



FRY  ART

Встраиваемый духовой шкаф

# Руководство по эксплуатации

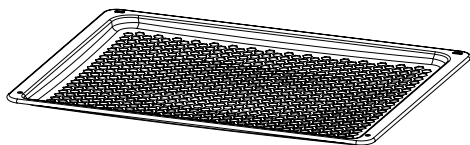


## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С FRYART

Благодаря специальному противню FryArt можно готовить более здоровую пищу, используя меньшее количество масла или не используя его вообще.

### Безопасность

- Всегда используйте оригинальные аксессуары, предназначенные для данного устройства.
- Противень необходимо разместить между двумя полками наклонной стороной к дверце устройства.
- Не используйте противень FryArt для жарки.

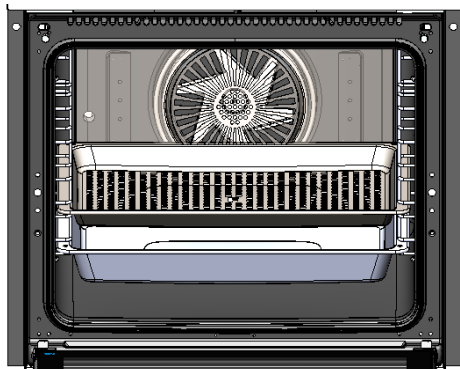


### Использование FryArt

- Для приготовления пищи выберите функцию на FryArt панели управления.
- Выберите подходящую температуру для приготовления ваших блюд в таблице приготовления (см. ниже).
- \* Разогрейте, если необходимо.
- В зависимости от приготавливаемого блюда, поставьте под противень FryArt глубокий лоток, чтобы предотвратить стекание масла на дно духовки.

Перфорированный противень обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха и гарантирует, что пища будет хрустящей снаружи и мягкой внутри.

По сравнению со многими другими противнями, он легкий и прост в использовании.



### Очистка












- Перед первым использованием вымойте противень теплой водой с мылом и вытрите насухо.
- Не используйте для очистки противня такие абразивные материалы, как ножи и щетки

⚠ Не ставьте противень на открытую дверцу духовки. Если пища содержит жир или масло, оно может стекать из отверстий в противне на дверцу.

## Таблица приготовления

См. в таблице информацию о продуктах, протестированных в наших лабораториях для определения времени приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в сети, качества, количества и температуры приготавливаемых продуктов. Экспериментируя, вы можете изменять значения для получения разных результатов приготовления блюд по вашему вкусу.

① Нижняя полка духового шкафа – это 1-я полка.

	РАБОЧАЯ ФУНКЦИЯ	ПОЛКИ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПОДОГРЕВА (мин.)	ВЕС ПРОДУКТА (г) ед.	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)
<b>*ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>						
Замороженный картофель фри		3-я полка	220	10	600	20...25
Замороженные нагетсы		3-я полка	220	10	500	20...25
Замороженные котлеты		3-я полка	220	-	18 шт.	10
Замороженные луковые кольца		3-я полка	220	10	500	20...25
Замороженная пицца		3-я полка	190	10	-	15...20
Замороженный пирог		3-я полка	190	10	18 шт.	20...25
* Выпекать без разморозки.						
<b>СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ</b>						
Картофель		3-я полка	220	10	600	25...30
Пирожки		3-я полка	190	10	18 шт.	20...25
<b>ЗДОРОВАЯ ПИЩА</b>						
Сушка фруктов		3-я полка	80	-	-	6 час.
Сушка овощей		3-я полка	80	-	-	8 час.
Сушка мяса		3-я полка	80	-	-	8 час.

