SENCOR®

SFR 9800SS

PL

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

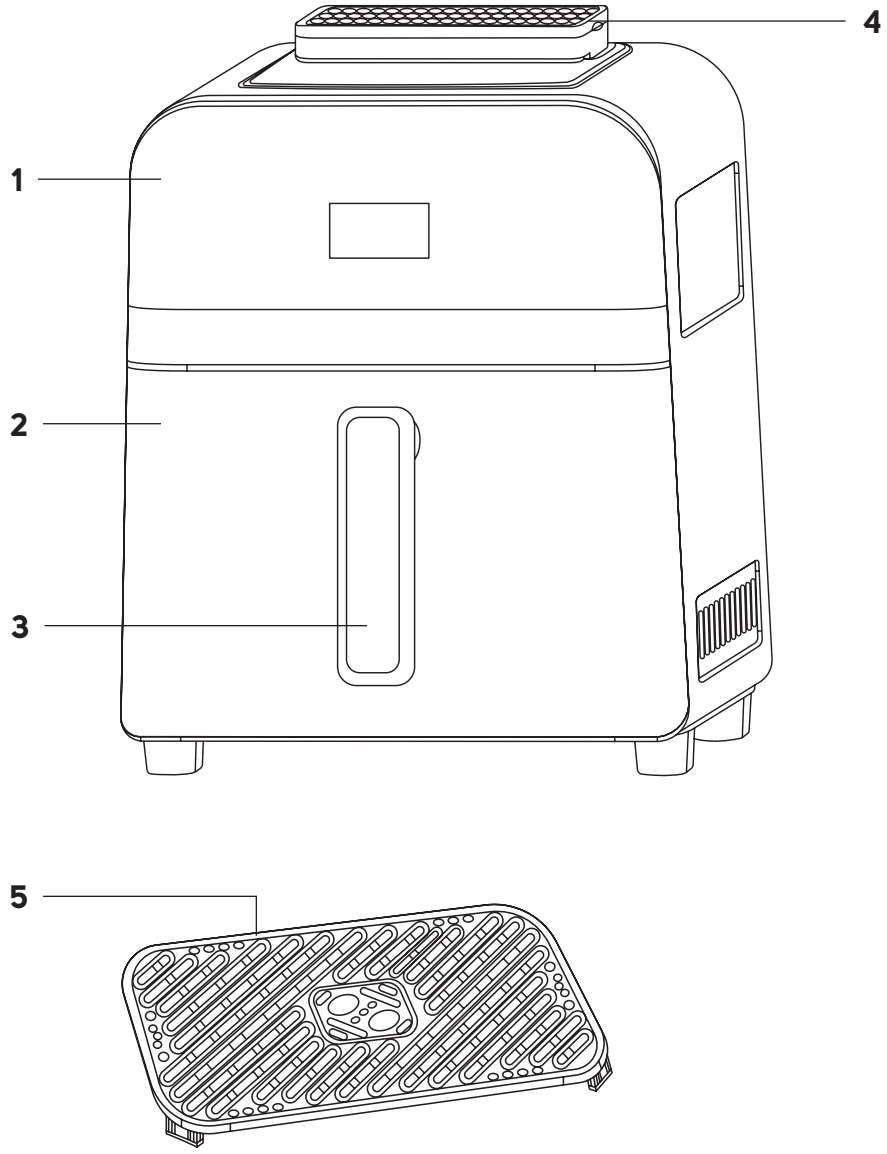
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

SENCOR®

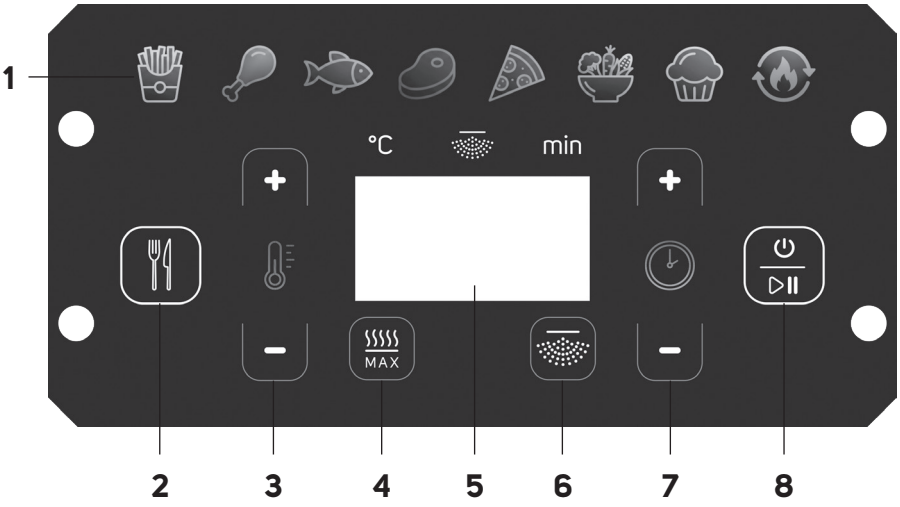
SFR 9800SS



A



B



PL Frytkownica beztłuszczowa
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.
- Powierzchnie mające kontakt z żywnością czyść zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2026

- 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.
- 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.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

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.

PL Frytkownica beztłuszczowa
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 Pojemnik do smażenia
A3 Uchwyt pojemnika
A4 Zbiornik na wodę
A5 Podkładka do smażenia

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

OPIS PANELU STEROWANIA

B1 Piktogramy programów
B2 Przycisk wyboru fabrycznego programu
B3 Przyciski +/– do regulacji temperatury
B4 Przycisk regulacji mocy dolnej grzałki
B5 Wyświetlacz
B6 Przycisk włączania/wyłączania funkcji rozpylania wody
B7 Przyciski +/– ustawienia czasu przyrządzania
B8 Przycisk włączania/wyłączania frytkownicy

ZASTOSOWANIE

- Frytkownica beztłuszczowa Sencor SFR 9800SS 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.
- Frytkownica na gorące powietrze Sencor SFR 9800SS jest jednocześnie wyposażona w funkcję rozpylania wody. Funkcja ta jest dostępna tylko w przypadku wybranych programów. Podczas smażenia woda jest rozpylana w pojemniku do smażenia. Gotowe jedzenie jest bardziej soczyste i chrupiące.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem urządzenia i jego akcesoriów wyjmij je z opakowania i usuń wszelkie etykiety lub naklejki 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 .
6. Przy pomocy przycisku wybierz program przygotowania potrawy lub ustaw czas i temperaturę – więcej w dalszej części instrukcji.
7. Naciśnij przycisk , a frytkownica się uruchomi. Wyświetlacz pokazuje ustawioną temperaturę i czas gotowania oraz rozpoczyna odliczanie.
8. Podczas przygotowania sprawdzaj stan wysmażenia przez okienko frytkownicy.



Uwaga:
Frytkownica jest wyposażona w dwa elementy grzejne (dolny i górny). Dzięki nim obracanie potrawy w trakcie przygotowywania nie jest absolutnie konieczne. Jednak w zależności od przygotowanej żywności ich obracanie może być potrzebna.

9. Po upływie ustawionego czasu przygotowania na wyświetlaczu pojawi się napis „END", a wentylator będzie działał przez około 20 sekund. Następnie frytkownica przełączy się w tryb czuwania.
10. 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.
11. 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.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2026

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

12. Jeśli chcesz anulować przygotowanie w dowolnym momencie, naciśnij długo przycisk .
13. Po zakończeniu korzystania z urządzenia odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego.
14. 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. Podczas manipulacji należy zachować szczególną ostrożność.

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 krótko 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.

Uwaga:
Jeśli frytkownica nie uruchomi się ponownie w ciągu 3 minut od przerwy w pracy, przygotowanie zostanie automatycznie anulowane, a frytkownica przełączy się w tryb czuwania.

Wyłączenie frytkownicy

Aby wyłączyć frytkownicę podczas jej używania, naciśnij długo przycisk , zanim panel nie zgaśnie.

Wybór programu fabrycznego

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

1. Włącz frytkownicę przyciskiem .
2. Naciśnij kilka razy przycisk aby wybrać program przygotowania potrawy. Każde naciśnięcie spowoduje podświetlenie ikony wybranego programu.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, użyj przycisków +/– (**B3**) aby zmienić temperaturę w zakresie od 40 do 200°C.
4. Jeśli chcesz zmienić czas przygotowania, użyj przycisków +/– (**B7**) aby zmienić ją w zakresie od 1 do 90 minut.
5. Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk .

Tabela wstępnie ustawionych programów

Program	Ikona	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny czas przygotowania (min)	Uwaga
Frytki		200	17	Przemieszaj po 6–7 minutach
Udka kurczaka		200	18	W razie potrzeby obróć po 10 minutach
Ryba		180	18	W razie potrzeby obróć po 10 minutach
Stek		200	10	W razie potrzeby obróć po 5 minutach
Pizza		200	9	
Warzywa		160	17	
Pieczenie		180	12	
Podgrzewanie		160	6	

Tabela przyrządzania potraw

Potrawa (Potrawy)	Ilość min.–maks. (g)	Czas przygotowania (min)	Temperatura (°C)
Frytki mrożone cienkie	300–500	7–10	200
Frytki mrożone grube	300–500	9–13	200
Mrożone nuggetsy z kurczaka	250–500	10–13	180
Kawałki kurczaka	300–600	10–15	180
Krewetki	200–400	5–9	160
Mrożony stek	350–700	6–8	180

Kotlet wieprzowy	250–600	8–12	180
Croissant	240–480	13–16	160
Stek	250–600	6–10	180

Czyszczenie wnętrza frytkownicy

- Frytkownica beztłuszczowa jest wyposażona w oświetlenie wewnętrzne. Po włączeniu oświetlenie się włączy.
- Gdy frytkownica przejdzie w tryb czuwania, zgaśnie oświetlenie.

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 frytkownicy beztłuszczowej 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 podkładkę 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.
- 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 E0.	Usterka czujnika.	
Na wyświetlaczu pojawił się kod E1.	Zwarcie 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.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

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.
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.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia.....220–240 V~
Częstotliwość nominalna .....50-60 Hz
Nominalny pobór mocy.....1700–2000 W
Pojemność pojemnika do smażenia.....9 l
Ustawienie temperatury .....40–200°C
Ustawienie czasu pracy.....1–90 minut

Wartości wymienione zgodnie z rozporządzeniem Komisji UE 2023/826

Tryb wyłączenia	
Zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia	0,3 W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia	≤5 min
Tryb czuwania	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania	min
Tryb czuwania przy podłączeniu do sieci (Wi-Fi)	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania przy podłączeniu do sieci	min

ORYGINALNE AKCESORIA UŻYTKOWE

SFRXD 0011	Pojemnik frytkownicy
SFRXD 0012	Podkładka do smażenia
SFRX 0003	Papier do pieczenia

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.

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