



GERMAN-based company ●●●



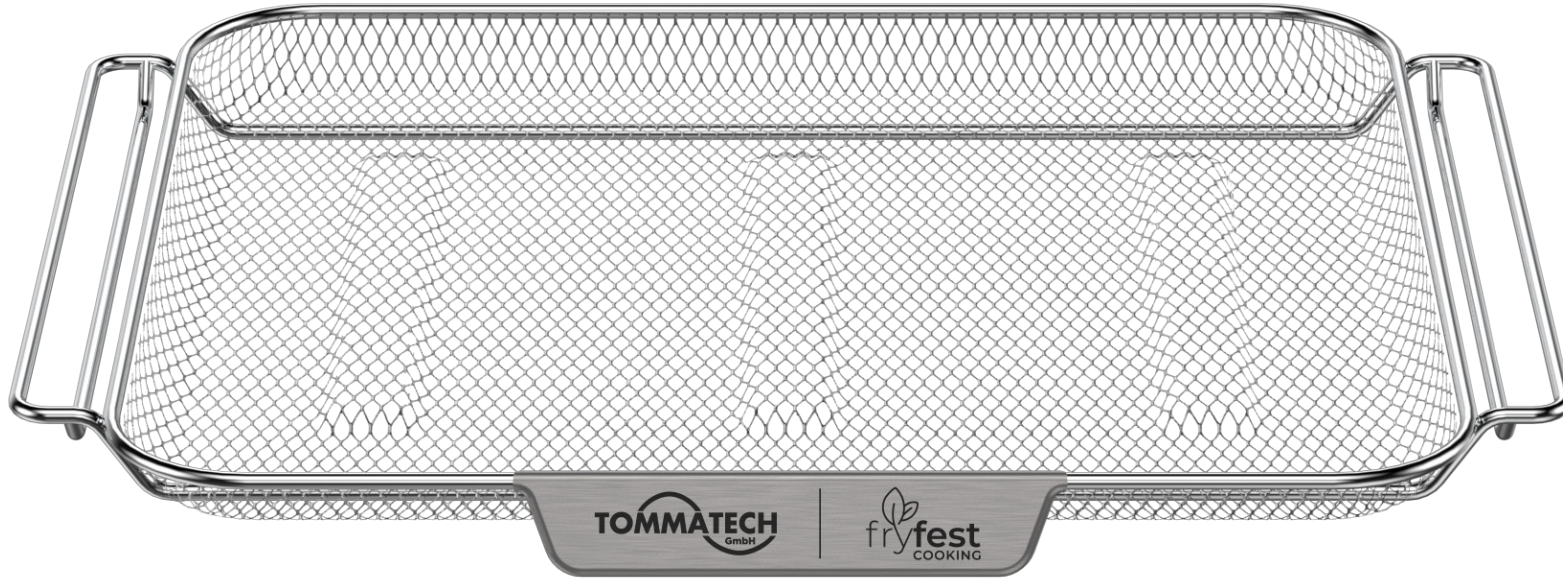
fryfest
COOKING
Yemek Kitabı

İçindekiler

Patates Kızartması	20 / 25 dk	220°
Piliç Nugget	20 / 25 dk	220°
Soğan Halkası	20 / 25 dk	220°
İçli Köfte	25 / 30 dk	190°
Pizza	15 / 20 dk	190°
Ev Patatesi	25 / 30 dk	220°
Kalem Böreği	20 / 25 dk	190°
Nohut Köftesi	20 / 25 dk	190°
Yağ Mantısı	20 / 25 dk	190°
Gevrek Tavuk Kanadı	30 / 35 dk	220°
Sebze Kurutma	8 / 10 Saat	80°
Meyve Kurutma	6 / 8 Saat	80°



**Sağlıklı, Doğal Ve
Lezzetli Yiyecekler!**

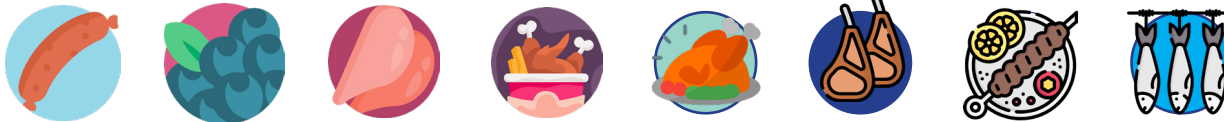


Fryfest Teknolojisi ile Yağsız Ve Lezzetli Pişirme Devrimi!

fryfest
COOKING



Yağsız Pişirme
Kurutma



TOMMATECH
GmbH
GERMAN-based company ●●●



Patates Kızartması

20 / 25 dk

220°



- Fırını 220 derecede 10 dakika süreyle FryFest modunda ön ısıtmaya alın. Bu sırada FryFest tepsisine 600g donmuş patatesi düzgün olarak yayın. Küçük Parçalar pişirme esnasında hızlı kızaracağı için bunları ayıklamanızı öneririz.

- Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Donmuş patatesin içinden akacak az miktardaki yağ ve su damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanabilirsiniz.

- Yaklaşık 20-25 dakikada patatesiniz pişmiş olacaktır.

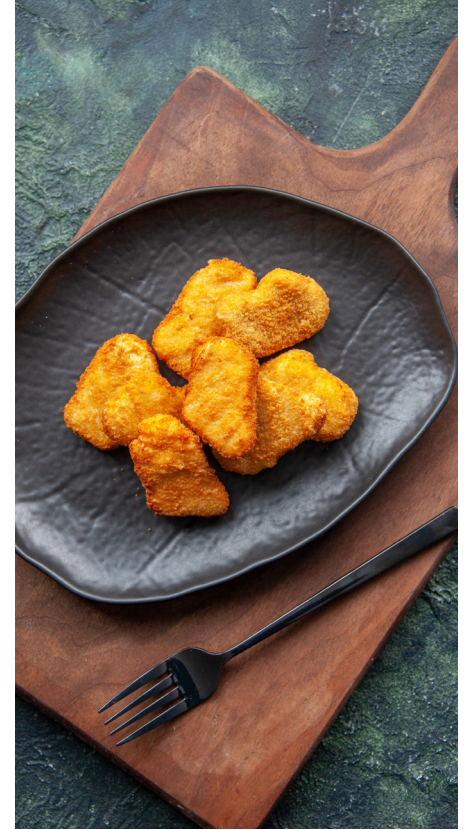
Piliç Nugget

20 / 25 dk

220°

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

fryfest
COOKING



TOMMATECH
GmbH
GERMAN-based company ●●●



Soğan Halkası

20 / 25 dk

220°



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

İçli Köfte

25 / 30 dk

190°

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

fryfest
COOKING



TOMMATECH
GmbH
GERMAN-based company ●●●



Pizza

15 / 20 dk

190°



- Fırını 190° derecede 13 dakika süreyle FryFest modunda ön ısıtmaya alın. Bu sırada FryFest tepsisine donmuş pizzanızı yerleştirin.
- Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Donmuş pizzanın içinden akacak az miktardaki yağ ve su damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanabilirsiniz.
- Yaklaşık 13-15 dakikada pizzanız pişmiş olacaktır. Çıtır seviyorsanız 16 dakikaya kadar pişme süresini uzatabilirsiniz.

Ev Patatesi

25 / 30 dk

220°

- 600g patatesi soyun, eşit çubuklar şeklinde doğrayın ve soğuk su ile yıkayarak kurulayın. Az miktarda tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ve 2 çorba kaşığı çiçek yağı ile kısa süre marine edin.
- 600 g patatesi soyun, eşit çubuklar şeklinde doğrayın ve soğuk su ile yıkayarak kurulayın. Az miktarda tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ve 2 çorba kaşığı çiçek yağı ile kısa süre marine edin.
- Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Pişen yiyecekte gelecek su ve yağ damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanınız.
- Yaklaşık 25-30 dakikada patatesiniz pişmiş olacaktır.

fryfest
COOKING



TOMMATECH
GmbH
GERMAN-based company ●●●



Kalem Böreği

20 / 25 dk

190°

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

Nohut Köftesi

20 / 25 dk

190°

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

fryfest
COOKING



TOMMATECH
GmbH
GERMAN-based company ●●●



Yağ Mantısı

15 / 20 dk

190°

- Fırını 190° derecede 13 dakika süreyle FryFest modunda ön ısıtmaya alın. Bu sırada FryFest tepsisine donmuş pizzanızı yerleştirin.
- Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Donmuş pizzanın içinden akacak az miktardaki yağ ve su damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanabilirsiniz.
- Yaklaşık 13-15 dakikada pizzanız pişmiş olacaktır. Çıtır seviyorsanız 16 dakikaya kadar pişme süresini uzatabilirsiniz.

Gevrek Tavuk Kanadı

25 / 30 dk

220°

- 600g patatesi soyun, eşit çubuklar şeklinde doğrayın ve soğuk su ile yıkayarak kurulayın. Az miktarda tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ve 2 çorba kaşığı çiçek yağı ile kısa süre marine edin.
- 600 g patatesi soyun, eşit çubuklar şeklinde doğrayın ve soğuk su ile yıkayarak kurulayın. Az miktarda tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ve 2 çorba kaşığı çiçek yağı ile kısa süre marine edin.
- Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Pişen yiyecekte gelecek su ve yağ damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanınız.
- Yaklaşık 25-30 dakikada patatesiniz pişmiş olacaktır.

 fryfest
COOKING



 TOMMATECH
GmbH
GERMAN-based company ●●●



Sebze Kurutma

15 / 20 dk

190°

- Fırını 190° derecede 13 dakika süreyle FryFest modunda ön ısıtmaya alın. Bu sırada FryFest tepsisine donmuş pizzanızı yerleştirin.
- Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Donmuş pizzanın içinden akacak az miktardaki yağ ve su damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanabilirsiniz.
- Yaklaşık 13-15 dakikada pizzanız pişmiş olacaktır. Çıtır seviyorsanız 16 dakikaya kadar pişme süresini uzatabilirsiniz.

Meyve Kurutma

25 / 30 dk

220°












- 600g patatesi soyun, eşit çubuklar şeklinde doğrayın ve soğuk su ile yıkayarak kurulayın. Az miktarda tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ve 2 çorba kaşığı çiçek yağı ile kısa süre marine edin.
- 600 g patatesi soyun, eşit çubuklar şeklinde doğrayın ve soğuk su ile yıkayarak kurulayın. Az miktarda tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ve 2 çorba kaşığı çiçek yağı ile kısa süre marine edin.
- Tepsiyi orta (üçüncü) rafa sürün. Pişen yiyecekte gelecek su ve yağ damlacıklarını toplamak için damlalık tepsisini 1. rafta kullanınız.
- Yaklaşık 25-30 dakikada patatesiniz pişmiş olacaktır.

fryfest
COOKING



TOMMATECH
GmbH
GERMAN-based company ●●●

Pişirme Tablosu

	ALIřMA FONKSİYONU	RAF KONUSU	SICAKLIK (°C)	ÖN ISITMA SÜRESİ (dk)	YİYECEĞİN AĐIRLIĐI (gr) birim	PIşİRME SÜRESİ (dk)
*DONMUş GIDALAR						
Donmuş Patates Kızartması	 fry fest COOKING	3. RAF	220	10	600	20...25
Donmuş Nugget	 fry fest COOKING	3. RAF	220	10	500	20...25
Donmuş Krokot	 fry fest COOKING	3. RAF	220	-	18 adet	10
Donmuş Soğan Halkası	 fry fest COOKING	3. RAF	220	10	500	20...25
Donmuş Pizza	 fry fest COOKING	3. RAF	190	10	-	15...20
Donmuş Börek	 fry fest COOKING	3. RAF	190	10	18 adet	20...25
*özölmesi beklenmeden fırınlanmalıdır.						
TAZE GIDALAR						
Ev Patatesi	 fry fest COOKING	3. RAF	220	10	600	25...30
Kalem Börek	 fry fest COOKING	3. RAF	190	10	18 adet	20...25
SAĞLIKLI GIDALAR						
Meyve Kurutma	 fry fest COOKING	3. RAF	80	-	-	6 saat
Sebze Kurutma	 fry fest COOKING	3. RAF	80	-	-	8 saat
Et Kurutma	 fry fest COOKING	3. RAF	80	-	-	8 saat



