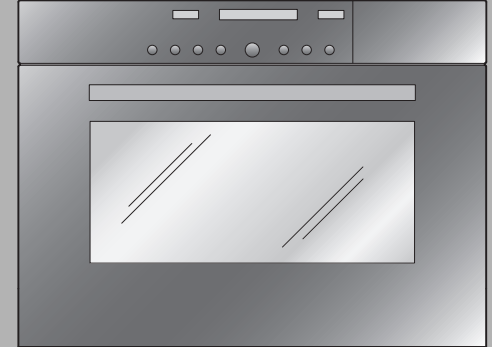


Kombine buharlı fırın

Combi-Steam XSL ve XSLF



Kullanma kılavuzu

Ayar önerileri, Tazeleme Otomatığı, Pişirme Otomatığı, yumuşak pişirme

Ayar önerileri

Simgelerin açıklamaları

	Çalışma modu
°C	Fırın sıcaklığı
	Fırın sıcaklığına ulaşıncaya kadar ön ısıtma
 °C	Pişirme sensörü
 dak.	Dakika olarak süre
 Sa.	Saat olarak süre
	Raf
	Aksesuar
	PişirmeOtomatiği: • AX Gıda maddesi grubu

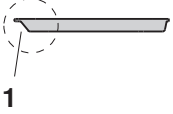
Çalışma modları

 tuşuna basın	Çalışma modu		 tuşuna basın	Çalışma modu	
1×		Buhar	4×		Sıcak hava
2×		Tazeleme	5×		Nemli sıcak hava
3×		Profesyonel pişirme	6×		Sıcak hava + buhar

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.

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



-  veya  modlarında paslanmaz çelik fırın tepsisini – gıda maddesi bileşenlerini ve yoğunlaşan suyu tutmak için (yalnız XSL modelinde) – delikli tepsinin veya ızgara telinin altına yerleştirin.
-  modunda çıtır çıtır bir sonuç elde etmek için koyu renkli emaye tepsi veya siyah fırın tepsisi kullanın.



 sütununda verilen bilgiler yalnızca PişirmeOtomatiği programıyla yapılan pişirme için geçerlidir.

- PişirmeOtomatiği programını ayar düğmesi  aracılığıyla açın ve başlatın.
- Cihazın kullanma kılavuzunda, Otomatik pişirme bölümünde verilen açıklamaları da dikkate alın.

Sebze		°C		 dak.		
Ispanak		100	hayır	7–12	2 1	 ve 
Taze fasulye Bütün karnabahar		100	hayır	30–40		
Parçalı karnabahar		100	hayır	17–23		
Brokoli		100	hayır	13–17		
Hindiba		100	hayır	20–25		
Kurutulmuş taze fasulye, yumuşatılmış		100	hayır	35–45		
Rezene, parçalanmış		100	hayır	17–23		
Lahana, parçalanmış		100	hayır	20–30		
Havuç, parçalanmış		100	hayır	15–20		
Tatlı bezelye		100	hayır	15–20		
Alabaş, parçalanmış		100	hayır	20–25		
Pazı		100	hayır	15–25		
Koçan mısır		100	hayır	30–45		
Biber		100	hayır	10–15		
Biber közleme		230	evet	10–15	2	
Kırmızı pancar		100	hayır	30–90	2 1	 ve 
Brüksel lahanası		100	hayır	25–30		
Çiğ lahana		100	hayır	40–70		

Sebze		°C		 dak.		
Haşlanmış lahana		100	hayır	20-30	2 1	 ve 
Sakız otu		100	hayır	25-35		
Kereviz, parçalanmış		100	hayır	10-20		
Yeşil kuşkonmaz		100	hayır	13-17		
Beyaz kuşkonmaz		100	hayır	20-25		
Kereviz sapı		100	hayır	20-25		
Bütün tatlı patates		100	hayır	30-45		
Domates		100	hayır	8-12		
Domates közleme		100	yakl. 5 dak.	3-5		
Yerelması		100	hayır	15-35		
Kabak, parçalanmış		100	hayır	8-12		

Yumurta haşlama		°C		 dak.		
Rafadan yumurta		100	hayır	8-10	2	
Katı pişmiş yumurta		100	hayır	15-20	2	

Garnitürler	Her 100 g için katılacak sıvı			°C	 hayır	 dak.		
Patates, parçalanmış	–	–		100	hayır	15–25	2	
Bütün patates	–	–		100	hayır	30–45	1	ve 
Patates, dilimlenmiş Country Potatoes	–	A5		230	hayır	20–30	2	
Fırında patates	–	A5		230	hayır	30–50	2	
Kestane (iyi çizilmiş ve pişirme kağıdı üzerinde)	–	–		200	hayır	15–30	2	
Pirinç + sıvı	1,5 dl	–		100	hayır	20–40	2	
Risotto + sıvı	2,5 dl	–		100	hayır	30–40	2	
Mısır irmiği (Polenta) + sıvı	3 dl	–		100	hayır	30–40	2	
İrmik + sıvı	2–3 dl	–		100	hayır	10–15	2	
Mercimek + sıvı	2–3 dl	–		100	hayır	15–60	2	
Bulgur + sıvı	1–1,5 dl	–		100	hayır	20–30	2	
Darı + sıvı	1,5–2 dl	–		100	hayır	20–40	2	
Yumuşatılmış nohut + sıvı	0,5–1 dl	–		100	hayır	20–30	2	

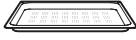
Et			°C		dak.		
Haşlama dana eti (üzeri sıvı örtülü)	–		100	hayır	60–90	2	
Schinkli	–		100	hayır	60–90	2	
Kaburga jambon	–		100	hayır	45–60	2	
Sucuk, soslu kıymalı güveç	–		100	hayır	30–45	2	
Viyana sosisi	–		90	hayır	10–15	2	
Pastırma	–		100	hayır	20–30	2	
Fileto (sığır, dana, jambon)	–		100	hayır	20–30	2	
Sığır bonfile, rozbif	–		200–210	evet	40–50	2 1	 ve
Sığır kürek	A7		190–200	evet	60–75		
Dana kürek	A7		200–210	evet	60–75		
Jambon kürek	A7		180–200	evet	60–90		
Kuzu but	A7		210–220	evet	60–90		
Fırında köfte	–		190–210	evet	50–70	2	
Spesiyal fırında köfte	–		160–170	evet	45–60	2	
Yahni, gulaş	A7		160–180	evet	45–60	2	
Yufkalı fileto	–		200–210	hayır	30–40	2	
			180–200	evet	25–40	2	

Kızartarak yumuşak pişirme	Önerilen değer			Ayar aralığı		
	Piştirme derecesi	λ °C	 Sa.	 Sa.		
Dana bonfile	az pişmiş	58	3½	2½–4½	2	
	orta pişmiş	62	3½	2½–4½	2	
Dana antrikot, dana kontrfile	–	67	3½	2½–4½	2	
Dana kürek	–	72	3½	2½–4½	2	
Dana gerdan	–	78	3½	2½–4½	2	
Sığır bonfile	az pişmiş	53	3½	2½–4½	2	
	orta pişmiş	57	3½	2½–4½	2	
Sığır bonfile, rozbif	az pişmiş	52	3½	2½–4½	2	
	orta pişmiş	55	3½	2½–4½	2	
Sığır antrikot	–	65	3½	2½–4½	2	
Sığır gerdan	–	68	3½	2½–4½	2	
Sığır kürek	–	72	3½	2½–4½	2	
Jambon kontrfile, jambon antrikot	–	67	3½	2½–4½	2	
Jambon gerdan	–	80	3½	2½–4½	2	
Kuzu but	az pişmiş	63	3½	2½–4½	2	
	orta pişmiş	67	3½	2½–4½	2	

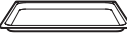
Buharla yumuşak pişirme	Önerilen değer			Ayar aralığı		
	Piştirme derecesi	λ °C	 Sa.	 Sa.		
Dana bonfile	az pişmiş	54	1½	1½–2½	2	
	orta pişmiş	58	1½	1½–2½	2	
Dana antrikot, dana kontrfile	–	63	1½	1½–2½	2	
Sığır bonfile	az pişmiş	49	1½	1½–2½	2	
	orta pişmiş	53	1½	1½–2½	2	
Sığır bonfile, rozbif	az pişmiş	48	1½	1½–2½	2	
	orta pişmiş	51	1½	1½–2½	2	
Sığır antrikot	–	61	1½	1½–2½	2	
Jambon kontrfile, jambon antrikot	–	63	1½	1½–2½	2	
Kuzu but	az pişmiş	59	1½	1½–2½	2	
	orta pişmiş	63	1½	1½–2½	2	

- Et «Buharla yumuşak pişirmede» kızartıldığı için çekirdek sıcaklığı için önerilen değerler «Kızartmalı yumuşak pişirmeye» göre 4 °C daha düşüktür.

Kümes hayvanları		°C		 dak.		
Tavuk göğüs		100	hayır	10-20	2 1	 ve 
		210-220	evet	8-12	2	
Tavuk but		220-230	evet	20-30	2	
Tavuk güveç		90	hayır	15-30	2	

Balık, deniz ürünleri		°C		 dak.		
Balık fileto		80	hayır	10-20	2 1	 ve 
		200-210	evet	15-20	2	
Balık, bütün (alabalık, dorat vs.)		80	hayır	20-30	2 1	 ve 
		180-210	evet	15-25	2	
Ton balığı		100	hayır	10-30	2 1	
Midye		100	hayır	20-30		 ve 
Balık güveç		100	hayır	15-30	2	

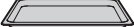
Düşük sıcaklıkta pişirme		°C		Λ °C	 Sa.		
Sığır bonfile		80–90	hayır	55–60	2–3	2	
Rozbif		80–90	hayır	55–60	2½–3½	2	
Jambon kontrfile		90–100	hayır	65–70	3–4	2	

Tatlılar		°C		 dak.		
Krem karamel		90	hayır	20–40	2	
Krem karamel		90	hayır	20–50	2	
Komposto (elma, erik vs.)		100	hayır	10–20	2	

Yoğurt		°C		 Sa.		
Yumuşak yoğurt		40	hayır	5–6	2	
Katı yoğurt		40	hayır	7–8	2	

Kurutma		°C		 dak.		
Meyveler (kiraz, üzüm vs.)		100	hayır	30–maks. 90	2 1	 ve 
Yemiş (frenküzümü, böğürtlen, mürver vs.)		100	hayır	30–maks. 90		

Meyveli kek, kek, pasta			°C		 dak.		
Kek (çikolatalı, havuçlu, fındıklı vs.)	A13		150–170	evet	50–70	2	
Pasta (çikolatalı, havuçlu, fındıklı vs.)	A14		150–170	evet	30–50	2	
Bisküvili pasta	A14		160–170	evet	30–40	2	
Bisküvili rulo pasta	–		180–200	evet	8–12	2 1 + 3	 
Linz pastası	A14		150–170	evet	40–50	2	
Poğaç hamuru, boş	–		170–180	evet	20–25	2	
Meyveli poğaç hamuru	A10		170–180	evet	40–50	2	
Gül poğaç, paskalya, örgü poğaç	A12		180–200	hayır	30–40	2	
			170–190	hayır	25–35	2	
Zencefilli kek	A14		150–160	evet	50–60	2	
Tepsi keki	–		170–190	evet	25–35	2 1 + 3	 
Elmalı tart	–		170–190	evet	30–40	2	
Bezeli pasta	–		130–140	evet	25–35	2	
Japon pasta tabanı (ince fındıklı bisküvi taban)	–		120–140	evet	40–60	2	

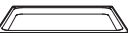
Küçük hamur işleri			°C		 dak.		
Aperatif atıştırmalıklar	A1		200–220	hayır	15–25	2 1 + 3	 
			180–190	hayır	15–20		
Milföy, dolgulu (ayçöreği vs.)	A1		190–200	hayır	20–30		
			180–190	hayır	20–30		
Mayalı küçük hamur işleri	A12		190–200	hayır	15–25	2 1 + 3	 
Ekler, fırın pastacıkları	–		160–170	evet	20–30		
Kurabiye	–		170–180	evet	12–17		
Kakaolu kurabiye, tarçınlı yıldız kurabiye	–		150–160	evet	7–12		
Milano kurabiyesi, vanilyalı kurabiye	–		150–160	evet	12–17		
Basel kurabiyesi	–		170–180	evet	12–17		
Anasonlu çörek, Chräbeli	–		130–140	evet	20–30		
Beze (pişirdikten sonra bir gece kurumaya bırakın)	–		80–90	hayır	80–100		
Bruschetta, sarımsaklı ekmek	–		180–190	evet	5–10	2	
Hawai tost	–		190–200	evet	15–20		

Tart, pizza			°C		dak.		
Meyveli tart	A10		180–190	evet	40–50	2	
Baharlı tart (peynir, sebze, soğan)	A10		170–180	evet	40–50	2	
Taze pizza (derin dondurulmuş pizza üreticinin verdiği bilgilere göre hazırlanır)	A8 (A9)		200–210	evet	20–30	2 1 + 3	

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

Ekmek, örgülü çörek			°C		dak.		
Ekmek	A11		200–210	hayır	40–50	2	
			200–210	hayır	35–50	2	
Küçük ekmek	A11		210–220	hayır	25–30	2	
			210–220	hayır	20–30		
Örgülü çörek	A11		190–200	hayır	30–40	1 + 3	
			180–190	hayır	25–35		
			190–200	evet	25–35	2 1 + 3	
Mayalı kek	A12		190–200	hayır	35–45	2	
			180–190	hayır	30–40	2	
			180–190	evet	30–40	2	

Fırında güveç, graten			°C		dak.		
Fırında güveç, tatlı	A4		180–200	hayır	25–35	2	
Graten (sebze, balık, patates)	A3		180–190	hayır	30–40	2	
Lazanya, musakka	A3		170–180	hayır	35–45	2	
Sebze graten	–		200–220	evet	10–15	2	

Blanşe etmek		°C		dak.		
Sebze (taze fasulye, bezelye vs.)		100	hayır	yakl. 5	2 1	 ve 

Isıtma		°C		dak.		
Yemeklerin ısıtılması (1–2 tabak)		120	hayır	6–8	1 + 3	
Yemeklerin ısıtılması (3–4 tabak)		120	hayır	8–10	1 + 3	
Ekmek tazeleme		140–150	hayır	8–15	2	
Hazır yemekleri hazırlama (üreticinin verdiği bilgilere göre hazırlanır)	–	–	–	–	–	

► Yiyecekleri soğuk fırına verin.

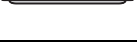
Buz çözme		°C		 dak.		
Ekmek		140–150	hayır	yakl. 20	2	
Erişte, makarna, pirinç		120–130	hayır	yakl. 20	2 1	
Et, kümes hayvanları, balık		40–50	hayır	Büyük- küçük- gö- re		ve 

► Yiyecekleri soğuk fırına verin.

Bebek mamaları		°C		 dak.		
Cam biberon içinde mama		100	hayır	4–5	2	
Plastik biberon içinde mama		100	hayır	5–6	2	
Bebek lapası ısıtma		100	hayır	4–10	2	

Biberon sterilizasyonu		°C		 dak.		
Biberon sterilizasyonu		100	hayır	8	2	
		100	hayır	2	2	

► Ardından biberonu fırından çıkarın ve baş aşağı koyup tamamen kurumaya bırakın.

Kurutma, fırınlama		°C		 Sa.		
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.
- Tepsi 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.

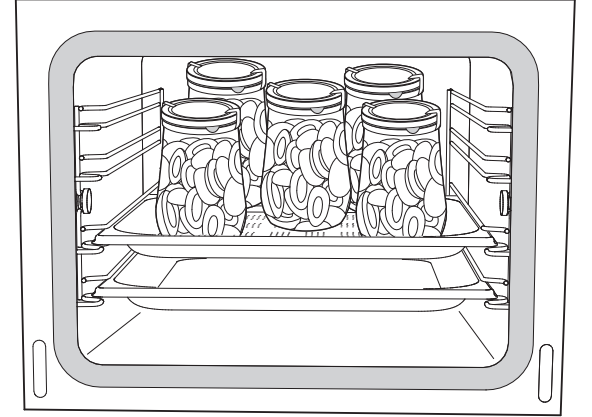
Sterilizasyon, konserve

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.
- Delikli pişirme kabını iç tepsiyeye **2** ve paslanmaz çelik tepsiyi (toplama tavası olarak) tepsiyeye **1** 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 delikli pişirme kabına dizin. Kavanozlar birbirine değmemelidir.
-  modunu seçin ve fırın sıcaklığını ve süreyi tabloya göre seçin.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayın.
 - Sterilizasyon işlemi sırasında cihaz kapağını daima kapalı tutun.
-  tuşuna basarak cihazı kapatın ve cihaz kapağını durak konumunda aralık bırakın.
- Fırın içindeki kavanozların tamamen soğumasını bekleyin.
- Kavanozları çıkarın ve sızdırmazlığını kontrol edin.



Sterilizasyon, konserve		°C	 °C	 dak.		
Havuç		100	hayır	90	2	
Karnabahar, brokoli		100	hayır	90	2	
Fasulye *		100	hayır	60	2	
Önceden pişirilmiş mantar		100	hayır	75–90	2	
Salatalık turşusu		90	hayır	20–30	2	
Elma, armut		90	hayır	30	2	
Kayısı		90	hayır	30	2	
Şeftali		90	hayır	30	2	
Ayva		90	hayır	30	2	
Erik		90	hayır	30	2	
Kiraz		80	hayır	30	2	

* Sterilizasyon işlemini 2× uygulayın, işlemler arasında kavanozların tamamen soğumasını bekleyin.

Konfor		°C		 dak.		
Ilık, nemli bezler		80	hayır	5–10	2	
Sıcak sargı		80–100	hayır	5–15	2	
Masaj için sıcak taş		70–90	hayır	15–20	Pişirme bölmesi tabanı	–
Kiraz çekirdeği kesesi, üzüm çekirdeği kesesi		130–150	hayır	10–20		

Ilık, nemli bezler

- Nemli havluları mümkün olduğunca geniş yüzeyli olarak ızgara teline yayın.

Sıcak sargı

- Hazırlanan bezleri mümkün olduğunca geniş yüzeyli olarak ızgara teline yayın.

Sıcak taş

- Temiz, düzgün taşları uygun tepsi içine koyun ve doğrudan pişirme bölmesi tabanına yerleştirin.
- Sıcak taşları hoş kokulu yağlarla ovun ve bir bezle vücudunuzun üzerine koyun.

Tazeleme Otomatığı

Nemli tazeleme	Uygulamalar	Açıklamalar
8–12 dak. * Raf 1 veya 1 + 3	Önceden pişirilmiş yemekler ve hazır yemekler, örn. • Sebze • Hamur işleri • Pirinçli yemekler • Et • Graten • Omletler	
Kıtır tazeleme	Uygulamalar	Açıklamalar
10–14 dak. * Raf 1 veya 1 + 3	Önceden pişirilmiş hamurlu yemekler, örn. • Pizza • Milföy hamurundan aperatif atıştırmalıklar • Peynirli pastacık • Tart • Tost • Çin böreği	► Kıtır bir taban elde etmek için yemekleri delikli tepsiye veya ızgara teli üzerine koyun.

* Otomatik tazeleme için tahmini süre

PiştirmeOtomatiğı

A1 Taze aperatif örekler	Uygulamalar	Açıklamalar
15–30 dak. * Raf 2 veya 1 + 3	Milföy veya başka hamurdan küçük hamur işleri, açık veya kapalı, örn. • Dolgulu milföy • Rulo pizza • Sade aperatif çubuk • Paçanga böreği	Sade aperatif çubuk: ► "hafif kızarmış" ayarını seçin. ► Yumurta sarısı sürölmesi zorunlu değildir.
A2 Donmuş aperatif örekler	Uygulamalar	Açıklamalar
10–35 dak. * Raf 2 veya 1 + 3	Derin dondurulmuş aperatif hazır yiyecekler, örn. • Paçanga böreği • Peynirli pastacık • Pide • Dolgulu milföy • Çin böreği	Derin dondurulmuş ürünler farklı şekillerde önceden pişirilmiştir. Süreyi ambalaj üzerinde verilen bilgiye göre seçin: • 8–12 dak. • 13–20 dak. • 21–35 dak. ► Yumurta sarısı sürölmesi zorunlu değildir.

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

A3 Fırında güveç	Uygulamalar	Açıklamalar
30–45 dak. * Raf 2	Fırında güveç ve graten, örn. • Patates graten • Hamur işi graten • Pirinçli güveç • Lazanya • Musakka	Çırpılmış yumurta akı tatlı graten: ► A4 Sufleyi seçin
A4 Sufle	Uygulamalar	Açıklamalar
25–50 dak. * Raf 2	Büyük ve küçük kalıplarda tatlı ve baharlı sufleler, örn. • Peynirli sufle • Kuşkonmaz sufle • Çikolatalı sufle • Bol yumurta akı graten (yemişli graten)	Hamur içinde çırpılmış yumurta akı olan tatlı gratenler için de uygundur.

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

A5 Fırında patates	Uygulamalar	Açıklamalar
20–50 dak. * Raf 2 veya 1 + 3	Fırında patatesli garnitürler, örn. • Patates, dilimlenmiş • Patates dilimleri • Küp patates • Fırında patates • Marine sebze (iri kesilmiş)	► Patates parçalarını birbirine çok yakın koymayın, daha iyisi iki tepsi üzerine dağıtın.
A6 Donmuş patates ürünleri	Uygulamalar	Açıklamalar
10–35 dak. * Raf 2 veya 1 + 3	Derin dondurulmuş hazır patates ürünleri, örn. • Pommes frites • Kroket • Patates burger • Pommes Duchesses	Derin dondurulmuş ürünler farklı şekillerde önceden pişirilmiştir. Süreyi ambalaj üzerinde verilen bilgiye göre seçin: • 8–12 dak. • 13–20 dak. • 21–35 dak.

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

A7 Et kapama	Uygulamalar	Açıklamalar
40–90 dak. * Raf 2	Kızartma, aperlaf, et sote, örn. • İtalyan usulü kapama rosto • Yahni • Irish Stew • Körili kıymalı güveç	Et sote: ► Çiğ eti marine edin ve pişirme kabına koyun, isterseniz üzerine sebze ve soğan yayın. Az miktarda sıvı katın. Pişirdikten sonra sosunu hazırlayın.
A8 Taze pizza	Uygulamalar	Açıklamalar
25–40 dak. * Raf 2 veya 1 + 3	Ev yapımı pizzalar, z. B. • Hawai pizza • Calzone • Mini pizza • Rulo pizza • Pide	► Tercihen yağlanmış delikli tepside pişirin, tabanı bu sayede daha ktır olur.

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

A9 Derin dondurulmuş pizza	Uygulamalar	Açıklamalar
10–35 dak. * Raf 2 veya 1 + 3	Derin dondurulmuş hazır pizza ürünleri, örn. • Yuvarlak pizza • Mini pizza • Aile boyu pizza	Derin dondurulmuş ürünler farklı şekillerde önceden pişirilmiştir. Süreyi ambalaj üzerinde verilen bilgiye göre seçin: • 8–12 dak. • 13–20 dak. • 21–35 dak.
A10 Tart	Uygulamalar	Açıklamalar
Ön ısıtılmalı program 25–50 dak. * Raf 2	Tart ve kiş, örn. • Taze meyveli tart • Derin dondurulmuş meyveli tart • Peynirli tart • Kıymalı tart • Loren usulü kiş	Peynirli tart: ► "hafif kızarmış" veya "orta kızarmış" ayarını seçin.

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

A11 Ekmek	Uygulamalar	Açıklamalar
30–45 dak. * Raf 2 veya 1 + 3	Her biçim ve boyutta ekmek ve örgülü çörek, örn. • Köy ekmeği • Örgülü çörek • Parti ekmeği • Focaccia	Örgülü çörek: ► Yumurta sarısı sürülmesi zorunlu değildir. ► "hafif kızarmış" ayarını seçin.
A12 İçli pide	Uygulamalar	Açıklamalar
25–45 dak. * Raf 2 veya 1 + 3	Tatlı ve baharlı mayalı hamur işi, örn. • Ayçöreği • Örgülü poğaça • Mayalı kek • Mayalı rulo çörek • Rulo pizza	Ayçöreği: ► "hafif kızarmış" veya "orta kızarmış" ayarını seçin.

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

A13 Kek	Uygulamalar	Açıklamalar
Ön ısıtılmalı program 35–65 dak. * Raf 2	Her türden kek, örn. • Çikolatalı kek • Limonlu kek	
A14 Pasta	Uygulamalar	Açıklamalar
Ön ısıtılmalı program 30–45 dak. * Raf 2	Her türden pasta, örn. • Çikolatalı pasta • Havuçlu pasta • Linz pastası	Bezeli pasta ve bisküvili rulo pastalar: ► Geleneksel usulde pişirin. Bisküvili pasta: ► "hafif kızarmış" ayarını seçin.

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

Notlar

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
59A	60-450
68A	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

HACK MÜŞTERİ DESTEK

444 24 93

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J59A.994-1