

TEKA



User Manual
FRYMASTER TRAY

RU

teka.com

Описание FryMaster Box

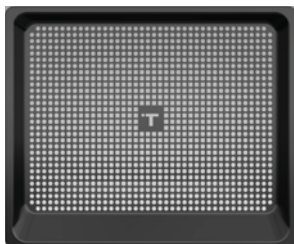
Благодаря новому специальному противню теперь можно готовить пищу в духовом шкафу еще и более здоровым способом.

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.

