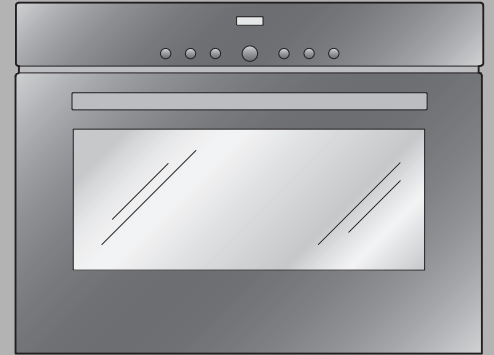


Fırın

Combair XSEP

Kullanma kılavuzu
Ayar önerileri



Ayar önerileri

Simgelerin açıklamaları

	Çalışma modu
	Fırın sıcaklığı
	Fırın sıcaklığına ulaşıncaya kadar ön ısıtma
	Dakika olarak süre
	Saat olarak süre
	Raf
	Aksesuar

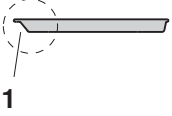
Çalışma modları

tuşuna basın.	Çalışma modu	tuşuna basın.	Çalışma modu
1×	Üstten/alttan ısıtma	5×	PizzaPlus
2×	Alttan ısıtma	6×	Izgara
3×	Sıcak hava	7×	Izgara turbo
4×	Nemli sıcak hava	8×	Piroliz

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.

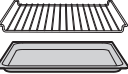
- Orijinal fırın tepsisini "eğimli kısmı" **1** arkada olacak şekilde pişirme bölmesi içine yerleştirin.



Ekmek, örgülü çörek		°C		dak.		
Ekmek		200–210	5 dak.	40–50	2	
		190–200	5 dak.	40–50	1 + 3	
Küçük ekmek		210–220	5 dak.	25–30	2	
		190–200	5 dak.	25–30	1 + 3	
Örgülü çörek		190–200	5 dak.	30–40	2	
		170–190	5 dak.	30–40	1 + 3	

Meyveli kek, Kek, Pasta		°C	 evet	 dak.		
Kek, yuvarlak kek (çikolatalı, havuçlu, fındıklı vs.)		150–170	evet	50–65	2	
Pasta (çikolatalı, havuçlu, fındıklı vs.)		170–180	evet	45–55	2	
Linz Pastası		170–180	evet	45–55	2	
Bisküvili Pasta		180–190	evet	30–40	2	
Bisküvili rulo pasta		190–200	evet	7–10	2	
		180–190	evet	8–12	1 + 3	
Poğaç hamuru, boş		190–200	evet	20–25	2	
Meyveli poğaç hamuru		180–190	evet	45–55	2	
		170–180	evet	45–55	2	
Gül poğaç, paskalya, örgü poğaç		180–200	evet	35–45	2	
Zencefilli kek		170–180	evet	60–70	2	
Tepsi keki		180–190	evet	20–30	2	
Elmalı tart		190–200	evet	30–35	2	
Bezeli pasta		130–150	evet	25–35	3	
Japon pasta tabanı (ince fındıklı bisküvi taban)		150–170	evet	20–30	2	
		130–150	evet	20–30	1 + 3	

Küçük hamur işleri		°C		 dak.		
Aperatif atıştırmalıklar		190–200	evet	7–15	2	
		180–190	evet	7–12	1 + 3	
Milföy, dolgulu (ayçöreği vs.)		170–190	evet	15–25	2 1 + 3	
Mayalı küçük hamur işleri		170–190	evet	15–25	2	
Ekler, fırın pastacıkları		160–180	evet	25–35	2	
Kurabiye		160–180	evet	10–15	2	
Kakaolu kurabiye, tarçınlı yıldız kurabiye		140–160	evet	9–12	2	
		140–160	evet	8–15	1 + 3	
Milano kurabiyesi, vanilyalı kurabiye		160–170	evet	10–15	2	
		150–160	evet	10–15	1 + 3	
Basel kurabiyesi		170–180	evet	15–20	2	
Anasonlu çörek, Chräbeli		130–140	evet	20–25	2	
		120–130	evet	20–25	1 + 3	
Beze (pişirdikten sonra bir gece kurumaya bırakın)		100–110	hayır	45–90	2	
Bruschetta, sarımsaklı ekmek		200–210	evet	5–10	2	
		250	5 dak.	2½–4	2	
Hawai tost		200–220	evet	15–20	2	

Tart, pizza		°C		dak.		
Meyveli tart		200–210	evet	40–50	2	
		170–190	evet	40–50	2	
		180–190	evet	40–50	1 + 3	
Baharlı tart (peynir, sebze, soğan)		170–190	evet	35–45	2	
		190–200	evet	35–45	2	
		170–190	evet	35–45	1 + 3	
Taze pizza (derin dondurulmuş pizza üreticinin verdiği bilgilere göre hazırlanır)		190–210	evet	20–25	2	
		190–210	evet	20–25	2	
		190–200	evet	20–25	1 + 3	

► Donmuş veya taze meyvelerde – aşırı su bırakanlarda – sosu ancak 15–20 dakika pişirdikten sonra tart üzerine dökün.

Fırında güveç, graten		°C		dak.		
Fırında güveç, tatlı		180–190	evet	25–40	2	
Graten (sebze, balık, patates)		180–190	evet	40–60	2	
Lazanya, musakka		200–210	evet	30–40	2	
Sebze graten		220–230	evet	5–10	2	
		230	5 dak.	5–10	3	

Et		°C		 dak.		
Dana kürek		200–210	evet	60–90	2	
Rozbif		200–220	evet	35–45	2 1	 ve 
Sığır kürek		180–190	evet	70–90	2	
Jambon gerdan		200–210	evet	60–90	2	
Jambon kürek kapama		210–220	evet	60–90	2	
Jambon kürek kızartma		180–190	evet	60–90	2 1	
Kuzu but		210–220	evet	100–120		 ve 
Fırında köfte		190–210	evet	50–80	2	
Spesiyal fırında köfte		160–170	evet	45–60	2	
Hamur içinde fileto		200–210	evet	25–35	2	
Pirzola *		250	5 dak.	12–16	4 3	
Kızarmış sosis *		250	5 dak.	12–16		 ve 

* Sürenin yarısında çevirin.

Kümes hayvanları, balık		°C		 dak.		
Bütün tavuk *		190–200	hayır	60–80	2	 ve 
Tavuk, 4 yarım *		220–230	5 dak.	60–70	1	
Tavuk but *		250	5 dak.	25–35	3 2	
Balık, bütün (alabalık, dorat vs.)		200–220	evet	20–30	2	
Derin dondurulmuş balık kroket *		270	5 dak.	8–12		

* Sürenin yarısında çevirin.

Düşük sıcaklıkta pişirme		°C		 Sa.		
Siğir bonfile		80–90	hayır	2–3	2	
Rozbif		80–90	hayır	2½–3½	2	
Jambon kontrfile		90–100	hayır	3–4	2	

Güveçte pişirme		°C		 dak.		
Tavuk		200–220	hayır	60–70	2	
Kızartma		200–220	hayır	80–90	2	
Soslu Plätzli		200–220	hayır	50–70	2	

Kurutma, fırınlama		°C		 dak.		
Elma dilimi veya halkası		70	hayır	7–8	2 1 + 3 1 + 2 + 3	 
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 3 raf kullanılabilir.

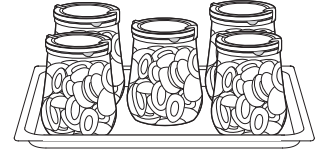
Sterilizasyon, konserve

Evde sterilize etmek demek, gıda maddelerinin sterilizasyon kavanozları içinde dayanıklı hale getirilmesidir. Bu işlemde yalnız cam kapaklı, lastik contalı ve sıkıştırma mandalları doğru çalışan, hasar görmemiş cam kavanozlar kullanılmalıdır. Vidalı ve geçme kapaklı kavanozlar sterilizasyon işlemi sırasında 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.
- Gıda maddelerini eşit olarak kavanozlara doldurun ve gerekiyorsa sıvı (duruma göre şekerli, tuzlu veya sirkeli) katın. Kavanozları üretici talimatına uygun olarak kapatın.
- Kavanozları şekilde gösterildiği gibi orijinal fırın tepsisi üzerine dizin. Kavanozlar birbirine değmemelidir.
-  150 °C programını seçin ve başlatın.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayın.
 - Kavanozlar içindeki sıvı boncuk boncuk olana kadar, yani kısa aralıklarla kabarcıklar çıkana kadar ısıtın.
 - Kabarcıklar çıkar. Bu işlem yakl. 60–90 dakika sürer. Sterilizasyon işlemi sırasında cihaz kapağını daima kapalı tutun. Kapağı her zaman kapalı tutunuz.
- Fırın sıcaklığını 30 °C'ye ayarlayın ve kavanozları 40 dakika boyunca fırın içinde bekletin.
-  tuşuna basarak cihazı kapatın ve cihaz kapağını durak konumunda aralık bırakın.
- Fırın içindeki kavanozların tamamen soğumasını bekleyin.
- Kavanozları çıkarın ve sızdırmazlığını kontrol edin.



Notlar

Geçerlilik alanı

Model numarası, tip levhasındaki ilk 5 haneye karşılık gelir.
Bu ayar önerileri şu model için geçerlidir:

Model no.	Ölçü sistemi
21020	60 - 450

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

Tekstilkent 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



J21020.994-1