SENCOR®

SFR 6800SS

SK

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

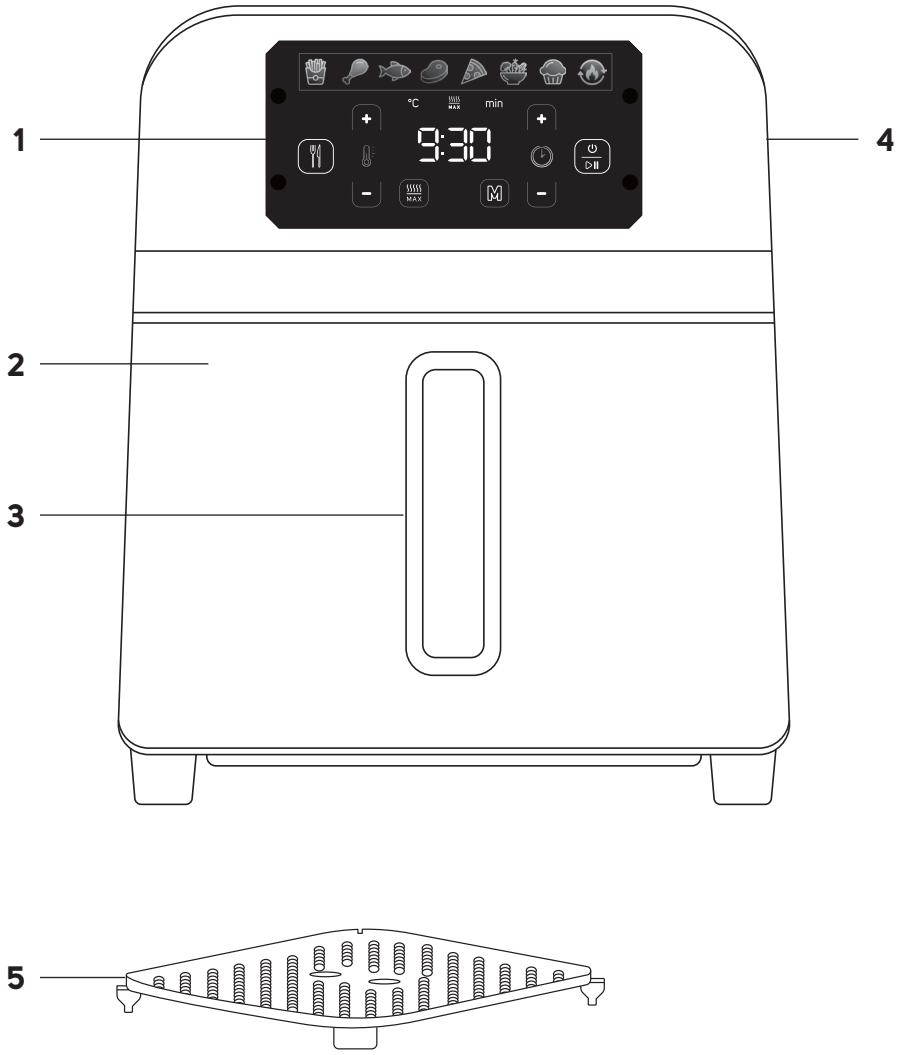
Preklad pôvodného návodu

SENCOR®

SFR 6800SS



A



B



SK **Teplovzdušná fritéza**
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.
- Spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026



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.

VYSVETLENIE SYMBOLOV UMIESTNENÝCH NA VÝROBKU ALEBO V SPRIEVODNEJ DOKUMENTÁCII

CE 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 Teplovzdušná fritéza
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 Fritovacia nádoba
A3 Rukoväť fritovacej nádoby
A4 Telo fritézy
A5 Fritovacia podložka

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

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA

B1 Obrazové ikony programov prípravy
B2 Tlačidlo (M) na manuálne nastavenie času prípravy a teploty
B3 Tlačidlá +/– na nastavenie teploty
B4 Tlačidlo (MAX) na zvýšenie výkonu spodného telesa
B5 Displej
B6 Tlačidlo (🍴) na výber prednastavených programov prípravy
B7 Tlačidlá +/– na nastavenie času prípravy
B8 Tlačidlo (⏻) na zapnutie / spustenie / vypnutie fritézy

ÚČEL POUŽITIA

- Teplovzdušná fritéza Sencor SFR 6800 je určená na tepelnú prípravu potravín. Príprava prebieha „smažením" horúcim vzduchom s minimálnym množstvom oleja. Vzduch sa ohrieva ohrievacími telesami (horné a spodné) a prostredníctvom vnútorného ventilátora sa rovnomerne distribuuje vnútorným priestorom fritovacej nádoby.
- Fritovacia nádoba aj podložka sú opatrené keramickým nástrekom, ktorý zvyšuje odolnosť proti poškriabaniu a vysokým teplotám.

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. Počas tohto času 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. Nekladťe 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 prívodného kábla do sieťovej zásuvky.
4. Zaznejú krátke pípnutie a fritéza sa prepne do pohotovostného režimu.
5. Zapnite fritézu stlačením tlačidla (⏻).
6. Tlačidlom (🍴) zvoľte program prípravy alebo nastavte ručne čas prípravy a teplotu – viac v ďalšej časti návodu.
7. Stlačte tlačidlo (⏻) a fritéza sa spustí. Na displeji sa zobrazí nastavená teplota a čas prípravy a spustí sa odpočítavanie.
8. Počas prípravy kontrolujte stav prepečenia cez priezor vo fritovacej nádobe.
9. Hneď ako uplynie nastavený čas prípravy, na displeji sa rozsvieti „END" a ventilátor bude v prevádzke ešte asi 20 sekúnd. Následne sa fritéza prepne do pohotovostného režimu.
10. 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.
11. 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. Nekladťe ju na plastové dosky, obrus alebo podobné materiály citlivé na teplo.

12. Ak potrebujete prípravu kedykoľvek zrušiť, stlačte dlho tlačidlo (⏻).
13. Po ukončení používania odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky.
14. 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.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2026

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 nepríľnavý povrch fritovacej nádoby alebo podložiek.

Prerušenie prípravy

- Ak počas prípravy potravín potrebujete chod fritézy prerušiť, stlačte krátko tlačidlo (⏻).
- 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 (⏻).
- 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.

Poznámka:

Ak neobnovíte prevádzku teplovzdušnej fritézy do 3 minút od prerušenia, príprava sa automaticky zruší a teplovzdušná fritéza sa prepne do pohotovostného režimu.

Vypnutie fritézy

Ak potrebujete fritézu vypnúť, zatiaľ čo je v prevádzke, stlačte dlho tlačidlo (⏻), kým ovládací panel nezhasne.

Výber prednastaveného programu

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

1. Zapnite fritézu tlačidlom (⏻).
2. Opakovaným stlačením tlačidla (🍴) vyberte program prípravy. Každým stlačením sa rozsvieti ikona prednastaveného programu.
3. Ak potrebujete zmeniť teplotu, tlačidlami +/– (**B3**) zmeňte teplotu v rozmedzí od 40 do 200 °C.
4. Ak potrebujete zmeniť čas prípravy, tlačidlami +/– (**B7**) zmeňte čas prípravy v rozmedzí od 1 do 90 minút.
5. Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo (⏻).

Tabuľka prednastavených programov

Program	Ikona	Východisková teplota (°C)	Východiskový čas prípravy (min)	Poznámka
Hranolčeky		200	17	Premiešajte po 6 – 7 minútach
Kuracie stehná dolné		200	18	V prípade potreby otočte po 10 minútach
Ryba		180	18	V prípade potreby otočte po 10 minútach
Steak		200	10	V prípade potreby otočte po 5 minútach
Pizza		160	17	
Zelenina		180	10	
Pečenie		160	15	
Ohrev		160	5	

Tabuľka prípravy potravín

Potravina (Potraviny)	Min. – max. množstvo (g)	Čas prípravy (min)	Teplota (°C)
Mrazené tenké hranolčeky	300 – 500	7 – 10	200
Mrazené hrubé hranolčeky	300 – 500	9 – 13	200
Mrazené kuracie nugety	250 – 500	10 – 13	180
Kuracie kúsky	300 – 600	10 – 15	180
Krevety	200 – 400	5 – 9	160
Mrazený steak	350 – 700	6 – 8	180
Bravčový rezeň	250 – 600	8 – 12	180
Croissant	240 – 480	13 – 16	160
Steak	250 – 600	6 – 10	180

Manuálna príprava

1. Zapnite fritézu tlačidlom (⏻).
2. Stlačte tlačidlo (M) na vstup do manuálnej prípravy.
3. Tlačidlami +/– (**B3**) zmeňte teplotu v rozmedzí od 60 do 200 °C.
4. Tlačidlami +/– (**B7**) zmeňte čas prípravy v rozmedzí od 1 do 90 minút.
5. Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo (⏻).

Osvetlenie vnútorného priestoru

- Teplovzdušná fritéza je vybavená osvetlením vnútorného priestoru. Po zapnutí sa osvetlenie zapne.
- Hneď ako sa fritéza uvedie do pohotovostného režimu, osvetlenie zhasne.

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.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

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 fritovacích nádob. 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 povrchová úprava, ktorá prichádza do kontaktu s potravinami, je 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 E0.	Porucha na senzore.	
Na displeji sa zobrazil kód E1.	Skrat 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 GUĽKY 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 bylka rozmarínu
1 bylka 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.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

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.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia ..... 220 – 240 V~
Menovitý kmitočet ..... 50–60 Hz
Menovitý príkon ..... 1 500 – 1 700 W
Objem fritovacej nádoby ..... 6 l
Nastavenie teploty ..... 40 – 200 °C
Nastavenie času prevádzky ..... 1 – 90 minút

Originálne spotrebné príslušenstvo

SFRXD 0009	Fritovacia nádoba
SFRXD 0010	Fritovacia vložka
SFRX 0003	Papier na pečenie

Hodnoty uvedené podľa nariadenia Komisie EÚ 2023/826

Vypnutý stav	
Spotreba energie vo vypnutom stave	0,3 W
Čas, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne vypnutý stav	≤ 5 min
Pohotovostný režim	
Spotreba energie v pohotovostnom režime	W
Čas, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne pohotovostný režim	min
Pohotovostný režim pri pripojení na sieť (Wi-Fi)	
Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení na sieť	W
Čas, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne pohotovostný režim pri pripojení na sieť	min

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.

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