



**TEKA**

User Manual  
FRYMASTER TRAY

ES PT FR

[teka.com](http://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

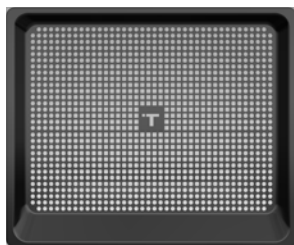
Graças ao tabuleiro exclusivo, agora é possível confeccionar alimentos no forno de modo ainda mais saudável.

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 tempo 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	 <b>AIRFRY</b> 	220	10	600	20
Nuggets de frango	 <b>AIRFRY</b> 	220	9	500	22
Douradinhos	 <b>AIRFRY</b> 	220	----	16 unidades	10
Batatas fritas cruas*	 <b>AIRFRY</b> 	210	10	600	45
Asinhas de frango cruas	 <b>AIRFRY</b> 	240	-----	12 unidades	45
Pastéis congelados	 <b>AIRFRY</b> 	150	10		20

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

## Description du FryMaster (plateau à frire)

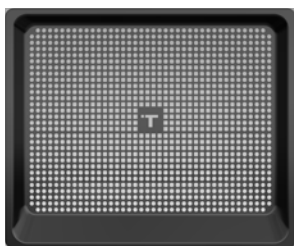
Grâce à ce plateau exclusif, il est désormais possible de cuire les aliments au four également de manière plus saine.

Le plateau vous permet de cuire des aliments précuits 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 précuits, 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.

