



TEKA

User Manual
FRYMASTER TRAY

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

teka.com

Περιγραφή του δίσκου FryMaster

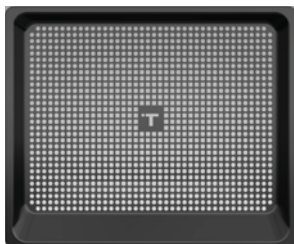
Χάρη σε αυτόν τον αποκλειστικό δίσκο, τώρα μπορείτε να μαγειρεύετε φαγητό στον φούρνο με πιο υγιεινό τρόπο.

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.

