

# Otomatik Mod için Tarif Kılavuzu

## SkyLine Premium<sup>S</sup> Fırınlar



# İçindekiler

## Et

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Fırınlanmış - Dana eti ve siğir eti   | 4  |
| Fırınlanmış - Kuzu but                | 4  |
| Fırınlanmış - Lamb shoulder           | 5  |
| Rosto köfte                           | 6  |
| Köfte - Küçük                         | 7  |
| Köfte - Büyük                         | 7  |
| Kısık ateşte pişirme - Küçük parçalar | 8  |
| Kısık ateşte pişirme - Bütün parçalar | 8  |
| Izgara - Burger 200g                  | 9  |
| Izgara - Antrikot 200g                | 9  |
| Izgara - Fileminyon 300g              | 10 |
| Izgara - Kuzu pirzola                 | 10 |
| Izgara - Kaburga                      | 11 |
| Izgara - Tagliata                     | 12 |
| Izgara - Kalın sosis                  | 12 |
| Izgara - İnce sosis                   | 13 |
| Şiş                                   | 13 |
| Şiş kebab                             | 14 |
| Bacon                                 | 14 |
| Kombi kızartma - Panelenmiş pirzola   | 15 |
| Kombi kızartma - Cordon bleu          | 15 |
| Jambon                                | 16 |
| Kurutma                               | 16 |
| Düşük ısıda fırınlama                 | 17 |

## Kümes Hayvanları

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Fırınlanmış tavuk - Göğüs           | 18 |
| Fırınlanmış tavuk - Kanat           | 18 |
| Fırınlanmış tavuk - Bütün           | 19 |
| Fırınlanmış hindi - Göğüs           | 19 |
| Fırınlanmış hindi - But             | 20 |
| Fırınlanmış hindi - Bütün           | 20 |
| Fırınlanmış ördek - Göğüs           | 21 |
| Fırınlanmış ördek - Bütün           | 21 |
| Izgara Burger                       | 22 |
| Izgara - Kelebek tavuk              | 22 |
| Izgara - Tavuk göğsü                | 23 |
| Izgara - Tavuk but                  | 23 |
| Izgara - Kalın sosis                | 24 |
| Izgara - İnce sosis                 | 24 |
| Şiş - Tavuk göğsü                   | 25 |
| Şiş - Tavuk kalça                   | 25 |
| Kombi kızartma - Panelenmiş pirzola | 26 |
| Kombi kızartma - Tavuk nugget       | 26 |
| Buharda pişmiş tavuk                | 27 |

## Balık

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Fırınlanmış fileto - Morina   | 28 |
| Fırınlanmış fileto - Halibut  | 28 |
| Fırınlanmış fileto - Somon    | 29 |
| Fırınlanmış fileto - Levrek   | 29 |
| Fırınlanmış fileto - Çipura   | 30 |
| Buğulama - Morina fileto      | 30 |
| Buğulama - Mürekkebalığı      | 31 |
| Buğulama - Istakoz            | 31 |
| Buğulama - Midye ve istiridye | 32 |

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Buğulama - Ahtapot                 | 32 |
| Buğulama - Karides                 | 33 |
| Buğulama - Çipura                  | 33 |
| Buğulama - Kalamar U10             | 34 |
| Buğulama - Kalamar U5              | 34 |
| Fırınlama - Levrek                 | 35 |
| Fırınlama - Çipura                 | 35 |
| Izgara - Ahtapot                   | 36 |
| Izgara - Karides                   | 36 |
| Izgara - Somon                     | 37 |
| Izgara - Deniz Tarağı              | 37 |
| Izgara - Kalamar U10               | 38 |
| Kombi kızartma - Panelenmiş fileto | 38 |
| Kombi kızartma - Kalamar halkaları | 39 |
| Kombi kızartma - Balık kroket      | 39 |
| Poşe - Somon                       | 40 |
| Graten - Morina                    | 40 |
| Graten - Halibut                   | 41 |
| Graten - Midye                     | 41 |
| Graten - Somon                     | 42 |
| Graten - Deniz Tarağı              | 42 |
| Graten - Levrek                    | 43 |
| Güveç - Morina                     | 43 |
| Güveç - Halibut                    | 44 |
| Güveç - Somon                      | 44 |
| Güveç - Levrek                     | 45 |
| Güveç - Çipura                     | 45 |

## Yumurta

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Kızarmış                      | 46 |
| Haşlanmış - Sert haşlanmış    | 46 |
| Haşlanmış - Yumuşak haşlanmış | 47 |
| Çırpılmış                     | 47 |
| Poşe                          | 48 |
| Süflé                         | 48 |

## Sebzeler

|  |    |
|--|----|
| Güveç                                    | 49 |
| Buharda Pişirme - Brokoli                | 49 |
| Buharda Pişirme - Havuç                  | 50 |
| Buharda Pişirme - Karnabahar             | 50 |
| Buharda Pişirme - Kabak                  | 51 |
| Buharda Pişirme - Patates                | 51 |
| Izgara                                   | 52 |
| Graten - Beşamel                         | 52 |
| Graten - Pane                            | 53 |
| Kombi kızartma-Hamur kaplamalı sebzeler  | 53 |
| Kombi kızartma - Patates kızartması      | 54 |
| Kombi kızartma - Soğan halkaları         | 54 |
| Kombi frying - kızartma - Patates kroket | 55 |
| Kombi kızartma - Elma dilim patates      | 55 |
| Fırınlanmış patates                      | 56 |
| Kurutma - Kereviz                        | 56 |
| Kurutma - Kiraz domates                  | 57 |
| Fırınlama - Patates                      | 57 |

## Makarna&Pilav

|  |    |
|--|----|
| Pilav - Haşlanmış                      | 58 |
| Pilav                                  | 58 |
| Pilav - Suşi                           | 59 |
| Makarna - Kurutulmuş                   | 59 |
| Makarna yemekleri - Cannelloni         | 60 |
| Makarna yemekleri - Lazanya            | 60 |
| Taze makarna past. - Cappelletto       | 61 |
| Taze makarna past.- Spaghetti chitarra | 61 |
| Taze makarna past.- Tagliatella        | 62 |
| Taze makarna past. - Tagliolino        | 62 |
| Taze makarna past. - Tortello          | 63 |

## Ekmek

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Mayalama - Baget                      | 64 |
| Mayalı hamur - Baget                  | 64 |
| Mayalı hamur - Burger ekmeği          | 65 |
| Mayalı hamur - Burger ekmeği          | 65 |
| Mayalı hamur - Ciabatta               | 66 |
| Mayalı hamur - Focaccia ekmeği        | 66 |
| Mayalı hamur - Somun ekmeği           | 67 |
| Mayalı hamur - Rustik ekmeği 1kg      | 67 |
| Yarı pişirme - Baget                  | 68 |
| Mayalama ve pişirme - Baget           | 68 |
| Mayalama ve pişirme - Focaccia ekmeği | 69 |
| Mayalama ve pişirme - Somun ekmeği    | 69 |
| Mayalama ve pişirme - Rustik ekmeği   | 70 |

## Tuzlu ve Tatlı Hamur İşleri

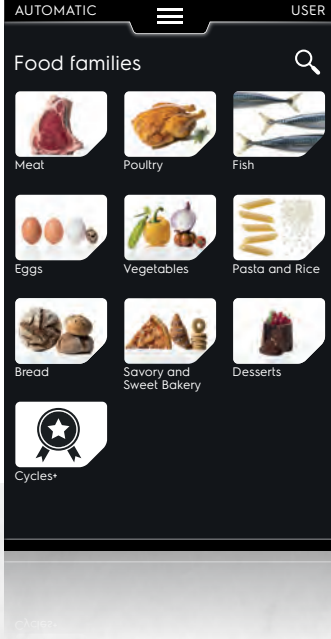
|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Pizza - Kalın hamurlu       | 71 |
| Pizza - İnce hamurlu        | 71 |
| Sosisli rulo - Kokteyl      | 72 |
| Sosisli rulo - Jumbo        | 72 |
| Kruvasan - Küçük            | 73 |
| Kruvasan - Standart         | 73 |
| Süflé                       | 74 |
| Çörekler                    | 74 |
| Kurabiyeler                 | 75 |
| Danimarka çöreği - Küçük    | 75 |
| Danimarka çöreği - Standart | 76 |
| Pataşu - Çörek              | 76 |
| Pataşu - Ekler              | 77 |
| Pataşu - Profiterol         | 77 |

## Tatlılar

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Turta - Elmalı turta                 | 78 |
| Turta - Bakewell tart çoklu porsiyon | 78 |
| Turta - Bakewell tart tek porsiyon   | 79 |
| Turta - Muhallebili tart             | 79 |
| Turta - Limonlu tart                 | 80 |
| Tart hamuru - Çoklu porsiyon tart    | 80 |
| Tart hamuru - Tek porsiyon tart      | 81 |
| Crème brûlée                         | 81 |
| Cheesecake - Tek porsiyon            | 82 |
| Cheesecake - Çokluporsiyon           | 82 |
| Brownies                             | 83 |
| Çikolatalı fondan                    | 83 |
| Kurutma - Meyve şekerlemesi          | 84 |
| Kurutma - Beze                       | 84 |

# Sorunsuz ve hatasız operasyonlar


SkyDuo ile iş akışlarınızı optimize ederek mutfağınızı daha da verimli hale getirin.



## Otomatik mod

**Hem zamandan hem de paradan tasarruf edin.** Otomatik olarak yönlendirilen gelişmiş pişirme prosedürleri, 11 yeni özel programın bulunduğu **Cycles+** modu ve kolay kişiselleştirme ile hızlı, kolay gıda kalitesi ve güvenliği.

## Cook & Chill tarifleri ve programları

Bu rehberde kullanılan **bu simge**  ilgili tarif programında SkyDuo fonksiyonunun etkinleştirileceği ve SkyLine Şok Soğutucu ile bağlantı kurulacağı anlamına gelir.

## SkyDuo ile sorunsuz iletişim



**Verimlilik, üretkenlik, benzersiz kullanılabilirlik ve üstün performans.**

Mükemmel şekilde senkronize edilen **Fırınlar ve Şok Soğutucular**, benzersiz **SkyDuo** ile birbirleriyle iletişim kurarak mutfağınızda sorunsuz bir deneyim sağlar.



## Fırınlama

### Sığır eti ve dana eti

**Prosedür:** Pişirmeden önce yağ veya başka bir sıvı, taze veya kuru otlar, taze sebzeler ve baharatlarla tatlandırın. Et, fırınlanmadan önce bir tavada mühürlenebilir.

**Hangi ürünler için ideal:** Fileto, kontrfile, but

**Pişirme:** Taze

|   | 170°C                |
|---|----------------------|
| 1 | 150°C 00:02h:m 7     |
| 2 | 30% 160°C 00:20h:m 7 |
| 3 | 90°C 00:00h:m 7      |
| 4 | 30% 110°C 66°C 7     |

| Tek parçanın ağırlığı                                  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 3000g  | 2                          | 60   | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları   |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |        |        |        |
| Ön ısıtmaya başlamadan önce probu haznededen çıkartın. |                            | Paslanmaz çelik ızgara<br>922062 GN 1/1<br>922076 GN 2/1               |                    |       |        |        |        |        |
|  |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |

Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: **Fileto** 50°C, **Rozbif** 54°C, **Kaburga** 56°C.



## Fırınlama

### Kuzu kol

**Prosedür:** Pişirmeden önce yağ veya başka bir sıvı, taze veya kuru otlar, taze sebzeler ve baharatlarla tatlandırın. Ete hardal, yağ, tuz ve karabiber ile masaj yapın. Et, fırınlanmadan önce bir tavada mühürlenebilir.

**Hangi ürünler için ideal:** But

**Pişirme:** Taze

|   | 170°C                |
|---|----------------------|
| 1 | 150°C 00:02h:m 7     |
| 2 | 30% 160°C 00:20h:m 7 |
| 3 | 90°C 00:00h:m 7      |
| 4 | 30% 110°C 66°C 7     |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 2000g  | 3                          | 24   | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları   |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |        |        |        |
| Ön ısıtma yapmadan önce probu fırından çıkarın. Ön ısıtma yaptıktan sonra probu takın. |                            | Paslanmaz çelik ızgara<br>922062 GN 1/1<br>922076 GN 2/1               |                    |       |        |        |        |        |
|  |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |

Önerilen iç sıcaklık: **66°C**.














## Fırınlama


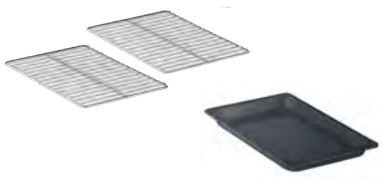
### Kuzu omuz

**Prosedür:** Pişirmeden önce yağ veya başka bir sıvı, taze veya kuru otlar, taze sebzeler ve baharatlarla tatlandırın. Ete hardal, yağ, tuz ve karabiber ile masaj yapın. Et, fırınlanmadan önce bir tavada mühürlenebilir.

**Hangi ürünler için ideal:** Omuz

**Pişirme:** Taze

|   | ↑   | 170°C  |
|---|---|--|
| 1 |  | 150°C 00:02h:m    |
| 2 |  | 30% 160°C 00:20h:m    |
| 3 |  | 90°C 00:00h:m   |
| 4 |  | 30% 110°C  70°C  |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 3000g  | 2                          | 60   | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| Ön ısıtma yapmadan önce probu fırından çıkarın. Ön ısıtma yaptıktan sonra probu takın.     |                            | Paslanmaz çelik ızgara<br>922062 GN 1/1<br>922076 GN 2/1<br><br>Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |











## Rosto köfte

**Prosedür:** Eti tercih ettiğiniz baharatlar, sebzeler veya yumurta ile tatlandırın.

**Hangi ürünler için ideal:** Rosto köfte

**Pişirme:** Taze

|   | 170°C  |
|---|--|
| 1 | 150°C 00:02h:m    |
| 2 | 30% 160°C 00:20h:m    |
| 3 | 90°C 00:00h:m   |
| 4 | 30% 110°C  70°C  |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 3000g  | 3                          | 60   | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| Ön ısıtmaya başlamadan önce probu hazneden çıkartın.                                       |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |





## Köfte

### Küçük

**Prosedür:** Köfteleri hazırlayıp soslu veya sossuz olarak servis edebilirsiniz.

**Hangi ürünler için ideal:** Hindi, tavuk, dana köfte

**Pişirme:** Taze

|   |                    |
|---|--------------------|
|   | 200°C              |
| 1 | 15% 180°C 00:10h:m |
| 2 | 15% 130°C  70°C    |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet)                                    | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--|---|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |   |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 30g  | 40  | 8                     | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları   | Aksesuarlar   |                       |                    |       |        |        |        |        |
| Prob kullanıyorsanız, iç sıcaklığı et türüne göre ayarlayın (sığır eti için 70°C, tavuk için 76°C, hindi için 82°C). | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler 40mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 |                       |                    |       |        |        |        |        |



## Köfte

### Büyük

**Prosedür:** Köfteleri hazırlayıp soslu veya sossuz olarak servis edebilirsiniz.

**Hangi ürünler için ideal:** Hindi, tavuk, dana köfte

**Pişirme:** Taze

|   |                    |
|---|--------------------|
|   | 200°C              |
| 1 | 15% 180°C 00:10h:m |
| 2 | 15% 130°C  70°C    |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet)                                    | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--|---|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |   |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 60g  | 30  | 10                    | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları   | Aksesuarlar   |                       |                    |       |        |        |        |        |
| Prob kullanıyorsanız, iç sıcaklığı et türüne göre ayarlayın (sığır eti için 70°C, tavuk için 76°C, hindi için 82°C). | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler 40mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 |                       |                    |       |        |        |        |        |










## Kısık ateşte pişirme

### Küçük parçalar



**Prosedür:** Mühürleme aşamasından sonra sıvıları ekleyin.

**Hangi ürünler için ideal:** Sığır, dana, koyun eti. İkincil bölümlerin kullanılmasını öneririz

**Pişirme:** Taze

|   | 170°C  |
|---|--|
| 1 | 50% 150°C 00:30h:m  7   |
| 2 | 50% 120°C  62°C  5 |
| 3 | 70% 110°C  95°C  5 |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 400g                  | 10                         | 20                    | 2                  | 4     | 4      | 8      | 8      | 16     |

|  İpuçları | Aksesuarlar                                       |   |
|--|---|---|
| Sosu biraz nişasta veya meyane ile koyulaştırın.   | Geleneksel statik pişirme için tepsi 100mm 922746 |  |



Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 80 ila 100°C.








## Kısık ateşte pişirme

### Bütün parçalar



**Prosedür:** Mühürleme aşamasından sonra sıvıları ekleyin.

**Hangi ürünler için ideal:** Sığır, dana, koyun eti. İkincil bölümlerin kullanılmasını öneririz

**Pişirme:** Taze

|   | 170°C  |
|---|--|
| 1 | 50% 150°C 00:30h:m  7   |
| 2 | 50% 120°C  62°C  5 |
| 3 | 70% 110°C  95°C  5 |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                       |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 3000g                 | 3                     | 60                    | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

|  İpuçları | Aksesuarlar  |   |
|--|--|---|
| Şeklini korumak için eti bağlayın.   | Kaplamalı yapışmaz U tepsiler 40mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 |  |





## Izgara Burger 200g

**Prosedür:** Eti yerleştirmeden önce ızgarayı ısıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Sığır eti, kümes hayvanları

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı          | Miktar (tepsi başına) | Tepsi başına porsiyon              | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--------------------------------|-----------------------|------------------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                                |                       |                                    | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 200g                           | 6                     | 6                                  | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları                       |                       | Aksesuarlar                        |                    |       |        |        |        |        |
| Pişirmeden önce burgeri delin. |                       | Çapraz desenli ızgara tepsi 922713 |                    |       |        |        |        |        |



## Izgara Antrikot 200g

**Prosedür:** Eti yerleştirmeden önce ızgarayı ısıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Rib-eye, bonfile, kısa fileto, but gibi sığır eti bölümleri

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına) | Tepsi başına porsiyon              | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|-----------------------|------------------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                       |                                    | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 200g  | 4                     | 4                                  | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları  |                       | Aksesuarlar                        |                    |       |        |        |        |        |
| Program orta derece pişirme yapar. Pişirme süresini ağırlığa ve istenen pişme derecesine göre artırın veya azaltın. Kesmeden önce dinlenmeye bırakın. |                       | Çapraz desenli ızgara tepsi 922713 |                    |       |        |        |        |        |



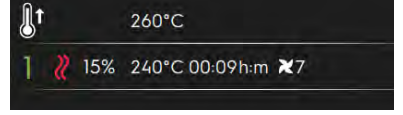
## Izgara

### Filemignon 300g


**Prosedür:** Eti yerleştirmeden önce ızgarayı ısıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Sığır eti

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 300g                  | 8                          | 8                     | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları   | Aksesuarlar  |
|--|--|
| Program orta derece pişirme yapar. Pişirme süresini ağırlığa ve istenen pişme derecesine göre artırın veya azaltın. Kesmeden önce dinlenmeye bırakın | Çapraz desenli ızgara tepsi 922713  |



## Izgara

### Kuzu pirzola

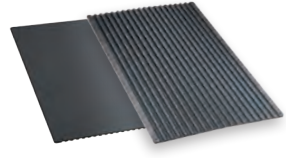
**Prosedür:** Taze otlar ve/veya beyaz şarapla marine edin.

**Hangi ürünler için ideal:** Kuzu pirzola

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 30g                   | 20                         | 4                     | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları  | Aksesuarlar   |
|---|---|
| Mükemmel bir sonuç için yapışmaz ızgarayı önceden ısıtın. | Çift taraflı ızgara (bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz) 925003  |





# Izgara

## Kaburga

**Prosedür:** Etin sulu kalması için kuru marine edin.

**Hangi ürünler için ideal:** Tam kaburga

**Piştirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı                                     | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|---|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 2000g   | 2                          | 8   | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar   |                    |       |        |        |        |        |
| Mükemmel bir sonuç için yapışmaz ızgarayı önceden ısıtın. |                            | Çift taraflı ızgara (bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz) 925003 |                    |       |        |        |        |        |

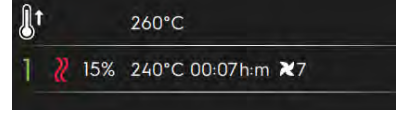


## Izgara Tagliata


**Prosedür:** Eti yerleştirmeden önce ızgarayı ısıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Rib-eye, bonfile, kısa fileto, but gibi sığır eti bölümleri

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 400g                  | 4                          | 8                     | 3                  | 5     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları  | Aksesuarlar  |
|---|--|
| Program orta derece pişirme yapar. Pişirme süresini ağırlığa ve istenen pişme derecesine göre artırın veya azaltın. Kesmeden önce dinlenmeye bırakın. | Çapraz desenli ızgara tepsi 922713  |



## Izgara Kalın sosis

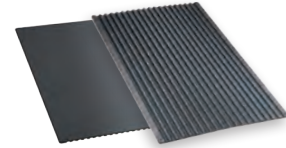
**Prosedür:** Sosisleri yerleştirmeden önce ızgarayı ısıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Kümes hayvanları, sığır eti

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 120g                  | 24                         | 12                    | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları                         | Aksesuarlar   |
|----------------------------------|---|
| Pişirmeden önce sosisleri delin. | Çift taraflı ızgara (bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz) 925003  |





## Izgara İnce sosis

**Prosedür:** Sosisleri yerleştirmeden önce izgarayı ısıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Rib-eye, bonfile, kısa fileto, but gibi sığır eti bölümleri

**Piştirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon          | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|--------------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |                                | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1000g  | 2                          | 12                             | 3                  | 5     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları   |                            | Aksesuarlar                    |                    |       |        |        |        |        |
| Pişirmeden önce sosisleri delin. Rulo yapın ve tahta bir çubukla sabitleyin. |                            | Kaplama yapışmaz izgara 925004 |                    |       |        |        |        |        |



## Şiş

**Prosedür:** Eti şişlere geçirin. Ardından şişleri rafa dizin.

**Hangi ürünler için ideal:** Kuzu, sığır eti, kümes hayvanları

**Piştirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                                  | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 2500g  | 3                          | 12   | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları   |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |        |        |        |
| Benzersiz bir sonuç için Electrolux Professional üniversal şiş tepsisini ve Volcano fümeyiciyi kullanın. |                            | Universal şiş kiti<br>GN 1/1: 922324<br>GN 2/1: 922325 |                    |       |        |        |        |        |
|  |                            | Fümleme kiti<br>922338                                 |                    |       |        |        |        |        |



## Şiş kebab



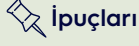
**Prosedür:** Eti şişlere geçirin. Ardından şişleri rafa dizin.

**Hangi ürünler için ideal:** Kuzu, sığır eti, kümes hayvanları

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 150g                  | 10                         | 10                    | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

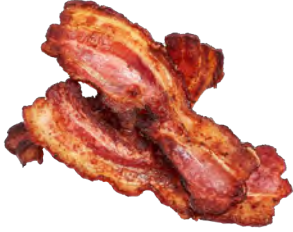
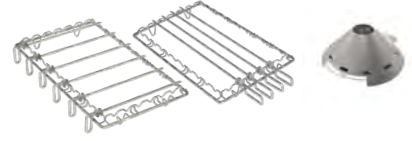


İpuçları

Aksesuarlar

Benzersiz bir sonuç için Electrolux Professional üniversal şiş tepsisini ve Volcano fümeleyiciyi kullanın.

Universal şiş kiti  
922324 GN 1/1  
922325 GN 2/1  
  
Fümeleme kiti  
922338



## Bacon

**Prosedür:** Dilimlenmiş bacon'ları tavaya eşit şekilde dağıtın.

**Hangi ürünler için ideal:**

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 20g                   | 12                         | 4                     | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |



İpuçları

Aksesuarlar

Bacon'ı 2 ila 3 mm kalınlığında dilimleyin.

Kaplamalı yapışmaz U tepsiler  
20mm  
925009 GN 1/2  
925000 GN 1/1







## Kombi kızartma

### Panelenmiş pirzola

Prosedür: Eti paneleyin.

Hangi ürünler için ideal: Tavuk, hindi

Piştirme: Taze



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon     | Tepsi başına porsiyon |       |        |        |        |        |
|-------------------------|----------------------------|---------------------------|-----------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                         |                            |                           | 6 1/1                 | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 140g                    | 6                          | 6                         | 6                     | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları                |                            | Aksesuarlar               |                       |       |        |        |        |        |
| Üzerine yağ spreyleyin. |                            | Piştirme sepetleri 922239 |                       |       |        |        |        |        |



## Kombi kızartma

### Cordon bleu

Prosedür: Eti paneleyin.

Hangi ürünler için ideal: Tavuk, hindi

Piştirme: Taze



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon     | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-------------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                         |                            |                           | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 140g                    | 12                         | 12                        | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları                |                            | Aksesuarlar               |                    |       |        |        |        |        |
| Üzerine yağ spreyleyin. |                            | Piştirme sepetleri 922239 |                    |       |        |        |        |        |



## Jambon

**Prosedür:** Tuzlu suyu jambonun içine enjekte edin.

**Hangi ürünler için ideal:** But, omuz

**Pişirme:** Taze

|                      |
|----------------------|
| 45°C                 |
| 1 100% 45°C 15°C X4  |
| 2 100% 30°C 45°C X4  |
| 3 100% 100°C 68°C X2 |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|---|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 8000g                 | 1                          | 40  | 2                  | 4     | 3      | 6      | 6      | 12     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar   |                    |       |        |        |        |        |
| /                     |                            | Paslanmaz çelik ızgara<br>922062 GN 1/1<br>922076 GN 2/1<br>Fümeleme kiti<br>922338 |                    |       |        |        |        |        |



Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 66°C.



## Kurutma

**Prosedür:** Şeritler halinde kesin.

**Hangi ürünler için ideal:** Sığır but, fileto, arka kısım

**Pişirme:** Taze

|                        |
|------------------------|
| 60°C                   |
| 1 40% 60°C 06:00h:m X4 |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|---|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 10g                   | 15                         | 15  | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar   |                    |       |        |        |        |        |
|                       |                            | Kaplama yapışmaz delikli U tavalar<br>20mm<br>922651<br>Fümeleme kiti<br>922338 |                    |       |        |        |        |        |





## Düşük ısıda fırınlama



**Prosedür:** Pişirmeden önce eti baharatlayın ve bağlayın.

**Hangi ürünler için ideal:** Rozbif, kısık ateşte veya güveçte pişirilmiş dana yanağı, geceden fırınlanmış kırmızı etler

**Pişirme:** Taze

|   |                        |
|---|------------------------|
| ↑ | 160°C                  |
| 1 | 15% 140°C 00:10h:m ✕ 7 |
| 2 | 82°C                   |
| 3 | 15% 60°C ✕ 4           |
| 4 | 15% 65°C 02:00h:m ✕ 2  |
| 5 | 100% 60°C ∞ ✕ 2        |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|---|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| min 1kg  | max 5kg                    | 25  | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları   |                            | Aksesuarlar   |                    |       |        |        |        |        |
| Mühürleme sıcaklığını istenen kızarma seviyesine göre ayarlayın. |                            | Paslanmaz çelik ızgara<br>922062 GN 1/1<br>922076 GN 2/1<br>Özel bir füme lezzet için<br>Volcano fümeleyiciyi kullanın. |                    |       |        |        |        |        |












## Fırınlanmış tavuk

### Göğüs


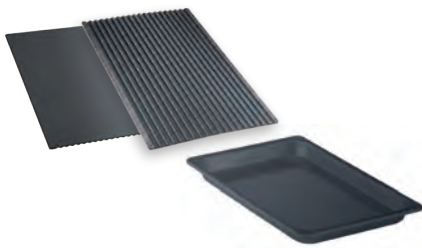
**Prosedür:** Derinin ete yapışmaması için göğsün derisini delin.

**Hangi ürünler için ideal:** Tavuk

**Pişirme:** Taze

|   |  |
|---|--|
|    | 250°C  |
| 1  | 230°C 00:20h:m    |
| 2  | 200°C  62°C      |
| 3  | 15% 230°C  75°C  |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 400g                  | 9                          | 9                     | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

|  İpuçları   | Aksesuarlar  |   |
|--|--|---|
| Eşit bir pişirme sonucu için göğüsten fileto çıkarın. Filetoları farklı bir şekilde kullanın: panko ile kızartma veya tikka tarzı. | Çift taraflı ızgara (bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz)<br>925003<br><br>Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |  |



## Fırınlanmış tavuk

### Kanatlar



**Prosedür:** Önerilen U tepsilere eşit olarak dağıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Tavuk

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş

|   |  |
|---|--|
|    | 240°C  |
| 1  | 20% 220°C 00:10h:m  |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 30 - 60g              | 1.8kg                      | 6                     | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

|  İpuçları | Aksesuarlar  |   |
|--|--|---|
| Taze ürünler kullanıyorsanız eti marine etmenizi öneririz.                                   | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |  |



## Fırınlanmış tavuk

### Bütün tavuk

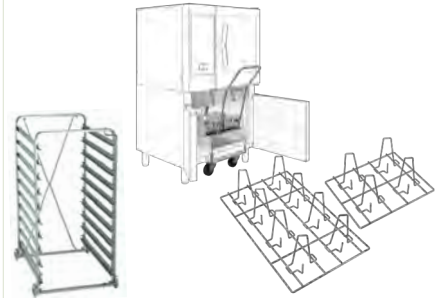
**Prosedür:** Tüm tavukları tavuk izgarasına aynı yönde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Tavuk

**Pişirme:** Taze

|   |                        |
|---|------------------------|
| 🔥 | 250°C                  |
| 1 | 🔥 230°C 00:20h:m ✖7    |
| 2 | 🔥 200°C 🌡️ 69°C ✖7     |
| 3 | 🔥 15% 230°C 🌡️ 82°C ✖7 |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1200g                 | 8                          | 32                    | 2                  | 4     | 3      | 6      | 6      | 12     |

| İpuçları   | Aksesuarlar  |
|--|--|
| <p>45 dakikada 24 tavuk.<br/>Pişirmeden önce deriyi delin.</p> | <p>Güçlendirilmiş mobil tepsi rafı - 922694</p> <p>Yağ toplama<br/>Arabalı fırın dolabı tabanı için yağ toplama kiti<br/>922619</p> <p>Tavuk izgaraları<br/>922266 GN 1/1 - 922086 GN 1/2</p>  |

🔥 Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: **82°C**. Probu göğüse dikey şekilde yerleştirin.



## Fırınlanmış hindi

### Göğüs

**Prosedür:** Hoş bir görünüm yaratmak için dikkatlice bağlayın.

**Hangi ürünler için ideal:** Hindi

**Pişirme:** Taze

|   |                        |
|---|------------------------|
| 🔥 | 150°C                  |
| 1 | 🔥 90% 130°C 🌡️ 65°C ✖7 |
| 2 | 🔥 50% 160°C 🌡️ 70°C ✖7 |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1500g                 | 2                          | 10                    | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları   | Aksesuarlar   |
|--|---|
| <p>Bu program aynı zamanda sarılmış veya doldurulmuş fırın hindi göğüsü için de kullanılabilir</p> | <p>Paslanmaz çelik izgara<br/>922062 GN 1/1<br/>922076 GN 2/1</p>  |

🔥 Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: **68°C** (bütün parçalar), **70°C** (doldurulmuş veya sarılmış).





## Fırınlanmış hindi

### But

**Prosedür:** Butları önerilen ızgaralara eşit olarak dağıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Kemikli veya kemiksiz

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş

|   | 150°C            |
|---|------------------|
| 1 | 90% 130°C 85°C 7 |
| 2 | 50% 170°C 90°C 7 |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 3000g                 | 3                          | 60                    | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları                       | Aksesuarlar  |
|--------------------------------|--|
| Piştirmeden önce deriyi delin. | Paslanmaz çelik ızgara<br>922062 GN 1/1<br>922076 GN 2/1 |



Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 68°C.



## Fırınlanmış hindi

### Bütün hindi

**Prosedür:** Butları çaprazlayıp kanatlarla birlikte bağlayın.

**Hangi ürünler için ideal:** Hindi

**Piştirme:** Taze

|   | 150°C            |
|---|------------------|
| 1 | 90% 130°C 65°C 7 |
| 2 | 50% 160°C 70°C 7 |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 7 - 18kg              | 1                          | 15 - 35               | 1                  | 2     | 2      | 4      | 4      | 8      |

| İpuçları  | Aksesuarlar  |
|---|--|
| Probu göğüs kemiğini takip edecek şekilde yerleştirmenizi öneririz. | Paslanmaz çelik ızgara<br>922062 GN 1/1<br>922076 GN 2/1 |



Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 70°C.



## Fırınlanmış ördek

### Göğüs

**Prosedür:** Deri tarafını pişirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Ördek

**Piştirme:** Taze

|                     |
|---------------------|
| 55°C                |
| 1 15% 55°C 50°C x7  |
| 2 15% 180°C 58°C x7 |

| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon              | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |                                    | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 500g (2 adet)   | 6                          | 12                                 | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar                        |                    |       |        |        |        |        |
| Bu program aynı zamanda sarılmış veya doldurulmuş fırın hindi göğsü için de kullanılabilir. |                            | Çapraz desenli ızgara tepsi 922713 |                    |       |        |        |        |        |

Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 56°C.



## Fırınlanmış ördek

### Bütün ördek

**Prosedür:** Tüm ördekleri ördek ızgarasına aynı yönde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Ördek

**Piştirme:** Taze

|                         |
|-------------------------|
| 63°C                    |
| 1 100% 63°C 03:30h:m x3 |
| 2 15% 180°C 00:30h:m x7 |

| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon          | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|--------------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |                                | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1500g   | 2 - 3                      | 6                              | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar                    |                    |       |        |        |        |        |
| Geleneksel fırın ördek için özel ördek ızgarasını kullanın. Pekin ördeği için özel et kancasını kullanın. |                            | Bütün ördek için ızgara 922362 |                    |       |        |        |        |        |
|   |                            | Çok amaçlı kanca 922348        |                    |       |        |        |        |        |



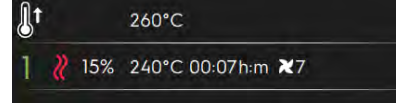
## Izgara

### Burger

**Prosedür:** Daha yoğun ızgara izlerinin oluşması için burgerleri önceden ısıtılmış ızgara tepsisine yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Tavuk veya hindi köftesi

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon          | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                                | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 100 - 120g            | 6                          | 6                              | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar                    |                    |       |        |        |        |        |
| /                     |                            | Kaplama yapışmaz ızgara 925004 |                    |       |        |        |        |        |



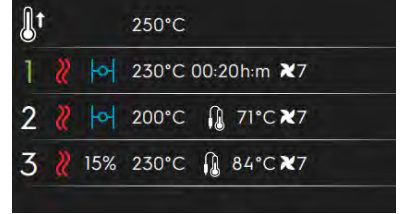
## Izgara

### Kelebek tavuk

**Prosedür:** Önceden ısıtılmış ızgara tepsisine deri tarafı yukarı bakacak şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Bütün tavuk, horoz

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı             | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon          | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                                   |                            |                                | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1200g                             | 8                          | 4                              | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları                          |                            | Aksesuarlar                    |                    |       |        |        |        |        |
| Izgara yapmadan önce marine edin. |                            | Kaplama yapışmaz ızgara 925004 |                    |       |        |        |        |        |



Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 84°C.






## Izgara Tavuk göğsü

**Prosedür:** Daha yoğun ve hızlı bir izgara izi için aksesuarları önceden ısıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Tavuk, hindi

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon              | Fırın başına tepsi |   |        |        |        |        |
|--|----------------------------|------------------------------------|--------------------|---|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |                                    | 6 1/1              | 6 2/1   | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 400g   | 9                          | 9                                  | 6                  | 12  | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları   |                            | Aksesuarlar                        |                    |   |        |        |        |        |
| Daha yoğun bir lezzet için izgara yapmadan önce marine edin. |                            | Çapraz desenli izgara tepsi 922713 |                    |  |        |        |        |        |



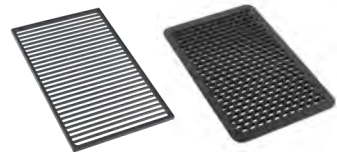
## Grilled Chicken legs

**Procedure:** Marinate before grilling for a more intense flavor.

**Ideal for:** Chicken

**Cook from:** Fresh



| Tek parçanın ağırlığı            | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon              | Fırın başına tepsi |   |        |        |        |        |
|----------------------------------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|---|--------|--------|--------|--------|
|                                  |                            |                                    | 6 1/1              | 6 2/1   | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 400g                             | 6                          | 6                                  | 6                  | 12  | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları                         |                            | Aksesuarlar                        |                    |   |        |        |        |        |
| Izgara yapmadan önce marine edin |                            | Kaplama yapışmaz izgara 925004     |                    |  |        |        |        |        |
|                                  |                            | Çapraz desenli izgara tepsi 922713 |                    |   |        |        |        |        |



## Izgara

### Kalın sosis

**Prosedür:** Daha yoğun ızgara izleri için sosisleri önceden ısıtılmış ızgara tepsisine yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Tavuk veya hindi sosis

**Piştirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı            | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon           | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|----------------------------------|----------------------------|---------------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                                  |                            |                                 | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 400g                             | 9                          | 9                               | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları                         |                            | Aksesuarlar                     |                    |       |        |        |        |        |
| Pişirmeden önce sosisleri delin. |                            | Kaplmalı yapışmaz ızgara 925004 |                    |       |        |        |        |        |



## Izgara

### İnce sosis

**Prosedür:** Daha yoğun ızgara izleri için sosisleri önceden ısıtılmış ızgara tepsisine yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Tavuk ve hindi sosis

**Piştirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı            | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon           | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|----------------------------------|----------------------------|---------------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                                  |                            |                                 | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1000g                            | 2                          | 12                              | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları                         |                            | Aksesuarlar                     |                    |       |        |        |        |        |
| Pişirmeden önce sosisleri delin. |                            | Kaplmalı yapışmaz ızgara 925004 |                    |       |        |        |        |        |



## Şiş



### Tavuk göğsü

**Prosedür:** Eti şişlere geçirin. Ardından şişleri rafa dizin.

**Hangi ürünler için ideal:** Tavuk göğsü veya şeritleri

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|---|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 300g  | 9                          | 9   | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar   |                    |       |        |        |        |        |
| Izgara yapmadan önce eti marine edin ve/veya baharatlayın. Daha iyi bir füme aroması için şişleri buzdolabında dinlendirin. Benzersiz bir sonuç için Electrolux Professional universal şiş rafını ve Volcano fümeleyiciyi kullanın. |                            | Universal şiş kiti<br>922324 GN 1/1<br>922325 GN 2/1<br><br>Fümeleme kiti<br>922338 |                    |       |        |        |        |        |



## Şiş



### Tavuk kalça

**Prosedür:** Eti şişlere geçirin. Ardından şişleri rafa dizin.

**Hangi ürünler için ideal:** Tavuk kalça

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|---|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 400g  | 4 - 5                      | 3   | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar   |                    |       |        |        |        |        |
| Izgara yapmadan önce eti marine edin ve/veya baharatlayın. Daha iyi bir füme aroması için şişleri buzdolabında dinlendirin. Benzersiz bir sonuç için Electrolux Professional universal şiş rafını ve Volcano fümeleyiciyi kullanın. |                            | Universal şiş kiti<br>922324 GN 1/1<br>922325 GN 2/1<br><br>Fümeleme kiti<br>922338 |                    |       |        |        |        |        |

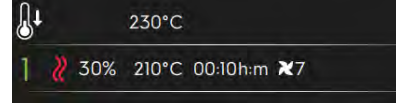




## Kombi kızartma

### Panelenmiş pirzola

**Prosedür:** Kızartmadan önce üzerine yağ spreyleyin veya önceden kızartılmış pirzola kullanın.



**Hangi ürünler için ideal:** Tavuk veya hindi pirzola

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş

|  |    |                          | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|--|----|--------------------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |    |                          | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 140g   | 12 | 12                       | 6              | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları   |    | Aksesuarlar              |                |       |        |        |        |        |
| Make sure not to overfill the frying baskets for even heat transmission. |    | Pişirme sepetleri 922239 |                |       |        |        |        |        |



## Kombi kızartma

### Tavuk nugget

**Prosedür:** Kızartmadan önce üzerine yağ spreyleyin veya önceden kızartılmış pirzola kullanın.



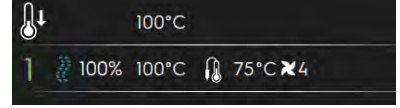
**Hangi ürünler için ideal:** Tavuk veya hindi pirzola

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş

| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon    | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|--------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |                          | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 20g   | 1250g                      | 10                       | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar              |                    |       |        |        |        |        |
| Eşit ısı iletimi için kızartma sepetlerini aşırı doldurmayın. |                            | Pişirme sepetleri 922239 |                    |       |        |        |        |        |



## Buharda pişmiş tavuk



**Prosedür:** Buharda pişirmeden önce tavuğu ızgaraların üzerine yerleştirin

**Hangi ürünler için ideal:** Bütün tavuk veya diğer tavuk parçaları

**Pişirme:** Taze

| Miktar<br>(tepsi başına<br>adet)           | Tepsi başına<br>porsiyon | Tepsi başına porsiyon                              |       |        |        |        |        |
|--|--------------------------|--|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                          | 6 1/1  | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 8  | 8                        | 6  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları                                   |                          | Aksesuarlar  |       |        |        |        |        |
| Bütün tavuklar için tavuk rafını kullanın. |                          | Güçlendirilmiş mobil tepsi rafı<br>922694          |       |        |        |        |        |
|  |                          | Tavuk ızgaraları<br>922266 GN 1/1<br>922086 GN 1/2 |       |        |        |        |        |



Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 85°C.



## Fırınlanmış fileto

### Morina



**Prosedür:** Pişirmeden önce filetoları U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Kalın balık filetoları

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 200g                  | 10                         | 10                    | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

|  İpuçları           | Aksesuarlar   |   |
|--|---|---|
| Filetoları derili tarafı aşağı bakacak şekilde yerleştirin. U tepsiyi önceden ısıtmaya gerek yoktur. | Kaplamalı yapışmaz U tepsilere 20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |  |



Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 60°C.



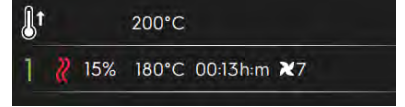
## Fırınlanmış fileto

### Halibut



**Prosedür:** Pişirmeden önce filetoları U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Kalın balık filetoları

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 200g                  | 10                         | 10                    | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

|  İpuçları         | Aksesuarlar   |   |
|--|---|---|
| Filetoları derili tarafı aşağı bakacak şekilde yerleştirin. U tepsiyi önceden ısıtmaya gerek yoktur. | Kaplamalı yapışmaz U tepsilere 20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |  |



## Fırınlanmış fileto

### Somon

**Prosedür:** Pişirmeden önce filetoları U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Kalın balık filetoları

**Piştirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 200g                  | 10                         | 10                    | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

| İpuçları   | Aksesuarlar   |
|--|---|
| Filetoları derili tarafı aşağı bakacak şekilde yerleştirin. U tepsiyi önceden ısıtmaya gerek yoktur. | Kaplamalı yapışmaz U tepsilere 20mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1 |



Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 55°C.



## Fırınlanmış fileto

### Levrek

**Prosedür:** Pişirmeden önce filetoları U tepsilere yerleştirin

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü tek porsiyonluk balık filetosu

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 150g                  | 8                          | 8                     | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

| İpuçları   | Aksesuarlar   |
|--|---|
| Filetoları derili tarafı aşağı bakacak şekilde yerleştirin. U tepsiyi önceden ısıtmaya gerek yoktur. | Kaplamalı yapışmaz U tepsilere 20mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1 |





## Fırınlanmış fileto

### Çipura



**Prosedür:** Pişirmeden önce filetoları U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü tek porsiyonluk balık filetosu

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 150g                  | 8                          | 8                     | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

|  İpuçları           | Aksesuarlar  |   |
|--|--|---|
| Filetoları derili tarafı aşağı bakacak şekilde yerleştirin. U tepsiyi önceden ısıtmaya gerek yoktur. | Kaplamalı yapışmaz U tepsilere<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |  |



## Buğulama

### Morina fileto



**Prosedür:** Filetoları delikli U tepsilere yerleştirin

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü tek porsiyonluk balık filetosu

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 150g                  | 12                         | 6                     | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

|  İpuçları | Aksesuarlar                                     |   |
|--|---|---|
| Tuzlanmışsa morinanın tuzunu alın. Muhteşem bir doku için iç sıcaklığı 58°C'ye ayarlayın.    | Paslanmaz çelik delikli tepsi<br>65mm<br>329018 |  |



Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 60°C.



## Buğulama

### Cuttlefish



**Prosedür:** Mürekkepbalığını delikli U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Orta-büyük mürekkepbalığı

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1200g                 | 6                          | 18                    | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

|  İpuçları | Aksesuarlar                               |   |
|--|---|---|
| Dokunaçların pişme süresi daha uzun olabilir.  | Paslanmaz çelik delikli tepsi 65mm 329018 |  |



## Buğulama

### Istakoz


**Prosedür:** Istakozları delikli U tepsilere yerleştirin

**Hangi ürünler için ideal:** Istakoz veya kerevit

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 400g                  | 6                          | 6                     | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

|  İpuçları | Aksesuarlar                               |   |
|--|---|---|
| Eşit bir pişirme için pişirmeden önce istakozu bağlayın                                      | Paslanmaz çelik delikli tepsi 65mm 329018 |  |



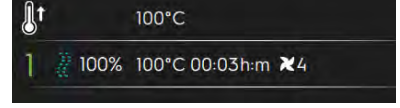
## Buğulama

### Midye ve istiridye

**Prosedür:** Eşit şekilde dağıtın ve tepsilere aşırı yüklemeyin

**Hangi ürünler için ideal:** Midye ve istiridye

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Weight single pc | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                  |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /                | 1.5kg                   | 4             | 6              | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

|  İpuçları | Aksesuarlar                                     |   |
|--|---|---|
| Piştirme sıvılarından tasarruf etmek istiyorsanız normal paslanmaz çelik tepside pişirin.  | Paslanmaz çelik delikli tepsi<br>65mm<br>329018 |  |



## Buğulama

### Ahtapot

**Prosedür:** Ahtapotu delikli U tepsilere yerleştirin

**Hangi ürünler için ideal:** Orta-büyük ahtapot

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Weight single piece | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|---------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                     |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1200g               | 6                       | 18            | 6              | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

|  İpuçları   | Aksesuarlar                                     |   |
|--|---|---|
| Muhteşem bir sonuç için ahtapotu baharat veya aromalarla birlikte vakumlu torbalarda pişirin.. | Paslanmaz çelik delikli tepsi<br>65mm<br>329018 |  |



## Buğulama

### Karidesler

**Prosedür:** Karidesleri delikli U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Soyulmuş karides

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Weight single piece   | Quantity (pcs per tray) | Portions tray               | Trays per oven |       |   |        |        |        |
|---|-------------------------|-----------------------------|----------------|-------|---|--------|--------|--------|
|   |                         |                             | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /   | 2kg                     | 12                          | 6              | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  <b>İpuçları</b>               |                         | <b>Aksesuarlar</b>          |                |       |   |        |        |        |
| Soyulmamış karidesleri bütün halde 5 dakika pişirin. Kafaları ayrılmış soyulmamış karidesleri 4 dakika pişirin. |                         | Pişirme sepetleri<br>922239 |                |       |  |        |        |        |



## Buğulama

### Çipura

**Prosedür:** Filetoları delikli U tepsilere yerleştirin

**Hangi ürünler için ideal:** Derisiz fileto

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Weight single pc  | Quantity (pcs per tray) | Portions tray  | Trays per oven |       |   |        |        |        |
|---|-------------------------|--|----------------|-------|---|--------|--------|--------|
|   |                         |  | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 150g  | 8                       | 7  | 6              | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  <b>İpuçları</b> |                         | <b>Aksesuarlar</b>                                     |                |       |   |        |        |        |
| /   |                         | Kaplamalı yapışmaz delikli U tavalar<br>20mm<br>922651 |                |       |  |        |        |        |





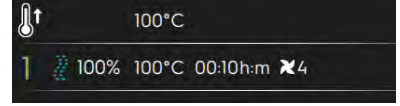
## Buğulama

### Kalamar U1



**Prosedür:** Kalamarları delikli U tepsilere yerleştirin.

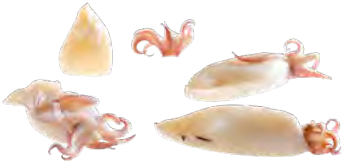
**Hangi ürünler için ideal:** Kalamar U10 boyut/ağırlık

**Pişirme:** Çözdürülmüş



| Weight single pc | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                  |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 80g              | 2.4kg                   | 6             | 6              | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

|  İpuçları | Aksesuarlar                               |   |
|--|---|---|
| Yumuşak bir sonuç için U10 kalamarları yalnızca 4-5 dakika pişirin.                        | Paslanmaz çelik delikli tepsi 65mm 329018 |  |



## Buğulama

### Kalamar U5



**Prosedür:** Kalamarları delikli U tepsilere yerleştirin

**Hangi ürünler için ideal:** Kalamar U5 boyut/ağırlık

**Pişirme:** Çözdürülmüş



| Weight single pc | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                  |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 200g             | 12                      | 6             | 6              | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

|  İpuçları | Aksesuarlar                               |   |
|--|---|---|
| Yumuşak bir sonuç için U5 kalamarları 6-8 dakika pişirin.                                    | Paslanmaz çelik delikli tepsi 65mm 329018 |  |



## Fırınlama



### Levrek

**Prosedür:** Probu aşağıdaki resimde gösterildiği gibi yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Bütün veya tek porsiyonluk balık

**Pişirme:** Taze

|   |                      |
|---|----------------------|
| ↑ | 240°C                |
| 1 | 30% 220°C 00:12h:m 7 |
| 2 | 70% 160°C 68°C 7     |

| Weight single piece | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|---------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                     |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 300g                | 6                       | 6             | 3              | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları  | Aksesuarlar  |
|---|--|
| Levreği pişirmeden önce aromatik otlar, limon ve sarımsakla doldurun. Derisiyle servis edilecekse pişirmeden önce pullarını temizleyin. | Kaplamalı yapışmaz U tepsiler 40mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 |



Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 68°C, bütün tek porsiyonluk balık.



## Fırınlama



### Çipura

**Prosedür:** Probu aşağıdaki resimde gösterildiği gibi yerleştirin

**Hangi ürünler için ideal:** Bütün veya tek porsiyonluk balık

**Pişirme:** Taze

|   |                      |
|---|----------------------|
| ↑ | 240°C                |
| 1 | 30% 220°C 00:12h:m 7 |
| 2 | 70% 160°C 68°C 7     |

| Weight single pc | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                  |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 300g             | 6                       | 6             | 3              | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları  | Aksesuarlar  |
|---|--|
| Levreği pişirmeden önce aromatik otlar, limon ve sarımsakla doldurun. Derisiyle servis edilecekse pişirmeden önce pullarını temizleyin. | Kaplamalı yapışmaz U tepsiler 40mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 |



Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 68°C, bütün tek porsiyonluk balık.



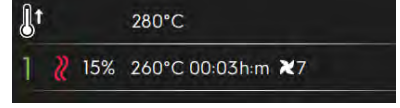
## Izgara

### Ahtapot

**Prosedür:** Izgara yapmadan önce aksesuarları ısıtın.

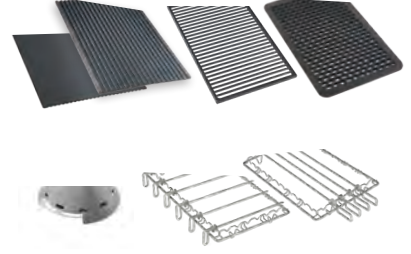
**Hangi ürünler için ideal:** Bütün veya dilimlenmiş önceden pişirilmiş ahtapot

**Piştirme:** Taze



| Weight single pc | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                  |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1.2kg            | 2                       | 6 - 8         | 3              | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları  | Aksesuarlar  |
|---|--|
| <p>Füme tadı için ızgara sırasında Volcano fümeleyiciyi kullanın. Ahtapotu doğrudan ızgara aksesuarları üzerinde ızgara yapın veya şişlere geçirerek şiş rafını kullanın.</p> | <p>Çift taraflı ızgara (bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz) 925003</p> <p>Kaplamalı yapışmaz ızgara 925004</p> <p>Çapraz desenli ızgara tepsi - 922713</p> <p>Fümeleme kiti - 922338</p> <p>Universal şiş kiti 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p> |



## Izgara

### Karidesler

**Prosedür:** Izgara yapmadan önce aksesuarları ısıtın.

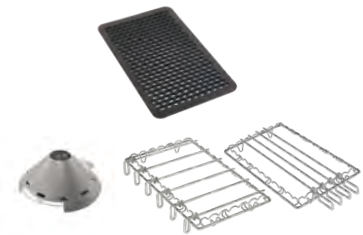
**Hangi ürünler için ideal:** Her boy karides

**Piştirme:** Taze



| Weight single pc | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|------------------|-------------------------|---------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                  |                         |               | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /                | 1.5kg                   | 4             | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları   | Aksesuarlar   |
|--|---|
| <p>Füme tadı için ızgara sırasında Volcano fümeleyiciyi kullanın. Karidesleri doğrudan ızgara aksesuarları üzerinde ızgara yapın veya şişlere geçirerek şiş rafını kullanın.</p> | <p>Çapraz desenli ızgara tepsi - 922713</p> <p>Fümeleme kiti - 922338</p> <p>Universal şiş kiti 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p> |





## Izgara

### Somon

**Prosedür:** Izgara yapmadan önce aksesuarları ısıtın.

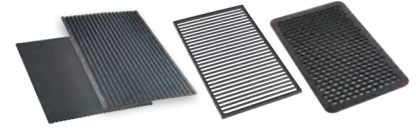
**Hangi ürünler için ideal:** Bütün balıktan kalın dilimler

**Pişirme:** Taze



| Weight single piece | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|---------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                     |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 180g                | 10                      | 10            | 3              | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları   | Aksesuarlar  |
|--|--|
| Mükemmel bir X-ızgara izi için ağ ızgarayı kullanın. | <p>Çift taraflı ızgara (bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz) 925003</p> <p>Kaplamalı yapışmaz ızgara 925004</p> <p>Çapraz desenli ızgara tepsisi 922713</p> |



## Izgara

### Deniz tarağı

**Prosedür:** Izgara yapmadan önce aksesuarları ısıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Kabuksuz taze bütün deniz tarağı

**Pişirme:** Taze



| Weight single pc | Quantity (pcs per tray) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                  |                         |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 30g              | 1.2kg                   | 8                     | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları   | Aksesuarlar  |
|--|--|
| Füme tadı için ızgara sırasında Volcano fümeleyiciyi kullanın. Deniz taraklarını doğrudan ızgara aksesuarları üzerinde ızgara yapın veya şişlere geçirerek şiş rafını kullanın | <p>Çift taraflı ızgara (bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz) 925003</p> <p>Çapraz desenli ızgara tepsisi - 922713</p> <p>Fümeleme kiti - 922338</p> <p>Universal şiş kiti 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p> |







## Izgara

### Kalamar U10

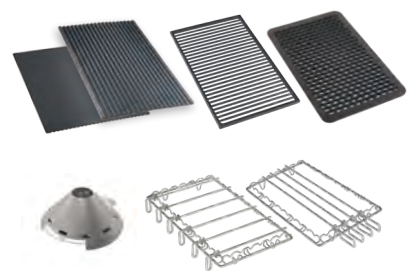
**Prosedür:** Izgara yapmadan önce aksesuarları ısıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Taze bütün kalamar

**Piştirme:** Taze



| Weight single pc | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                  |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 80g              | 2kg                     | 8             | 3              | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları   | Aksesuarlar   |
|--|---|
| <p>Füme tadı için ızgara sırasında Volcano fümeleyiciyi kullanın. Kalamarları doğrudan ızgara aksesuarları üzerinde ızgara yapın veya şişlere geçirerek şiş rafını kullanın.</p> | <p>Çift taraflı ızgara (bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz) 925003</p> <p>Kaplamalı yapışmaz ızgara 925004</p> <p>Çapraz desenli ızgara tepsisi - 922713</p> <p>Fümeleme kiti - 922338</p> <p>Universal şiş kiti 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p>  |



## Kombi kızartma

### Panelenmiş fileto


**Prosedür:** Düz U tepsilere eşit şekilde dağıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü panelenmiş balık filetosu

**Piştirme:** Sadece dondurulmuş



| Weight single pc | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                  |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 75g              | 12                      | 6             | 6              | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

| İpuçları   | Aksesuarlar  |
|--|--|
| <p>Filetolar önceden kızartılmamışsa her iki tarafına da yağ spreyleyin.</p> | <p>Kaplamalı yapışmaz U tepsilere 20mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1</p>  |



## Kombi kızartma

### Kalamar halkaları

**Prosedür:** Kızartma sepetlerine eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Panelenmiş veya hamur kaplı kalamar halkaları

**Piştirme:** Sadece dondurulmuş



| Weight single pc   | Quantity (pcs per tray) | Portions tray             | Trays per oven |       |   |        |        |        |
|--|-------------------------|---------------------------|----------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                         |                           | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 1kg                     | 4                         | 6              | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                         | <b>Aksesuarlar</b>        |                |       |   |        |        |        |
| Filetolar önceden kızartılmamışsa her iki tarafına da yağ spreyleyin.                      |                         | Piştirme sepetleri 922239 |                |       |  |        |        |        |



## Kombi kızartma


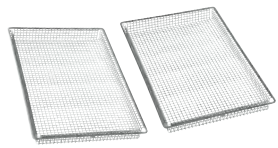
### Balık kroket

**Prosedür:** Kızartma sepetlerine eşit şekilde yerleştirin

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü panelenmiş balık fileto kroket

**Piştirme:** Sadece dondurulmuş



| Weight single pc   | Quantity (pcs per tray) | Portions tray             | Trays per oven |       |   |        |        |        |
|--|-------------------------|---------------------------|----------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                         |                           | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 30g  | 1.5kg                   | 12                        | 6              | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                         | <b>Aksesuarlar</b>        |                |       |   |        |        |        |
| Filetolar önceden kızartılmamışsa her iki tarafına da yağ spreyleyin.                        |                         | Piştirme sepetleri 922239 |                |       |  |        |        |        |



## Poşe



### Somon

**Prosedür:** Sıvıyı hazırlayın

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı büyüklükte/ağırlıkta bütün balık filetosu

**Pişirme:** Taze



| Weight single pc | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                  |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 2kg              | 2                       | 14            | 6              | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

| İpuçları  | Aksesuarlar  |
|---|--|
| Piştirme sıvısını en sevdiğiniz baharatlarla zenginleştirin | Kaplamalı yapışmaz U tavalar<br>60mm<br>925011 GN 1/2<br>925002 GN 1/1 |



Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 55°C.



## Graten



### Morina

**Prosedür:** Mükemmel bir sonuç için, baharatlanan balık filetolarını U tepsilere yerleştirin. Ardından pankoyu serpin.

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı büyüklükte/ağırlıkta balık filetoları

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Weight single piece | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|---------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                     |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 150g                | 8                       | 8             | 3              | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları  | Aksesuarlar  |
|---|--|
| Pankoya taze otlar, baharatlar, yağ ve diğer çeşnilerle özel bir dokunuş katın. | Kaplamalı yapışmaz U tepsilere<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |



## Graten

### Halibut

**Prosedür:** Mükemmel bir sonuç için, baharatlanan balık filetoalarını U tepsilere yerleştirin. Ardından pankoyu serpin.

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı büyüklükte/ağırlıkta balık filetoaları

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Weight single pc   | Quantity (pcs per tray) | Portions tray  | Trays per oven |       |   |        |        |        |
|--|-------------------------|--|----------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                         |  | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 150g   | 8                       | 8  | 3              | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                         | Aksesuarlar  |                |       |   |        |        |        |
| Pankoya taze otlar, baharatlar, yağ ve diğer çeşnilerle özel bir dokunuş katın.            |                         | Kaplmalı yapışmaz U tepsilere 20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                |       |  |        |        |        |



## Graten


### Midye

**Prosedür:** Mükemmel bir sonuç için midyeleri veya istiridyeleri U tepsilere yerleştirin. Ardından pankoyu serpin.

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı büyüklükte/ağırlıkta midye/istiridye

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Weight single piece  | Quantity (pcs per tray) | Portions tray                               | Trays per oven |       |   |        |        |        |
|--|-------------------------|---|----------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                         |   | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 600 - 700gr             | 7   | 3              | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                         | Aksesuarlar                                 |                |       |   |        |        |        |
| Pankoya taze otlar, baharatlar, yağ ve diğer çeşnilerle özel bir dokunuş katın.              |                         | Paslanmaz çelik tepsi 20mm<br>329003 GN 1/1 |                |       |  |        |        |        |





## Graten

### Somon



**Prosedür:** Mükemmel bir sonuç için, baharatlanan balık filetoalarını U tepsilere yerleştirin. Ardından pankoyu serpin.

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı büyüklükte/ağırlıkta balık filetoaları

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Weight single pc | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                  |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 180g             | 10                      | 10            | 3              | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

|  İpuçları | Aksesuarlar   |   |
|--|---|---|
| Pankoya taze otlar, baharatlar, yağ ve diğer çeşnilerle özel bir dokunuş katın.            | Kaplamalı yapışmaz U tepsilere 20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |  |



## Graten

### Deniz tarağı



**Prosedür:** Mükemmel bir sonuç için, baharatlanan deniz taraqlarını U tepsilere yerleştirin. Ardından pankoyu serpin.

**Hangi ürünler için ideal:** Kabuklu deniz tarağı veya aynı boyutta/ağırlıkta diğer kabuklu deniz ürünleri

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Weight single pc | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                  |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /                | 12                      | 4             | 3              | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

|  İpuçları | Aksesuarlar   |   |
|--|---|---|
| Pankoya taze otlar, baharatlar, yağ ve diğer çeşnilerle özel bir dokunuş katın.              | Kaplamalı yapışmaz U tepsilere 20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |  |



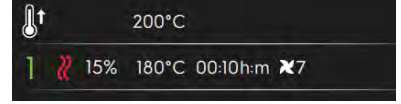
## Graten

### Levrek

**Prosedür:** Mükemmel bir sonuç için, baharatlanan balık filetolarını U tepsilere yerleştirin. Ardından pankoyu serpin.

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı büyüklükte/ağırlıkta balık filetoları

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Weight single piece  | Quantity (pcs per tray) | Portions tray  | Trays per oven |       |   |        |        |        |
|--|-------------------------|--|----------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                         |  | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 150g   | 8                       | 7  | 3              | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                         | Aksesuarlar  |                |       |   |        |        |        |
| Pankoya taze otlar, baharatlar, yağ ve diğer çeşnilerle özel bir dokunuş katın.            |                         | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                |       |  |        |        |        |



## Güveç

### Morina

**Prosedür:** Baharatlanan balıkları U tepsilere yerleştirin

**Hangi ürünler için ideal:** Az sıvı ile pişirilen balık filetosu

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Weight single pc   | Quantity (pcs per tray) | Portions tray  | Trays per oven |       |   |        |        |        |
|--|-------------------------|--|----------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                         |  | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 150g   | 8                       | 8  | 3              | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                         | Aksesuarlar  |                |       |   |        |        |        |
| Pişirme sıvınızı taze otlar, baharatlar ve diğer çeşnilerle zenginleştirin.                  |                         | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                |       |  |        |        |        |



## Güveç

### Halibut

**Prosedür:** Baharatlanan balıkları U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Az sıvı ile pişirilen balık filetosu

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Weight single piece   | Quantity (pcs per tray) | Portions tray   | Trays per oven |       |   |        |        |        |
|---|-------------------------|---|----------------|-------|---|--------|--------|--------|
|   |                         |   | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 150g  | 8                       | 8   | 3              | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  <b>İpuçları</b> |                         | <b>Aksesuarlar</b>  |                |       |   |        |        |        |
| Piştirme sıvınızı taze otlar, baharatlar ve diğer çeşnilerle zenginleştirin                       |                         | Kaplmalı yapışmaz U tepsilere<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                |       |  |        |        |        |



## Güveç



### Somon

**Prosedür:** Baharatlanan balıkları U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Az sıvı ile pişirilen balık filetosu

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|---|----------------------------|---|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|   |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 180g  | 10                         | 10  | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  <b>İpuçları</b> |                            | <b>Aksesuarlar</b>  |                    |       |   |        |        |        |
| Piştirme sıvınızı taze otlar, baharatlar ve diğer çeşnilerle zenginleştirin.                        |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsilere<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Güveç

### Levrek

**Prosedür:** Baharatlanan balıkları U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Az sıvı ile pişirilen balık filetosu

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 150g   | 8                          | 7  | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| Pişirme sıvınızı taze otlar, baharatlar ve diğer çeşnilerle zenginleştirin                 |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1<br>60mm<br>925011 GN 1/2<br>925002 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Güveç



### Çipura

**Prosedür:** Baharatlanan balıkları U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Az sıvı ile pişirilen balık filetosu

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 150g   | 8                          | 7  | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| Pişirme sıvınızı taze otlar, baharatlar ve diğer çeşnilerle zenginleştirin.                  |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Kızarmış

**Prosedür:** Yapışmaz yumurta kızartma tepsisini kullanın.

**Hangi ürünler için ideal:** Kızarmış yumurta

**Pişirme:** Taze



| Weight single piece | Quantity (pcs per tray) | Portions tray | Trays per oven |       |        |        |        |        |
|---------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                     |                         |               | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 60g                 | 8                       | 4             | 6              | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

| İpuçları  | Aksesuarlar  |
|---|--|
| Kaplama için sıvı yağ, tereyağı veya yapışmaz sprey kullanın. | Kaplamalı yapışmaz yumurta kızartma tepsisi 925005 |



## Haşlanmış Sert haşlanmış

**Prosedür:** En iyi sonuç için delikli tepsileri kullanın

**Hangi ürünler için ideal:** Yumurta

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 60g                   | 50                         | 25                    | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

| İpuçları | Aksesuarlar   |
|----------|---|
| /        | Pişirme sepetleri 922239<br>Paslanmaz çelik delikli tepsi 65mm 329018 |





## Haşlanmış Yumuşak haşlanmış

**Prosedür:** En iyi sonuç için delikli tepsileri kullanın.

**Hangi ürünler için ideal:** Yumurta

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                           | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|---|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 60g                   | 50                         | 25  | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar                                     |                    |       |        |        |        |        |
| /                     |                            | Paslanmaz çelik delikli tepsi<br>65mm<br>329018 |                    |       |        |        |        |        |
| /                     |                            | Pişirme sepetleri<br>922239                     |                    |       |        |        |        |        |



## Çırpılmış

**Prosedür:** En iyi sonuç için delikli tepsileri kullanın.

**Hangi ürünler için ideal:** Yumurta

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|---|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /                     | 2kg                        | 8 - 10  | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar   |                    |       |        |        |        |        |
| /                     |                            | Kaplmalı yapışmaz U tavalar<br>60mm<br>925011 GN 1/2<br>925002 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |



## Poşe

**Prosedür:** Yumurtalar kabuklu olarak pişirilmelidir..

**Hangi ürünler için ideal:** Yumurta

**Piştirme:** Taze

|   |                      |
|---|----------------------|
| ↑ | 85°C                 |
| 1 | 100% 85°C 00:02h:m 4 |
| 2 | 0% 45°C 00:00h:m 4   |
| 3 | 100% 65°C 00:39h:m 4 |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                           | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|---|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 60g                   | 50                         | 50  | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar                                     |                    |       |        |        |        |        |
| /                     |                            | Paslanmaz çelik delikli tepsi<br>65mm<br>329018 |                    |       |        |        |        |        |



## Sufle

**Prosedür:** Sufleleri U tepsiğine aralarında eşit mesafe bırakarak yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Sufle tarzı

**Piştirme:** Taze

|   |                  |
|---|------------------|
| ↑ | 230°C            |
| 1 | 210°C 00:11h:m 1 |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon        | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|------------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                              | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 70g                   | 1kg                        | 15                           | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar                  |                    |       |        |        |        |        |
| /                     |                            | Piştirme sepetleri<br>922239 |                    |       |        |        |        |        |



## Güveç

**Prosedür:** Tepsilere dizip baharatlayın ve pişirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü kesilmiş sebze

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| Tepsi başına 1.25 kg  | 1pc                        | 6  | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |        |        |        |
| Piştikten hemen sonra sebzeleri taze fesleğen veya diğer taze otlarla karıştırın. |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |



## Buharda pişirme

### Brokoli

**Prosedür:** Pişirmeden önce saplarını kesin..

**Hangi ürünler için ideal:** Brokoli

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon       | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|-----------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |                             | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 2kg   | 1pc                        | 10                          | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar                 |                    |       |        |        |        |        |
| Bu pişirme programını fırında brokoli için ön pişirme programı olarak kullanın. |                            | Pişirme sepetleri<br>922239 |                    |       |        |        |        |        |



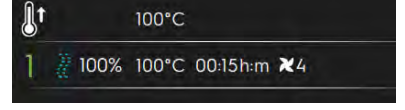
## Buharda pişirme

### Havuç

**Prosedür:** Havuçları pişirmeden önce soyun ve kesin..

**Hangi ürünler için ideal:** Havuç ve yaban havucu

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon    | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--------------------------|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |                          | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 2kg  | 1pc                        | 10                       | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | <b>Aksesuarlar</b>       |                    |       |   |        |        |        |
| /  |                            | Pişirme sepetleri 922239 |                    |       |  |        |        |        |



## Buharda pişirme


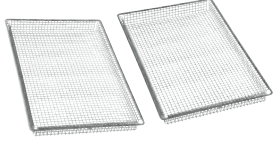
### Karnabahar

**Prosedür:** Pişirmeden önce saplarını kesin..

**Hangi ürünler için ideal:** Karnabahar veya Roma brokoli

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon    | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--------------------------|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |                          | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 2kg  | 1pc                        | 10                       | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | <b>Aksesuarlar</b>       |                    |       |   |        |        |        |
| Bu pişirme programını fırında karnabahar için ön pişirme programı olarak kullanın.           |                            | Pişirme sepetleri 922239 |                    |       |  |        |        |        |



## Buharda pişirme

### Kabak

**Prosedür:** Kabağı pişirmeden önce dilimleyin.

**Hangi ürünler için ideal:** Kabak

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon       | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                             | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 2kg                   | 1pc                        | 10                          | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar                 |                    |       |        |        |        |        |
| /                     |                            | Pişirme sepetleri<br>922239 |                    |       |        |        |        |        |



## Buharda pişirme

### Patates

**Prosedür:** Pişirmeden önce soyun ve küp küp doğrayın veya dilimleyin

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü patates

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon       | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|-----------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |                             | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 2.5kg   | 1pc                        | 12                          | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar                 |                    |       |        |        |        |        |
| Bu pişirme programı fırında patates için ön pişirme programı olarak kullanılabilir. |                            | Pişirme sepetleri<br>922239 |                    |       |        |        |        |        |





## Izgara

**Prosedür:** Izgara yapmadan önce kesin ve baharatlayın.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü ızgara sebze

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı                      | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1kg  | 1pc                        | 6  | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları                                   |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |        |        |        |
| İstenen ızgara izine göre aksesuarı seçin. |                            | Çift taraflı ızgara (bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz)<br>925003<br>Kaplama yapılmaz ızgara<br>925004<br>Çapraz desenli ızgara tepsi<br>922713 |                    |       |        |        |        |        |



## Graten

### Beşamel

**Prosedür:** Beşamel önceden pişirilmiş sebzelerin üzerine dökün.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü sebze graten

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|---|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 3kg  | 1pc                        | 12  | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları   |                            | Aksesuarlar   |                    |       |        |        |        |        |
| Mükemmel bir renk alması için pişirmeden önce üzerine peynir ve tereyağı serpin. |                            | Kaplama yapılmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |



## Graten



### Pane

**Prosedür:** Pişirmeden önce panko serpin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü sebze pane graten

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|---|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 2.5kg  | 1pc                        | 12  | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları           |                            | <b>Aksesuarlar</b>  |                    |       |   |        |        |        |
| Mükemmel bir sonuç için pankoyu rende peynir, taze otlar, tereyağı veya sıvı yağ ile zenginleştirin. |                            | Kaplamalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Kombi kızartma


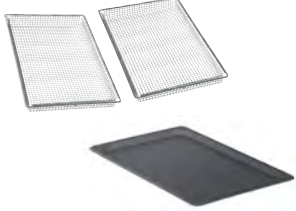
### Hamur kaplamalı sebzeler

**Prosedür:** Pişirmeden önce tepsilere eşit şekilde yayın

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü dondurulmuş, önceden kızartılmış, hamur kaplamalı sebzeler

**Pişirme:** Dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|---|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1.5kg  | 1pc                        | 12  | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | <b>Aksesuarlar</b>  |                    |       |   |        |        |        |
| /  |                            | Pişirme sepetleri<br>922239   |                    |       |  |        |        |        |
|  |                            | Kaplamalı yapışmaz U tepsiler<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |   |        |        |        |



## Kombi kızartma

### Patates kızartması

**Prosedür:** Pişirmeden önce tepsilere eşit şekilde yayın

**Hangi ürünler için ideal:** Önceden kızartılmış, dondurulmuş her türlü patates kızartması

**Pişirme:** Dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon       | Fırın başına tepsi |       |  |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------|-------|--|--------|--------|--------|
|                       |                            |                             | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1   | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 0.8 - 1.2kg           | 1pc                        | 8                           | 6                  | 12    | 10   | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar                 |                    |       |  |        |        |        |
| /                     |                            | Pişirme sepetleri<br>922239 |                    |       | Kaplama yapışmaz U tepsi<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |        |        |        |



## Kombi kızartma

### Soğan halkaları

**Prosedür:** Pişirmeden önce tepsilere eşit şekilde yayın.

**Hangi ürünler için ideal:** Önceden kızartılmış, dondurulmuş her türlü soğan halkası

**Pişirme:** Dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon       | Fırın başına tepsi |       |  |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------|-------|--|--------|--------|--------|
|                       |                            |                             | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1   | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 0.8 - 1.2kg           | 1pc                        | 8                           | 6                  | 12    | 10   | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar                 |                    |       |  |        |        |        |
| /                     |                            | Pişirme sepetleri<br>922239 |                    |       | Kaplama yapışmaz U tepsi<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |        |        |        |



## Kombi kızartma

### Patates kroket

**Prosedür:** Pişirmeden önce tepsilere eşit şekilde yayın.

**Hangi ürünler için ideal:** Önceden kızartılmış, dondurulmuş her türlü kroket

**Pişirme:** Dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon       | Fırın başına tepsi |       |  |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------|-------|--|--------|--------|--------|
|                       |                            |                             | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1   | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 0.8 - 1.2kg           | 1pc                        | 8                           | 6                  | 12    | 10   | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar                 |                    |       |  |        |        |        |
| /                     |                            | Pişirme sepetleri<br>922239 |                    |       | Kaplama yapışmaz U tepsi<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |        |        |        |
|                       |                            |                             |                    |       |  |        |        |        |



## Kombi kızartma

### Elma dilim patates

**Prosedür:** Pişirmeden önce tepsilere eşit şekilde yayın.

**Hangi ürünler için ideal:** Önceden kızartılmış, dondurulmuş her türlü elma dilim patates

**Pişirme:** Dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon       | Fırın başına tepsi |       |  |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------|-------|--|--------|--------|--------|
|                       |                            |                             | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1   | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 0.8 - 1.2kg           | 1pc                        | 8                           | 6                  | 12    | 10   | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar                 |                    |       |  |        |        |        |
| /                     |                            | Pişirme sepetleri<br>922239 |                    |       | Kaplama yapışmaz U tepsi<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |        |        |        |
|                       |                            |                             |                    |       |  |        |        |        |




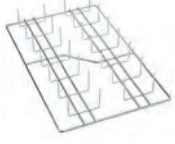
## Fırınlanmış patates

**Prosedür:** Patatesleri soymadan fırçayla temizleyip patates fırınına yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü kabuklu patates

**Piştirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon           | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|---------------------------------|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |                                 | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 300 - 450g   | 28                         | 28                              | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar                     |                    |       |   |        |        |        |
| Pişirmeden önce baharatlamayın.  |                            | Patates piştirme aparatı 925008 |                    |       |  |        |        |        |



## Kurutma

### Kereviz

**Prosedür:** Kurutmadan önce temizleyin, soyun ve ince dilimleyin.

**Hangi ürünler için ideal:** Kereviz, havuç veya diğer kök sebzeler

**Piştirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 12 - 24                    | 2 - 8                 | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar           |                    |       |   |        |        |        |
| Mükemmel çıtır bir sonuç için kurutmadan önce kaynar suda blanşe edin.                       |                            | Kurutma tepsi 922652  |                    |       |  |        |        |        |





## Kurutma


### Kiraz domates

**Prosedür:** Yıkayın, ikiye bölün, baharatlayın ve kurutun.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü küçük boy domates

**Piştirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 0.5 - 0.7kg                | /                     | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları   |                            | Aksesuarlar           |                    |       |   |        |        |        |
| Mükemmel lezzet için tuz, şeker, taze ve kuru kekik ve zeytinyağı ile tatlandırın. |                            | Kurutma tepsi 922652  |                    |       |  |        |        |        |



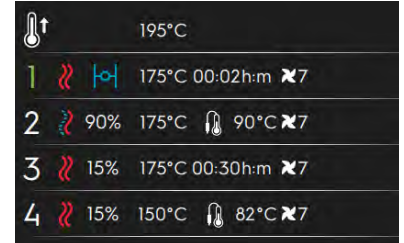
## Fırınlama

### Patates

**Prosedür:** Eşit şekilde dağıtın ve tepsilere aşırı yüklemeyin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü patates

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                                     | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|---|----------------------------|---|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|   |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 2.5kg   | /                          | 10  | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar   |                    |       |   |        |        |        |
| Mükemmel lezzet için taze otlarla tatlandırılmış tereyağı kullanın. |                            | Kaplama yapışmaz U tepsi 40mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Pilav

### Haşlanmış

**Prosedür:** Pirinci, sıvıları ve baharatları karıştırın. U tepsilere dağıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü beyaz pirinç

**Piştirme:** Taze

|   |                        |
|---|------------------------|
|   | 100°C                  |
| 1 | 100% 100°C 65°C x4     |
| 2 | 100% 100°C 00:15h:m x4 |

| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /   | 1.5kg pirinç + 1.95kg su   | 15   | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |        |        |        |
| Piştirme süresini ambalaj üzerindeki talimatlara göre ayarlayın. Piştirme sırasında tepsinin üzerini kapatmanıza gerek yoktur. Pişirmeye hem soğuk hem de ılık su ile başlanabilir. |                            | Kaplama yapışmaz U tepsiler 60mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |



## Pilav

### Pilav

**Prosedür:** Pirinci, sıvıları ve baharatları karıştırın. U tepsilere dağıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü pilav

**Piştirme:** Taze

|   |                       |
|---|-----------------------|
|   | 160°C                 |
| 1 | 50% 140°C 65°C x7     |
| 2 | 50% 140°C 00:15h:m x7 |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /                     | 1.5kg pirinç + 2.25kg su   | 16   | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |        |        |        |
| /                     |                            | Kaplama yapışmaz U tepsiler 60mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |







## Pilav


### Suşi

**Prosedür:** Pirinci birkaç kez yıkayın. Sıvıları ve baharatları U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü suşi pirinci

**Pişirme:** Taze

|   |   |
|---|---|
|  | 100°C   |
|  | 100% 100°C 00:14h:m  |
|  | 25°C 00:15h:m   |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                          | Fırın başına tepsi  |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|--|---|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1   | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 1.5kg rice + 1.8kg water   | /  | 6   | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar                                    |   |       |        |        |        |        |
| /  |                            | Paslanmaz çelik tepsi<br>40mm<br>329004 GN 1/1 |  |       |        |        |        |        |









## Makarna



### Kurutulmuş

**Prosedür:** Makarnayı, sıvıları ve baharatları karıştırın. U tepsilere yerleştirin. Makarnayı piştikten sonra süzün.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü kuru makarna

**Pişirme:** Taze

|   |   |
|---|---|
|  | 100°C   |
|  | 100% 100°C  65°C  |
|  | 100% 100°C 00:10h:m    |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                          | Fırın başına tepsi  |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|--|---|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1   | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 1kg pirinç + 3kg su        | 12   | 6   | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar                                    |   |       |        |        |        |        |
| 1 litre suya 5-10 gram tuz kullanın.   |                            | Paslanmaz çelik tepsi<br>65mm<br>329008 GN 1/1 |  |       |        |        |        |        |



## Makarna yemekleri


### Cannelloni

**Prosedür:** Mükemmel eşit pişirme sonucu için U tepsileri kullanın.

**Hangi ürünler için ideal:** Cannelloni/ dolgulu krep veya aynı boyutta/ağırlıkta benzer dolgulu makarna

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                          | Fırın başına tepsi |       |        |   |        |        |
|-----------------------|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|---|--------|--------|
|                       |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1  | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 250g                  | 4kg                        | 15   | 6                  | 12    | 10     | 20  | 20     | 40     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar                                    |                    |       |        |   |        |        |
| /                     |                            | Paslanmaz çelik tepsi<br>55mm<br>329005 GN 1/1 |                    |       |        |  |        |        |

Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 70°C.



## Makarna yemekleri


### Lazanya

**Prosedür:** Mükemmel eşit pişirme sonucu için U tepsileri kullanın.

**Hangi ürünler için ideal:** Benzer makarna yemekleri

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı                | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                          | Fırın başına tepsi |       |        |   |        |        |
|--------------------------------------|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|---|--------|--------|
|                                      |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1  | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /                                    | 6kg                        | 24   | 3                  | 6     | 5      | 10  | 10     | 20     |
| İpuçları                             |                            | Aksesuarlar                                    |                    |       |        |   |        |        |
| 1 litre suya 5-10 gram tuz kullanın. |                            | Paslanmaz çelik tepsi<br>65mm<br>329008 GN 1/1 |                    |       |        |  |        |        |

Diğer tarifler için iç sıcaklığı ayarlayın: 70°C.



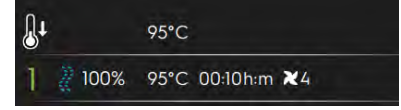
## Taze makarna pastörizasyonu


### Cappelletto

**Prosedür:** Pişirmeden önce gıda termometresini bir parça makarnanın içine yerleştirin. Pişirdikten sonra kolayca çıkarılabilmesi için yağlı kağıt kullanın

**Hangi ürünler için ideal:** Benzer büyüklükte/ağırlıkta dolgu makarna

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                                  | Fırın başına tepsi |       |        |   |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|---|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1  | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 1kg                        | /  | 6                  | 12    | 10     | 20  | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |   |        |        |
| /  |                            | Kaplmalı yapışmaz delikli U tepsiler<br>20mm<br>922651 |                    |       |        |  |        |        |



## Taze makarna pastörizasyonu



### Spaghetti chitarra

**Prosedür:** Pişirdikten sonra kolayca çıkarılabilmesi için yağlı kağıt kullanın

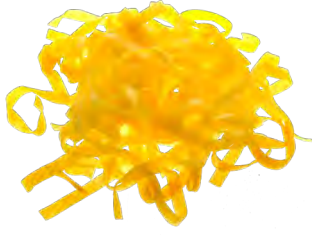
**Hangi ürünler için ideal:** Aynı büyüklükte/ağırlıkta her türlü makarna

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                                  | Fırın başına tepsi |       |        |   |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|---|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1  | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 1kg                        | /  | 6                  | 12    | 10     | 20  | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |   |        |        |
| /  |                            | Kaplmalı yapışmaz delikli U tepsiler<br>20mm<br>922651 |                    |       |        |  |        |        |





## Taze makarna pastörizasyonu

### Tagliatella

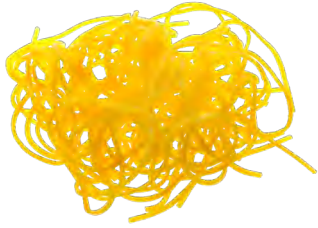
**Prosedür:** Pişirdikten sonra kolayca çıkarılabilmesi için yağlı kağıt kullanın

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı büyüklükte/ağırlıkta her türlü makarna

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                                  | Fırın başına tepsi |       |        |   |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|---|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1  | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 1kg                        | /  | 6                  | 12    | 10     | 20  | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |   |        |        |
| /  |                            | Kaplmalı yapışmaz delikli U tepsiler<br>20mm<br>922651 |                    |       |        |  |        |        |



## Taze makarna pastörizasyonu

### Tagliolino

**Prosedür:** Pişirdikten sonra kolayca çıkarılabilmesi için yağlı kağıt kullanın.

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı büyüklükte/ağırlıkta her türlü makarna

**Pişirme:** Taze



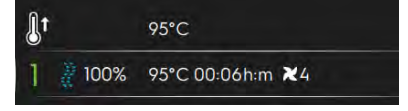
| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                                  | Fırın başına tepsi |       |        |   |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|---|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1  | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 1kg                        | /  | 6                  | 12    | 10     | 20  | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |   |        |        |
| /  |                            | Kaplmalı yapışmaz delikli U tepsiler<br>20mm<br>922651 |                    |       |        |  |        |        |



# Taze makarna pastörizasyonu



## Tortello

**Prosedür:** Pişirmeden önce gıda termometresini bir parça makarnanın içine yerleştirin. Pişirdikten sonra kolayca çıkarılabilmesi için yağlı kağıt kullanın



**Hangi ürünler için ideal:** Benzer büyüklükte/ağırlıkta dolgulı makarna

**Piştirme:** Taze

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                                   | Fırın başına tepsi  |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|---|---|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |   | 6 1/1   | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 1kg                        | /   | 6   | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar   |   |       |        |        |        |        |
| /  |                            | Kaplamalı yapışmaz delikli U tepsiler<br>20mm<br>922651 |  |       |        |        |        |        |



## Mayalama


### Baget

**Prosedür:** Doğrudan fırın tepsilerinde mayalanmaya bırakın.

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı boyut veya ağırlıkta her türlü baget

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                 | Fırın başına tepsi |       |        |   |        |        |
|--|----------------------------|---------------------------------------|--------------------|-------|--------|---|--------|--------|
|  |                            |                                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1  | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 300g   | 4                          | 8 - 10                                | 6                  | 12    | 10     | 20  | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar                           |                    |       |        |   |        |        |
| /  |                            | Kaplama yapışmaz baget tepsisi 925007 |                    |       |        |  |        |        |



## Mayalı hamur



### Baget

**Prosedür:** Bageti aynı yapışmaz baget tepsisinde mayalandırıp pişirin

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı boyut veya ağırlıkta her türlü baget

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon                 | Trays per oven |       |        |   |        |        |
|--|----------------------------|---------------------------------------|----------------|-------|--------|---|--------|--------|
|  |                            |                                       | 6 1/1          | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1  | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 300g   | 1.2kg                      | 4                                     | 3              | 6     | 5      | 10  | 10     | 20     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar                           |                |       |        |   |        |        |
| Mükemmel bir şekil ve sonuç için yapışmaz baget tepsisini kullanın.                          |                            | Kaplama yapışmaz baget tepsisi 925007 |                |       |        |  |        |        |



## Mayalı hamur

### Hamburger ekmeği

**Prosedür:** Mayalı ekmeği U tepsilere eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı boyut veya ağırlıkta her türlü küçük ekmek

**Pişirme:** Taze



|                        |
|------------------------|
| 180°C                  |
| 1 160°C 00:10h:m 7     |
| 2 50% 140°C 00:04h:m 7 |
| 3 30% 140°C 00:03h:m 7 |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 70g                   | 6                          | 6                     | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları   | Aksesuarlar   |
|--|---|
| Her birine şekil verdikten sonra hızlıca soğuk suya, ardından beyaz veya siyah susama ya da diğer tohumlara batırın. | Kaplamalı yapışmaz U tepsilere 20mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1 |



## Mayalı hamur

### Tereyađlı ekmek 30g

**Prosedür:** Mayalı ekmeği U tepsilere eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı büyüklükte veya ağırlıkta her türlü küçük ekmek

**Pişirme:** Taze



|                        |
|------------------------|
| 185°C                  |
| 1 165°C 00:11h:m 7     |
| 2 15% 165°C 00:02h:m 7 |

| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 30g                   | 540g                       | 18                    | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

| İpuçları  | Aksesuarlar   |
|---|---|
| Pişirmeden önce, mayalanmış ekmekleri kesik kenarlarından biri aşağıda kalacak şekilde U tepsilere yerleştirin. | Kaplamalı yapışmaz U tepsilere 40mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 |








## Leavened dough



### Ciabatta

**Procedure:** Place the ciabatta loafs evenly on the U-pan trays.

**Ideal for:** Any size and weight of ciabatta bread

**Cook from:** Fresh

|   |  |
|---|--|
|    | 240°C  |
| 1  | 220°C 00:03h:m      |
| 2  | 40% 170°C 00:15h:m  |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 200g   | 3 - 5                      | 3 - 5  | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları     |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| Before baking, place the leavened loafs on the U-pan trays, leaving one of the cut sides down. |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |










## Leavened dough



### Focaccia bread

**Procedure:** Leaven and bake the focaccia in the same U-pan tray.

**Ideal for:** Any kind focaccia or similar flat bread

**Cook from:** Fresh

|   |  |
|---|--|
|    | 220°C  |
| 1  | 200°C 00:03h:m      |
| 2  | 150°C 00:00h:m      |
| 3  | 40% 170°C 00:18h:m  |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 1.3kg                      | 8  | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| Top with salamoia (oil, water, salt) for a crunchy and shiny result.                         |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |





## Leavened dough

### Loaf bread

**Procedure:** Place the food probe in vertical position in the loaf before baking.

**Ideal for:** Any kind of sandwich bread

**Cook from:** Fresh

|   |                       |
|---|-----------------------|
| 🔥 | 180°C                 |
| 1 | 🔥 🔥 160°C 00:35h:m ✖3 |
| 2 | 🔥 🔥 150°C 🌡️ 96°C ✖3  |

| Tek parçanın ağırlığı                                      | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 750g - 1kg   | 2.1kg                      | 3  | 2                  | 4     | 3      | 6      | 6      | 12     |
| 📌 İpuçları   |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |        |        |        |
| Use non-sticking loaf tins for a perfect shape and result. |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |

🌡️ For other recipes, simply adjust the core temperature: 90°C.



## Leavened dough

### Rustic bread 1kg

**Procedure:** Flip the leavened bread upside down a few seconds before baking.

**Ideal for:** Any type of rustic bread of the same size or weight

**Cook from:** Fresh

|   |                         |
|---|-------------------------|
| 🔥 | 38°C                    |
| 1 | 🌀 100% 38°C 01:25h:m ✖1 |
| 2 | 🔥 🔥 220°C 00:02h:m ✖7   |
| 3 | 🔥 🔥 170°C 00:09h:m ✖7   |
| 4 | 🔥 15% 170°C 00:39h:m ✖7 |

| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |  |        |        |        |
|---|----------------------------|--|--------------------|-------|--|--------|--------|--------|
|   |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1   | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1kg   | 1                          | 1  | 3                  | 6     | 5  | 10     | 10     | 20     |
| 📌 İpuçları  |                            | Aksesuarlar  |                    |       |  |        |        |        |
| For a better bread texture: Preheat some frying griddle trays (smooth side up) while preheating for the baking cycle. When preheated, slide the U-pan trays with the bread on top of the preheated frying griddles. |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       | Çift taraflı ızgara (bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz)<br>925003 |        |        |        |
|   |                            |  |                    |       |  |        |        |        |



## Par-baked

### Baguette



**Procedure:** Place the parbaked bread on non-stick baguette trays or on U-pan trays.

**Ideal for:** Any kind of parbaked baguette of the same size or weight

**Cook from:** Only frozen



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 300 - 350g            | 4                          | 8                     | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

|  İpuçları | Aksesuarlar   |   |
|--|---|---|
| 1 portion corresponds to ¼ of a baguette.  | Kaplamalı yapışmaz baget tepsisi<br>925007<br><br>Kaplamalı yapışmaz U tepsiler<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |  |



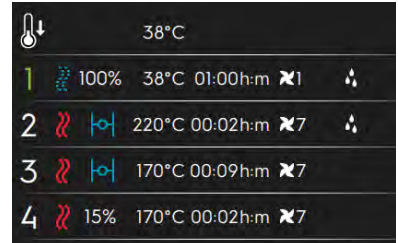
## Prove & bake

### Baguette



**Procedure:** Place the baguette on the non-stick baguette tray and run the fully automatic cycle.

**Ideal for:** Any kind of baguette of the similar size and weight or weight

**Cook from:** Fresh



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 360g                  | 4                          | 16                    | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |

|  İpuçları  | Aksesuarlar                                |   |
|---|--|---|
| Apply characteristic cuts on top right before starting the baking cycle.<br><br>1 portion corresponds to ¼ of a baguette.<br><br>Half load is recommended because the prove & bake baguette is typically not of a standard size and may increase in volume with rising. | Kaplamalı yapışmaz baget tepsisi<br>925007 |  |



## Prove & bake


### Focaccia bread

**Procedure:** Leaven and bake the focaccia in the same U-pan tray.

**Ideal for:** Any kind of focaccia or similar flat bread

**Cook from:** Fresh or frozen

|   | Temp  | Time     | Power |
|---|-------|----------|-------|
| 1 | 38°C  | 01:24h:m | 1     |
| 2 | 220°C | 00:02h:m | 7     |
| 3 | 170°C | 00:09h:m | 7     |
| 4 | 170°C | 00:15h:m | 7     |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1.3kg  | 1                          | 8  | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| Top with salamoia (oil,water,salt) for a crunchy and shiny result.                         |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Prove & bake



### Loaf bread

**Procedure:** Place the food probe in vertical position in the loaf before baking.

**Ideal for:** Any kind of sandwich bread

**Cook from:** Fresh

|   | Temp  | Time     | Power |
|---|-------|----------|-------|
| 1 | 38°C  | 01:00h:m | 1     |
| 2 | 220°C | 00:02h:m | 7     |
| 3 | 170°C | 00:09h:m | 7     |
| 4 | 170°C | 00:15h:m | 7     |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 700g   | 3                          | 3  | 2                  | 4     | 3   | 6      | 6      | 12     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| Use non-sticking loaf tins for a perfect shape and result.                                   |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



# Mayalama ve pişirme



## Rustik ekmeK

**Prosedür:** Mayalı ekmekleri yapışmaz U tepsilere yerleştirin ve tam otomatik programı çalıştırın.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü rustik ekmeK

**Piştirme:** Taze veya dondurulmuş

|   | ↑    | 38°C  |          |    |
|---|------|-------|----------|----|
| 1 | 100% | 38°C  | 01:25h:m | ✕1 |
| 2 |      | 220°C | 00:02h:m | ✕7 |
| 3 |      | 170°C | 00:09h:m | ✕7 |
| 4 | 15%  | 170°C | 00:39h:m | ✕7 |

| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|---|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 750g  | 2                          | 16  | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar   |                    |       |        |        |        |        |
| <p>Daha iyi bir ekmeK dokusu için: Piştirme programı için ön ısıtma yaparken bazı kızartma ızgarası tepsilerini önceden ısıtın (düz tarafı yukarı bakacak şekilde). Ön ısıtma yapıldığında, ekmeklerin bulunduğu U tepsileri önceden ısıtılmış kızartma ızgaralarının üzerine kaydırın.</p> |                            | <p>Kaplamalı yapışmaz U tepsiler<br/>20mm<br/>925009 GN 1/2<br/>925000 GN 1/1</p> |                    |       |        |        |        |        |



## Pizza



### Kalın hamurlu

**Prosedür:** Mayalanan hamuru pişirmeden önce yapışmaz U tepsilere eşit şekilde yayın.

**Hangi ürünler için ideal:** Taze pişmiş pizza veya önceden pişirilmiş, dondurulmuş pizza tabanlar

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |  |        |        |        |
|---|----------------------------|--|--------------------|-------|--|--------|--------|--------|
|   |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1   | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /   | 1.1kg                      | 6  | 3                  | 6     | 5  | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları  |                            | Aksesuarlar  |                    |       |  |        |        |        |
| Tabanı 12 dakika önceden pişirin, ardından fırını açın, tabanı ters çevirin, domates ve/veya diğer malzemeleri ekleyin ve pişirme programını tamamlayın. Hassas pizza malzemelerini ise, pişirme programının sonuna doğru veya hemen sonra ekleyin. |                            | Kaplama yapışmaz U tepsiler 20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |
|   |                            | Kaplama yapışmaz U tepsiler 40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



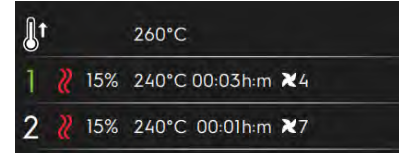
## Pizza


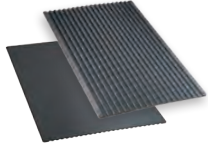
### İnce hamurlu

**Prosedür:** Kızartma ızgarasını önceden ısıtın. Pizzayı doğrudan düz tarafta pişirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Taze pişmiş pizza veya önceden pişirilmiş, dondurulmuş pizza tabanları

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 250g                       | 1  | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| Hassas pizza malzemelerini ise, pişirme programının sonuna doğru veya hemen sonra ekleyin.   |                            | Çift taraflı ızgara (bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz)<br>925003 |                    |       |  |        |        |        |



## Sosisli rulo




### Kokteyl

**Prosedür:** U tepsilere eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü kokteyl rulo

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|---|----------------------------|---|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|   |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /   | 600g                       | /   | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar   |                    |       |   |        |        |        |
| Pişirme süresini ambalajın üzerindeki talimatlara göre ayarlayın. Parlak bir sonuç için yumurta sarısı veya kremayı fırçayla sürün. |                            | Kaplama yapışmaz U tepsi 20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Sosisli rulo




### Jumbo

**Prosedür:** U tepsilere eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü kokteyl rulo

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|---|----------------------------|---|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|   |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 90g   | 10                         | 10  | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar   |                    |       |   |        |        |        |
| Pişirme süresini ambalajın üzerindeki talimatlara göre ayarlayın. Parlak bir sonuç için yumurta sarısı veya kremayı fırçayla sürün. |                            | Kaplama yapışmaz U tepsi 20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |





## Kruvasan



### Küçük

**Prosedür:** Kruvasanları U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü küçük boy kruvasan veya küçük boy viennoiserie

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|---|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 25 - 40g   | 450 - 600g                 | 15  | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar   |                    |       |   |        |        |        |
| Kruvasanları aralıklı olarak sıra halinde yerleştirin.                                     |                            | Kaplama yapışmaz U tepsilere 20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Kruvasan



### Standart

**Prosedür:** Kruvasanları U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü küçük boy kruvasan veya küçük boy viennoiserie

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|---|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 60 - 70g   | 700g                       | 9   | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar   |                    |       |   |        |        |        |
| Place the croissants in regular rows.  |                            | Kaplama yapışmaz U tepsilere 20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Sufle

**Prosedür:** Sufleleri U tepsilerine aralarında eşit mesafe bırakarak yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Sufle tarzı

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 70g                   | 1kg                        | 15   | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |        |        |        |
| /                     |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |

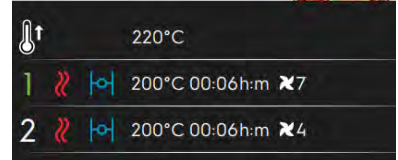


## Çörekler

**Prosedür:** U tepsilere eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü çörek

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 100g                  | 1.5kg                      | 15   | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları              |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |        |        |        |
| /                     |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |




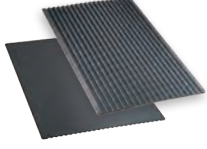
## Kurabiyeler

**Prosedür:** Kurabiyeleri U tepsilere eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü Amerikan tarzı kurabiye

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 40g  | 8                          | 8  | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| Tüm kurabiyelerin aynı ağırlıkta olduğundan emin olun.                                     |                            | Çift taraflı ızgara (bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz)<br>925003 |                    |       |  |        |        |        |



## Danimarka çöreği



### Küçük

**Prosedür:** Çörekleri U tepsilere eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü küçük boyutlu Danimarka çöreği

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 60g  | 15                         | 15   | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| /  |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Danimarka çöreği



### Standart

**Prosedür:** Çörekleri U tepsilere eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü küçük boyutlu Danimarka çöreği

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 110g   | 6                          | 6  | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| /  |                            | Kaplama yapışmaz U tepsilere<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



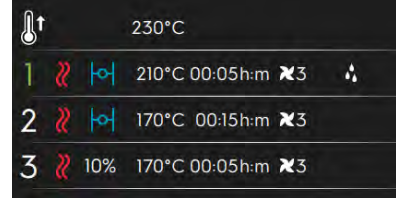
## Pataşu


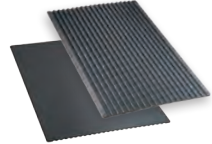
### Çörek

**Prosedür:** Çörekleri U tepsilere eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her tür ve büyüklükte çörek

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|---|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 16                         | /   | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar   |                    |       |   |        |        |        |
| Çöreklerin hepsinin aynı ağırlıkta olduğundan emin olun.                                     |                            | Çift taraflı ızgara (bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz) 925003 |                    |       |  |        |        |        |



## Pataşu



### Ekler

**Prosedür:** Eklerini U tepsilere eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her tür ve büyüklükte ekler

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş

|   | 230°C                |
|---|----------------------|
| 1 | 210°C 00:05h:m 3     |
| 2 | 170°C 00:15h:m 3     |
| 3 | 10% 170°C 00:05h:m 3 |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (pcs per tray) adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |        |   |        |        |
|--|-----------------------------|--|--------------------|-------|--------|---|--------|--------|
|  |                             |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1  | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 12                          | /  | 6                  | 12    | 10     | 20  | 20     | 40     |
|  İpuçları |                             | Aksesuarlar  |                    |       |        |   |        |        |
| /  |                             | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |        |  |        |        |



## Pataşu



### Profiterol

**Prosedür:** Profiterolleri U tepsilere eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her tür ve büyüklükte profiterol

**Pişirme:** Taze veya dondurulmuş

|   | 230°C                |
|---|----------------------|
| 1 | 210°C 00:05h:m 3     |
| 2 | 170°C 00:15h:m 3     |
| 3 | 10% 170°C 00:05h:m 3 |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |        |   |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|---|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1  | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 24                         | /  | 6                  | 12    | 10     | 20  | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |   |        |        |
| /  |                            | Kaplmalı yapışmaz U tepsiler<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |        |  |        |        |



## Turta

### Elmalı turta

**Prosedür:** Yapışmaz turta kalıpları kullanın ve kalıpları ızgaraların üzerine yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı büyüklük ve ağırlıkta elmalı veya başka tür meyveli turta

**Pişirme:** Taze

|   |                       |
|---|-----------------------|
| 🔥 | 170°C                 |
| 1 | 30% 150°C 00:50h:m ⚡7 |
| 2 | 30% 130°C 00:25h:m ⚡7 |

| Tek parçanın ağırlığı                          | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon            | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|----------------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |                                  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1.5kg  | 2                          | 16                               | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| 📌 İpuçları                                     |                            | Aksesuarlar                      |                    |       |        |        |        |        |
| Tek kullanımlık alüminyum kalıplar (çap 22cm). |                            | Izgaralar (çiftli) 922017 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |



## Turta

### Bakewell tart çoklu porsiyon

**Prosedür:** Yapışmaz tart kalıpları kullanın ve kalıpları ızgaraların üzerine yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Bütün veya tek porsiyon

**Pişirme:** Taze

|   |                       |
|---|-----------------------|
| 🔥 | 170°C                 |
| 1 | 30% 150°C 00:30h:m ⚡7 |
| 2 | 30% 150°C 00:15h:m ⚡7 |

| Tek parçanın ağırlığı                          | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon            | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|----------------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |                                  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 800g - 1kg                                     | 2                          | 16                               | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| 📌 İpuçları                                     |                            | Aksesuarlar                      |                    |       |        |        |        |        |
| Tek kullanımlık alüminyum kalıplar (çap 22cm). |                            | Izgaralar (çiftli) 922017 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |










## Turta

### Bakewell tart tek porsiyon

**Prosedür:** Yapışmaz tart kalıpları kullanın ve kalıpları ızgaraların üzerine yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Benzer boyut ve ağırlıkta her türlü tek porsiyonluk tart

**Pişirme:** Taze

|   |  |
|---|--|
|    | 170°C  |
| 1  | 150°C 00:13h:m      |
| 2  | 30% 150°C 00:07h:m  |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon            | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|----------------------------------|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |                                  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 100g   | 1.5kg                      | 15                               | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar                      |                    |       |   |        |        |        |
| Tek kullanımlık alüminyum kalıplar (çap 22cm).   |                            | Izgaralar (çiftli) 922017 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |






## Turta

### Muhallebili tart

**Prosedür:** Yapışmaz tart kalıpları kullanın ve kalıpları ızgaraların üzerine yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Benzer boyut ve ağırlıkta her türlü muhallebili tart

**Pişirme:** Taze

|   |  |
|---|--|
|    | 170°C  |
| 1  | 150°C 00:30h:m      |
| 2  | 30% 130°C 00:30h:m  |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon            | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|----------------------------------|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |                                  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 800g - 1kg   | 2                          | 16                               | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar                      |                    |       |   |        |        |        |
| Tek kullanımlık alüminyum kalıplar (çap 22cm).   |                            | Izgaralar (çiftli) 922017 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |




## Turta

### Lemon tart

**Prosedür:** Yapışmaz turta kalıpları kullanın ve kalıpları ızgaraların üzerine yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Benzer boyut ve ağırlıkta her türlü limonlu tart

**Pişirme:** Taze

|   |  |
|---|--|
|    | 170°C  |
| 1  | 150°C 00:30h:m      |
| 2  | 30% 130°C 00:30h:m  |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon            | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|----------------------------------|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |                                  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 800g - 1kg   | 2                          | 16                               | 3                  | 6     | 5   | 10     | 10     | 20     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar                      |                    |       |   |        |        |        |
| Tek kullanımlık alüminyum kalıplar (çap 22cm).   |                            | Izgaralar (çiftli) 922017 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Tart hamuru


### Çoklu porsiyon tartlar

**Prosedür:** Yapışmaz tart kalıpları kullanın ve kalıpları ızgaraların üzerine yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı ağırlık ve büyüklükte her türlü tart

**Pişirme:** Taze

|   |  |
|---|--|
|    | 170°C  |
| 1  | 30% 150°C 00:30h:m  |

| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon            | Fırın başına tepsi |       |  |        |        |        |
|--|----------------------------|----------------------------------|--------------------|-------|--|--------|--------|--------|
|  |                            |                                  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1   | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1.65kg   | 2                          | 16                               | 6                  | 12    | 10   | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar                      |                    |       |  |        |        |        |
| Tek kullanımlık alüminyum kalıplar (çap 22cm).   |                            | Izgaralar (çiftli) 922017 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Tart hamuru

### Tek porsiyon tart



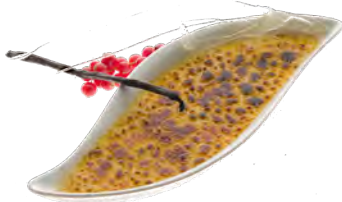
**Prosedür:** Tek porsiyon tartları U tepsilere eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Aynı boyut ve ağırlıkta, dolgulu, tek porsiyonluk turtalar

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|---|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /   | 20 - 30                    | /   | 3                  | 6     | 5      | 10     | 10     | 20     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar   |                    |       |        |        |        |        |
| Pişirmeyi tartların boyutuna, ağırlığına ve kalınlığına göre ayarlayın. Tek kullanımlık alüminyum kalıplar (çap 5cm). |                            | Kaplama yapışmaz U tepsiler<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |



## Crème brûlée



**Prosedür:** Tek porsiyonluk crème brûlée'yi kızartma sepetlerine veya delikli tepsilere yerleştirin

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü crème brûlée, crème caramel veya bonèt

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon       | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|--|----------------------------|-----------------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|  |                            |                             | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 100g   | 8                          | 8                           | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları   |                            | Aksesuarlar                 |                    |       |        |        |        |        |
| Birden fazla tepsi pişiriyorsanız, yoğunlaşma nedeniyle damlamayı önlemek için aralara düz tepsiler yerleştirin. |                            | Pişirme sepetleri<br>922239 |                    |       |        |        |        |        |



## Cheesecake

### Tek porsiyon

**Prosedür:** Tek porsiyonluk cheesecake'leri U tepsilere eşit şekilde yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Benzer boyut ve ağırlıkta her türlü Amerikan usulü cheesecake

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 120g                  | 18                         | 18                    | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

| İpuçları   | Aksesuarlar   |  |
|--|---|--|
| <p>Piştirmeyi tartların boyutuna, ağırlığına ve kalınlığına göre ayarlayın.</p> <p>Tek kullanımlık alüminyum kalıplar (çap 5cm).</p> | <p>Kaplamalı yapışmaz U tepsiler 20mm 925000</p> <p>Piştirme sepetleri 922239</p> |  |



## Cheesecake

### Çoklu porsiyon

**Prosedür:** Yapışmaz kek kalıpları kullanın ve kalıpları ızgaraların üzerine yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Benzer boyut ve ağırlıkta her türlü çoklu porsiyon cheesecake

**Piştirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|                       |                            |                       | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 1.2kg                 | 2                          | 16                    | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |

| İpuçları  | Aksesuarlar   |  |
|---|---|--|
| <p>Piştirmeyi tartların boyutuna, ağırlığına ve kalınlığına göre ayarlayın.</p> <p>Tek kullanımlık alüminyum kalıplar (çap 22cm).</p> | <p>Kaplamalı yapışmaz U tepsiler 20mm 925000</p> <p>Piştirme sepetleri 922239</p> |  |




## Brownie

**Prosedür:** U tepsilere eşit şekilde yayın.

**Hangi ürünler için ideal:** Benzer boyut ve ağırlıkta her türlü brownie

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı  | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|--|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|  |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /  | 3.4kg                      | 24   | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| /  |                            | Kaplama yapılmaz U tepsi<br>40mm<br>925010 GN 1/2<br>925001 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Çikolatalı fondan

**Prosedür:** Bu programa her zaman dondurulmuş tek porsiyon çikolatalı fondan ile başlayın.

**Hangi ürünler için ideal:** Benzer boyut ve ağırlıktaki her türlü dondurulmuş çikolatalı fondan

**Pişirme:** Sadece dondurulmuş



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |   |        |        |        |
|---|----------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|--------|--------|
|   |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1  | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| 80g   | 1.5kg                      | 18   | 6                  | 12    | 10  | 20     | 20     | 40     |
|  İpuçları  |                            | Aksesuarlar  |                    |       |   |        |        |        |
| Kalıptan çıkarmayı kolaylaştırmak için tek porsiyonluk kalıpların üzerine yapışmaz sprey kullanın. Ters çevirip sıcak olarak servis edin. |                            | Kaplama yapılmaz U tepsi<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |  |        |        |        |



## Kurutma

### Meyve şekerlemesi

**Prosedür:** Meyveleri şuruptan çıkarın ve özel kurutma tepsilerine eşit şekilde dağıtın.

**Hangi ürünler için ideal:** Şurup içinde dilimlenmiş herhangi bir meyve

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon  | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|--|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |  | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /   | /                          | /  | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar  |                    |       |        |        |        |        |
| Tepsilerden çıkarmayı kolaylaştırmak için yağlı kağıt kullanın. |                            | Kaplama yapışmaz delikli U tepsiler<br>922651 20mm<br>922652 düz |                    |       |        |        |        |        |



## Kurutma

### Beze

**Prosedür:** Bezeleri yağlı kağıt kaplı U tepsilere yerleştirin.

**Hangi ürünler için ideal:** Her türlü beze

**Pişirme:** Taze



| Tek parçanın ağırlığı   | Miktar (tepsi başına adet) | Tepsi başına porsiyon   | Fırın başına tepsi |       |        |        |        |        |
|---|----------------------------|---|--------------------|-------|--------|--------|--------|--------|
|   |                            |   | 6 1/1              | 6 2/1 | 10 1/1 | 10 2/1 | 20 1/1 | 20 2/1 |
| /   | /                          | /   | 6                  | 12    | 10     | 20     | 20     | 40     |
| İpuçları  |                            | Aksesuarlar   |                    |       |        |        |        |        |
| Tepsilerden çıkarmayı kolaylaştırmak için yağlı kağıt kullanın. Bezelerin boyutuna ve ağırlığına göre pişirme süresini ayarlayın. |                            | Kaplama yapışmaz U tepsiler<br>20mm<br>925009 GN 1/2<br>925000 GN 1/1 |                    |       |        |        |        |        |





## Açıklamalar

|   |                    |
|---|--------------------|
|   | 38°C               |
| 1 | 100% 38°C 01:25h:m |
| 2 | 220°C 00:02h:m     |
| 3 | 170°C 00:09h:m     |
| 4 | 15% 170°C 00:39h:m |

### Örnek program

**Programın 1. aşaması** - buhar modu %100 - 38°C 01:25sa:dk - fan hızı 1 - su enjeksiyonu

**Programın 2. aşaması** - konveksiyon modu - valf kapalı - 220°C 00:02 sa:dk - fan hızı 7 - su enjeksiyonu

**Programın 3. aşaması** - konveksiyon modu - valf kapalı - 170°C 00:09 sa:dk - fan hızı 7

**Programın 4. aşaması** - konveksiyon modu - %15 nem seviyesi - 170°C 00:39 sa:dk - fan hızı 7



Isıtma



Soğutma



**Kombi modu**  
(buhar ve konveksiyon birlikte)



**Konveksiyon modu**



**Buhar modu**



**Fan**  
Sayı hızı gösterir, 1'den 7'ye kadar ayarlanabilir



**Valf açık**



**Valf kapalı**



**Su enjeksiyonu**



**Nem seviyesi**  
0 ila 100



**Tutma**



**Delta-T Pişirme**



**Prob**



**SkyDuo prosesi**



Mükemmellik, yaptığımız her şeyin merkezindedir. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını öngörerek, çalışmalarımız, yeniliklerimiz, çözümlerimiz ve hizmetlerimiz ile Mükemmellik için çaba harcıyoruz. Müşterilerimizin çalışma hayatını daha kolay, daha karlı ve her gün gerçekten sürdürülebilir kılan The OnE olmak için.

Bizi takip edin



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Mükemmellik çevreyi unutmadan

- ▶ Tüm fabrikalarımız ISO 14001-sertikalıdır
- ▶ Tüm çözümlerimiz daha az su, enerji, deterjam tüketimi ve çevreye daha düşük emisyon yayması hedeflenerek tasarlanır.
- ▶ Ürünlerimizin %70'ten fazlası, müşterilerimizin ihtiyaçlarını ve çevresel faktörleri mutlaka dikkate alan tasarım özellikleriyle güncellenmiştir.
- ▶ Tüm çözümlerimiz ROHS ve REACH uyumludur ve %95'in üzerinde geri dönüştürülebilir.
- ▶ Ürünlerimizin %100'ü uzmanlar tarafından kalite testinden geçirilir

