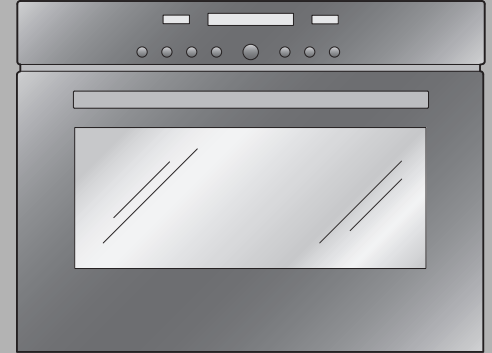


Fırın

Combair XSL











Kullanma kılavuzu











Ayar önerileri, 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
	Pişirme Otomatığı: <ul style="list-style-type: none">• AX Gıda maddesi grubu

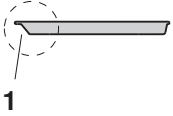
Çalışma modları

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



A* sütununda verilen bilgiler yalnızca PişirmeOtomatiği programıyla yapılan pişirme için geçerlidir.

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

Meyveli kek, kek, pasta			°C		 dak.		
Kek, yuvarlak kek (çikolatalı, havuçlu, fındıklı vs.)	A14		150–170	evet	50–70	2	
Pasta (çikolatalı, havuçlu, fındıklı vs.)	A15		170–180	evet	45–55	2	
Bisküvili pasta	A15		170–180	evet	25–35	2	
Bisküvili rulo pasta	-		190–200	evet	7–10	2	
			180–190	evet	8–12	1 + 3	
Linz pastası	A15		170–180	evet	45–55	2	
Poğaç hamuru, boş	-		190–200	evet	15–20	2	
Meyveli poğaç hamuru	-		180–190	evet	45–55	2	
			170–180	evet	45–55	2	
Gül poğaç, paskalya, örgü poğaç	A13		180–200	evet	30–40	1	
Zencefilli kek	A15		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)	-		130–150	evet	35–45	2	
			130–150	evet	35–45	1 + 3	

Küçük hamur işleri			°C		dak.		
Aperatif atıştırmalıklar	A1		190-200	evet	7-15	2	
			180-190	evet	10-15	1 + 3	
Milföy, dolgulu (ayçöreği vs.)	A1		170-190	evet	15-25	2 1 + 3	
Mayalı küçük hamur işleri	A13		170-190	evet	15-25	2	
Ekler, fırın pastacıları	-		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, vanıyalı kurabiye	-		160-170	evet	10-15	2	
			150-160	evet	10-15	1 + 3	
Basel kurabiyesi	-		170-180	evet	20-25	2	
Anasonlu çörek, Chräbeli	-		130-140	evet	20-25	2	
			120-130	evet	20-30	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	A4		200-220	evet	15-20	2	

Tart, pizza			°C		dak.		
Meyveli tart	A11		200–210	evet	40–50	2	
			170–190	evet	40–50	2	
Baharlı tart (peynir, sebze, soğan)	A11		170–190	evet	35–45	2	
			190–200	evet	35–45	2	
Taze pizza (derin dondurulmuş pizza üreticinin verdiği bilgilere göre hazırlanır)	A9 (A10)		190–210	evet	20–25	2	
			190–210	evet	20–25	2	
			190–200	evet	20–25	1 + 3	




































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

Ekmek, örgülü çörek			°C		dak.		
Ekmek	A12		200–210	5 dak.	40–50	2	
			190–200	5 dak.	40–50	1 + 3	
Küçük ekmek	A12		210–220	5 dak.	25–30	2	
			190–200	5 dak.	25–30	1 + 3	
Örgülü çörek	A12		190–200	5 dak.	30–40	1	
			170–190	5 dak.	30–40	1 + 3	







Fırında güveç, graten			°C				
Fırında güveç, tatlı	A5		190–200	evet	30–45	2	
Graten (sebze, balık, patates)	A3		190–200	evet	35–50	2	
Lazanya, musakka	A3		200–210	evet	30–40	2	
Sebze graten	A4		230–240	evet	10–15	2	
			230	5 dak.	5–10	3	









Kümes hayvanları, balık		°C				
Bütün tavuk *		190–200	hayır	60–80	2	 ve
Tavuk, 4 yarım *		220–230	5 dak.	60–70	1	
Tavuk but *		250	5 dak.	18–25	3 2	
Balık, bütün (alabalık, dorat vs.)		200–220	evet	20–30	2	
Derin dondurulmuş balık kroket *		270	5 dak.	8–12	2	









* Sürenin yarısında çevirin.






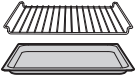



Et			°C		°C	 dak.		
Dana kürek	A8		200-210	evet	68-72	60-90	2	
Rozbif	-		200-220	evet	55-60	35-45	2 1	 ve 
Sığır kürek	A8		180-190	evet	68-72	70-90	2	
Jambon gerdan	A8		200-210	evet	78-82	60-90	2	
Jambon kürek kızartma	-		180-190	evet	78-82	60-90	2 1	 ve 
Jambon kürek kapama	A8		210-220	evet	78-82	60-90	2	
Kuzu but	A8		210-220	evet	-	100-120	2 1	 ve 
Fırında köfte	-		190-210	evet	-	50-80	2	
Spesiyal fırında köfte	-		170-180	evet	-	45-60	2	
Hamur içinde fileto	-		200-210	evet	-	25-35	2	
Pirzola *	-		280	5 dak.	-	12-16	3 2	
Kızarmış sosis *	-		250	5 dak.	-	12-16		 ve
Hamburger, derin dondurulmuş *	-		280	5 dak.	-	12-16		

* Sürenin yarısında çevirin.

Yumuşak pişirme	Önerilen değer			Ayar aralığı			
	Piştirme de- recesi	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, roz bif	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		

Güveçte pişirme		°C		↻ dak.		
Tavuk		200-220	hayır	60-70	1	
Kızartma		200-220	hayır	80-90	1	
Soslu Plätzli		200-220	hayır	50-70	1	

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	

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.
- 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.

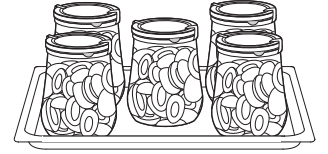
Sterilizasyon, konserve

Evde sterilize etmek demek, gıda maddelerinin cam kavanozlar içinde dayanıklı hale getirilmesidir.



Paslanmaz çelik tepsi üzerine en fazla 5 adet kavanoz koyun.

- Yalnız, en fazla 1 litre hacimli, hasar görmemiş cam kavanoz kullanın.
- Orijinal fırın tepsisini 1. rafa yerleştirin.
- Yiyecekleri eşit olarak kavanozlara doldurun ve kavanozları üretici talimatına uygun şekilde kapatın.
- Kavanozları şekilde gösterildiği gibi orijinal fırın tepsisi üzerine dizin. Kavanozlar birbirine değmemelidir.
-  150 °C modunu seçin.
 - Yakl. 60 ilâ 90 dakika sonra sıvı içinde kısa aralıklarla küçük kabarcıklar yükselir.
- Fırın sıcaklığını 30 °C'ye ayarlayın ve kavanozları 40 dakika boyunca fırın içinde bekletin.
-  tuşuna basarak cihazı kapatın.
- Cihaz kapağını aralık pozisyonunda bırakın.
- Fırın içindeki kavanozların tamamen soğumasını bekleyin.
- Kavanozları çıkarın ve sızdırmazlığını kontrol edin.



PişirmeOtomatiği

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. <ul style="list-style-type: none">• Dolgulu milföy• Rulo pizza• Sade aperatif ubuk• Paanga böreği	Sade aperatif çubuk: ► "hafif kızarmış" ayarını seçin.
A2 Donmuş aperatif örekler	Uygulamalar	Açıklamalar
10–35 dak. * Raf 2 veya 1 + 3	Derin dondurulmuş aperatif hazır yiyecekler, örn. <ul style="list-style-type: none">• Paanga böreği• Peynirli pastacık• Pide• Dolgulu milföy• in böreği	Derin dondurulmuş ürünler farklı şekillerde önceden pişirilmiştir. Süreyi ambalaj üzerinde verilen bilgiye göre seçin: <ul style="list-style-type: none">• 8–12 dak.• 13–20 dak.• 21–35 dak.

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

A3 Fırında güveç	Uygulamalar	Açıklamalar
25–45 dak. * Raf 2	Fırında güveç ve graten, örn. <ul style="list-style-type: none">• Patates graten• Hamur işi graten• Pirinçli güveç• Lazanya• Musakka	Lazanya: ► "hafif kızarmış" veya "orta kızarmış" ayarını seçin.
A4 Graten	Uygulamalar	Açıklamalar
10–30 dak. * Raf 2	Tost ve graten, örn. <ul style="list-style-type: none">• Hawaii tost• Fırında güveçlerin üzerinin kızartılması• Sebze graten	

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

A5 Sufle	Uygulamalar	Açıklamalar
25–45 dak. * Raf 2	Büyük ve küçük kalıplarda tatlı ve baharlı sufleler, örn. <ul style="list-style-type: none">• Peynirli sufle• Kuşkonmaz sufle• Çikolatalı sufle• Bol yumurta aklı graten (yemişli graten)	Hamur içinde çırpılmış yumurta akı olan tatlı gratenler için de uygundur.
A6 Fırında patates	Uygulamalar	Açıklamalar
20–50 dak. * Raf 2 veya 1 + 3	Fırında patatesli garnitürler, örn. <ul style="list-style-type: none">• Patates, dilimlenmiş• Patates dilimleri• Küp patates• Fırında patates• Marine sebze (iri kesilmiş)	► Patates parçalarını birbirine çok yakın koymayın, daha iyisi iki tepsi üzerine dağıtın.

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

A7 Donmuş patates ürünleri	Uygulamalar	Açıklamalar
<p>10–35 dak. *</p> <p>Raf 2 veya 1 + 3</p>	<p>Derin dondurulmuş hazır patates ürünleri, örn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pommes frites • Kroket • Patates burger • Pommes Duchesses 	<p>Derin dondurulmuş ürünler farklı şekillerde önceden pişirilmiştir. Süreyi ambalaj üzerinde verilen bilgiye göre seçin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8–12 dak. • 13–20 dak. • 21–35 dak.
A8 Et kapama	Uygulamalar	Açıklamalar
<p>60–90 dak. *</p> <p>Raf 2</p>	<p>Kızartma, aperatif, et sote, örn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • İtalyan usulü kapama rosto • Yahni • Irish Stew • Körili kıymalı güveç 	<p>Et sote:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Çiğ eti marine edin ve pişirme kabına koyun, isterseniz üzerine sebze ve soğan yayın. Az miktarda sıvı katın. Pişirdikten sonra sosunu hazırlayın. <p>Dana eti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ "hafif kızarmış" ayarını seçin.

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

A9 Taze pizza	Uygulamalar	Açıklamalar
20–30 dak. * Raf 2	Ev yapımı pizzalar, z. B. <ul style="list-style-type: none">• Hawai pizza• Calzone• Mini pizza• Rulo pizza• Pide	
A10 Derin dondurulmuş pizza	Uygulamalar	Açıklamalar
10–35 dak. * Raf 2	Derin dondurulmuş hazır pizza ürünleri, örn. <ul style="list-style-type: none">• Yuvarlak pizza• Mini pizza• Aile boyu pizza	Derin dondurulmuş ürünler farklı şekillerde önceden pişirilmiştir. Süreyi ambalaj üzerinde verilen bilgiye göre seçin: <ul style="list-style-type: none">• 8–12 dak.• 13–20 dak.• 21–35 dak.

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

A11 Tart	Uygulamalar	Açıklamalar
Ön ısıtmalı program 20–50 dak. * Raf 2	Tart ve kiş, örn. <ul style="list-style-type: none">• Taze meyveli tart• Derin dondurulmuş meyveli tart• Peynirli tart• Kıymalı tart• Loren usulü kiş	Peynirli tart: <ul style="list-style-type: none">► "hafif kızarmış" ayarını seçin.
A12 Ekmek	Uygulamalar	Açıklamalar
30–45 dak. * Raf 2 veya 1 + 3	Her biçim ve boyutta ekmek ve örgülü çörek, örn. <ul style="list-style-type: none">• Köy ekmeği• Örgülü çörek• Parti ekmeği• Focaccia	Örgülü çörek: <ul style="list-style-type: none">► "hafif kızarmış" ayarını seçin.

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

A13 İçli pide	Uygulamalar	Açıklamalar
25–45 dak. * Raf 2 veya 1 + 3	Tatlı ve baharlı mayalı hamur işi, örn. <ul style="list-style-type: none">• Ayçöreği• Örgülü poğaç• Mayalı kek• Mayalı rulo çörek• Rulo pizza	Büyük hamur işleri, örn. örgülü poğaç gibi: ► "iyi kızarmış" ayarını seçin.
A14 Kek	Uygulamalar	Açıklamalar
30–70 dak. * Raf 1	Her türden kek, örn. <ul style="list-style-type: none">• Çikolatalı kek• Limonlu kek	Büyük kekler: ► "orta kızarmış" veya "iyi kızarmış" ayarını seçin.
A15 Pasta	Uygulamalar	Açıklamalar
Ön ısıtılmalı program 30–70 dak. * Raf 2	Her türden pasta, örn. <ul style="list-style-type: none">• Çikolatalı pasta• Havuçlu pasta• Linz pastası	Bezeli pasta ve bisküvili rulo pastalar: ► Geleneksel usulde pişirin.

* Otomatik pişirmede mümkün olan süre

Geçerlilik kapsamı

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

Model no.	Ölçü sistemi
49A	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



J49A.994-1