

# EasyCook

Combair SL | SLP

Finn

# İçindekiler

## EasyCook

3

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

## Ayarlar

5

Unlu mamuller .....	5
Tart ve pizza .....	11
Patates .....	12
Güveç ve graten .....	13
Et .....	14
Kümes hayvanları .....	21
Balık ve deniz ürünleri .....	22
Yemiş ve meyve .....	23
Mantar .....	23

## Pişirme Otomatığı

24

## Sterilizasyon, konserve

31

# 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



PişirmeOtomatiği



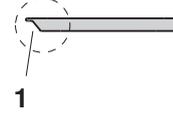
Yumuşak pişirme

## 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 çitir çitir bir sonuç elde etmek için koyu renkli emaye tepsisi veya siyah fırın tepsisi kullanın.

# Ayarlar

Unlu mamuller								
Ekmek	Fırlnlama 1. raf			190-210 °C	Evet	30-50 dak	2	
	Fırlnlama 2. raf			180-200 °C		35-50 dak	1+3	
	PişirmeOtomatiği		  		Hayır		2	
Örgülı çörek	Fırlnlama 1. raf			180-200 °C	Evet	25-50 dak	2	
	Fırlnlama 2. raf			170-190 °C		25-50 dak	1+3	
	PişirmeOtomatiği		  		Hayır		2	
Küçük ekmek	Fırlnlama 1. raf			200-220 °C	Evet	20-30 dak	2	
	Fırlnlama 2. raf			180-200 °C		20-30 dak	1+3	
	PişirmeOtomatiği		 		Hayır		2 1+3	

## Ayarlar

 <b>Unlu mamuller</b>									
Tatlı küçük hamur işleri	Basel kurabiyesi	Fırlnlama			160-180 °C	Evet	15-25 dak	2	
	Kakaolu kurabiye	Fırlnlama 1. raf			160-180 °C	Evet	8-15 dak	2	
		Fırlnlama 2. raf			150-170 °C		10-15 dak	1+3	
	Chräbeli	Fırlnlama 1. raf			130-140 °C	Evet	18-25 dak	2	
		Fırlnlama 2. raf			120-130 °C		20-30 dak	1+3	
	Ekler, fırın pastacıkları	Fırlnlama			160-180 °C	Evet	20-35 dak	2	
	Milano kurabiyesi	Fırlnlama 1. raf			160-170 °C	Evet	10-16 dak	2	
		Fırlnlama 2. raf			150-160 °C			1+3	
	Kurabiye	Fırlnlama			160-180 °C	Evet	8-15 dak	2	
	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	
PişirmeOtomatiği					Hayır		2		
							1+3		

## Ayarlar

 <b>Unlu mamuller</b>										
Tuzlu küçük hamur işleri	Taze aperatif çörekler	Fırlama 1. raf			190-200 °C	Evet	7-15 dak	2		
		Fırlama 2. raf			170-190 °C		10-20 dak	1+3		
		PişirmeOtomatiği					Hayır		2	
	Bruschetta	Fırlama			200-220 °C	Evet	5-10 dak	2		
		Mayalı hamur işi	Fırlama			170-190 °C	Evet	15-30 dak	2	
			PişirmeOtomatiği					Hayır	2	
		Sarımsaklı ekmek	Fırlama			200-220 °C	Evet	5-10 dak	2	
Hawai tost	Fırlama					15-22 dak				
Milföy	Ayçöreği	Fırlama			170-190 °C	Evet	15-25 dak	2		
							1+3			
Paçanga böreği	Fırlama			170-190 °C	Evet	15-25 dak	2			
							1+3			
Bisküvi	Et sarma	Fırlama 1. raf			170-190 °C	Evet	6-12 dak	2		
		Fırlama 2. raf			160-180 °C		7-15 dak	1+3		
	Pasta	Fırlama			170-190 °C	Evet	25-40 dak	2		

## Ayarlar

 <b>Unlu mamuller</b>									
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		
	PişirmeOtomatiği				Hayır				
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	Evet	50 dak - 1 sa 10 dak	2
	PişirmeOtomatiği				Hayır				

## Ayarlar

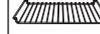
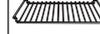
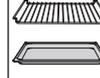
 Unlu mamuller									
Mayalı hamur işi	Üzümlü pasta	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	30-45 dak	2	
	Mayalı poğaça	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	30-45 dak	2	
		PişirmeOtomatiği		 			Hayır		
	Küçük hamur işleri	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	15-30 dak	2	
		PişirmeOtomatiği		 			Hayır	2 1+3	
	Gül poğaça	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	25-45 dak	2	
PişirmeOtomatiği			 			Hayır			
Örgülü poğaça	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	30-45 dak	2		
	PişirmeOtomatiği		 			Hayır			

## Ayarlar

 <b>Unlu mamuller</b>									
Elmalı tart		Fırlnlama			180-200 °C	Evet	30-45 dak	2	
Poğaça hamuru	Poğaça hamuru, boş	Fırlnlama			190-200 °C	Evet	20-25 dak	2	
	Meyveli poğaça hamuru	Fırlnlama			180-190 °C	Evet	40-55 dak	2	
Fırlnlama				170-180 °C	45-55 dak				
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 <sup>1)</sup>	Fırlnlama			90-110 °C	Evet	45 dak - 1 sa 30 dak	2	

<sup>1)</sup> ► Pişirdikten sonra bir gece kurumaya bırakın.

## Ayarlar

 Tart ve pizza								
Meyveli tart	Fırınlama 1. raf <sup>1)</sup>			170-190 °C	Evet	35-50 dak	2	
	Fırınlama 1. raf <sup>1)</sup>			190-210 °C				
	Fırınlama 2. raf <sup>1)</sup>			170-190 °C			1+3	
	PiştirmeOtomatığı						2	
Baharlı Tart	Fırınlama 1. raf			170-190 °C	Evet	35-50 dak	2	
	Fırınlama 1. raf			180-200 °C				
	Fırınlama 2. raf			170-190 °C			1+3	
	PiştirmeOtomatığı						2	
Peynirli tart	Fırınlama 1. raf			170-190 °C	Evet	35-50 dak	2	
	Fırınlama 1. raf			180-200 °C				
	Fırınlama 2. raf			170-190 °C			1+3	
	PiştirmeOtomatığı						2	

<sup>1)</sup> ► Aşırı su bırakan yiyeşlerde sosu, 15–20 dakika pişikten sonra tartın üzerine dökün.

## Ayarlar

 <b>Tart ve pizza</b>								
Taze pizza	Fırlnlama 1. raf			190-220 °C	Evet	15-25 dak	2	
	Fırlnlama 1. raf					18-25 dak		
	Fırlnlama 2. raf					190-200 °C	20-25 dak	1+3
	PişirmeOtomatiği		 		Hayır		2	

 <b>Patates</b>								
Patates graten	Pişirme <sup>1)</sup>			180-200 °C	Evet	30-60 dak	2	
	PişirmeOtomatiği <sup>1)</sup>		 					
Elma dilimli patates	Fırlnlama			210-230 °C	Evet	20-40 dak	2	
	PişirmeOtomatiği		 					

<sup>1)</sup> ► Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.

## Ayarlar

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

► Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.

## Ayarlar

 Et					$\Lambda^{\circ}\text{C}$						
Dana	Antrikot/fileto parça	Sote yumuşak pişirme <sup>1)</sup>		 			Hayır		2		
	Dana bonfile	Sote yumuşak pişirme <sup>1)</sup>		 			Hayır		2		
	Dana gerdan	Sote yumuşak pişirme <sup>1)</sup>		 			Hayır		2		
		Izgarada yumuşak pişirme		 					3	  2)	
	Dana kürek	Sote yumuşak pişirme <sup>1)</sup>		 			Hayır		2		
		Izgarada yumuşak pişirme		 					3	  2)	
		Kızartma <sup>1)</sup>					190-210 °C	Evet	1 sa - 1 sa 30 dak	2	
		PiştirmeOtomatığı <sup>1)</sup>		  				Hayır			

<sup>1)</sup> ► Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.

<sup>2)</sup> ► Fırın tepsisini 1. rafa yerleştirin.

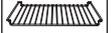
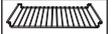
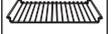
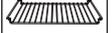
## Ayarlar

 Et					$\Lambda$ °C			$\leftrightarrow$		
Dana	Dana Sarma	Izgarada yumuşak pişirme		 			Hayır		3	  2)
	Dana rosto	Güveçte PişirmeOtomatiği <sup>1)</sup>		  		200-220 °C	Hayır	1 sa 30 dak - 2 sa 30 dak	2	 
Sığır	Antrikot/fileto parça	Sote yumuşak pişirme <sup>1)</sup>		 			Hayır		2	
	Sığır bonfile	Sote yumuşak pişirme <sup>1)</sup> Düşük ısıda pişirme <sup>1)</sup>		 	53-57 °C	80-90 °C	Hayır	2 sa - 3 sa	2	

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

2) ► Fırın tepsisini 1. rafa yerleştirin.

## Ayarlar

Et				°C					
Sığır	Sığır bonfile, rozbit	Sote yumuşak pişirme <sup>1)</sup>				Hayır		2	
		Kızartma <sup>2)</sup>		53-57 °C	200-220 °C	Evet	30-50 dak		
		Düşük ısıda pişirme <sup>1)</sup>			80-90 °C	Hayır	2 sa - 3 sa 30 dak		
	Sığır kürek	Sote yumuşak pişirme <sup>1)</sup>				Hayır		2	
		Izgarada yumuşak pişirme						3	
		Kızartma <sup>1)</sup>			180-200 °C	Evet	1 sa 05 dak - 1 sa 30 dak	2	
		Pişirme Otomatiği <sup>1)</sup>				Hayır			

- <sup>1)</sup> ► Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.
- <sup>2)</sup> ► Yiyecekleri doğrudan ızgara teli üzerine yerleştirin.
- <sup>3)</sup> ► Fırın tepsisini 1. rafa, ızgara telinin altına yerleştirin.
- <sup>4)</sup> ► Fırın tepsisini 1. rafa yerleştirin.

## Ayarlar

 Et					$^{\circ}\text{C}$						
Siğir	Siğir gerdan	Sote yumuşak pişirme <sup>1)</sup>					Hayır		2		
		Izgarada yumuşak pişirme							3		
	Siğir rosto	Güveçte				200-220 °C		Hayır	1 sa 15 dak - 1 sa 35 dak	2	
		PiştirmeOtomatiği <sup>1)</sup>									
	Soslu siğir şnitzel	Güveçte				200-220 °C			50 dak - 1 sa 10 dak		
Jambon	Antrikot/fileto parça	Sote yumuşak pişirme <sup>1)</sup>					Hayır		2		
		Düşük ısıda pişirme <sup>1)</sup>			65 °C	90-100 °C		2 sa - 3 sa 30 dak			
	Yufkalı fileto	Fırınlama				200-210 °C	Evet	25-35 dak	2		

<sup>1)</sup> ► Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.

<sup>2)</sup> ► Fırın tepsisini 1. rafa yerleştirin.

## Ayarlar

Et					$\lambda$ °C			$\leftrightarrow$			
Jambon	Jambon gerdan	Sote yumuşak pişirme <sup>1)</sup>					Hayır		2		
		Izgarada yumuşak pişirme							3		
		Kızartma <sup>1)</sup>				190-210 °C	Evet	1 sa - 1 sa 30 dak	2		
		PiştirmeOtomatiği <sup>1)</sup>					Hayır				
	Jambon kürek	Izgarada yumuşak pişirme						Hayır		3	
		Kızartma <sup>1)</sup>				180-210 °C	Evet	1 sa - 1 sa 30 dak	2		
		PiştirmeOtomatiği <sup>1)</sup>					Hayır				
	Jambon rosto	Güveçte				200-220 °C	Hayır	1 sa 15 dak - 1 sa 35 dak	2		

<sup>1)</sup> ► Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.

<sup>2)</sup> ► Fırın tepsisini 1. rafa yerleştirin.

## Ayarlar

Et					$\Lambda$ °C					
Jambon	Jambon rosto	PişirmeOtomatiği <sup>1)</sup>		 A			Hayır		2	
	Jambon pirzola	Izgara <sup>2)</sup>				5	Evet <sup>3)</sup>	10-16 dak <sup>4)</sup>	4	 5)
Kuzu but	Sote yumuşak pişirme <sup>1)</sup>			 A			Hayır		2	
	Izgarada yumuşak pişirme			 A					3	 6)
	Kızartma <sup>2)</sup>					200-220 °C	Evet	1 sa - 1 sa 40 dak	2	 7)
	PişirmeOtomatiği <sup>1)</sup>			 A			Hayır			

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

## Ayarlar

 Et					$\wedge$ °C			$\leftrightarrow$		
Et ürünleri	Kızartmalık sucuk	Izgara <sup>1)</sup>				4	Evet <sup>2)</sup>	12-18 dak <sup>3)</sup>	4	 <sup>4)</sup>
	Spesiyal fırında köfte	Fırınlama				160-180 °C	Evet	40-60 dak	2	
	Fırında köfte	Pişirme <sup>5)</sup>				190-210 °C		45 dak - 1 sa 15 dak		
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	

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

## Ayarlar

 <b>Kümes hayvanları</b>							
Tavuk but	Izgara <sup>5)</sup>		3-4	Evet <sup>1)</sup>	16-25 dak <sup>2)</sup>	3	 3)
Yarım tavuk	Izgara <sup>5)</sup>		2-3	Evet <sup>1)</sup>	50 dak - 1 sa 10 dak <sup>2)</sup>	2	 4)
Bütün tavuk	Izgara <sup>5)</sup>		180-200 °C	Hayır	1 sa - 1 sa 20 dak <sup>2)</sup>	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

 <b>Balık ve deniz ürünleri</b>								
Balık graten	Pişirme <sup>1)</sup>			180-200 °C	Evet	35-55 dak	2	
	PişirmeOtomatiği <sup>1)</sup>		 		Hayır			
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	Fırlama			5	Evet <sup>2)</sup>	8-12 dak <sup>3)</sup>	3	

<sup>1)</sup> ► Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.

<sup>2)</sup> ► Fırını 3 dakika önceden ısıtın.

<sup>3)</sup> ► Pişirme süresinin yarısında çevirin.

## Ayarlar

 <b>Yemiş ve meyve</b>								
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.**

 <b>Mantar</b>							
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.**

## PişirmeOtomatiği

 Taze aperatif örekler	Uygulamalar	Notlar
15-30 dak *  Az, orta ve iyi kızarmış seçilebilir :::; ::::; ::::;  Raf 2 veya 1+3	Milföy veya başka hamurdan küçük hamur işleri, açık veya kapalı, örn.: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Dolgulu milföy</li><li>▪ Rulo pizza</li><li>▪ Sade aperatif çubuk</li><li>▪ Paçanga böreği</li></ul>	Sade aperatif çubuk: <ul style="list-style-type: none"><li>▶ «az kızarmış» ayarını seçin.</li></ul>

 * Aperatif atıştırmalıklar, derin dondurulmuş	Uygulamalar	Notlar
10-35 dak *  Raf 2 veya 1+3	Derin dondurulmuş aperatif hazır yiyecekler, örn. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Paçanga böreği</li><li>▪ Peynirli pastacık</li><li>▪ Milföy torbaları</li></ul>	Derin dondurulmuş ürünler farklı şekillerde önceden pişirilmiştir. Süreyi ambalaj üzerinde verilen bilgiye göre seçin: <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 8-12 dak</li><li>▶ 13-20 dak</li><li>▶ 21-35 dak</li></ul>

\* PişirmeOtomatiği muhtemel süresi

## PişirmeOtomatiği

 Graten	Uygulamalar	Notlar
30-50 dak *  Orta kızarmış   Raf 2	Fırında güveç ve graten, örn.: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Patates graten</li><li>▪ Hamur işi graten</li><li>▪ Pirinçli güveç</li><li>▪ Musakka</li></ul>	–

 Sufle, tatlı güveç	Uygulamalar	Notlar
30-60 dak *  Orta kızarmış   Raf 2	Tatlı ve baharatlı sufleler ve çırpılmış yumurtalı gveçler	–

\* PişirmeOtomatiği muhtemel süresi

## PişirmeOtomatiği

 Fırında patates	Uygulamalar	Notlar
30-65 dak *  Orta kızarmış   Raf 2 veya 1+3	Fırında patatesli garnitürler, örn.: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Elma dilimli patates</li><li>▪ Halka dilim patates</li><li>▪ Küp patates</li><li>▪ Fırında patates</li><li>▪ Marine sebze (iri kesilmiş)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Fırın patatesleri alüminyum folyoya sarın.</li><li>▶ Derin dondurulmuş ürünler kullanmayın.</li></ul>

 * Önceden kızartılmış ürünler	Uygulamalar	Notlar
10-35 dak *  Raf 2 veya 1+3	Derin dondurulmuş, önceden kızartılmış ürünler, örn. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pommes frites</li><li>▪ Kroket</li><li>▪ Çin böreği</li><li>▪ Tavuk nugget</li></ul>	Derin dondurulmuş ürünler farklı şekillerde önceden pişirilmiştir. Süreyi ambalaj üzerinde verilen bilgiye göre seçin: <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 8-12 dak</li><li>▶ 13-20 dak</li><li>▶ 21-35 dak</li></ul>

\* PişirmeOtomatiği muhtemel süresi

## PişirmeOtomatiği

 Et kapama	Uygulamalar	Notlar
1 sa 30 dak - 2 sa 30 dak *  Orta ve iyi kızarmış   Raf 1	Kızartma, yahni, gulaş, örn.: <ul style="list-style-type: none"><li>İtalyan usulü kapama rosto</li><li>Yahni</li><li>Irish Stew</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>► Gulaşın sıvıyla kaplanmasını sağlayın</li></ul> Byk rozbif (>1 kg): <ul style="list-style-type: none"><li>► «iyi kızarmış» ayarını sein</li></ul>

 Taze pizza	Uygulamalar	Notlar
20-30 dak *  Orta kızarmış   Raf 2	Ev yapımı pizzalar, rn.: <ul style="list-style-type: none"><li>Hawai pizza</li><li>Calzone</li><li>Mini pizza</li><li>Pide</li></ul>	–

\* PişirmeOtomatiği muhtemel süresi

## PişirmeOtomatiği

 * Pizza, derin dondurulmuş	Uygulamalar	Notlar
10-35 dak *  Raf 2	Derin dondurulmuş hazır pizza ürünleri, örn. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Yuvarlak pizza</li><li>▪ Aile boyu pizza</li><li>▪ Mini pizza</li></ul>	Derin dondurulmuş ürünler farklı şekillerde önceden pişirilmifitir. Süreyi ambalaj üzerinde verilen bilgiye göre seçin: <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 8-12 dak</li><li>▶ 13-20 dak</li><li>▶ 21-35 dak</li></ul>

 Tart	Uygulamalar	Notlar
Ön ısıtma 35-55 dak *  Az, orta ve iyi kızarmış seçilebilir ::: : :::: ::::: ::: : :::: :::::  Raf 2	Tart ve kiş, örn.: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Taze meyveli tart</li><li>▪ Derin dondurulmuş meyveli tart</li><li>▪ Peynirli tart</li><li>▪ Soğan-pastırmalı tart</li><li>▪ Loren usulü kiş</li></ul>	Peynirli tart: <ul style="list-style-type: none"><li>▶ «az kızarmış» ayarını seçin.</li></ul>

\* PişirmeOtomatiği muhtemel süresi

## PişirmeOtomatiği

 Ekmek , Örgülü çörek	Uygulamalar	Notlar
25-50 dak *  Az, orta ve iyi kızarmış seçilebilir :::; ■■■ ■■■  Raf 2 veya 1+3	Her biçim ve boyutta ekmek, örn.: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Köy ekmeği</li><li>▪ Parti ekmeği</li><li>▪ Focaccia</li><li>▪ Küçük ekmek</li></ul>	Tatlı hamur işi  ▶ «az kızarmış» ayarını seçin.  Büyük örgülü çörek (1 kg un):  ▶ «orta kızarmış» ayarını seçin.

 İçli pide	Uygulamalar	Notlar
15-45 dak *  Az, orta ve iyi kızarmış seçilebilir :::; ■■■ ■■■  Raf 2 veya 1+3	Tatlı ve baharlı mayalı hamur işi, örn.: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ayçöreği</li><li>▪ Örgülü pođaçá</li><li>▪ Mayalı rulo çörek</li><li>▪ Rulo pizza</li></ul>	Büyük hamur işi, örn. örgülü pođaçá gibi:  ▶ «iyi kızarmış» ayarını seçin.

\* PişirmeOtomatiği muhtemel süresi

## PişirmeOtomatiği

 Muffin, tepsi keki	Uygulamalar	Notlar
20-35 dak *  Orta kızarmış   Raf 2	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Muffin</li><li>▪ Hamurdan tepsi keki</li></ul>	–
 Kek	Uygulamalar	Notlar
40 dak - 1 sa 10 dak *  Orta kızarmış   Raf 2	Her türden kek, örn.: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ çikolatalı kek</li><li>▪ Limonlu kek</li></ul>	–

\* PişirmeOtomatiği muhtemel süresi

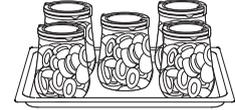
# Sterilizasyon, konserve

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.



## Geçerlilik kapsamı

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

Tip	Ürün grubu	Ölçü sistemi
BCSLZ60	21022	60-600
BCSLZ60c	21022	60-600
BCSLPZ60	21025	60-600
BCSLPZ60c	21025	60-600
BCSLZ60Y	21029	60-600



J21021994-R03

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, Posta kodu 59, CH-6301 Zug

info@vzug.com, www.vzug.com

