proper air circulation. This is especially important in the part where the ventilation openings are located. These must not be covered during operation, even if the fryer cools down.



Warning:
Do not use the appliance near flammable materials such as curtains, kitchen towels, etc. Do not place the appliance on a surface covered with a cloth or tablecloth.

BASIC USE OF THE FRYER

1. Remove the frying pot from the fryer. Put the frying mat in the frying pot.
2. Place the food you wish to cook inside and put the pot back in the fryer. Do not overfill the pot. When cooking a larger amount of ingredients, we recommend dividing them into smaller quantities and doing them gradually.
3. Plug the power cord into a power socket.
4. The fryer will emit two short beeps and switch to standby mode.
5. Turn on the fryer by pressing the button.
6. Press button 1 or 2 to select the frying pot you want to use. The selected pot's display will show the default temperature and cooking time and the fries preparation programme will start blinking.
7. Select the cooking program or set the cooking time and temperature manually – more in the next part of the User Manual.
8. Press the button and the fryer starts. The display shows the set temperature and cooking time and starts the countdown.



Note:
If you do not press the button to start cooking, the fryer will automatically switch off and switch to standby mode after about 30 seconds of inactivity.

9. During cooking, check the baking status through the sight glass in the frying pot. Press the button to switch on the interior lighting. Press the button again to turn the light off.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026

10. If necessary, flip or mix the food in the frying pot. Carefully remove the frying pot from the fryer. The cooking process will pause. Flip or mix the food and put the frying pot back in. Preparation will resume automatically.
11. Once the set time elapses, the fryer will beep 5 times and switch to standby mode.
12. Remove the frying pot and check that the food is cooked. If the food is not yet fully cooked, put the frying pot back and set the desired temperature and cooking time. Start the fryer.
13. If the food is sufficiently cooked, remove the frying pot from the fryer and put it on a heat-resistant surface. Using tongs or similar kitchen utensils, remove the food, allow it to drain on a plate lined with a paper kitchen towel and serve.

Note:
Do not turn the frying pot upside down. The oil that accumulates on the bottom will leak out onto the food.

Note:
Always place the frying pot on a heat-resistant surface. Do not place it on a plastic board, tablecloth or similar heat-sensitive materials.

14. If you need to cancel the preparation at any time, press and hold the ⏻ button.
15. After use, unplug the power cord from the mains socket.
16. Prior to cleaning, maintenance or other handling, let the fryer cool down.

Warning:
During use, the fryer is warmed up and may reach high temperatures. The fryer remains hot even after use. Mishandling may lead to serious burns. Take extra care while handling.

Note:
We recommend using protective kitchen gloves. Always use the thermally insulated handle when handling the frying pot. Do not place the frying pots on heat-sensitive surfaces, e.g. plastic boards, etc.

Note:
Never use metal utensils or knives as they may scratch the non-stick coating of the frying pot or mats.

Pausing the cooking process

- If you need to interrupt the fryer operation during food preparation, press the 1 or 2 button and then the ⏯ button.
- You can use pause to adjust the cooking time or to set a new temperature.
- You can also use pause to check whether the food is cooked.
- Carefully remove the frying pot. Check how well the food is cooked, then put the frying pot back inside.
- Press the ⏯ button to continue the fryer operation.
- You can also pause the fryer by carefully removing the frying pot. The fryer stops and the fan turns off. When the pot has been put back in place, the fryer will automatically start running again.

Turning the fryer off

If you need to turn off the fryer during operation, press the ⏻ button.

Selecting a preset programme

- The hot air fryer is equipped with 6 pre-set cooking programmes. Each has a preset temperature and cooking time that can be changed.

1. Turn on the fryer with the ⏻ button.
2. Press button 1 or 2 to select the frying pot you want to use.
3. Press the button for the selected preparation programme.
4. If you need to change the temperature, use the +/– buttons (**B5**) to change the temperature within the range of 40 °C to 230 °C.
5. If you need to change the cooking time, use the +/– buttons (**B10**) to change the cooking time between 1 and 60 minutes.
6. Press the ⏯ button to start the fryer.

Preset programme table

Programme	Icon	Default temperature (°C)	Default cooking time (min)	Note
French fries		200	18	Mix after 6–7 minutes if necessary
Chicken drumsticks		230	14	Flip after 10 minutes if necessary
Steak		230	12	Flip after 5 minutes if necessary
Vegetables		180	8	
Baking		190	8	
Reheat		160	5	

Cooking table

Food(s)	Min–Max quantity (g)	Cooking time (min)	Temperature (°C)	Flipping/ mixing	Note
Frozen thin fries	300–700	15–18	180		
Frozen thick fries	300–800	12–16	230	Yes	Add ½ tablespoon of oil
Raw potato fries (8 × 8 mm)	300–800	15–20	230	Yes	Add ½ tablespoon of oil
American potatoes	300–800	15–20	230	Yes	Add ½ tablespoon of oil
Croquettes	300–750	12–15	230	Yes	
Baked potatoes	500	15–25	180		
Fish	100–800	8–18	180		
Prawns	100–800	5–15	170		
Crab	100–800	8–15	180		
Steak	100–600	8–15	230		

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Pork schnitzel	100–600	10–14	230		
Chicken thighs	100–800	15–22	230		
Chicken breast	100–600	10–15	230		
Chicken	1000–1200	30–35	230		
Hamburger	100–600	7–16	230		
Sausages (to be prepared in a deep fryer)	100–600	13–15	180		
Cake	100–500	15–30	160		
Spring rolls	100–600	8–15	180	Yes	
Skewered Meat	100–600	8–15	230		
Sweet potatoes	100–600	30–45	200		
Vegetables	100–500	10	160		
Frozen chicken nuggets	100–600	6–12	180		
Frozen coated fish	100–600	6–12	180		
Frozen coated cheese pieces	100–600	8–12	180		

Synchronised finish

- Select this function if you need the food in both frying pots to finish cooking at the same time.

1. Select the cooking program or set the temperature and cooking time for each frying pot.
2. Press the button and then press the button.
3. The food will start cooking in the frying pot with a longer cooking time. The button will flash throughout the cooking process.
4. As soon as the difference between the cooking times has elapsed, cooking will also start in the second pot.

Important:

If you start the left or right frying pot without pressing the button, synchronised finish will not be enabled.

Dual Cook

- Select this function if you need food to be cooked in the same way in both frying pots. Perform the program setting, temperature or cooking time adjustment on one frying pot section only.

1. Or press button 1 or 2 to select the cooking program or set the temperature and cooking time.
2. Then press the button. The temperature and cooking time are automatically reflected in the second container.
3. Press the button to start the fryer.

Note:

If you do not press the button, Dual Cook mode will not start. The preparation of only the selected frying pot starts.

TIPS AND ADVICE

- Food prepared simultaneously should be of the same size. Smaller pieces of food usually need less time to cook than larger ones.
- Adjust the cooking time depending on the amount of food being cooked. A larger amount needs more time to cook than a smaller amount.
- Stir the food as it cooks (especially smaller pieces). This will give the best results and ensure that the food is evenly browned.
- Add a little oil to the fresh potato chips and fry until crispy.
- The optimal amount for making crispy chips is 0.5 kg.
- Do not prepare foods with a very high fat content, such as sausages, in hot air fryers.
- Food usually prepared in the oven can also be prepared in the air fryer.
- When cooking dishes using pre-prepared dough, shorten the cooking time.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the fryer after each use. Before cleaning, the fryer must be switched off, disconnected from the mains and left to completely cool down, including accessories.

Warning:

To prevent the risk of electric shock, do not immerse the appliance, power cable, or plug into water or any other liquid.

Frying pot with mat

- Remove the mat from the frying container. Wash the frying container and mat in warm water with a little neutral kitchen detergent. Use a soft sponge. Rinse and wipe dry.
- If the food gets toasted, pour hot water in the pot and add kitchen detergent. Leave on for about 10 minutes and then cleanse.
- The frying pot and mat can be washed in the dishwasher. The washing programme temperature should not exceed 65 °C. Do not wash the frying basket or the trivet in the dishwasher if the surface coating that comes into contact with food is impaired or damaged. This could result in further damage or corrosion.

Interior

After removing the frying pot, wipe the interior with a soft sponge slightly dampened in warm water. Carefully wipe the heating element. Wipe everything dry with a clean cloth.

Outer surface

- Use a dry or slightly dampened cloth to clean the outer surface.
- Then thoroughly wipe until dry.

Warning:

Never use wire cloths, abrasive cleaners, petrol, etc. for cleaning.

STORAGE

- If the appliance will not be used for an extended period, unplug it from the power socket, let it cool down, and clean it following the instructions provided above.
- Before storing, ensure that the appliance and all accessories are thoroughly clean and dry.
- Store the appliance in a dry, clean, and well-ventilated place away from extreme temperatures and out of the reach of children or pets.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The hot air fryer did not turn on.	The power cord plug is not plugged into the power socket or is not properly inserted into the power socket.	Plug the power cord into the power socket.
	The frying pot is not inserted into the fryer body.	Insert the frying pot into the body of the fryer.
The food is not cooked well.	There are too many ingredients in the frying pot.	Divide the food into smaller portions.
	The cooking time is too short.	Adjust the cooking time.
The food is not evenly cooked.	Some foods should be turned or stirred about halfway through.	Turn or stir the food.
The food is not crunchy.	The temperature is too low.	Raise the temperature.
After removing the frying pot, the fryer is still in operation.	The frying pot removal sensor is damaged.	Contact an authorised service centre.
The error code E1 appeared on the display.	Sensor short circuit.	
The code E2 appeared on the display.	Sensor open circuit.	

Recipes

HOMEMADE FRENCH FRIES

To prepare homemade French fries, follow the steps below:

1. Peel and slice the potatoes into fries.
2. Wash the fries thoroughly and dry them with a paper kitchen towel.
3. Put 1 to 2 tablespoons of olive oil in a bowl, add the fries and stir well until all the fries are coated with oil.
4. Remove the fries from the tray and allow them to drain through the sieve.
5. Place the drained fries in the frying pot and select the frying programme.

MEATBALLS TO GO WITH A BEER

Ingredients for 4 servings:

400 g minced beef
20 g mushrooms
40 g red onion
30 g bacon
2 cloves of garlic
26 g red peppers
1 sprig of rosemary
1 sprig of thyme
1 egg yolk
Salt
Ground black pepper
Chilli spices
A pinch of hot paprika
3 g sweet paprika ground
10 g of pork lard

Procedure:

1. Cut the bacon into small cubes, as well as the mushrooms, peppers and onions, add the finely sliced garlic and fry everything in a pan, adding finely chopped rosemary and thyme leaves. Put the mixture aside and leave to cool down.
2. Meanwhile, put the minced meat, all the spices, the egg yolk, pork lard and the prepared and cooled mixture into the bowl. Thoroughly mix everything together.
3. Then use the mixture to make balls weighing approximately 20 g.
4. Put the meatballs in the frying pot. Set the temperature to 180 °C and the cooking time to 8–15 minutes, depending on their size.

Tip:

To get the balls nice and smooth, we recommend wetting your hands so that the meat mixture doesn't stick to them.

STUFFED CHICKEN BREAST

Ingredients for 4–6 servings:

450 g chicken breast
130 g bacon (sliced)
25 g onion
45 g shallots
2 cloves of garlic
20 g fresh spinach leaves
10 g lard
5 g plain flour
2 eggs (M)
Salt
Ground black pepper
½ l chicken broth

Procedure:

1. Cut 20 g of bacon into cubes and lightly fry, add finely chopped shallots, sliced garlic and fry everything briefly. Then add the spinach and also lightly fry it, season with salt and pepper. Once the spinach leaves are fried, add the scrambled eggs and let them harden. Set the mixture aside to let it cool down. Meanwhile, prepare the chicken breast before the mixture gets cold.
2. Dry the chicken breast and at the thickest point, make a pocket down to the narrow part; be careful not to cut all the way through. Season the chicken breast with salt and pepper and fill with the mixture you made earlier. Join the cut with one toothpick so the mixture doesn't fall out of the pocket.
3. Wrap the chicken breast in the remaining bacon.
4. Put it in the frying pot. Set the temperature to 170 °C and the cooking time to 45 minutes.
5. In a saucepan, prepare a darkish onion roux (sauté the onions in lard until golden brown, then add flour), and then cook it thoroughly. Season as needed.
6. Serve with potatoes or rice.

Scan this QR Code for Online Recipes:

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage range ..... 220–240 V~
Rated frequency ..... 50–60 Hz
Rated power input ..... 2860 W
Volume of frying pot ..... 8 l (2× 4 l)
Temperature setting range ..... 40–230 °C
Setting the operating time ..... 1–60 minutes

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

ORIGINAL CONSUMABLE ACCESSORIES

SFRXD 0015	Left frying pot
SFRXD 0016	Right frying pot
SFRXD 0017	Frying mat
SFRX 0003	Baking paper

Values Provided according to Commission Regulation EU 2023/826

Off Mode	
Power consumption in off mode	–
Time needed for the equipment to automatically reach off mode	–
Standby Mode	
Power consumption in Standby mode	0.5 W
Time needed for the equipment to automatically reach standby mode	0 min
Networked Standby Mode (Wi-Fi)	
Power consumption in networked standby	–
Time needed for the equipment to automatically reach networked standby mode	–

INSTRUCTIONS AND INFORMATION ON DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIAL

Dispose of used packaging material at the designated municipal waste disposal site.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT

Used electrical and electronic products must not be disposed of in ordinary municipal waste. To enable the proper disposal, renewal and recycling of these products, deliver them to the designated collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries the products can be returned to the local retailer when buying an equivalent new product. By disposing of this product correctly, you help to conserve valuable natural resources and prevent any potential adverse impact on the environment and human health that could result from improper waste disposal. For more details, contact your local authority or nearest collection point. Fines may be imposed for the improper disposal of this type of waste as per national regulations.

For business entities in European Union States

If you wish to dispose of electrical and electronic equipment, please request the necessary information from your retailer or supplier.

Disposal in other countries outside the European Union

To dispose of this product elsewhere, request the necessary information on the correct disposal method from local authorities or your retailer.

Changes to text and technical parameters are reserved.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

CZ INOX Horkovzdušná fritéza se dvěma koši

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



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 INOX Horkovzdušná fritéza se dvěma koši
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 Levá fritovací nádoba
A3 Rukojeť levé fritovací nádoby
A4 Pravá fritovací nádoba
A5 Rukojeť pravé fritovací nádoby
A6 Fritovací podložka (2×)

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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

B1 Tlačítka programů přípravy
B2 Tlačítko k zapnutí/vypnutí osvětlení vnitřního prostoru
B3 Tlačítko k zapnutí funkce synchronizovaného fritování
B4 Tlačítko k zapnutí funkce duálního fritování
B5 Tlačítka +/– k nastavení teploty
B6 Displej fritovací nádoby č. 1 (levé)
B7 Tlačítko 1 (levá fritovací nádoba)
B8 Displej fritovací nádoby č. 2 (pravé)
B9 Tlačítko 2 (pravá fritovací nádoba)
B10 Tlačítka +/– k nastavení doby přípravy
B11 Tlačítka ke spuštění / přerušení chodu fritézy
B12 Tlačítko k zapnutí / vypnutí fritézy

ÚČEL POUŽITÍ

- Horkovzdušná fritéza Sencor SFR 8800SS je určena k tepelné přípravě potravin. Příprava probíhá „smažením" horkým vzduchem s minimálním množstvím oleje. Vzduch je ohříván topným tělesem a prostřednictvím vnitřního ventilátoru je rovnoměrně distribuován vnitřním prostorem fritovací nádoby.

VLASTNOSTI A FUNKCE HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

Fritovací nádoby

- Fritovací nádoby jsou vybaveny průzorem, díky kterému budete moci snadno a rychle zkontrolovat stav přípravy potravin uvnitř fritovací nádoby bez nutnosti ji vyjmout.

Vnitřní osvětlení

- Vnitřní osvětlení usnadňuje kontrolu stavu přípravy potravin. Krátkým stisknutím tlačítka osvětlení zapnete a opět vypnete. Po dokončení přípravy automaticky zhasne.

Funkce horkovzdušné fritézy

- Horkovzdušná fritéza Sencor SFR 8800SS je vybavena následujícími funkcemi přípravy:
- **Duální fritování:** V obou fritovacích nádobách jsou potraviny připravovány na stejný program. Více informací v části Duální fritování.
- **Synchronizované fritování:** V každé nádobě je možné připravovat různé potraviny, ale k dokončení přípravy dojde ve stejný čas. Více informací v části Synchronizované dokončení přípravy.
- **Horkovzdušné fritování:** V každé nádobě se budou připravovat potraviny samostatně na zvolený program.

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 1 nebo 2 vyberte fritovací nádobu, kterou budete používat. Na displeji vybrané nádoby se budou zobrazovat výchozí teplota a doba přípravy a program přípravy hranolků se rozbliká.
7. Zvolte program přípravy nebo nastavte ručně dobu přípravy a teplotu – více v další části návodu.
8. Stiskněte tlačítko a fritéza se spustí. Na displeji se zobrazí nastavená teplota a doba přípravy a spustí se odpočítávání.



Poznámka:
Pokud nestisknete tlačítko pro zahájení přípravy, fritéza se automaticky vypne a přepne do pohotovostního režimu po přibližně 30 sekundách nečinnosti.

9. Během přípravy kontrolujte stav propečení skrz průzor ve fritovací nádobě. Stiskněte tlačítko pro zapnutí osvětlení vnitřního prostoru. Opětovným stisknutím osvětlení zhasnete.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026

10. Podle potřeby otočte či promíchejte potraviny ve fritovací nádobě. Opatrně fritovací nádobu vysuňte z fritézy. Proces přípravy se přeruší. Potraviny otočte nebo promíchejte a vložte fritovací nádobu zpět do fritézy. Příprava se automaticky obnoví.
11. Jakmile uplyne nastavená doba přípravy, fritéza 5krát zapípá a přepne se do pohotovostního režimu.
12. 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.
13. 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.

14. Pokud potřebujete přípravu kdykoli zrušit, stiskněte tlačítko ⏻.
15. Po ukončení používání odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
16. 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.

Poznámka:
Doporučujeme používat ochranné kuchyňské rukavice. Při manipulaci s fritovací nádobou vždy používejte tepelně izolované rukojeti. Nepokládejte fritovací nádoby 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 tlačítko 1 nebo 2 a poté 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.

Vypnutí fritézy

Pokud potřebujete fritézu vypnout, zatímco je v provozu, stiskněte tlačítko ⏻.

Výběr přednastaveného programu

- Horkovzdušná fritéza je vybavena 6 přednastavenými programy přípravy. Každý z programů má přednastavenou teplotu a dobu přípravy, které je možné změnit.

1. Zapněte fritézu tlačítkem ⏻.
2. Tlačítkem 1 nebo 2 vyberte fritovací nádobu, kterou budete používat.
3. Stiskněte tlačítko vybraného programu přípravy.
4. Pokud potřebujete změnit teplotu, tlačítky +/– (**B5**) změňte teplotu v rozmezí od 40 do 230 °C.
5. Pokud potřebujete změnit dobu přípravy, tlačítky +/– (**B10**) změňte dobu přípravy v rozmezí od 1 do 60 minut.
6. Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko ⏯.

Tabulka přednastavených programů

Program	Ikona	Výchozí teplota (°C)	Výchozí doba přípravy (min)	Poznámka
Hranolky		200	18	V případě potřeby promíchat po 6–7 minutách
Kuřecí paličky		230	14	V případě potřeby otočit po 10 minutách
Steak		230	12	V případě potřeby otočit po 5 minutách
Zelenina		180	8	
Pečení		190	8	
Ohřev		160	5	

Tabulka přípravy potravin

Potravina (Potraviny)	Min.–Max. množství (g)	Doba přípravy (min)	Teplota (°C)	Otočení/promíchání	Poznámka
Mražené tenké hranolky	300–700	15–18	180		
Mražené silné hranolky	300–800	12–16	230	Ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Hranolky ze syrových brambor (8 × 8 mm)	300–800	15–20	230	Ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Americké brambory	300–800	15–20	230	Ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Krokety	300–750	12–15	230	Ano	

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Potravina (Potraviny)	Min.–Max. množství (g)	Doba přípravy (min)	Teplota (°C)	Otočení/promíchání	Poznámka
Zapečené brambory	500	15–25	180		
Ryby	100–800	8–18	180		
Krevety	100–800	5–15	170		
Krab	100–800	8–15	180		
Steak	100–600	8–15	230		
Vepřový řízek	100–600	10–14	230		
Kuřecí stehno	100–800	15–22	230		
Kuřecí prsa	100–600	10–15	230		
Kuře	1000–1200	30–35	230		
Hamburger	100–600	7–16	230		
Klobásy (určené pro přípravu ve fritéze)	100–600	13–15	180		
Koláč	100–500	15–30	160		
Jarní závitky	100–600	8–15	180	Ano	
Maso na jehle	100–600	8–15	230		
Sladké brambory	100–600	30–45	200		
Zelenina	100–500	10	160		
Mražené kuřecí nugety	100–600	6–12	180		
Mražená obalovaná ryba	100–600	6–12	180		
Mražené obalované sýrové kousky	100–600	8–12	180		

Synchronizované dokončení přípravy

- Zvolte tuto funkci, pokud potřebujete, aby byla příprava potravin v obou fritovacích nádobách dokončena současně.

1. Vyberte program přípravy a případně upravte teplotu a dobu přípravy pro každou fritovací nádobu.
2. Stiskněte tlačítko (1/2) a následně stiskněte tlačítko (▷II).
3. Spustí se příprava ve fritovací nádobě s delší dobou přípravy. Tlačítko (1/2) bude blikat po celou dobu přípravy.
4. Jakmile uplyne rozdíl mezi dobami přípravy, spustí se příprava i ve druhé nádobě.



Důležité:

Pokud spustíte chod jedné nebo druhé fritovací nádoby bez stisknutí tlačítka (1/2), nebude funkce synchronizovaného dokončení aktivní.

Duální fritování

- Zvolte tuto funkci, pokud potřebujete, aby v obou fritovacích nádobách byly potraviny připravovány stejným způsobem. Nastavení programu, doby přípravy nebo úpravu teploty provedete jen u jedné fritovací nádoby.

1. Stiskněte tlačítko 1 nebo 2 a vyberte program přípravy a případně upravte teplotu a dobu přípravy.
2. Poté stiskněte tlačítko (1/2). Teplota a doba přípravy se automaticky promítnou i do druhé nádoby.
3. Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko (▷II).



Poznámka:

Pokud nestisknete tlačítko (1/2), režim duálního fritování se nespustí. Spustí se příprava jen vybrané fritovací nádoby.

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 fritovací nádoby. 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 je povrchová úprava, která přichází do kontaktu s potravinami, 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.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

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 E1.	Zkrat senzoru.	
Na displeji se zobrazil kód E2.	Otevřený obvod 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 kuřecích prsou
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)
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 prořiznutí. 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.

Naskenujte tento QR kód pro online recepty:

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....220–240 V~
Jmenovitý kmitočet .....50–60 Hz
Jmenovitý příkon .....2860 W
Objem fritovací nádoby .....8 l (2× 4 l)
Nastavení teploty .....40–230 °C
Nastavení doby provozu .....1–60 minut

ORIGINÁLNÍ SPOTŘEBNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

SFRXD 0015	Levá fritovací nádoba
SFRXD 0016	Pravá fritovací nádoba
SFRXD 0017	Fritovací vložka
SFRX 0003	Pečicí papír

Hodnoty uvedené podle nařízení Komise EU 2023/826

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

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.

SK INOX Teplovzdušná fritéza s dvoma košmi

Návod na použitie

Dôležité bezpečnostné pokyny

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prívodným káblom.
- Neponárajte spotrebič, prívodný kábel ani vidlicu do vody alebo inej tekutiny.
- Povrchy, ktoré prichádzajú do kontaktu s pokrmom, čistite podľa pokynov, ktoré sú v tomto návode uvedené.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026

- Spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.



UPOZORNENIE: Horúci povrch!

Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je spotrebič v činnosti. Spotrebič môže byť horúci aj po jeho vypnutí. Pred čistením, údržbou alebo inou manipuláciou sa uistite, že je spotrebič úplne vychladnutý.

Ďalšie dôležité bezpečnostné pokyny na používanie spotrebiča

- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa nominálne napätie uvedené na štítku spotrebiča zhoduje s elektrickým napätím zásuvky, ku ktorej chcete spotrebič pripojiť.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke. Odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívajte predlžovacie káble.
- Spotrebič nepripájajte k sieťovej zásuvke, ak nie je riadne zostavený.
- Sieťová zásuvka musí zostať ľahko prístupná, aby bolo možné spotrebič odpojiť v prípade nutnosti.
- Nedotýkajte sa prívodného kábla alebo zástrčky mokrými rukami.
- Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Spotrebič je tiež určený na osobné nekomerčné použitie v priestoroch, ako sú:
  - kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
  - hotelové alebo motelové izby a iné obytné priestory;
  - poľnohospodárske farmy;
  - podniky zaisťujúce nocľah s raňajkami.
- Spotrebič nepoužívajte v priemyselnom prostredí alebo vonku.
- Spotrebič je určený na prípravu potravín. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený.
- Spotrebič neumiestňujte na parapety okien, odkvapkávaciu dosku drezu alebo na nestabilné povrchy. Vždy ho umiestnite na stabilný, rovný a suchý povrch.
- Spotrebič neklaďte na elektrický ani plynový varič alebo do jeho blízkosti, neumiestňujte ho do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti vane, drezu, plaveckého bazéna alebo iného zdroja vody.
- Pred použitím spotrebiča sa uistite, že je odkvapkávacia tácka umiestnená na svojom mieste.
- Pri prevádzke musí byť zaistený dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu nad spotrebičom a po všetkých jeho stranách. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti horľavého materiálu, ako sú záclony, utierky na riad a pod.
- Neklaďte spotrebič na povrch opatrený látkou alebo obrusom.
- Potraviny pripravujte vždy v dodávanej fritovacej nádobe.
- Naplnenie fritovacej nádoby olejom môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Pri príprave tučných potravín dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa nepopálili prskajúcim tukom.
- Nepriľnavého povrchu sa nedotýkajte ostrými alebo kovovými predmetmi. Inak by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu.
- Nezakrývajte ventilačné otvory, zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nechávate bez dozoru, po ukončení používania a pred čistením alebo premiestnením.
- Pred premiestnením, čistením alebo uskladnením nechajte spotrebič vychladnúť. Na prenášanie spotrebiča používajte tepelne izolované rukoväti.
- Spotrebič nepoužívajte na odkladanie predmetov.
- Sieťový kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku, nie za kábel. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo zásuvky.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, ak spadol na zem, sa poškodil alebo ponoril do vody.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

VYSVETLENIE SYMBOLOV UMIESTNENÝCH NA VÝROBKU ALEBO V SPRIEVODNEJ DOKUMENTÁCII

Výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridávať do bežného komunálneho odpadu.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

SK INOX Teplovzdušná fritéza s dvoma košmi
Návod na použitie

- Ďakujeme, že ste si kúpili náš výrobok značky SENCOR, a veríme, že s ním budete spokojní.
- Pred použitím spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním spotrebičov podobného typu. Spotrebič používajte iba tak, ako je opísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby. Ak spotrebič odovzdávate inej osobe, zaistite, aby bol k nemu priložený tento návod na použitie.
- Spotrebič starostlivo vybaľte a dajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, než nájdete všetky jeho súčasti. Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť odporúčame uschovať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepravy odporúčame zabaliť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

OPIS FRITÉZY

A1 Ovládací panel
A2 Ľavá fritovacia nádoba
A3 Rukoväť ľavej fritovacej nádoby
A4 Pravá fritovacia nádoba
A5 Rukoväť pravej fritovacej nádoby
A6 Fritovacia podložka (2×)

Balenie obsahuje 25 ks papiera na pečenie a kuchársku knihu s tipmi na varenie.

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA

B1 Tlačidlá programov prípravy
B2 Tlačidlo na zapnutie/vypnutie osvetlenia vnútorného priestoru
B3 Tlačidlo na zapnutie funkcie synchronizovaného fritovania
B4 Tlačidlo na zapnutie funkcie duálneho fritovania
B5 Tlačidlá +/– na nastavenie teploty
B6 Displej fritovacej nádoby č. 1 (ľavej)
B7 Tlačidlo 1 (ľavá fritovacia nádoba)
B8 Displej fritovacej nádoby č. 2 (pravej)
B9 Tlačidlo 2 (pravá fritovacia nádoba)
B10 Tlačidlá +/– na nastavenie času prípravy
B11 Tlačidlá na spustenie/prerušenie chodu fritézy
B12 Tlačidlo na zapnutie/vypnutie fritézy

ÚČEL POUŽITIA

- Teplovzdušná fritéza Sencor SFR 8800SS je určená na tepelnú prípravu potravín. Príprava prebieha „smažením" horúcim vzduchom s minimálnym množstvom oleja. Vzduch sa ohrieva ohrievacím telesom a prostredníctvom vnútorného ventilátora sa rovnomerne distribuuje vnútorným priestorom fritovacej nádoby.

VLASTNOSTI A FUNKCIE TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY

Fritovacie nádoby

- Fritovacie nádoby sú vybavené priezorom, vďaka ktorému budete môcť ľahko a rýchlo skontrolovať stav prípravy potravín vnútri fritovacej nádoby bez nutnosti ju vybrať.

Vnútorné osvetlenie

- Vnútorné osvetlenie uľahčuje kontrolu stavu prípravy potravín. Krátkym stlačením tlačidla osvetlenie zapnete a opäť vypnete. Po dokončení prípravy automaticky zhasne.

Funkcia teplovzdušnej fritézy

- Teplovzdušná fritéza Sencor SFR 8800SS je vybavená nasledujúcimi funkciami prípravy:
- **Duálne fritovanie:** V oboch fritovacích nádobách sa potraviny pripravujú na rovnaký program. Viac informácií v časti Duálne fritovanie.
- **Synchronizované fritovanie:** V každej nádobe je možné pripravovať rôzne potraviny, ale k dokončeniu prípravy dôjde v rovnakom čase. Viac informácií v časti Synchronizované dokončenie prípravy.
- **Teplovzdušné fritovanie:** V každej nádobe sa budú pripravovať potraviny samostatne na zvolený program.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalového materiálu a odstráňte z neho všetky propagačné štítky či etikety.
- Vonkajší povrch fritézy utrite mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.
- Vyberte fritovaciu nádobu a podložku. Umyte ich v teplej vode s trochou kuchynského saponátu. Opláchnite a utrite dosucha.
- Vnútorný priestor fritézy utrite mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.
- Odporúčame teplovzdušnú fritézu spustiť naprázdno približne na 30 minút na 200 °C. Za tento čas môžete zaznamenať slabý dym alebo mierny zápach. Ide o normálny jav, ktorý používaním zmizne.

UMIESTNENIE FRITÉZY

- Teplovzdušnú fritézu umiestnite na rovný, pevný a teplovzdorný povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky.
- Zaistite okolo fritézy dostatočný voľný priestor, aby mohol vzduch okolo nej voľne prúdiť. To je obzvlášť dôležité v časti, kde sa nachádzajú ventilačné otvory. Tie sa nesmú zakrývať počas prevádzky, ani keď fritéza chladne.



Varovanie:
Nepoužívajte spotrebič v blízkosti horľavého materiálu, ako sú záclony, utierky na riad a pod. Neklaďte spotrebič na povrch opatrený látkou alebo obrusom.

ZÁKLADNÉ POUŽITIE FRITÉZY

1. Vyberte fritovaciu nádobu z fritézy. Vložte fritovaciu podložku do fritovacej nádoby.
2. Do fritovacej nádoby vložte potraviny, ktoré chcete pripraviť, a vráťte nádobu späť do fritézy. Nádobu nepreplňujte. Pri spracovaní väčšieho množstva surovín ich odporúčame rozdeliť na menšie množstvo a pripravovať postupne.
3. Zapojte zástrčku privodného kábla do sieťovej zásuvky.
4. Zaznejú krátke pípnutie a fritéza sa prepne do pohotovostného režimu.
5. Zapnite fritézu stlačením tlačidla .
6. Tlačidlom 1 alebo 2 zvoľte fritovaciu nádobu, ktorú budete používať. Na displeji vybranej nádoby sa budú zobrazovať východisková teplota a čas prípravy a program prípravy hranolčekov sa rozbliká.
7. Zvoľte program prípravy alebo nastavte ručne čas prípravy a teplotu – viac v ďalšej časti návodu.
8. Stlačte tlačidlo a fritéza sa spustí. Na displeji sa zobrazí nastavená teplota a čas prípravy a spustí sa odpočítavanie.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026

Poznámka:

Ak nestlačíte tlačidlo (▷II) na začatie prípravy, fritéza sa automaticky vypne a prepne do pohotovostného režimu po približne 30 sekundách nečinnosti.

9. Počas prípravy kontrolujte stav prepečenia cez priezor vo fritovacej nádobe. Stlačte tlačidlo (☼) na zapnutie osvetlenia vnútorného priestoru. Opätovným stlačením osvetlenie zhasnete.
10. Podľa potreby otočte či premiešajte potraviny vo fritovacej nádobe. Opatrne fritovaciu nádobu vysuňte z fritézy. Proces prípravy sa preruší. Potraviny otočte alebo premiešajte a vložte fritovaciu nádobu späť do fritézy. Príprava sa automaticky obnoví.
11. Hneď ako uplynie nastavený čas prípravy, fritéza 5-krát zapípa a prepne sa do pohotovostného režimu.
12. Vyberte fritovaciu nádobu a skontrolujte stav prepečenia potravín. Ak nie sú potraviny ešte úplne prepečené, vložte fritovaciu nádobu späť, zvoľte program prípravy a upravte teplotu a čas prípravy podľa potreby. Fritézu spustite.
13. Ak sú potraviny dostatočne prepečené, vyberte fritovaciu nádobu z fritézy a položte ju na teplovzdorný povrch. Pomocou kliešťi alebo podobného kuchynského náčinia vyberte potraviny, nechajte ich odkvapkať na tanieri vyloženom papierovou kuchynskou utierkou a podávajte.

Poznámka:

Fritovaciu nádobu neotáčajte dnom nahor. Olej, ktorý sa hromadí na dne, vytečie na pripravené potraviny.

Poznámka:

Fritovaciu nádobu vždy ukladajte na teplovzdorný povrch. Neklaďte ju na plastové dosky, obrus alebo podobné materiály citlivé na teplo.

14. Ak potrebujete prípravu kedykoľvek zrušiť, stlačte tlačidlo (⏻).
15. Po ukončení používania odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky.
16. Pred čistením, údržbou alebo inou manipuláciou nechajte fritézu vychladnúť.

Varovanie:

Počas používania sa fritéza zahrieva a môže dosahovať vysoké teploty. Zostáva horúca aj po ukončení používania. Pri nesprávnej manipulácii hrozí riziko vážneho popálenia. Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri manipulácii.

Poznámka:

Odporúčame používať ochranné kuchynské rukavice. Pri manipulácii s fritovacou nádobou vždy používajte tepelne izolované rukoväti. Neklaďte fritovacie nádoby na povrchy citlivé na teplo, napr. plastové dosky a pod.

Poznámka:

Nikdy nepoužívajte kovové náčinie ani nôž, pretože by ste mohli poškrabať nepriľnavý povrch fritovacej nádoby alebo podložiek.

Prerušenie prípravy

- Ak počas prípravy potravín potrebujete chod fritézy prerušiť, stlačte tlačidlo 1 alebo 2 a potom tlačidlo (▷II).
- Prerušenie prípravy môžete použiť na úpravu času prípravy alebo nastavenie novej teploty.
- Prerušenie prípravy môžete tiež použiť na kontrolu stavu prepečenia.
- Opatrne vyberte fritovaciu nádobu. Skontrolujte stav prepečenia a vložte fritovaciu nádobu späť.
- Na pokračovanie chodu fritézy stlačte tlačidlo (▷II).
- Chod fritézy môžete prerušiť aj opatrným vybratím fritovacej nádoby. Chod fritézy sa zastaví a ventilátor sa vypne. Po vložení nádoby späť do fritézy sa jej chod automaticky obnoví.

Vypnutie fritézy

Ak potrebujete fritézu vypnúť, zatiaľ čo je v prevádzke, stlačte tlačidlo (⏻).

Výber prednastaveného programu

- Teplovzdušná fritéza je vybavená 6 prednastavenými programami prípravy. Každý z programov má prednastavenú teplotu a čas prípravy, ktoré je možné zmeniť.

1. Zapnite fritézu tlačidlom (⏻).
2. Tlačidlom 1 alebo 2 zvoľte fritovaciu nádobu, ktorú budete používať.
3. Stlačte tlačidlo vybraného programu prípravy.
4. Ak potrebujete zmeniť teplotu, tlačidlami +/– (**B5**) zmeňte teplotu v rozmedzí od 40 do 230 °C.
5. Ak potrebujete zmeniť čas prípravy, tlačidlami +/– (**B10**) zmeňte čas prípravy v rozmedzí od 1 do 60 minút.
6. Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo (▷II).

Tabuľka prednastavených programov

Program	Ikona	Východisková teplota (°C)	Východiskový čas prípravy (min)	Poznámka
Hranolčeky		200	18	V prípade potreby premiešajte po 6 – 7 minútach
Kuracie stehná dolné		230	14	V prípade potreby otočte po 10 minútach
Steak		230	12	V prípade potreby otočte po 5 minútach
Zelenina		180	8	
Pečenie		190	8	
Ohrev		160	5	

Tabuľka prípravy potravín

Potravina (Potraviny)	Min. – Max. množstvo (g)	Čas prípravy (min)	Teplota (°C)	Otočenie/premiešanie	Poznámka
Mrazené tenké hranolčeky	300 – 700	15 – 18	180		
Mrazené hrubé hranolčeky	300 – 800	12 – 16	230	Áno	Pridajte 1/2 lyžice oleja
Hranolčeky zo surových zemiakov (8 × 8 mm)	300 – 800	15 – 20	230	Áno	Pridajte 1/2 lyžice oleja

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Americké zemiaky	300 – 800	15 – 20	230	Áno	Pridajte 1/2 lyžice oleja
Krokety	300 – 750	12 – 15	230	Áno	
Zapečené zemiaky	500	15 – 25	180		
Ryby	100 – 800	8 – 18	180		
Krevety	100 – 800	5 – 15	170		
Krab	100 – 800	8 – 15	180		
Steak	100 – 600	8 – 15	230		
Bravčový rezeň	100 – 600	10 – 14	230		
Kuracie stehno	100 – 800	15 – 22	230		
Kuracie prsia	100 – 600	10 – 15	230		
Kurča	1000 – 1200	30 – 35	230		
Hamburger	100 – 600	7 – 16	230		
Klobásy (určené na prípravu vo fritéze)	100 – 600	13 – 15	180		
Koláč	100 – 500	15 – 30	160		
Jarné závitky	100 – 600	8 – 15	180	Áno	
Mäso na ihle	100 – 600	8 – 15	230		
Sladké zemiaky	100 – 600	30 – 45	200		
Zelenina	100 – 500	10	160		
Mrazené kuracie nugety	100 – 600	6 – 12	180		
Mrazená obaľovaná ryba	100 – 600	6 – 12	180		
Mrazené obaľované syrové kúsky	100 – 600	8 – 12	180		

Synchronizované dokončenie prípravy

- Zvoľte túto funkciu, ak potrebujete, aby bola príprava potravín v oboch fritovacích nádobách dokončená súčasne.

1. Vyberte program prípravy a prípadne upravte teplotu a čas prípravy pre každú fritovaciu nádobu.
2. Stlačte tlačidlo (1/2) a následne stlačte tlačidlo (▷II).
3. Spustí sa príprava vo fritovacej nádobe s dlhším časom prípravy.

   Tlačidlo (1/2) bude blikať po celý čas prípravy.
4. Hneď ako uplynie rozdiel medzi časmi prípravy, spustí sa príprava aj v druhej nádobe.

Dôležité:

Ak spustíte chod jednej alebo druhej fritovacej nádoby bez stlačenia tlačidla (1/2), nebude funkcia synchronizovaného dokončenia aktívna.

Duálne fritovanie

- Zvoľte túto funkciu, ak potrebujete, aby sa v oboch fritovacích nádobách potraviny pripravovali rovnakým spôsobom. Nastavenie programu, času prípravy alebo úpravu teploty vykonáte len pri jednej fritovacej nádobe.

1. Stlačte tlačidlo 1 alebo 2 a vyberte program prípravy a prípadne upravte teplotu a čas prípravy.
2. Potom stlačte tlačidlo (1/2). Teplota a čas prípravy sa automaticky premietnu aj do druhej nádoby.
3. Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo (▷II).

Poznámka:

Ak nestlačíte tlačidlo (1/2), režim duálneho fritovania sa nespustí. Spustí sa príprava len vybranej fritovacej nádoby.

TIPY A RADY

- Pripravujte súčasne potraviny s rovnakou veľkosťou. Menšie kusy potravín obvykle vyžadujú o niečo kratší čas prípravy než väčšie kusy.
- Upravte čas prípravy v závislosti od množstva pripravovaných potravín. Väčšie množstvo vyžaduje dlhší čas prípravy než menšie množstvo.
- Počas prípravy premiešajte potraviny (zvlášť menšie kusy). Tým docielite optimálny výsledok a rovnomerné prepečenie.
- Pridajte trochu oleja k hranolčekom z čerstvých zemiakov a smažte, až budú chrumkavé.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je 0,5 kg.
- V teplovzdušných fritézach nepripravujte potraviny s veľmi vysokým obsahom tuku, napríklad klobásy.
- Potraviny obvykle pripravované v rúre je možné pripraviť aj v teplovzdušnej fritéze.
- Pri príprave jedál z predpripraveného cesta skráťte čas prípravy.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Fritézu vyčistite po každom použití. Pred čistením musí byť fritéza vypnutá, odpojená od sieťovej zásuvky a úplne vychladnutá vrátane príslušenstva.

Varovanie:

Aby sa zabránilo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, napájací kábel ani sieťovú zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

Fritovacia nádoba a podložka

- Vyberte podložku z fritovacej nádoby. Fritovaciu nádobu a podložku umyte v teplej vode s trochou malého množstva neutrálneho kuchynského saponátu. Používajte mäkkú hubku. Opláchnite a utrite dosucha.
- Ak sa potraviny pripečú, nalejte do fritovacej nádoby horúcu vodu a pridajte kuchynský saponát. Nechajte pôsobiť asi 10 minút a potom vyčistite.
- Fritovaciu nádobu a podložku je možné umývať v umývačke. Teplota umývacieho programu by nemala prekročiť 65 °C. Fritovaciu nádobu ani podložku neumývajte v umývačke, ak je povrchová úprava, ktorá prichádza do kontaktu s potravinami, narušená či poškodená. Mohlo by dôjsť k väčšiemu poškodeniu či zhrdzaveniu.

Vnútorný priestor

Po vyňatí fritovacej nádoby utrite vnútorný priestor nádoby pomocou mäkkej hubky mierne navlhčenej v teplej vode. Opatrne utrite ohrievacie teleso. Všetko utrite čistou utierkou dosucha.

Vonkajší povrch

- Na čistenie vonkajšieho povrchu použite suchú alebo mierne navlhčenú textíliu.
- Potom všetko riadne utrite dosucha.



Varovanie:

Na čistenie nikdy nepoužívajte drôtenky, čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom, benzín a pod.

ULOŽENIE

- Ak nebudete spotrebič dlhšie používať, odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky, nechajte spotrebič vychladnúť a vyčistite ho podľa vyššie uvedených pokynov.
- Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj všetko príslušenstvo riadne čisté a suché.
- Uložte spotrebič na suché, čisté a dobre vetrané miesto, kde nebude vystavený extrémnym teplotám a kde bude mimo dosahu detí alebo zvierat.

Odstraňovanie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Teplovzdušná fritéza sa nezapla.	Zástrčka prívodného kábla nie je zapojená v sieťovej zásuvke, príp. nie je správne vložená v sieťovej zásuvke.	Vložte zástrčku do sieťovej zásuvky.
	Fritovacia nádoba nie je vložená v tele fritézy.	Vložte fritovaciu nádobu do tela fritézy.
Potraviny nie sú dobre opečené.	Vo fritovacej nádobe je príliš mnoho potravín.	Rozdeľte potraviny na menšie dávky.
	Čas prípravy je príliš krátky.	Upravte čas prípravy.
Potraviny nie sú rovnomerne prepečené.	Niektoré potraviny je vhodné približne v polovici prípravy otočiť alebo premiešať.	Otočte alebo premiešajte potraviny.
Potraviny nie sú chrumkavé.	Teplota je príliš nízka.	Zvýšte teplotu.
Po vytiahnutí fritovacej nádoby je fritéza stále v prevádzke.	Snímač vybratia fritovacej nádoby je poškodený.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazil chybový kód E1.	Skrat senzora.	
Na displeji sa zobrazil kód E2.	Otvorený obvod senzora	

Recepty

DOMÁCE HRANOLČEKY

Pri príprave domácich hranolčekov postupujte nasledovne:

1. Olúpte a nakrájajte zemiaky na hranolčeky.
2. Hranolčeky dôkladne umyte a osušte ich papierovou kuchynskou utierkou.
3. Do misky dajte 1 až 2 lyžice olivového oleja, pridajte hranolčeky a dobre premiešajte, až sa všetky hranolčeky obalia olejom.
4. Hranolčeky vyberte z misky a nechajte cez sitko odkvapkať.
5. Okvapkané hranolčeky vložte do fritovacej nádoby a zvoľte program na prípravu hranolčekov.

MÄSOVÉ GUĽÔČKY K PIVU

Potrebné ingrediencie na 4 porcie:

400 g hovädzieho mletého mäsa
20 g šampiňónov
40 g červenej cibule
30 g anglickej slaniny
2 strúčiky cesnaku
26 g červenej papriky
1 byľka rozmarínu
1 byľka tymianu
1 žĺtok
Soľ
Čierne korenie mleté
Čili korenie
Štipka štipľavej papriky
3 g sladkej papriky mletej
10 g bravčového sadla

Postup:

1. Anglickú slaninu nakrájajte na drobné kocôčky, rovnako tak aj šampiňóny, papriku, cibuľu, pridajte cesnak nakrájaný na drobné plátky a všetko orestujte na panvici, kam pridáte aj nadrobno nasekaný rozmarín a lístočky tymianu. Takto pripravenú zmes odložte na bok a nechajte vychladnúť.
2. Do misy zatiaľ vložte mleté mäso, všetko korenie, žĺtok, bravčové sadlo a už vychladnutú pripravenú zmes. Všetko dôkladne premiešajte.
3. Z takto pripraveného mäsa vytvarujte guľky zhruba s hmotnosťou 20 g.
4. Takto pripravené mäsové guľky vložte do fritovacej nádoby. Nastavte teplotu na 180 °C a čas prípravy na 8 – 15 minút podľa ich veľkosti.

Tip:

Pre krásny, hladký povrch guliek odporúčame navlhčiť ruky, mäsová zmes sa na ne potom nelepí.

PLNENÉ KURACIE PRSIA

Potrebné ingrediencie na 4 – 6 porcií:

450 g kuracích pŕs
130 g anglickej slaniny (plátky)
25 g cibule
45 g šalotky
2 strúčiky cesnaku
20 g čerstvého listového špenátu
10 g sadla
5 g hladkej múky
2 vajcia (M)
Soľ
Čierne korenie mleté
½ l kuracieho vývaru

Postup:

1. 20 g anglickej slaniny nakrájajte na kocôčky a mierne orestujte, pridajte nadrobno nasekanú šalotku, cesnak nakrájaný na plátky a všetko krátko orestujte. Potom pridajte špenát, ktorý tiež zľahka orestujte, osoľte a okoreňte. Hneď, ako sú listy špenátu orestované, pridajte rozmiešané vajíčka a nechajte stuhnúť. Takto pripravenú zmes odstavte, aby vychladla. Medzitým, než zmes vychladne, si pripravte kuracie prsia.
2. Kuracie prsia osušte a na mieste, kde sú najhrubšie, urobte vrecko smerom dole k úzkej časti; pozor na prerezanie. Takto pripravené kuracie prsia osoľte, okoreňte a naplňte vopred pripravenou zmesou. Rez spojte jedným špáradlom, aby zmes z vrecka nevypadla.
3. Kuracie prsia zabaľte do zvyšnej anglickej slaniny.
4. Vložte do fritovacej nádoby. Nastavte teplotu na 170 °C a čas prípravy na 45 minút.
5. V rajnici si zatiaľ pripravte tmavšiu cibuľovú zápražku (do zlatista orestujeme cibuľu na sadle a potom pridáme múku), ktorú potom dôkladne prevarte. Podľa potreby dochuťte.
6. Podávajte so zemiakmi alebo ryžou.

Naskenujte tento QR kód pre online recepty:

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia ..... 220 – 240 V~
Menovitý kmitočet ..... 50 – 60 Hz
Menovitý príkon ..... 2860 W
Objem fritovacej nádoby ..... 8 l (2× 4 l)
Nastavenie teploty ..... 40 – 230 °C
Nastavenie času prevádzky ..... 1 – 60 minút

ORIGINÁLNE SPOTREBNÉ PRÍSLUŠENSTVO

SFRXD 0015	Ľavá fritovacia nádoba
SFRXD 0016	Pravá fritovacia nádoba
SFRXD 0017	Fritovacia vložka
SFRX 0003	Papier na pečenie

Hodnoty uvedené podľa nariadenia Komisie EÚ 2023/826

Vypnutý stav	
Spotreba energie vo vypnutom stave	–
Čas, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne vypnutý stav	–
Pohotovostný režim	
Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,5 W
Čas, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne pohotovostný režim	0 min
Pohotovostný režim pri pripojení na sieť (Wi-Fi)	
Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení na sieť	–
Čas, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne pohotovostný režim pri pripojení na sieť	–

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. S cieľom zaistiť správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určených zberných miestach. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Ak chcete tento výrobok zlikvidovať inde, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.

Zmeny textu a technických parametrov vyhradené.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

HU INOX Kétkosaras forrólevegős fritőz
Használati útmutató

Fontos biztonsági utasítások

FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL.

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek csak felügyelet alatt használhatják, vagy ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- A felhasználói karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a vezetékektől.
- Ha a tápkábel sérült, a cserét bízza szervizközpontra, hogy elkerülje a veszélyes helyzetek kialakulását. Sérült hálózati kábellel a készüléket tilos használni.
- Ne merítse a készüléket, tápkábelt se a csatlakozó villát vízbe vagy más folyadékba.
- Az étellel érintkező felületeket tisztítsa a kézikönyv utasításainak megfelelően.
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányítóval felszerelt csatlakozóval.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet, ha a berendezés működésben van. A készülék kikapcsolás után is forró lehet. Tisztítás, karbantartás vagy egyéb kezelés előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt.

A készülék használatára vonatkozó egyéb fontos biztonsági utasítások

- A készülék hálózati aljzathoz való csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a készülék címkéjén feltüntetett néveges feszültség megegyezik a hálózati feszültséggel, amelyre a készüléket csatlakoztatja.
- A készüléket csak jól földelt aljzatba csatlakoztassa. Javasoljuk, hogy a készüléket különálló elektromos áramkörhöz kösse. Ne használjon hosszabbító kábelt.
- A készüléket ne csatlakoztassa hálózati aljzathoz, ha nincs rendesen összeszerelve.
- A hálózati aljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy a készüléket szükség esetén le lehessen csatlakoztatni.
- Ne érjen a tápkábelhez vagy a csatlakozódugóhoz nedves kézzel.
- A készülék csak háztartási használatra készült. A készülék személyes, nem kereskedelmi célú felhasználásra is alkalmas, például:
  - személyzeti konyhasarok üzletekben, irodákban és más munkahelyeken;
  - hotel- vagy motelszobák és más lakóterek;
  - földművelő gazdaságok;
  - szállást és reggelit biztosító vendéglátóhelyek.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy a szabadban.
- A készülék élelmiszerek készítésére szolgál. Ne használja a rendeltetésszerű használattól eltérő módon.
- A készüléket ne helyezze ablakpárkányra, a mosogató csepptálcájára vagy instabil felületre. Mindig stabil, sima és száraz felületre helyezze.
- A készüléket ne tegye villanytűzhelyre vagy gáztűzhelyre, vagy ezek közelébe, ne tegye nyílt láng vagy hőforrás közelébe.
- Ne használja a készüléket kád, mosogató, úszómedence vagy más vízforrás közelében.
- A berendezés használata előtt győződjön meg, hogy a lecsöpögtető tálca a helyén van.
- Használat közben biztosítani kell a megfelelő szellőzést a berendezés fölött és minden oldalán. Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok közelében, mint pl. függöny, törlőrongy stb.
- Ne tegye a készüléket textillel vagy asztalterítővel borított felületre.
- Az ételt mindig a mellékelt serpenyőben készítse el.
- A serpenyő olajjal való feltöltése tüzet okozhat.
- Zsíros élelmiszerek készítésekor óvatosan járjon el, hogy ne égesse meg magát a kifröccsenő zsírral.
- A tapadásmentes felületet ne érintse éles vagy fém tárgyakkal. Azzal károsíthatná azt.
- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat működés közben.
- Mindig kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal, és húzza ki a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, használat után, tisztítás vagy áthelyezés előtt.
- Áthelyezés, tisztítás vagy elpakolás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni. A készülék áthelyezéséhez használja a hőszigetelt fogantyút.
- A készüléket ne használja tárgyak tárolására.
- A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál húzza ki a csatlakozóból, és ne a kábelnél fogva. Ellenkező esetben a hálózati kábel vagy az aljzat sérülhet.
- Gondoskodjon róla, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztal széléről, se ne érintkezzen forró felülettel.
- Ne használja a készüléket, ha nem működik jól, ha földre esett, sérült vagy vízbe merült.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne kísérelje meg a készüléket maga javítani vagy bármilyen módon módosítani. Mindennemű javítást bízzon szakszervizre. A készülékbe történő beavatkozással elveszítheti a hibás teljesítéshez vagy a minőségi jótálláshoz fűződő törvényes jogát.

A TERMÉKEN VAGY A KÍSÉRŐ DOKUMENTÁCIÓBAN ELHELYEZETT JELEK MAGYARÁZATA



A termék teljesíti az összes rá vonatkozó EU irányelv követelményeit.



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus készülékeket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

HU INOX Kétkosaras forrólevegős fritőz
Használati útmutató

- Köszönjük, hogy megvásárolta a SENCOR márka termékét, és bízunk benne, hogy elégedett lesz vele.
- A készülék első bekapcsolása előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket csak úgy használja, ahogy ebben a használati útmutatóban le van írva. Őrizze meg az útmutatót a későbbiekre. Ha a készüléket eladja vagy kölcsönadja, akkor ezt a használati útmutatót is adja át.
- A készüléket vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozékot meg nem talál. Javasoljuk, hogy legalább a hibás teljesítésre vagy a minőségi garanciára vonatkozó törvényes jog fennállásának időtartamára őrizze meg az eredeti szállítási kartont, a csomagolóanyagot, a pénztári bizonylatot és az eladó felelősségvállalásának mértékéről szóló igazolást vagy a jótállási jegyet. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A FRITŐZ LEÍRÁSA

A1 Kezelőpanel
A2 Bal fritőz edény
A3 Bal fritőz edény fogantyúja
A4 Jobb fritőz edény
A5 Jobb fritőz edény fogantyúja
A6 Fritőz alátét (2×)

A csomag 25 darab sütőpapírt és egy főzési tippeket tartalmazó szakácskönyvet tartalmaz.

A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

B1 Elkészítési programok gombjai
B2 gomb a belső tér világításának be-/kikapcsolásához
B3 gomb a szinkronizált sütés funkció bekapcsolásához
B4 gomb a kettős sütés funkció bekapcsolásához
B5 +/– gombok a hőmérséklet beállításához
B6 Az 1. számú fritőz edény (bal) kijelzője
B7 1-es gomb (bal oldali fritőz edény)
B8 A 2. számú fritőz edény (jobb) kijelzője
B9 2-es gomb (jobb oldali fritőz edény)
B10 +/– gombok az elkészítési idő beállításához
B11 gombok a fritőz elindításához/leállításához
B12 gomb a fritőz be-/kikapcsolásához

A HASZNÁLAT CÉLJA

- A Sencor SFR 8800SS forrólevegős fritőzt élelmiszerek hőkezelésére tervezték. A kezelés forró levegővel, minimális mennyiségű olajjal történő „sütéssel" történik. A levegőt a fűtőelem melegíti, és egyenletesen oszlatja el a fritőz edény belső terében a belső ventilátoron keresztül.

A FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ JELLEMZŐI ÉS FUNKCIÓI

Fritőz edények

- A fritőz edények betekintő ablakkal vannak felszerelve, amelynek köszönhetően könnyen és gyorsan ellenőrizheti az ételkészítés állapotát az edényben anélkül, hogy ki kellene vennie.

Belső világítás

- A beltéri világítás megkönnyíti az ételkészítés állapotának ellenőrzését. A gomb rövid megnyomásával a világítás be- és újra kikapcsolható. Automatikusan kialszik, amikor az elkészítés befejeződött.

A forrólevegős fritőz funkciói

- A Sencor SFR 8800SS forrólevegős fritőz a következő elkészítési funkciókkal rendelkezik:
- **Duális olajsütés:** Mindkét fritőz edényben az ételt kiválasztott programmal készíti el. További információk a Duális olajsütés részben.
- **Szinkronizált sütés:** Minden edényben különböző ételek készíthetők, de az ételkészítés azonos időben fejeződik be. További információk az Ételkészítés szinkronizált befejezése részben.
- **Forrólevegős sütés:** Minden edényben tartályban az étel külön-külön készül a kiválasztott programmal.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Első használat előtt a készüléket és tartozékait vegye ki a csomagolásból, és távolítson el belőle minden csomagolóanyagot és reklámcímkét.
- A fritőz külső felületét törölje meg meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Tiszta törlőronggyal törölje szárazra.
- Vegye ki a fritőz edényt és az alátétet. Mossogassa el meleg vízben egy kevés mosogatószerrel. Öblítse le és törölje szárazra.
- A fritőz belsejét törölje meg meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Tiszta törlőronggyal törölje szárazra.
- Javasoljuk, hogy a forrólevegős fritőzt körülbelül 30 percig indítsa el 200 °C-on. Ez idő alatt halvány füstöt vagy enyhe szagot észlelhet. Ez normális jelenség, és rövid időn belül megszűnik.

A FRITŐZ ELHELYEZÉSE

- Helyezze a forrólevegős fritőzt egyenes, erős és hőálló felületre, kellő távolságban a hálózati csatlakozótól.
- Ellenőrizze, hogy a fritőz körül van-e elegendő szabad hely a levegő zavartalan keringéséhez. Ez különösen fontos azon a részen, ahol a szellőzőnyílások találhatók. Ezeket nem szabad lefedni működés közben, még akkor sem, ha a fritőz hűl.



Figyelmeztetés:
Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok közelében, mint pl. függöny, törlőrongy stb. Ne helyezze a készüléket ruhával vagy terítővel borított felületre.

A FRITŐZ ALAPVETŐ HASZNÁLATA

1. Vegye ki a fritőz edényt a fritőzből. Tegye a fritőz alátétet a fritőz edénybe.
2. Tegye az elkészíteni kívánt élelmiszereket a fritőz edénybe, és tegye vissza az edényt a fritőzbe. Ne töltse túl az edényt. Nagyobb mennyiségű alapanyag feldolgozásakor javasolt azokat kisebb mennyiségekre felosztani és fokozatosan elkészíteni.
3. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzatba.
4. Két rövid sípolás hallható, és a fritőz készenléti üzemmódba kapcsol.
5. Kapcsolja be a fritőzt a gombbal.
6. Nyomja meg az 1 vagy 2 gombot a használni kívánt fritőz edény kiválasztásához. A kiválasztott edény kijelzőjén megjelenik a kiindulási hőmérséklet és az elkészítési idő, és elkezd villogni a hasábburgonya készítési program.
7. Válassza ki az előkészítési programot, vagy állítsa be manuálisan az előkészítési időt és a hőmérsékletet – bővebben a kézikönyv következő részében.
8. Nyomja meg a gombot és a fritőz elindul. A kijelzőn megjelenik a beállított hőmérséklet és az elkészítési idő, és megkezdődik a visszaszámlálás.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026

Megjegyzés:

Ha nem nyomja meg a ⏯ gombot az elkészítés megkezdéséhez, a frítőz körülbelül 30 másodperc tétlenség után automatikusan kikapcsol és készenléti módba lép.

9. Az elkészítés során ellenőrizze az átsülés állapotát az edény betekintőjén keresztül. Nyomja meg a 💡 gombot a belső tér világításának bekapcsolásához. Ismét nyomja meg a világítás kikapcsolásához.
10. Szükség szerint fordítsa meg vagy keverje össze az ételt a frítőz edényben. Óvatosan húzza ki a frítőz edényt a frítőzből. Az elkészítési folyamat megszakad. Forgassa meg vagy keverje össze az ételt, és tegye vissza a frítőz edényt a frítőzbe. Az elkészítés automatikusan folytatódik.
11. A beállított elkészítési idő eltelte után a frítőz 5-ször sípol és átvált készenléti módba.
12. Vegye ki a frítőz edényt, és ellenőrizze az étel átsülési állapotát. Ha az étel még nem sült át teljesen, tegye vissza a frítőz edényt, válassza ki a kívánt elkészítési programot, és szükség szerint állítsa be a hőmérsékletet és elkészítési időt. Indítsa el a frítőzt.
13. Ha az étel megfelelően átsült, vegye ki a frítőz edényt a frítőzből, és tegye hőálló felületre. Fogók vagy hasonló konyhai eszközök használatával vegye ki az ételt, csöpögtesse le egy papírtörlővel bélelt tányérra, és tálalja.

Megjegyzés:

Ne fordítsa az edényt fejjel lefelé. Az alján felhalmozódó olaj az elkészített ételre folyik.

Megjegyzés:

A frítőz edényt mindig hőálló felületre helyezze. Ne helyezze műanyag vágódeszkára, asztalterítőre vagy hasonló, hőre érzékeny anyagokra.

14. Ha félbe szeretné szakítani az étel készítését, nyomja meg a ⏻ gombot.
15. Használat után húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból.
16. Tisztítás, karbantartás vagy egyéb kezelés előtt hagyja a frítőzt kihűlni.

Figyelmeztetés:

Használat közben a frítőz felmelegszik és magas hőmérsékletet érhet el. Használat után is forró marad. A nem megfelelő kezelés estén fennáll a súlyos égési sérülés veszélye. Különösen óvatosan kezelje.

Megjegyzés:

Javasoljuk, hogy használjon konyhai kesztyűt. A frítőz edény kezelésekor mindig használja a hőszigetelt fogantyút. Ne tegye a frítőz edényeket hőre érzékeny felületekre, pl. műanyag vágódeszkákra stb.

Megjegyzés:

Soha ne használjon fém konyhai eszközöket vagy kést, mivel ez megkarcolhatja a frítőz edény vagy az alátétek tapadásmentes felületét.

Az elkészítés megszakítása

- Ha ételkészítés közben meg kell szakítania a frítőz működését, nyomja meg röviden az 1-es vagy 2-es gombot, majd a ⏯ gombot.
- A készítés megszakításával módosíthatja az elkészítési időt, vagy új hőmérsékletet állíthat be.
- Az elkészítés megszakításával ellenőrizheti az átsütés állapotát is.
- Óvatosan vegye ki a frítőz edényt. Ellenőrizze az átsülés állapotát, és tegye vissza a frítőz edényt.
- A frítőz működésének folytatásához nyomja meg a ⏯ gombot.
- A frítőz működését a frítőz edény óvatos eltávolításával is megszakíthatja. A frítőz leáll, és a ventilátor kikapcsol. Az edény behelyezése után a frítőzbe annak működése automatikusan helyreáll.

A frítőz kikapcsolása

Ha a frítőzt működés közben ki kell kapcsolni, nyomja meg a ⏻ gombot.

Előre beállított program kiválasztása

- A forrólevegős frítőz 6 előre beállított főzési programmal van felszerelve. Mindegyiknek van egy előre beállított hőmérséklete és főzési ideje, amely módosítható.

1. Kapcsolja be az frítőzt a ⏻ gombbal.
2. Nyomja meg az 1 vagy 2 gombot a használni kívánt frítőz edény kiválasztásához.
3. Nyomja meg a kiválasztott elkészítési program gombját.
4. Ha meg kell változtatnia a hőmérsékletet, a +/– gombokkal (**B5**) állítsabe azt 40 és 230 °C között.
5. Ha meg kell változtatnia az elkészítési időt, a +/– gombokkal (**B10**) változtassa meg azt 1 és 60 perc között.
6. A frítőz elindításához nyomja meg a ⏯ gombot.

A beállított programok táblázata

Program	Ikon	Alap hőmérséklet (°C)	Alapértelmezett elkészítési idő (perc)	Megjegyzés
Hasábburgonya		200	18	Ha szükséges, 6–7 perc után keverje össze
Alsó csirkecomb		230	14	Ha szükséges, 10 perc után fordítsa meg
Steakek		230	12	Ha szükséges, 5 perc után fordítsa meg
Zöldség		180	8	
Sütés		190	8	
Melegítés		160	5	

Táblázat az ételek készítéséhez

Élelmiszer (Élelmiszerek)	Min–Max mennyiség (g)	Elkészítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Megfordítás/összekeverés	Megjegyzés
Fagyasztott vékony hasábburgonya	300–700	15–18	180		
Fagyasztott vastag hasábburgonya	300–800	12–16	230	Igen	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Hasábburgonya nyers burgonyából (8×8 mm)	300–800	15–20	230	Igen	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat
Amerikai krumpli	300–800	15–20	230	Igen	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat
Krokett	300–750	12–15	230	Igen	
Sült burgonya	500	15–25	180		
Halak	100–800	8–18	180		
Rák	100–800	5–15	170		
Rák	100–800	8–15	180		
Steakek	100–600	8–15	230		
Sertéshús szelet	100–600	10–14	230		
Csirkecomb	100–800	15–22	230		
Csirkemell	100–600	10–15	230		
Csirke	1000–1200	30–35	230		
Hamburger	100–600	7–16	230		
Kolbász (fritőzben való elkészítéshez)	100–600	13–15	180		
Kalács	100–500	15–30	160		
Tavaszi tekercsek	100–600	8–15	180	Igen	
Rostonsült	100–600	8–15	230		
Édes burgonya	100–600	30–45	200		
Zöldség	100–500	10	160		
Fagyasztott csirkefalatok	100–600	6–12	180		
Fagyasztott panírozott hal	100–600	6–12	180		
Fagyasztott panírozott sajtdarabok	100–600	8–12	180		

Elkészítés szinkronizált befejezése

- Válassza ezt a funkciót, ha azt szeretné, hogy mindkét fritőz edényben lévő étel egyszerre készüljön el.

1. Válassza ki az elkészítési programot, vagy állítsa be a hőmérsékletet és az elkészítési időt az egyes fritőz edényekhez.
2. Nyomja meg a gombot, majd nyomja meg a gombot.
3. Ezzel elindul az elkészítés a hosszabb elkészítési időre beállított fritőz edényben. A gomb villogni fog az elkészítés teljes időtartama alatt.
4. Amint az elkészítési idők közötti különbség letelik, az elkészítés a második edényben is megkezdődik.

Fontos:

Ha az egyik vagy a másik fritőz edényt a gomb megnyomása nélkül indítja el, a szinkronizált befejezés funkció inaktív marad.

Duális olajsütés

- Válassza ezt a funkciót, ha mindkét fritőz edényben ugyanúgy kell készülnie az ételnek. A program, hőmérséklet vagy elkészítési idő beállítását csak az egyik fritőz edénynél kell elvégeznie.

1. Nyomja meg az 1-es vagy 2-es gombot és válassza ki az elkészítési programot, vagy állítsa be a hőmérsékletet és az elkészítési időt.
2. Ezután nyomja meg a gombot. A hőmérséklet és az elkészítési idő automatikusan megjelenik a második edénynél.
3. A fritőz elindításához nyomja meg a gombot.

Megjegyzés:

Ha nem nyomja meg a gombot, a kettős sütési üzemmód nem indul el. Csak a kiválasztott edényben való elkészítés indul el.

TIPPEK ÉS TANÁCSOK

- Azonos méretű ételeket készítsen el egyszerre. A kisebb ételdarabok általában valamivel kevesebb elkészítési időt igényelnek, mint a nagyobb darabok.
- Állítsa be az elkészítési időt az elkészített étel mennyiségétől függően. A nagyobb mennyiség hosszabb elkészítési időt igényel, mint a kisebb mennyiség.
- A készítés során keverje össze az élelmszereket (különösen a kisebb darabokat). Ez optimális eredményt és egyenletes barnulást eredményez.
- Adjon egy kis olajat a friss hasábburgonyához, és süsse ropogósra.
- A ropogós hasábburgonya optimális mennyisége 0,5 kg.
- A forrólevegős fritőzben ne készítsen nagyon magas zsírtartalmú ételeket, például kolbászokat.
- Az általában sütőben készített ételek a forrólevegős fritőzben is elkészíthetők.
- Ha előre elkészített tésztából készít ételt, csökkentse az elkészítési időt.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a fritőzt. Tisztítás előtt a fritőzt kapcsolja ki, húzza ki a hálózati aljzatból, és várja meg, amíg teljesen kihűl a tartozékokkal együtt.

Figyelmeztetés:

Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne tegye a készüléket, a tápkábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba.

Fritőz edény és alátét

- Vegye ki az alátétet a fritőz edényből. A fritőz edényt és az alátétet mossa meg kevés semleges mosogatószeres meleg vízben. Használjon puha szivacsot. Öblítse le és törölje szárazra.
- Ha az étel odaégett, öntsön a fritőz edénybe forró vizet, és adjon hozzá konyhai mosogatószert. Hagyja körülbelül 10 percig hatni, azután tisztítsa meg.
- Az olajsütő edény és az alátét mosható mosogatógépben. A mosogatási program hőmérséklete nem haladhatja meg a 65 °C-ot. Ne mossa a fritőz edényt vagy az alátétet mosogatógépben, ha az élelmiszerrel érintkező felület sérült vagy hibás. Nagyobb károsodás vagy rozsdásodás következhetne be.

Belső tér

Miután kivette a fritőz edényeket, törölje át az edények belsejét meleg vízzel enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Óvatosan törölje le a fűtőelemet. Ezután töröljön mindent szárazra egy tiszta ronggyal.

Külső felület

- A külső felület tisztításához használjon tiszta, enyhén nedves rongyot.
- Azután mindent töröljön szárazra.

Figyelmeztetés:

A tisztításhoz soha ne használjon edénysúrolót, súroló hatású tisztítószert, benzint stb.

TÁROLÁS

- Ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból, várja meg, míg a készülék kihűl, majd a fent leírt utasítások szerint tisztítsa meg.
- Mielőtt elteszi, ellenőrizze, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazak.
- A készüléket száraz, tiszta és jól szellőző helyen tárolja, ahol nincs kitéve szélsőséges hőmérsékletnek, és ahol gyermekek vagy háziállatok nem férhetnek hozzá.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Megoldás
A forrólevegős fritőz nem kapcsolt be.	A tápkábel csatlakozója nincs bedugva a hálózati aljzatba, vagy nincs helyesen bedugva.	Csatlakoztassa a csatlakozót a hálózati aljzatba.
	A fritőz edény nincs a fritőz testébe helyezve.	Helyezze a fritőz edényt a fritőz testébe.
Az élelmiszerek nem jól sültek át.	Túl sok élelmiszer van a fritőz edényben.	Ossza el a hozzávalókat kisebb adagokra.
	Az elkészítési idő túl rövid.	Módosítsa az elkészítési időt.
Az étel nem egyenletesen sült át.	Bizonyos ételeket félidőben meg kell forgatni vagy keverni.	Fordítsa meg vagy keverje össze az ételt.
Az élelmiszerek nem ropogósak.	A hőmérséklet túl alacsony.	Növelje a hőmérsékletet.
A fritőz edény eltávolítása után a fritőz még mindig működik.	A fritőz edény eltávolító érzékelője sérült.	Forduljon szakszervizhez.
A kijelzőn megjelenik az E1 hibakód.	Érzékelő rövidzárlat.	
A kijelzőn megjelent az E2 kód.	Érzékelő szakadás.	

Receptek

HÁZI HASÁBBURGONYA

A házi hasábburgonya elkészítésekor a következőképpen járjon el:

1. Hámozza meg és vágja fel a burgonyát.
2. Alaposan mossa meg a hasábburgonyát, és törölje szárazra egy konyhai papírtörlővel.
3. Tegyen 1–2 evőkanál olívaolajat egy tálba, tegye bele a hasábburgonyát, és jól keverje össze, hogy az összes hasábburgonyát meghempergesse olajban.
4. Vegye ki a hasábburgonyát a tálból, és tegye egy szűrőbe, hogy az olaj lecsöpögjön.
5. Helyezze a hasábburgonyát az olajsütő edénybe, és válassza ki a hasábburgonya készítése programot.

HÚSGOLYÓK SÖRKORCSOLYAKÉNT

4 adaghoz szükséges összetevők:

400 g darált marhahús
20 g champignon
40 g vöröshagyma
30 g angol szalonna
2 gerezd fokhagyma
26 g piros paprika
1 ág rozmaring
1 szál kakukkfű
1 tojássárgája
Só
Őrölt fekete bors
Chili fűszer
Egy csipetnyi csípős paprika
3 g őrölt édes paprika
10 g sertészsír

Lépések:

1. Vágja a bacon szalonnát kis kockákra, aprítsa fel a gombát, a paprikát, a hagymát, adjon hozzá kis szeletekre vágott fokhagymát, és süssön meg mindent egy serpenyőben, adjon hozzá apróra vágott rozmaringot és kakukkfüvet. Az így elkészített keveréket tegye félre, és hagyja kihűlni.
2. Közben tegye a darált húst, az összes fűszert, a tojássárgáját, a sertészsírt és a már lehűtött elkészített keveréket egy tálba. Mindent keverjen át alaposan.
3. Az így elkészített húsból készítsen kb. 20 g tömegű golyókat.
4. Az így elkészített húsgolyókat tegye a fritőz edénybe. A hőmérsékletet 180 °C-ra, a sütési időt pedig 8–15 percre állítsa be, a méretüktől függően.

Tipp:

A golyók gyönyörű sima felülete érdekében javasoljuk, hogy nedvesítse meg a kezét, így a húskeverék nem tapad a kezéhez.

TÖLTÖTT CSIRKEMELL

4–6 adaghoz szükséges összetevők:

450 g csirkemell
130 g bacon szalonna (szeletekben)
25 g hagyma
45 g mogyoróhagyma
2 gerezd fokhagyma
20 g friss spenótlevél
10 g sertés zsír
5 g sima liszt
2 tojás (M)
Só
Őrölt fekete bors
½ l csirkehúsleves

Lépések:

1. A 20 g bacon szalonnát vágja kis kockákra, kissé pirítsa meg, adjon hozzá apróra vágott mogyoróhagymát, felszeletelt fokhagymát és mindezt süsse rövid ideig. Majd adja hozzá a spenótot, amit szintén pirítson rövid ideig, sózza és borsozza. Miután a spenót megfonnyadt, adja hozzá a felvert tojást, és hagyja megszilárdulni. Az így elkészített keveréket tegye félre, hogy kihűljön. Közben készítse elő a csirkemellet, mielőtt a keverék kihül.
2. Szárítsa meg a csirkemellet, és ahol a legvastagabb, készítsen egy nyílást a keskeny rész felé, ügyelve arra, hogy ne vágja át. Az így elkészített csirkemellet fűszerezze sóval, borssal, és töltse meg az előre elkészített keverékkel. A vágást kösse össze egy fogpiszkálóval, hogy ne csússzon ki a zsebből.
3. Tekerje a csirkemellet a maradék bacon szalonnába.
4. Tegye a fritőz edénybe. Állítsa a hőmérsékletet 170 °C-ra, a készítési időt pedig 45 percre.
5. Addig egy lábasban készítsen egy sötétebb hagymás rántást (addig süsse a hagymát a zsíron, amíg aranyszínű lesz, majd adjon hozzá a lisztet), majd főzze meg alaposan. Szükség szerint utóízesítheti.
6. Találja burgonyával vagy rizzsel.

Olvassa be ezt a QR-kódot az online receptekhez:

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültségtartomány ..... 220–240 V~
Névleges frekvencia..... 50–60 Hz
Névleges fogyasztás ..... 2860 W
A frítőz edény ürtartalma ..... 8 l (2×4 l)
Hőmérséklet beállítása ..... 40–230 °C
Beállítható működési időtartam ..... 1–60 perc

EREDETI FOGYÓESZKÖZÖK

SFRXD 0015	Bal oldali frítőz edény
SFRXD 0016	Jobb oldali frítőz edény
SFRXD 0017	Frítőz betét
SFRX 0003	Sütőpapír

A 2023/826/EU bizottsági rendelet szerint közölt értékek

Kikapcsolt állapot	
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	–
Az az idő, amelynek leteltével a készülék automatikusan kikapcsolt állapotba kerül	–
Készenléti üzemmód	
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0,5 W
Az az idő, amíg a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kerül	0 perc
Készenléti üzemmód (Wi-Fi) hálózathoz csatlakoztatva	
Energiafogyasztás hálózatvezérelt készenléti üzemmódban	–
Az az idő, amely alatt a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kerül, ha hálózathoz csatlakozik	–

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A használt elektromos és elektronikai termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékba dobni. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országaiban, illetve más európai országokban a használt termékeket azonos új termék vásárlása esetén az eladás helyén is le lehet adni. A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta nem megfelelő ártalmatlanítása a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Az Európai Unió országaiban működő vállalkozások számára

Elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítésével kapcsolatban kérjen tájékoztatást eladójától vagy forgalmazójától.

Ártalmatlanítás az Európai Unión kívüli országokban

Ha ezt a terméket máshol akarja megsemmisíteni, a szükséges tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzat illetékes osztályához.

A szöveg és a műszaki paraméterek változtatásának jogát fenntartjuk.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

PL **INOX Frytkownica beztłuszczowa z dwoma doszami**
Instrukcja użytkowania

Istotne instrukcje bezpieczeństwa

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

- Dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia, jeżeli jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci poniżej 8. roku życia oraz dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą pozostawać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innym płynie.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026

- Powierzchnie mające kontakt z żywnością czyść zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego przełącznika czasowego lub pilota.



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!
Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa podczas pracy urządzenia. Urządzenie może być gorące jeszcze przez jakiś czas po jego wyłączeniu. Przed czyszczeniem, konserwacją lub innymi czynnościami upewnij się, że urządzenie całkowicie wystygło.

Pozostałe ważne instrukcje bezpieczeństwa dotyczące użytkowania urządzenia

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie nominalne podane na etykiecie jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku, do którego chcesz podłączyć urządzenie.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka. Zalecamy podłączenie urządzenia do oddzielnego obwodu elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka sieciowego, jeżeli nie jest ono prawidłowo zmontowane.
- Gniazdko sieciowe musi być łatwo dostępne, aby w razie konieczności można było odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie dotykaj kabla sieciowego ani wtyczki mokrymi rękami.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie służy także do osobistego użytku niekomercyjnego w miejscach takich jak:
  - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
  - gospodarstwa rolne;
  - obiekty zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Zabrania się używania urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania żywności. Nie używaj produktu do innych celów niż te, do których jest przeznaczony.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okiennych ani na niestabilnych powierzchniach. Urządzenie umieszczaj zawsze na stabilnej, równej i suchej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia na kuchence elektrycznej ani gazowej lub w pobliżu kuchenki, nie umieszczaj go w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, umywalki, basenu lub innego źródła wody.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że tacka ociekowa znajduje się na swoim miejscu.
- Podczas używania urządzenia zapewnij wystarczającą przestrzeń dla obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, ścierki do wycierania naczyń itp.
- Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni pokrytej materiałem lub obrusem.
- Zawsze przygotowuj jedzenie w dołączonym pojemniku frytkownicy.
- Napełnienie pojemnika frytkownicy olejem może spowodować niebezpieczeństwo pożaru.
- Podczas przygotowywania tłustych potraw zachowuj szczególną ostrożność, aby nie poparzyć się skwierczącym tłuszczem.
- Nie dotykaj nieprzywierającej powierzchni ostrymi lub metalowymi przedmiotami. Mogłoby dojść do jego uszkodzenia.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych, gdy urządzenie jest włączone.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy pozostawiasz je bez nadzoru, po użyciu oraz przed czyszczeniem lub przenoszeniem.
- Przed przemieszczeniem, czyszczeniem lub składowaniem pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Podczas przenoszenia urządzenia korzystaj z rączki z termoizolacją.
- Nie używaj urządzenia do odkładania przedmiotów.
- Odłącz przewód zasilający od gniazdka, ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód. W przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia kabla zasilającego lub gniazdka.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

- Zwróć uwagę, aby kabel zasilający nie zwisał poza krawędź stołu oraz by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli spadło na ziemię, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie należy samodzielnie naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie może spowodować utratę rękojmi i gwarancji.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI UMIESZCZONYCH NA PRODUKCIE LUB W DOKUMENTACJI TOWARZYSZĄCEJ

Ten produkt spełnia wszelkie dotyczące go podstawowe wymagania dyrektyw UE.



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

PL INOX Frytkownica beztłuszczowa z dwoma doszami
Instrukcja użytkowania

- Dziękujemy, że wybrałeś produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będziesz z niego zadowolony.
- Przed użyciem urządzenia zapoznaj się z instrukcją jego obsługi, nawet w przypadku, jeśli masz doświadczenie z użytkowaniem urządzeń podobnego typu. Z urządzenia korzystaj wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj instrukcję na przyszłość. Jeżeli urządzenie zostanie przekazane innej osobie, zapewnij, aby wraz z urządzeniem została przekazana również niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, aby nie wyrzucić żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich jego części. Co najmniej w okresie obowiązywania rękojmi lub gwarancji zalecamy zachowanie oryginalnego kartonu transportowego, opakowania, dowodu zakupu i potwierdzenia zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub karty gwarancyjnej. W razie konieczności wysyłki urządzenia zalecamy zapakować je do oryginalnego pudełka od producenta.

OPIS FRYTKOWNICY

A1 Panel sterowania
A2 Lewy pojemnik frytkownicy
A3 Uchwyt lewego pojemnika frytkownicy
A4 Prawy pojemnik frytkownicy
A5 Uchwyt prawego pojemnika frytkownicy
A6 Podkładka do smażenia (2×)

Opakowanie zawiera 25 sztuk papieru do pieczenia oraz książkę kucharską z poradami dotyczącymi gotowania.

OPIS PANELU STEROWANIA

B1 Przyciski programu przygotowania potrawy
B2 Przycisk włączania/wyłączania oświetlenia w środku
B3 Przycisk aktywacji funkcji zsynchronizowanego smażenia
B4 Przycisk aktywacji funkcji podwójnego smażenia
B5 Przyciski +/– do regulacji temperatury
B6 Wyświetlacz pojemnika nr 1 frytkownicy (lewy)
B7 Przycisk nr 1 (lewy pojemnik frytkownicy)
B8 Wyświetlacz pojemnika nr 2 frytkownicy (prawy)
B9 Przycisk nr 2 (prawy pojemnik frytkownicy)
B10 Przyciski +/– ustawienia czasu przyrządzania
B11 Przyciski do uruchomienia/zatrzymania pracy urządzenia
B12 Przycisk włączania/wyłączania frytkownicy

ZASTOSOWANIE

- Frytkownica beztłuszczowa Sencor SFR 8800SS jest przeznaczona do obróbki cieplnej żywności. Obróbka odbywa się poprzez „smażenie" gorącym powietrzem z minimalną ilością oleju. Powietrze jest podgrzewane przez element grzewczy i równomiernie rozprowadzane po wnętrzu pojemnika frytkownicy za pomocą wewnętrznego wentylatora.

WŁAŚCIWOŚCI I FUNKCJE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

Pojemnik frytkownicy

- Pojemnik frytkownicy wyposażony jest w okienko, dzięki któremu będzie można łatwo i szybko sprawdzić stan przygotowania potraw wewnątrz pojemnika bez konieczności ich wyjmowania.

Oświetlenie wewnętrzne

- Oświetlenie wewnętrzne ułatwia sprawdzenie stanu przygotowania potraw. Naciśnij krótko przycisk oświetlenia, aby włączyć i wyłączyć oświetlenie. Oświetlenie automatycznie zgaśnie po zakończeniu przygotowania.

Funkcje frytkownicy beztłuszczowej

- Frytkownica beztłuszczowa Sencor SFR 8800SS jest wyposażona w następujące funkcje:
- **Podwójne smażenie:** W obydwu pojemnikach frytkownicy potrawy są przygotowywane zgodnie z wybranym programem. Szczegółowe informacje dostępne są w rozdziale Podwójne smażenie.
- **Zsynchronizowane smażenie:** Możliwe jest przygotowanie różnych potraw w każdym pojemniku, ale zakończenie przygotowania zakończy się w tym samym czasie. Szczegółowe informacje dostępne są w rozdziale Zsynchronizowane zakończenie przygotowania potrawy.
- **Smażenie gorącym powietrzem:** W każdym pojemniku potrawy będą przygotowywane osobno dla wybranego programu.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem urządzenia i jego akcesoriów wyjmij je z opakowania i usuń wszelkie etykiety lub metki promocyjne.
- Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię frytkownicy miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.
- Wyjmij pojemniki do smażenia i podkładki. Umyj je w ciepłej wodzie z niewielką ilością detergentu kuchennego. Opłucz i wytrzyj do sucha.
- Wytrzyj wnętrze frytkownicy miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.
- Zaleca się uruchomienie pustej frytkownicy na około 30 minut w temperaturze 200°C. W tym czasie możesz zauważyć słaby dym lub lekki zapach. Jest to normalne zjawisko, które zniknie podczas użytkowania.

UMIESZCZENIE FRYTKOWNICY

- Umieść frytkownicę beztłuszczową na płaskiej, twardej i suchej powierzchni w odpowiedniej odległości od gniazdka sieciowego.
- Zapewnij wystarczającą przestrzeń wokół frytkownicy, aby powietrze wokół urządzenia mogło swobodnie cyrkulować. Jest to szczególnie ważne w części, gdzie znajdują się otwory wentylacyjne. Nie wolno ich zakrywać podczas pracy, nawet gdy frytkownica się chłodzi.



Ostrzeżenie:
Nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, ścierki do wycierania naczyń itp. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni pokrytej materiałem lub obrusem.

PODSTAWOWY ZAKRES UŻYCIA FRYTOWNICY

1. Wyjmij pojemnik z frytkownicy. Umieść podkładkę do smażenia w pojemniku frytkownicy.
2. Włóż składniki do pojemnika frytkownicy, które chcesz przygotować, pojemnik ponownie włóż do frytkownicy. Nie przepełniaj pojemnika. Przy przetwarzaniu większej ilości surowców zaleca się dzielenie ich na mniejsze ilości i stopniowe ich przygotowywanie.
3. Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego.
4. Zabrzmi dwukrotny sygnał dźwiękowy i urządzenie przełączy się w tryb gotowości.
5. Włącz frytkownicę przyciskiem .

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026

6. Naciśnij przycisk 1 lub 2 aby wybrać pojemnik do smażenia, który ma być używany. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura oraz domyślny czas przyrządzania i zaświeci się program dla frytek.
7. Wybierz program przygotowania potrawy lub ustaw czas i temperaturę przygotowania ręcznie – więcej w dalszej części instrukcji.
8. Naciśnij przycisk ⏯, a frytkownica się uruchomi. Wyświetlacz pokazuje ustawioną temperaturę i czas gotowania oraz rozpoczyna odliczanie.

Uwaga:
Jeśli nie naciśniesz przycisku, ⏯ aby rozpocząć gotowanie, frytkownica wyłączy się i przejdzie w tryb czuwania po około 30 sekundach bezczynności.

9. Podczas przygotowania sprawdzaj stan wysmażenia przez okienko frytkownicy. Naciśnij przycisk 💡, aby włączyć oświetlenie w środku urządzenia. Naciśnij ponownie, aby wyłączyć.
10. W razie potrzeby obróć lub przemieszaj potrawy w pojemniku. Ostrożnie wysuń pojemnik z frytkownicy. Proces przyrządzania zostanie przerwany. Obróć lub przemieszaj potrawy i włóż pojemnik do smażenia z powrotem. Gotowanie zostanie wznowione automatycznie.
11. Po upływie ustawionego czasu przygotowania, frytkownica wyda 5-krotny sygnał a następnie przełączy się w tryb gotowości.
12. Wyjmij pojemnik frytkownicy i sprawdź stan wysmażenia potrawy. Jeśli składniki nie zostały całkowicie przesmażone, włóż pojemnik frytkownicy z powrotem i dostosuj żądaną temperaturę i czas przygotowania. Uruchom frytkownicę.
13. Jeśli potrawa jest dobrze wysmażona, wyjmij pojemnik z frytkownicy i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Za pomocą szczypiec lub podobnych przyborów kuchennych wyjmij jedzenie, odsącz je na talerzu wyłożonym papierowym ręcznikiem kuchennym i podawaj.

Uwaga:
Nie odwracaj pojemnika frytkownicy do góry dnem. Olej gromadzący się na dnie wyleje się na przygotowywaną potrawę.

Uwaga:
Pojemnik frytkownicy zawsze umieszczaj na powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Nie umieszczaj go na plastikowych deskach, obrusach lub podobnych materiałach wrażliwych na ciepło.

14. Jeśli chcesz anulować przygotowanie, naciśnij długo przycisk ⏻.
15. Po zakończeniu korzystania z urządzenia odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego.
16. Po zakończeniu korzystania z urządzenia odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego.

Ostrzeżenie:
Podczas użytkowania frytkownica nagrzewa się i może osiągać wysokie temperatury. Urządzenie pozostaje gorące nawet po zaprzestaniu używania. Przy niewłaściwej manipulacji istnieje ryzyko poważnych oparzeń. Zachowaj szczególną ostrożność podczas manipulacji.

Uwaga:
Zalecamy stosowanie kuchennych rękawic ochronnych. Podczas przenoszenia pojemnika frytkownicy zawsze korzystaj z rączki z termoizolacją. Nie umieszczaj pojemnika frytkownicy na powierzchniach wrażliwych na ciepło, np. na plastikowych deskach do krojenia itp.

Uwaga:
Nie umieszczaj pojemnika frytkownicy na powierzchniach wrażliwych na ciepło, np. na plastikowych deskach do krojenia itp.

Przerwanie przygotowania potrawy

- Jeśli chcesz przerwać pracę frytkownicy podczas przygotowania potraw, naciśnij przycisk 1 lub 2 a następnie przycisk ⏯.
- Przerwanie przygotowania potraw możesz wykorzystać do zmiany czasu przygotowania lub ustawienia nowej temperatury.
- Możesz również użyć przerwy w gotowaniu, aby sprawdzić stan wysmażenia.
- Ostrożnie wyjmij pojemnik frytkownicy. Sprawdź stan potrawy i włóż pojemnik frytkownicy z powrotem.
- Aby ponownie uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk ⏯.
- Możesz również przerwać pracę frytkownicy, ostrożnie wyjmując pojemnik frytkownicy. Frytkownica przestanie działać, a wentylator się wyłączy. Po włożeniu pojemnika do frytkownicy następuje automatyczne przywrócenie jej pracy.

Wyłączenie frytkownicy

Aby wyłączyć frytkownicę podczas jej używania, naciśnij przycisk ⏻.

Wybór programu fabrycznego

- Frytkownica na gorące powietrze jest wyposażona w 6 wstępnie ustawionych programów smażenia. Każdy program ma wstępnie ustawioną temperaturę i czas przygotowania, które można zmienić.

1. Włącz frytkownicę przyciskiem ⏻.
2. Naciśnij przycisk 1 lub 2 aby wybrać pojemnik do smażenia, który ma być używany.
3. Naciśnij przycisk wybranego programu.
4. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, użyj przycisków +/– (**B5**) aby zmienić temperaturę w zakresie od 40 do 230°C.
5. Jeśli chcesz zmienić czas przygotowania, użyj przycisków +/– (**B10**) aby zmienić ją w zakresie od 1 do 60 minut.
6. Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk ⏯.

Tabela wstępnie ustawionych programów

Program	Ikona	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny czas przygotowania (min)	Uwaga
Frytki		200	18	W razie potrzeby przemieszaj po 6–7 minutach
Udka kurczaka		230	14	W razie potrzeby obróć po 10 minutach
Stek		230	12	W razie potrzeby obróć po 5 minutach
Warzywa		180	8	
Wypieki		190	8	
Podgrzewanie		160	5	

Tabela przyrządzania potraw

Potrawa (Potrawy)	Ilość min.–maks. (g)	Czas przygotowania (min)	Temperatura (°C)	Obracanie/ mieszanie	Uwaga
Frytki mrożone cienkie	300–700	15–18	180		
Frytki mrożone grube	300–800	12–16	230	Tak	Dodaj ½ łyżki stołowej oleju
Frytki z surowych ziemniaków (8 × 8 mm)	300–800	15–20	230	Tak	Dodaj ½ łyżki stołowej oleju
Opiekane ziemniaki	300–800	15–20	230	Tak	Dodaj ½ łyżki stołowej oleju
Krokiety	300–750	12–15	230	Tak	
Pieczone ziemniaki	500	15–25	180		
Ryby	100–800	8–18	180		
Krewetki	100–800	5–15	170		
Krab	100–800	8–15	180		
Stek	100–600	8–15	230		
Kotlet wieprzowy	100–600	10–14	230		
Udka z kurczaka	100–800	15–22	230		
Piersi z kurczaka	100–600	10–15	230		
Kurczak	1000–1200	30–35	230		
Hamburger	100–600	7–16	230		
Kiełbaski (do przygotowania w frytkownicy)	100–600	13–15	180		
Ciasto	100–500	15–30	160		
Sajgonki	100–600	8–15	180	Tak	
Szaszłyk	100–600	8–15	230		
Bataty	100–600	30–45	200		
Warzywa	100–500	10	160		
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100–600	6–12	180		
Mrożonka ryba w panierce	100–600	6–12	180		
Kawałki sera mrożonego w panierce	100–600	8–12	180		

Zsynchronizowane zakończenie gotowania

- Wybierz tę funkcję, jeśli chcesz, aby jedzenie w obu pojemnikach było gotowe w tym samym czasie.

1. Wybierz program gotowania lub ustaw temperaturę i czas gotowania dla każdego pojemnika.
2. Naciśnij przycisk (1/2) następnie naciśnij przycisk (▷II).
3. Uruchomi się program w pojemniku o dłuższym czasie przygotowania. Przycisk (1/2) będzie migał przez cały czas trwania przygotowania.
4. Gdy tylko upłynie różnica między czasami przygotowania, przygotowanie rozpocznie się również w drugim pojemniku.

Ważne:

Jeśli uruchomisz lewy lub prawy pojemnik do smażenia bez naciśnięcia przycisku (1/2), funkcja zsynchronizowanego zakończenia nie będzie aktywna.

Podwójne smażenie

- Wybierz tę funkcję, jeśli chcesz, aby jedzenie było gotowane w ten sam sposób w obu pojemnikach do smażenia. Ustawienie programu, regulacja temperatury lub czas przygotowania możliwe są tylko dla jednego pojemnika do smażenia.

1. Naciśnij przycisk 1 lub 2, aby wybrać program przygotowania lub ustawić temperaturę i czas przygotowania.
2. Następnie naciśnij przycisk (1&2). Temperatura i czas przygotowania są automatycznie ustawią się w drugim pojemniku.
3. Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk (▷II).

Uwaga:

Jeśli nie naciśniesz przycisku (1&2), tryb podwójnego głębokiego smażenia nie uruchomi się. Uruchomi się przygotowanie tylko w wybranym pojemniku.

WSKAZÓWKI I RADY

- W tym samym czasie przygotowuj jedzenie tej samej wielkości. Mniejsze kawałki jedzenia zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe kawałki.
- Dostosuj czas przygotowania w zależności od ilości przygotowywanego jedzenia. Większe ilości wymagają dłuższego czasu przygotowania niż mniejsze.
- Przemieszaj składniki (zwłaszcza mniejsze kawałki) podczas przygotowywania. Zapewnia to optymalny rezultat i równomierne przyrumienienie.
- Dodaj odrobinę oleju do frytek ze świeżych ziemniaków i smaż, aż będą chrupiące.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek wynosi 0,5 kg.
- We frytkownicach beztłuszczowych nie przyrządzaj potraw o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu, np. kiełbasek.
- Potrawy zwykle przygotowywane w piekarniku można również przygotować we frytkownicy beztłuszczowej.
- Przygotowując posiłki z gotowego ciasta, skróć czas przygotowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Frytkownicę należy umyć po każdym użyciu. Przed czyszczeniem frytkownica musi być wyłączona, odłączona od gniazdka sieciowego i całkowicie schłodzona, łącznie z akcesoriami.

Ostrzeżenie:

Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie, ani innych cieczach.

Pojemnik frytkownicy i kosz

- Wyjmij kosz z pojemnika frytkownicy. Umyj pojemnik frytkownicy i kosz w ciepłej wodzie z niewielką ilością neutralnego detergentu kuchennego. Używaj miękkiej gąbki. Opłucz i wytrzyj do sucha.
- Jeśli żywność się przypali, wlej do pojemnika gorącą wodę i dodaj detergent kuchenny. Pozostaw na około 10 minut, a następnie zmyj.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

- Pojemnik do smażenia i podkładkę można myć w zmywarce. Temperatura programu zmywania nie powinna przekraczać 65°C. Nie myj pojemnika do smażenia ani podstawki w zmywarce, jeśli powłoka, która ma kontakt z żywnością, jest uszkodzona lub zniszczona. Mogłoby dojść do większego uszkodzenia lub rdzewienia.

Przestrzeń wewnętrzna

Po wyjęciu pojemnika frytkownicy wytrzyj jego wnętrze miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Ostrożnie wytrzyj element grzejny. Następnie wytrzyj do sucha czystą ściereczką.

Powierzchnia zewnętrzna

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej użyj czystej, lekko zwilżonej szmatki.
- Następnie wytrzyj wszystko do sucha.



Ostrzeżenie:

Do czyszczenia nigdy nie używaj druciaków, ściernych środków czyszczących, benzyny itp.

PRZECHOWYWANIE

- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostaw urządzenie do ostygnięcia i wyczyść według powyższych instrukcji.
- Przed odłożeniem do przechowania upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie akcesoria są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa się nie włączyła.	Wtyczka kabla zasilającego nie jest włożona do gniazdka sieciowego lub nie jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.	Podłącz prawidłowo wtyczkę do gniazdka.
	Pojemnik nie został włożony do korpusu frytkownicy.	Włóż pojemnik do smażenia do korpusu frytkownicy.
Jedzenie nie jest równomiernie przepieczone.	W pojemniku frytkownicy znajduje się zbyt dużo składników.	Produkty należy podzielić na mniejsze porcje.
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Zmień czas przygotowania.
Jedzenie nie jest równomiernie przepieczone.	Niektóre potrawy należy obrócić lub wymieszać mniej więcej w połowie.	Odwróć lub wymieszaj potrawę.
Potrawa nie jest chrupiąca.	Temperatura jest zbyt niska.	Zwiększ temperaturę.
Po wyjęciu pojemnika do smażenia, frytkownica nadal działa.	Czujnik wyjęcia pojemnika jest uszkodzony.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Na wyświetlaczu pojawił się kod błędu E1.	Zwarcie czujnika.	
Na wyświetlaczu pojawił się kod E2.	Otwarty obwód czujnika.	

Przepisy

DOMOWE FRYTKI

Podczas przygotowywania frytek domowych postępuj w następujący sposób:

1. Obierz i pokrój ziemniaki na frytki.
2. Dokładnie umyj frytki i osusz je papierowym ręcznikiem kuchennym.
3. Wlej 1 do 2 łyżek oliwy z oliwek do miski, dodaj frytki i dobrze wymieszaj, aż wszystkie frytki zostaną pokryte oliwą.
4. Wyjmij frytki z miski i pozwól im ociekać przez sitko.
5. Frytki pozbawione nadmiaru oleju umieść w pojemniku frytkownicy i wybierz program do przygotowania frytek.

PUPETY MIĘSNE DO PIWA

Składniki potrzebne na 4 porcje:

400 g wołowego mięsa mielonego
20 g pieczarek
40 g czerwonej cebuli
30 g boczku
2 ząbki czosnku
26 g czerwonej papryki
1 gałązka rozmarynu
1 gałązka tymianku
1 żółtko
Sól
Czarny pieprz mielony
Przyprawa chili
Szczypta ostrej papryki
3 g papryki słodkiej, mielonej
10 g smalcu wieprzowego

Sposób przygotowania:

1. Boczek pokrój w drobną kostkę, podobnie pieczarki, paprykę, cebulę, dodaj czosnek pokrojony w drobne plastry i podsmaż wszystko na patelni, dodaj drobno posiekany rozmaryn i liście tymianku. Tak przygotowaną mieszaninę odstaw na bok i pozostaw do wystygnięcia.
2. W międzyczasie mięso mielone, wszystkie przyprawy, żółtko, smalec wieprzowy i ostudzoną mieszankę przełóż do miski. Wszystko dokładnie wymieszaj.
3. Z tak przygotowanego mięsa przygotowujemy kulki o wadze około 20 g.
4. Tak przygotowane pulpety przekładamy do pojemnika frytkownicy. Ustaw temperaturę na 180°C a czas przygotowania na 8–15 minut w zależności od ich wielkości i włącz urządzenie.

Rada:

Aby uzyskać piękną gładką powierzchnię kulek, zalecamy zwilżenie rąk, dzięki czemu mieszanka mięsna nie przyklei się do dłoni.

FASZEROWANA PIERŚ Z KURCZAKA

Składniki potrzebne na 4–6 porcji:

450 g piersi z kurczaka
130 g boczku (plastry)
25 g cebuli
45 g szalotki
2 ząbki czosnku
20 g świeżego szpinaku liściowego
10g smalcu
5 g mąki tortowej
2 jajka (M)
Sól
Czarny pieprz mielony
½ l bulionu z kurczaka

Sposób przygotowania:

1. 20 g boczku pokrojonego w kostkę lekko podsmaż, dodaj drobno posiekaną szalotkę, pokrojony w paski czosnek, a następnie wszystko krótko podsmaż. Następnie dodaj szpinak, który również lekko podsmaż, dopraw solą i pieprzem. Po usmażeniu liści szpinaku dodaj rozmącone jajka i pozostaw do stężenia. Tak przygotowaną mieszankę odstawiamy do ostygnięcia. W międzyczasie przygotuj pierś z kurczaka, zanim przygotowana mieszanka ostygnie.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

2. Wysusz pierś kurczaka i w miejscu, w którym jest najgrubsza, zrób kieszonkę aż do wąskiej części, uważaj, aby jej nie przeciąć. Przygotowaną pierś z kurczaka dopraw solą, pieprzem i wypełnij wcześniej przygotowaną mieszanką. Połącz nacięcie jedną wykałaczką, aby mieszanka nie wypadła z kieszonki.
3. Owiń pierś kurczaka pozostałym boczkiem.
4. Umieść w pojemniku frytkownicy. Ustaw temperaturę na 170°C a czas przygotowania na 45 minut.
5. W międzyczasie przygotuj ciemniejszą zasmażkę z cebuli (podsmaż cebulę na smalcu, aż stanie się złocista, a następnie dodaj mąkę), a następnie dokładnie ją przegotuj. Dopraw w razie potrzeby.
6. Podawaj z ziemniakami lub ryżem.

Zeskanuj ten kod QR, aby znaleźć przepisy online:

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia..... 220–240 V~
Częstotliwość nominalna ..... 50–60 Hz
Nominalny pobór mocy ..... 2860 W
Pojemność pojemnika do smażenia ..... 8 l (2× 4 l)
Ustawienie temperatury ..... 40–230°C
Ustawienie czasu pracy..... 1–60 minut

ORYGINALNE AKCESORIA UŻYTKOWE

SFRXD 0015	Lewy pojemnik do smażenia
SFRXD 0016	Prawy pojemnik do smażenia
SFRXD 0017	Podkładka do smażenia
SFRX 0003	Papier do pieczenia

Wartości wymienione zgodnie z rozporządzeniem Komisji UE 2023/826

Tryb wyłączenia	
Zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia	–
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia	–
Tryb czuwania	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,5 W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania	0 min
Tryb czuwania przy podłączeniu do sieci (Wi-Fi)	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	–
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania przy podłączeniu do sieci	–

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI OPAKOWANIAMI

Zużyte opakowanie oddaj do punktu wyznaczonego przez gminę do składowania odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wyrzucaj do zwykłych odpadów komunalnych. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. Alternatywnie, w niektórych krajach UE lub innych krajach europejskich można zwrócić produkty do lokalnego sprzedawcy detalicznego przy zakupie równoważnego nowego produktu. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne zasoby surowców naturalnych i przeciwdziałasz negatywnemu oddziaływaniu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzkie, do czego mogłoby dochodzić nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, po potrzebne informacje zwróć się do sprzedawcy lub dostawcy produktu.

Utylizacja w krajach spoza Unii Europejskiej

Przed utylizacją tego produktu w innym miejscu, po stosowne informacje dotyczące prawidłowej utylizacji zgłoś się do odpowiednich urzędów lokalnych lub sprzedawcy.

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

RU **INXO Аэрофритюрница с двумя корзинами**
Руководство пользователя

Важные инструкции по технике безопасности

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ СПРАВКИ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или люди, не имеющие опыта использования подобных приборов, могут использовать этот прибор только под присмотром человека, отвечающего за их безопасность, или после того, как они будут соответствующим образом проинструктированы о безопасном использовании прибора и поймут потенциальную опасность неправильного использования.
- Детям запрещается играть с этим прибором.
- Очистку и обслуживание не должны проводить дети, если только они не старше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.
- Дети до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора и кабеля питания.
- В случае повреждения кабеля питания, для устранения связанных с этим опасностей необходимо обратиться в официальный сервисный центр для замены кабеля. Не используйте прибор с поврежденным кабелем питания.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026

- Не погружайте прибор, кабель питания или штепсельную вилку в воду или какую-либо иную жидкость.
- При очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, следуйте инструкциям в данном руководстве.
- Данный прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.



ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность!
Во время работы прибора его рабочие поверхности могут сильно нагреваться. Прибор может оставаться горячим даже после отключения. Перед очисткой, обслуживанием или другими действиями убедитесь, что прибор полностью остыл.

Прочие важные инструкции по технике безопасности при использовании прибора

- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на паспортной табличке прибора, соответствует напряжению розетки, к которой будет подключен прибор.
- Подключайте прибор только к правильно заземленной розетке. Рекомендуется подключать прибор к отдельной электрической цепи. Не пользуйтесь удлинителем.
- Не подключайте прибор к сети, пока он не собран правильным образом.
- Необходимо обеспечить свободный доступ к розетке, чтобы в случае необходимости можно было отключить прибор от источника питания.
- Не касайтесь кабеля питания или вилки влажными руками.
- Данный прибор предназначен только для домашнего пользования. Он также подходит для личного, некоммерческого пользования в таких местах, как:
  - служебные кухни в магазинах, офисах и в других рабочих местах;
  - комнаты отелей или мотелей и другие жилые помещения;
  - сельскохозяйственные предприятия;
  - учреждения, предоставляющие ночлег и завтрак.
- Не используйте прибор в промышленных условиях или вне помещений.
- Данный прибор предназначен для приготовления пищи. Не используйте его в целях, для которых он не предназначен.
- Не ставьте прибор на подоконники, каплесборник раковины и на любые другие неустойчивые поверхности. Всегда ставьте прибор на устойчивую, ровную и сухую поверхность.
- Не ставьте прибор на электрическую или газовую плиту или поблизости от нее, вблизи источников открытого пламени или нагревательных приборов.
- Не используйте прибор около ванны, раковины, бассейна и других источников воды.
- Перед использованием прибора убедитесь, что каплесборник установлен.
- Во время работы необходимо обеспечить достаточное пространство для циркуляции воздуха над прибором и со всех сторон. Не используйте прибор в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, кухонные полотенца и т. п.
- Не ставьте прибор на ткань или скатерти.
- Всегда готовьте продукты в чаше из комплекта поставки.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

- Заполнение чаши маслом может создать риск пожара.
- Соблюдайте особую осторожность при приготовлении жирной пищи, чтобы избежать ожогов от разбрызгивающегося жира.
- Не прикасайтесь к противопригарному покрытию острыми или металлическими предметами. Это может привести к повреждениям.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия, когда прибор работает.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от розетки, если он остается без присмотра, после использования и перед очисткой или перемещением.
- Перед тем, как переместить прибор в другое место, почистить его или убрать на хранение, дождитесь его полного охлаждения. Для перемещения прибора используйте термоизолированные ручки.
- Не ставьте на прибор никакие предметы.
- Отключая кабель питания от розетки, всегда тяните за вилку, а не за кабель. В противном случае возможно повреждение кабеля или розетки.
- Проследите за тем, чтобы кабель не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Запрещается использовать прибор, если он неисправен, упал на пол, поврежден или попал в воду.
- Во избежание риска получения травмы или поражения электрическим током, не ремонтируйте прибор самостоятельно и не вносите в него какие-либо изменения. Любой ремонт должен выполняться в авторизованном сервисном центре. Произвольное внесение изменений в конструкцию прибора создает риск потери юридических прав касательно неудовлетворительной работы или гарантии качества.

РАЗЪЯСНЕНИЕ СИМВОЛОВ НА ПРОДУКТЕ ИЛИ В СОПУТСТВУЮЩЕЙ ДОКУМЕНТАЦИИ



Изделие соответствует всем основным требованиям директив ЕС, которые применимы к нему.



Данный символ на изделиях или в сопутствующей документации означает, что отработавшее электрическое или электронное оборудование нельзя утилизировать вместе с обычным бытовым мусором.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

RU INXO Аэрофритюрница с двумя корзинами
Руководство пользователя

- Благодарим за приобретение нашего продукта SENCOR; надеемся, что он придется вам по нраву.
- Перед тем как приступить к использованию данного прибора, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже пользовались аналогичными приборами. Используйте данный прибор только в соответствии с инструкциями, приведенными в настоящем руководстве. Сохраните настоящее руководство для последующего использования. В случае передачи прибора третьим лицам, не забудьте также передать данное руководство пользователя.
- Аккуратно распакуйте прибор. Не выбрасывайте упаковку, пока не извлечете все его части. Рекомендуется сохранить оригинальную упаковку, упаковочный материал, чек и подтверждение степени ответственности или гарантийный талон продавца как минимум на время действия законного права на гарантию исполнения или качества. При необходимости транспортировки прибора мы рекомендуем упаковать его обратно в оригинальную коробку от производителя.

ОПИСАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

A1 Панель управления
A2 Левая чаша для жарки
A3 Ручка левой чаши
A4 Правая чаша для жарки
A5 Ручка правой чаши
A6 Подкладка для жарки (2×)

Упаковка содержит 25 листов бумаги для выпечки и поваренную книгу с кулинарными советами.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

B1 Кнопки программ приготовления
B2 Кнопка для включения/выключения внутренней подсветки
B3 Кнопка для включения/выключения функции синхронизированной жарки
B4 Кнопка для включения двойной жарки
B5 Кнопки +/– для настройки температуры
B6 Дисплей чаши для жарки ⊠1 (левая)
B7 Кнопка 1 (левая чаша для жарки)
B8 Дисплей чаши для жарки ⊠2 (правая)
B9 Кнопка 2 (правая чаша для жарки)
B10 Кнопка +/– для установки времени приготовления
B11 Кнопка для запуска/паузы фритюрницы
B12 Кнопка для включения/выключения фритюрницы

НАЗНАЧЕНИЕ

- Аэрофритюрница Sencor SFR 8800SS предназначена для термической обработки продуктов. Продукты «обжариваются» горячим воздухом с использованием минимального количества масла. Воздух нагревается нагревательным элементом и равномерно распределяется внутри чаши с помощью внутреннего вентилятора.

ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ФРИТЮРНИЦЫ

Чаши

- Чаши оснащены смотровыми окнами, позволяя быстро и легко проверить состояние приготовления продуктов внутри чаши, не извлекая их.

Внутренняя подсветка

- Внутренняя подсветка позволяет легко проверить ход готовки продуктов. Чтобы включить и снова выключить подсветку, кратковременно нажмите кнопку подсветки. Когда программа будет завершена, подсветка выключится автоматически.

Функции фритюрницы

- Фритюрница Sencor SFR 8800SS оснащена следующими функциями:
- **Двойная жарка:** для приготовления пищи по одной программе используются обе чаши. За дополнительной информацией см. раздел «Двойная жарка».
- **Синхронизированная жарка:** в каждой чаше можно готовить разные блюда, но программа закончится в одно и то же время. За дополнительной информацией см. раздел «Завершение синхронной жарки».
- **Жарка на горячем воздухе:** для приготовления пищи по выбранной программе используется каждая чаша по отдельности.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием извлеките прибор и его принадлежности из упаковки и снимите все наклейки и этикетки.
- Протрите наружную поверхность фритюрницы мягкой губкой, смоченной теплой водой. Вытрите насухо чистой тряпкой.
- Извлеките чашу и подкладку для жарки. Промойте их в теплой воде с добавлением небольшого количества кухонного моющего средства. Сполосните и вытрите насухо.
- Протрите внутреннюю часть фритюрницы мягкой губкой, смоченной теплой водой. Вытрите насухо чистой тряпкой.
- Рекомендуется запустить аэрофритюрницу примерно на 30 минут при 200 °C. В это время может выделяться небольшое количество дыма или запах. Это нормальное явление, которое исчезнет во время использования.

РАЗМЕЩЕНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- Установите аэрофритюрницу на плоскую, твердую и устойчивую поверхность на достаточном расстоянии от розетки.
- Убедитесь, что вокруг фритюрницы достаточно места для свободной циркуляции воздуха. Это особенно важно в области, где расположены вентиляционные отверстия. Их нельзя перекрывать во время работы, даже если фритюрница остывает.



Осторожно!

Не используйте прибор в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, кухонные полотенца и т. п. Не размещайте прибор на поверхности, покрытой тканью или скатертью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

1. Извлеките чашу из фритюрницы. Положите подкладку для жарки в чашу.
2. Положите внутрь продукты, которые собираетесь приготовить, после чего вставьте чашу обратно в фритюрницу. Не переполняйте чашу. При приготовлении большого количества ингредиентов рекомендуем делить их на меньшие количества и готовить постепенно.
3. Подключите кабель питания к розетке.
4. Фритюрница подаст два коротких звуковых сигнала и перейдет в режим ожидания.
5. Включите фритюрницу нажатием кнопки .
6. Нажмите кнопку 1 или 2, чтобы выбрать чашу для жарки. Дисплей выбранной чаши отобразит температуру и время

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

приготовления по умолчанию, а программа приготовления картофеля фри начнет мигать.

7. Выберите программу приготовления или задайте время приготовления и температуру вручную — подробнее в следующей части руководства пользователя.
8. Нажмите кнопку ⏯ для запуска фритюрницы. На дисплее отобразится заданная температура и время приготовления и начнется обратный отсчет.

Примечание.

Если не нажать кнопку ⏯, чтобы начать приготовление, фритюрница автоматически выключится и перейдет в режим ожидания примерно через 30 секунд простоя.

9. Следите за ходом приготовления через смотровое стекло в чаше. Нажмите кнопку 💡 для включения внутренней подсветки. Для выключения подсветки нажмите эту же кнопку еще раз.
10. При необходимости переверните или перемешайте продукты в чаше. Извлеките жарочную чашу из фритюрницы. Процесс приготовления будет приостановлен. Переверните или перемешайте продукты и вставьте чашу обратно. Готовка возобновится автоматически.
11. По истечении заданного времени фритюрница подаст 5 звуковых сигналов и перейдет в режим ожидания.
12. Извлеките чашу и убедитесь, что продукты приготовлены. Если продукты еще не готовы, поставьте чашу обратно и задайте нужную температуру и время приготовления. Включите фритюрницу.
13. Если продукты достигли готовности, извлеките чашу из фритюрницы и поставьте ее на термостойкую поверхность. Извлеките продукты с помощью клещей или аналогичных кухонных приборов, положите ее на тарелку с бумажным полотенцем, дождитесь, пока с них не стечет жидкость, затем подавайте.

Примечание.

Не переворачивайте чашу вверх дном. Скопившееся на дне масло выльется на приготовленные продукты.

Примечание.

Ставьте чашу только на теплоустойчивую поверхность. Не ставьте ее пластиковую доску, скатерти или аналогичные термочувствительные материалы.

14. Если необходимо отменить приготовление, нажмите и удерживайте кнопку ⏻.
15. После использования отключите кабель питания от розетки.
16. Дайте фритюрнице остыть перед очисткой, обслуживанием или другими действиями.

Осторожно!

Во время использования фритюрница нагревается до высокой температуры. Фритюрница остается горячей даже после использования. Неправильное обращение может привести к сильным ожогам. Соблюдайте особую осторожность при обращении.

Примечание.

Рекомендуется использовать защитные кухонные рукавицы. При работе с чашей всегда беритесь за термоизолированные ручки. Не ставьте кастрюли на термочувствительные поверхности, напр., пластиковые доски и т. д.

Примечание.

Никогда не используйте металлические кухонные приборы или ножи, так как они могут поцарапать противопригарное покрытие чаши или подкладок.

Приостановка процесса приготовления

- При необходимости прервать работу фритюрницы во время приготовления продуктов, это можно сделать нажатием кнопок 1 или 2, а затем ⏯.
- Вы можете использовать паузу, чтобы отрегулировать время приготовления или задать новую температуру.
- Вы также можете использовать паузу, чтобы проверить, приготовлены ли продукты.
- Осторожно извлеките чашу. Проверьте ход приготовления, затем поместите чашу обратно внутрь.
- Нажмите кнопку ⏯ для продолжения работы фритюрницы.
- Вы также можете прервать работу фритюрницы осторожным извлечением чаши. Работа фритюрницы прекращается, и вентилятор выключается. Когда чаша устанавливается на место, фритюрница автоматически продолжает работу.

Выключение фритюрницы

Если нужно выключить фритюрницу, нажмите кнопку ⏻.

Выбор предустановленной программы

- Аэрофритюрница оснащена 6 предустановленными программами приготовления продуктов. Каждая программа обладает предварительно заданной температурой и временем приготовления, которые можно изменить.

1. Включите фритюрницу кнопкой ⏻.
2. Нажмите кнопку 1 или 2, чтобы выбрать чашу для жарки.
3. Нажмите кнопку выбранного программы приготовления.
4. При необходимости изменить температуру, используйте кнопки +/– (**B5**), чтобы изменить температуру в диапазоне от 40 °C до 230 °C.
5. При необходимости изменить время приготовления, нажимайте кнопки +/– (**B10**), чтобы изменитьего в диапазоне от 1 до 60 мин.
6. Нажмите кнопку ⏯ для запуска фритюрницы.

Таблица предустановленных программ

Программа	Значок	Температура по умолчанию (°C)	Время приготовления по умолчанию (мин)	Примечание
Картофель фри		200	18	Перемешать через 6–7 мин по необходимости
Куриные ножки		230	14	Перевернуть через 10 мин по необходимости
Стейк		230	12	Перевернуть через 5 мин по необходимости
Овощи		180	8	
Выпечка		190	8	
Разогрев		160	5	

Таблица приготовления

Продукт(-ы)	Мин.–макс. количество (г)	Время приготовления (мин)	Температура (°C)	Переворачивание/перемешивание	Примечание
Замороженный тонкий картофель фри	300–700	15–18	180		
Замороженный толстый картофель фри	300–800	12–16	230	Да	Добавьте ½ столовой ложки масла
Сырой картофель фри (8 × 8 мм)	300–800	15–20	230	Да	Добавьте ½ столовой ложки масла
Американский картофель	300–800	15–20	230	Да	Добавьте ½ столовой ложки масла
Крокеты	300–750	12–15	230	Да	
Запеченный картофель	500	15–25	180		
Рыба	100–800	8–18	180		
Креветки	100–800	5–15	170		
Крабы	100–800	8–15	180		
Стейк	100–600	8–15	230		
Шницель из свинины	100–600	10–14	230		
Куриные бедра	100–800	15–22	230		
Куриная грудка	100–600	10–15	230		
Курица	1000–1200	30–35	230		
Гамбургер	100–600	7–16	230		
Сосиски (для приготовления во фритюре)	100–600	13–15	180		
Торт	100–500	15–30	160		
Спринг-роллы	100–600	8–15	180	Да	
Мясо на шампуре	100–600	8–15	230		
Батат	100–600	30–45	200		
Овощи	100–500	10	160		
Замороженные куриные наггетсы	100–600	6–12	180		
Замороженная рыба в оболочке	100–600	6–12	180		
Замороженные кусочки сыра в оболочке	100–600	8–12	180		

Синхронизированное приготовление

- Выберите эту функцию, если вам нужно, чтобы продукты в обеих чашах были готовы одновременно.

1. Выберите программу приготовления или задайте температуру и время приготовления для каждой чаши.
2. Нажмите кнопку 1/2, а затем нажмите кнопку ▷II.
3. Продукты начнут готовиться в чаше с более длительным временем приготовления. При этом будет мигать кнопка 1/2.
4. Как только разница между временем приготовления пропадет, приготовление начнется во второй чаше.



Важно!

Если запустить левую или правую чашу без нажатия кнопки 1/2, то функция синхронизированного приготовления не будет активна.

Двойная жарка

- Выберите эту функцию, если требуется приготовление продуктов по одной программе в обеих чашах. Выполните настройку программы, регулировку температуры или времени приготовления только на одной секции кастрюли.

1. Или нажмите кнопку 1 или 2, чтобы выбрать программу приготовления или задать температуру и время приготовления.
2. Затем нажмите кнопку 1/2. Температура и время приготовления автоматически отразятся для второй чаши.
3. Нажмите кнопку ▷II для запуска фритюрницы.



Примечание.

Если не нажать кнопку 1/2, режим двойной жарки не запустится. Начнется приготовление только в выбранной чаше.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Приготовляемые одновременно продукты должны быть одинакового размера. Для мелких кусочков обычно нужно более короткое время приготовления, чем для больших.
- Регулируйте время приготовления в зависимости от количества приготовляемых продуктов. Для большего количества требуется более длительное время приготовления, нежели чем для меньшего количества.
- Перемешивайте продукты во время приготовления (особенно мелкие кусочки). Это даст наилучшие результаты и обеспечит равномерное обжаривание пищи.
- Добавьте немного масла в свежие картофельные чипсы и обжарьте до хрустящей корочки.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящих чипсов составляет 0,5 кг.
- Не готовьте во аэрофритюрнице продукты с очень высоким содержанием жира, такие как колбасы.
- Продукты, обычно приготовляемые в печи, также можно готовить в аэрофритюрнице.
- При приготовлении блюд из заранее приготовленного теста, сокращайте время приготовления.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очищайте фритюрницу после каждого использования. Перед очисткой нужно выключить фритюрницу, отключить ее от сети и дождаться полного охлаждения, включая принадлежности.



Осторожно!

Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте прибор, кабель питания или вилку в воду или другие жидкости.

Чаша с подкладкой

- Извлеките подкладку из чаши для жарки. Вымойте чашу для жарки и подкладку в теплой воде с добавлением небольшим количеством кухонного моющего средства. Используйте мягкую губку. Сполосните и вытрите насухо.
- Если продукты пригорели, налейте горячую воду и добавьте моющее средство для посуды. Оставьте на 10 минут, затем очистите.
- Чашу и подкладку можно мыть в посудомоечной машине. Температура программы мойки не должны превышать 65 °C. Не мойте контейнер для жарки или таган в посудомоечной машине, если соприкасающееся с продуктами наружное покрытие нарушено или повреждено. Это может привести к дальнейшим повреждениям или коррозии.

Внутренняя часть

После извлечения чаши, протрите внутреннюю часть мягкой губкой, немного смоченной теплой водой. Аккуратно протрите нагревательный элемент. Вытрите все компоненты насухо чистой тряпкой.

Внешняя поверхность

- Протрите внешнюю поверхность сухой или слегка влажной тряпкой.
- Затем тщательно вытрите насухо.



Осторожно!

Запрещается использовать для очистки проволочную сетку, абразивные чистящие средства, бензин и т. п.

ХРАНЕНИЕ

- Если прибор не будет использоваться в течение длительного периода времени, отключите его от розетки, дайте ему остыть и очистите его в соответствии с приведенными выше инструкциями.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь в чистоте и сухости всех его компонентов и принадлежностей.
- Уберите прибор на хранение в сухое, чистое и хорошо проветриваемое место, где он не будет подвергаться воздействию экстремальных температур и будет находиться вне досягаемости детей и животных.

Устранение неисправностей

Неисправность	Причина	Решение
Аэрофритюрница не включается.	Вилка не вставлена в розетку или вставлена в розетку неправильно.	Вставьте вилку кабеля питания в розетку.
	Чаша не вставлена в корпус фритюрницы.	Вставьте чашу в корпус фритюрницы.
Продукты недостаточно прожарены.	Слишком много ингредиентов в чаше.	Разделите продукты на более мелкие порции.
	Слишком короткое время приготовления.	Отрегулируйте время приготовления.
Продукты прожариваются неравномерно.	Некоторые продукты следует переворачивать или перемешивать примерно на половине процесса приготовления.	Переворачивайте или перемешивайте продукты.
Приготовленные продукты недостаточно хрустящие.	Слишком низкая температура.	Повысьте температуру.
После извлечения чаши фритюрница все еще работает.	Поврежден датчик снятия чаши.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На светодиодном дисплее появился код ошибки E1.	Короткое замыкание в датчике.	
На светодиодном дисплее появился код E2.	Обрыв цепи датчика.	

Рецепты

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы приготовить картофель фри домашнего приготовления, выполните следующие действия:

1. Почистите картофель и нарежьте картофель фри.
2. Тщательно вымойте картофель фри и вытрите его бумажным кухонным полотенцем.
3. Поместите 1–2 столовых ложки оливкового масла в миску, добавьте картофель фри и хорошо перемешайте, пока картофель фри не будет покрыт маслом.
4. Извлеките картофель из лотка и дайте ему стечь через сито.
5. Поместите высушенный картофель фри в чашу и выберите программу жарки.

ФРИКАДЕЛЬКИ для подачи с пивом

Ингредиенты на 4 порции:

400 г говяжьего фарша
20 г грибов
40 г красного лука
30 г бекона
2 зубчика чеснока
26 г красного перца
1 веточка розмарина
1 веточка тимьяна
1 яичный желток
Соль
Черный молотый перец
Перец чили
Щепотка острой паприки
3 г молотого сладкого перца
10 г свиного сала

Процедура

1. Нарежьте бекон, грибы, перец, лук мелкими кубиками, добавьте чеснок, нарезанный мелкими ломтиками и обжарьте все на сковороде, добавив туда мелко нарезанные листья розмарина и тимьяна. Отложите смесь в сторону и дайте ей остыть.
2. Между тем, поместите в миску фарш, все специи, яичный желток, свиное сало и уже охлажденную приготовленную смесь. Тщательно перемешайте.
3. Затем изготовьте из смеси шарики весом около 20 г.
4. Положите шарики в чашу. Установите температуру на 180 °C, а время приготовления на 8–15 минут, в зависимости от размера.

Совет.

Чтобы шарики были красивыми и гладкими, рекомендуется смачивать руки, чтобы к ним не прилипала мясная смесь.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА

Ингредиенты на 4–6 порций:

450 г куриной грудки
130 г бекона (нарезанного)
25 г лука
45 г лука-шалота
2 зубчика чеснока
20 г свежих листьев шпината
10 г сала
5 г муки
2 яйца (M)
Соль
Черный молотый перец
½ л куриного бульона

Процедура

1. Нарежьте 20 г бекона кубиками и слегка обжарьте, добавьте мелко нарезанный лук-шалот, нарезанный чеснок и обжарьте все на быстром огне. Затем добавьте шпинат и слегка обжарьте его, посолите и поперчите. После того, как листья шпината будут обжарены, добавьте взболтанные яйца и дайте им затвердеть. Отложите смесь в сторону и дайте ей остыть. Тем временем подготовьте куриную грудку до того, как смесь остынет.
2. Высушите куриную грудку и сделайте карман в наиболее толстой части до самой узкой части, соблюдая осторожность, чтобы не разрезать ее полностью. Приправьте куриную грудку солью и перцем и заполните ранее приготовленной смесью. Соедините разрез одной зубочисткой, чтобы смесь не выпала из кармана.
3. Оберните куриную грудку в оставшийся бекон.
4. Поместите ее в чашу. Установите температуру на 170 °C, а время приготовления на 45 минут.
5. Приготовьте в кастрюле темный луковый соус (обжарьте лук в сале до золотистого цвета, затем добавьте муку), а затем тщательно потушите. Приправьте по мере необходимости.
6. Подавайте с картофелем или рисом.

Отсканируйте этот QR-код для онлайн-рецептов:

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальный диапазон напряжения ..... 220–240 В~
Номинальная частота ..... 50–60 Гц
Номинальная входная мощность ..... 2860 Вт
Объем чаши для жарки ..... 8 л (2× 4 л)
Диапазон температур ..... 40–230 °C
Задаваемое время приготовления ..... 1–60 мин

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РАСХОДНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

SFRXD 0015	Левая чаша для жарки
SFRXD 0016	Правая чаша для жарки
SFRXD 0017	Подкладка для жарки
SFRX 0003	Бумага для выпечки

Значения приведены согласно Регламенту Комиссии ЕС 2023/826

Режим выключения	
Потребляемая мощность в выключенном состоянии	–
Время, необходимое оборудованию на автоматическое достижение режима выключения	–
Режим ожидания	
Потребляемая мощность в режиме ожидания	0,5 Вт
Время, необходимое оборудованию на автоматическое достижение режима ожидания	0 мин
Сетевой режим ожидания (Wi-Fi)	
Потребляемая мощность в режиме ожидания при подключении к сети	–
Время, необходимое оборудованию на автоматическое достижение сетевого режима ожидания	–

ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Утилизируйте упаковочные материалы на отведенных для этого муниципальных свалках.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТРАБОТАВШЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Отработавшее электрическое и электронное оборудование нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Такие продукты следует доставлять на специализированные сборные пункты для надлежащей утилизации и переработки. Как вариант, в некоторых странах ЕС и других странах Европы можно сдать отслужившие свой срок продукты продавцу при условии приобретения нового аналогичного продукта. Правильная утилизация этого продукта помогает сохранить ценные природные ресурсы и снизить потенциальное отрицательное влияние на окружающую среду и здоровье человека, вызванное неправильной утилизацией отходов. Обратитесь за дополнительной информацией к местным органам власти или в ближайший сборный пункт. Неправильная утилизация данного типа отходов может повлечь за собой наложение штрафа в соответствии с государственным законодательством.

Для юридических лиц в странах ЕС

Для утилизации электрического и электронного оборудования, запросите необходимую информацию у вашего продавца или поставщика.

Утилизация в странах, не входящих в состав ЕС

При необходимости утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию у местных органов власти или поставщика.

Мы оставляем за собой право вносить изменения в текст и технические параметры.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

HR INOX Air Fryer s dvostrukom košarom

Korisnički priručnik

Važne sigurnosne upute

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnim ili mentalnih sposobnosti te neiskusne osobe ako su pod nadzorom ili su primile upute za sigurnu upotrebu uređaja i svjesne su potencijalnih opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su pod nadzorom i ako su starija od 8 godina.
- Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja i kabela napajanja.
- Ako se kabel napajanja ošteti, zamijenite ga u servisu kako biste izbjegli opasne situacije. Uređaj nemojte nikada koristiti ako je kabel napajanja oštećen.
- Uređaj, kabel napajanja i utikač ne uranjajte u vodu ili drugu tekućinu.
- Očistite sve površine koje dolaze u dodir s hranom prema uputama u ovom priručniku.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu s vanjskim mjeračem vremena ili daljinskim upravljačem.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026



OPREZ: Vruća površina!

Temperatura izloženih površina može biti visoka kada je uređaj uključen. Uređaj može ostati vruć čak i nakon isključivanja. Prije čišćenja, održavanja ili drugih postupaka provjerite je li uređaj potpuno ohlađen.

Dodatne važne sigurnosne upute za upotrebu uređaja

- Prije priključivanja uređaja u utičnicu napajanja provjerite odgovara li napon na nazivnoj pločici uređaja naponu utičnice u koju ćete ga priključiti.
- Uređaj priključite isključivo u pravilno uzemljenu utičnicu. Preporučujemo priključivanje uređaja u nezavisan električni krug. Nemojte upotrebljavati produžni kabel.
- Uređaj nemojte priključivati na napajanje dok nije potpuno sastavljen.
- Električna utičnica mora ostati slobodno dostupna tako da se uređaj po potrebi može odspojiti iz napajanja.
- Utikač napajanja ili kabel nemojte dodirivati vlažnim rukama.
- Ovaj je proizvod namijenjen isključivo za upotrebu u kućanstvu. Također je prikladan za osobnu i ne-poslovnu upotrebu u prostorijama kao što su:
  - čajne kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim mjestima;
  - hotelske i motelske sobe i drugi životni prostori;
  - poljoprivredna imanja;
  - manja prenoćišta itd.
- Uređaj ne upotrebljavajte u industrijskim okruženjima ili na otvorenom.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pripremu hrane. Nemojte ga koristiti u bilo koje svrhe za koje nije namijenjen.
- Ne postavljajte uređaj na prozorske daske, plohe za sušenje posuđa na sudoperu ili nestabilne površine. Uređaj uvijek postavljajte na stabilnu, ravnu i suhu površinu.
- Uređaj ne postavljajte na ili u blizini električnih ili plinskih štednjaka, u blizini otvorenog plamena i naprava i uređaja koji su izvori topline.
- Uređaj nemojte upotrebljavati blizu kade, sudopera, bazena ili drugih izvora vode.
- Prije upotrebe ovog uređaja provjerite nalazi li se pladanj za cijeđenje na svom mjestu.
- Tijekom rada potrebno je osigurati dovoljno prostora za kruženje zraka iznad uređaja i sa svih njegovih strana. Uređaj nemojte upotrebljavati blizu zapaljivih materijala kao što su zavjese, kuhinjske krpe itd.
- Uređaj ne postavljajte na krpe ili stolnjake.
- Hranu uvijek pripremajte u isporučenoj posudi za prženje.
- Punjenje posude za prženje uljem može predstavljati opasnost od požara.
- Budite osobito oprezni prilikom pripremanje masne hrane kako biste izbjegli opekotine od prskanja masnoća.
- Premaz protiv lijepljenja nemojte dodirivati oštrim ili metalnim predmetima. To može uzrokovati oštećenje uređaja.
- Nemojte prekrivati otvore za prozračivanje dok je uređaj u radu.
- Uređaj uvijek isključite i odspojite iz električne utičnice kada ga ostavljate bez nadzora, nakon upotrebe i prije čišćenja ili premještanja.
- Pričekajte da se uređaj potpuno ohladi prije premještanja, čišćenja ili pohrane. Uređaj prenosite držeći za toplinski izolirane ručke.
- Uređaj nemojte upotrebljavati za podupiranje drugih predmeta.
- Kabel napajanja odspajajte iz električne utičnice uvijek povlačenjem za utikač, a ne za sam kabel. U suprotnom može doći do oštećenja kabela napajanja ili utičnice.
- Pazite da kabel napajanja ne visi preko ruba stola i da ne dodiruje vruće površine.
- Uređaj nemojte upotrebljavati ako ne radi pravilno, ako je oštećen, pao na pod ili je bio potopljen u vodu.
- Da biste izbjegli opasnost od ozljede električnim udarom, nemojte sami popravljati uređaj niti ga prilagođavati. Sve popravke treba izvoditi ovlašteni servis. Modificiranjem uređaja izlažete se opasnosti od gubitka zakonskih prava zbog nepravilnog rada ili u vezi s jamstvom kvalitete.

OBJAŠNJENJE SIMBOLA NA PROIZVODU ILI U PRATEĆOJ DOKUMENTACIJI



Ovaj proizvod ispunjava osnovne zahtjeve primjenjivih EU smjernica.



Ovaj simbol na proizvodima ili izvornoj dokumentaciji znači da se električni ili elektronički proizvod ne smije zbrinjavati kao uobičajeni komunalni otpad.

HR INOX Air Fryer s dvostrukom košarom
Korisnički priručnik

- Zahvaljujemo na kupnji SENCOR proizvoda i nadamo se da će vam dobro služiti.
- Prije upotrebe ovog uređaja detaljno proučite korisnički priručnik, čak i ako ste već upoznati s upotrebom sličnih uređaja. Uređaj koristite samo kako je opisano u ovom korisničkom priručniku. Priručnik čuvajte za kasniju upotrebu. Ako uređaj predajete drugoj osobi, svakako uručite i ovaj priručnik.
- Pažljivo raspakirajte uređaj i pobrinite se da ne bacite niti jedan dio pakirnog materijala prije nego što pronađete sve njegove komponente. Preporučuje se da originalnu kartonsku kutiju, ambalažu, račun i potvrdu obuhvata odgovornosti trgovca ili jamstveni list čuvate najmanje tijekom trajanja zakonskog prava na podnošenje zahtjeva zbog neispavanog rada ili jamstva kvalitete. Kada transportirate uređaj, preporučujemo da ga ponovno spakirate u originalnu kutiju proizvođača.

OPIS FRITEZE

A1 Upravljačka ploča
A2 Lijeva posuda za prženje
A3 Ručka lijeve posude za prženje
A4 Desna posuda za prženje
A5 Ručka desne posude za prženje
A6 Podloga za prženje (2×)

U pakiranju se nalazi 25 komada papira za pečenje i kuharica sa savjetima za kuhanje.

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE

B1 Tipke programa za pripremu
B2 Tipka za uključivanje/isključivanje unutarnjeg osvjetljenja
B3 Tipka za uključivanje/isključivanje sinkroniziranog prženja
B4 Tipka za omogućivanje dvostrukog prženja
B5 Tipke +/– za postavljanje temperature
B6 Zaslon posude za prženje br. 1 (lijevi)
B7 Tipka 1 (lijeva posuda za prženje)
B8 Zaslon posude za prženje br. 2 (desni)
B9 Tipka 2 (desna posuda za prženje)
B10 Tipka +/– za postavljanje vremena kuhanja
B11 Tipka za pokretanje/pauziranje friteze
B12 Tipka za uključivanje/isključivanje friteze

NAMJENA

- Friteza na vrući zrak Sencor SFR 8800SS namijenjena je za toplinsku pripremu hrane. Hrana se "prži" vrućim zrakom koristeći minimalnu količinu ulja. Zrak se zagrijava pomoću grijača i ravnomjerno se raspoređuje kroz unutrašnjost posude s unutarnjim ventilatorom.

ZNAČAJKE I FUNKCIJE FRITEZE NA VRUĆI ZRAK

Posude za prženje

- Posude za prženje opremljene su oknom koje vam omogućuje brzu i jednostavnu provjeru pripremanja hrane u posudi bez potrebe za njezinim uklanjanjem.

Unutrašnje osvjetljenje

- Unutrašnje osvjetljenje olakšava provjeru hrane. Kratko pritisnite tipku svjetla da uključite i isključite svjetlo. Po završetku programa, svjetlo će se automatski isključiti.

Funkcija friteze na vrući zrak

- Friteza na vrući zrak Sencor SFR 8800SS opremljena je sljedećim funkcijama:
- **Dvostruko kuhanje:** Obje posude za prženje se koriste za pripremu hrane u istom programu. Za dodatne informacije pogledajte odjeljak Dvostruko prženje.
- **Sinkronizirano prženje:** U svakoj posudi mogu se kuhati različite namirnice, ali program će završiti u isto vrijeme za svaku. Za dodatne informacije pogledajte odjeljak Sinkronizirani završetak kuhanja.
- **Prženje vrućim zrakom:** Svaka se posuda koristi za odvojenu pripremu hrane u skladu s odabranim programom.

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe uklonite uređaj i njegov pribor iz ambalaže i uklonite sve etikete i naljepnice.
- Vanjsku površinu friteze obrišite mekanom spužvom blago navlaženom toplom vodom. Obrišite suhom krpom.
- Izvadite posudu za prženje i podlogu za prženje. Operite ih u toploj vodi s malo deterdženta za pranje posuđa. Isperite i osušite brisanjem.
- Unutarnju površinu friteze obrišite mekanom spužvom blago navlaženom toplom vodom. Obrišite suhom krpom.
- Preporučujemo da fritezu uključite na približno 30 minuta na temperaturu od 200 °C. Tijekom toga vremena možete primijetiti slab dima ili blagi neugodan miris. To je normalno i nestat će tijekom upotrebe.

POSTAVLJANJE FRITEZE

- Fritezu na vrući zrak postavite na ravnu, čvrstu i stabilnu površinu podalje od električne utičnice.
- Provjerite jeste li ostavili dovoljno prostora oko friteze kako bi zrak mogao slobodno strujati. To je posebno važno u stražnjem dijelu, gdje se nalaze otvori za prozračivanje. Ne smiju se prekrivati tijekom rada, čak i ako se friteza ohladi.



Upozorenje:
Uređaj nemojte upotrebljavati blizu zapaljivih materijala kao što su zavjese, kuhinjske krpe itd. Uređaj nemojte stavljati na površinu prekrivenu krpom ili stolnjakom.

OSNOVNA UPOTREBA FRITEZE

1. Uklonite posudu za prženje iz friteze. Podlogu za prženje stavite u posudu za prženje.
2. Hranu koje želite kuhati stavite unutra i vratite posudu u fritezu. Nemojte prepuniti posudu. Kod kuhanja veće količine sastojaka preporučujemo da ih podijelite u manje količine i pripremite postupno.
3. Utaknite kabel napajanja u električnu utičnicu.
4. Friteza će emitirati dva kratka zvučna signala i prebaciti se u način rada pripravnosti.
5. Uključite fritezu pomoću tipke .
6. Pritisnite tipku 1 ili 2 da odaberete posudu za prženje koju želite koristiti. Zaslon odabrane posude će prikazivati zadanu temperaturu i vrijeme kuhanja, a program pripreme krumpirića će početi treperiti.
7. Odaberite program kuhanja ili ručno podesite vrijeme i temperaturu kuhanja – više u sljedećem odjeljku korisničkog priručnika.
8. Ponovno pritisnite tipku i friteza će započeti s radom. Na zaslonu se prikazuju podešena temperatura i vrijeme kuhanja te počinje odbrojavanje.



Napomena:
Ako ne pritisnete tipku za početak kuhanja, friteza će se automatski isključiti i prebaciti u stanje pripravnosti nakon 30 sekundi neaktivnosti.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026

9. Tijekom kuhanja provjerite stanje pečenja kroz kontrolno okno na posudi za prženje. Pritisnite tipku ☼ da uključite unutarnje osvjetljenje. Ponovo pritisnite tipku da biste isključili osvjetljenje.
10. Ako je potrebno, okrenite ili pomiješajte hranu u posudi za prženje. Pažljivo uklonite posudu za prženje iz friteze. Postupak kuhanja će se pauzirati. Preokrenite ili promiješajte hranu i vratite posudu za prženje u fritezu. Priprema će se automatski nastaviti.
11. Kada podešeno vrijeme istekne, friteza će se oglasiti s 5 zvučnih signala i prijeći u način rada pripravnosti.
12. Izvadite posudu za prženje i provjerite je li hrana pečena. Ako hrana još nije potpuno kuhana, vratite posudu za prženje i podesite željenu temperaturu i vrijeme kuhanja. Pokrenite fritezu.
13. Ako je hrana dovoljno kuhana, izvadite posudu za prženje iz friteze i stavite je na površinu otpornu na toplinu. Pomoću hvataljki ili sličnog kuhinjskog pribora uklonite hranu, ostavite da se ocijedi na tanjuru obloženom papirnatim kuhinjskim ručnikom i poslužite.

Napomena:
Nemojte posudu za prženje okretati naopako. Ulje koje se nakuplja na dnu će iscuriti na hranu.

Napomena:
Posudu za prženje uvijek postavite na površinu otpornu na toplinu. Nemojte postavljati na plastičnu ploču, stolnjak ili slične materijale osjetljive na toplinu.

14. Ako u bilo kojem trenutku trebate otkazati pripremu, pritisnite i držite tipku ⏻.
15. Nakon upotrebe odspojite kabel napajanja iz električne utičnice.
16. Prije čišćenja, održavanja ili drugih postupaka pričekajte da se friteza ohladi.

Upozorenje:
Tijekom upotrebe, friteza se zagrijava i može doseći visoke temperature. Friteza ostaje vruća čak i nakon upotrebe. Nepravilno rukovanje može dovesti do ozbiljnih opeklina. Budite posebno oprezni tijekom rukovanja.

Napomena:
Preporučujemo upotrebu kuhinjskih rukavica. Prilikom rukovanja posudom za prženje uvijek koristite toplinski izoliranu ručku. Posudu za prženje ne stavljajte na površine osjetljive na toplinu, npr. plastične ploče, itd.

Napomena:
Nikada ne koristite metalni pribor ili noževe jer oni mogu izgrepsti premaz protiv prianjanja na posudi za prženje ili podloge.

Pauziranje postupka kuhanja

- Ako trebate prekinuti rad friteze tijekom pripreme hrane, pritisnite tipku 1 ili 2, a zatim tipku ⏯.
- Pauziranje možete upotrijebiti da podesite vrijeme kuhanja ili postaviti novu temperaturu.
- Pauzu možete upotrijebiti i za provjeru je li hrana kuhana.
- Pažljivo uklonite posudu za prženje. Provjerite koliko je hrana obrađena, a zatim vratite posudu za prženje unutra.
- Pritisnite tipku ⏯ da biste nastavili rad friteze.
- Fritezu također možete pauzirati i pažljivim uklanjanjem posude za prženje. Friteza se zaustavlja i ventilator se isključuje. Kad se posuda vrati na mjesto, friteza će automatski ponovno početi raditi.

Isključivanje friteze

Ako fritezu trebate isključiti tijekom rada, pritisnite tipku ⏻.

Odabir pripremljenog programa

- Friteza je opremljena s 6 unaprijed pripremljenih programa kuhanja. Svaki ima unaprijed podešenu temperaturu i vrijeme kuhanja koji se mogu promijeniti.

1. Uključite fritezu pomoću tipke ⏻.
2. Pritisnite tipku 1 ili 2 da odaberete posudu za prženje koju želite koristiti.
3. Pritisnite tipku odabranog programa za pripremu.
4. Ako trebate promijeniti temperaturu, upotrijebite tipke +/– (**B5**) da biste promijenili temperaturu u rasponu od 40 °C do 230 °C.
5. Ako trebate promijeniti vrijeme kuhanja, upotrijebite tipke +/– (**B10**) da ga promijenite u rasponu od 1 do 60 minuta.
6. Pritisnite tipku ⏯ da biste započeli rad friteze.

Tablica unaprijed pripremljenih programa

Program	Ikona	Zadana temperatura (°C)	Zadano vrijeme kuhanja (min)	Napomena
Prženi krumpirići		200	18	Promiješajte nakon 6–7 minuta ako je potrebno
Pileći bataci		230	14	Preokrenite nakon 10 minuta ako je potrebno
Odrezak		230	12	Preokrenite nakon 5 minuta ako je potrebno
Povrće		180	8	
Pečenje kolača		190	8	
Podgrijavanje		160	5	

Tablica kuhanja

Hrana	Min–maks količina (g)	Vrijeme kuhanja (min)	Temperatura (°C)	Prevrtanje/miješanje	Napomena
Zamrznuti tanki krumpirići	300–700	15–18	180		
Zamrznuti krumpirići	300–800	12–16	230	Da	Dodajte ½ žlice ulja.
Krumpirići od sirovog krumpira (8 × 8 mm)	300–800	15–20	230	Da	Dodajte ½ žlice ulja.
Američki krumpir	300–800	15–20	230	Da	Dodajte ½ žlice ulja.
Kroketi	300–750	12–15	230	Da	

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Hrana	Min–maks količina (g)	Vrijeme kuhanja (min)	Temperatura (°C)	Prevrtanje/miješanje	Napomena
Pečeni krumpir	500	15–25	180		
Riba	100–800	8–18	180		
Škampi	100–800	5–15	170		
Rak	100–800	8–15	180		
Odrezak	100–600	8–15	230		
Svinjski odrezak	100–600	10–14	230		
Pileći zabatak	100–800	15–22	230		
Pileća prsa	100–600	10–15	230		
Piletina	1000–1200	30–35	230		
Hamburger	100–600	7–16	230		
Kobasice (za pripremu u fritezi)	100–600	13–15	180		
Cake (kolač/torta)	100–500	15–30	160		
Proljetne rolice	100–600	8–15	180	Da	
Meso s ražnjićima	100–600	8–15	230		
Slatki krumpir (batat)	100–600	30–45	200		
Povrće	100–500	10	160		
Zamrznuti pileći medaljoni	100–600	6–12	180		
Zamrznuta obložena riba	100–600	6–12	180		
Komadići smrznutog premazanog sira	100–600	8–12	180		

Sinkronizirano kuhanje

- Odaberite ovu funkciju ako želite da hrana u obje posude za prženje bude gotova u isto vrijeme.

1. Odaberite program kuhanja ili podesite temperaturu i vrijeme kuhanja za svaki lonac za prženje.
2. Pritisnite tipku (1/2), a zatim tipku (▷II).
3. Hrana će se početi kuhati u posudi za prženje s duljim vremenom kuhanja. Tijekom pečenja treperit će tipka (1/2).
4. Čim istekne razlika između vremena kuhanja, kuhanje će započeti i u drugoj posudi.

Važno:

Ako pokrenete lijevu ili desnu posudu za prženje bez pritiska tipke (1/2), funkcija sinkroniziranog završetka neće biti omogućena.

Dvostruko kuhanje

- Odaberite ovu funkciju ako želite da se hrana peče na isti način u obje posude za prženje. Izvedite podešavanje programa, temperature ili vremena kuhanja samo na jednom dijelu posude za prženje.

1. Ili pritisnite tipku 1 ili 2 za odabir programa kuhanja ili podesite temperaturu i vrijeme kuhanja.
2. Zatim pritisnite tipku (1/2). Temperatura i vrijeme kuhanja automatski se odražavaju u drugom spremniku.
3. Pritisnite tipku (▷II) da biste započeli rad friteze.

Napomena:

Ako ne pritisnete tipku (1/2), način rada dvostrukog kuhanja se neće pokrenuti. Započinje priprema samo odabrane posuda za prženje.

SAVJETI

- Istovremeno pripremljena hrana treba biti iste veličine. Manji komadi hrane obično zahtijevaju kraće vrijeme pripreme od većih komada.
- Podesite vrijeme kuhanja ovisno o količini hrane koja se priprema. Za veću količinu potrebno je dulje vrijeme pripreme nego za manju količinu.
- Promiješajte hranu dok se priprema (posebice manje komade). To će dati najbolje rezultate i osigurati da je hrana ravnomjerno zapečena.
- Dodajte malo ulja svježem krumpiru i pržite dok ne bude hrskav.
- Optimalna količina za izradu hrskavih krumpirića je 0,5 kg.
- U fritezama na vrući zrak nemojte pripremati hranu s vrlo visokim sadržajem masti, kao što su kobasice.
- Hrana koja se obično priprema u pećnici također se može pripremiti u fritezi.
- Kod kuhanja jela od prethodno pripremljenog tijesta, skratite vrijeme kuhanja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nakon svake upotrebe očistite fritezu. Prije čišćenja friteza mora biti isključena, odspojena iz električne utičnice i potpuno ohlađena, uključujući pribor.

Upozorenje:

Da biste spriječili opasnost od električnog udara, ne uranjajte uređaj, kabel napajanja ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

Posude za prženje s prostirkom

- Izvadite prostirku iz posude za prženje. Operite posudu za prženje i prostirku u toplој vodi s malo neutralnog kuhinjskog deterdženta. Upotrijebite meku spužvu. Isperite i osušite brisanjem.
- Ako se hrana zapekla, ulijte vruću vodu u posudu i dodajte kuhinjski deterdžent. Ostavite na približno 10 minuta, a zatim očistite.
- Posuda za prženje i prostirka mogu se oprati u perilici za posuđe. Program temperature pranja ne smije premašiti 65 °C. Nemojte košaru za prženje ili rešetku rati u perilici posuđa ako je narušen ili oštećen površinski sloj koji dolazi u kontakt s hranom. To može rezultirati promjenom dodatnim oštećivanjem ili korozijom.

Unutrašnjost

Nakon uklanjanja posude za prženje, obrišite unutrašnjost mekom spužvom blago navlaženom u toplој vodi. Pažljivo obrišite grijaći element. Sve obrišite suhom krpom.

Vanjska površina

- Upotrijebite suhu ili blago navlaženu krpu da biste očistili vanjsku površinu.
- Zatim dobro obrišite.

Upozorenje:

Za čišćenje nemojte koristiti žičane spužvice, abrazivna sredstva, benzin i sl.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

SPREMANJE

- Ako se uređaj neće koristiti dulje vrijeme, odspojite ga iz utičnice električnog napajanja, pustite da se ohladi i očistite ga prateći gornje upute.
- Prije pohrane, provjerite jesu li uređaj i svi dodaci temeljito očišćeni i suhi.
- Uređaj čuvajte na suhom, čistom i dobro prozračenom mjestu koje nije izloženo ekstremnim temperaturama i koje je izvan dosega djece ili kućnih ljubimaca.

Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Rješenje
Friteza na vrući zrak nije se uključila.	Utikač kabela napajanja nije priključen u električnu utičnicu ili nije pravilno priključen u električnu utičnicu.	Priključite kabel napajanja u električnu utičnicu.
	Posuda za prženje nije umetnuta u kućište friteze.	Umetnite posudu za prženje u kućište friteze.
Hrana nije dobro skuhana.	U posudi za prženje ima previše sastojaka.	Podijelite hranu na manje porcije.
	Vrijeme kuhanja je prekratko.	Podesite vrijeme kuhanja.
Hrana nije ujednačeno kuhana.	Neke namirnice treba preokrenuti ili promiješati otprilike na pola vremena.	Okrenite ili promiješajte hranu.
Hrana nije hrskava.	Temperatura je preniska.	Podignite temperaturu.
Nakon uklanjanja posude za prženje, friteza i dalje radi.	Senzor za uklanjanje posude za prženje je oštećen.	Kontaktirajte ovlašteni servis.
Na zaslonu se prikazuje šifra pogreške E1.	Kratki spoj senzora.	
Na zaslonu se prikazuje šifra E2.	Otvoreni strujni krug senzora.	

Recepti

DOMAĆI PRŽENI KRUMPIRIĆI

Za pripremanje domaćih prženih krumpirića slijedite donji postupak:

1. Krumpir ogulite i narežite na štapiće.
2. Krumpiriće temeljito operite i osušite papirnatim kuhinjskim ubrusom.
3. Stavite 1 do 2 žlice maslinovog ulja u zdjelu, dodajte krumpiriće i dobro miješajte dok svi krumpirići ne budu dobro nauljeni.
4. Izvadite krumpiriće iz zdjele i ostavite ih da se ocijede kroz sito.
5. Stavite ocijeđene krumpiriće u posudu za prženje i odaberite program prženja.

MESNE OKRUGLICE UZ PIVO

Sastojci za 4 porcije:

400 g mljevene govedine
20 g gljiva
40 g crvenog luka
30 g slanine
2 režnja češnjaka
26 g crvene paprike
1 grančica ružmarina
1 grančica timijana
1 žumanjak
Sol
Svježe mljeveni crni papar
Chilli začin
Prstohvat ljute paprike
3 g mljevene slatke paprike
10 g svinjske masti

Postupak:

1. Izrežite slaninu na male kockice, kao i gljive, papriku i luk, dodajte fino nasjeckan češnjak i sve popržite u tavi, a zatim dodajte sitno sjeckane listove ružmarina i timijana. Stavite smjesu sa strane i ostavite da se ohladi.
2. U međuvremenu u zdjelu stavite mljeveno meso, sve začine, žumanjak, svinjsku mast i pripremljenu i ohlađenu smjesu. Sve dobro pomiješajte.
3. Zatim upotrijebite smjesu za izradu kuglica težine oko 20 g.
4. Mesne kuglice stavite u posudu za prženje. Podesite temperaturu na 180 °C, a vrijeme kuhanja na 8–15 ovisno o veličini okruglica.

Savjet:

Kako bi okruglice bile lijepe i glatke, preporučujemo da navlažite ruke tako da se smjesa za meso ne lijepi za njih.

PUNJENA PILEĆA PRSA

Sastojci za 4–6 porcija:

450 g pilećih prsa
130 g slanine (narezano)
25 g luka
45 g ljutike
2 režnja češnjaka
20 g listova svježeg korijandera
10 g masti
5 g običnog brašna
2 jaja (srednje veličine)
Sol
Svježe mljeveni crni papar
½ l pilećeg temeljca

Postupak:

1. Narežite 20 g slanine na kockice i lagano pržite, dodajte sitno nasjeckanu ljutiku, narezani češnjak i sve kratko popržite. Zatim dodajte špinat i lagano ga popržite, začinite sa soli i paprom. Nakon što su listovi špinata prženi, dodajte jaja koja ste promiješali i ostavite da se stvrdne. Stavite smjesu sa strane i pustite da se ohladi.
   U međuvremenu pripremite pileća prsa prije nego što se smjesa ohladi.
2. Osušite pileća prsa i na mjestu gdje su najdeblja napravite prorez do najtanjeg dijela, pazite da ne prerežete dok kraja. Pileća prsa začinite solju i paprom te napunite smjesom koju ste ranije napravili. Spojite rez s jednom čačkalicom kako mješavina ne bi ispala iz proreza.
3. Zamotajte pileća prsa u preostalu slaninu.
4. Stavite u posudu za prženje. Podesite temperaturu na 170 °C, a vrijeme pripreme na 45 minuta.
5. U tavi pripremite tamniju zapršku s lukom (luk pirjajte u svinjskoj masti do zlatnosmeđe boje, zatim dodajte brašno), a zatim neka se dobro skuha. Začinite po potrebi.
6. Poslužite s krumpirom ili rižom.

Skenirajte ovaj QR kod za online recepte:

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona ..... 220–240 V~
Nazivna frekvencija ..... 50–60 Hz
Nazivna ulazna snaga ..... 2860 W
Zapremina posude za prženje ..... 8 l (2× 4 l)
Raspon postavljanja temperature ..... 40–230 °C
Podešavanje vremena rada ..... 1–60 minuta

ORIGINALNI POTROŠNI PRIBOR

SFRXD 0015	Lijeva posuda za prženje
SFRXD 0016	Desna posuda za prženje
SFRXD 0017	Podloga za prženje
SFRX 0003	Papir za pečenje

Vrijednosti pružene sukladno Propisu povjerenstva EU 2023/826

Način rada kod isključivanja	
Potrošnja energije u stanju isključenosti	–
Vrijeme potrebno da oprema automatski postigne isključeni način	–
Način pripravnosti	
Potrošnja električne energije u stanju pripravnosti	0,5 W
Vrijeme potrebno da oprema automatski postigne način pripravnosti	0 min
Mrežni način pripravnosti (Wi-Fi)	
Potrošnja energije u umreženom stanju pripravnosti	–
Vrijeme potrebno da oprema automatski postigne umreženi način pripravnosti	–

UPUTE I INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU RABLJENE AMBALAŽE

Rabljenu ambalažu zbrinite na predviđenom mjestu za prihvat otpada.

ZBRINJAVANJE RABLJENE ELEKTRIČNE I ELEKTRONIČKE OPREME

Rabljeni električni i elektronički proizvodi ne smiju se zbrinjavati kao uobičajeni komunalni otpad. Za pravilno zbrinjavanje, obnavljanje i recikliranje ovih proizvoda, predajte ih na predviđena mjesta za prikupljanje. Alternativno, u nekim državama članicama Europske unije ili drugim europskim državama proizvode možete vratiti lokalnoj maloprodajnoj trgovini prilikom kupnje ekvivalentnog novog proizvoda. Pravilnim zbrinjavanjem ovog proizvoda pomažete u očuvanju dragocjenih prirodnih resursa i u sprječavanju potencijalnih štetnih utjecaja po okoliš i ljudsko zdravlje, koji proizlaze iz nepravilnog odlaganja otpada. Za više informacija kontaktirajte lokalne vlasti ili najbliži sabirni centar za odlaganje otpada. Za nepravilno zbrinjavanja otpada ove vrste mogu se izreći kazne sukladno nacionalnim propisima.

Za poslovna tijela u državama Europske unije

Ako želite odbaciti električni ili elektronički uređaj, zatražite potrebne informacije od vašeg prodavača ili dobavljača.

Odlaganje u državama izvan Europske unije

Za zbrinjavanje ovog proizvoda u drugim državama, zatražite potrebne informacije o pravilnom načinu zbrinjavanja od lokalnih nadležnih ustanova ili prodavača.

Zadržavamo pravo izmjene teksta i tehničkih parametara.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

GR INOX Φριτέζα αέρα με διπλό καλάθι
Εγχειρίδιο χρήσης

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

- Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη πείρας, εφόσον στα άτομα αυτά παρέχεται κατάλληλη επιτήρηση ή αν έχουν ενημερωθεί σχετικά με τη ασφαλή χρήση του προϊόντος και κατανοούν τους δυνητικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά, εκτός αν είναι άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος της συσκευής.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος, αναθέστε την αντικατάστασή του σε επαγγελματικό κέντρο σέρβις, για να αποφύγετε επικίνδυνη κατάσταση. Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος.
- Ποτέ μη βυθίσετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το φις σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Καθαρίζετε τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα ακολουθώντας τις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστηρίου.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Καυτή επιφάνεια!
Η θερμοκρασία των προσπελάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλότερη αν είναι σε λειτουργία η συσκευή. Η συσκευή μπορεί να παραμένει καυτή ακόμα και μετά την απενεργοποίησή της. Πριν τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή άλλους χειρισμούς, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Πρόσθετες σημαντικές οδηγίες ασφαλείας για τη χρήση της συσκευής

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα ρεύματος δικτύου, βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση της πρίζας στην οποία θέλετε να συνδέσετε τη συσκευή.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε σωστά γειωμένη πρίζα. Συνιστούμε να συνδέετε τη συσκευή σε ανεξάρτητο ηλεκτρικό κύκλωμα. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης.
- Μη συνδέσετε τη συσκευή σε πρίζα ρεύματος δικτύου, αν δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.
- Η πρίζα ρεύματος δικτύου πρέπει να παραμένει ελεύθερα προσβάσιμη, ώστε η συσκευή να μπορεί να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος, αν χρειαστεί.
- Ποτέ μην αγγίζετε το καλώδιο ρεύματος ή το φις με υγρά χέρια.
- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Επίσης είναι κατάλληλη για προσωπική, μη επαγγελματική χρήση σε χώρους όπως είναι:
  - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας,
  - δωμάτια ξενοδοχείων ή μοτέλ και άλλοι χώροι διαμονής,
  - αγροτικές φάρμες,
  - περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων με πρωινό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε βιομηχανικό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για παρασκευή φαγητού. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς εκτός από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε περβάζι παραθύρου, σε επιφάνειες αποστράγγισης νεροχύτη ή σε ασταθείς επιφάνειες. Πάντα τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε μια σταθερή, επίπεδη και στεγνή επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ηλεκτρική κουζίνα ή κουζίνα αερίου, μην την τοποθετείτε κοντά σε πηγές γυμνής φλόγας ή συσκευές που αποτελούν πηγές θερμότητας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε μπανιέρα, νεροχύτη, πισίνα ή άλλη πηγή νερού.
- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή, ελέγξτε ότι ο δίσκος συλλογής υγρών βρίσκεται στη θέση του.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πρέπει να παρέχεται επαρκής χώρος για κυκλοφορία του αέρα από πάνω και σε όλες τις πλευρές της συσκευής. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε αναφλέξιμα υλικά, όπως κουρτίνες, πετσέτες κουζίνας κλπ.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επιφάνεια που καλύπτεται με πανί ή τραπεζομάντιλο.
- Παρασκευάζετε πάντα το φαγητό στο παρεχόμενο σκεύος τηγανίσματος.
- Το γέμισμα του σκεύους τηγανίσματος με λάδι μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Προσέχετε ιδιαίτερα όταν παρασκευάζετε λιπαρά φαγητά, για να μην καείτε από εκτινασσόμενα σταγονίδια λίπους.
- Μην αγγίζετε την αντικολλητική επίστρωση με αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα. Αυτό μπορεί να προξενήσει ζημιά.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού όσο είναι σε λειτουργία η συσκευή.
- Πάντα απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέετέ την από την πρίζα ρεύματος δικτύου όταν την αφήνετε χωρίς επιτήρηση, μετά τη χρήση και πριν τη καθαρίσετε ή τη μετακινήσετε.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει έως τη θερμοκρασία δωματίου πριν από τη μετακίνηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξή της. Χρησιμοποιείτε τη θερμικά μονωμένη λαβή για τη μεταφορά της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως υποστήριγμα για οτιδήποτε.
- Αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα, τραβώντας το φις και όχι το καλώδιο. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει ζημιά στο καλώδιο ρεύματος ή στην πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη τραπεζιού και ότι δεν έρχεται σε επαφή με καυτή επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν δεν λειτουργεί σωστά, αν έχει πέσει κάτω, αν έχει υποστεί ζημιά ή αν έχει βυθιστεί σε νερό.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας και μην πραγματοποιήσετε οποιεσδήποτε προσαρμογές σε αυτή. Όλες οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Μια μη εξουσιοδοτημένη επέμβασή σας στη συσκευή μπορεί να έχει σαν συνέπεια να χάσετε τα νομικά σας δικαιώματα σχετικά με προβλήματα λειτουργίας της συσκευής ή να ακυρωθεί η εγγύηση καλής ποιότητας που συνοδεύει τη συσκευή.

ΕΞΗΓΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΠΑΝΩ ΣΤΟ ΠΡΟΙΟΝ Ή ΣΤΑ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ



Το προϊόν πληροί όλες τις ουσιώδεις απαιτήσεις των εφαρμόσιμων Οδηγιών ΕΕ.



Αυτό το σύμβολο στα προϊόντα ή στα συνοδευτικά έγγραφα σημαίνει ότι τα χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά αστικά απορρίμματα.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

GR INOX Φριτέζα αέρα με διπλό καλάθι
Εγχειρίδιο χρήσης

- Ευχαριστούμε για την αγορά αυτού του προϊόντος μάρκας SENCOR και ελπίζουμε να μείνετε ικανοποιημένοι από τις υπηρεσίες του.
- Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης, ακόμη και αν είστε ήδη εξοικειωμένοι με τη χρήση συσκευών παρόμοιου τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Αν μεταβιβάσετε τη συσκευή σε άλλο άτομο, παραδώστε μαζί και το παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Αποσυσκευάστε προσεκτικά τη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι δεν θα πετάξετε κανένα μέρος της συσκευασίας προτού αφαιρέσετε όλα τα μέρη της συσκευής από τη συσκευασία. Συνιστάται να φυλάξετε την αρχική συσκευασία, τα υλικά συσκευασίας, την απόδειξη αγοράς και την επιβεβαίωση του βαθμού ευθύνης του πωλητή ή το πιστοποιητικό εγγύησης, τουλάχιστον για τη διάρκεια ισχύος του νομίμου δικαιώματος για την υποβολή αξίωσης για ελάττωμα ή επί της εγγύησης ποιότητας. Όταν μεταφέρετε τη συσκευή, συνιστούμε να την επανασυσκευάσετε στο αρχικό κουτί που παρείχε ο κατασκευαστής.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

A1 Πίνακας ελέγχου
A2 Αριστερό σκεύος τηγανίσματος
A3 Λαβή αριστερού σκεύους τηγανίσματος
A4 Δεξιό σκεύος τηγανίσματος
A5 Λαβή δεξιού σκεύους τηγανίσματος
A6 Υπόστρωμα τηγανίσματος (2×)

Η συσκευασία περιέχει 25 τεμάχια αντικολλητικό χαρτί ψησίματος και ένα βιβλίο μαγειρικής με συμβουλές μαγειρικής.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

B1 Κουμπιά προγραμμάτων μαγειρέματος
B2 Κουμπί για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του εσωτερικού φωτισμού
B3 Κουμπί για ενεργοποίηση της λειτουργίας συγχρονισμένου τηγανίσματος
B4 Κουμπί για ενεργοποίηση διπλού τηγανίσματος
B5 Κουμπιά +/– για ρύθμιση της θερμοκρασίας
B6 Οθόνη ενδείξεων αρ. 1 (αριστερού) σκεύους τηγανίσματος
B7 Κουμπί 1 (αριστερό σκεύος τηγανίσματος)
B8 Οθόνη ενδείξεων αρ. 2 (δεξιού) σκεύους τηγανίσματος
B9 Κουμπί 2 (δεξιό σκεύος τηγανίσματος)
B10 Κουμπί +/– για ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος
B11 Κουμπί για έναρξη/παύση λειτουργίας της φριτέζας
B12 Κουμπί για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της φριτέζας

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

- Η φριτέζα αέρος Sencor SFR 8800SS έχει σχεδιαστεί για τη θερμική παρασκευή φαγητού. Το φαγητό "τηγανίζεται" με καυτό αέρα και με χρήση της ελάχιστης δυνατής ποσότητας λαδιού. Ο αέρας θερμαίνεται από την αντίσταση θέρμανσης και κατανέμεται ομοιόμορφα στο εσωτερικό του σκεύους τηγανίσματος χάρη στον εσωτερικό ανεμιστήρα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΑΕΡΟΣ

Σκεύη τηγανίσματος

- Τα σκεύη τηγανίσματος διαθέτουν ένα παράθυρο παρατήρησης που σας επιτρέπει να ελέγχετε γρήγορα και εύκολα την κατάσταση του φαγητού που παρασκευάζεται μέσα στο σκεύος τηγανίσματος, χωρίς να χρειάζεται να αφαιρέσετε το σκεύος.

Εσωτερικός φωτισμός

- Ο εσωτερικός φωτισμός διευκολύνει τον έλεγχο του φαγητού. Πατήστε σύντομα το κουμπί φωτισμού για να ανάψετε και να σβήσετε τον φωτισμό. Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ο φωτισμός θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Λειτουργία της φριτέζας αέρος

- Η φριτέζα αέρος Sencor SFR 8800SS διαθέτει τις ακόλουθες λειτουργίες:
- **Διπλό μαγείρεμα:** Και τα δύο σκεύη τηγανίσματος χρησιμοποιούνται για την παρασκευή φαγητού με το ίδιο πρόγραμμα. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στην ενότητα Διπλό τηγάνισμα.
- **Συγχρονισμένο τηγάνισμα:** Μπορείτε να μαγειρέψετε διαφορετικό φαγητό σε κάθε σκεύος, αλλά το πρόγραμμα θα λήξει ταυτόχρονα και για τα δύο. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα Ολοκλήρωση συγχρονισμένου μαγειρέματος.
- **Τηγάνισμα με θερμό αέρα:** Κάθε σκεύος χρησιμοποιείται για την ξεχωριστή παρασκευή φαγητού με το επιλεγμένο πρόγραμμα.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ της από τη συσκευασία, και απομακρύνετε όλες τις ετικέτες και καρτέλες.
- Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια της φριτέζας με ένα μαλακό σφουγγάρι που έχετε υγράνει ελαφρά με χλιαρό νερό. Σκουπίστε με ένα καθαρό πανί για να στεγνώσει.
- Αφαιρέστε το σκεύος τηγανίσματος και το υπόστρωμα τηγανίσματος. Πλύνετέ τα σε ζεστό νερό με λίγο υγρό πιάτων. Ξεπλύνετέ τα και σκουπίστε τα για να στεγνώσουν.
- Σκουπίστε το εσωτερικό της φριτέζας με ένα μαλακό σφουγγάρι που έχετε υγράνει ελαφρά με χλιαρό νερό. Σκουπίστε με ένα καθαρό πανί για να στεγνώσει.
- Σας συνιστούμε να αφήσετε τη φριτέζα αέρος να λειτουργήσει για περίπου 30 λεπτά στους 200 °C. Στη διάρκεια αυτού του διαστήματα ίσως παρατηρήσετε λίγο καπνό ή ελαφριά οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό και παύει να εμφανίζεται με την περαιτέρω χρήση.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

- Τοποθετήστε τη φριτέζα θερμού αέρα πάνω σε μια επίπεδη, στέρεη και σταθερή επιφάνεια αρκετά μακριά από την πρίζα ρεύματος δικτύου.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής χώρος γύρω από την φριτέζα, για σωστή κυκλοφορία του αέρα. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό στο μέρος όπου βρίσκονται τα ανοίγματα αερισμού. Αυτά δεν πρέπει να καλύπτονται κατά τη λειτουργία, ούτε και όταν η φριτέζα κρυώνει μετά τη λειτουργία.



Προειδοποίηση:
Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες, πετσέτες κουζίνας κλπ. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επιφάνεια που καλύπτεται με πανί ή τραπεζομάντιλο.

ΒΑΣΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

1. Αφαιρέστε το σκεύος τηγανίσματος από τη φριτέζα. Τοποθετήστε το υπόστρωμα τηγανίσματος μέσα στο σκεύος τηγανίσματος.
2. Τοποθετήστε μέσα στο σκεύος τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε και επανατοποθετήστε το σκεύος μέσα στη φριτέζα. Μη γεμίζετε υπερβολικά το σκεύος. Όταν μαγειρεύετε μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών, συνιστούμε να τα χωρίζετε σε μικρότερες ποσότητες και να τα μαγειρεύετε τμηματικά.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026

3. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.
4. Η φριτέζα θα εκπέμψει δύο σύντομα ηχητικά σήματα και θα τεθεί σε λειτουργία αναμονής.
5. Ενεργοποιήστε τη φριτέζα πατώντας το κουμπί ⏻.
6. Πατήστε το κουμπί 1 ή 2 για να επιλέξετε το σκεύος τηγανίσματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Στην οθόνη ενδείξεων του επιλεγμένου σκεύους θα εμφανιστούν οι προεπιλεγμένες τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος και θα αρχίσει να αναβοσβήνει το πρόγραμμα παρασκευής τηγανητών πατατών.
7. Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος ή ρυθμίστε χειροκίνητα τον χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος – περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο επόμενο μέρος του εγχειριδίου χρήσης.
8. Πατήστε το κουμπί ⏵⏸ και η φριτέζα τίθεται σε λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος που έχουν ρυθμιστεί και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση.

Σημείωση:
Εάν δεν πατήσετε το ⏵⏸ κουμπί για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, η φριτέζα θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα τεθεί σε λειτουργία αναμονής μετά από περίπου 30 δευτερόλεπτα αδράνειας.

9. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ελέγξτε την κατάσταση μαγειρέματος μέσω της γυάλινης θυρίδας παρατήρησης στο σκεύος τηγανίσματος. Πατήστε το κουμπί 💡 για να ενεργοποιήσετε τον εσωτερικό φωτισμό. Για να απενεργοποιήσετε τον εσωτερικό φωτισμό, πατήστε πάλι το κουμπί.
10. Εάν χρειάζεται, γυρίστε ή ανακατέψτε το φαγητό μέσα στο σκεύος τηγανίσματος. Αφαιρέστε προσεκτικά το σκεύος τηγανίσματος από τη φριτέζα. Η διαδικασία μαγειρέματος θα διακοπεί προσωρινά. Αναποδογυρίστε ή ανακατέψτε το φαγητό και τοποθετήστε ξανά στη θέση του το σκεύος τηγανίσματος. Η παρασκευή φαγητού θα συνεχιστεί αυτόματα.
11. Όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος, η φριτέζα θα εκπέμψει 5 ηχητικά σήματα και θα τεθεί σε λειτουργία αναμονής.
12. Αφαιρέστε το σκεύος τηγανίσματος και ελέγξτε αν έχει μαγειρευτεί το φαγητό. Αν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί πλήρως, επανατοποθετήστε το σκεύος τηγανίσματος στη συσκευή και ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε. Θέστε σε λειτουργία την φριτέζα.
13. Εάν το φαγητό έχει μαγειρευτεί επαρκώς, αφαιρέστε το σκεύος τηγανίσματος από τη φριτέζα και τοποθετήστε το πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Χρησιμοποιώντας λαβίδες κουζίνας ή κάποιο παρόμοιο εργαλείο, αφαιρέστε το φαγητό, αφήστε το να στραγγίσει σε ένα πιάτο που έχετε στρώσει με χαρτί κουζίνας και σερβίρετε.

Σημείωση:
Μην αναποδογυρίσετε το σκεύος τηγανίσματος για να το αδειάσετε. Σε αυτή την περίπτωση, το λάδι που έχει συσσωρευτεί στο κάτω μέρος θα χυθεί πάνω στο φαγητό.

Σημείωση:
Πάντα τοποθετείτε το σκεύος τηγανίσματος πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Μην το τοποθετείτε πάνω σε πλαστική επιφάνεια, τραπεζομάντιλο ή παρόμοια υλικά που είναι ευαίσθητα στη θερμότητα.

14. Αν οποιαδήποτε στιγμή χρειαστεί να ακυρώσετε τη διαδικασία παρασκευής, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί ⏻.
15. Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα ρεύματος δικτύου.
16. Πριν από τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή άλλους χειρισμούς, αφήνετε τη φριτέζα να κρυώσει.

Προειδοποίηση:
Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η φριτέζα θερμαίνεται και μπορεί να φτάσει σε υψηλές θερμοκρασίες. Η φριτέζα παραμένει καυτή ακόμα και μετά τη χρήση της. Ο κακός χειρισμός μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρά εγκαύματα. Προσέχετε ιδιαίτερα κατά τον χειρισμό.

Σημείωση:
Συνιστούμε τη χρήση προστατευτικών γαντιών κουζίνας. Χρησιμοποιείτε πάντα τη θερμικά μονωμένη λαβή όταν χειρίζεστε το σκεύος τηγανίσματος. Μην τοποθετείτε τα σκεύη τηγανίσματος πάνω σε επιφάνειες ευαίσθητες στη θερμότητα, π.χ. πλαστικές επιφάνειες κλπ.

Σημείωση:
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία ή μαχαίρια, επειδή μπορεί να γρατζουνίσουν την αντικολλητική επίστρωση του σκεύους τηγανίσματος ή των υποστρωμάτων.

Προσωρινή διακοπή του μαγειρέματος

- Αν χρειάζεται να διακόψετε για λίγο τη λειτουργία της φριτέζας κατά την παρασκευή φαγητού, πατήστε το κουμπί 1 ή 2 και κατόπιν το κουμπί ⏵⏸.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την προσωρινή διακοπή (παύση) μαγειρέματος για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή να ρυθμίσετε μια νέα θερμοκρασία.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε την παύση για να ελέγξετε αν το φαγητό έχει μαγειρευτεί.
- Αφαιρέστε προσεκτικά το σκεύος τηγανίσματος. Ελέγξτε πόσο καλά έχει μαγειρευτεί το φαγητό και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το σκεύος τηγανίσματος ξανά στη θέση του.
- Πατήστε το κουμπί ⏵⏸ για να συνεχιστεί η λειτουργία της φριτέζας.
- Μπορείτε επίσης να διακόψετε προσωρινά τη λειτουργία της φριτέζας αφαιρώντας προσεκτικά το σκεύος τηγανίσματος. Η λειτουργία της φριτέζας σταματά και ο ανεμιστήρας απενεργοποιείται. Όταν το σκεύος τοποθετηθεί ξανά στη θέση του, η φριτέζα θα αρχίσει αυτόματα να λειτουργεί και πάλι.

Απενεργοποίηση της φριτέζας

Αν χρειάζεται να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα κατά τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί ⏻.

Επιλογή ενός προρρυθμισμένου προγράμματος

- Η φριτέζα θερμού αέρα διαθέτει 6 προρρυθμισμένα προγράμματα μαγειρέματος. Καθένα έχει προρρυθμισμένη θερμοκρασία και χρόνο μαγειρέματος που μπορούν να τροποποιηθούν.

1. Ενεργοποιήστε τη φριτέζα με το κουμπί ⏻.
2. Πατήστε το κουμπί 1 ή 2 για να επιλέξετε το σκεύος τηγανίσματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
3. Πατήστε το κουμπί για το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος.
4. Εάν θέλετε να αλλάξετε τη θερμοκρασία, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά +/– (**B5**) για να αλλάξετε τη θερμοκρασία εντός του εύρους 40 °C έως 230 °C.
5. Εάν θέλετε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά +/– (**B10**) για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 και 60 λεπτών.
6. Πατήστε το κουμπί ⏵⏸ για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της φριτέζας.

Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων

Πρό-γραμμα	Εικονίδιο	Προεπι-λεγμένη θερμο-κρασία (°C)	Προεπι-λεγμένος χρόνος μαγει-ρέματος (λεπτά)	ΣΗΜΕΙΩΣΗ
Τηγανητές πατάτες		200	18	Ανακατέψτε μετά από 6–7 λεπτά, εάν χρειάζεται

Κοπανάκια κοτόπουλου		230	14	Γυρίστε μετά από 10 λεπτά, εάν χρειάζεται
Μπριζόλα		230	12	Γυρίστε μετά από 5 λεπτά, εάν χρειάζεται
Λαχανικά		180	8	
Είδη ζύμης		190	8	
Επαναθέρμανση		160	5	

Πίνακας μαγειρέματος

Φαγητό(-ά)	Ελάχ.–Μέγ. Ποσότητα (g)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Γύρισμα/ ανακάτεμα	ΣΗΜΕΙΩΣΗ
Κατεψυγμένες λεπτές τηγανητές πατάτες	300–700	15–18	180		
Κατεψυγμένες χοντρές τηγανητές πατάτες	300–800	12–16	230	Ναι	Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι
Νωπές πατάτες τηγανίσματος (8 × 8 mm)	300–800	15–20	230	Ναι	Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι
Αμερικανικές πατάτες	300–800	15–20	230	Ναι	Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι
Κροκέτες	300–750	12–15	230	Ναι	
Ψητές πατάτες	500	15–25	180		
Ψάρι	100–800	8–18	180		
Καραβίδες	100–800	5–15	170		
Καβούρι	100–800	8–15	180		
Μπριζόλα	100–600	8–15	230		
Χοιρινό σνίτσελ	100–600	10–14	230		
Μπούτια κοτόπουλου	100–800	15–22	230		
Στήθος κοτόπουλου	100–600	10–15	230		
Κοτόπουλο	1000–1200	30–35	230		
Χάμπουργκερ	100–600	7–16	230		
Λουκάνικα (για παρασκευή σε κανονική φριτέζα)	100–600	13–15	180		
Κέικ	100–500	15–30	160		
Σπρινγκ Ρολ	100–600	8–15	180	Ναι	
Σουβλάκι σε καλαμάκι	100–600	8–15	230		
Γλυκοπατάτες	100–600	30–45	200		
Λαχανικά	100–500	10	160		
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100–600	6–12	180		
Κατεψυγμένο παναρισμένο ψάρι	100–600	6–12	180		
Κατεψυγμένα παναρισμένα κομμάτια τυριού	100–600	8–12	180		

Συγχρονισμένη λήξη μαγειρέματος

- Επιλέξτε αυτήν τη λειτουργία εάν θέλετε το μαγείρεμα και στα δύο σκεύη τηγανίσματος να ολοκληρωθεί ταυτόχρονα.

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος για κάθε σκεύος τηγανίσματος.
2. Πατήστε το κουμπί  και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί .
3. Το φαγητό θα αρχίσει να μαγειρεύεται στο σκεύος τηγανίσματος με μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος. Το κουμπί θα αναβοσβήνει σε όλη τη διαδικασία μαγειρέματος.
4. Μόλις περάσει ο χρόνος της διαφοράς μεταξύ των χρόνων μαγειρέματος, θα ξεκινήσει το μαγείρεμα και στο δεύτερο σκεύος.



Σημαντικό:

Εάν ξεκινήσετε το μαγείρεμα στο αριστερό ή το δεξιό σκεύος τηγανίσματος χωρίς να πατήσετε το κουμπί , η λειτουργία συγχρονισμένης λήξης του μαγειρέματος δεν θα είναι ενεργή.

Διπλό μαγείρεμα

- Επιλέξτε αυτήν τη λειτουργία εάν θέλετε το φαγητό να μαγειρευτεί με τον ίδιο τρόπο και στα δύο σκεύη τηγανίσματος. Πραγματοποιήστε τη ρύθμιση του προγράμματος, της θερμοκρασίας ή του χρόνου μαγειρέματος μόνο σε ένα τμήμα του σκεύους τηγανίσματος.

1. Εναλλακτικά, πατήστε το κουμπί 1 ή 2 για να επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος.
2. Κατόπιν πατήστε το κουμπί . Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος μεταφέρονται αυτόματα στο δεύτερο δοχείο.
3. Πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της φριτέζας.

Σημείωση:

Εάν δεν πατήσετε το κουμπί , η λειτουργία Διπλό μαγείρεμα δεν θα ξεκινήσει. Αρχίζει το μαγείρεμα μόνο στο επιλεγμένο σκεύος τηγανίσματος.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Τα τρόφιμα που μαγειρεύονται ταυτόχρονα πρέπει να έχουν το ίδιο μέγεθος. Για μικρότερες μερίδες φαγητού, συνήθως απαιτείται μικρότερος χρόνος παρασκευής σε σχέση με τις μεγαλύτερες.
- Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε. Για μεγαλύτερη ποσότητα απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος παρασκευής, σε σχέση με μικρότερη ποσότητα.
- Ανακατεύετε το φαγητό κατά το μαγείρεμα (ειδικά για μικρότερα κομμάτια). Αυτό θα δώσει τα καλύτερα αποτελέσματα και θα διασφαλίσει ότι το φαγητό έχει ροδίσει ομοιόμορφα.
- Προσθέστε λίγο λάδι στα φρέσκα πατατάκια και τηγανίστε τα μέχρι να γίνουν τραγανά.
- Η βέλτιστη ποσότητα για την παρασκευή τραγανών τηγανητών πατατών είναι 0,5 kg.
- Μην παρασκευάζετε σε φριτέζες θερμού αέρα τρόφιμα με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, όπως λουκάνικα.
- Τρόφιμα που παρασκευάζονται συνήθως στον φούρνο, μπορούν να παρασκευαστούν και στη φριτέζα αέρος.
- Κατά την παρασκευή φαγητών από έτοιμη ζύμη, μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρίζετε τη φριτέζα μετά από κάθε χρήση. Πριν τον καθαρισμό, η φριτέζα πρέπει να απενεργοποιηθεί, να αποσυνδεθεί από την πρίζα, και να κρυώσει εντελώς, συμπεριλαμβανομένων των αξεσουάρ της.

Προειδοποίηση:

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, ποτέ μη βυθίσετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το φις σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Σκεύος τηγανίσματος με υπόστρωμα

- Αφαιρέστε το υπόστρωμα από το δοχείο τηγανίσματος. Πλύνετε το δοχείο τηγανίσματος και το υπόστρωμα σε χλιαρό νερό με λίγο ουδέτερο υγρό πιάτων. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό σφουγγάρι. Ξεπλύνετέ τα και σκουπίστε τα για να στεγνώσουν.
- Αν το φαγητό έχει κολλήσει, ρίξτε ζεστό νερό στο σκεύος και προσθέστε υγρό πιάτων. Αφήστε να δράσει για περίπου 10 λεπτά και στη συνέχεια καθαρίστε.
- Το σκεύος τηγανίσματος και το υπόστρωμα μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Η θερμοκρασία του προγράμματος πλυσίματος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 65 °C. Μην πλύνετε το καλάθι τηγανίσματος ή τη σχάρα στο πλυντήριο πιάτων αν έχει υποβαθμιστεί ή υποστεί ζημιά η επιφανειακή επικάλυψη που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα. Αυτό θα μπορούσε να έχει ως συνέπεια περαιτέρω ζημιά ή διάβρωση.

Εσωτερικό

Αφού αφαιρέσετε το σκεύος τηγανίσματος, σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής με ένα μαλακό σφουγγάρι που έχετε υγράνει ελαφρά με χλιαρό νερό. Σκουπίστε προσεκτικά την αντίσταση θέρμανσης. Σκουπίστε τα πάντα με ένα καθαρό πανί για να στεγνώσουν.

Εξωτερική επιφάνεια

- Χρησιμοποιείτε ένα στεγνό ή ελαφρά νωπό πανί για τον καθαρισμό της εξωτερικής επιφάνειας.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε καλά για να στεγνώσει.

Προειδοποίηση:

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σύρματα τριψίματος, λειαντικά καθαριστικά, βενζίνη κλπ.

ΦΥΛΑΞΗ

- Αν η συσκευή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την από την πρίζα, αφήστε τη να κρυώσει και καθαρίστε την ακολουθώντας τις οδηγίες που προαναφέρθηκαν.
- Πριν από τη φύλαξη, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή και όλα τα αξεσουάρ της είναι εντελώς καθαρά και στεγνά.
- Φυλάσσετε τη συσκευή σε στεγνό, καθαρό και καλά αεριζόμενο μέρος, μακριά από ακραίες θερμοκρασίες και μακριά από παιδιά ή κατοικίδια.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η φριτέζα θερμού αέρα δεν ενεργοποιήθηκε.	Το φις του καλωδίου ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα ή δεν έχει εισαχθεί σωστά στην πρίζα.	Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα.
	Το σκεύος τηγανίσματος δεν έχει τοποθετηθεί μέσα στο σώμα της φριτέζας.	Τοποθετήστε το σκεύος τηγανίσματος μέσα στο σώμα της φριτέζας.
Το φαγητό δεν είναι καλά μαγειρεμένο.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά μέσα στο σκεύος τηγανίσματος.	Χωρίστε το φαγητό σε μικρότερες μερίδες.
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί ομοιόμορφα.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, θα πρέπει να γυρίζετε ή να ανακατεύετε ορισμένα φαγητά.	Γυρίστε ή ανακατέψτε το φαγητό.
Το φαγητό δεν είναι τραγανό.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Αυξήστε τη θερμοκρασία.
Αφού αφαιρέσετε το σκεύος τηγανίσματος, η φριτέζα παραμένει σε λειτουργία.	Ο αισθητήρας αφαίρεσης του σκεύους τηγανίσματος έχει υποστεί ζημιά.	Επικοινωνήσετε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Στην οθόνη εμφανίζεται ο κωδικός σφάλματος E1.	Βραχυκύκλωμα αισθητήρα.	
Στην οθόνη εμφανίζεται ο κωδικός E2.	Ανοιχτό κύκλωμα αισθητήρα.	

Συνταγές

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Για να παρασκευάσετε σπιτικές τηγανητές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Ξεφλουδίστε και κόψτε τις πατάτες σε σχήμα για τηγανητές πατάτες.
2. Πλύνετε καλά τις πατάτες και στεγνώστε τις με χαρτί κουζίνας.
3. Προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο σε ένα μπολ, προσθέστε τις πατάτες και ανακατέψτε καλά μέχρι να καλυφθούν όλες οι πατάτες με λάδι.
4. Αφαιρέστε τις πατάτες από το ταψί και αφήστε τις να στραγγίξουν μέσα από σουρωτήρι.
5. Τοποθετήστε τις στραγγισμένες πατάτες στο σκεύος τηγανίσματος και επιλέξτε το πρόγραμμα τηγανίσματος.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΓΙΑ ΝΑ ΣΥΝΟΔΕΨΕΤΕ ΜΙΑ ΜΠΥΡΑ

Υλικά για 4 μερίδες:

400 g κιμάς μοσχαρίσιος
20 g μανιτάρια
40 g κόκκινο κρεμμύδι
30 g μπέικον
2 σκελίδες σκόρδο
26 g πιπεριές κόκκινες
1 κλαδάκι δενδρολίβανο
1 κλαδάκι θυμάρι
1 κρόκος αυγού
Αλάτι
Αλεσμένο μαύρο πιπέρι
Μπαχαρικά τσίλι
Μια πρέζα καυτερή πάπρικα
3 g γλυκιά πάπρικα αλεσμένη
10 g χοιρινό λαρδί

Διαδικασία:

1. Κόψτε το μπέικον σε κυβάκια, καθώς και τα μανιτάρια, τις πιπεριές, και τα κρεμμύδια, προσθέστε το σκόρδο κομμένο σε λεπτές φέτες και σοτάρετέ τα όλα σε ένα τηγάνι, προσθέτοντας ψιλοκομμένα φύλλα δεντρολίβανου και θυμαριού. Τοποθετήστε το μείγμα στην άκρη και αφήστε το να κρυώσει.
2. Εν τω μεταξύ, προσθέστε μέσα στο μπολ τον κιμά, όλα τα μπαχαρικά, τον κρόκο αυγού, το χοιρινό λαρδί και το παρασκευασμένο μείγμα που έχει κρυώσει. Ανακατέψτε καλά τα πάντα.
3. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το μείγμα για να φτιάξετε στρογγυλά κεφτεδάκια βάρους περίπου 20 g το καθένα.
4. Τοποθετήστε τα κεφτεδάκια μέσα στο σκεύος τηγανίσματος. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 180 °C και τον χρόνο μαγειρέματος στα 8–15 λεπτά ανάλογα με το μέγεθός τους.

Συμβουλή:

Για να έχουν τα κεφτεδάκια ωραία και λεία υφή, συνιστούμε να βρέχετε τα χέρια σας ώστε το μείγμα κρέατος να μην κολλάει στα χέρια.

ΓΕΜΙΣΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Υλικά για 4–6 μερίδες:

450 g στήθος κοτόπουλου
130 g μπέικον (σε φέτες)
25 g κρεμμύδι
45 g κρεμμυδάκια
2 σκελίδες σκόρδο
20 g φρέσκα φύλλα σπανακιού
10 g λαρδί
5 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2 αυγά (μεσαίου μεγέθους)
Αλάτι
Αλεσμένο μαύρο πιπέρι
½ λίτρο ζωμός κοτόπουλο

Διαδικασία:

1. Κόψτε 20 g μπέικον σε κύβους και τηγανίστε το ελαφρά, προσθέστε τα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα, το σκόρδο ψιλοκομμένο και σοτάρετέ τα όλα για λίγο. Στη συνέχεια, προσθέστε το σπανάκι και σοτάρετέ το ελαφρά, και αλατοπιπερώστε. Μόλις σοταριστούν τα φύλλα του σπανακιού, προσθέστε τα χτυπημένα αυγά και αφήστε τα να σκληρύνουν. Αφήστε το μείγμα στην άκρη να κρυώσει. Εν τω μεταξύ, προετοιμάστε το στήθος κοτόπουλου μέχρι να κρυώσει το μείγμα.
2. Στεγνώστε το στήθος κοτόπουλου και στο μέρος όπου είναι παχύτερο, δημιουργήστε ένα άνοιγμα κόβοντας προς τα κάτω μέχρι το λεπτό μέρος, προσέχοντας να μην το κόψετε τελείως. Αλατοπιπερώστε το στήθος κοτόπουλου και γεμίστε το με το μείγμα που φτιάξατε νωρίτερα. Κλείστε το άνοιγμα με μια οδοντογλυφίδα για να μη χυθεί το μείγμα έξω από την τσέπη.
3. Τυλίξτε το στήθος κοτόπουλου με το υπόλοιπο μπέικον.
4. Τοποθετήστε το στο σκεύος τηγανίσματος. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 170 °C και τον χρόνο μαγειρέματος στα 45 λεπτά.
5. Σε μια κατσαρόλα, ετοιμάστε ένα πιο σκούρο μείγμα κρεμμυδιού (σοτάρετε τα κρεμμύδια στο λαρδί μέχρι να ροδίσουν, στη συνέχεια προσθέστε αλεύρι) και στη συνέχεια μαγειρέψτε το καλά. Αλατοπιπερώστε όσο χρειάζεται.
6. Σερβίρετε με πατάτες ή ρύζι.

Σαρώστε αυτόν τον κωδικό QR για συνταγές στο διαδίκτυο:

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ονομαστικό εύρος τάσης ..... 220–240 V~
Ονομαστική συχνότητα ..... 50–60 Hz
Ονομαστική ισχύς εισόδου ..... 2860 W
Όγκος σκεύους τηγανίσματος ..... 8 l (2× 4 l)
Εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας ..... 40–230 °C
Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος ..... 1–60 λεπτά

ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

SFRXD 0015	Αριστερό σκεύος τηγανίσματος
SFRXD 0016	Δεξιό σκεύος τηγανίσματος
SFRXD 0017	Υπόστρωμα τηγανίσματος
SFRX 0003	Χαρτί ψησίματος

Τιμές παρεχόμενες σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 2023/826 της Επιτροπής

Κατάσταση εκτός λειτουργίας	
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε κατάσταση εκτός λειτουργίας	–
Χρόνος που απαιτείται για να φθάσει ο εξοπλισμός αυτόματα σε κατάσταση εκτός λειτουργίας	–
Λειτουργία αναμονής	
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε Λειτουργία αναμονής	0,5 W
Χρόνος που απαιτείται για να φθάσει ο εξοπλισμός αυτόματα σε λειτουργία αναμονής	0 λεπτά
Δικτυωμένη λειτουργία αναμονής (Wi-Fi)	
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε κατάσταση δικτυωμένης λειτουργίας αναμονής	–
Χρόνος που απαιτείται για να φθάσει ο εξοπλισμός αυτόματα σε κατάσταση δικτυωμένης λειτουργίας αναμονής	–

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Απορρίψτε τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας στον καθορισμένο χώρο διάθεσης αστικών απορριμμάτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Τα χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά αστικά απορρίμματα. Για τη σωστή απόρριψη, επαναχρησιμοποίηση και ανακύκλωση αυτών των προϊόντων, παραδώστε τα σε καθορισμένα σημεία συλλογής. Εναλλακτικά, σε ορισμένες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή σε άλλες Ευρωπαϊκές χώρες, μπορείτε να επιστρέψετε τα προϊόντα στο τοπικό σας κατάστημα όταν αγοράζετε ένα ισοδύναμο νέο προϊόν. Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, συμβάλλετε στην εξοικονόμηση

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

πολύτιμων φυσικών πόρων και συνεισφέρετε στην αποτροπή δυνητικών αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία που θα μπορούσαν να προκληθούν από ακατάλληλη απόρριψη αποβλήτων. Για περισσότερες λεπτομέρειες απευθυνθείτε στις τοπικές σας αρχές ή στο πλησιέστερο σημείο συλλογής αποβλήτων. Μπορεί να επιβληθούν πρόστιμα για την ακατάλληλη απόρριψη αποβλήτων αυτού του τύπου κατά παράβαση των εθνικών κανονισμών.

Για επιχειρήσεις στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αν θέλετε να απορρίψετε μια ηλεκτρική ή ηλεκτρονική συσκευή, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες από το συνεργαζόμενο πωλητή ή προμηθευτή.

Απόρριψη σε άλλες χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αν θέλετε να απορρίψετε αυτό το προϊόν αλλού, ζητήστε από τις τοπικές αρχές ή τον τοπικό σας έμπορο τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή μέθοδο απόρριψης.

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές στο κείμενο και στις τεχνικές προδιαγραφές.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

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