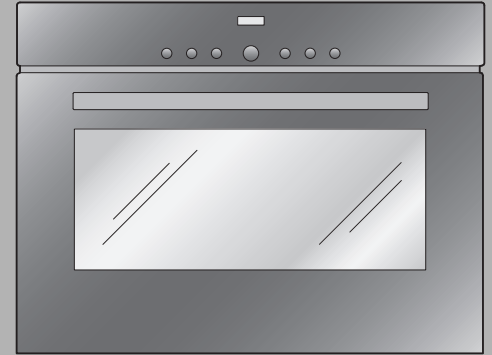


Fırın

Combair XSE

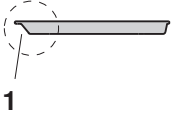














Kullanma kılavuzu
Ayar önerileri

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.	 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	1	
		170-190	5 dak.	30-40	1 + 3	

Meyveli kek, kek, pasta		°C	 evet	 dak.		
Kek, yuvarlak kek (çikolatalı, havuçlu, fıncıklı vs.)		150–170	evet	50–70	2	
Pasta (çikolatalı, havuçlu, fıncıklı vs.)		170–180	evet	45–55	2	
Linz pastası		170–180	evet	45–55	2	
Bisküvili pasta		170–180	evet	25–35	2	
Bisküvili rulo pasta		190–200	evet	7–10	2	
		180–190	evet	8–12	1 + 3	
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		180–200	evet	30–40	1	
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 fıncıklı bisküvi taban)		130–150	evet	35–45	2	
		130–150	evet	35–45	1 + 3	

Küçük hamur işleri		°C		 dak.		
Aperatif atıştırmalıklar		190–200	evet	7–15	2	
		180–190	evet	10–15	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 pastacıları		160–180	evet	25–35	2	
Kurabiye		160–180	evet	10–15	2	
Kakaolu kurabiye, tarçınlı yıldız kurabiye		150–170	evet	8–12	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	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		200–220	evet	15–20	2	

Tart, pizza		°C		⌚ dak.		
Meyveli tart		200–210	evet	40–50	2	 
		170–190	evet	40–50	2	
Baharlı tart (peynir, sebze, soğan)		170–190	evet	35–45	2	
		190–200	evet	35–45	2	
Taze pizza (derin dondurulmuş pizza üreticinin verdiği bilgilere göre hazırlanır)		200–220	evet	20–25	2	
		200–220	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.

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

