

EasyCook

Combair SE | SEP

Finn

İçindekiler

EasyCook

3

Simgelerin açıklamaları	3
Çalışma modları	3
GourmetGuide.....	3
Optimum kullanım.....	4

Ayarlar

5

Unlu mamuller	5
Tart ve pizza.....	9
Patates	10
Güveç ve graten.....	10
Et.....	11
Kümes hayvanları	15
Balık ve deniz ürünleri	16
Yemiş ve meyve.....	16
Mantar.....	17

Sterilizasyon, konserve

18

EasyCook

Simgelerin açıklamaları



Çalışma modu



GourmetGuide



İç ısı



Fırın sıcaklığı



Sıcaklık kademeleri



Fırın sıcaklığına ulaşıncaya kadar ön ısıtma



Süre



Raflar



Aksesuar



Çalışma modları



Üstten/alttan ısıtma



Üstten/alttan ısıtma nemli



Sıcak hava



Nemli sıcak hava



PizzaPlus



Izgara



Izgara turbo



GourmetGuide



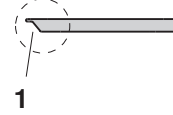
Yumuşak pişirme



Optimum kullanım

Yabancı yemek tarifleri kitaplarında verilen fırın sıcaklıkları ve raflar kısmen bu cihazlar için uygun değildir. Aşağıdaki tablolarda cihazdan en iyi şekilde faydalanmak için çeşitli bilgiler bulacaksınız.
































Fırın sıcaklığı için verilen değerler veya sıcaklık kademeleri ve süreler kılavuz değerlerdir. Yiyeceklerin türü ve büyüklüğü ile kişisel tercihlere bağlı olarak bunlar farklı olabilir.

- Fırın tepsisi «eğimli kısmı» **1** arkada olacak şekilde pişirme bölmesi içine yerleştirilir.






































-  ve  çalışma modlarında çıtır çıtır bir sonuç elde etmek için koyu renkli emaye tepsisi veya siyah fırın tepsisi kullanın.








































Ayarlar

Unlu mamuller									
Ekmek	Fırlama 1. raf			190-210 °C	Evet	30-50 dak	2		
	Fırlama 2. raf			180-200 °C		35-50 dak	1+3		
Örgülü çörek	Fırlama 1. raf			180-200 °C	Evet	25-50 dak	2		
	Fırlama 2. raf			170-190 °C			1+3		
Küçük ekmek	Fırlama 1. raf			200-220 °C	Evet	20-30 dak	2		
	Fırlama 2. raf			180-200 °C			1+3		
Tatlı küçük hamur işleri	Basel kurabiyesi	Fırlama		160-180 °C	Evet	15-25 dak	2		
	Kakaolu kurabiye	Fırlama 1. raf		160-180 °C	Evet	8-15 dak	2		
		Fırlama 2. raf			150-170 °C		10-15 dak	1+3	
	Chräbeli	Fırlama 1. raf			130-140 °C	Evet	18-25 dak	2	
		Fırlama 2. raf			120-130 °C		20-30 dak	1+3	
	Ekler, fırın pastacıkları	Fırlama		160-180 °C	Evet	20-35 dak	2		
	Milano kurabiyesi	Fırlama 1. raf			160-170 °C	Evet	10-16 dak	2	
		Fırlama 2. raf			150-160 °C			1+3	
Kurabiye	Fırlama			160-180 °C	Evet	8-15 dak	2		




















Ayarlar

 Unlu mamuller									
Tatlı küçük hamur işleri	Vanilyalı kurabiye	Fırlnlama 1. raf			160-170 °C	Evet	10-16 dak	2	
		Fırlnlama 2. raf			150-160 °C			1+3	
	Tarçınlı yıldız kurabiye	Fırlnlama 1. raf			160-180 °C	Evet	8-12 dak	2	
		Fırlnlama 2. raf			140-160 °C			8-15 dak	1+3
	Mayalı hamur işi	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	15-30 dak	2	
Tuzlu küçük hamur işleri	Taze aperatif çörekler	Fırlnlama 1. raf			190-200 °C	Evet	7-15 dak	2	
		Fırlnlama 2. raf			170-190 °C		10-20 dak	1+3	
	Bruschetta	Fırlnlama			200-220 °C	Evet	5-10 dak	2	
	Mayalı hamur işi	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	15-30 dak	2	
	Sarımsaklı ekmek	Fırlnlama			200-220 °C	Evet	5-10 dak	2	
	Hawai tost	Fırlnlama			200-220 °C	Evet	15-22 dak	2	
Milföy	Ayçöreği	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	15-25 dak	2	
	Paçanga böreği	Fırlnlama			170-190 °C		15-25 dak	1+3	
Bisküvi	Et sarma	Fırlnlama 1. raf			170-190 °C	Evet	6-12 dak	2	
		Fırlnlama 2. raf			160-180 °C		7-15 dak	1+3	
	Pasta	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	25-40 dak	2	

Ayarlar
































 Unlu mamuller									
Pasta	Linz pastası	Fırlnlama			170-180 °C	Evet	40-60 dak	2	
	Havuçlu pasta	Fırlnlama			160-180 °C	Evet	40-60 dak	2	
	Çikolatalı pasta	Fırlnlama			160-180 °C	Evet	40-55 dak	2	
	Japon pasta tabanı	Fırlnlama 1. raf			150-170 °C	Evet	20-30 dak	2	
Fırlnlama 2. raf				140-160 °C	1+3				
Kek		Fırlnlama			150-170 °C	Evet	50 dak - 1 sa 10 dak	2	
Pasta	Tepsi keki	Fırlnlama			180-190 °C	Evet	18-30 dak	2	
	Zencefilli kek	Fırlnlama			170-180 °C		50 dak - 1 sa 10 dak		
Üzümlü pasta	Mayalı hamurdan üzümlü pasta	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	30-45 dak	2	
	Karışık hamurdan üzümlü pasta	Fırlnlama			150-170 °C		50 dak - 1 sa 10 dak		
Mayalı hamur işi	Üzümlü pasta	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	30-45 dak	2	
	Mayalı poğaç	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	30-45 dak	2	
	Küçük hamur işleri	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	15-30 dak	2	
	Gül poğaç	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	25-45 dak	2	
	Örgülü poğaç	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	35-45 dak	2	
Elmalı tart		Fırlnlama			180-200 °C	Evet	30-45 dak	2	

Ayarlar

 Unlu mamuller									
Poğaç hamuru	Poğaç hamuru, boş	Fırlnlama			190-200 °C	Evet	20-25 dak	2	
	Meyveli poğaç hamuru	Fırlnlama			180-190 °C	Evet	40-55 dak	2	
		Fırlnlama			170-180 °C				
Beze	Japon pasta tabanı	Fırlnlama 1. raf			150-170 °C	Evet	20-30 dak	2	
		Fırlnlama 2. raf			140-160 °C			1+3	
	Küçük hamur işleri ¹⁾	Fırlnlama			90-110 °C	Evet	45 dak - 1 sa 30 dak	2	












¹⁾ ► Pişirdikten sonra bir gece kurumaya bırakın.

Ayarlar




















 Tart ve pizza							
Meyveli tart ¹⁾	Fırlama 1. raf		170-190 °C	Evet	35-50 dak	2	
	Fırlama 1. raf		190-210 °C				
	Fırlama 2. raf		170-190 °C			1+3	 
Baharlı Tart	Fırlama 1. raf		170-190 °C	Evet	35-50 dak	2	
	Fırlama 1. raf		180-200 °C				
	Fırlama 2. raf		170-190 °C			1+3	 
Peynirli tart	Fırlama 1. raf		170-190 °C	Evet	35-50 dak	2	
	Fırlama 1. raf		180-200 °C				
	Fırlama 2. raf		170-190 °C			1+3	 
Taze pizza	Fırlama 1. raf		190-220 °C	Evet	15-25 dak	2	
	Fırlama 1. raf				18-25 dak		
	Fırlama 2. raf			Evet	20-25 dak	1+3	 

¹⁾ ► Aşırı su bırakan yemişlerde sosu, 15–20 dakika piştikten sonra tartın üzerine dökün.

Ayarlar

























 Patates							
Patates graten	Pişirme ¹⁾		180-200 °C	Evet	30-60 dak	2	
Elma dilimli patates	Fırınlama		210-230 °C	Evet	20-40 dak	2	

¹⁾ ► Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.

 Güveç ve graten							
Balık graten	Pişirme		180-200 °C	Evet	30-50 dak	2	
Sebze graten	Pişirme		180-200 °C	Evet	35-55 dak	2	
Patates graten	Pişirme		180-200 °C	Evet	40-60 dak	2	
Lazanya	Pişirme		190-210 °C	Evet	30-50 dak	2	
Musakka	Pişirme		190-210 °C	Evet	30-45 dak	2	
Tatlı güveç	Fırınlama		180-200 °C	Evet	30-50 dak	2	




























► Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.

Ayarlar

 Et				Λ °C			↔			
Dana	Antrikot/fileto parça		 					2		
	Dana bonfile		 					2		
	Dana gerdan		 					2		
	Dana kürek	Sote yumuşak pişirme ¹⁾		 					2	
		Kızartma ¹⁾				190-210 °C	Evet	1 sa - 1 sa 30 dak		
	Dana Sarma	Buğulama				190-210 °C	Evet	1 sa - 2 sa	2	
Dana rosto	Güveçte				200-220 °C	Hayır	1 sa 15 dak - 1 sa 35 dak	2		





















¹⁾ ► Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.

Ayarlar

Et					$\lambda^{\circ}\text{C}$			H-I		
Sığır	Antrikot/fileto parça	Sote yumuşak pişirme ¹⁾		 				Hayır	2	
	Sığır bonfile	Sote yumuşak pişirme ¹⁾		 				Hayır	2	
	Düşük ısıda pişirme ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C		2 sa - 3 sa			
Sığır bonfile, rozbit	Sote yumuşak pişirme ¹⁾	Sote yumuşak pişirme ¹⁾		 				Hayır	2	
	Kızartma ²⁾			53-57 °C	200-220 °C	Evet	30-50 dak			
		Düşük ısıda pişirme ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	Hayır	2 sa - 3 sa 30 dak		
Sığır kürek	Sote yumuşak pişirme ¹⁾	Sote yumuşak pişirme ¹⁾		 				Hayır	2	
	Kızartma ¹⁾				180-200 °C	Evet	1 sa 05 dak - 1 sa 30 dak			
Sığır gerdan	Sote yumuşak pişirme ¹⁾	Sote yumuşak pişirme ¹⁾		 				Hayır	2	






























- ¹⁾ ► Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.
- ²⁾ ► Yiyecekleri doğrudan ızgara teli üzerine yerleştirin.
- ³⁾ ► Fırın tepsisini 1. rafa, ızgara telinin altına yerleştirin.

Ayarlar

Et					°C			↔			
Siğır	Siğır rosto	Güveçte				200-220 °C	Hayır	1 sa 15 dak - 1 sa 35 dak	2		
	Soslu siğır şnitzel	Güveçte				200-220 °C	Hayır	50 dak - 1 sa 10 dak	2		
Jambon	Antrikot/fileto parça	Sote yumuşak pişirme ¹⁾)					Hayır	2 sa - 3 sa 30 dak	2		
		Düşük ısıda pişirme ¹⁾)			65 °C	90-100 °C					
	Yufkalı fileto	Fırlnlama				200-210 °C	Evet	25-35 dak	2		
	Jambon gerdan	Sote yumuşak pişirme ¹⁾)						Hayır	1 sa - 1 sa 30 dak	2	
		Kızartma ¹⁾)				190-200 °C	Evet				
	Jambon kürek	Kızartma ¹⁾)				180-220 °C	Evet	1 sa - 1 sa 30 dak	2		
















¹⁾ ► Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.

Ayarlar

 Et					\wedge °C					
Jambon	Jambon rosto	Güveçte				200-220 °C	Hayır	1 sa 15 dak - 1 sa 35 dak	2	
	Jambon pizola	Izgara ¹⁾				5	Evet ²⁾	10-16 dak ³⁾	4	 4)
Kuzu but		Sote yumuşak pişirme ⁵⁾		 			Hayır		2	
		Kızartma ¹⁾				200-220 °C	Evet	1 sa - 1 sa 40 dak		 6)
Et ürünleri	Kızartmalık sucuk	Izgara ¹⁾				4	Evet ²⁾	12-18 dak ³⁾	4	 4)
	Spesiyal fırında köfte	Fırlnlama				160-180 °C	Evet	40-60 dak	2	
	Fırlnda köfte	Pişirme ⁵⁾				190-210 °C	Evet	45 dak - 1 sa 15 dak	2	
Güveçte	Tavuk	Buğulama				200-220 °C	Hayır	55 dak - 1 sa 15 dak	2	
	Soslu şnitzel	Buğulama				200-220 °C	Hayır	50 dak - 1 sa 10 dak	2	
	Kızartma	Buğulama				200-220 °C	Hayır	1 sa 15 dak - 1 sa 35 dak	2	
















- 1) ▶ Yiyecekleri doğrudan ızgara teli üzerine yerleştirin.
- 2) ▶ Fırını 3 dakika önceden ısıtın.
- 3) ▶ Pişirme süresinin yarısında çevirin.
- 4) ▶ Fırın tepsisini 2. rafa, ızgara telinin altına yerleştirin.
- 5) ▶ Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.
- 6) ▶ Fırın tepsisini 1. rafa, ızgara telinin altına yerleştirin.

Ayarlar
















 Kümes hayvanları							
Tavuk but	Izgara ⁵⁾		3-4	Evet ¹⁾	16-25 dak ²⁾	3	 3)
Yarım tavuk	Izgara ⁵⁾		2-3	Evet ¹⁾	50 dak - 1 sa 10 dak ²⁾	2	 4)
Bütün tavuk	Izgara ⁵⁾		180-200 °C	Hayır	1 sa - 1 sa 20 dak ²⁾	2	 4)
	Güveçte		200-220 °C		55 dak - 1 sa 15 dak		

- 1) ► Fırını 3 dakika önceden ısıtın.
- 2) ► Pişirme süresinin yarısında çevirin.
- 3) ► Fırın tepsisini 2. rafa, ızgara telinin altına yerleştirin.
- 4) ► Fırın tepsisini 1. rafa, ızgara telinin altına yerleştirin.
- 5) ► Yiyecekleri doğrudan ızgara teli üzerine yerleştirin.

Ayarlar

 Balık ve deniz ürünleri							
Balık graten	Pişirme ¹⁾		180-200 °C	Evet	35-55 dak	2	
Dorat, bütün	Kızartma		200-220 °C	Evet	20-30 dak	2	
Alabalık, bütün	Kızartma		200-220 °C	Evet	20-30 dak	2	
Derin dondurulmuş balık kroket	Fırınlama		5	Evet ²⁾	8-12 dak ³⁾	3	

- ¹⁾ ▶ Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.
²⁾ ▶ Fırını 3 dakika önceden ısıtın.
³⁾ ▶ Pişirme süresinin yarısında çevirin.












 Yemiş ve meyve								
Elma	Elma halkaları	Havalı kurutma		60-70 °C	Hayır	7 sa - 8 sa	2	
							1+(2)+3	 
İkiye bölünmüş kayısı		Havalı kurutma		65-75 °C	Hayır	14 sa - 16 sa	2	
							1+(2)+3	 

- ▶ Sadece olgun ve taze gıdalar kullanın.
▶ Cihaz kapağı yakl. 2 cm aralık kalacak şekilde kumanda paneli ile fırın kapağı arasına bir tahta kaşık koyun.
▶ Yiyecekleri düzenli olarak çevirin, bu sayede daha homojen kururlar.



Aşırı kurutma, yangın tehlikesine neden olur! Havalı kurutma ve kurutma işlemlerini gözlemleyin.

Ayarlar

 Mantar							
Mantar, dilimlenmiş	Havalı kurutma		50-60 °C	Hayır	5 sa - 8 sa	2	
						1+(2)+3	 

- ▶ Sadece olgun ve taze gıdalar kullanın.
- ▶ Cihaz kapağı yakl. 2 cm aralık kalacak şekilde kumanda paneli ile fırın kapağı arasına bir tahta kaşık koyun.
- ▶ Yiyecekleri düzenli olarak çevirin, bu sayede daha homojen kururlar.






Aşırı kurutma, yangın tehlikesine neden olur! Havalı kurutma ve kurutma işlemlerini gözlemleyin.

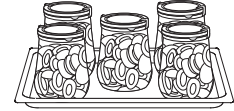
Sterilizasyon, konserve

Gıdalar öngörülen kavanozlarda kaynatılabilir ve sterilize edilebilir. Bu işlemde yalnız cam kapaklı, uygun lastik contalı ve sıkıştırma mandalları doğru çalışan, hasar görmemiş cam kavanozlar kullanılmalıdır. Vidalı ve geçme kapaklı kavanozlar, ortaya çıkan basıncı tahliye edemezler ve bu nedenle kullanılmamalıdır.



Fırın içine en fazla 5 adet 1 litre hacimli kavanoz yerleştirilebilir. Daima eşit büyüklükte kavanoz kullanın.

- ▶ Orijinal fırın tepsisini **1.** rafa yerleştirin.
- ▶ Oda sıcaklığındaki gıda maddelerini eşit olarak kavanozlara doldurun ve gerekiyorsa sıvı katın (duruma göre şekerli, tuzlu veya sirkeli).
- ▶ Kavanozları üretici talimatına uygun olarak kapatın.
- ▶ Kavanozları şekilde gösterildiği gibi Fırın tepsisi üzerine dizin. Kavanozlar birbirine değmemelidir.
- ▶  Kademe 2 çalışma modunu seçin ve başlatın.
- ▶ Kavanozları içindeki sıvı boncuk boncuk olana kadar, yani kısa aralıklarla kabarcıklar çıkana kadar ısıtın.
 - Bu, oda sıcaklığındaki konserve malzemesi için yakl. 60 ila 90 dakika sürer.
- ▶ Sterilizasyon işlemi sırasında cihaz kapağını daima kapalı tutun.
- ▶  seçin veya  sensör düğmesine dokununuz.
- ▶ Kavanozları 40 dakika boyunca fırın içinde bekletin.
- ▶ Cihaz kapağını aralık pozisyonunda bırakın.
- ▶ Fırın içindeki kavanozların tamamen soğumasını bekleyin.
- ▶ Kavanozları çıkarın ve sızdırmazlığını kontrol edin.



Notlar

Geçerlilik kapsamı

Bu ürün ailesi (model no) tip levhasındaki ilk hanelere eşittir. Bu kullanma kılavuzu aşağıdakiler için geçerlidir:

Tip	Ürün grubu	Ölçü sistemi
BCSE60	21016	60-600
BCSEP60	21019	60-600



J21015994-R02

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, Posta kodu 59, CH-6301 Zug

info@vzug.com, www.vzug.com

