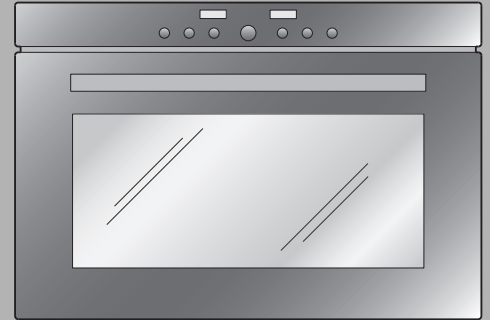


Fırın







Hotair HSE

Kullanma kılavuzu
Ayar önerileri








Ayar önerileri

Simgelerin açıklamaları

	Çalışma modu
°C	Fırın sıcaklığı
	Fırın sıcaklığına ulaşılıncaya kadar ön ısıtma
 dak.	Dakika olarak süre
 Sa.	Saat olarak süre
	Raf
	Aksesuar

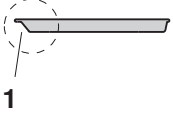
Çalışma modunu seçme








 tuşuna basın.	Çalışma modu	
1x		Sıcak hava
2x		Nemli sıcak hava
3x		Izgara
4x		Izgara turbo

En iyi kullanım

















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.






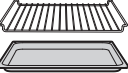


- Orijinal fırın tepsisini "eğimli kısmı" **1** arkada olacak şekilde pişirme bölmesi içine yerleştirin.












Ekmek, örgülü çörek		°C	 dak.		
Ekmek		190-200	evet	40-50	1
Küçük ekmek		190-200	evet	25-30	1
Örgülü çörek		180-190	evet	35-45	1

























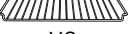





Meyveli kek, Kek, Pasta		°C	 °C	 dak.		
Kek (çikolatalı, havuçlu, fıındıklı vs.)		155–165	evet	50–60	1	
Pasta (çikolatalı, havuçlu, fıındıklı vs.)		160–170	evet	30–50	1	
Linz pastası		160–170	evet	50–55	1	
Bisküvili pasta		170–180	hayır	30–40	1	
Bisküvili rulo pasta		180–190	evet	8–10	1	
Poğaçı hamuru, boş		170–180	evet	20–25	1	
Meyveli poğaçı hamuru		170–180	evet	40–50	1	
Gül poğaçı, paskalya, örgü poğaçı		160–180	evet	30–45	1	
Zencefilli Kek		160–170	evet	55–65	1	
Labne pastası		170–190	hayır	45–50	1	
Tepsi keki		160–170	evet	25–35	1	
Elmalı tart		180–190	evet	30–40	1	
Bezeli pasta		120–130	evet	25–35	1	
Japon pasta tabanı (ince fıındıklı bisküvi taban)		140–160	evet	25–35	1	

Küçük hamur işleri		°C		 dak.		
Aperatif atıştırmalıklar		160–170	evet	15–20	1 1 + 2	
Milföy, dolgulu (ayçöreği vs.)		170–190	evet	20–25		
Mayalı küçük hamur işleri		160–180	evet	15–25		
Ekler, fırın pastacıkları		180–190	evet	30–35		
Kurabiye		140–160	evet	15–20		
Kakaolu kurabiye, tarçınlı yıldız kurabiye		150–160	evet	8–15		
Milano kurabiyesi, vanilyalı kurabiye		160–170	evet	14–18		
Anasonlu çörek, Chräbeli		130–140	evet	20–30		
Beze (pişirdikten sonra bir gece kurumaya bırakın)		90	evet	90–120		
Bruschetta, sarımsaklı ekmek		230	5 dak.	3–5	2	
Hawai tost		180–200	evet	15–20	1	










Tart, pizza		°C		⏱ dak.		
Meyveli tart		170–190	evet	40–50	1	
Baharlı tart (peynir, sebze, soğan)		180–200	evet	35–50	1	
Taze pizza (derin dondurulmuş pizza üreticinin verdiği bilgilere göre hazırlanır)		200–220	evet	20–25	1	









► Donmuş veya taze yemişlerde – aşırı su bırakanlarda – sosu 15–20 dakika piştikten sonra tartın üzerine dökün.

Fırında güveç, graten		°C		⏱ dak.		
Fırında güveç, tatlı		180–200	evet	35–45	1	
Graten (sebze, balık, patates)		180–200	evet	40–60	1	
Lazanya, musakka		190–200	evet	30–40	1	
Sebze graten		230	evet	10–15	1	







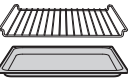



Et, kümes hayvanları, balık		°C		 dak.		
Dana kürek		180-190	hayır	90-100	1	
Jambon kürek		180-190	evet	110-120	1	
Kuzu but *		180	evet	45-90	1	
Fırında köfte		180-200	hayır	50-70	1	
Spesiyal fırında köfte		160-170	evet	45-60	1	
Hamur içinde fileto		180-190	evet	30-45	1	
Pirzola *		250	5 dak.	12-18	2	
Kızarmış sosis *		250	5 dak.	12-16	1	 ve 
Bütün tavuk *		180-190	evet	45-60	1	
Tavuk, 4 yarım *		220-230	5 dak.	50-60	1	
Tavuk but *		230	5 dak.	20-30	2 1	 ve 
Balık, bütün (alabalık, dorat vs.) *		240	5 dak.	25-35	1	
Balık fileto		190-200	evet	10-20	1	

* Sürenin yarısında çevirin.

Düşük sıcaklıkta pişirme		°C		 Sa.		
Sığır bonfile		80-90	evet	2-2½	1	
Rozbif		80-90	evet	2-2½	1	
Jambon kontrfile		90-100	evet	2½-3½	1	

Güveçte pişirme		°C		 dak.		
Tavuk		200-220	hayır	60-70	*	-
Kızartma		200-220	hayır	90-100	*	
Soslu Plätzli		200-220	hayır	50-70	*	

* Güveç tenceresini fırının tabanına yerleştirin.

Kurutma, fırınlama		°C		 Sa.		
Elma dilimi veya halkası		70	hayır	7-8	1 1 + 2	
Mantar, dilimlenmiş		50-60	hayır	5-8		
Bitkiler		40-50	hayır	3-5		
Kayısı		60-70	hayır	14-16		



**Aşırı kurutma yangın tehlikesine neden olur!
Kurutma ve fırınlama işlemlerini gözlemleyin.**

- Yalnız sağlıklı, olgun meyveler, taze mantar ve bitkiler kullanın.
- Meyveleri, mantar ve bitkileri temizleyip parçalayın.
- Orijinal fırın tepsisi veya ızgara teli üzerine pişirme kağıdı koyun, yiyecekleri üzerine yayın ve uygun rafa yerleştirin.
- Kapak 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.



Fırın içinde aynı anda en fazla 2 raf kullanılabilir.

Notlar

Notlar

Geçerlilik kapsamı

Model numarası, tip etiketindeki ilk 3 rakam ile ifade edilir.
Bu kullanma kılavuzu aşağıdaki modeller için geçerlidir:

Model no.	Ölçü sistemi
27A	55-381
28A	60-381

Bu cihaz T.C. Çevre ve Orman Bakanlığının EEE Yönetmeliğine uygundur.
Bu cihazın teknik ömrü en az 10 yıldır.

İthalatçı Firma:

Hack Endüstriyel Temsilcilik Ltd. Şti.

Tic. Sicil No: 688239

Tekstil Kent Koza Plaza

A Blok Kat: 11 No: 40

34235 Esenler - İstanbul

Telefon: 0212 438 20 22

Faks: 0212 438 22 26

www.hack.com.tr

Üretici firma:

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

vzug@vzug.ch, www.vzug.com

HACK MÜŞTERİ DESTEK

444 24 93



J27A.994-1