



FRY **ART**
T E C H N O L O G Y

Tarif Kitabı



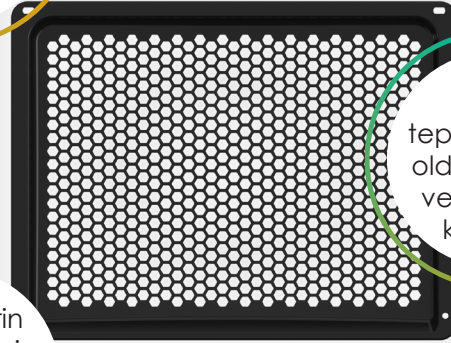
FryArt ile lezzetli



ve hızlı pişirme

FryArt ile özel tepsisi sayesinde çok az yağ kullanarak yada hiç yağ eklemeyen yiyeceklerinizi daha sağlıklı pişirebilirsiniz.

Delikli yüzeye sahip tepsisi ile hızlı hava akışı sağlar.



Benzer tepsilere göre oldukça hafif ve kullanımı kolaydır.

Yemeklerin dışı çıtır, 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 miktardaki 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 tepsinine 1 kg donmuş içli köfteleri yerleştirin. Bir fırça yardımıyla içli köfteleri sıvı yağ ile hafifçe yağlayın.
- 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.



PİZZA



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 miktardaki 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 yarım demet ince doğranmış maydanoz ile harmanlayın. Bu arada 3 adet hazır yufkayı düz bir yüzeye serin ve sekiz düzgün üçgene ayırın. Her üçgenin içine bir çorba kaşığı iç dolgusu koyun ve düzgün biçimde sarın. Böreklerin ucunu su ile ıslatarak kapatın. Bir fırça yardımıyla börekleri hafifçe yağlayın.

► 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 maydanoz 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
20 g toz şeker
200ml süt
15 gr kuru maya

15 g tuz
1 yumurta
400 ml su

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

► 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 yağ mantısı pişmiş olacaktır.

Mantıyı sarmısaklı 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 yiyecekte 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 tepsiye değen 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.

Piştirme Tablosu

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

