

Fırın

Combair SE

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
	Aksesuarlar

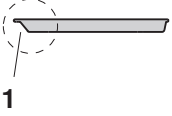
Çalışma modları

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

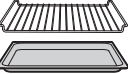
- Orijinal fırın tepsisini "eğimli kısmı" **1** arkada olacak şekilde pişirme bölmesi içine yerleştirin.



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	

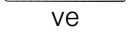
Meyveli kek, kek, pasta		°C	 °C	 Dak.		
Kek, yuvarlak kek (çikolatalı, havuçlu, fındıklı vs.)		165–175	evet	50–65	2	
Pasta (çikolatalı, havuçlu, fındıklı vs.)		170–180	evet	45–55	2	
Linz pastası		170–180	evet	45–55	2	
Bisküvili pasta		180–190	evet	30–40	2	
Bisküvili rulo pasta		190–200	evet	7–10	2	
		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	
		140–160	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		160–180	evet	8–12	2	
		150–170	evet	10–15	1 + 3	
Milano kurabiyesi, vanıyalı kurabiye		160–170	evet	10–15	2	
		150–160	evet	10–15	1 + 3	
Basel kurabiyesi		170–180	evet	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	
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)		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	30–45	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 *		180–190	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	

* Sürenin yarısında çevirin.

Düşük sıcaklıkta pişirme		°C		 Sa.		
Sığır 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		 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.

- Yalnızca 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.

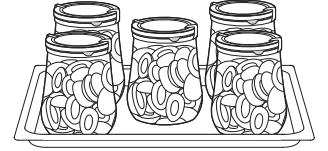
Sterilizasyon, konserve

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



Orijinal fırın tepsisi 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.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayın.
 - 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.



Notlar

Geçerlilik alanı

Model numarası, tip levhasındaki ilk 3 haneye karşılık gelir.
Bu kullanma kılavuzu şu modeller için geçerlidir:

Model No.	Ölçü sistemi
41A	55-600/55-762
42A	60-600/60-762

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



J41A.994-1