



FRY  **ART**
TECHNOLOGY

Tarif Kitabı

GL Ankastre Mutfak Ürünleri [®]
general

FryArt ile lezzetli



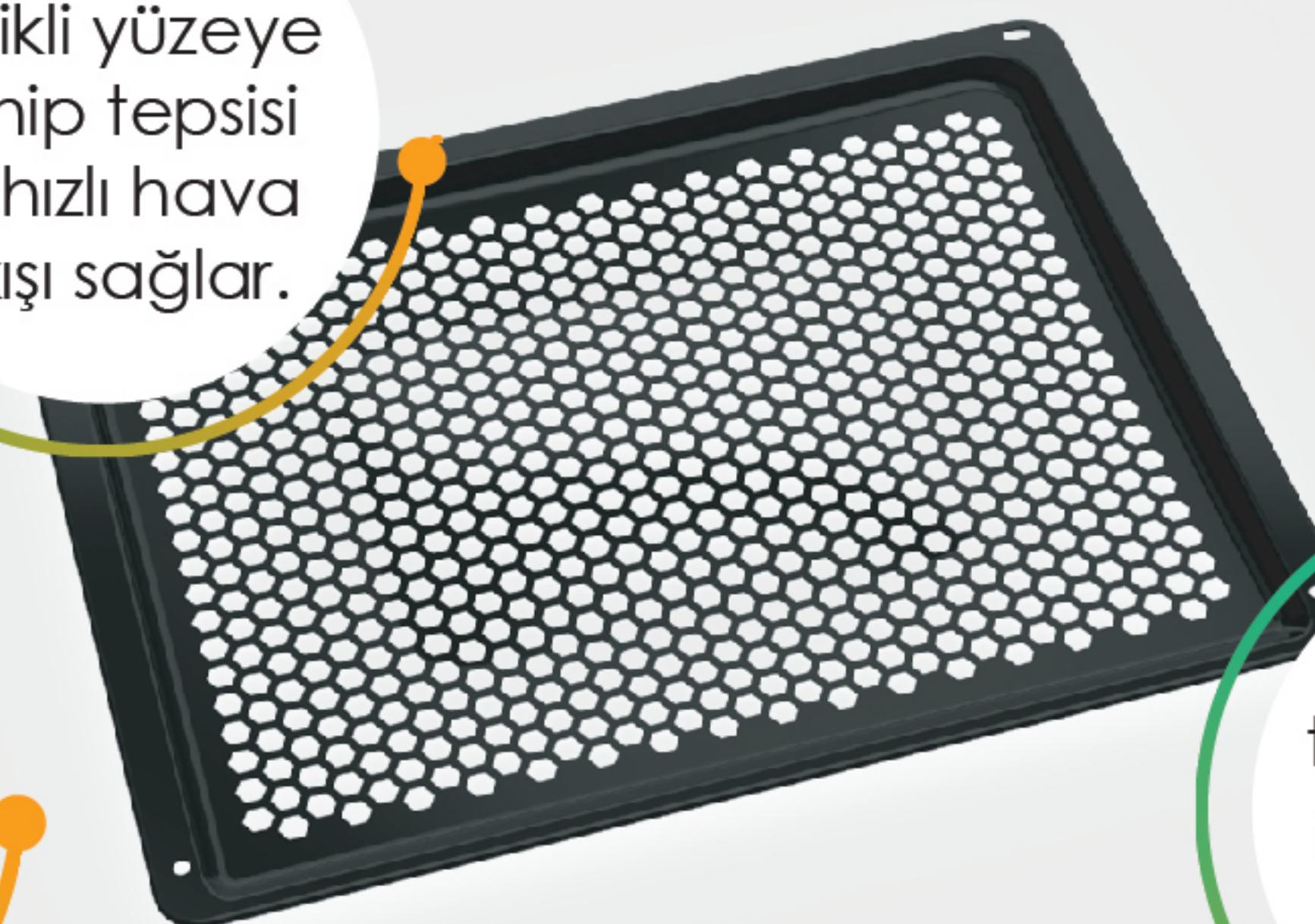
ve hızlı pişirme



FryArt ile özel tepsisi sayesinde çok az ya  kullanarak yada hiç ya  eklemeden yiyeceklerinizi daha sa laklı pi irebilirsiniz.

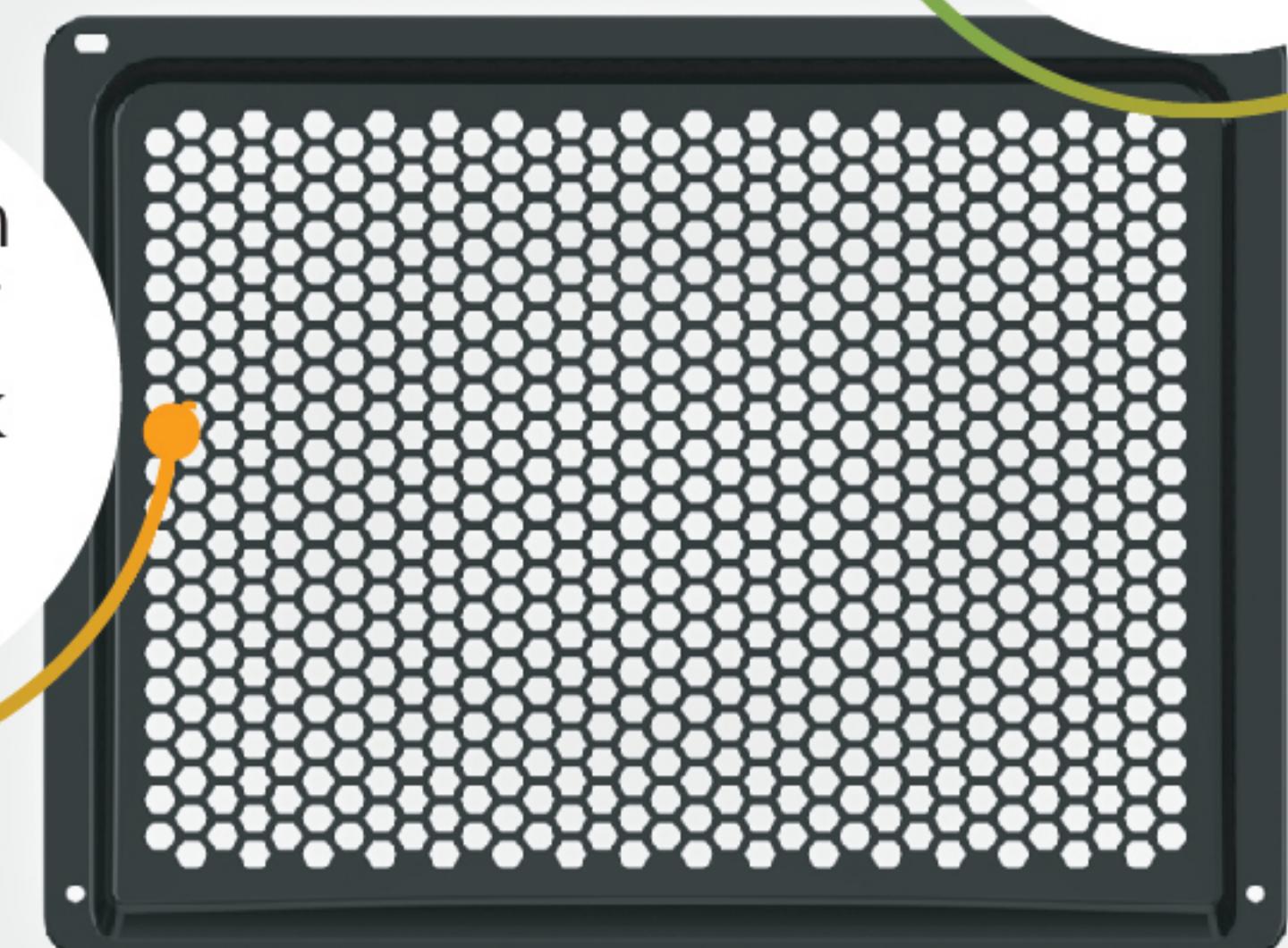


Delikli yüzeye sahip tepsisi ile hızlı hava akışı sağlar.



Benzer tepsilere göre oldukça hafif ve kullanımı kolaydır.

Yemeklerin dışı cittir, içi yumuşacık olmasını sağlar.





PATATES KIZARTMASI

⌚ 20 / 25 dk

🌡 220°

- ⊗ Fırını 220 derecede 10 dakika süreyle FryArt modunda ön ısıtmaya alın. Bu sırada FryArt tepsisine 600 g donmuş patatesi düzgün olarak yayın. Küçük parçalar pişme esnasında hızlı kızaracağı için bunları ayıklamanızı öneririz.
- ⊗ Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Donmuş patatesin içinden akacak az mikardaki yağ ve su damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanabilirsiniz.
- ⊗ Yaklaşık 20-25 dakikada patatesiniz pişmiş olacaktır.



PİLİÇ NUGGET

⌚ 20 / 25 dk

🌡 220°

- ☒ Fırını 220 derecede 10 dakika süreyle FryArt modunda ön ısıtmaya alın. Bu sırada FryArt tepsisine 500 g donmuş nugget parçalarını yerleştirin.
- ☒ Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Donmuş yiyeceğin içinden akacak az miktardaki yağ ve su damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanabilirsiniz.
- ☒ Yaklaşık 20-25 dakikada piliç nugget pişmiş olacaktır.

SOĞAN HALKASI

⌚ 20 / 25 dk

🌡 220°

- ⊗ Fırını 220 derecede 10 dakika süreyle FryArt modunda ön ısıtmaya alın. Bu sırada FryArt tepsisine 500 g donmuş soğan halkalarını yerleştirin.
- ⊗ Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Donmuş yiyeceğin içinden akacak az miktardaki yağ ve su damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanabilirsiniz.
- ⊗ Yaklaşık 20-25 dakikada soğan halkaları pişmiş olacaktır.





İÇLİ KÖFTE

⌚ 25 / 30 dk

🌡️ 190°

- ☒ Fırını 190 derecede 15 dakika süreyle FryArt modunda ön ısıtmaya alın. Bu sırada FryArt tepsisine 1 kg donmuş içli köfteleri yerleştirin. Bir fırça yardımıyla içli köfteleri sıvı yağ ile hafifçe yalayın.
- ☒ Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Donmuş yiyeceğin içinden akacak az miktardaki yağ ve su damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanabilirsiniz.
- ☒ Yaklaşık 25-30 dakikada içli köfteler pişmiş olacaktır.



PIZZA

⌚ 15 / 20 dk

🌡 190°

- ☒ Fırını 220 derecede 10 dakika süreyle FryArt modunda ön ısıtmaya alın. Bu sırada FryArt tepsisine 500 g donmuş nugget parçalarını yerleştirin.
- ☒ Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Donmuş yiyeceğin içinden akacak az mikardaki yağ ve su damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanabilirsiniz.
- ☒ Yaklaşık 20-25 dakikada piliç nugget pişmiş olacaktır.



EV PATATESİ

⌚ 25 / 30 dk

🌡 220°

- ☒ 600 g patatesi soyun, eşit çubuklar şeklinde doğrayın ve soğuk su ile yıkayarak kurulayın. Az miktarda tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ve 2 çorba kaşığı çiçek yağı ile kısa süre marine edin.
- ☒ Fırını 220 derecede 15 dakika süreyle FryArt modunda ön ısıtmaya alın. Bu sırada FryArt tepsisine doğradığınız patatesleri düzgün biçimde yayın.
- ☒ Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Pişen yiyecekten gelecek su ve yağ damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanınız.
- ☒ Yaklaşık 25-30 dakikada patatesiniz pişmiş olacaktır.



KALEM BÖREĞİ

⌚ 20 / 25 dk

🌡️ 190°

- ⊗ İç dolgu için 0.3 kg az yağlı beyaz peyniri yarımdemet ince doğranmış maydonoz ile harmanlayın. Bu arada 3 adet hazır yufkayı düz bir yüzeye serin ve sekiz düzgün üçgene ayırin. Her üçgenin içine bir çorba kaşığı iç dolgusu koyun ve düzgün biçimde sarın. Böreklerin ucunu su ile ıslatarak kapatın. Bir fırça yardımıyla börekleri hafifçe yağılayın.
- ⊗ Fırını 190 derecede 10 dakika süreyle FryArt modunda ön ısıtmaya alın. Bu sırada FryArt tepsisine kalem böreklerini düzgün biçimde yerleştirin.
- ⊗ Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Pişen yiyecekten gelecek yağ damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanınız.
- ⊗ Yaklaşık 20-25 dakikada böreğiniz pişmiş olacaktır.



NOHUT KÖFTESİ (FALAFEL)

⌚ 20 / 25 dk

🌡 190°

- ☒ 400 g nohutu sıcak su ile ıslatın ve en az 4 saat bekletin. Yumuşayan nohutu blender ile ince biçimde öğütün.
Bunu un, 2 çorba kaşığı sıvı yağ, tuz, karabiber, kimyon, sarımsak, nane ve maydonoz ile yoğurarak başparmak büyüklüğünde yuvarlak veya hafif yassılaştırılmış köfteler hazırlayın. Köfteleri FryArt tepsisine düzgün biçimde yerleştirin. Bir fırça ile az miktarda yağlayın.
- ☒ Fırını 190 derecede 15 dakika süreyle FryArt modunda ön ısıtmaya alın.
- ☒ Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Pişen yiyecekten gelecek yağ damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanınız.
- ☒ Yaklaşık 20-25 dakikada falafel pişmiş olacaktır.

YAĞ MANTISI

⌚ 20 / 25 dk

🌡 190°

1 kg un	15 g tuz
20 g toz şeker	1 yumurta
200ml süt	400 ml su
15 gr kuru maya	



ile yumuşak bir hamur hazırlayın. 15 dakika boyunca yoğurduğunuz hamuru derin bir kapta 1 saat kabarmaya bırakın.Yarım kg kıyma, 1 küçük soğan, tuz, kırmızı toz biber, karabiber, maydonoz ile mantının iç harçını hazırlayın.Dinlenmiş hamuru söndürmeden genişçe açınız. Avuç büyülüüğünde karelere bölgerek her bir kareye harcı dağıtınız. Zarf biçiminde kapatarak mantıları FryArt tepsisine düzgün biçimde yerleştirin ve 15 dk daha dirlendirin. Bir fırça ile az miktarda sıvı yağ uygulayın.

- ⊗ Fırını 190 derecede 15 dakika süreyle FryArt modunda ön ısıtmaya alın.
- ⊗ Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürüp. Pişen yiyecekten gelecek yağ damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanınız.
- ⊗ Yaklaşık 20-25 dakikada yağ mantısı pişmiş olacaktır.

Mantıyı sarmıslı yoğurt ve domates sosu ile sunabilirsiniz.



GEVREK TAVUK KANADI

⌚ 30 / 35 dk

🌡 220°

- ☒ 1 kg parçalanmış tavuk kanadını güzelce kurulayın. Ardından bir fırça yardımıyla iki tarafını da sıvı yağ ile yağlayın. Bir kapta 1 su bardağı galeta unu, tuz ve karabiberi karıştırın. Tavuk kanatlarını galeta unu karışımına buladıktan sonra FryArt tepsisine düzgün biçimde yerleştirin.
- ☒ Fırını 220 derecede 15 dakika süreyle FryArt modunda ön ısıtmaya alın.
- ☒ Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Pişen yiyecekten gelecek yağ damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanınız.
- ☒ Yaklaşık 30-35 dakikada tavuğunuz pişmiş olacaktır.



SEBZE KURUTMA

🕒 8 / 10 saat

🌡️ 80°

- ☒ Fırını 220 derecede 10 dakika süreyle FryArt modunda ön ısıtmaya alın. Bu sırada FryArt tepsisine 500 g donmuş nugget parçalarını yerleştirin.
- ☒ Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Donmuş yiyeceğin içinden akacak az miktardaki yağ ve su damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanabilirsiniz.
- ☒ Yaklaşık 20-25 dakikada piliç nugget pişmiş olacaktır.

MEYVE KURUTMA

🕒 6 / 8 saat

🌡 80°

Meyvelerin büyük kısmı kurutmaya elverişlidir. Ancak elma, muz gibi meyveler havayla temas ettiklerinde okside olup renklerini yitirebilirler. Yine de lezzetlerini korurlar.

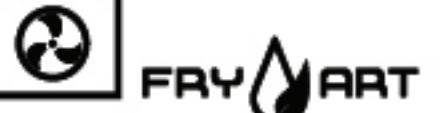
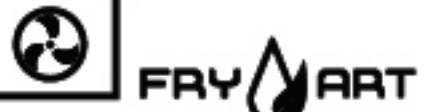
Meyvelerin de iyi bir sonuç için 0.5 -1 cm kalınlığında dilimlenmesi gereklidir. Yapışmamaları için tepsİYE degen kısımları hafifçe yağlayabilirsiniz.

☒ Meyve kurutma için FryArt tepsisini ve fırının orta (üçüncü) rafını kullanın.

☒ 80 derecede 6-8 saat FryArt modunda bekleyen meyveler suyunu kaybederek yoğun bir lezzet ve dokuya ulaşacaktır. Meyveleri bir kavanoza koyarak buzdolabında uzun süre saklayabilirsiniz. Bu meyveler sade olarak, yoğurt ile, müsliye karıştırılarak veya kek-kurabiye gibi yiyeceklerin hamurunda kullanılabilir.



Pişirme Tablosu

ÇALIŞMA FONKSİYONU	RAF KONUMU	SICAKLIK (°C)	ÖN ISITMA SÜRESİ (dk)	YİYECEĞİN AĞIRLIĞI (gr) birim	PIŞİRME SÜRESİ (dk)
*DONMUŞ GİDALAR					
Donmuş Patates Kızartması	 3. RAF	220	10	600	20...25
Donmuş Nugget	 3. RAF	220	10	500	20...25
Donmuş Kroket	 3. RAF	220	-	18 adet	10
Donmuş Soğan Halkası	 3. RAF	220	10	500	20...25
Donmuş Pizza	 3. RAF	190	10	-	15...20
Donmuş Börek	 3. RAF	190	10	18 adet	20...25
*Çözülmesi beklenmeden fırınlanmalıdır.					
TAZE GİDALAR					
Ev Patatesi	 3. RAF	220	10	600	25...30
Kalem Börek	 3. RAF	190	10	18 adet	20...25
SAĞLIKLI GİDALAR					
Meyve Kurutma	 3. RAF	80	-	-	6 saat
Sebze Kurutma	 3. RAF	80	-	-	8 saat
Et Kurutma	 3. RAF	80	-	-	8 saat



GL Ankastre Mutfak Ürünleri general[®]