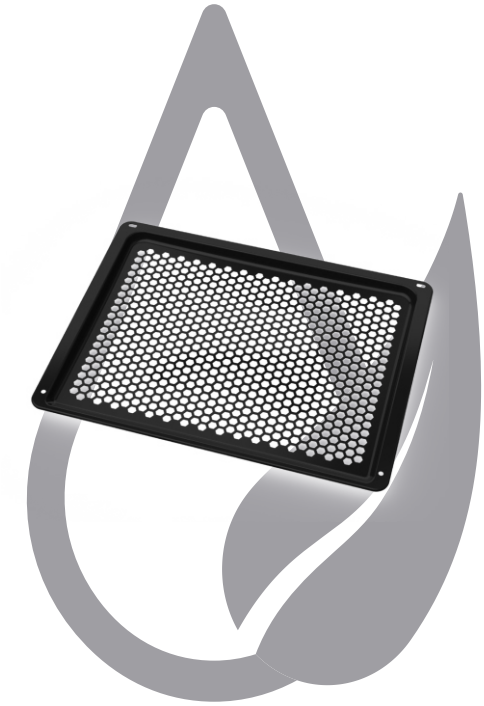
FRYIART



FRYIART

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

AL UDHËZUES PËR PËRDORIM

EN USE AND INSTALLATION MANUAL

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ 3
SRB УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ 7
MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА 11
AL UDHËZUES PËR PËRDORIM 15
EN USE AND INSTALLATION MANUAL.....19
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 23

ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА С FRY//ART

Благодарение на специалната си тава, FRY//ART Ви позволява да готвите храната си по-здравословно с малко или никаква мазнина.

Перфорираната повърхност на тавата осигурява бърз въздушен поток, което прави храната хрупкава отвън и крехка отвътре.

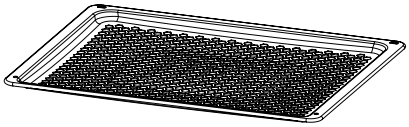
За да извлечете максимума от тази функция на продукта, моля, обърнете необходимото внимание на съветите и триковете, дадени в това ръководство.

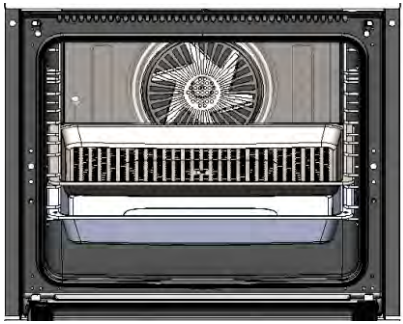
БЕЗОПАСНОСТ

Не използвайте тавата FRY//ART в други фурни. В противен случай съществува риск тя да не пасне правилно и може да падне и да се заклещи. Тя трябва да пасне между двете решетки, а наклонената страна да е обърната към вратата на уреда.

Не използвайте тавата FRY//ART за печене върху печка.

Тъй като тавата ще бъде гореща след готвене, не забравяйте да използвате термоустойчиви ръкавици.





ИЗПОЛЗВАНЕ НА FRY//ART

Изберете функция FRY//ART на този контролен панел, за да сготвите храната си.
Изберете подходящата температура за Вашето ястие от таблицата за готвене. Загрейте предварително, ако е необходимо. Моля, не оставяйте тавата FryArt в камерата за готвене, докато се загрява предварително.

Леко омаслете Вашата тава FRY//ART. Това ще предотврати залепването на храната. Не пренебрегвайте този процес, когато сушите плодове и зеленчуци.

В зависимост от храната, поставете дълбока тавичка под тавата FryArt, за да избегнете капене на мазнина върху дъното на фурната.

Не използвайте тавата FRY//ART с хартия за готвене, алуминиево фолио или пликове за готвене. В противен случай това ще блокира вентилационните отвори и ще намали ефективността на режима на готвене.

ПОЧИСТВАНЕ

Преди първа употреба почистете тавата със сапун и топла вода и я подсушете добре.

Тавата е покрита с лесен за почистване емайл, известен като ETC. Това обаче не е незалепващо покритие.

Препоръчваме Ви леко да намажете тавата с мазнина преди готвене, за да предотвратите залепването на храната.

Когато почиствате тавата, не използвайте драскащи и абразивни предмети като ножове, четки или метална вата, за да избегнете повреда на емайлираната повърхност.

ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ

ПРИГОТВЯНЕ НА ПРЯСНА ХРАНА:

Пресните храни трябва да бъдат леко намазани с олио преди готвене. Можете да направите това с четка или спрей. Можете да повторите този процес към края на готвенето. Ако готвите зеленчуци, не препоръчваме да добавяте сол на етапа на приготвяне.

Добавянето на сол може да доведе до отделяне на вода от храната и тя да остане мека.

Консистенцията на картофа по време на готвене също зависи от вида картоф. Пресните картофи (т.е. с високо съдържание на вода) не могат да достигнат желаната хрупкавост. Картофите с високо съдържание на нишесте дават по-добри резултати.

	Функция	Позиция на тавичката	Температура (^{0}C)	Продължителност на предварително загряване (минути)	Тегло на храната (грам)	Продължителност на готвене
Картофи	FRY//ART	3 (средна)	220	10	600	20....25
Тестени сладкиши	FRY//ART	3 (средна)	190	10	600	20....25
Пържени кнедли	FRY//ART	3 (средна)	190	10	600	20....25
Пържен тестен сладкиш	FRY//ART	3 (средна)	190	10	600	20....25
Хрупкави пилешки крилца	FRY//ART	3 (средна)	220	10	600	25....30

ЗАМРАЗЕНА ХРАНА:

Храни като пържени картофи, лучени кръгчета и хапки са индустриално преработени храни. Те обикновено съдържат известно количество мазнини, тъй като са преминали през процес на предварително готвене. Тези храни обикновено не изискват добавяне на олио. Ако смятате, че храната, която сте сготвили, е суха, можете да нанесете малко количество олио със спрей следващия път, когато я готвите.

Тъй като замразените храни също съдържат сол, не препоръчваме да добавяте допълнително сол по време на готвене. Добавянето на сол може да доведе до отделяне на вода от храната и тя да остане мека. Ако е необходимо да добавите сол, направете го след като извадите храната от фурната, докато още се готви.

Времето за готвене на храните варира. Ако готвите различни храни заедно в една тава, добавете първо тези, които изискват по-дълго време за готвене (напр. картофи), а тези, които се готвят по-бързо (напр. лучени кръгчета), след 10 минути. При пържените картофи малките резени се пържат по-бързо, защото имат по-малка маса. Препоръчваме да ги сортирате преди употреба.

Не препълвайте тавата FryArt. Ако отворите за въздушен поток са блокирани, производителността на готвене може да стане нестабилна. Замразените храни трябва да се сготвят преди размразяване. Храните, които се очаква да се размразят, ще загубят вкуса си поради преждевременното изпаряване на водата вътре.

	Функция	Позиция на тавичката	Температура (^{0}C)	Продължителност на предварително загряване (минути)	Тегло на храната (грам)	Продължителност на готвене
Пържени картофи	FRY//ART	3 (средна)	220	10	600	20....25
Хапки	FRY//ART	3 (средна)	220	10	600	20....25
Картофени крокети	FRY//ART	3 (средна)	220	10	600	10....15
Лучени кръгчета	FRY//ART	3 (средна)	220	10	600	10....15
Замразена пица	FRY//ART	3 (средна)	190	10	-	10....15
Замразени сладкиши	FRY//ART	3 (средна)	190	10	600	20....25
Кибе – Средиземно-морско ястие	FRY//ART	3 (средна)	190	10	600	15....20

ЗДРАВОСЛОВНИ ХРАНИ:

При сушене на плодове и зеленчуци дебелината на резените е важна. Нарежете плодовете с дебелина 1 см. Ако са по-дебели, времето ще се удължи и сушенето няма да е равномерно. Зеленчуците, съдържащи много вода (тиквички, краставици и др.), могат да се нарязват по-дебело.

Намажете леко тавата FryArt с обезсолено масло преди да започнете процеса на сушене. Това ще предотврати залепването на храната и ще подобри вкуса ѝ.

По време на сушене препоръчваме да изпускате парата вътре на всеки два часа, като отваряте вратата. Това ще подобри ефективността на процеса на сушене.

Сушените зеленчуци и плодове винаги запазват известна остатъчна влага. Затова не забравяйте да съхранявате преработените храни в хладилник или на сухо място, за да предотвратите разваляне

	Функция	Позиция на тавичката	Температура (^{0}C)	Продължителност на предварително загряване (минути)	Тегло на храната (грам)	Продължителност на готвене
Изсушяване на плодове	FRY//RT	3 (средна)	80			6 часа
Изсушяване на зеленчуци	FRY//RT	3 (средна)	80			6 - 8 часа
Изсушяване на месо	FRY//RT	3 (средна)	80			8 часа

KUVANJE UZ FRY//ART

Zahvaljujući posebnom plehu, FRY//ART omogućava da kuvate hranu zdravije sa malo ulja ili bez ulja.
Perforirana površina posude obezbeđuje brz protok vazduha, čineći hranu hrskavom spolja, a mekom iznutra.

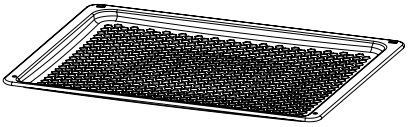
Da biste maksimalno iskoristili ovu karakteristiku proizvoda, obratite pažnju na savete i trikove date u ovom uputstvu.

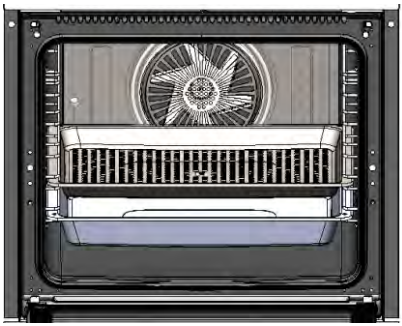
BEZBEDNOST

Ne koristite pleh FRY//ART u drugim rernama. U suprotnom postoji rizik da neće pravilno stati i mogo bi da padne i zaglavi se. Mora da stane između dve rešetke, a kosa strana mora biti okrenuta ka vratima uređaja.

Ne koristite FRY//ART pleh za pečenje na šporetu.

Pošto će pleh biti vrucć nakon kuvanja, obavezno koristite rukavice otporne na toplotu.





UPOTREBA FRY//ART-A

Izaberite funkciju FRY//ART na toj kontrolnoj tabli za kuvanje hrane.
Izaberite odgovarajuću temperaturu za jelo koje želite da pripremite iz tabele za kuvanje. Izvršite predzagrevanje, ako je potrebno. Mne ostavljajte pleh FryArt u rerni tokom predzagrevanja. Premažite malo FryArt pleh puterom. To će sprečiti lepljenje hrane.

Ne zanemarujte ovaj postupak prilikom sušenja voća i povrća.

U zavisnosti od vrste hrane, stavite duboku posudu ispod pleha FryArt kako biste sprečili kapanje ulja na dno rerne.

Ne stavljajte na pleh FryArt papir za pečenje, aluminijumsku foliju ili kese za pečenje. U suprotnom će blokirati otvore za protok vazduha i smanjiti efikasnost režima kuvanja.

ČIŠĆENJE

Pre prve upotrebe, operate pleh sapunom i toplom vodom i dobro osušite. Pleh je presvučen lako čistljivim emajlom, poznatim kao ETC. Međutim, on nije premaz protiv lepljenja.

Savetujemo da pleh malo premažete puterom pre pečenja kako biste sprečili lepljenje hrane.

Prilikom čišćenja pleha nemojte koristiti grebajuće i abrazivne predmete poput noževa, četkica ili metalnih žica kako biste izbegli oštećenje emajlirane površine.

TABELE PEČENJA

SVEŽA HRANA:

Svežu hranu je potrebno blago premazati uljem pre pečenja. To možete učiniti četkom ili sprejom. Ovaj postupak možete ponoviti pred kraj pečenja. Ako kuvate povrće, ne preporučujemo dodavanje soli u fazi pripreme.

Dodavanje soli može dovesti do toga da hrana otpusti vodu i ostane mekana.

Konzistencija krompira tokom kuvanja takođe zavisi od vrste krompira. Svež krompir (tj. sa visokim sadržajem vode) ne može postići željenu hrskavost. Krompir sa visokim sadržajem skroba daje bolje rezultate.

	RADNA FUNKCIJA	POLOŽAJ REŠETKE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE PRIPREME (minuti)	TEŽINA HRANE (g)	TRAJANJE KUVANJA (minuti)
Krompir	FRY//RT	3(središnji)	220	10	600	20....25
Lisnato testo	FRY//RT	3(središnji)	190	10	600	20....25
Pržene knedle	FRY//RT	3(središnji)	190	10	600	20....25
Falafel	FRY//RT	3(središnji)	190	10	600	20....25
Hrskava pile ća krilca	FRY//RT	3(središnji)	220	10	600	25....30

ZAMRZNUTA HRANA:

Hrana poput pomfrita, krugova luka i medaljona je industrijski prerađena hrana. Obično sadrži određenu količinu masti jer je prošla kroz proces prethodnog pečenja. Ova hrana obično ne zahteva dodavanje ulja. Ako smatrate da je hrana koju pečete suva, možete naneti malu količinu ulja sprejom sledeći put kada je budete pekli.

Pošto i zamrznuta hrana sadrži so, ne preporučujemo dodavanje dodatne soli tokom pečenja. Dodavanje soli može dovesti do toga da hrana ispusti vodu i ostane mekana. Ako je potrebno da dodate so, učinite to nakon što je hrana izvađena iz rerne dok je još uvek pečena.

Vreme kuvanja namirnica varira. Ako kuvate različite namirnice zajedno u jednom plehu, prvo dodajte one koje zahtevaju duže vreme kuvanja (npr. krompir), a one koje se brže kuvaju (npr. krugove crnog luka) posle 10 minuta. Kod prženog krompira, manje kriške se prže brže jer imaju manju masu. Preporučujemo da ih sortirate pre upotrebe.

Ne prepunjavajte FryArt posudu. Ako su otvori za protok vazduha blokirani, performanse pečenja mogu postati nestabilne. Zamrznutu hranu treba skuvati pre odmrzavanja. Hrana koja se očekuje da će se odmrznuti izgubiće ukus zbog prevremenog isparavanja vode unutra.

	RADNA FUNKCIJA	POLOŽAJ REŠETKE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE PRIPREME (minuti)	TEŽINA HRANE (g)	TRAJANJE KUVANJA (minuti)
Pomfrit	FRY/ART	3(središnji)	220	10	600	20....25
Medaljoni	FRY/ART	3(središnji)	220	10	600	20....25
Kroketi od krompira	FRY/ART	3(središnji)	220	10	600	10....15
Krugovi luka	FRY/ART	3(središnji)	220	10	600	10....15
Zamrznuta pica	FRY/ART	3(središnji)	190	10	-	10....15
Zamrznuto pecivo	FRY/ART	3(središnji)	190	10	600	20....25
Kibe	FRY/ART	3(središnji)	190	10	600	15....20

ZDRAVA HRANA:

Prilikom sušenja voća i povrća, debljina kriški je važna. Isecite voće na kriške debljine 1 cm. Ako su deblje, vreme će se produžiti i sušenje neće biti ravnomerno. Povrće koje sadrži puno vode (tikvice, krastavac itd.) može se iseći na deblje kriške.

Malo podmažite pleh FryArt puterom bez soli pre nego što započnete proces sušenja. To će sprečiti lepljenje hrane, a takođe će poboljšati i njen ukus.

Tokom sušenja, preporučujemo da ispuštate paru unutra svaka dva sata otvaranjem vrata. To će poboljšati performanse procesa sušenja.

Sušeno povrće i voće uvek zadržavaju izvesnu količinu vlage. Stoga, ne zaboravite da prerađenu hranu čuvate u frižideru ili na suvom mestu kako biste sprečili kvarenje.

	RADNA FUNKCIJA	POLOŽAJ REŠETKE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE PRIPREME (minuti)	TEŽINA HRANE (g)	TRAJANJE KUVANJA (minuti)
Sušenje voća	FRY//ART	3(središnji)	80			6 часа
Sušenje povrća	FRY//ART	3(središnji)	80			6 - 8 часа
Sušenje mesa	FRY//ART	3(središnji)	80			8 часа

ГОТВЕЊЕ СО FRY//ART

Благодарение на својот специјален плех, FRY//ART овозможува подготовка на храна на поздрав начин, со многу мала количина масло или без масло.

Перфорираната површина на плехот овозможува брза циркулација на воздухот, со што храната станува крцкава однадвор, а мека и сочна одвнатре.

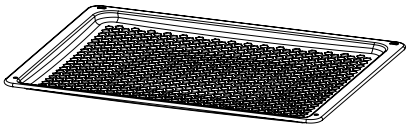
За да го извлечете максимумот од оваа функција на производот, ве молиме внимателно да ги следите советите и препораките наведени во ова упатство.

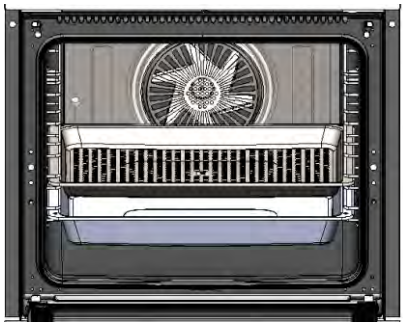
БЕЗБЕДНОСТ

Не го користете плехот Fry/Art во други рерни. Во спротивно постои ризик тој да не се вклопи правилно, да падне или да се заглави. Мора да биде поставен помеѓу двете решетки, при што накосената страна треба да биде свртена кон вратата на апаратот.

Не го користете плехот Fry/Art за печење на грејна плоча, односно на шпорет.

Бидејќи плехот ќе биде жежок по завршувањето на готвењето, задолжително користете ракавици отпорни на топлина.





УПОТРЕБА НА FRY//ART

За подготовка на храната, изберете ја функцијата FRY/ART на контролната табла.

Изберете ја соодветната температура за вашето јадење од табелата за готвење. Доколку е потребно, претходно загрејте ја рерната. За време на загревањето не го оставајте плехот FryArt во комората за готвење.

Лесно премачкајте го плехот FryArt со путер. Ова ќе спречи храната да се залепи. Овој чекор не треба да се изостави ниту при сушење на овошје и зеленчук.

Во зависност од видот на храната, ставете длабок плех под плехот FryArt, за да се спречи капење на масло на дното од рерната.

Не користете го плехот FryArt со хартија за печење, алуминиумска фолија или кеси за готвење. Во спротивно ќе се блокираат отворите за циркулација на воздухот и ќе се намали ефикасноста на режимот на готвење.

ЧИСТЕЊЕ

Пред првата употреба, исчистете го плехот со сапун и топла вода, а потоа темелно исушете го. Плехот е обложен со лесно чистлива емајлна обвивка позната како ETC. Сепак, ова не претставува нелеплива облога.

Препорачуваме пред готвење лесно да го премачкате плехот со путер за да спречите лепење на храната.

При чистење на плехот не користете остри и абразивни предмети како што се ножеви, четки или метална жица, за да не ја оштетите емајлираната површина.

ТАБЕЛИ ЗА ГОТВЕЊЕ

СВЕЖА ХРАНА:

Свежата храна треба лесно да се премачка со масло пред готвењето. Тоа може да се направи со четка или со спреј. По потреба, постапката може да се повтори и кон крајот на готвењето. Доколку подготвувате зеленчук, не препорачуваме додавање сол во фазата на подготовка.

Додавањето сол може да предизвика ослободување вода од храната, поради што таа може да остане мека.

Конзистентноста на компирот за време на готвењето зависи и од видот на компирот. Свежите компири (со висока содржина на вода) не можат да ја постигнат посакуваната крцкавост. Компирите со повисока содржина на скроб даваат подобри резултати.

	Фукција	Позиција на тавичката	Температура (^{0}C)	Време на претходно загревање (минута)	Тежина на храна (грам)	Времетраење на готвење (минута)
Компир	FRY/ART	3 (средна)	220	10	600	20....25
Тесто во форма	FRY/ART	3 (средна)	190	10	600	20....25
Пржени кнедли	FRY/ART	3 (средна)	190	10	600	20....25
Фалафел	FRY/ART	3 (средна)	190	10	600	20....25
Крцкави пилешки крилца	FRY/ART	3 (средна)	220	10	600	25....30

ЗАМРЗНАТА ХРАНА:

Храната како што се помфрит, прстени од кромид и пилешки медаљони претставува индустриски преработена храна. Овие производи обично содржат одредена количина масти бидејќи претходно се подложени на процес на претходно пржење. Поради тоа, најчесто не е потребно дополнително додавање масло. Доколку сметате дека храната што ја подготвувате е сува, следниот пат можете да нанесете мала количина масло со спреј.

Бидејќи замрзнатата храна исто така содржи сол, не препорачуваме додавање дополнителна сол за време на готвењето. Додавањето сол може да предизвика ослободување вода од храната и таа да остане мека. Доколку сакате да додадете сол, направете го тоа по вадењето на храната од рерната, додека таа сè уште е топла.

Времето на готвење може да варира во зависност од видот на храната. Доколку готвите различни намирници заедно во еден плех, прво ставете ја храната што бара подолго време за готвење (на пример компири), а по околу 10 минути додајте ја храната што се готви побрзо (на пример прстени од кромид). Кај пржените компири, помалите парчиња се пржат побрзо бидејќи имаат помала маса. Препорачуваме да ги сортирате пред употреба.

Не го преполнувајте плехот FryArt. Доколку отворите за циркулација на воздухот се блокираат, перформансите на готвењето може да станат нестабилни. Замрзнатата храна треба да се готви без претходно одмрзнување. Храната што почнала да се одмрзнува може да го изгуби својот вкус поради предвремено испарување на водата што се наоѓа во неа.

	Фукција	Позиција на тавичката	Температура (^{0}C)	Време на претходно загревање (минута)	Тежина на храна (грам)	Времетраење на готвење (минута)
Пржени компири	FRY/ART	3 (средна)	220	10	600	20....25
Медаљони	FRY/ART	3 (средна)	220	10	600	20....25
Крпкет од компири	FRY/ART	3 (средна)	220	10	600	10....15
Пръстени од кромид	FRY/ART	3 (средна)	220	10	600	10....15
Замрзната пица	FRY/ART	3 (средна)	190	10	-	10....15
Замрзнато тесто	FRY/ART	3 (средна)	190	10	600	20....25
Кибех	FRY/ART	3 (средна)	190	10	600	15....20

ЗДРАВА ХРАНА:

При сушење овошје и зеленчук, дебелината на парчињата е многу важна. Исечете го овошјето на парчиња со дебелина од 1 cm. Доколку се подебели, времето на сушење ќе се продолжи, а сушењето нема да биде рамномерно. Зеленчукот што содржи повеќе вода (тиквички, краставици итн.) може да се сече на малку подебели парчиња.

Пред почетокот на процесот на сушење, лесно премачкајте го FryArt плехот со несолен путер. Ова ќе спречи лепење на храната и ќе го подобри вкусот.

За време на сушењето, препорачуваме на секои два часа да ја отворате вратата на рерната за да ја испуштите пареата што се создава внатре. Ова ќе ја подобри ефикасноста на процесот на сушење.

Сувиот зеленчук и овошје секогаш задржуваат одредена количина од преостаната влага. Затоа не заборавајте преработената храна да ја чувате во фрижидер или во сува средина за да спречите расипување.

	Фукција	Позиција на тавичката	Температура (^{0}C)	Време на претходно загревање (минута)	Тежина на храна (грам)	Времетраење на готвење (минута)
Сушење овошје	FRY//\RT	3 (средна)	80			6 часа
Сушење зеленчук	FRY//\RT	3 (средна)	80			6 - 8 часа
Сушење месо	FRY//\RT	3 (средна)	80			8 часа

GATIMI ME FRY//ART

Për të përfituar sa më shumë nga kjo veçori e produktit, ju lutemi kushtojini vëmendje këshillave dhe trukeve të dhëna në këtë udhëzues.

Falë tabakasë së saj speciale, Fryart ju mundëson të gatuani ushqimin tuaj më shëndetshëm me pak ose aspak vaj.

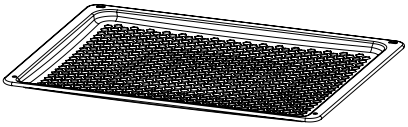
Sipërfaqja e shpuar e tabakasë së saj siguron rrjedhje të shpejtë të ajrit, duke e bërë ushqimin krokante nga jashtë dhe të butë nga brenda.

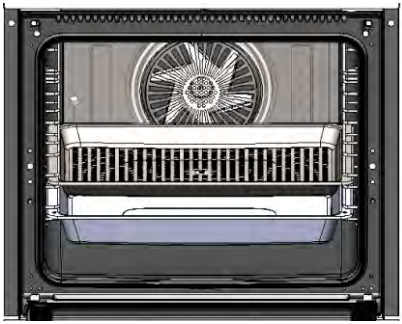
SIGURIA

Mos e përdorni tabakanë e FryArt në furra të tjera. Përndryshe, ekziston rreziku që të mos përshtatet siç duhet dhe mund të bjerë e të ngecë. Duhet të përshtatet midis dy rafteve dhe ana e pjerrët duhet të jetë e kthyer nga dera e pajisjes.

Mos e përdorni tabakanë e FryArt për pjekje në sobë.

Meqenëse tabaka do të jetë e nxehtë pas gatimit, sigurohuni që të përdorni doreza rezistente ndaj nxehtësisë.





PËRDORIMI I FRY//ART

Zgjidhni funksionin në atë panel kontrolli për të gatuar ushqimin tuaj.

Zgjidhni temperaturën e duhur për pjatën tuaj nga tabela e gatimit. Ngroheni paraprakisht, nëse është e nevojshme. Ju lutemi mos e lini tabakanë e FryArt në dhomën e gatimit gjatë ngrohjes paraprake.

Lyejeni lehtë tabakanë tuaj të FryArt me gjalpë. Kjo do të parandalojë ngjitjen e ushqimit. Mos e neglizhoni këtë proces kur thani frutat dhe perimet.

Në varësi të ushqimit tuaj, vendosni një tabaka të thellë nën tabakanë e FryArt për të shmangur pikimin e vajit në dyshemenë e furrës.

Mos e përdorni tabakanë e FryArt tuaj me letër gatimi, letër alumini ose qese gatimi. Përndryshe, kjo do të bllokojë kanalet e rrjedhjes së ajrit dhe do të zvogëlojë efikasitetin e mënyrës së gatimit.

PASTRIMI

Para përdorimit të parë, pastroni tabakanë me sapun dhe ujë të ngrohtë dhe thajeni plotësisht. Tabaka është e veshur me një smalt të lehtë për t'u pastruar, i njohur si ETC. Megjithatë, kjo nuk është një shtresë jo-ngjitëse.

Ne ju rekomandojmë ta lyeni lehtë tabakanë me gjalpë para gatimit për të parandaluar ngjitjen e ushqimit. Kur pastroni tabakanë, mos përdorni objekte gërvishtëse dhe gërryese, të tilla si thika, furça ose lesh metalik, për të shmangur dëmtimin e sipërfaqes së veshur me smalt.

TAVOLINA GATIMI

USHQIME TË FRESKËTA:

Ushqimet e freskëta duhet të lyhen lehtë me vaj para gatimit. Mund ta bëni këtë duke përdorur një furçë ose sprej. Mund ta përsërisni këtë proces drejt fundit të gatimit. Nëse po gatuani perime, nuk rekomandojmë shtimin e kripës në fazën e përgatitjes.

Shtimi i kripës mund të shkaktojë që ushqimi të lirojë ujë dhe të mbetet i butë.

Konsistenca e patates gjatë gatimit varet gjithashtu nga lloji i patates. Patatet e freskëta (domethënë me përmbajtje të lartë uji) nuk mund të arrijnë krokanteshmërinë e dëshiruar. Patatet që kanë përmbajtje të lartë niseshteje japin rezultate më të mira.

	Funksioni i operimit	Poziioni i raftit	Temperaturë (^{0}C)	Kohëzgjatja e përsëritjes paraprake (minuta)	Pesha e ushqimit (g)	Kohëzgjatja e gatimit (minuta)
Patate	FRY//\RT	3 (mesëm)	220	10	600	20....25
Brumë ngjitës	FRY//\RT	3 (mesëm)	190	10	600	20....25
Petulla të skuqura	FRY//\RT	3 (mesëm)	190	10	600	20....25
Falafel	FRY//\RT	3 (mesëm)	190	10	600	20....25
Krahë pule krokante	FRY//\RT	3 (mesëm)	220	10	600	25....30

USHQIME TË NGRIRA:

Ushqime të tilla si patatet e skuqura, unazat e qepëve dhe copëzat e prera janë ushqime të përpunuara industrialisht. Ato zakonisht përmbajnë një sasi të caktuar yndyre sepse i janë nënshtruar një procesi paraprak gatimi. Këto ushqime zakonisht nuk kërkojnë shtimin e vajit. Nëse mendoni se ushqimi që po gatuani është i thatë, mund të aplikoni një sasi të vogël vaji me një spërkatës herën tjetër që ta gatuani.
Megjithëse ushqimet e ngrira përmbajnë edhe kripë, ne nuk rekomandojmë shtimin e kripës shtesë gjatë gatimit. Shtimi i kripës mund të shkaktojë që ushqimi të lëshojë ujë dhe të mbetet i butë. Nëse keni nevojë të shtoni kripë, bëjeni këtë pasi ta nxirrni ushqimin nga furra ndërsa është ende i gatuar.
Koha e gatimit të ushqimeve ndryshohet. Nëse po gatuani ushqime të ndryshme së bashku në një tepsi, shtoni së pari ato që kërkojnë kohë më të gjatë gatimi (p.sh. patatet) dhe ato që gatuhen më shpejt (p.sh. unazat e qepëve) pas 10 minutash. Për patatet e skuqura, fetat e vogla skuqen më shpejt sepse kanë një masë më të ulët. Ne rekomandojmë t'i renditni ato para përdorimit.
Mos e mbushni shumë tepsinë FryArt. Nëse kanalet e rrjedhjes së ajrit janë të bllokuara, performanca e gatimit mund të bëhet e paqëndrueshme. Ushqimet e ngrira duhet të gatuhen para shkrirjes. Ushqimet që pritet të shkrihen do të humbasin shijen për shkak të avullimit të parakohshëm të ujit brenda.

	Funksioni i operimit	Pozicioni i raftit	Temperaturë (^{0}C)	Kohëzgjatja e përsëritjes paraprake (minuta)	Pesha e ushqimit (g)	Kohëzgjatja e gatimit (minuta)
Patata të skuqura	FRY/ART	3 (mesëm)	220	10	600	20....25
Copëza	FRY/ART	3 (mesëm)	220	10	600	20....25
Patate krokante	FRY/ART	3 (mesëm)	220	10	600	10....15
Unaza të qepës	FRY/ART	3 (mesëm)	220	10	600	10....15
Piza të ngrira	FRY/ART	3 (mesëm)	190	10	-	10....15
Ëmbëlsira të ngrira	FRY/ART	3 (mesëm)	190	10	600	20....25
Kibbeh	FRY/ART	3 (mesëm)	190	10	600	15....20

USHQIME TË SHËNDETSHME

Ushqime të shëndetshme:
Kur thani frutat dhe perimet, trashësia e fetave është e rëndësishme. Pritini frutat me trashësi 1 cm. Nëse janë më të trasha, koha do të zgjatet dhe tharja nuk do të jetë e njëtrajtshme. Perimet që përmbajnë shumë ujë (kungulleshka, kastravec, etj.) mund të priten më trashë.
Lyejeni lehtë tavën tuaj FryArt me gjalpë pa kripë para se të filloni procesin e tharjes. Kjo do të parandalojë ngjitjen e ushqimit, duke përmirësuar edhe shijen e ushqimit.
Gjatë tharjes, ne ju rekomandojmë të nxirrni avullin brenda çdo dy orë duke hapur derën. Kjo do të përmirësojë performancën e procesit të tharjes.
Perimet dhe frutat e thata gjithmonë ruajnë një sasi të caktuar lagështie të mbetur. Prandaj, mos harroni ta ruani ushqimin e përpunuar në frigorifer ose në një mjedis të thatë për të parandaluar prishjen.

	Funksioni i operimit	Poziioni i raftit	Temperaturë (^{0}C)	Kohëzgjatja e përsëritjes paraprake (minuta)	Pesha e ushqimit (g)	Kohëzgjatja e gatimit (minuta)
Tharja e frutave	FRY/ART	3 (mesëm)	80			6 orë
Tharja e perimeve	FRY/ART	3 (mesëm)	80			6 - 8 orë
Tharja e ishit	FRY/ART	3 (mesëm)	80			8 orë

COOKING WITH FRY//ART

Thanks to its special tray, Fryart allows you to cook your food healthier with little or no oil.

Perforated surface of its tray ensures fast air flow, making food crispy outside and tender inside.

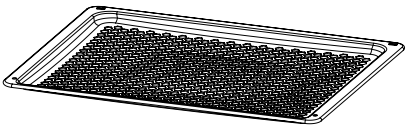
ⓘ	For getting the most out of this feature of the product, please pay due attention to the tips and tricks given in this manual.

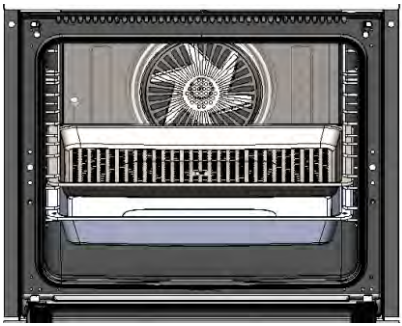
SAFETY

Do not use the tray of FryArt in other ovens. Otherwise, there is a risk that it will not fit properly and may fall and get stuck. It must fit between the two racks and the sloping side must face towards the appliance door.

Do not use the FryArt tray for roasting on the stove top.

Since the tray will be hot after cooking, make sure to use heat-resistant gloves.





USE OF FRY//ART

Select FRY//ART function on that control panel to cook your food.

Select the appropriate temperature for your dish from the cooking table. Preheat, if necessary. Please do not leave the tray of FryArt in the cooking chamber while preheating.

Lightly grease your FryArt tray with butter. This will prevent the food from sticking. Do not neglect this process when drying fruits and vegetables.

Depending on your food, place a deep tray under the FryArt tray to avoid oil dripping onto the floor of the oven. Do not use tray of your FryArt with cooking paper, aluminum foil or cooking bags. Otherwise, it will block the air flow vents and reduce efficiency of the cooking mode.

CLEANING

Before first use, clean the tray with soap and warm water and dry thoroughly. The tray is coated with an easy-to-clean enamel known as ETC.

However, this is not a non-stick coating.

We recommend you to lightly grease the tray with butter before cooking to prevent your food from sticking. When cleaning the tray, do not use sc-ratching and abrasive objects such as knives, brushes or metal wool to avoid damaging the enamel-coated surface.

COOKING TABLES

FRESH FOOD:

Fresh food needs to be lightly oiled before cooking. You can do this by using a brush or spray. You can repeat this process towards the end of cooking. If you are cooking vegetables, we do not recommend adding salt at the preparation stage.

Adding salt can cause food to release water and remain soft.

The consistency of the potato during cooking also depends on the type of potato. Fresh potatoes (i.e. with high water content) cannot reach the desired crunchiness. Potatoes having high starch content give better results.

	OPERATING FUNCTION	RACK POSITION	TEMPERATURE (°C)	PRE-PEATING DURATION (minute)	FOOD WEIGHT (g)	COOKING DURATION (minute)
Potato	FRY/ART /	3(middle)	220	10	600	20...25
Stick pastry	FRY/ART /	3(middle)	190	10	600	20...25
Fried dumplings	FRY/ART /	3(middle)	190	10	600	20...25
Falafel	FRY/ART /	3(middle)	190	10	600	20...25
Crunchy chicken wings	FRY/ART /	3(middle)	220	10	600	25...30

FROZEN FOOD:

Foods such as French fries, onion rings and nuggets are industrially processed foods. They usually contain a certain amount of fat because they have undergone a pre-cooking process. These foods usually do not require the addition of oil. If you consider that the food you are cooking is dry, you can apply a small amount of oil with a spray the next time you cook it.

Since frozen foods also contain salt, we do not recommend adding extra salt during cooking. Adding salt may cause the food to release water and remain soft. If you need to add salt, do so after removing the food from the oven while it is still cooked.

Cooking time of the foods varies. If you are cooking different foods together in one tray, add the ones that require longer cooking times (e.g. potatoes) first, and the ones that cook faster (e.g. onion rings) after 10 minutes. For fried potatoes, small slices fry faster because they have a lower mass. We recommend sorting them before use.

Do not overfill the FryArt tray. If the air flow vents are blocked, cooking performance may become instable. Frozen foods should be cooked before thawing. Foods expected to thaw will lose taste due to premature evaporation of the water inside.

	OPERATING FUNCTION	RACK POSITION	TEMPERATURE (°C)	PRE-PEATING DURATION (minute)	FOOD WEIGHT (g)	COOKING DURATION (minute)
French Fries	FRY//RT /	3(middle)	220	10	600	20...25
Nugget	FRY//RT /	3(middle)	220	10	600	20...25
Potato Croquette	FRY//RT /	3(middle)	220	10	600	10...15
Onion Rings	FRY//RT /	3(middle)	220	10	600	10...15
Frozen Pizza	FRY//RT /	3(middle)	190	10	-	10...15
Frozen Pastry	FRY//RT /	3(middle)	190	10	600	20...25
Kibbeh	FRY//RT /	3(middle)	190	10	600	15...20

HEALTHY FOODS:

When drying fruits and vegetables, the slice thickness is important. Slice the fruits 1 cm thickness. If they are thicker, the time will extend and the drying will not be even. Vegetables containing much water (zucchini, cucumber, etc.) can be sliced thicker.

Lightly grease your FryArt tray with salt-free butter before starting the drying process. It will prevent the food from sticking, improving taste of the food as well.

During drying, we recommend you vent the steam inside every two hours by opening the door. It will improve performance of the drying process.

Dried vegetables and fruits always retain some residual moisture. Hence, do not forget to store the processed food in the refrigerator or in a dry environment to prevent spoilage.

	OPERATING FUNCTION	RACK POSITION	TEMPERATURE (°C)	PRE-PEATING DURATION (minute)	FOOD WEIGHT (g)	COOKING DURATION (minute)
Fruit Drying	FRY//RT /	3(middle)	80	-	-	6 hours
Vegetable Drying	FRY//RT /	3(middle)	80	-	-	6-8 hours
Meat Drying	FRY//RT /	3(middle)	80	-	-	8 hours

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ С FRY//ART

С FryArt благодаря специальному противню вы можете готовить полезную еду, используя небольшое количество масла или вообще не используя его.

Благодаря перфорированному противню обеспечивается быстрый поток воздуха, что позволяет сделать пищу хрустящей снаружи и мягкой внутри.

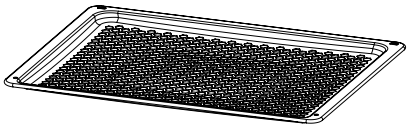
Для получения наилучшего результата от этой функции изделия, обратите внимание на предложения и советы, изложенные в данном руководстве.

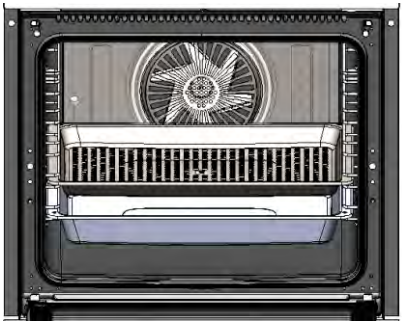
БЕЗОПАСНОСТЬ

Не используйте противень FryArt в других духовках. Могут возникнуть проблемы подения или заклинивания противня, так как он должным образом не будет зафиксирован. Противень должен размещаться между двумя полками, а наклонная сторона должна быть обращена к дверце прибора.

Не используйте противень FryArt для запекания на плите.

Поскольку после приготовления противень будет горячим, обязательно используйте термостойкие перчатки.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ FRY//ART

Для приготовления ваших блюд выберите на панели управления функцию FRY//ART.

Выберите подходящую температуру для вашего блюда в таблице температур для приготовления еды. При необходимости предварительно нагрейте духовку. Не оставляйте противень FryArt в духовке во время предварительного нагрева. Слегка смажьте противень FryArt сливочным маслом. Это предотвратит прилипание еды. Не пренебрегайте этим процессом при сушке овощей и фруктов.

В зависимости от приготавливаемого вами блюда поставьте под противень FryArt глубокий противень/лоток, чтобы масло не капало на дно духовки.

Не используйте противень FryArt с пергаментом, алюминиевой фольгой или пакетами для выпечки. Этот способ применения снизит эффективность, которую вы получите от режима приготовления, поскольку они заблокируют отверстия для обеспечения потока воздуха.

ОЧИСТКА

Перед первым использованием вымойте противень теплой водой с моющим средством и тщательно высушите.

Противень покрыт легкой в уходе эмалью, известной как ETC. Однако это не антипригарное покрытие

Мы рекомендуем перед приготовлением слегка смазать противень сливочным маслом, чтобы еда не прилипала.

При чистке противня не используйте острые или абразивные предметы, такие как ножи, щетки, металлическая губки, чтобы не повредить поверхность эмали.

ТАБЛИЦЫ ДАННЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ:

Свежие продукты должны быть слегка смазаны маслом перед запеканием. Вы можете сделать это с помощью кисти или распылителя. Ближе к концу приготовления можно повторить процесс смазывания. Если вы будете готовить овощи, не советуем добавлять соль на этапе приготовления.

Добавление соли может привести к тому, что продукты будут выделять воду и останутся мягкими.

Конечный результат во время приготовления картофеля также зависит от сорта картофеля. Свежий (с высоким содержанием воды) картофель не может достичь желаемого хрустящего состояния. Сорта с высоким содержанием крахмала дают лучшие результаты.

	РАБОЧАЯ ФУНКЦИЯ	ПОЛОЖЕНИЕ ПОЛКИ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРЕДВ. НАГРЕВА (мин)	ВЕС БЛЮДА (Г)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Домашний картофель	FRY//ART /	3(среднее)	220	10	600	20...25
Выпечка	FRY//ART /	3(среднее)	190	10	600	20...25
Масляные манты	FRY//ART /	3(среднее)	190	10	600	20...25
Котлеты из нута	FRY//ART /	3(среднее)	190	10	600	20...25
Хрустящие крылышки	FRY//ART /	3(среднее)	220	10	600	25...30

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ:

Такие продукты, как картофель фри, луковые кольца и наггетсы, являются промышленно обработанными продуктами. Как правило, поскольку они проходят предварительный процесс приготовления, они содержат определенное количество масла. В основном эти продукты не нуждаются в добавлении масла. Однако, если вы считаете, что еда, которую вы готовите, сухая, вы можете добавить небольшое количество масла путем разбрызгивания при последующем приготовлении.

Кроме того, замороженные продукты также содержат соль, поэтому мы не рекомендуем добавлять еще соли во время приготовления. Добавление соли может привести к тому, что продукт будет выделять воду и останется мягким. Если вы считаете, что необходимость добавить соль, сделайте это после того, как достанете блюдо из духовки после его приготовления.

Время приготовления различных продуктов отличается друг от друга. Если вы хотите приготовить разные продукты вместе на одном противне, сначала поместите в противень продукты, которые требуют большего времени приготовления (например, картофель), а те, которые готовятся быстрее (например, луковые кольца), – через 10 минут. Маленькие кусочки картофеля фри обжариваются быстрее, потому что имеют меньшую массу. Мы рекомендуем отделить их перед использованием.

Не переполняйте противень FryArt. Эффективность приготовления может быть неравномерной, если отверстия для прохождения потока воздуха будут заблокированы. Замороженные продукты следует готовить, не размораживая. Размороженные продукты потеряют свой вкус из-за преждевременного испарения содержащейся в них воды.

	РАБОЧАЯ ФУНКЦИЯ	ПОЛОЖЕНИЕ ПОЛКИ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРЕДВ. НАГРЕВА (мин)	ВЕС БЛЮДА (Г)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Картофель фри	FRY/\RT /	3(среднее)	220	10	600	20...25
Наггетсы	FRY/\RT /	3(среднее)	220	10	600	20...25
Картофельные крокеты	FRY/\RT /	3(среднее)	220	10	600	10...15
Луковые кольца	FRY/\RT /	3(среднее)	220	10	600	10...15
Замороженная пицца	FRY/\RT /	3(среднее)	190	10	-	10...15
Замороженный бёрек	FRY/\RT /	3(среднее)	190	10	600	20...25
Ичли Кёфте	FRY/\RT /	3(среднее)	190	10	600	15...20

ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ:

Толщина нарезанных долей и ломтиков, которые вы подготовите, важна при сушке фруктов и овощей. Нарежьте фрукты ломтиками толщиной 1 см. Если толщины будет больше, время увеличится и сушка будет неравномерной. Овощи, содержащие много жидкости (кабачки, огурцы и т. д.), можно нарезать потолще.

Перед началом процесса сушки слегка смажьте противень FryArt несоленым сливочным маслом. Это предотвратит прилипание продуктов, а также улучшит их вкус.

Мы рекомендуем каждые два часа выпускать обрезавшийся внутри пар, открывая дверцу духовки во время сушки. Это повысит эффективность сушки.

В сушеных овощах и фруктах всегда остается некоторое количество остаточной влаги. По этой причине следите за тем, чтобы обработанные продукты хранились в холодильнике или в сухом месте, чтобы они не испортились.

	РАБОЧАЯ ФУНКЦИЯ	ПОЛОЖЕНИЕ ПОЛКИ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРЕДВ. НАГРЕВА (мин)	ВЕС БЛЮДА (Г)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Сушка фруктов	FRY//ART /	3(среднее)	80	-	-	6 часов
Сушка овощей	FRY//ART /	3(среднее)	80	-	-	6-8 часов
Сушка мяса	FRY//ART /	3(среднее)	80	-	-	8 часов

LEKS GROUP BG

Централен офис – Ботевград: тел.: 0723/68 830, бул. Цар Освободител 28
София: 02/963 33 20, 963 33 80, ж.к. Сухата река, бл. 49, **Пловдив:** тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 32
Варна: тел.: 052/504 634, ул. Перла 10, **Бургас:** тел.: 056/700 103, к-с Славейков бл. 160, вх. А
Русе: тел.: 082/872 717, ул. Рила 40, **Благоевград:** тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

BEOLEKS SRB

Novi Beograd: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597
Bul. Arsenija Čarnojevića 66

SKOLEKS MK

Скопје: тел.: 02 / 32 39 777, ул.36, бр.20-1 / Илинден
Тетово: тел.: 044 / 337 919, ул. Ван Вардарска бр.165, локал 1

PRILEKS RKS

Prishtinë: tel.: 038 60 22 02, Magjistralja Prishtinë-Gjilan km 2-të