



Manuel yemek kitabı



İçindekiler

Manuel pişirme	3
Kaplamaya sahip aksesuar için kullanım ve temizlik talimatı	4
Fırında pişirme	5
Yumurtalar	10
Balık	11
Sebze ve garnitürler	13
Patatesler ve garnitürler	16
Derin dondurucu-hazır yemek	19
Sığır ve dana eti	21
Domuz ve kuzu eti	23
Av ve kümes hayvanları	25
Sucuklar, yahniler ve sufleler	27



Buhar



Turbo



Buhar ve turbo (sıcak hava)
kombinasyonu



Pişirme süresi ayarı



Nem ayarı



Fan hızı

1. İlk kullanım:

- Aksesuarı, ilk kullanımdan önce biraz bulaşık deterjanı ve sünger ya da yumuşak bir fırça vasıtasıyla temizleyin.



2. Günlük kullanım:

- Hazırlanan ürünleri sadece sığağa dayanıklı, uygun plastik veya teflon bir spatula vasıtasıyla aksesuardan ayırın.



3. Günlük temizlik:

- Aksesuar, temizlenmeden önce oda sıcaklığında soğutulmuş olmalıdır (suyla soğutulmamalıdır!).
- Ağır kirlenmelerde, aksesuarda bulunan kirler 15 dk. yumuşatılmalıdır.
- Elle yıkamalarda, bulaşık deterjanı ve sünger ya da yumuşak bir fırça vasıtasıyla temizlenmeli, daha sonra yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.











Dikkat:






- Metal maşa, metal spatula v.b malzemeler, kaplamalı aksesuarda kullanılmamalıdır.
- Hiçbir aksesuar, pişirme kabinde Efficient CareControl ile temizlenmemelidir.
- Sert temizlik ürünleri (tencere süngeri, metal raspa, bulaşık teli, v.b) kullanılmamalıdır.
- Mikro partiküllü krem temizleyici gibi etkin temizlik ürünleri, kaplamaya zarar vererek aksesuarı kullanılamaz hale getirebileceği için, standart bulaşık deterjanları kullanılmalıdır.

Fırında pişirme






Lütfen verilen kapasite bilgilerinde her zaman tam dolunun söz konusu olduğunu dikkate alın. Besin maddeleri, doğal ürünlerdir. Verilmiş olan pişirme süreleri, ayarlar ve sıcaklıklar, referans değerlerdir ve gerekirse ürüne göre uyarlanmalıdır.










Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Tepside pasta	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Ön ısıtma  250 °C	1. Adım    160 °C 45 dk. 40 %					
Aksesuar: Granit emaye kap, 20 veya 40 mm						










Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Elmalı turta	3x 2 Adet	3x 4 Adet	5x 2 Adet	5x 4 Adet	10x 2 Adet	10x 4 Adet
Ön ısıtma  250 °C	1. Adım    170 °C 25 dk. 20 %					
Aksesuar: Kızartma ve fırın tepsisi						




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pasta tabanı	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Ön ısıtma  250 °C	1. Adım     180 °C 12 dk. 60 % 2. kademe					
Aksesuar: Granit emaye kap, 20 mm						

Fırında pişirme




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pasta tabanı kalıbı	3x 2 Adet	3x 4 Adet	5x 2 Adet	5x 4 Adet	10x 2 Adet	10x 4 Adet
Ön ısıtma	1. Adım					
 250 °C	 180 °C	 40 dk.	 60 %	 2. kademe		
Aksesuar: Izgara						






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN	
Milföy hamuru, Flöron börek	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN	
Ön ısıtma	1. Adım						
 210 °C	 160 °C	 12 dk.	 90 %	 2. kademe	2. Adım		
				 200 °C	 5 dk.	 60 %	 2. kademe
Aksesuar: Kızartma ve fırın tepsisi							






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN	
Ekler hamuru (profiterol)	6x 15 Adet	6x 30 Adet	10x 15 Adet	10x 30 Adet	20x 15 Adet	20x 30 Adet	
Ön ısıtma	1. Adım						
 240 °C	 180 °C	 5 dk.	 100 %	 2. kademe	2. Adım		
				 160 °C	 8 dk.	 100 %	 2. kademe
Aksesuar: Kızartma ve fırın tepsisi							






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Komposto	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
 100 °C	 90 °C	 8 dk.				
Aksesuar: Paslanmaz çelikten kap, 65 mm						

Fırında pişirme






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Diplomat pudingi	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Ön ısıtma	1. Adım					
 100 °C	  90 °C 45 dk.					
Aksesuar: Izgara						






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Krem karamel (Cam ürün)	6x 12 Adet	6x 24 Adet	10x 12 Adet	10x 24 Adet	20x 12 Adet	20x 24 Adet
Ön ısıtma	1. Adım					
 100 °C	    85 °C 35 dk. 40% 3. kademe					
Aksesuar: Paslanmaz çelikten kap, 20 mm						






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Mayalı hamur pasta	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Ön ısıtma	1. Adım					
 180 °C	    160 °C 10 dk. 80% 3. kademe					
Aksesuar: Granit emaye kap, 20 mm						





Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Mayalı çörek	3x 2 Adet	3x 4 Adet	5x 2 Adet	5x 4 Adet	10x 2 Adet	10x 4 Adet
Ön ısıtma	1. Adım					
 180 °C	    160 °C 35 dk. 60% 3. kademe					
Aksesuar: Granit emaye kap, 20 mm						

Fırında pişirme






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Cheesecake (gevrek hamur taban)	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Ön ısıtma  160 °C	1. Adım     130 °C 60 dk. 40% 3. kademe					
Aksesuar: Granit emaye kap, 40 mm						










Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gevrek hamur taban	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Ön ısıtma  200 °C	1. Adım     170 °C 25 dk. 60% 3. kademe					
Aksesuar: Granit emaye kap, 40 mm						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Mozaik pasta	3x 2 Adet	3x 4 Adet	5x 2 Adet	5x 4 Adet	10x 2 Adet	10x 4 Adet
Ön ısıtma  180 °C	1. Adım     160 °C 45 dk. 60% 2. kademe					
Aksesuar: Izgara						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gevrek hamur ve kurabiye	6x 24 Adet	6x 48 Adet	10x 24 Adet	10x 48 Adet	20x 24 Adet	20x 48 Adet
Ön ısıtma  180 °C	1. Adım    160 °C 12 dk. 100%					
Aksesuar: Kızartma ve fırın tepsisi						

Fırında pişirme




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kırıntılı kek	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Ön ısıtma	1. Adım					
 180 °C	 160 °C	 30 dk.	 80 %	 3.		
Aksesuar: Granit emaye kap, 40 mm						




Doldurma miktarları	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Küçük ekmekler, Avusturya usulü küçük ekmekler	6x12 Adet	6x24 Adet	10x12 Adet	10x24 Adet	20x12 Adet	20x24 Adet
Ön ısıtma	1. Adım					
 180 °C	 170 °C	 4 dk.	 80 %	 4.	2. Adım	
			 160 °C	 12 dk.	 30 %	 4.
Aksesuar: Kızartma ve fırın tepsisi						




Yumurtalar

Lütfen verilen kapasite bilgilerinde her zaman tam dolunun söz konusu olduğunu dikkate alın. Besin maddeleri, doğal ürünlerdir. Verilmiş olan pişirme süreleri, ayarlar ve sıcaklıklar, referans değerlerdir ve gerekirse ürüne göre uyarlanmalıdır.

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Yumurtalar (çok pişmiş)	6x 45 Adet	6x 90 Adet	10x 45 Adet	10x 90 Adet	20x 45 Adet	20x 90 Adet
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım   100 °C 12 dk.					
Aksesuar: Delikli kap, 65 mm						




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Tencerede yumurta(haşlanmış yumurta)	3x 12 Adet	3x 24 Adet	5x 12 Adet	5x 24 Adet	10x 12 Adet	10x 24 Adet
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım   90 °C 10 dk.					
Aksesuar: Izgara						




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Royal kızarmış yumurta	6x 2 l	6x 4 l	10x 2 l	10x 4 l	20x 2 l	20x 4 l
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım   85 °C 45 dk.					
Aksesuar: Paslanmaz çelikten kap, 40 mm						




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Karıştırılmış sahanda yumurta	3x 3 l	3x 6 l	5x 3 l	5x 6 l	10x 3 l	10x 6 l
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım   90 °C 20 dk.					
Aksesuar: Paslanmaz çelikten kap, 65 mm						




Balık

Lütfen verilen kapasite bilgilerinde her zaman tam dolunun söz konusu olduğunu dikkate alın. Besin maddeleri, doğal ürünlerdir. Verilmiş olan pişirme süreleri, ayarlar ve sıcaklıklar, referans değerlerdir ve gerekirse ürüne göre uyarlanmalıdır.




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Som balığı (bütün olarak)	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım   75 °C 60 °C					
Aksesuar: Izgara ve çelik kap 20 mm						






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Alabalık fileto, kalkan balığı fileto, pisi balığı fileto, dil balığı rulo	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım   75 °C 6 min					
Aksesuar: Paslanmaz çelikten kap, 20 mm						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Somon biftek	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım   80 °C 8 min					
Aksesuar: Paslanmaz çelikten kap, 40 mm						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Mavi alabalık	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım   100 °C 12 min					
Aksesuar: Paslanmaz çelikten kap, 40 mm						



Balık



Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Midyeler	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	 					
100 °C	78 °C 10 min					
Aksesuar: Paslanmaz çelikten kap, 40 mm						



Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Jumbo karidesler	4x 1 kg	4x 2 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	12x 1 kg	12x 2 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	   					
300 °C	260 °C 3 min 20 % 5. kademe					
Aksesuar: Kızartma ve fırın tepsi						



Sebze ve garnitürler

Lütfen verilen kapasite bilgilerinde her zaman tam dolunun söz konusu olduğunu dikkate alın. Besin maddeleri, doğal ürünlerdir. Verilmiş olan pişirme süreleri, ayarlar ve sıcaklıklar, referans değerlerdir ve gerekirse ürüne göre uyarlanmalıdır.




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Brokoli, fasulye	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım  100 °C 8 min					
Aksesuar: Delikli kap, 40 mm						




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Brüksel lahanası, yer lahanası, havuçlar, mantarlar	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım  100 °C 11 min					
Aksesuar: Delikli kap, 40 mm						




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ispanak, Milano lahanası (haşlama)	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım  100 °C 4 min					
Aksesuar: Delikli kap, 40 mm						






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Karnibahar	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım  100 °C 12 min					
Aksesuar: Delikli kap, 40 mm						

Sebze ve garnitürler




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Taze bezelye	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	 					
100 °C	100 °C 5 min					
Aksesuar: Delikli kap, 40 mm						










Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kuşkonmaz	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	 					
100 °C	90 °C 15 min					
Aksesuar: Delikli kap, 40 mm						






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Domatesler	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	 					
100 °C	100 °C 1 min					
Aksesuar: Paslanmaz çelikten kap, 20 mm						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kızartılmış karnıbahar	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	   					
250 °C	220 °C 10 min 20 % 5. kademe					
Aksesuar: Izgara veya çelik kap 20 mm						

Sebze ve garnitürler




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Sebzeli flan	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Ön ısıtma	1. Adım					
	 					
100 °C	90 °C 20 min					
Aksesuar:	Paslanmaz çelikten kap, 20 mm					




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lahana dolma	6x 15 Adet	6x 30 Adet	10x 15 Adet	10x 30 Adet	20x 15 Adet	20x 30 Adet
Ön ısıtma	1. Adım					
	   					
160 °C	140 °C 40 min 80 % 3. kademe					
	2. Adım					
	   					
	160 °C 10 min 20 % 5. kademe					
Aksesuar:	Granit emaye kap, 40 mm					




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Mantar kızartması	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	   					
250 °C	200 °C 5 min 20 % 5. kademe					
Aksesuar:	Granit emaye kap					






Patatesler ve garnitürler

Lütfen verilen kapasite bilgilerinde her zaman tam dolunun söz konusu olduğunu dikkate alın. Besin maddeleri, doğal ürünlerdir. Verilmiş olan pişirme süreleri, ayarlar ve sıcaklıklar, referans değerlerdir ve gerekirse ürüne göre uyarlanmalıdır.






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Haşlanmış patatesler	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım  100 °C 30 min					
Aksesuar: Delikli kaplar, 65 mm						






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kabuklu haşlanmış patatesler	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım  130 °C 40 min					
Aksesuar: Delikli kaplar, 65 mm						




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Hamur köftesi/ hamur topağı	3x 28 Adet	3x 56 Adet	5x 28 Adet	5x 56 Adet	10x 28 Adet	10x 56 Adet
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım  100 °C 25 min					
Aksesuar: Paslanmaz çelikten kap, 20 mm						




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Fırında patates, önceden pişirilmiş	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Ön ısıtma  270 °C	1. Adım  230 °C 15 min				20 %	5. kademe
Aksesuar: Kızartma ve fırın tepsisi						

Patatesler ve garnitürler




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Folyoya sarılı patatesler	3x 28 Adet	3x 56 Adet	5x 28 Adet	5x 56 Adet	10x 28 Adet	10x 56 Adet
Ön ısıtma	1. Adım					
	   					
240 °C	200 °C 40 min 80 % 3. kademe					
Aksesuar: 20 mm çelik kap veya ızgara						






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pommes macaire (ezilmiş patatesle fırınlanmış)	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	   					
270 °C	230 °C 15 min 20 % 5. kademe					
Aksesuar: Kızartma ve fırın tepsisi						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pirinç	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	 					
100 °C	100 °C 20 min					
Aksesuar: Paslanmaz çelikten kap, 65 mm						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Yabani pirinç	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	 					
100 °C	100 °C 45 min					
Aksesuar: Paslanmaz çelikten kap, 65 mm						








Patatesler ve garnitürler








Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Sütlaç	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	 					
100 °C	90 °C 40 min					
Aksesuar: Paslanmaz çelikten kap, 65 mm						








Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Derin dondurulmuş patates kızartması	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	   					
260 °C	220 °C 15 min 100 % 5. kademe					
Aksesuar: CombiFry						

Derin dondurucu-hazır yemek






Lütfen verilen kapasite bilgilerinde her zaman tam dolunun söz konusu olduğunu dikkate alın. Besin maddeleri, doğal ürünlerdir. Verilmiş olan pişirme süreleri, ayarlar ve sıcaklıklar, referans değerlerdir ve gerekirse ürüne göre uyarlanmalıdır.





Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Yaprak ıspanaklı Florentin piliç göğsü, brokoli dolgulu Marco Polo piliç göğsü, domates kaplı Caprese tavuk göğsü, kuzu göbeği- krema-dolma içi ile birlikte (mantar) piliç göğsü, kültür mantarı dolgulu Marengo piliç göğsü, kümes hayvanları rulo	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	8x 1/1 GN	8x 2/1 GN	16x 1/1 GN	16x 2/1 GN
Ön ısıtma    200 °C 60 % 3. kademe	1. Adım     170 °C 60 % 3. 65 °C kademe					
Aksesuar: Granit emaye kap						





Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Doldurulmuş beçtavuğu göğsü	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Ön ısıtma    200 °C 60 % 3. kademe	1. Adım     160 °C 60 % 3. 65 °C kademe					
Aksesuar: Granit emaye kap						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Domuz filetosu	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Ön ısıtma    180 °C 60 % 3. kademe	1. Adım     130 °C 60 % 3. 65 °C kademe					
Aksesuar: Granit emaye kap						

Derin dondurucu-hazır yemek

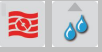



Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Derin dondurulmuş pizza	6x 2 Adet	6x 4 Adet	10x 2 Adet	10x 4 Adet	20x 2 Adet	20x 4 Adet
Ön ısıtma   280 °C 100 %	1. Adım    250 °C 5 min 100 %					
Aksesuar: Izgara						



Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Derin dondurulmuş elmalı turta	3x 2 Adet	3x 4 Adet	5x 2 Adet	5x 4 Adet	10x 2 Adet	10x 4 Adet
Ön ısıtma  260 °C	1. Adım    180 °C 20 min 40 %					
Aksesuar: Kızartma ve fırın tepsisi						



Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Dondurulmuş meyve reçeli ürünleri	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım    70 °C 4 min 3. kademe					
Aksesuar: Izgara						

Sığır ve dana eti






Lütfen verilen kapasite bilgilerinde her zaman tam dolunun söz konusu olduğunu dikkate alın. Besin maddeleri, doğal ürünlerdir. Verilmiş olan pişirme süreleri, ayarlar ve sıcaklıklar, referans değerlerdir ve gerekirse ürüne göre uyarlanmalıdır.






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
200g fileto biftek, dana fileto, dana pizola, 180g dana sırtı	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Ön ısıtma  300 °C 20 %	1. Adım  260 °C 3 min 20 %	2. Adım  85 °C	3. Adım  85 °C 20 % 54 °C			
Aksesuar: Kombi ızgara						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Sığır rosto, buharda pişmiş rosto, 180g sığır eti rulo	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Ön ısıtma  180 °C 60 %	1. Adım  135 °C 60 % 95 °C					
Aksesuar: Granit emaye kap, 40 mm						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Dana karaciğeri	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Ön ısıtma  300 °C 20 %	1. Adım  200 °C 5 min 20 %					
Aksesuar: Kızartma ve fırın tepsisi						











Sığır ve dana eti






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Panelenmiş dana şinitzel	6x 6 Adet	6x 12 Adet	10x 6 Adet	10x 12 Adet	20x 6 Adet	20x 12 Adet
Ön ısıtma   270 °C 20 %	1. Adım    230 °C 5 min 20 %					
Aksesuar: Granit emaye kap						









Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Sos için dana kemiği	6x 4 kg	6x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg	20x 4 kg	20x 8 kg
Ön ısıtma   200 °C 20 %	1. Adım    150 °C 90 min 40 %					
Aksesuar: Granit emaye kap, 20 mm						





Domuz ve kuzu eti

Lütfen verilen kapasite bilgilerinde her zaman tam dolunun söz konusu olduğunu dikkate alın. Besin maddeleri, doğal ürünlerdir. Verilmiş olan pişirme süreleri, ayarlar ve sıcaklıklar, referans değerlerdir ve gerekirse ürüne göre uyarlanmalıdır.





Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Panelenmiş kuzu karée	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Ön ısıtma	1. Adım	2. Adım	3. Adım			
 300 °C	    260 °C 4 min 20 % 5. kademe	 85 °C	    85 °C 20 % 2. 54 °C kademe			
Aksesuar: Izgara						





Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kuzu pırzola	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
 300 °C	    260 °C 20 % 5. 54 °C kademe					
Aksesuar: Izgara						




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kaburga	6x 2 kg	6x 4 kg	10x 2 kg	10x 4 kg	20x 2 kg	20x 4 kg
Ön ısıtma	1. Adım	Ön ısıtma 2	3. Adım			
 100 °C	  100 °C 60 min	  250 °C 60 %	   180 °C 20 min 40 %			
Aksesuar: Izgara						
İlk başta pişirin, marine edin, ızgara yapın, ızgara başına 3 kaburga						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Domuz madalyonları	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
 300 °C	   250 °C 20 % 58 °C					
Aksesuar: Izgara						

Domuz ve kuzu eti





Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Panelenmiş domuz pirzolası	6x 6 Adet	6x 12 Adet	10x 6 Adet	10x 12 Adet	20x 6 Adet	20x 12 Adet
Ön ısıtma  230 °C	1. Adım    200 °C 10 min 20 %					
Aksesuar: Granit emaye kap, 20 mm						








Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Köfteler	5x 8 Adet	5x 16 Adet	8x 8 Adet	8x 16 Adet	16x 8 Adet	16x 16 Adet
Ön ısıtma  300 °C	1. Adım    180 °C 8 min 40 %					
Aksesuar: Granit emaye kap						





Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Jambon	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Ön ısıtma  300 °C	1. Adım   160 °C 14 min					
Aksesuar: Granit emaye kap						








Av ve kümes hayvanları

Lütfen verilen kapasite bilgilerinde her zaman tam dolunun söz konusu olduğunu dikkate alın. Besin maddeleri, doğal ürünlerdir. Verilmiş olan pişirme süreleri, ayarlar ve sıcaklıklar, referans değerlerdir ve gerekirse ürüne göre uyarlanmalıdır.










Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Tavşan sırtı	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	  					
180 °C	130 °C 40 % 54 °C					
Aksesuar:	Kızartma ve fırın tepsisi					









Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Sülün	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	  					
200 °C	160 °C 20 min 20 %					
	2. Adım					
	  					
	220 °C 5 min 20 %					
Aksesuar:	Kızartma ve fırın tepsisi					





Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Yaban ördeği	3x 2 Adet	3x 4 Adet	5x 2 Adet	5x 4 Adet	10x 2 Adet	10x 4 Adet
Ön ısıtma	1. Adım					
	  					
180 °C	140 °C 45 min 20 %					
Aksesuar:	Tavuk Superspike					

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Hindi	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
	  					
160 °C	130 °C 100 min 40 %					
	2. Adım					
	  					
	150 °C 10 min 40 %					
Aksesuar:	Izgara					

Av ve kümes hayvanları




Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kaz	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Ön ısıtma	1. Adım	2. Adım	3. Adım			
	 	  	  			
100 °C	100 °C 20 min	140 °C 60 min 40 %	150 °C 60 min 40 %			
Aksesuar: Izgara veya granit emaye kap, 40 mm						





Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ördek	1x 4 Adet	1x 8 Adet	2x 4 Adet	2x 8 Adet	4x 4 Adet	4x 8 Adet
Ön ısıtma	1. Adım	2. Adım				
	   	  				
180 °C	150 °C 50 min 100 % 3. kademe	180 °C 20 min 40 %				
Aksesuar: Ördek Superspike						





Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Izgara tavuk 950 g	2x 10 Adet	4x 10 Adet	3x 10 Adet	6x 10 Adet	6x 10 Adet	12x 10 Adet
Ön ısıtma	1. Adım					
	  					
180 °C	170 °C 88 °C 40 %					
Aksesuar: Tavuk Superspike						




Sucuklar, yahniler ve sufleler

Lütfen verilen kapasite bilgilerinde her zaman tam dolunun söz konusu olduğunu dikkate alın. Besin maddeleri, doğal ürünlerdir. Verilmiş olan pişirme süreleri, ayarlar ve sıcaklıklar, referans değerlerdir ve gerekirse ürüne göre uyarlanmalıdır.






Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Beyaz sucuk haşlama, sucuk üretimi	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım  75 °C	 70 °C				
Aksesuar: Izgara veya çelik kap 20 mm						





Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lazanya kaneloni, patates sufleleri, sebze sufleleri, musakka	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg
Ön ısıtma  260 °C	1. Adım  160 °C	 35 min	 60 %			
Aksesuar: Granit emaye kap, 40 mm						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Sucuk ızgara	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Ön ısıtma  300 °C	1. Adım  180 °C	 5 min	 20 %			
Aksesuar: Granit emaye kap						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Yahniler	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Ön ısıtma  100 °C	1. Adım  78 °C	 72 °C				
Aksesuar: Izgara						

Sucuklar, yahniler ve sufleler

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Börek	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Ön ısıtma	1. Adım					
 100 °C	 80 °C	 100 %	 2.	 70 °C		
Aksesuar: Izgara						

Doldurma miktarları	6x1/1 GN (Gastronorm)	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Quiche Lorraine	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Ön ısıtma	1. Adım					
 260 °C	 160 °C	 25 min	 60 %			
Aksesuar: Granit emaye kap, 40 mm						



...



...



...

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH

TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.

TEL. +33 (0)3 89 57 00 82
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.

TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG

TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK

TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH

TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland

TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB

TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Тел.: +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv

TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.

TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.

TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL Norge AS

TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

RATIONAL International AG Istanbul Irtibat burosu

TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

America

RATIONAL Canada Inc.

TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL

TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.

TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL Mexico

TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン

TEL. (03) 6316-1188
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL International India Private Limited

PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海

电话 : +86 21 64737473
电邮 : office.shanghai@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL International Middle East

PHONE +971 4 338 6615
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL Korea

전화+82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd

TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz



RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com