



TEKA

User Manual
FRYMASTER TRAY

ES PT EN FR DE NL
EL PY HU PL БГ RO
YK CS SK

teka.com

Descripción del accesorio Bandeja FryMaster Box

Gracias a la exclusiva bandeja FryMaster, usted puede cocinar desde ahora, alimentos de manera más saludable en el horno.

La bandeja permite cocinar alimentos precocinados y frescos, sin necesidad de freírlos en aceite e incluso cocinarlos directamente de la bolsa, sin condimentar previamente.

La bandeja FryMaster está fabricada en acero revestido con una capa de esmalte, de la misma calidad a la de los hornos, que le confiere una capa protectora y antiadherente.

Su original diseño con perforaciones en la superficie está pensado y testado para que el aire fluya a través de ella y cocine los alimentos de una manera diferente a la habitual. Los orificios le permiten cocinar también, alimentos de pequeño tamaño, sin que se caigan al suelo del horno.

El peso ligero de la bandeja FryMaster, respecto de una bandeja similar, hace que sea más fácil su manipulación. La rampa que tiene le facilitará la extracción de los alimentos.



Consejos de seguridad y limpieza

SEGURIDAD

No deposite recipientes ni alimentos en el suelo del horno. Emplee siempre las bandejas y parrillas que se suministran con el horno.

Antes del primer uso limpie la bandeja con agua tibia y jabón. Séquela posteriormente.

Para cocinar con la bandeja FryMaster, introdúzcala en las guías laterales de la cavidad interior como se indica a continuación:

1. Entre dos varillas de los soportes laterales, o sobre alguna de las guías extraíbles si su horno las lleva.
2. La bandeja, lleva hendiduras de retención para evitar su extracción accidental. Coloque estas hendiduras hacia la parte trasera del horno y apuntando hacia abajo.



3. La bandeja tiene una pestaña frontal para facilitar su extracción. Coloque la bandeja con esta pestaña hacia el exterior del horno.
4. Las bandejas pueden colocarse hasta en 4 alturas, siendo recomendable en las posiciones 1 y 2, desde la posición más inferior.



LIMPIEZA

Limpie la bandeja y los accesorios con agua jabonosa y templada o con algún detergente suave.

Para superficies inoxidables o superficies esmaltadas, actúe con precaución y emplee sólo esponjas o paños que no puedan rayarlos.

Cocinado con el accesorio bandeja FryMaster Box

Para cocinar con el accesorio Bandeja FryMaster Box:

- Seleccione siempre, la función Airfry, indicada en el frontal del panel de mandos con los símbolos  
- Precaliente el horno en vacío a la temperatura recomendada en la tabla y utilizando la misma función.
- Deposite sobre la bandeja esmaltada, los alimentos a cocinar.
- En función del alimento a cocinar, se recomienda poner una bandeja de horno en la posición inferior, debajo de la bandeja FryMaster para evitar que las grasas caigan al suelo del horno y generen humo.



ATENCIÓN

Una vez abierto el horno, depositar la bandeja en una superficie diferente a la puerta del horno. Recuerde que, al tener agujeros, puede escurrir grasa de algún alimento que haya sido cocinado.

La siguiente tabla muestra el proceso de cocinado en función de los diferentes platos que desee preparar.

Las indicaciones de la tabla de cocción son valores orientativos y pueden variar en función del tipo, la cantidad o peso del alimento.



IMPORTANTE

Aquellos alimentos que estén congelados no necesitan descongelación previa. Los tiempos recomendados en esta guía, están pensados para este accesorio exclusivo.



IMPORTANTE

En alimentos precocinados, los tiempos, temperatura y función indicados en su envoltorio no siempre puede ser los correctos para la cocción.

Los tiempos y temperatura detallados en la tabla pueden variar dependiendo de la cantidad y tamaño de los alimentos.

Tabla de cocinados

	FUNCIÓN	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE PRECALENTAMIENTO (HORNO VACÍO) (MIN)	PESO DEL ALIMENTO gr (Unidades)	DURACIÓN COCINADO (MIN)
Patatas fritas congeladas		220	10	600	20
Nuggets congelados		220	9	500	22
Fingers congelados		220	----	16 unidades	10
Patatas fritas frescas *		210	10	600	45
Alitas de pollo frescas		240	-----	12 unidades	45
Empanadillas congeladas		150	10		20

* Algunos alimentos frescos requieren una cucharada de aceite para mejorar el resultado.

Descrição da FryMaster Box

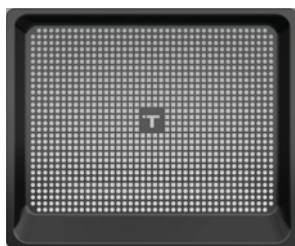
Graças ao tabuleiro exclusivo, agora é possível confeccionar alimentos no forno de modo ainda mais saudável.

O tabuleiro permite-lhe confeccionar alimentos pré-cozinhados e crus, sem ter de os fritar em óleo. Também é possível confeccionar os alimentos diretamente da embalagem, sem tempero prévio.

A FryMaster Box é feita em aço esmaltado da mesma qualidade utilizada nos fornos. O esmalte oferece uma camada protetora antiaderente.

O design original do tabuleiro, com uma superfície perfurada, foi concebido e testado de modo que o ar passe pelo tabuleiro, confeccionando os alimentos de uma forma diferente. Os orifícios permitem-lhe ainda confeccionar pequenos pedaços de comida sem que estes caiam na base do forno.

O tabuleiro é extremamente leve comparando com tabuleiros semelhantes, sendo mais fácil de manusear. A inclinação do tabuleiro facilita a remoção dos alimentos.



Sugestões de segurança e limpeza

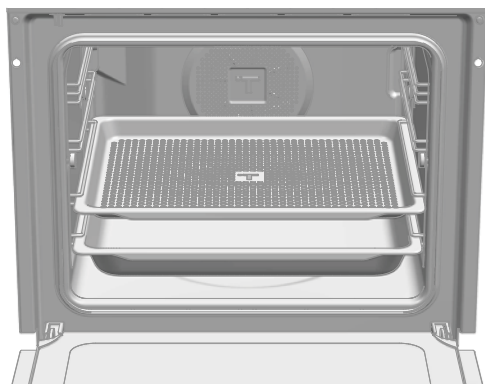
SEGURANÇA

Não coloque recipientes ou alimentos na base do forno. Utilize sempre os tabuleiros e grelhas fornecidos com o forno.

Antes da primeira utilização, limpe o tabuleiro com água morna e sabão. Seque minuciosamente.

Para cozinhar com a FryMaster Box, coloque-a nas calhas laterais que se encontram no interior do forno, conforme demonstrado em baixo:

1. Entre os dois tirantes dos suportes laterais, ou em qualquer uma das guias removíveis se for encaixado no forno.
2. O tabuleiro possui ranhuras de retenção para evitar uma remoção acidental. Introduza o tabuleiro com as ranhuras na parte traseira do forno, viradas para baixo.
3. O tabuleiro tem uma aba na parte da frente para facilitar a remoção. Introduza o tabuleiro com a aba virada para o exterior do forno.
4. É possível inserir os tabuleiros em 4 alturas diferentes. Recomendam-se as posições 1 e 2 a partir de baixo.





LIMPEZA

Limpe o tabuleiro e os acessórios com água morna com sabão ou com um detergente suave. Para superfícies em aço inoxidável ou aço es-

maltado, limpe com cuidado e utilize apenas esponjas ou panos que não deixem riscos nas superfícies.

Cozinhar com a FryMaster Box

Para cozinhar com a FryMaster Box:

- Selecione sempre a função Airfry, que está representada na parte da frente do painel de controlo através dos símbolos  **AIRFRY** 
- Pré-aqueça o forno vazio à temperatura recomendada na tabela, utilizando a mesma função.
- Coloque o alimento que pretende confeccionar no tabuleiro em aço esmaltado.
- Consoante o alimento que pretende confeccionar, coloque um tabuleiro na posição inferior, por baixo da FryMaster, para evitar que caia gordura na base do forno, que poderia criar fumo.



AVISO

Não deixe o tabuleiro na porta do forno quando este está aberto. Tenha em consideração que o tabuleiro tem orifícios através dos quais pode escorrer gordura da comida que foi confeccionada.

A tabela que se segue apresenta o processo de confeção de acordo com os diferentes pratos a serem preparados.

As instruções de confeção indicadas na tabela são apenas orientações, e podem variar consoante o tipo, quantidade e peso dos alimentos.



IMPORTANTE

Não é necessário descongelar previamente alimentos congelados. Os tempos recomendados presentes neste guia são indicados exclusivamente para este acessório.















IMPORTANTE

Para alimentos pré-confeccionados, os tempos, a temperatura e a função apresentados na embalagem podem nem sempre ser os mais adequados para a confeção.

Os tempos e temperaturas apresentados na tabela poderão variar consoante a quantidade e tamanho dos alimentos a serem confeccionados.

Tabela de confeção

	FUNÇÃO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DE PRÉ-AQUECIMENTO (FORNO VAZIO) (MIN)	PESO DO ALIMENTO (g) (Unidades)	TEMPO DE CONFEÇÃO (MIN)
Batatas fritas congeladas	 AIRFRY 	220	10	600	20
Nuggets de frango	 AIRFRY 	220	9	500	22
Douradinhos	 AIRFRY 	220	----	16 unidades	10
Batatas fritas cruas*	 AIRFRY 	210	10	600	45
Asinhas de frango cruas	 AIRFRY 	240	----	12 unidades	45
Pastéis congelados	 AIRFRY 	150	10		20

* Poderá ser necessário acrescentar uma colher de chá de óleo a alguns alimentos crus para obter melhores resultados.

Description of the FryMaster Box

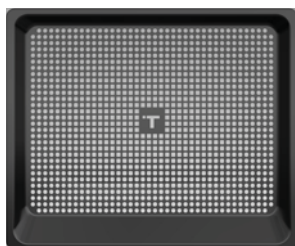
Thanks to the exclusive tray, it is now possible to cook food in the oven also in a healthier way.

The tray allows you to cook precooked and fresh food, without the need for deep frying in oil. It is even possible to cook the food directly from the bag, without prior seasoning.

The FryMaster is made of enamel-coated steel, of the same quality as used in the ovens. The enamel provides a protective non-stick coat.

The original design of the tray, with a perforated surface, has been designed and tested so that the air flows through the tray and cooks the food in a different way. The holes also allow you to cook small pieces of food without them falling to the base of the oven.

The tray is lightweight with respect to similar trays, making it easier to handle. The slope on the tray makes it easier to remove the food.



Tips for safety and cleaning

SAFETY

Do not place containers or food on the base of the oven. Always use the trays and grilles supplied with the oven.

Before using for the first time, clean the tray with warm water and soap. Dry thoroughly.

To cook with the FryMaster insert it on the side guide rails inside the oven, as shown below:

1. Between two rods from the side supports, or on any of the removable guides if fitted in the oven.
2. The tray has retention slots to prevent it from being accidentally removed. Insert the tray with the slots at the rear of the oven, facing downwards.
3. The tray has a tab at the front to make it easier to remove. Insert the tray with the tab facing the outside of the oven.
4. The trays can be inserted at 4 different heights. Positions 1 and 2, viewed from the bottom, are recommended.




CLEANING

Clean the tray and the accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

For stainless steel or enameled surfaces, wash with care and only use sponges or cloths that will not scratch the surfaces.

Cooking with the FryMaster Box

To cook with the FryMaster Box:

- Always select the Airfry function, displayed on the front of the control panel with the symbols 
- Preheat the empty oven to the temperature recommended in the chart, using the same function.
- Place the food to be cooked on the enameled tray.
- Depending on the food to be cooked, place an oven tray in the lower position, below the FryMaster, to prevent any grease from dripping onto the base of the oven and creating smoke.



WARNING

When the oven is open, do not rest the tray on the oven door. Remember that, as the tray has holes, grease may drip off the food which has been cooked.

The chart below shows the cooking process according to the different dishes to be prepared.

The cooking instructions listed in the chart are intended as guidelines, and may vary depending on the type, quantity and weight of the food.



IMPORTANT

It is not necessary to defrost frozen food first. The recommended times in this guide are intended exclusively for this accessory.









IMPORTANT

For precooked food, the times, temperature and function shown on the packaging may not always be correct for cooking.

The times and temperatures listed in the chart may vary depending on the quantity and size of the food to be cooked.

Cooking chart

	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	PREHEATING TIME (OVEN EMPTY) (MIN)	WEIGHT OF FOOD (g) (Units)	COOKING TIME (MIN)
Frozen French fries		220	10	600	20
Frozen nuggets		220	9	500	22
Frozen fingers		220	---	16 units	10
Fresh French fries*		210	10	600	45
Fresh chicken wings		240	----	12 units	45
Frozen pasties		150	10		20

* Some fresh food may require a teaspoon of oil to improve the result.

Description du FryMaster (plateau à frire)

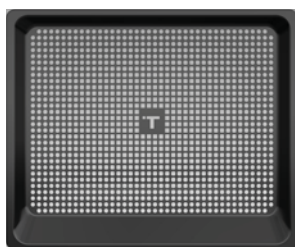
Grâce à ce plateau exclusif, il est désormais possible de cuire les aliments au four également de manière plus saine.

Le plateau vous permet de cuire des aliments pré-cuits et frais, sans avoir besoin de les faire frire dans l'huile. Il est même possible de faire cuire les aliments directement en les sortant de leur sac, sans ajouter d'assaisonnement.

Le FryMaster (plateau à frire) est fabriqué en acier émaillé, de la même qualité que celui utilisé dans les fours. L'émail fournit une couche protectrice antiadhésive.

La conception originale du plateau, avec une surface perforée, a été conçue et testée pour que l'air circule à travers le plateau et cuit les aliments d'une manière différente. Les trous vous permettent également de cuire de petits morceaux d'aliments sans qu'ils ne tombent sur la surface inférieure du four.

Le plateau est léger par rapport aux plateaux similaires, ce qui le rend plus facile à manipuler. La pente sur le plateau facilite le retrait des aliments.



Conseils pour assurer votre sécurité et pour effectuer le nettoyage

SÉCURITÉ

Ne placez pas de récipients ni d'aliments sur la surface inférieure du four. Utilisez toujours les plateaux et les grilles fournis avec le four.

Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez le plateau avec de l'eau tiède et du savon. Sécher soigneusement.

Pour cuisiner avec le FryMaster (plateau à frire), insérez-le sur les rails de guidage latéraux à l'intérieur du four, comme illustré ci-dessous :

1. Entre deux tiges des supports latéraux, ou sur l'un des guides amovibles s'ils sont installés dans le four.
2. Le plateau a des fentes de rétention pour éviter qu'il ne soit retiré accidentellement. Insérez le plateau avec les fentes à l'arrière du four, face vers le bas.



3. Le plateau a une languette à l'avant pour faciliter son retrait. Placez le plateau avec la languette vers l'extérieur du four.
4. Les plateaux peuvent être insérés à 4 hauteurs différentes. Les positions 1 et 2, à partir du bas, sont recommandées.


NETTOYAGE :

Nettoyez le plateau et ses accessoires à l'eau tiède savonneuse ou à l'aide d'un détergent doux.

Pour les surfaces en acier inoxydable ou émaillées, laver avec soin et n'utiliser que des éponges ou des chiffons qui ne rayeront pas les surfaces.

Cuisiner avec le FryMaster (plateau à frire)

Pour cuisiner avec le FryMaster (plateau à frire) :

- Sélectionnez toujours la fonction Airfry (friture à l'air), affichée à l'avant du panneau de commande avec les symboles  ← AIRFRY.
- Préchauffez le four vide à la température recommandée dans le tableau, en utilisant la même fonction.
- Placez les aliments à cuire sur le plateau émaillé.
- En fonction des aliments à cuire, placez un plateau de cuisson sur la position basse, sous le FryMaster (plateau à frire) pour éviter que de la graisse ne coule sur la surface de la partie inférieure du four et ne crée de la fumée.



AVERTISSEMENT

Ne posez pas le plateau sur la porte du four lorsque le four est ouvert. N'oubliez pas que, comme le plateau a des trous, la graisse peut s'égoutter des aliments qui ont été cuits.

Le tableau ci-dessous montre le processus de

Tableau de cuisson

	FONCTION	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE (FOUR VIDE) (MIN)	POIDS DES ALIMENTS (g) (Unités)	TEMPS DE CUISSON (MIN)
Frites surgelées	← AIRFRY	220	10	600	20
Nuggets surgelés	← AIRFRY	220	9	500	22
Battons surgelés	← AIRFRY	220	----	16 Unités	10
Frites fraîches	← AIRFRY	210	10	600	45
Ailes de poulet fraîches	← AIRFRY	240	-----	12 Unités	45
Pâtisseries surgelées	← AIRFRY	150	10		20

* Il peut être nécessaire d'ajouter une cuillère à café d'huile lors de la cuisson de certains aliments frais afin d'améliorer le résultat.

cuisson en fonction des différents plats à préparer.

Les instructions relatives à la cuisson, répertoriées dans le tableau sont fournies à titre indicatif et peuvent varier en fonction du type, de la quantité et du poids des aliments.



IMPORTANT

Il n'est pas nécessaire de décongeler les aliments surgelés. Les durées recommandées dans ce guide sont destinées exclusivement à cet accessoire.



IMPORTANT

Pour les aliments pré-cuits, les durées, la température et la fonction indiquées sur l'emballage peuvent ne pas toujours convenir à la cuisson.

Les durées et les températures indiquées dans le tableau peuvent varier en fonction de la quantité et de la taille des aliments à cuire.

Beschreibung der FryMaster Box

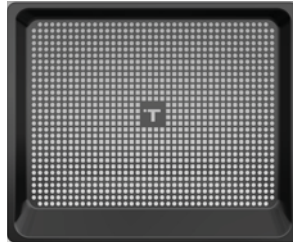
Dank diese exklusiven Blechs können Sie jetzt auch in Ihrem Ofen gesünder garen.

Mit diesem Blech können Sie vorgekochte und frische Lebensmittel ohne Frittieren in Öl zubereiten. Sie können Lebensmittel damit sogar direkt aus dem Beutel garen, ohne sie vorher zu würzen.

Der FryMaster besteht aus emailliertem Stahl mit ähnlicher Qualität wie der Ihres Ofens. Die Emaillierung bietet eine schützende Antihafbeschichtung.

Das originelle Design des Blechs mit perforierter Oberfläche dient dazu, Luft durch das Blech strömen zu lassen und die Speisen einmal anders zuzubereiten. Die Löcher sind wiederum so klein, dass Sie auch kleine Lebensmittelstücke ohne Herunterfallen auf den Boden des Ofens garen können.

Das Blech ist im Vergleich zu ähnlichen Produkten leicht, was seine Handhabung erleichtert. Die Schräge des Blechs erleichtert das Abnehmen der Speisen.



Tipps für Sicherheit und Reinigung

SICHERHEIT

Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel direkt auf den Boden des Ofens. Verwenden Sie immer die mit dem Ofen gelieferten Bleche und Gitter.

Reinigen Sie das Blech vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Seife. Trocknen Sie es sorgfältig ab.

Schieben Sie den FryMaster zum Garen auf die seitlichen Führungsschienen im Ofen, wie unten abgebildet:

1. Zwischen zwei Stangen der Seitenstützen oder auf eine der abnehmbaren Führungen, falls im Ofen eingebaut.
2. Das Blech hat Rückhalteschlitz, die verhindern, dass es sich versehentlich bewegt. Setzen Sie das Blech so ein, dass die Schlitz an der Rückseite des Ofens nach unten zeigen.



3. Das Blech hat vorne eine Lasche, um es leichter herausnehmen zu können. Setzen Sie das Blech so ein, dass diese Lasche zur Außenseite des Ofens zeigt.
4. Das Blech kann in 4 verschiedenen Höhen eingesetzt werden. Wir empfehlen von unten betrachtet die Positionen 1 und 2.


REINIGUNG

Reinigen Sie das Blech und das Zubehör mit warmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel.

Waschen Sie Edelstahl- oder emaillierte Oberflächen mit Vorsicht nur mit einem Schwamm oder Tuch, das die Oberflächen nicht zerkratzt.

Garen mit der FryMaster Box

Zum Garen mit der FryMaster Box:

- Wählen Sie immer die Funktion „Airfry“ (Luftfrittieren), die auf der Vorderseite des Bedienfeldes an den Symbolen  zu erkennen ist.
- Heizen Sie den leeren Ofen Gerät mit dieser Funktion auf die in der Tabelle empfohlene Temperatur vor.
- Legen Sie das Gargut auf das emaillierte Blech.
- Bringen Sie je nach Gargut ein Backblech in die untere Position unter den FryMaster, um zu verhindern, dass Fett auf den Ofenboden tropft und Rauch erzeugt.



WARNUNG

Legen Sie das Backblech bei geöffnetem Ofen nicht auf der Ofentür ab. Denken Sie daran, das Blech hat Löcher, durch die Fett von den gegarten Speisen abtropfen kann.

Die nachstehende Tabelle zeigt den Garprozess für die verschiedenen vorgeschlagenen Gerichte.

Die Garanleitungen in der Tabelle sind Richtlinien, die je nach Art, Menge und Gewicht der Lebensmittel variieren können.



WICHTIG

Tiefgekühlte Zutaten müssen nicht erst aufgetaut werden. Die empfohlenen Zeiten sind ausschließlich für dieses Zubehör bestimmt.









WICHTIG

Bei vorgekochten Lebensmitteln sind die auf der Verpackung für die Zubereitung angegebenen Zeiten, Temperaturen und Funktionen möglicherweise nicht immer korrekt.

Die in der Tabelle aufgeführten Zeiten und Temperaturen können je nach Menge und Größe der zu garenden Lebensmittel variieren.

Gartabelle

	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	VORHEIZZEIT (OFEN LEER) (MIN)	GEWICHT DER LEBENS-MITTEL (g) (Einheiten)	GARZEIT (MIN)
Gefrorene Pommes Frites		220	10	600	20
Gefrorene Nuggets		220	9	500	22
Gefrorene Stäbchen		220	----	16 Einheiten	10
Gefrorene Pommes Frites*		210	10	600	45
Frische Hühnerflügel		240	-----	12 Einheiten	45
Gefrorene Pasteten		150	10		20

* Bei einigen frischen Lebensmitteln kann ein Teelöffel Öl günstig sein, um das Ergebnis zu verbessern.

Beschrijving van de FryMaster Box

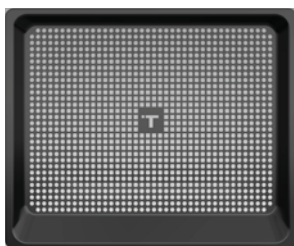
Dankzij de exclusieve bakplaat kan er nu ook op een gezondere manier voedsel in de oven worden bereid.

De bakplaat kan worden gebruikt voor bereiding van voorgedroogd en vers voedsel, zonder te frituren. Het voedsel kan zelfs direct uit de zak worden bereid, zonder het van te voren met peper en zout te bestrooien.

De FryMaster is gemaakt van geëmailleerd staal van dezelfde kwaliteit als die wordt gebruikt in de ovens. Het emaille biedt een beschermende antiaanbaklaag.

Het originele ontwerp van de bakplaat, met een geperforeerd oppervlak, is ontworpen en getest zodat de lucht door de bakplaat kan stromen en het voedsel op een andere manier bereid. De gaten geven u ook de mogelijkheid kleine stukken voedsel te bereiden zonder dat ze op de ovenbodem vallen.

De bakplaat is licht van gewicht in vergelijking met soortgelijke bakplaten, waardoor hij gemakkelijker te hanteren is. De schuif op de bakplaat laat u het voedsel gemakkelijker verwijderen.



Tips voor veiligheid en reiniging

VEILIGHEID

Plaats geen bakken of voedsel op de bodem van de oven. Gebruik altijd de bakplaten en roosters die bij de oven werden geleverd.

Reinig de bakplaat met warm sop voordat u hem voor het eerst in gebruik neemt. Grondig afdrogen.

Om de FryMaster te gebruiken plaatst u hem op de geleiderails aan de zijkanten in de oven, zoals hieronder aangegeven:

1. Tussen twee stangen van de zijsteunen of op een van de uitneembare richels als de oven die heeft.
2. De bakplaat heeft vergrendelgroeven om te voorkomen dat hij per ongeluk wordt verwijderd. Plaats de bakplaat met de groeven onderop naar de achterkant van de oven.
3. De bakplaat heeft een uitsteeksel aan de voorkant, zodat hij makkelijker uitgenomen kan worden. Plaats de bakplaat zodanig dat het uitsteeksel naar de buitenkant van de oven wijst.
4. De bakplaten kunnen op 4 verschillende hoogten worden geplaatst. Niveaus 1 en 2 van onderaf bekeken, worden aanbevolen.



REINIGING

Reinig de bakplaat en het toebehoren met warm sop of een mild schoonmaakmiddel.

Was roestvrijstalen of geëmailleerde oppervlakken voorzichtig en gebruik uitsluitend sponzen of doeken die de oppervlakken niet krassen.

Bereiding met de FryMaster Box

Bereiden met de FryMaster Box

- Selecteer altijd de Airfry-functie die op de voorkant van het bedieningspaneel wordt weergegeven met de symbolen  
- Verwarm de lege oven met gebruik van dezelfde functie voor op de temperatuur die in het schema wordt aanbevolen.
- Plaats het te bereiden voedsel op de geëmailleerde bakplaat.
- Plaats afhankelijk van het voedsel dat wordt bereid een ovenbakplaat op het onderste niveau, onder de FryMaster, om te voorkomen dat er vet op de bodem van de oven druppelt en rook vormt.



WAARSCHUWING

Zet als de oven openstaat de bakplaat niet op de open ovendeur. Houd er rekening mee dat de bakplaat van gaten is voorzien en er daardoor tijdens de bereiding vet van het voedsel dat wordt bereid kan druppen.

Het onderstaande schema toont het bereidingsproces volgens de verschillende te bereiden gerechten.

De bereidingsinstructies uit het schema zijn bedoeld als richtlijnen en kunnen variëren per soort, hoeveelheid en gewicht van het voedsel.



BELANGRIJK

Het is niet nodig het bevroren voedsel eerste te ontdooien. De aanbevolen tijden in deze handleiding zijn uitsluitend bedoeld voor dit toebehoren.









BELANGRIJK

Voor voorgekookt voedsel kunnen de tijden, temperatuur en getoonde functie op de verpakking niet altijd juist zijn voor de bereiding.

De tijden en temperaturen die in het schema staan kunnen variëren per hoeveelheid en grootte van het te bereiden voedsel.

Bereidingschema

	FUNCTIE	TEMPERATUUR (°C)	VOORVERWARMINGSTIJD (LEGE OVEN) (MIN.)	GEWICHT VAN HET VOEDSEL (g) (stuk(s))	BEREIDINGSTIJD (MIN.)
Bevroren patat		220	10	600	20
Bevroren nuggets		220	9	500	22
Bevroren sticks		220	----	16 stuks	10
Verse patat*		210	10	600	45
Verse kipvleugels		240	-----	12 stuks	45
Bevroren pasteitjes		150	10		20

* Sommig vers voedsel kan een theelepel olie nodig hebben voor een beter resultaat.

Περιγραφή του δίσκου FryMaster

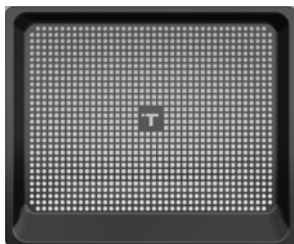
Χάρη σε αυτόν τον αποκλειστικό δίσκο, τώρα μπορείτε να μαγειρεύετε φαγητό στον φούρνο με πιο υγιεινό τρόπο.

Ο δίσκος σας επιτρέπει να μαγειρεύετε προ-μαγειρεμένα και νωπά τρόφιμα χωρίς να χρειάζεται να τα τηγανίζετε σε λάδι. Μπορείτε ακόμα και να μαγειρεύετε το φαγητό απευθείας όπως το αποσυσκευάζετε, χωρίς να χρειάζεται καρύκευση.

Το FryMaster είναι κατασκευασμένο από χάλυβα με εμαγιέ επικάλυψη, της ίδιας ποιότητας που χρησιμοποιείται στους φούρνους. Το εμαγιέ υλικό παρέχει μια προστατευτική αντικολλητική επικάλυψη.

Ο αρχικός σχεδιασμός του δίσκου, με διάτρητη επιφάνεια, έχει σχεδιαστεί και δοκιμαστεί έτσι ώστε ο αέρας να περνά μέσα από τον δίσκο και να μαγειρεύει το φαγητό με διαφορετικό τρόπο. Οι οπές επίσης σας επιτρέπουν να μαγειρεύετε φαγητό σε μικρά κομμάτια χωρίς να κινδυνεύει να πέσει στη βάση του φούρνου.

Ο δίσκος έχει μικρό βάρος σε σχέση με παρόμοιους δίσκους, κάτι που διευκολύνει τον χειρισμό του. Η κλίση του δίσκου διευκολύνει την αφαίρεση του φαγητού.



Υποδείξεις για την ασφάλεια και τον καθαρισμό

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Μην τοποθετείτε σκεύη ή φαγητά πάνω στη βάση του φούρνου. Πάντα να χρησιμοποιείτε τους δίσκους και τις σχάρες που συνοδεύουν τον φούρνο.

Πριν χρησιμοποιήσετε τον δίσκο για πρώτη φορά, καθαρίστε τον με χλιαρό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε τον πολύ καλά.

Για να μαγειρέψετε με το FryMaster, εισάγετέ το στις πλευρικές ράγες-οδηγούς του φούρνου, όπως φαίνεται παρακάτω:

1. Ανάμεσα σε δυο ράβδους των πλευρικών υποστηριγμάτων, ή πάνω σε οποιονδήποτε από τους αφαιρούμενους οδηγούς αν έχουν εγκατασταθεί στον φούρνο.
2. Ο δίσκος διαθέτει εγκοπές συγκράτησης για να μην αφαιρείται κατά λάθος. Εισάγετε τον δίσκο με τις εγκοπές στην πίσω πλευρά του φούρνου, στραμμένες προς τα κάτω.



3. Ο δίσκος έχει μια προεξοχή στο μπροστινό μέρος για να διευκολύνει την αφαίρεσή του. Εισάγετε τον δίσκο με την προεξοχή προς το έξω μέρος του φούρνου.
4. Οι δίσκοι μπορούν να εισαχθούν σε 4 διαφορετικά ύψη. Συνιστώνται οι θέσεις 1 και 2, όπως φαίνονται από το κάτω μέρος.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίζετε τον δίσκο και τα αξεσουάρ με χλιαρό σαπουνόνερο ή με ήπιο απορρυπαντικό.

Για ανοξειδωτες ή εμαγιέ επιφάνειες, πλένετε με προσοχή και χρησιμοποιείτε μόνο σφουγγάρια και πανιά που δεν χαράζουν τις επιφάνειες.

Μαγείρεμα με τον βαθύ δίσκο FryMaster

Για μαγείρεμα με τον βαθύ δίσκο FryMaster:

- Πάντα να επιλέγετε τη λειτουργία Airfry (Τηγάνισμα με αέρα) που εμφανίζεται στην πρόσοψη του πίνακα ελέγχου με τα σύμβολα  
- Προθερμάνετε τον κενό φούρνο στη θερμοκρασία που συνιστάται στον πίνακα, χρησιμοποιώντας την ίδια λειτουργία.
- Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε πάνω στον εμαγιέ δίσκο.
- Ανάλογα με το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε, τοποθετήστε έναν δίσκο στην κάτω θέση, κάτω από το FryMaster, για να μη στάξουν υγρά πάνω στη βάση του φούρνου και δημιουργήσουν καπνό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Όταν είναι ανοικτός ο φούρνος, μη στηρίζετε το ταψί πάνω στην πόρτα του φούρνου. Να θυμάστε ότι επειδή ο δίσκος έχει οπές, μπορεί να στάξουν λίπη από το φαγητό που έχει μαγειρευτεί.

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τη διαδικασία μαγει-

ρέματος σύμφωνα με τα διαφορετικά φαγητά που θέλετε να παρασκευάσετε.

Οι οδηγίες μαγειρέματος που αναφέρονται στον πίνακα είναι μόνον ενδεικτικές, και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο, την ποσότητα και το βάρος του φαγητού.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Δεν είναι απαραίτητο να προηγηθεί απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων. Οι συνιστώμενοι χρόνοι στον οδηγό αυτόν έχουν εφαρμογή αποκλειστικά και μόνο για αυτό το αξεσουάρ.









ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Για προ-μαγειρεμένο φαγητό, οι χρόνοι, η θερμοκρασία και η λειτουργία που αναφέρονται στη συσκευασία μπορεί να μην είναι πάντα σωστοί για το μαγείρεμα.

Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες που αναφέρονται στον πίνακα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποσότητα και το μέγεθος του φαγητού που θα μαγειρευτεί.

Πίνακας μαγειρέματος

	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΕΝΟΣ) (ΛΕΠΤΑ)	ΒΑΡΟΣ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ (g) (Μονάδες)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΛΕΠΤΑ)
Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		220	10	600	20
Κατεψυγμένες Κομποκυβές		220	9	500	22
Κατεψυγμένα fingers		220	----	16 μονάδες	10
Νωπές τηγανιτές πατάτες*		210	10	600	45
Νωπές φτερούγες κοτόπουλου		240	-----	12 μονάδες	45
Κατεψυγμένα είδη ζύμης		150	10		20

* Κάποια νωπά τρόφιμα μπορεί να χρειάζονται μια κουταλιά του γλυκού λάδι για καλύτερα αποτελέσματα.

Описание FryMaster Box

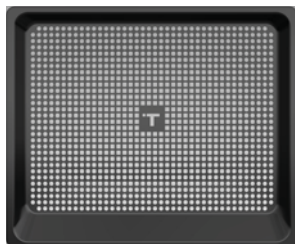
Благодаря новому специальному противню теперь можно готовить пищу в духовом шкафу еще и более здоровым способом.

Противень позволяет готовить полуфабрикаты и свежие продукты без необходимости жарки во фритюре в масле. Можно даже приготовить еду прямо из пакета без предварительного разогрева.

FryMaster изготовлен из стали с эмалевым покрытием того же качества, что и духовой шкаф. Эмаль обеспечивает защитное антипригарное покрытие.

Разработанный противень оригинальной конструкции с перфорированной поверхностью обеспечивает прохождение воздуха через противень, что меняет способ приготовления. Доказано испытаниями. Отверстия сделаны так, что можно готовить и небольшие кусочки ингредиентов, при этом они не падают на дно духового шкафа.

Противень легкий по сравнению с аналогами, что упрощает обращение с ним. Наклон противня облегчает извлечение продуктов.



Техника безопасности и советы по чистке

БЕЗОПАСНОСТЬ

Не ставьте на дно духового шкафа посуду или продукты. Всегда используйте только противни и решетки, поставляемые с духовым шкафом.

Перед первым использованием промойте лоток теплой водой с мылом. Тщательно просушите.

Чтобы готовить с помощью FryMaster, вставьте его на боковые направляющие внутри духового шкафа, как показано ниже:

1. Между двумя боковыми направляющими или на любой из съемных направляющих, если они установлены в духовом шкафу.
2. Противень имеет фиксирующие прорези для предотвращения случайного извлечения. Вставьте противень в прорези в задней части духового шкафа вниз.



3. На передней панели противня есть выступ для облегчения извлечения. Вставляйте противень в духовой шкаф выступом наружу.
4. Противни можно вставлять на одну из 4 высот. Рекомендуются позиции по высоте 1 или 2, если считать снизу.

ЧИСТКА

Очистите противень и другие принадлежности теплой водой с мылом или мягким моющим средством.

Поверхности из нержавеющей стали и эмали мойте осторожно, используя только губки или материю, которые не поцарапают поверхность.

Приготовление с FryMaster Box

Для начала готовки с FryMaster Box:

- Всегда выбирайте функцию Airfry, отображаемую на передней панели управления символами .
- Используя ту же функцию разогрейте пустой духовой шкаф до рекомендованной в таблице температуры.
- Поместите ингредиенты на эмалированный противень.
- Для некоторых выбранных для готовки ингредиентов стоит поместить противень в нижнее положение, под FryMaster, чтобы жир не капал на дно духового шкафа и не дымил.



ВНИМАНИЕ

Не ставьте противень на дверцу духового шкафа, когда он открыт. Помните, что противень имеет отверстия, поэтому жир может стекать с готового блюда.

В таблице ниже даны указания по процессу приготовления в зависимости от выбора блюда.

Таблица приготовления

НАЗНАЧЕНИЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА (ПУСТОЙ ДУХОВОЙ ШКАФ) (МИН)	ВЕС ИНГРЕДИЕНТОВ (г) (Единицы)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)
Замороженный картофель фри	 220	10	600	20
Замороженные наггетсы	 220	9	500	22
Замороженное филе	 220	----	16 шт.	10
Свежий картофель фри*	 210	10	600	45
Свежие куриные крылышки	 240	----	12 шт.	45
Замороженные пирожки	 150	10		20

* Для некоторых свежих продуктов для улучшения результата можно добавить чайную ложку масла.

Приведенные в таблице указания по приготовлению даны лишь в качестве рекомендации и могут различаться в зависимости от типа, количества и веса ингредиентов.



ВАЖНО

Предварительно размораживать замороженные продукты необязательно. Приведенные в этом руководстве времена рекомендованы исключительно для настоящего изделия.



ВАЖНО

Время, температура и функции, указанные на упаковке для полуфабрикатов, могут не всегда соответствовать условиям приготовления.

Время и температура, указанные в таблице, могут варьироваться в зависимости от количества и размера ингредиентов.

FryMaster Box leírása

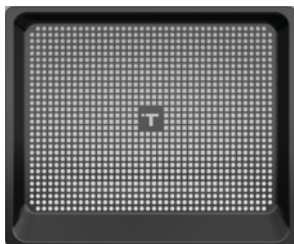
Az egyedülálló tálcának köszönhetően, ezentúl egészségesebben készítheti el az ételeit.

A tálcá segítségével előfőzött/-sütött és friss élelmiszereket forró olajban történő sütés nélkül készíthet el. Akár közvetlenül a csomagolásból is elkészítheti az ételt fűszerezés nélkül.

A FryMaster zománcbevonatú acélból készült, a sütőkben használt minőséghez hasonlóan. A zománc védő és tapadásmentes felületet biztosít.

A tálcá lyukacsos felületét úgy terveztük meg és teszteltük, hogy a forró levegő áthatolhasson a tálcán és egyedi módon süsse meg az ételt. A lyukaknak köszönhetően apróbb élelmiszereket is elkészíthet anélkül, hogy azok a sütő aljára esnének.

A tálcá könnyebb a többi hasonló tálcához viszonyítva, így egyszerűbb a kezelése is. A tálcá dőlésszögének köszönhetően könnyebben eltávolítható az étel.



Biztonsági és tisztítási tippek

BIZTONSÁG

Ne helyezzen tárolódobozt vagy ételt a sütő aljára. Mindig használja a sütőhöz biztosított tálcákat és sütőrácsokat.

Az első használat előtt tisztítsa le a sütőt szappanos meleg vízzel. Szárítsa meg alaposan.

Amikor a FryMasterrel szeretne sütni, csúsztassa be a sütő rácstartójába a lent látható módon:

1. Akár két rácstartó közé is teheti vagy kivehető sínekre, amennyiben sütője rendelkezik ilyenekkel.
2. A tálcá vájatokkal rendelkezik, így nem lehet véletlenül kirántani. A tálcát úgy helyezze a sütőbe, hogy a vájatok hátul legyenek és lefelé nézzenek.



3. A tálcának van egy fogantyúja az elején, amely segítségével könnyen ki lehet venni. Úgy helyezze be a tálcát, hogy ez a fogantyú kifelé nézzen.
4. A tálcákat négy különböző magasságba lehet helyezni. A sütő aljától számított 1-es és 2-es állás használatát ajánljuk.



TISZTÍTÁS

Tisztítsa meg a tálcat és a tartozékokat langyos szappanos vízzel vagy kíméletes mosogatószerrel.

Rozsdamentes acél vagy zamáncozott felületek esetén szivacsot vagy rongyot használjon, amely nem karcolja meg a felületet.

Sütés a FryMaster Box-szal

Sütés a FryMaster Box-szal:

- Mindig válassza ki az Airfry meglevegős sütés funkciót, amelyet a vezérlőpanel elején az alábbi szimbólumok jelölnek:  
- Melegítse elő az üres sütőt a táblázatban javasolt hőmérsékletre ugyanazzal a funkcióval.
- Helyezze az elkészítendő ételt egy zamáncozott tálcára.
- Az elkészítendő ételtől függően helyezzen egy sütőtálcat a FryMaster alá, hogy nem fog zsiradék csepegni a sütő aljára és nem keletkezik füst.



FIGYELEM!

Ha a sütő nyitva van, de támassza a tálcat a sütő ajtajához. Ne feledje, hogy mivel a tálca lyukas, az elkészült ételből zsiradék csepeghet.

Az lenti táblázat az elkészítendő ételhez megfe-

Sütési táblázat

	FUNKCIÓ	HŐMÉRSÉKLET (°C)	ELŐMELEGÍTÉSI IDŐ (ÜRES SÜTŐ) (PERC)	ÉTEL TÖMEGE (g) (Egység)	SÜTÉSI IDŐ (PERC)
Fagyasztott sült burgonya		220	10	600	20
Fagyasztott csirkefilet		220	9	500	22
Fagyasztott halrudacsok		220	---	16 darab	10
Sült krumpli friss burgonyából*		210	10	600	45
Friss csirkeszárnyak		240	----	12 darab	45
Fagyasztott tészta		150	10		20

*Bizonyos friss ételekhez adhat egy teáskanálnyi olajat a jobb eredmény eléréséhez.

elő sütése folyamatokat tartalmazza.

A táblázatban található sütési utasítások tájékoztatásul szolgálnak csupán, és az étel típusától, mennyiségétől és tömegétől függően változhatnak.



FONTOS!

A fagyasztott ételeket nem szükséges sütés előtt kiolvasztani. A jelen útmutatóban található javasolt időtartamok kizárólag erre a tartozékra érvényesek.



FONTOS!

Előfőzött/-sütött ételek esetében a csomagoláson olvasható időtartam, hőmérséklet és elkészítési mód nem biztos, hogy helytálló a sütéshez.

A táblázatban olvasható időtartamok és hőmérsékletek az elkészítendő étel mennyiségétől és méretétől függően változhatnak.

Opis urządzenia FryMaster Box

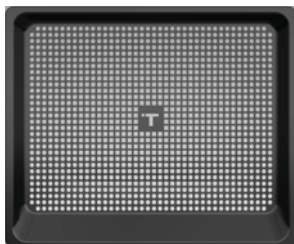
Dzięki unikalnej tacy teraz możliwe jest gotowanie żywności w piekarniku również w bardziej zdrowy sposób.

Taca umożliwi gotowanie wstępnie ugotowanej lub świeżej żywności bez potrzeby smażenia w głębokim oleju. Możliwe jest nawet gotowanie żywności bezpośrednio z opakowania, bez wcześniejszego przyprawiania.

Urządzenie FryMaster wykonane jest z emalowanej stali tej samej jakości co używana w piekarnikach. Emalia zapewnia ochronną powłokę nieprzywierającą.

Oryginalny wzór tacy z perforowaną powierzchnią został zaprojektowany i przetestowany, tak aby powietrze przepływało przez tacę i żywność była gotowana w inny sposób. Otwory umożliwiają również gotowanie małych kawałków żywności bez wypadania na podstawę piekarnika.

Taca jest lżejsza w stosunku do innych tego typu, co ułatwia jej obsługę. Nachylenie na tacy ułatwia wyjmowanie żywności.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i czyszczenia

BEZPIECZEŃSTWO

Nie umieszczać pojemników ani żywności na podstawie piekarnika. Używać wyłącznie tac i kratek dostarczonych w zestawie z piekarnikiem.

Przed pierwszym użyciu wyczyścić tacę ciepłą wodą z mydłem. Dokładnie osuszyć.

Gotowanie przy użyciu FryMaster jest możliwe po ułożeniu go na bocznych szynach prowadzących w piekarniku, jak pokazano poniżej:

1. Między dwoma prętami od wsporników bocznych lub na dowolnej z wyjmowanych prowadnic, jeżeli zamocowano w piekarniku.
2. W tacy znajdują się otwory mocujące zapobiegające jej przypadkowemu wyjęciu. Włożyć tacę tak, aby otwory znajdowały się z tyłu piekarnika i były zwrócone do dołu.



3. Taca jest wyposażona z przodu w wypustkę, która ułatwia wyjmowanie. Tacę należy włożyć wypustką zwróconą do zewnątrz piekarnika.
4. Tacę można wkładać na 4 różne sposoby. Zalecane są położenia 1 i 2, patrząc z dołu.


CZYSZCZENIE

Tacę i akcesoria należy czyścić ciepłą wodą z mydłem lub z łagodnym detergencem.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i emaliowane należy czyścić delikatnie tylko gąbkami lub ściereczkami, które nie zarysują powierzchni.

Gotowanie przy pomocy urządzenia FryMaster Box

Gotowanie przy pomocy urządzenia FryMaster Box:

- Należy zawsze wybierać funkcję Airfry wyświetlaną z przodu panelu sterowania za pomocą symboli  
- Za pomocą tej samej funkcji rozgrzać wstępnie piekarnik do temperatury zalecanej w tabeli.
- Umieścić przygotowywaną żywność na emaliowanej tacy.
- W zależności od przygotowywanej żywności umieścić tacę piekarnika w niższym położeniu, poniżej FryMaster, aby zapobiec ściekaniu tłuszczu na podstawę piekarnika i powstawaniu dymu.



OSTRZEŻENIE

Nie odstawiać tacy na drzwiczki piekarnika, gdy jest on otwarty. Należy pamiętać, że w tacy znajdują się otwory, przez które może ściekać tłuszcz z gotowanej żywności.

W poniższej tabeli przedstawiono proces gotowania zgodnie z różnymi potrawami do przygotowania.

Instrukcje gotowania wymienione w tabeli są orientacyjnymi wskazówkami i mogą różnić się w zależności od typu, ilości i wagi żywności.



WAŻNE

Nie ma potrzeby wcześniejszego rozmrażania żywności. Zalecane czasy w tej instrukcji obsługi dotyczą tylko tego urządzenia.





WAŻNE

W przypadku wstępnie ugotowanej żywności czasy, temperatura i funkcja przedstawione na opakowaniu nie zawsze mogą być prawidłowe dla gotowania.

Czasy i temperatury wymienione w tabeli mogą różnić się w zależności od jakości i wielkości przygotowywanej żywności.

Tabela gotowania

	FUNKCJA	TEMPERATURA (°C)	CZAS WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA (PUSTY PIEKARNIK) (MIN)	CIEŻAR ŻYWNOCI (g) (Sztuki)	CZAS GOTOWANIA (MIN)
Frytki mrożone		220	10	600	20
Nuggetsy mrożone		220	9	500	22
Paluszki mrożone		220	----	16 sztuk	10
Frytki świeże*		210	10	600	45
Świeże skrzydełka kurczaka		240	-----	12 sztuk	45
Paszteciki mrożone		150	10		20

*Aby poprawić rezultat, do niektórej żywności należy dodać łyżeczkę oleju.

Описание на FryMaster Box

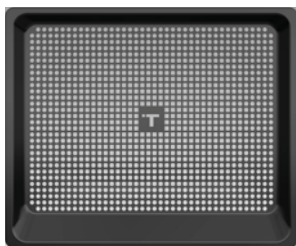
Благодарение на единствената по рода си тавичка, сега е възможно да пригответе храна във фурната също и по по-здравословен начин.

Тавичката Ви позволява да готвите предварително сготвена и прясна храна без необходимост от дълбоко пържене в мазнина. Освен това е възможно дори да готвите храна директно от опаковката, без да подправяте.

FryMaster е произведен от стомана с емайлирано покритие със същото качество, както при фурни. Емайълът осигурява защитно, незалепващо покритие.

Оригиналният дизайн на тавичката с перфорирана повърхност, е създаден и изпитан да позволява на въздуха да преминава през тавичката и така храната се приготвя по различен начин. Дупките също Ви позволяват да пригответе малки парчета храна, без те да падат на дъното на фурната.

Тавичката е по-лека в сравнение с подобни тави, което прави боравенето с нея по-лесно. Наклонът на тавичката улеснява отстраняването на храната.



Съвети за безопасност и почистване

БЕЗОПАСНОСТ

Не поставяйте съдове или храна в основата на фурната. Винаги използвайте тавичките и грил решетките, предоставени с фурната.

Преди първата употреба почистете тавичката с топла вода и сапун. Подсушете щателно.

За да готвите с FryMaster, поставете го на страничните водещи релси вътре във фурната, както е показано по-долу:

1. Между двете позиции от страничните релси или върху някой от подвижните водачи ако се напасва във фурната.
2. Тавичката има слотове за задържане за предотвратяване на неволно отстраняване. Поставете тавичката със слотовете към задната част на фурната, гледащи надолу.



3. Тавичката има делител отпред, за да се улесни отстраняването ѝ. Поставете тавичката с делителя обърнат напред към външната част на фурната.
4. Тавичките могат да се поставят на 4 различни височини. Препоръчват се позиции 1 и 2, гледани отдолу.



ПОЧИСТВАНЕ

Почистете тавичката и принадлежностите с топла сапунена вода или с мек почистващ препарат.

Измийте внимателно неръждаемата стомана или емайлираните повърхности и използвайте само гъби или кърпи, които няма да надраскат повърхностите.

Готвене с FryMaster Box

За готвене с FryMaster Box:

- Винаги избирайте функцията за пържене с горещ въздух, показана отпред на дисплея със символите  .
- Затоплете предварително празната фурна до температурата препоръчана в таблицата, като използвате същата функция.
- Поставете храната, която ще готвите на емайлираната тавичка.
- Според храната, която ще готвите, поставете тавичката за фурна в по-ниска позиция, под FryMaster, за да предотвратите изкапването на мазнина върху основата на фурната и образуването на дим.









ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Когато фурната е отворена, не оставяйте тавичката върху вратата на фурната. Не забравяйте, че мазнината може да капе от пригответената храна, тъй като тавичката има дупки.

Таблицата по-долу показва процеса на готвене

Таблица за готвене.

	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАТОПЛЯНЕ (ПРАЗНА ФУРНА) (МИН)	ТЕГЛО НА ХРАНАТА (гр) (Единици)	ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ (МИН)
Замразени пържени картофи		220	10	600	20
Замразени хапки		220	9	500	22
Замразени фингърс		220	----	16 единици	10
Пресни пържени картофи*		210	10	600	45
Пресни пилешки крилца		240	-----	12 единици	45
Замразени тестени изделия		150	10		20

* За някои пресни храни може да се наложи да добавите чаена лъжичка мазнина, за да подобрите резултата.

според различните ястия, които ще готвите.

Инструкциите за готвене, изброени в таблицата, са само насоки и може да са различни в зависимост от вида, количеството и теглото на храната.



ВАЖНО

Не е необходимо първо да размразявате храната. Препоръчаните периоди на време за готвене, дадени в това ръководство, са най-вече спомагателна информация.



ВАЖНО

За предварително сготвена храна, периодите на време, температурата и функцията, указани на опаковката, може не винаги да са точните за готвене.

Периодите на време и температурите, изброени в таблицата, може да се различават според количеството и размера на храна, която ще пригответе.

Descrierea casetei FryMaster

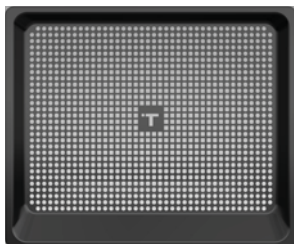
Datorită tăvii exclusive, este posibil acum să preparați alimente în cuptor și într-un mod mai sănătos.

Tava vă permite să gătiți mâncare preparată în prealabil și mâncare proaspătă, fără a fi nevoie de prăjire în baie de ulei. Este posibil și să preparați alimente direct din pungă, fără condiționare prealabilă.

FryMaster este produs din oțel emailat de aceeași calitate ca aceea utilizată la cuptoare. Emailul asigură un strat de protecție neaderent.

Modelul original al tăvii, cu o suprafață perforată, a fost conceput și testat astfel încât aerul să circule prin tavă și să prepare alimentele în alt mod. Orificiile vă permit totodată să preparați bucăți mici de alimente fără ca acestea să cadă pe baza cuptorului.

Tava este ușoară prin comparație cu alte tăvi similare, făcând-o mai ușor de manevrat. Înclinarea tăvii face mai ușoară îndepărtarea alimentelor.



Sfaturi privind siguranța și curățarea

SIGURANȚĂ

Nu așezați recipiente sau alimente pe baza cuptorului. Utilizați întotdeauna tăvile și grătarele furnizate împreună cu cuptorul.

Înainte de prima utilizare, curățați tava cu apă caldă și detergent. Uscați bine.

Pentru a găti cu ajutorul FryMaster, introduceți-o pe șinele de ghidaj laterale din interiorul cuptorului, după cum se indică mai jos:

1. Între două bare ale suporturilor laterale, sau pe oricare dintre ghidajele mobile, dacă acestea sunt prevăzute în cuptor.
2. Tava are fante de reținere pentru a preveni îndepărtarea ei accidentală. Introduceți tava cu fantele către partea din spate a cuptorului, cu fața în jos.
3. Tava are o margine în partea din față pentru a fi mai ușor de scos. Introduceți tava cu marginea orientată spre exteriorul cuptorului.
4. Tăvile pot fi introduse la 4 înălțimi diferite. Pozițiile 1 și 2, vizualizate din partea inferioară, sunt recomandate.





CURĂȚAREA

Curățați tava și accesoriile cu apă caldă cu săpun sau cu un detergent slab.

În cazul suprafețelor din oțel inoxidabil sau email, spălați cu atenție și nu utilizați decât bureți sau lavete care nu vor zgâria suprafețele.

Prepararea alimentelor cu ajutorul casetei FryMaster

Pentru a prepara alimente cu ajutorul casetei FryMaster:

- Selectați întotdeauna funcția Airfry, afișată pe partea frontală a panoului de comandă cu simbolurile  
- Preîncălziți cuptorul gol la temperatura recomandată în diagramă, utilizând aceeași funcție.
- Așezați alimentele care urmează să fie preparate pe tava emailată.
- În funcție de alimentele care urmează a fi preparate, așezați o tavă de cuptor în poziția inferioară, sub FryMaster, pentru a preveni să picure grăsimea pe baza cuptorului și să creeze fum.



AVERTISMENT

Când cuptorul este deschis, nu așezați tava pe ușa cuptorului. Rețineți că, deoarece tava are găuri, ar putea picura grăsimea din mâncarea care a fost preparată.

Diagrama de mai jos indică procesul de prepa-

Diagramă de preparare

	FUNCȚIE	TEMPERATURĂ (°C)	TIMP DE PREÎNCĂLZIRE (CUPTOR GOL) (MIN.)	GREUTĂȚEA ALIMENTELOR (g) (Unități)	TIMP DE PREPARARE (MIN.)
Cartofi pai congelați		220	10	600	20
„Nuggets” de pui		220	9	500	22
Batoane din file de pește congelate		220	----	16 unități	10
Cartofi pai proaspeți*		210	10	600	45
Aripioare de pui proaspete		240	-----	12 unități	45
Pateuri congelate		150	10		20

* Unele alimente proaspete ar putea avea nevoie de o linguriță de ulei pentru a îmbunătăți rezultatul.

rare în funcție de diferitele feluri de mâncare ce urmează a fi gătite.

Instrucțiunile de preparare enumerate în diagramă au o destinație orientativă și pot varia în funcție de tipul, cantitatea și greutatea alimentelor.



IMPORTANT

Nu este necesară decongelarea prealabilă a alimentelor. Intervalele de timp recomandate în acest ghid sunt destinate exclusiv pentru acest accesoriu.



IMPORTANT

Pentru mâncarea preparată în prealabil, este posibil ca intervalele de timp, temperatura și funcția indicate pe ambalaj să nu fie întotdeauna corecte pentru gătit.

Intervalele și temperaturile enumerate în diagramă pot varia în funcție de cantitatea și dimensiunile alimentelor care urmează a fi preparate.

Опис FryMaster Box

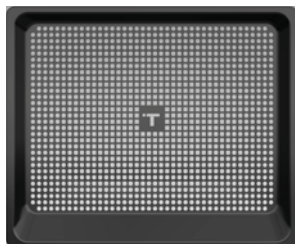
Завдяки новій спеціальній деці тепер можна готувати їжу в духовій шафі ще й більш здоровим чином.

Дека дозволяє готувати напівфабрикати і свіжі продукти без необхідності смаження у фритюрі в олії. Можна навіть готувати їжу прямо з пакету без попереднього розігріву.

FryMaster виготовлений зі сталі з емалевим покриттям тієї ж якості, що і духови шафа. Емаль забезпечує захисне антипригарне покриття.

Розроблена дека оригінальної конструкції з перфорованою поверхнею забезпечує проходження повітря через деку, що змінює спосіб приготування. Доведено випробуваннями. Отвори зроблені так, що можна готувати і невеликі шматочки інгредієнтів, при цьому вони не падатимуть на дно духової шафи.

Дека легка в порівнянні з аналогами, що спрощує поводження з нею. Нахил деки полегшує виймання продуктів.



Техніка безпеки і поради з чищення

БЕЗПЕКА

Не ставте на дно духової шафи посуд та продукти. Завжди використовуйте тільки деки та решітки, що поставляються з духовою шафою.

Перед першим використанням промийте деку теплою водою з милом. Ретельно просушіть.

Щоб готувати за допомогою FryMaster, вставте його на бічні напрямні всередині духової шафи, як показано нижче:

1. Між двома бічними напрямними або на будь-який зі знімних напрямних, якщо вони встановлені в духовій шафі.
2. Дека має фіксуючі прорізи для запобігання випадковому вийманню. Вставте деку в прорізи в задній частині духової шафи вниз.
3. На передній панелі деки є виступ для полегшення виймання. Вставляйте деку в духову шафу виступом назовні.
4. Деки можна вставляти на одну з 4 висот. Рекомендуються позиції по висоті 1 або 2, якщо рахувати знизу.



ЧИЩЕННЯ

Очистіть деко і інші приналежності теплою водою з милом або м'яким миючим засобом.

Поверхні з нержавіючої сталі і емалі мийте обережно, використовуючи тільки губки або матерію, що не подряпають поверхню.

Приготування з FryMaster Box

Для початку готування з FryMaster Box:

- Завжди вибирайте функцію Airfry, що відображається на передній панелі управління символами  
- Використовуючи ту ж функцію розігрійте порожню духову шафу до рекомендованої в таблиці температури.
- Помістіть інгредієнти на емальоване деко.
- Для деяких обраних для готування інгредієнтів варто помістити деко в нижнє положення, під FryMaster, щоб жир не капав на дно духової шафи і не димів.



УВАГА!

Не ставте деко на дверцята духової шафи, коли вона відчинена. Пам'ятайте, що деко має отвори, тому жир може стікати з готового блюда.

У таблиці нижче дані вказівки щодо процесу

приготування в залежності від вибору страви.

Вказівки з приготування в таблиці наведені лише як рекомендація і можуть відрізнятись в залежності від типу, кількості та ваги інгредієнтів.



ВАЖЛИВО

Попередньо розморожувати заморожені продукти необов'язково. Наведені в цьому керівництві часи рекомендовані виключно для цього виробу.









ВАЖЛИВО

Час, температура та функції, зазначені на упаковці для напівфабрикатів, можуть не завжди відповідати умовам приготування.

Час і температура, зазначені в таблиці, можуть варіюватися в залежності від кількості та розміру інгредієнтів.

Таблиця приготування

	ПРИЗНАЧЕННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ПОПЕРЕДЬОГО НАГРІВУ (ПОРОЖНЯ ДУХОВА ШАФА) (ХВ.)	ВАГА ІНГРЕДІЄНТІВ (г) (Одиниці)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (ХВ.)
Заморожена картопля фри		220	10	600	20
Заморожені нагетси		220	9	500	22
Заморожене філе		220	----	16 шт.	10
Свіжа картопля фри*		210	10	600	45
Свіжі курячі крильця		240	-----	12 шт.	45
Заморожені пиріжки		150	10		20

* Для деяких свіжих продуктів для поліпшення результату можна додати чайну ложку олії.

Popis plechu FryMaster Box

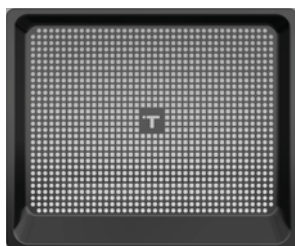
Díky exkluzivnímu plechu je nyní možné vařit jídlo v troubě také zdravěji.

Plech vám umožňuje vařit předvařené a čerstvé potraviny, aniž byste je museli smažit na oleji. Je dokonce možné vařit jídlo přímo ze sáčku bez předchozího dochucování.

FryMaster je vyroben ze smaltované oceli stejné kvality, jaká se používá k výrobě trouby. Smalt poskytuje ochrannou nepřilnavou vrstvu.

Originální design plechu s perforovaným povrchem byl navržen a testován tak, aby vzduch procházel plechem a potraviny se tak připravovaly odlišným způsobem. Otvory také umožňují vařit malé kousky jídla, aniž by spadly na dno trouby.

Plech je na rozdíl od jemu podobných lehký, což usnadňuje manipulaci. Plech se sklonem usnadňuje vyjmutí potravin.



Tipy ohledně bezpečnosti a čištění

BEZPEČNOST

Na dno trouby nepokládejte nádoby ani potraviny. Vždy používejte plechy a mřížky dodávané s troubou.

Před prvním použitím plech očistěte teplou vodou a mýdlem. Důkladně osušte.

Chcete-li vařit s plechem FryMaster, vložte jej na boční vodič lišty uvnitř trouby, jak je znázorněno níže:

1. Mezi dvě tyče bočních podpěr nebo na některé z odnímatelných vodičků, pokud jsou v troubě namontovány.
2. Plech má blokovací sloty, aby se zabránilo jeho náhodnému vyjmutí. Zasuňte plech do trouby s blokovacími sloty směrem dolů.
3. Plech má v přední části jazýček, který usnadňuje jeho vyjmutí. Zasuňte plech tak, aby jazýček směřoval ven z trouby.
4. Plech lze vložit do 4 různých výšek. Doporučujeme 1. a 2. pozici zezdola.




ČIŠTĚNÍ

Plech a příslušenství umyjte teplou mýdlovou vodou nebo jemným saponátem.

Při čištění nerezových nebo smaltovaných povrchů postupujte opatrně a používejte pouze houby nebo hadříky, které povrch nepoškrábají.

Vaření s plechem FryMaster Box

Jak vařit s plechem FryMaster Box:

- Vždy vyberte funkci Airfry, která je na přední straně ovládacího panelu označena symbolem  AIRFRY ↗.
- Prázdnou troubu přehřejte pomocí stejné funkce na teplotu doporučenou v tabulce.
- Na smaltovaný plech vložte potraviny, které chcete vařit.
- V závislosti na typu potravin, které chcete vařit, umístěte plech na pečení do spodní polohy pod FryMaster, abyste zabránili odkapávání mastnoty na dno trouby a vytváření kouře.



UPOZORNĚNÍ

Nepokládejte plech na otevřené dveře trouby. Nezapomeňte, že má tác otvory, takže z vařených potravin může odkapávat mastnota.

Níže uvedená tabulka zobrazuje postup vaření v závislosti na připravovaném pokrmu.

Pokyny k vaření uvedené v tabulce slouží pouze jako vodítko a mohou se lišit v závislosti na druhu, množství a hmotnosti potravin.



DŮLEŽITÉ

Zmrazené potraviny není nutné předem rozmrazovat. Doporučené časy v této příručce jsou určeny výhradně pro toto příslušenství.









DŮLEŽITÉ

U předvařených potravin nemusí být čas, teplota a funkce uvedené na obalu pro vaření vždy správné.

Časy a teploty uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na množství a velikosti připravovaných potravin.

Tabulka vaření

	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	DOBA PŘEHŘÍVÁNÍ (PRAZDNÁ TROUBA) (MIN.)	HMOTNOST POTRAVIN (g) (kusy)	DOBA VAŘENÍ (MIN.)
Mražené hranolky	 AIRFRY ↗	220	10	600	20
Mražené nugety	 AIRFRY ↗	220	9	500	22
Mražené prsty	 AIRFRY ↗	220	----	16 kusů	10
Čerstvé hranolky*	 AIRFRY ↗	210	10	600	45
Čerstvá kuřecí křídla	 AIRFRY ↗	240	-----	12 kusů	45
Mražené pirohy	 AIRFRY ↗	150	10		20

* Některé čerstvé potraviny mohou pro zlepšení výsledku vaření vyžadovat čajovou lžičku oleje.

Opis FryMaster Box

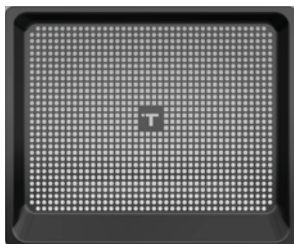
Vďaka exkluzívnemu plechu je teraz možné pripravovať potraviny v rúre aj zdravším spôsobom.

Plech umožňuje pripravovať predvarené a čerstvé potraviny bez potreby vyprážania v oleji. Jedlo je tiež možné pripravovať priamo z balenia bez predchádzajúceho okorenenia.

FryMaster je vyrobený zo smaltovanej ocele rovnakej kvality, aká sa používa na rúry. Smalt poskytuje ochranný nelepivý povrch.

Originálny návrh plechu s perforovaným povrchom bol navrhnutý a testovaný tak, aby vzduch prechádzal cez plech a piekol potraviny iným spôsobom. Otvory umožňujú aj prípravu malých kusov potravín bez toho, aby spadli na spodok rúry.

Plech je v porovnaní s podobnými plechmi ľahký vďaka čomu sa s ním jednoduchšie manipuluje. Sklon plechu umožňuje ľahšie vyberanie jedla.



Tipy na bezpečnosť a čistenie

BEZPEČNOSŤ

Nádoby alebo potraviny nekladte na dno rúry. Vždy používajte plechy a mriežky dodávané s rúrou.

Pred prvým použitím plech vyčistite teplou vodou a mydlom. Dôkladne osušte.

Ak chcete variť pomocou FryMaster, vložte ho na bočné vodidlá vnútri rúry podľa zobrazenia nižšie:

1. Medzi dve tyče z bočných podpier alebo na niektoré z odnímateľných vodidiel, ak sú v rúre osadené.
2. Plech má zádržné drážky, aby sa zabránilo jeho náhodnému vybratiu. Plech vložte s drážkami na zadnej strane rúry smerom nadol.



3. Plech má na prednej strane pútko na ľahšie vyberanie. Plech vkladajte pútkom smerom von z rúry.
4. Plechy môžete vkladať do 4 rôznych výšok. Odporúčajú sa polohy 1 a 2 odspodu.



ČISTENIE

Plech a príslušenstvo vyčistite teplou mydlovou vodou alebo jemným čistiacim prostriedkom.

Antikorové alebo smaltované povrchy starostlivo umyte a používajte len špongie alebo utierky, ktoré povrchy nepoškriabu.

Varenie s FryMaster Box

Ak chcete variť s FryMaster Box:

- Vždy vyberte funkciu teplovzdušného fritovania zobrazenú na prednej strane ovládacieho panelu so symbolmi  
- Prázdnu rúru predhrajte na teplotu odporúčanú v tabuľke pomocou rovnakej funkcie.
- Jedlo na prípravu uložte na smaltovaný plech.
- V závislosti od pripravovaného jedla umiestnite plech rúry do dolnej polohy, pod FryMaster, aby sa predišlo kvapkaniu masti na spodok rúry a vytváraniu dymu.



VAROVANIE

Ak je rúra otvorená, plech nekladte na dvierka rúry. Pamätajte, že plech má dierky, cez ktoré môže z pripraveného jedla odkvapkávať masť.

Uvedená tabuľka zobrazuje proces varenia podľa jednotlivých pripravovaných jedál.

Pokyny na prípravu uvedené v tabuľke sú určene ako usmernenia a môžu sa líšiť v závislosti od typu, kvality a hmotnosti potraviny.



DÔLEŽITÉ

Mrazené potraviny nie je nevyhnutné najprv rozmraziť. Odporúčané časy v tejto príručke sú určené výhradne k tomuto príslušenstvu.



DÔLEŽITÉ

Pri predvarenom jedle nemusia byť časy, teploty a funkcia zobrazené na balení správne na prípravu.

Časy a teploty uvedené v tabuľke sa môžu líšiť v závislosti od kvality a veľkosti potraviny na prípravu.

Tabuľka varenia

	FUNKCIA	TEPLOTA (°C)	ČAS PREDHRIEVANIA (PRÁZDNA RÚRA) (MIN)	HMOTNOSŤ POTRAVINY (g) (jednotky)	ČAS PRÍPRAVY (MIN)
Mrazené hranolčeky		220	10	600	20
Mrazené nugetky		220	9	500	22
Mrazené prsty		220	----	16 jednotiek	10
Čerstvé hranolčeky*		210	10	600	45
Čerstvé kuracie krídelká		240	-----	12 jednotiek	45
Mrazené cestá		150	10		20

* Niektoré čerstvé potraviny môžu potrebovať lyžičku oleja na zlepšenie výsledku.