

EasyCook

Combair XSL | XSLP

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	19
Balık ve deniz ürünleri	19
Yemiş ve meyve	20
Mantar	20

Pişirme Otomatığı

21

Sterilizasyon, konserve

28

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



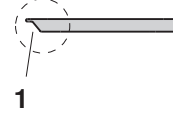
Yumuşak pişirme



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 çıtır çıtır 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	
Örgülu çörek	Fırlnlama 1. raf			180-200 °C	Evet	25-50 dak	2	
	Fırlnlama 2. raf			170-190 °C			1+3	
	PişirmeOtomatiği		  		Hayır		2	
Küçük ekmek	Fırlnlama 1. raf			200-220 °C	Evet	20-30 dak	2	
	Fırlnlama 2. raf			180-200 °C			1+3	
	PişirmeOtomatiği		  		Hayır		2 1+3	

Ayarlar


































 Unlu mamuller									
Tatlı küçük hamur işleri	Basel kurabiyesi	Fırlnlama			160-180 °C	Evet	15-25 dak	2	
	Kakaolu kurabiye	Fırlnlama 1. raf			150-170 °C	Evet	8-15 dak	2	
		Fırlnlama 2. raf			140-160 °C			1+3	
	Chräbeli	Fırlnlama 1. raf			130-140 °C	Evet	18-25 dak	2	
		Fırlnlama 2. raf			120-130 °C			20-30 dak	
	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			150-170 °C	Evet	8-15 dak	2	
		Fırlnlama 2. raf			140-160 °C			1+3	
	Mayalı hamur işi	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	15-30 dak	2	
PişirmeOtomatiği					Hayır		2		
							1+3		

Ayarlar





























 Unlu mamuller									
Tuzlu küçük hamur işleri	Taze aperatif çörekler	Fırnlama 1. raf			190-200 °C	Evet	7-15 dak	2	
		Fırnlama 2. raf			170-190 °C		10-20 dak	1+3	
		PişirmeOtomatiği					Hayır		2
	Bruschetta	Fırnlama			200-220 °C	Evet	5-10 dak	2	
		Fırnlama			4	Evet ¹⁾	2,5-4 dak		
	Mayalı hamur işi	Fırnlama			170-190 °C	Evet	15-30 dak	2	
		PişirmeOtomatiği					Hayır		2
	Sarımsaklı ekmek	Fırnlama			200-220 °C	Evet	5-10 dak	2	
		Fırnlama			4	Evet ¹⁾	2-4 dak		
	Hawai tost	Fırnlama			200-220 °C	Evet	15-22 dak		
Milföy	Ayçöreği	Fırnlama			170-190 °C	Evet	15-25 dak	2	
	Paçanga böreği	Fırnlama			170-190 °C	Evet	15-25 dak	2	
Bisküvi	Et sarma	Fırnlama 1. raf			170-190 °C	Evet	6-12 dak	2	
		Fırnlama 2. raf			160-180 °C		7-15 dak	1+3	

¹⁾ ► Fırını 3 dakika önceden ısıtın.





















Ayarlar

 Unlu mamuller									
Bisküvi	Pasta	Fırlnlama			170-190 °C		25-40 dak	2	
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			170-190 °C	Evet	25-40 dak	2	
	Japon pasta tabanı	Fırlnlama 1. raf			140-160 °C	Evet	20-35 dak	2	
Fırlnlama 2. raf				130-150 °C	1+3				
Kek	Fırlnlama			150-170 °C	Evet	50 dak - 1 sa 10 dak	2		
	PiştirmeOtomatiği		 A 		Hayır				
Pasta	Tepsi keki	Fırlnlama			180-190 °C	Evet	18-30 dak	2	
	Zencefilli kek	Fırlnlama			170-180 °C	Evet	50 dak - 1 sa 10 dak	2	
Üzümlü pasta	Mayalı hamurdan üzümlü pasta	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	30-45 dak	1	
		Karışık hamurdan üzümlü pasta	Fırlnlama			150-170 °C	Evet	50 dak - 1 sa 10 dak	1
	PiştirmeOtomatiği		 A 		Hayır				

Ayarlar





















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

Ayarlar

 Unlu mamuller								
Elmalı tart	Fırlnlama			180-200 °C	Evet	30-45 dak	2	
Poğaça hamuru	Poğaça hamuru, boş	Fırlnlama		190-200 °C	Evet	15-22 dak	2	
	Meyveli poğaça hamuru	Fırlnlama		180-190 °C		40-55 dak		
		Fırlnlama		170-180 °C				
Beze	Japon pasta tabanı	Fırlnlama 1. raf		140-160 °C	Evet	20-35 dak	2	
		Fırlnlama 2. raf		130-150 °C			1+3	
	Küçük hamur işleri ¹⁾	Fırlnlama		90-110 °C	Evet	40 dak - 1 sa 10 dak	2	
















¹⁾ ► Pişirdikten sonra bir gece kurumaya bırakın.

















Ayarlar

 Tart ve pizza								
Meyveli tart	Fırlnlama ¹⁾			170-190 °C	Evet	35-50 dak	2	
	Fırlnlama ¹⁾			190-210 °C				
	PişirmeOtomatığı							
Baharlı Tart	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	35-50 dak	2	
	Fırlnlama			180-200 °C				
	PişirmeOtomatığı							
Peynirli tart	Fırlnlama			170-190 °C	Evet	35-50 dak	2	
	Fırlnlama			180-200 °C				
	PişirmeOtomatığı							

¹⁾ ► Aşırı su bırakan yemişlerde sosu, 15–20 dakika piştikten sonra tartın üzerine dökün.































Ayarlar

 Tart ve pizza								
Taze pizza	Fırlnlama			190-220 °C	Evet	15-25 dak	2	
	Fırlnlama					18-25 dak		
	PişirmeOtomatiği		 		Hayır			

 Patates								
Patates graten	Pişirme ¹⁾			180-200 °C	Evet	30-60 dak	2	
	PişirmeOtomatiği ¹⁾		 		Hayır			
Elma dilimli patates	Fırlnlama			210-230 °C	Evet	20-40 dak	2	
	PişirmeOtomatiği		 		Hayır		2 1+3	































¹⁾ ► 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	Fırınlama			180-200 °C	Evet	30-50 dak	2	


























► Yiyecekleri uygun bir kap içinde ızgara teli üzerine yerleştirin.

Ayarlar

 Et				 °C					
Dana	Antrikot/fileto parça	Sote yumuşak pişirme ¹⁾				Hayır		2	
	Dana bonfile	Sote yumuşak pişirme ¹⁾				Hayır		2	
	Dana gerdan	Sote yumuşak pişirme ¹⁾				Hayır		2	
	Dana kürek	Sote yumuşak pişirme ¹⁾				Hayır		2	
		Kızartma ¹⁾			190-210 °C	Evet	1 sa - 1 sa 30 dak		
		PişirmeOtomatığı ¹⁾				Hayır			
	Dana Sarma	Buğulama ¹⁾			190-210 °C	Evet	1 sa - 2 sa	2	
Dana rosto	Güveçte			200-220 °C	Hayır	1 sa 15 dak - 1 sa 35 dak	1		
	PişirmeOtomatığı ¹⁾						2		

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

Ayarlar




























 Et											
Sığır	Antrikot/fileto parça						Hayır		2		
	Sığır bonfile	Sote yumuşak pişirme ¹⁾						Hayır		2	
		Düşük ısıda pişirme ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C			2 sa - 3 sa		
	Sığır bonfile, rozbif	Sote yumuşak pişirme ¹⁾						Hayır		2	
		Kızartma ²⁾			53-57 °C	200-220 °C	Evet		30-50 dak		
		Düşük ısıda pişirme ¹⁾				80-90 °C	Hayır		2 sa - 3 sa 30 dak		
	Sığır kürek	Sote yumuşak pişirme ¹⁾						Hayır		2	
		Kızartma ¹⁾				180-200 °C	Evet		1 sa 05 dak - 1 sa 30 dak		
		PişirmeOtomatığı ¹⁾						Hayır			

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

²⁾ ► Yiyecekleri doğrudan ızgara teli üzerine yerleştirin.


























³⁾ ► Fırın tepsisini 1. rafa, ızgara telinin altına yerleştirin.

Ayarlar

Et				$\Lambda^{\circ}\text{C}$			\rightarrow			
Sığır	Sığır gerdan	Sote yumuşak pişirme ¹⁾					Hayır	2		
	Sığır rosto	Güveçte			200-220 °C		Hayır	1 sa 15 dak - 1 sa 35 dak	1	
		PiştirmeOtomatiği ¹⁾								2
	Soslu sığır şnitzel	Güveçte			200-220 °C		Hayır	50 dak - 1 sa 10 dak	1	
Jambon	Antrikot/fileto parça	Sote yumuşak pişirme ¹⁾					Hayır	2		
		Düşük ısıda pişirme ¹⁾			65 °C	90-100 °C			2 sa - 3 sa 30 dak	
	Yufkalı fileto	Fırınlama				200-210 °C	Evet	25-35 dak	2	
	Jambon gerdan	Sote yumuşak pişirme ¹⁾						Hayır	2	
		Kızartma ¹⁾				190-210 °C	Evet	1 sa - 1 sa 30 dak		
		PiştirmeOtomatiği ¹⁾						Hayır		





















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

Ayarlar

Et				λ °C					
Jambon	Jambon kürek	Kızartma ¹⁾			180-220 °C	Evet	1 sa - 1 sa 30 dak	2	
		PiştirmeOtomatiği ¹⁾		 			Hayır		
	Jambon rosto	Güveçte			200-220 °C	Hayır	1 sa 15 dak - 1 sa 35 dak	1	
		PiştirmeOtomatiği ¹⁾		 				2	
	Jambon pizola	Izgara ²⁾			5	Evet ³⁾	10-16 dak ⁴⁾	3	 ⁵⁾
	Kuzu but	Sote yumuşak piştirme ¹⁾		 			Hayır		2
Kızartma ²⁾					200-220 °C	Evet	1 sa - 1 sa 40 dak		 ⁶⁾
PiştirmeOtomatiği ¹⁾				 			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) ► Piştirme süresinin yarısında çevirin.
- 5) ► Fırın tepsisini 2. rafa, ızgara telinin altına yerleştirin.
- 6) ► Fırın tepsisini 1. rafa, ızgara telinin altına yerleştirin.

Ayarlar

 Et					^°C					
Et ürünleri	Kızartmalık sucuk	Izgara ²⁾				4	Evet ³⁾	12-18 dak ⁴⁾	3	 ⁵⁾
	Spesiyal fırında köfte	Fırlnlama				170-180 °C	Evet	40-60 dak	2	
	Fırında köfte	Pişirme ¹⁾				190-210 °C	Evet	45 dak - 1 sa 15 dak	2	
Güveçte	Tavuk	Buğulama				200-220 °C	Hayır	55 dak - 1 sa 15 dak	1	
	Soslu şnitzel	Buğulama				200-220 °C		50 dak - 1 sa 10 dak	1	
	Kızartma	Buğulama				200-220 °C		1 sa 15 dak - 1 sa 35 dak	1	

- 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.

Ayarlar

 Kümes hayvanları							
Tavuk but	Izgara ⁵⁾		3-4	Evet ¹⁾	16-25 dak ²⁾	3	 3)
Yarım tavuk	Izgara ⁵⁾		2-3	Evet ¹⁾	50 dak - 1 sa 10 dak ²⁾	2	 4)
Bütün tavuk	Izgara ⁵⁾		180-200 °C	Hayır	1 sa - 1 sa 20 dak ²⁾	2	 4)
	Güveçte		200-220 °C	Hayır	55 dak - 1 sa 15 dak	1	


















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.
















 Balık ve deniz ürünleri								
Balık graten	Pişirme ¹⁾			180-200 °C	Evet	35-55 dak	2	
	Pişirme Otomatığı ¹⁾				Hayır			
Dorak, 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	Fırınlama			5	Evet ²⁾	8-12 dak ³⁾	2	

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

2) ► Fırını 3 dakika önceden ısıtın.

3) ► Pişirme süresinin yarısında çevirin.












Ayarlar

 Yemiş ve meyve								
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.


 Mantar							
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">▪ Dolgulu milföy▪ Rulo pizza▪ Sade aperatif ubuk▪ Paçanga böreği	Sade aperatif çubuk: <ul style="list-style-type: none">▶ «az kızarmış» ayarını seçin.

 * 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">▪ Paçanga böreği▪ Peynirli pastacık▪ Milföy torbaları	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

* 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">▪ Patates graten▪ Hamur işi graten▪ Pirinçli güveç▪ Musakka	–

 Sufle, tatlı güveç	Uygulamalar	Notlar
30-60 dak * Orta kızarmış  Raf 2	Tatlı ve baharatlı sufleler ve çirpılmış 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">▪ Elma dilimli patates▪ Halka dilim patates▪ Küp patates▪ Fırında patates▪ Marine sebze (iri kesilmiş)	<ul style="list-style-type: none">▶ Fırın patatesleri alüminyum folyoya sarın.▶ Derin dondurulmuş ürünler kullanmayın.

 * 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">▪ Pommes frites▪ Kroket▪ Çin böreği▪ Tavuk nugget	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

* 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">İtalyan usulü kapama rostoYahniIrish Stew	<ul style="list-style-type: none">► Gulaşın sıvıyla kaplanmasını sağlayın Büyük rozbif (>1 kg): <ul style="list-style-type: none">► «iyi kızarmış» ayarını seçin

 Taze pizza	Uygulamalar	Notlar
20-30 dak * Orta kızarmış  Raf 2	Ev yapımı pizzalar, örn.: <ul style="list-style-type: none">Hawai pizzaCalzoneMini pizzaPide	–

* 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">▪ Yuvarlak pizza▪ Aile boyu pizza▪ Mini pizza	Derin dondurulmuş ürünler farklı şekillerde önceden pişirilmifitir. Süreyi ambalaj üzerinde verilen bilgiye göre seçin: <ul style="list-style-type: none">▶ 8-12 dak▶ 13-20 dak▶ 21-35 dak

 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">▪ Taze meyveli tart▪ Derin dondurulmuş meyveli tart▪ Peynirli tart▪ Soğan-pastırmalı tart▪ Loren usulü kiş	Peynirli tart: <ul style="list-style-type: none">▶ «az kızarmış» ayarını seçin.

* 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">▪ Köy ekmeği▪ Parti ekmeği▪ Focaccia▪ Küçük ekmek	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">▪ Ayçöreği▪ Örgülü poğaçı▪ Mayalı rulo çörek▪ Rulo pizza	Büyük hamur işi, örn. örgülü poğaçı 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">▪ Muffin▪ Hamurdan tepsi keki	–

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




* PişirmeOtomatiği muhtemel süresi

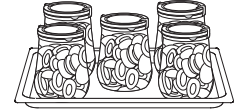
Sterilizasyon, konserve

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.



Notlar

Geçerlilik kapsamı

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

Tip	Ürün grubu	Ölçü sistemi
BCXSLZ60	21023	60-450
BCXSLZ60c	21023	60-450
BCXSLPZ60	21028	60-450
BCXSLPZ60c	21028	60-450
BCXSLZ60Y	21030	60-450



J21023994-R03

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, Posta kodu 59, CH-6301 Zug

info@vzug.com, www.vzug.com

