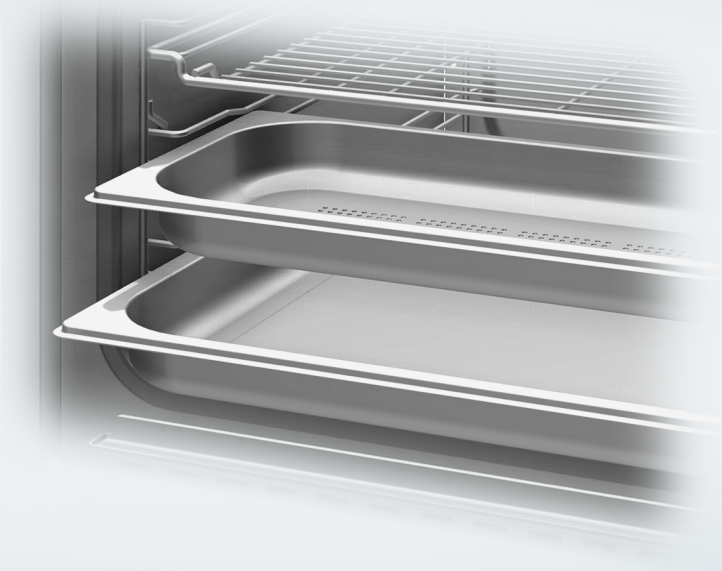


Kullanım Kılavuzu ve Montaj Talimatı Buharlı fırın



Cihazın yerleştirilmesinden, kurulumundan ve ilk kez çalıştırılmasından önce kullanım kılavuzunu **mutlaka** okuyunuz. Bu bilgiler sayesinde kendinizi korumuş olur ve oluşabilecek zararların önüne geçersiniz.

İçindekiler

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar	6
Çevre Korumaya Katkınız	14
Genel görünüm	15
Buharlı fırın	15
Cihazla birlikte verilen aksesuarlar	16
Kumanda elemanları	17
Açma/Kapama tuşu.....	18
Ekran	18
Sensörlü tuşlar.....	18
Semboller	20
Kullanım esasları	21
Menü ögesi seçimi	21
Bir seçim listesinde ayar değiştirme.....	21
Çubuk göstergıyla ayar değiştirme.....	21
Program ve fonksiyon seçimi	22
Sayı girişi	22
MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi.....	22
Fonksiyon Açıklamaları	23
Su kabı	23
Damlama tepsisi	23
Sıcaklık	23
Pişirme süresi	23
Sesler.....	23
Ön ısıtma evresi	24
Pişirme Süresi.....	24
Buhar azaltma	24
İlk Çalıştırma	25
Miele@home	25
Temel ayarlar	26
Buharlı fırının ilk kez temizlenmesi	27
Kaynama sıcaklığının ayarlanması.....	28
Ayarlar	29
Ayarlar tablosu.....	29
“Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi.....	31
Lisan 	31
Güncel saat	31
Ekran	32
Ses seviyesi.....	33

Birimler	33
Sıcak tutma	34
Buhar azaltma	34
Önerilen sıcaklıklar	34
Su sertlik derecesi	35
Güvenlik.....	36
Miele@home	37
Uzaktan kumanda	38
MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi.....	38
Güncelleme	38
Yazılım sürümü	39
Bayi.....	39
Fabrika ayarları	39
Kısa süre	40
Ana ve alt menüler.....	42
Kullanım.....	43
Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi	44
Sıcaklığın değiştirilmesi	44
Pişirme süresi ayarı	45
Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi	46
Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi.....	46
Pişirme işleminin durdurulması.....	47
Pişirme işleminin iptal edilmesi.....	47
Önemli ve Gerekli Bilgiler	48
Buharda Pişirmenin Avantajları.....	48
Pişirme Kapları	48
Damlama tepsisi.....	48
Raf seviyesi	49
Dondurulmuş Ürünler	49
Sıcaklık	49
Pişirme süresi	49
Sulu Yemek Pişirme.....	49
Kendi tarifleriniz.....	49
Buharda Pişirme	50
EKO - Buharda pişirme.....	50
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler	50
Sebze.....	51
Balık.....	54
Et	57

İçindekiler

Pirinç	59
Tahıl	60
Makarna / Hamur İşleri	61
Hamur köftesi	62
Baklagiller, kuru	63
Tavuk yumurtası	65
Meyve	66
Salam, sosis	66
Kabuklu deniz ürünleri	67
Midye	68
Menü Pişirme	69
Diğer uygulamalar	71
Isıtma	71
Çözme	74
Blanşe (hafif haşlama)	77
Konserve	77
Dezenfeksiyon	80
Mayalı hamuru kabartma	80
Islak havlu ısıtma	80
Jelatin eritme	81
Şekerlenen balın çözülmesi	81
Çikolata eritme	81
Yoğurt Mayalama	82
Domuz pastirmasının yağını çıkarma	83
Soğan sote	83
Meyve Suyu Çıkartma	84
Yiyeceklerin Soyulması	85
Elma konservesi	85
Yumurta Kreması	85
Çalışma saatleri	85
Otomatik Programlar	86
Otomatik programların kullanımı	86
Kullanıma ilişkin bilgiler	86
Test Enstitüsü için Veriler	87
Temizlik ve bakım	88
Uygun olmayan temizlik maddeleri	89
Ön panelin temizlenmesi	89
Fırının içinin temizlenmesi	90
Su kabının temizlenmesi	91
Aksesuarların temizlenmesi	91

Tel rafların temizlenmesi	91
Buharlı fırının kirecinin çözülmesi	92
Ne yapmalı, eğer ... ?	94
Göstergelerdeki/ekrandaki bildirimler	94
Beklenmedik çalışma şekli	95
Sesler	96
Genel sorunlar veya teknik arızalar	97
Sonradan satın alınabilen aksesuarlar	98
Müşteri Hizmetleri	99
Arızalar için iletişim bilgisi	99
Garanti	99
Kurulum	100
Montaja ilişkin güvenlik talimatları	100
Montaj ölçüleri	101
Yüksek dolaba montaj	101
Tezgahaltı dolaba montaj	102
Yandan görünüm	103
Bağlantı ve havalandırma	104
Buharlı fırının montajı	105
Elektrik bağlantısı	106
Uygunluk Beyanı	107
İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar	108

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

Bu buharlı fırın öngörülen güvenlik şartlarına uygundur. Bununla birlikte uygunsuz bir kullanım bedensel yaralanmalara ve mal zararına sebep olabilir.

Buharlı fırını çalıştırmadan önce Kullanım Kılavuzu ve Montaj Talimatlarını dikkatli bir şekilde okuyunuz. Bu kılavuz montaj, güvenlik, kullanım ve bakıma yönelik önemli bilgiler içermektedir. Bu bilgiler sayesinde kendinizi korumuş olur ve buharlı fırında oluşabilecek zararların önüne geçersiniz.

IEC 60335-1 standardı uyarınca Miele, buharlı fırının kurulumunu açıklayan bölümün ve güvenlik talimatları ve uyarılarının mutlaka okunması ve bunlara uyulması gerektiğine dikkat çeker.

Miele bu talimatlara uyulmamasından kaynaklanan zararlardan sorumlu tutulamaz.

Kullanım kılavuzu ve montaj talimatını saklayınız ve cihazın sizden sonraki sahibine veriniz.

Amacına uygun kullanım

- ▶ Bu buharlı fırın ev ve ev benzeri yerlerde kullanılabilir.
- ▶ Bu buharlı fırın dış mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- ▶ Buharlı fırını sadece evsel ortamlarda gıdaların çözülmesi ve ısıtılması için kullanınız.
Bunun dışındaki hiçbir kullanım türüne izin verilmez.

▶ Psikolojik rahatsızlık ve anlama bozukluğu veya tecrübesizlik ve bilgisizlik nedenleriyle buharlı fırını çalıştıracak durumda olmayan kişiler sadece bu işin sorumluluğunu üzerine alabilecek kişilerin kontrolünde cihazı kullanabilirler. Bu kişiler ancak cihazın nasıl güvenle kullanılacağı anlatıldıktan sonra yanlarında onları kontrol eden bir kişi olmadan cihazı kullanabilirler.
Bu kişiler yanlış kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek tehlikeleri algılayacak ve anlayacak durumda olmalıdır.

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

Evdeki çocuklar

- ▶ Çocukların buharlı fırını sizin kontrolünüz olmadan açmaması için çalıştırma kilidinden faydalanınız.
- ▶ 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında olmadıkları müddetçe buharlı fırından uzak tutulmalıdır.
- ▶ Çocuklar 8 yaşından itibaren, sadece güvenli bir şekilde kullanabilmeleri için gerekli bilgiler kendilerine verildikten sonra buharlı fırını gözetimsiz olarak kullanabilirler. Çocukların hatalı bir kullanımın olası tehlikelerini tanımaları ve anlayabilmeleri gerekir.
- ▶ Çocuklar buharlı fırını yanlarında bir büyük olmadan temizleyemez ve bakımını yapamazlar.
- ▶ Buharlı fırın çevresindeki çocuklara çok dikkat ediniz. Çocukların buharlı fırınla oynamasına asla izin vermeyiniz.
- ▶ Ambalaj malzemeleri sonucu boğulma tehlikesi. Çocuklar oynarken ambalaj malzemelerinin (ör. folyo) içinde kalabilir veya ambalaj malzemesini başlarına geçirebilir ve bunun sonucunda boğulabilirler. Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutunuz.
- ▶ Sıcak yüzeyler ve buhar sonucu yaralanma tehlikesi. Çocuk cildi yüksek sıcaklıklara karşı yetişkin cildine nazaran daha hassastır. Fırın çalışırken buhar çıkışlarından buhar çıkar. Buharlı fırının kapak paneli ve kumanda paneli ısınır. Çocukların çalışırken buharlı fırına dokunmasını önleyiniz. Hiç bir yaralanma tehlikesi kalmayacak derecede soğuyana kadar çocukları buharlı fırından uzak tutunuz.
- ▶ Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi. Kapağın taşıma kapasitesi en fazla 8 kilogramdır. Çocuklar açık kapakta kendilerini yaralayabilirler. Çocukların açık fırın kapağının üstünde durmalarına, kapağa oturmalarına veya asılmalarına izin vermeyiniz.

Teknik güvenlik

- ▶ Hatalı montaj ve bakım çalışmaları veya onarımlar sonucu kullanıcıya yönelik ciddi tehlikeler oluşabilir. Montaj ve bakım işleri ve tamirler sadece uzman ve yetkili personel tarafından yapılmalıdır.
- ▶ Hasarlı bir buharlı fırın güvenliğinizi tehlikeye sokabilir. Gözle görülür bir hasarın olup olmadığını kontrol ediniz. Hasarlı bir buharlı fırını asla çalıştırmayınız.
- ▶ Bağımsız veya şebeke senkronizasyonu olmayan bir enerji besleme sisteminde (örneğin mikro şebekeler, yedekleme sistemleri) kesintili veya kesintisiz işletim mümkündür. Bu türden bir işletim için enerji besleme sisteminin, EN 50160 standardındaki tüm şebeke bağlantı noktalarında gerilim karakteristiklerinin içinde kalan sınırları ve benzeri gereklilikleri kapsamalıdır.
Ev tesisatında ve bu Miele ürününde öngörülen koruyucu tedbirler, fonksiyon ve çalışma şekli bakımından mikro şebeke işletiminde veya şebeke senkronizasyonu olmayan işletimde de sağlanmalı veya tesisatta eşdeğer tedbirler uygulanmalıdır.
- ▶ Buharlı fırının elektrik güvenliği ancak yönetmeliklere uygun koruyucu bir kablo sisteminin (topraklama hattı) mevcut olması halinde sağlanabilir. Bu temel güvenlik şartının mevcut olması çok önemlidir. Gerektiğinde binadaki elektrik donanımını bir elektrikçiye kontrol ettirebilirsiniz.
- ▶ Buharlı fırın montajından önce tip etiketindeki bağlantı değerlerini (frekans, gerilim ve sigorta) evinizin elektrik şebeke verileri ile karşılaştırınız.
Buharlı fırının zarar görmemesi için bu verilerin birbirleri ile uyuşması şarttır. Bu konuda emin olmak için bir elektrikçiye danışınız.
- ▶ Çoklu priz veya uzatma kablosu gerekli güvenliği sağlayamazlar (yangın tehlikesi). Buharlı fırın bunlarla elektrik şebekesine bağlanmamalıdır.
- ▶ Güvenli bir şekilde çalışabilmesi için buharlı fırını ancak monte edildikten sonra kullanınız.

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

- ▶ Bu buharlı fırın sallantılı bir yerde (örneğin: tekne gibi) çalıştırılmaz.
- ▶ Elektrik çarpması nedeniyle yaralanma tehlikesi. Elektrik taşıyan bağlantılara dokunulması, aynı şekilde cihazın elektronik ve mekanik yapısında herhangi bir değişiklik yapılması, sizin için tehlike arz etmekte olup ayrıca buharlı fırının fonksiyonlarında olası arızalara yol açar.
Buharlı fırının mahfazasını asla açmayınız.
- ▶ Buharlı fırın Miele yetkili servisi tarafından tamir edilmediğinde cihazın garanti hakkı ortadan kalkar.
- ▶ Miele sadece orijinal yedek parçaların güvenlik şartlarını sağladığını garanti eder. Arızalı bileşenlerin sadece bu tür yedek parçalar ile değiştirilmesi gerekir.
- ▶ Fiş elektrik kablosundan sökülürse veya kabloda fiş yoksa, buharlı fırın elektrik şebekesine yetkili ve uzman bir elektrik teknisyeni tarafından bağlanmalıdır.
- ▶ Güç kablosunun zarar görmesi durumunda kablonun özel bir güç kablosuyla değiştirilmesi gerekir (bkz. “Kurulum” bölümü, “Elektrik bağlantısı” kısmı).
- ▶ Montaj ve bakım veya tamir işlemlerinde buharlı fırın elektrik şebekesinden tamamen ayrılmalıdır. Bunu sağlamak için:
 - Evdeki sigortalar kapatılmalıdır veya
 - Evdeki telli sigorta yuvasından tamamen çıkarılmalıdır veya
 - Fiş (eğer varsa) prizden çekilmelidir. Fişi prizden çekerken kablodan tutup çekmeyiniz, fişi tutarak prizden çıkartınız.
- ▶ Buharlı fırın bir dolap paneli (ör. bir kapak) arkasına monte edilmişse, bu paneli fırını kullanırken asla kapatmayınız. Kapalı dolap paneli arkasında ısı ve nem birikir. Bunun sonucunda buharlı fırın, etrafındaki dolaplar ve zemin zarar görebilir. Dolap kapağını ancak buharlı fırın tamamen soğuduktan sonra kapatınız.

Doğru kullanım

► Sıcak yüzeyler ve buhar sonucu yaralanma tehlikesi. Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Fırının içi, tel raflar, aksesuarlar, yemek ve sıcak buharla temas sonucu yanabilirsiniz.

Yemeği fırına verirken veya fırından alırken ve sıcak fırının içinde işlem gerçekleştirirken mutfak eldiveni takınız.

► Sıcak yemek sonucu yanık tehlikesi.

Yemek, fırına verilirken veya fırından alınırken pişirme kabından dışarı dökülebilir. Yemek sonucu yanabilirsiniz.

Yemeği fırına verirken veya fırından alırken, sıcak yemeğin dökülmesine dikkat ediniz.

► Sıcak su sonucu yanık tehlikesi.

Pişirme işlemi sona erdikten sonra buhar üreticinde, su kabına geri pompalanan sıcak su bulunur. Su kabını çıkarıp kenara koyarken devrilmemesine dikkat ediniz.

► Kapalı kaplarda konserve ve ısıtma sırasında aşırı basınç oluşabilir ve sonuçta kaplar patlayabilir.

Buharlı fırını konserve kutularının ısıtılması için kullanmayınız.

► Isıya ve buhara dayanıklı olmayan plastik kaplar yüksek sıcaklıklarda eriyip buharlı fırına zarar verebilirler.

Sadece ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı plastik kap kullanınız. Kap üreticisinin verdiği bilgileri dikkate alınız.

► Buharlı fırın içinde sıcak tutulan veya muhafaza edilen yiyecekler kuruyabilir ve çıkan nem cihazda korozyona sebep olabilir. Fırının içinde yiyecek muhafaza etmeyiniz ve yemek pişirmek için paslanabilir eşyalar kullanmayınız.

► Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi. Fırının açık kapağında kendinizi yaralayabilir veya kapağa takılabiliyorsunuz. Kapağı gereksiz yere açık bırakmayınız.

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

- ▶ Kapağın taşıma gücü en fazla 8 kilodur. Açık kapağın üzerine bir eşya koymayınız veya oturmayınız. Kapakla fırın arasına bir malzemenin sıkışmamasına dikkat ediniz, buharlı fırın zarar görebilir.
- ▶ Elektrikli bir aleti, örneğin bir el mikserini buharlı fırının yakınlarında kullanırken, güç kablosunun buharlı fırının kapağına sıkışmamasına dikkat ediniz. Kablo yalıtımı zarar görebilir.

Temizlik ve bakım

- ▶ Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi. Buharlı temizlik aletinin buharı, akım taşıyan parçalara sızarak kısa devreye sebep olabilir. Temizlik için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.
- ▶ Kapak camı çizikler dolayısıyla tahrip olabilir. Kapak camını temizlemek için aşındırma özelliği olan temizlik ürünleri, sert yüzeyli süngerler veya fırçalar ve keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.
- ▶ Tel rafların sökülmesi mümkündür (bkz. “Temizlik ve bakım” – “Tel rafların temizliği” bölümü). Tel rafları doğru bir şekilde geri takınız.
- ▶ Korozyonu önlemek için fırının paslanmaz çelik yüzeylerine dökülen tuzlu yemek sularını veya sıvıları hemen bir bezle siliniz.

Aksesuarlar

- ▶ Sadece orijinal Miele aksesuarları kullanınız. Başka parçaların monte edilmesi veya takılması halinde garanti, performans ve/veya ürün sorumluluğu talepleri geçersiz olur.
- ▶ Buharlı fırınınızın seri üretiminin sonlanması nedeniyle Miele, size işlevlerin sürdürülmesini sağlayan yedek parçalar için en az 10 yıl olmak üzere 15 yıla varan tedarik garantisi sunmaktadır.

Çevre Korumaya Katkınız

Nakliye Ambalajının Elden Çıkarılması

Ambalaj cihazı nakliye hasarlarına karşı korur. Ambalaj malzemeleri tasfiyeye yönelik olarak çevre dostu malzemelerden seçilmiştir ve bu sebeple geri dönüştürülmesi mümkündür.

Ambalajın malzeme döngüsüne geri kazandırılması hammadde tasarrufu sağlar ve atık oluşumunu azaltır. Bayiniz ambalajı geri alabilir.

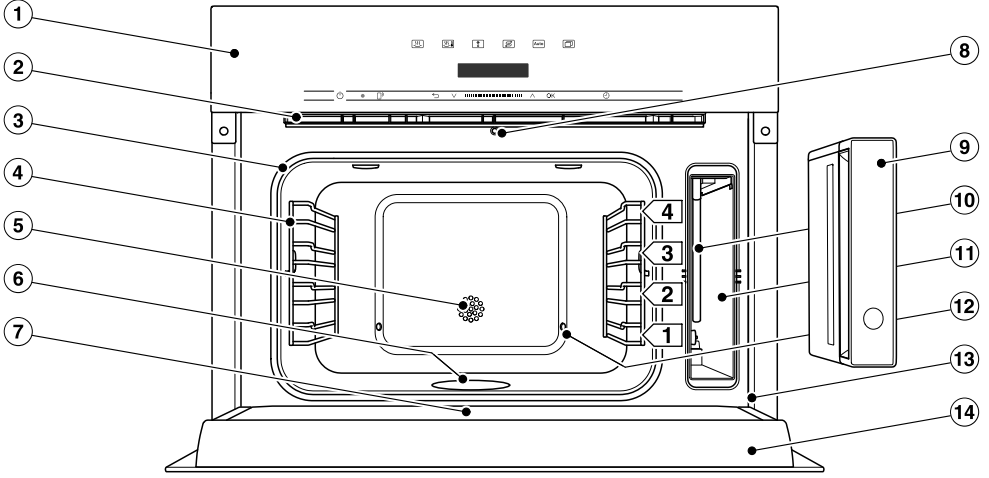
Eski Cihazın Elden Çıkarılması

Elektrikli ve elektronik cihazlar birçok değerli materyal içerir. Bu tür cihazlar aynı zamanda işleyişleri ve güvenlikleri için gerekli belli maddeler, karışımlar ve bileşenler de içerir. Bunlar evsel atıklar içinde ve uygunsuz işlem görmeleri halinde insan sağlığına ve çevreye zarar verebilirler. Eski cihazınızı bu sebeple hiçbir suretle evsel atıklarla birlikte atmayınız.



Bunun yerine varsa belediyeler, bayiler veya Miele'de bulunan elektrikli ve elektronik cihazların teslimi ve değerlendirilmesine yönelik resmi toplama ve geri alma merkezlerinden yararlanınız. Elden çıkarılacak eski cihaz üzerindeki olası kişisel verilerin silinmesinden yasalar uyarınca siz sorumlusunuz. Lütfen eski cihazın evden çıkarılıncaya kadar çocukların erişemeyeceği güvenli bir yerde muhafaza edilmesini sağlayınız.

Buharlı fırın



- ① Kumanda paneli
- ② Yemek buharı çıkışı
- ③ Kapak lastiği
- ④ 4 seviyeli tel raf
- ⑤ Sıcaklık sensörü
- ⑥ Taban rezistansı
- ⑦ Kapaktaki damlama oluğu
- ⑧ Buhar azaltmak için otomatik kapak açma mekanizması
- ⑨ Çıkarılabilir sıçrama korumalı su kabı
- ⑩ Çekiş borusu
- ⑪ Su kabı haznesi
- ⑫ Buhar girişi
- ⑬ Tip etiketinin bulunduğu ön çerçeve
- ⑭ Kapak

Genel görünüm

Bu kullanım kılavuzunda tanıtılan fırının modelini arka sayfada bulabilirsiniz.

Tip etiketi

Tip etiketi kapak açıldığında ön çerçevede görülür.

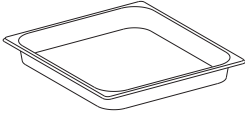
Tip etiketinde cihazın modelini, seri numarasını ve bağlantı bilgilerini (gerilim/frekans/maks. bağlı yük) bulabilirsiniz.

Miele'nin size yardımcı olabilmesi için, sorularınız ya da sorunlarınız olduğunda bu bilgileri hazır bulundurunuz.

Cihazla birlikte verilen aksesuarlar

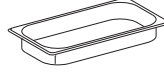
Cihazla birlikte verilen aksesuarları ve diğer aksesuarları gerekirse daha sonra sipariş edebilirsiniz (bkz. "Sonradan satın alınabilen aksesuarlar").

DGG 1/1-40L



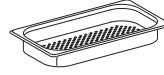
1 adet damlama tepsisi damlayan sıvıların toplanması için. Damlama tepsisini pişirme kabı olarak da kullanabilirsiniz.
375 x 394 x 40 mm (GxDxY)

DGG 1/2-40L



1 Deliksiz pişirme kabı kapasitesi 2,2 lt. / Malzeme miktarı 1,6 lt.
375 x 197 x 40 mm (GxDxY)

DGGL 1/2-40L



2 ad. Delikli pişirme kabı kapasitesi 2,2 lt. / Malzeme mik. 1,6 lt.
375 x 197 x 40 mm (GxDxY)

DMSR 1/1L



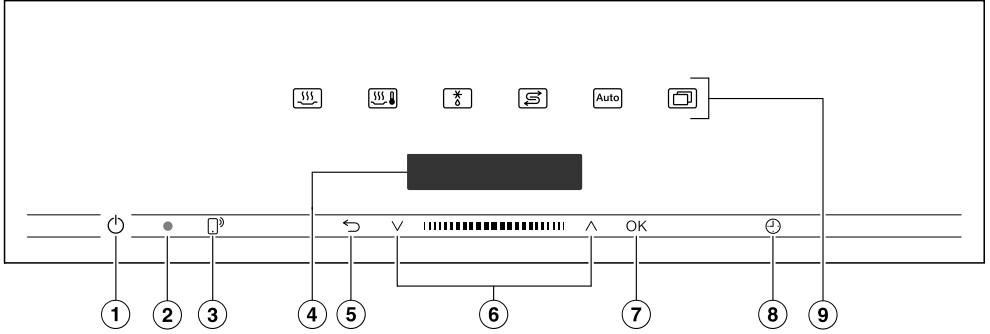
Kendi kabınızı üstüne koymak için 1 tel ızgara

Kireç Çözme Tabletleri

Cihazdaki kireçlenmeleri yok eder.

Miele "Buharda Pişirme" Yemek Kitabı


Miele Deneme Mutfağından En İyi Tarifler



- ① Gömme Açma/Kapama \odot tuşu
Buharlı fırının gücünü açmak ve kapatmak için
- ② Optik arayüz
(Sadece Miele yetkili servisi içindir)
- ③ Sensörlü \square tuşu
Buharlı fırının mobil cihazınız vasıtasıyla kumandası için
- ④ Ekran
Güncel saat göstergesi ve kullanım bilgilerinin görüntülenmesi
- ⑤ Sensörlü \leftarrow tuşu
Adım adım geri gitmek ve bir pişirme işlemini iptal etmek için
- ⑥ \wedge ve \vee ok tuşlarına sahip gezinti bölmesi
Seçim listelerinde gezinmek ve değerleri değiştirmek içindir
- ⑦ Sensörlü OK tuşu
Fonksiyonların görüntülenmesi ve ayarların kaydedilmesi içindir
- ⑧ Sensörlü \odot tuşu
Kısa süre sayacı, pişirme süresi veya pişirme işlemi için başlangıç ya da bitiş saati ayarı içindir
- ⑨ Sensörlü tuşlar
Program, otomatik program ve ayar seçimi içindir

Kumanda elemanları


Açma/Kapama tuşu

Açma/Kapama  tuşu yüzeye gömüldür ve parmak temasıyla çalışır.


Bu tuşla fırının gücünü açıp kapatırsınız.

Ekran

Ekranında güncel saat veya programlara, sıcaklıklara, pişirme sürelerine, otomatik programlara ve ayarlara dair çeşitli bilgiler gösterilir.

Buharlı fırının gücü Açma/Kapama  tuşu ile açıldıktan sonra Program seçin talimatıyla birlikte ana menü görüntülenir.

Sensörlü tuşlar





Sensörlü tuşlar parmak temasıyla çalışır. Her bir dokunuş bir tuş sesi ile onaylanır. Bu tuş sesini Diğer  | Ayarlar | Ses seviyesi | Tuş sesi üzerinden kapatabilirsiniz.

Sensörlü tuşların buharlı fırının gücü kapalıyken de çalışmasını istiyorsanız Ekran | QuickTouch | Açık ayarını seçiniz.

Ekranın yukarısındaki sensörlü tuşlar

Programlara ve diğer fonksiyonlara ilişkin bilgileri “Ana ve alt menüler”, “Ayarlar”, “Otomatik programlar” ve “Diğer uygulamalar” bölümlerinde bulabilirsiniz.





Ekranın altındaki sensörlü tuşlar

Sensörlü tuş	Fonksiyon
	<p>Buharlı fırını mobil cihazınızla kumanda etmek isterseniz, Miele@home sistemine sahip olmanız, Uzaktan kumanda ayarını etkinleştirmeniz ve bu sensörlü tuşa dokunmanız gerekir. Ardından bu sensörlü tuş turuncu renkte yanar ve MobileStart fonksiyonu artık kullanılabilir.</p> <p>Bu sensörlü tuş yandığı müddetçe, buharlı fırını mobil cihazınızla kumanda edebilirsiniz (bkz. “Ayarlar - Miele@home” bölümü).</p>
	<p>Bulduğunuz menüye bağlı olarak bu sensörlü tuşla bir üst menüye veya ana menüye geri dönersiniz.</p> <p>Aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, pişirme işlemi bu sensörlü tuş ile iptal edebilirsiniz.</p>
	<p>Gezinti bölgesinde, ok tuşlarıyla veya arasındaki alan yardımıyla seçim listelerinde yukarıya veya aşağıya doğru gezinebilirsiniz. Seçmek istediğiniz menü öğesi ekranda görüntülenir.</p> <p>Değerleri ve ayarları ok tuşları veya arasındaki alan ile değiştirebilirsiniz.</p>
OK	<p>Onaylayabileceğiniz bir değer, bilgi veya ayar görüntülediğinde, sensörlü OK tuşu turuncu renkte yanar.</p> <p>Bu sensörlü tuşla, kısa süre sayacı gibi fonksiyonları görüntüler, değer veya ayar değişikliklerini kaydeder ya da bilgileri onaylarsınız.</p>
	<p>Herhangi bir pişirme işlemi devam etmiyorsa, bu sensörlü tuş ile istediğiniz anda bir kısa süre sayacı (ör. yumurta haşlamak için) ayarlayabilirsiniz.</p> <p>Aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, kısa süre sayacı, pişirme süresi ve pişirme işlemi için başlangıç ve bitiş saati ayarlayabilirsiniz.</p>

Kumanda elemanları

Semboller

Ekranında Őu semboller görülebilir:

Sembol	Anlamı
	Bu sembol kullanıma ilişkin ek bilgileri ve uyarıları belirtir. Bu bilgi penceresini <i>OK</i> ile onaylarsınız.
	Kısa süre sayacı
	Bu onay işareti, ayarın güncel olduğunu gösterir.
	Ekran parlaklığı veya ses seviyesi gibi bazı ayarlar bir çubuk gösterge vasıtasıyla gerçekleŐtirilir.

Buharlı fırını gezinti bölümünde, \wedge ve \vee ok tuşları ve bunlar arasındaki alan $|||||$ yardımıyla kumanda edersiniz.

Onaylamanız gereken bir değer, ayar veya bilgi görüntülendiğinde, sensörlü OK tuşu turuncu renkte yanar.

Menü öğesi seçimi

■ İstenen menü öğesi görülene kadar \wedge veya \vee ok tuşlarına dokununuz ya da $|||||$ alanında parmağınızı sağa veya sola doğru kaydırınız.

Faydalı bilgi: Bir ok tuşunu basılı tutarsanız, seçim listesi ok tuşu bırakılana kadar otomatik olarak hareket etmeye devam eder.

■ Seçimi OK ile onaylayınız.

Bir seçim listesinde ayar değiştirme

Güncel ayar bir onay işareti \checkmark ile belirtilir.

■ İstenen değer veya ayar görülene kadar \wedge veya \vee ok tuşlarına dokununuz ya da $|||||$ alanında parmağınızı sağa veya sola doğru kaydırınız.

■ OK ile onaylayınız.

Ayar kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

Çubuk göstergıyla ayar değiştirme

Bazı ayarlar bir çubuk gösterge $■■■■□□□$ ile gösterilir. Tüm çubuklar dolduğunda, en yüksek değer seçilmiş olur.

Hiçbir çubuk dolu değilse, veya tek bir çubuk doluysa en düşük değer seçilmiştir veya ayar etkisiz kılınmıştır (ör. ses seviyesi).


■ İstenen ayar görülene kadar \wedge veya \vee ok tuşlarına dokununuz ya da $|||||$ alanında parmağınızı sağa veya sola doğru kaydırınız.

■ Seçimi OK ile onaylayınız.

Ayar kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.


Kullanım esasları

Program ve fonksiyon seçimi

Programların ve fonksiyonların sensörlü tuşları (ör. Diğer ) ekranın yukarısında bulunur (bkz. “Kullanım - Ayarlar” bölümü).

- İstediğiniz programın veya fonksiyonun sensörlü tuşuna dokununuz.

Kumanda panelindeki sensörlü tuş tu-
runcu renkte yanar.

- Programlarda ve fonksiyonlarda: sı-
caklık gibi değerleri ayarlayınız.
- Diğer  menüsünde: istenen menü
ögesi görülene kadar seçim listelerin-
de gezininiz.
- OK ile onaylayınız.

Programın değiştirilmesi


Bir pişirme işlemi sırasında başka bir
programa geçebilirsiniz.

O ana kadar seçili programın sensörlü
tuşu turuncu renkte yanar.

- Yeni programın veya fonksiyonun
sensörlü tuşuna dokununuz.

Değiştirilen program ve bu programa ait
önerilen değerler görüntülenir.

Değiştirilen programın sensörlü tuşu tu-
runcu renkte yanar.

Diğer  menüsünde, istenen menü
ögesi görülene kadar seçim listelerin-
de gezininiz.

Sayı girişi

Değiştirilmesi mümkün sayıların arka
planı aydınlatılır.


- İstenen sayının arka planı aydınlatıla-
na kadar \wedge veya \vee ok tuşlarına doku-
nunuz ya da **||||** alanında parma-
ğınızı sağa veya sola doğru kaydırınız.


Faydalı bilgi: Bir ok tuşunu basılı tutar-
sanız, değerler ok tuşu bırakılana kadar
otomatik olarak ilerlemeye devam eder.

- OK ile onaylayınız.


Değiştirilen sayı kaydedilir. Bir üst me-
nüye geri dönersiniz.

MobileStart özelliğinin etkin- leştirilmesi

- MobileStart özelliğini etkinleştirmek
için  sensörlü tuşuna dokununuz.

 sensörlü tuşu yanar. Artık buharlı fırını
Miele uygulamasıyla uzaktan kuman-
da edebilirsiniz.

Buharlı fırının doğrudan kumandası,
uygulama ile uzaktan kumandaya göre
önceliklidir.

MobileStart,  sensörlü tuşu yandığı
müddetçe kullanılabilir.

Su kabı

En fazla 1,5 litre, en az 0,5 litre su doldurulmalıdır. Su kabında işaretler bulunur. Üstteki işaret asla geçilmemelidir.

Su tüketimi yiyeceğe ve pişirme süresine bağlıdır. Duruma göre pişirme işlemi sırasında su eklenmesi gerekir. Kapak pişirme işlemi sırasında açık kalırsa, su tüketimi artar.

Su kabının çıkarılması bas-çek sistemi ile gerçekleşir: çıkarmak için su kabına hafifçe bastırınız.

Pişirme işlemi sona erdikten sonra buhar üreticinde, su kabına geri pompalanan sıcak su bulunur. Su kabını her bir buharda pişirme işleminden sonra boşaltınız.

Damlama tepsisi

Delikli pişirme kapları kullanıyorsanız, damlama tepsisini daima 1. raf seviyesine yerleştiriniz. Damlayan sıvılar bu tepside toplanabilir ve kolayca dökülebilir.

Gerekirse damlama tepsisini pişirme kabı olarak da kullanabilirsiniz.

Sıcaklık

Bazı programlar için önerilen bir sıcaklık belirlenmiştir. Önerilen sıcaklık, belli bir aralık dahilinde olmak kaydıyla, tek bir pişirme işlemi için veya kalıcı olarak değiştirilebilir. Önerilen sıcaklığı 5 °C'lik adımlarla değiştirebilirsiniz (bkz. "Ayarlar - Önerilen sıcaklıklar" bölümü).

Pişirme süresi

1 dakika (0:01) ila 10 saat (10:00) arası bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz. Pişirme süresi 59 dakikadan uzunsa saat ve dakika değeri girilmelidir. Örnek: Pişirme süresi 80 dakika = 1:20.

Buharda pişirme sırasında, pişirme süresi ancak ayarlanmış olan sıcaklığa ulaşıldığında ilerlemeye başlar.

Sesler

Buharlı fırın açıldıktan sonra, cihaz çalışırken ve kapanırken bir ses duyulur. Bu ses bir arıza olduğunu ve cihazın bozulduğunu göstermez. Ses, fırına su çekilmesi ve fırından dışarı su pompalanması sırasında oluşur.

Buharlı fırın çalışırken bir fan sesi duyulur.

Fonksiyon Açıklamaları

Ön ısıtma evresi

Buharlı fırın ayarlanan sıcaklığa ısıtılırken, sıcaklık artışı ekranda görüntülenir.

Buharda pişirme sırasında ön ısıtma evresinin süresi, yemek miktarına ve sıcaklığına bağlıdır. Genel olarak ön ısıtma evresi yakl. 7 dakika sürer. Soğutulmuş veya dondurulmuş yiyeceklerin hazırlanması sırasında ve düşük pişirme sıcaklıklarında, bu süre uzar.

Pişirme Süresi

Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında pişirme süreci başlar. Pişirme sürecinde ekranda kalan süre gösterilir.

Buhar azaltma

Eğer 80 °C üstünde bir sıcaklıkta yemek pişirilmişse, pişirme işlemi bitmeden kısa bir süre önce buharın fırından çıkması için kapak otomatik olarak biraz aralanır. Ekranda Buhar azaltma görüntülenir. Kapak tekrar otomatik olarak kapanır.

Buhar azaltma fonksiyonu kapatılabilir (bkz. "Ayarlar - Buhar azaltma" bölümü). Buhar azaltma fonksiyonu kapalıyken, kapak açılırken çok fazla buhar çıkar.

Miele@home

Buharlı fırınınız entegre bir Wi-Fi modülü ile donatılmıştır.

Kullanım için şunlara ihtiyacınız olacaktır:

- bir Wi-Fi ağı
- Miele Uygulaması
- Miele kullanıcı hesabı. Kullanıcı hesabını Miele uygulaması vasıtasıyla oluşturabilirsiniz.

Miele uygulaması buharlı fırınla evdeki Wi-Fi ağı arasındaki bağlantıda size rehberlik eder.

Buharlı fırını Wi-Fi ağınıza bağladıktan sonra, uygulama yardımıyla örneğin şu işlemleri gerçekleştirebilirsiniz:

- Buharlı fırınınızın çalışma durumuna ilişkin bilgilerin görüntülenmesi
- Buharlı fırınınızda gerçekleştirilmekte olan pişirme işlemlerine ilişkin bilgilerin görüntülenmesi
- Gerçekleştirilmekte olan pişirme işlemlerinin sonlandırılması

Fırının Wi-Fi ağınıza bağlanması sonucunda, enerji tüketimi fırının gücü kapa-lyken bile yükselir.

Buharlı fırınınızın kurulum yerinde Wi-Fi ağınızın sinyalinin yeterince güçlü olduğundan emin olunuz.

Wi-Fi bağlantısının kullanılabilirliği

Wi-Fi bağlantısı bir frekans aralığını başka cihazlarla (ör. mikrodalga, uzaktan kumandalı oyuncaklar) paylaşır. Bunun sonucunda geçici veya kalıcı bağlantı sorunları ortaya çıkabilir. Sunulan fonksiyonların sürekli bir şekilde kullanılabilirliği bu sebeple sağlanamayabilir.

Miele@home mevcudiyeti

Miele uygulamasının kullanımı ülkenizde Miele@home hizmetlerinin mevcudiyetine bağlıdır.

Miele@home hizmeti her ülkede mevcut değildir.

Buna ilişkin bilgileri www.miele.com İnternet sayfasından edinebilirsiniz.

Miele Uygulaması


Miele uygulamasını Apple App Store® veya Google Play Store™ mağazalarından indirebilirsiniz.



İlk Çalıştırma

Temel ayarlar

İlk çalıştırma için takip eden ayarları gerçekleştirmeniz gerekir. Bu ayarları daha sonra tekrar değiştirmeniz mümkündür (bkz. “Ayarlar” bölümü).

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Güvenli bir şekilde çalışabilmesi için buharlı fırını ancak monte edildikten sonra kullanınız.

Buharlı fırının gücü, fırın elektrik şebekesine bağlandığında otomatik olarak açılır.

Lisan ayarı

- İsteddiğiniz lisanı seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

Yanlışlıkla anlamadığınız bir lisan seçerseniz, “Ayarlar – Lisan” bölümündeki talimatları uygulayınız.

Konum ayarı

- İsteddiğiniz konumu seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

Miele@home kurulumu

Ekranda Miele@home kurulumu görüntülenir.

- Miele@home sistemini hemen kurmak isterseniz OK ile onaylayınız.
- Kurulumu daha sonraki bir ana ertelemek isterseniz, atla seçeneğine dokununuz ve OK ile onaylayınız. Kurulumun ertelenmesine ilişkin bilgileri “Ayarlar - Miele@home” bölümünde bulabilirsiniz.
- Miele@home sistemini hemen kurmak istiyorsanız, istenen bağlantı yöntemi ni seçiniz.

Ekrana ve Miele Uygulaması takip eden adımlarda size rehberlik edecektir.

Güncel saat ayarı

- Güncel saati, saat ve dakika olarak ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

Su sertlik derecesi ayarı

Yetkili Su İdaresi yerel su sertlik derecesi hakkında size bilgi verebilir.

Su sertlik derecesine ilişkin ek bilgileri “Ayarlar - Su sertlik derecesi” bölümünde bulabilirsiniz.

- Yerel su sertlik derecesini ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

İlk çalıştırma işleminin bitirilmesi

- Duruma göre ekranda verilen diğer talimatları uygulayınız.

İlk çalıştırma işlemi böylece tamamlanmış olur.

Buharlı fırının ilk kez temizlenmesi

- Buharlı fırın ve aksesuarlarının üstündeki olası etiket veya koruyucu folyoları sökünüz.

Buharlı fırın fabrikada bir çalışma testinden geçirilir, bunun sonucunda borularında kalan su fırının içine geri akabilir.

Su kabının temizlenmesi

- Su kabını çıkarınız.
- Sıçrama korumasını çıkartınız.
- Su kabını elde çalkalayınız.

Aksesuarların/Fırının içinin temizlenmesi

- Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkartınız.
- Aksesuarları elde veya bulaşık makinesinde yıkayınız.

Buharlı fırın fabrikadan çıkarken koruyucu bir bakım maddesi ile kaplanmıştır.

- Koruyucu filmi çıkarmak için fırının içini temiz bir sünger bez, elde bulaşık deterjanı ve sıcak suyla temizleyiniz.

İlk Çalıştırma


Kaynama sıcaklığının ayarlanması

İlk defa yemek pişirmeden önce buharlı fırını suyun kaynama derecesine göre ayarlayınız; kaynama derecesi bulunan bölgenin deniz seviyesinden yüksekliğine göre farklılık gösterir. Bu işlem sırasında su ileten parçalar da yıkanır.

Cihazın kusursuz çalışabilmesi için bu işlemi **mutlaka** uygulamanız gerekir.

Distile veya karbondioksit ile zenginleştirilmiş su ya da diğer sıvılar buharlı fırına zarar verebilir.







Sadece taze, soğuk içme suyu (20 °C'nin altında) kullanınız.

- Su kabını dışarı çıkarınız ve “max” işaretine kadar doldurunuz.
- Su kabını yerine takınız.
- Buharlı fırını Buharlı pişirme  programında (100 °C) 15 dakika çalıştırınız. “Kullanım” bölümünde açıklananları uygulayınız.

Taşındıktan sonra kaynama sıcaklığı ayarı

Bir taşınmanın ardından, yeni kurulum yerinin deniz seviyesinden yüksekliği eskisinden en az 300 metre farklıysa, buharlı fırını suyun değişen kaynama sıcaklığına göre ayarlamanız gerekir. Bunun için bir kireç çözme işlemi gerçekleştiriniz (bkz. “Temizlik ve bakım - Buharlı fırının kirecinin çözülmesi” bölümü).

Ayarlar tablosu

Menü öğesi	Yapılabilecek ayarlar
Lisan 	... deutsch english ... Konum
Güncel saat	Gösterge Açık* kapalı Gece kapatması Saat formatı 12 sa. 24 sa.* ayarla
Ekran	Parlaklık  QuickTouch Açık kapalı*
Ses seviyesi	Sinyal sesleri Melodiler*  Solo ton  Tuş sesi  Karşılama melodisi Açık* kapalı
Birimler	Sıcaklık °C* °F
Sıcak tutma	Açık kapalı*
Buhar azaltma	Açık* kapalı
Önerilen sıcaklıklar	
Su sertlik derecesi	1° dH ... 15° dH ... 70° dH
Güvenlik	Tuş kilidi Açık kapalı* Çalıştırma kilidi  Açık kapalı*
Miele@home	etkinleştir etkisiz kıl Bağlantı durumu yeniden kur sıfırla kurulum



* Fabrika ayarı

Ayarlar

Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
Uzaktan kumanda	Açık* kapalı
Güncelleme	Açık* kapalı
Yazılım sürümü	
Bayi	Fuar modu Açık kapalı*
Fabrika ayarları	Cihaz ayarları Önerilen sıcaklıklar

* Fabrika ayarı

“Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi

Diğer  | Ayarlar  menüsünde fabrika ayarlarını gereksinimlerinize göre uyarlayarak buharlı fırınınızı kişiselleştirebilirsiniz.

■ Diğer  seçeneğini seçiniz.

■ Ayarlar  seçeneğini seçiniz.

■ İsteddiğiniz ayarı seçiniz.




Şimdi ayarları kontrol edebilir veya değiştirebilirsiniz.

Ayarlar, ancak herhangi bir pişirme işlemi gerçekleşmiyorsa değiştirilebilir.

Lisan

Lisanınızı ve konumunuzu ayarlayabilirsiniz.

Seçim ve onayın hemen ardından ekranda istenen lisan görüntülenir.

Faydalı bilgi: Yanlışlıkla anlamadığınız bir lisan seçtiyseniz,  sensörlü tuşunu seçiniz. Tekrar Lisan  alt menüsüne ulaşmak için  sembolünü referans olarak alınız.

Güncel saat

Gösterge

Gücü kapalı buharlı fırın için güncel saat göstergesi türünü seçiniz:

- Açık

Güncel saat ekranda sürekli olarak görüntülenir.

Ek olarak Ekran | QuickTouch | Açık ayarını seçerseniz, tüm sensörlü tuşlar dokunuşa hemen tepki verir.

Ek olarak Ekran | QuickTouch | kapalı ayarını seçerseniz, ekranı kullanabilmek için önce buharlı fırının gücünü açmanız gerekir.

- kapalı

Enerji tasarrufu amacıyla ekran karartılır. Buharlı fırını kullanabilmek için önce fırının gücünü açmanız gerekir.

- Gece kapatması

Enerji tasarrufu amacıyla güncel saat ekranda sabah saat 5 ile gece saat 23 arasında görüntülenir. Diğer zamanlarda ekran karanlık kalır.

Ayarlar

Saat formatı

Güncel saati 24 ya da 12 saatlik formatta (24 sa. veya 12 sa.) görüntüleyebilirsiniz.

ayarlar

Saat ve dakika ayarı yapılır.

Bir elektrik kesintisinin ardından güncel saat tekrar görüntülenir. Güncel saat yaklaşık 150 saatlik bir süre için kaydedilir.

Buharlı fırın Wi-Fi ağına bağlanmış ve Miele uygulamasında oturum açmışsa, güncel saat Miele uygulamasındaki konum ayarı esas alınarak senkronize edilir.

Ekran

Parlaklık

Ekran parlaklığı bir çubuk göstergıyla gösterilir.

- ■■■■■■■■
en yüksek parlaklık
- ■■■■■■■■
en düşük parlaklık

QuickTouch

Buharlı fırının gücü kapatıldığında sensörlü tuşların nasıl tepki vermesi gerektiğini belirleyiniz:

- Açık
Ek olarak Güncel saat | Gösterge | Açık ya da Gece kapatması ayarını seçtiyseniz, sensörlü tuşlar buharlı fırının gücü kapalıyken de tepki verir.
- kapalı
Güncel saat | Gösterge ayarından bağımsız olarak, sensörlü tuşlar sadece buharlı fırının gücü açıkken ve buharlı fırının gücü kapatıldıktan sonra belli bir süre için tepki verirler.

Ses seviyesi

Sinyal sesleri

Sinyal sesleri etkinleştirildiyse, ayarlanan sıcaklığa ulaşıldıktan ve ayarlanan süre geçtikten sonra bir sinyal duyulur.

Melodiler

Bir işlemin sonunda fasılalarla birden fazla kez bir melodi duyulur.

Bu melodinin ses seviyesi bir çubuk gösterge ile gösterilir.

- ■■■■■■■■
en yüksek ses seviyesi
- □□□□□□
Melodi kapalı

Solo ton

Bir işlemin sonunda belli bir süre boyunca sürekli bir sinyal duyulur.

Bu solo sesin seviyesi bir çubuk gösterge ile gösterilir.


- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■
en yüksek ses seviyesi
- □□□□□□□□□□□□□□
en düşük ses seviyesi

Tuş sesi

Sensörlü tuşların her seçilişinde duyulan tuş sesinin seviyesi bir çubuk gösterge ile gösterilir.

- ■■■■■■■■
en yüksek ses seviyesi
- □□□□□□
Tuş sesi kapalı

Karşılama melodisi

Açma/Kapama  tuşuna dokunulduğunda duyulan melodiyi açabilir veya kapatabilirsiniz.

Birimler

Sıcaklık

Sıcaklığı Santigrat derece (°C) veya Fahrenheit derece (°F) olarak ayarlayabilirsiniz.

Ayarlar

Sıcak tutma

Sıcak tutma fonksiyonuyla piştikten sonra yemeği, daha fazla pişirmeden sıcak tutabilirsiniz. Yemek ön ayarlı sıcaklıkta en fazla 15 dakika sıcak tutulabilir. Kapağı açmak veya sensörlü tuşlara dokunmak yoluyla sıcak tutma evresini iptal edebilirsiniz.

Hassas yiyeceklerin, özellikle de balığın sıcak tutma sırasında pişmeye devam edebileceğini dikkate alınız.

- Açık
Sıcak tutma fonksiyonu açıktır. Eğer yakl. 80 °C veya üstünde bir sıcaklıkta yemek pişiriliyorsa, bu fonksiyon yakl. 5 dakika sonra uygulanır. Yemek 70 °C'lik bir sıcaklıkla sıcak tutulur.
- kapalı
Sıcak tutma fonksiyonu kapatılmıştır.

Buhar azaltma

- Açık
Eğer yakl. 80 °C veya üstünde bir sıcaklıkta yemek pişirilmişse, pişirme işlemi bitmeden kısa bir süre önce fırının kapağı otomatik olarak biraz aralanır. Bu fonksiyon, fırının kapağının açılması sırasında dışarıya çok fazla buhar çıkmamasını sağlar. Kapak tekrar otomatik olarak kapanır.
- kapalı
Buhar azaltma fonksiyonu kapatıldığında, Sıcak tutma fonksiyonu da otomatik olarak kapanır. Buhar azaltma fonksiyonu kapalıyken, fırının kapağı açılırken dışarıya çok fazla buhar çıkar.

Önerilen sıcaklıklar

Sürekli olarak önerilenlerden farklı sıcaklıklarla çalışmanız halinde önerilen sıcaklık değerlerini değiştirmeniz mantıklı olur.

Menü öğesini seçtiğinizde program seçim listesi görüntülenir.

- Kullanmak istediğiniz programı seçiniz.

Önerilen sıcaklık değeri ve sıcaklık değerini değiştirebileceğiniz sıcaklık aralığı görüntülenir.

- Önerilen sıcaklığı değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

Su sertlik derecesi

Buharlı fırının sorunsuz çalışması ve kirecinin doğru zamanda çözülmesi için, yerel su sertlik derecesi ayarlanmalıdır. Su ne kadar sertse, buharlı fırının kireci de o kadar sık çözülmelidir.

Yetkili Su İdaresi içme suyunun yerel su sertlik derecesi hakkında size bilgi verebilir.

Şişelenmiş içme suyu, örneğin kaynak suyu kullanacağınızda, karbondioksitle zenginleştirilmemiş içme suyu kullanınız. Kalsiyum içeriğine karşı gelen ayarı gerçekleştiriniz. Kalsiyum içeriği, şişe üzerindeki etikette mg/l Ca^{2+} veya ppm (mg Ca^{2+} /l) olarak verilmiştir.

Su sertlik derecesini 1° dH ile 70° dH arası bir değere ayarlayabilirsiniz. Su sertlik derecesi fabrikada 15° dH olarak ayarlanmıştır.

- Yerel su sertlik derecesini ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.


Su sertlik derecesi		Kalsiyum içeriği mg/l Ca^{2+} veya ppm (mg Ca^{2+} /l)	Ayar
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10

Su sertlik derecesi		Kalsiyum içeriği mg/l Ca^{2+} veya ppm (mg Ca^{2+} /l)	Ayar
°dH	mmol/l		
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Ayarlar

Güvenlik

Tuş kilidi

Tuş kilidi bir pişirme işleminin yanlışlıkla değiştirilmesini veya sonlandırılmasını önler. Tuş kilidi etkinleştirildiğinde, Açma/Kapama  tuşu haricindeki tüm sensörlü tuşlar ve ekrandaki alanlar, pişirme işlemi başladıktan birkaç saniye sonra kilitlenir.

- Açık
Tuş kilidi etkindir. Tuş kilidini kısa bir süre için etkisiz kılmak için sensörlü OK tuşuna en az 6 saniye boyunca dokununuz.
- kapalı
Tuş kilidi etkisizdir. Tüm sensörlü tuşlar seçildiklerinde hemen tepki verir.

Çalıştırma kilidi

Çalıştırma kilidi sayesinde buharlı fırının yanlışlıkla açılması önlenir.

Çalıştırma kilidi etkinleştirildiğinde, doğrudan Kısa Süre Sayacı ayarı yapmaya ve MobileStart fonksiyonunu kullanmaya devam edebilirsiniz.

Çalıştırma kilidi elektrik kesintisinden sonra da etkin kalır.

- Açık
Çalıştırma kilidi etkin. Buharlı fırını kullanabilmek için, sensörlü OK tuşuna en az 6 saniye boyunca dokununuz.
- kapalı
Çalıştırma kilidi etkisiz. Buharlı fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz.

Miele@home

Buharlı fırın Miele@home uyumlu ev aletlerindedir. Buharlı fırınınız fabrikada bir Wi-Fi iletişim modülü ile donatılmıştır ve kablosuz iletişime uygundur.

Buharlı fırınınızı Wi-Fi ağına bağlamak için birden fazla olanağınız mevcuttur. Buharlı fırınınızı Miele uygulaması yardımıyla veya WPS üzerinden Wi-Fi ağınıza bağlamanızı tavsiye ederiz.

- etkinleştir
Bu ayar sadece Miele@home etkisiz kılındığında görülür. Wi-Fi fonksiyonu tekrar etkinleştirilir.
- etkisiz kıl
Bu ayar sadece Miele@home etkinleştirildiğinde görülür. Miele@home kurulu kalır, Wi-Fi fonksiyonu etkisiz kılınır.
- Bağlantı durumu
Bu ayar sadece Miele@home etkinleştirildiğinde görülür. Ekranda Wi-Fi sinyal kalitesi, ağ adı ve IP adresi gibi bilgiler görüntülenir.
- yeniden kur
Bu ayar sadece bir Wi-Fi ağı kurulduysa görülür. Fabrika ayarlarına sıfırlayıp yeni bir ağ bağlantısı kurabilirsiniz.


- sıfırla
Bu ayar sadece bir Wi-Fi ağı kurulduysa görülür. Wi-Fi fonksiyonu etkisiz kılınır ve Wi-Fi ağı bağlantısı fabrika ayarlarına sıfırlanır. Miele@home sistemini kullanabilmek için Wi-Fi ağına tekrar bağlantı kurmanız gerekir. Buharlı fırını değiştirirken veya ikinci el bir buharlı fırını işleme alırken ağ ayarlarını sıfırlayınız. Tüm kişisel verileri kaldırdığınızdan ve fırının eski sahibinin buharlı fırına erişmesinin mümkün olmadığından sadece bu şekilde emin olabilirsiniz.
- kurulum
Bu ayar sadece Wi-Fi ağına henüz bağlantı kurulmadıysa görülür. Miele@home sistemini kullanabilmek için Wi-Fi ağına tekrar bağlantı kurmanız gerekir.


Uzaktan kumanda

Mobil cihazınıza Miele uygulamasını yüklediyseniz, Miele@home sistemine sahipseniz ve uzaktan kumanda özelliğini etkinleştirdeyseniz (Açık), MobileStart fonksiyonunu kullanabilir ve örneğin fırınınızda tamamlanmış işlemleri görüntüleyebilir veya devam etmekte olan bir pişirme işlemini sonlandırabilirsiniz.


Buharlı fırın, ağa bağlı bekleme modunda maks. 2 W güce ihtiyaç duyar.

MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi

- MobileStart özelliğini etkinleştirmek için  sensörlü tuşuna dokununuz.

 sensörlü tuşu yanar. Artık buharlı fırını Miele uygulamasıyla uzaktan kumanda edebilirsiniz.

Buharlı fırının doğrudan kumandası, uygulama ile uzaktan kumandaya göre önceliklidir.

MobileStart,  sensörlü tuşu yandığı müddetçe kullanılabilir.

Güncelleme

Güncelleme menü ögesi sadece Miele@home kullanımına yönelik ön şartlar sağlandıysa görülür ve seçilebilir (bkz. “İlk çalıştırma - Miele@home” bölümü).

RemoteUpdate özelliği ile buharlı fırınınızın yazılımı güncellenebilir. Buharlı fırınınız için bir güncelleme varsa, bu güncelleme fırınınız tarafından otomatik olarak indirilir. Ancak otomatik olarak yüklenmez, sizin tarafınızdan manuel olarak başlatılması gerekir.

Bir güncellemeyi yüklemesiniz de buharlı fırınınızı normal bir şekilde kullanabilirsiniz. Bununla birlikte Miele, güncellemelerin yüklenmesini tavsiye eder.

Etkinleştirme/Etkisiz kılma

Fabrika ayarı olarak RemoteUpdate etkindir. Mevcut güncellemeler otomatik olarak indirilir ve sizin tarafınızdan manuel olarak başlatılmaları gerekir.

Güncellemelerin otomatik olarak indirilmesini istemiyorsanız RemoteUpdate özelliğini etkisiz kılınız.

RemoteUpdate özelliğinin işleyişi

Bir güncellemenin içeriği ve kapsamı hakkındaki bilgiler Miele uygulamasında verilir.

Bir güncelleme varsa, buharlı fırınınızın ekranında bir bildirim görüntülenir.

Güncellemeyi hemen yükleyebilir veya daha sonraya erteleyebilirsiniz. Buharlı fırınının gücünü bir sonraki açışınızda soru yinelenir.

Güncellemeyi yüklemek istemiyorsanız RemoteUpdate özelliğini etkisiz kılınız.

Güncelleme birkaç dakika sürebilir.

RemoteUpdate sırasında şunlara dikkat edilmelidir:

- Bildirim almadığınız müddetçe herhangi bir güncelleme yok demektir.
- Yüklenen bir güncelleme geri alınmaz.
- Güncelleme sırasında buharlı fırının gücünü kapatmayınız. Aksi takdirde güncelleme iptal edilir ve yüklenmez.
- Bazı yazılım güncellemeleri sadece Miele Yetkili Servisi tarafından gerçekleştirilebilir.

Yazılım sürümü

“Yazılım sürümü” menü öğesi Miele yetkili servisine yöneliktir. Özel kullanım için bu bilgilere ihtiyacınız yoktur.

Bayi

Bu fonksiyon bayilerin buharlı fırını, ısıtmayı çalıştırmadan tanıtmasına olanak sağlar. Özel kullanımda bu ayara gerek yoktur.

Fuar modu

Buharlı fırını fuar modu etkinken açarsanız, Fuar modu etkin. Cihaz ısınmaz uyarısı görüntülenir.


- açık
Fuar modu sensörlü OK tuşuna en az 4 saniye dokunduğunuzda etkinleşir.
- kapalı
Fuar modu sensörlü OK tuşuna en az 4 saniye dokunduğunuzda etkisiz kılınır. Buharlı fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz.

Fabrika ayarları

- Cihaz ayarları
Tüm ayarlar fabrika ayarlarına sıfırlanır.
- Önerilen sıcaklıklar
Değiştirilmiş olan önerilen sıcaklık değerleri fabrika ayarlarına sıfırlanır.

Kısa süre

Kısa süre fonksiyonunun kullanımı

Yumurta pişirmek gibi farklı işlemlerin takibi için kısa süre sayacını  kullanabilirsiniz.


Kısa süre sayacını, aynı zamanda pişirme işleminin otomatik açma kapama saatlerini ayarladıysanız da kullanabilirsiniz (ör. belli bir pişirme süresinin ardından yemeğe baharat veya sıvı eklemek için hatırlatıcı olarak).

- Kısa süre sayacını en fazla 59 dakika 59 saniyeye ayarlayabilirsiniz.

Kısa süre sayacı ayarı

Ekran | QuickTouch | kapalı ayarını seçtiyseniz, kısa süre sayacını ayarlamak için buharlı fırının gücünü açınız. Bu durumda ilerlemekte olan kısa süre buharlı fırının gücü kapalıyken de gösterilir.


Örnek: yumurta haşlamak için 6 dakika 20 saniyelik bir kısa süre ayarlıyorsunuz.


- Sensörlü  tuşunu seçiniz.
- Aynı zamanda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, Kısa süre öğesini seçiniz.

ayarla 00:00 dk. bildirim görüntülenir.

- Gezinti bölmesini kullanarak 06:20 ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.


Kısa süre sayacı değeri kaydedilir.


Buharlı fırının gücü kapalı ise güncel saat yerine,  ve ilerlemekte olan kısa süre görüntülenir.

Aynı anda, pişirme süresi **ayarlanmamış** bir pişirme işlemi devam ediyorsa, ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında  ve ilerlemekte olan kısa süre görüntülenir.

Aynı anda, pişirme süresi **ayarlanmış** bir pişirme işlemi devam ediyorsa, kısa süre arka planda ilerler, çünkü pişirme süresi ekranda öncelikli olarak görüntülenir.

Bir menü de bulunuyorsanız, kısa süre arka planda ilerler.

Kısa süre sona erdikten sonra  yanıp sönmeye başlar, süre artırılır ve bir sinyal sesi duyulur.

- Sensörlü  tuşunu seçiniz.
 - Gerekirse OK ile onaylayınız.
- Sesli ve görsel sinyaller kapatılır.

Kısa süre sayacı değerinin değiştirilmesi

- 🕒 seçeneğine dokununuz.
- Aynı zamanda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, Kısa süre seçeneğine dokununuz.
- değiştir seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.

Kısa Süre Sayacı görüntülenir.

- Kısa süre sayacı değerini değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.








Değiştirilen kısa süre sayacı değeri kaydedilir.

Kısa süre sayacının silinmesi

- 🕒 seçeneğine dokununuz.
- Aynı zamanda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, Kısa süre seçeneğine dokununuz.
- sil seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.

Kısa süre sayacı silinir.

Ana ve alt menüler

Menü	Önerilen değer	Aralık
Programlar		
Buharlı pişirme 	100 °C	40-100 °C
Isıtma 	100 °C	80-100 °C
Çözme 	60 °C	50-60 °C
Kireç çözme 		
Otomatik programlar 		
Diğer 		
Hafif haşlama	-	-
Konserve	90 °C	80-100 °C
Kap sterilizasyonu	-	-
Mayalı hamur kabart.	-	-
EKO - Buharda pişirme	100 °C	40-100 °C
Ayarlar 		
Çalışma saatleri		

- Buharlı fırının gücünü açınız.

Ana menü görüntülenir.

Distile veya karbondioksit ile zenginleştirilmiş su ya da diğer sıvılar buharlı fırına zarar verebilir.

Sadece taze, soğuk içme suyu (20 °C'nin altında) kullanınız.

- Su kabını doldurunuz ve yerine takınız.
- Delikli pişirme kapları kullanıyorsanız, damlama tepsisini daima 1. raf seviyesine sürünüz.
- Pişirilecek yemeği fırına veriniz.
- İsteddiğiniz programı seçiniz.

Önce program ardından önerilen sıcaklık görüntülenir.

- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz.

Önerilen sıcaklık birkaç saniye içinde kabul edilir. Sıcaklığı daha sonra ok tuşlarıyla değiştirebilirsiniz.

- *OK* ile onaylayınız.

Güncel sıcaklık görüntülenir ve ön ısıtma evresi başlar.

Sıcaklık artışını takip edebilirsiniz. Seçilen sıcaklığa ilk kez ulaşıldığında bir sinyal sesi duyulur.

- Pişirme işleminin ardından, işlemi sonlandırmak için seçilen programın sensörlü tuşuna dokununuz.



Sıcak buhar sonucu yaralanma tehlikesi.

Kapak açılırken dışarı çok fazla miktarda sıcak buhar çıkabilir. Buhar sonucu yanabilirsiniz.


Bir adım geri çekiliniz ve sıcak buharın dağılmasını bekleyiniz.

- Yemeği fırından alınız.
- Buharlı fırının gücünü kapatınız.

Kullanım

Buharlı fırının temizlenmesi

- Gerekirse damlama tepsisini fırından alıp boşaltınız.

 Sıcak su sonucu yanık tehlikesi. Buharlı pişirme işlemi sona erdikten sonra su kabında hala, yanıklara sebep olabilecek sıcak su kalmış olur. Su kabını çıkarıp kenara koyarken devrilmemesine dikkat ediniz.

- Su kabını çıkarınız.
- Sıçrama korumasını çıkartınız ve su kabını boşaltınız.
- Buharlı fırının tamamını “Temizlik ve bakım” bölümünde açıklandığı şekilde temizleyip kurulayınız.

Sıçrama korumasını düzgün takmaya dikkat ediniz.

- Cihaz kapağını ancak fırının içi tamamen kuruduktan sonra kapatınız.

Su ekleme

Pişirme işlemi sırasında su biterse, bir sinyal duyulur ve taze su ekleme talimatı görüntülenir.

- Su kabını çıkartınız ve su ekleyiniz.
- Su kabını yerine takınız.

Pişirme işlemine devam edilir.


Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi



Bir pişirme işlemi başladıktan sonra programa bağlı olarak bu işlem için değerleri ve ayarları değiştirebilirsiniz.


Programa bağlı olarak şu ayarları değiştirebilirsiniz:

- Sıcaklık
- Pişirme süre.
- Bitiş saati
- Başlatma saati:

Sıcaklığın değiştirilmesi

Buharlı pişirme  ve EKO - Buharda pişirme programlarında sıcaklığı değiştirmeniz mümkündür.

Önerilen sıcaklığı Diğer  | Ayarlar  | Önerilen sıcaklıklar ayarıyla kalıcı olarak, kendi kullanım alışkanlıklarınıza göre ayarlayabilirsiniz.

- \wedge veya \vee ok tuşlarını seçiniz ya da  alanında parmağınızı sağa veya sola doğru kaydırınız.

İstenen sıcaklık ekranda görüntülenir.

- İstenen sıcaklığı gezinti bölmesi vasıtasıyla değiştiriniz.

Sıcaklık 5 °C'lik adımlarla değişir.

- OK ile onaylayınız.

Pişirme işlemi değiştirilen sıcaklık ile devam eder.

Pişirme süresi ayarı

Pişecek yemeğin fırına verilme saati ile pişirmeye başlama saati arasındaki süre uzun olursa, pişirme sonucu bundan olumsuz etkilenir. Taze gıdaların rengi değişebilir ve hatta gıdalar bozulabilir.

Pişirme işleminin başlatılması için mümkün olduğunca kısa bir süre seçiniz.

Yemeği pişirme alanına yerleştirdiniz, bir program ve örneğin sıcaklık gibi gerekli ayarları seçtiniz.

⌚ sensörlü tuşu aracılığıyla Pişme süresi, Bitiş saati veya Başlatma saati: girerek pişirme işlemi otomatik olarak kapatılır ya da açıp kapatabilirsiniz.

- Pişme süresi
Yemeğin pişmesi için gerekli süreyi ayarlayınız. Bu süre geçtikten sonra fırın ısıtması otomatik olarak kapanır. Ayarlanabilecek en uzun pişirme süresi seçilen programa bağlıdır.
- Bitiş saati
Pişirme işleminin bitmesi gereken zamanı ayarlayınız. Fırın ısıtması bu saatte otomatik olarak kapanır.
- Başlatma saati:
Bu fonksiyon, menüde ancak Pişme süresi veya Bitiş saati ayarladığınızda görüntülenir. Başlatma saati ile pişirme işleminin başlaması gereken zamanı belirlersiniz. Fırın ısıtması bu saatte otomatik olarak açılır.

- ⌚ sensörlü tuşunu seçiniz.
- İstenen süreyi ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

- Seçilen programın menüsüne geri dönmek için ↩ sensörlü tuşunu seçiniz.

Pişirme süresi, ancak sıcaklık ayarlanmış olan dereceye ulaştığında ilerlemeye başlar.

Eğer 80 °C üstünde bir sıcaklıkta yemek pişirilmişse, pişirme işlemi bitmeden kısa bir süre önce Buhar azaltma görüntülenir ve kapak otomatik olarak biraz aralanır.

- Fırın kapağını açıp yemeği çıkarmadan önce Buhar azaltma bildirimini sönmesini bekleyiniz.

Yeni bir pişirme işlemi ancak otomatik kapak açma mekanizması ilk konumuna geri çekildiğinde başlatılabilir. Kapak açma makinesini manuel olarak bastırmayınız aksi takdirde zarar görür.


Kullanım

Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi

- Sensörlü ⌚ tuşunu seçiniz.
- İsteddiğiniz süreyi seçiniz.
- OK ile onaylayınız.
- Gerekirse değiştir seçeneğine dokununuz.
- Ayarlanan süreyi değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.
- Seçilen programın menüsüne geri dönmek için sensörlü ⏪ tuşunu seçiniz.

Bir elektrik kesintisinde ayarlar silinir.

Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi

Buharlı pişirme  ve EKO - Buharda pişirme programlarında Pişirme süre. silinebilir.

- Sensörlü ⌚ tuşunu seçiniz.
- İsteddiğiniz süreyi seçiniz.
- OK ile onaylayınız.
- sil seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.
- Seçilen programın menüsüne geri dönmek için sensörlü ⏪ tuşunu seçiniz.

Pişirme süre. silinirse, Bitiş saati ve Başlatma saati: için ayarlanan saatler de silinir.

Bitiş saati veya Başlatma saati: silinirse, pişirme işlemi ayarlanmış olan pişirme süresi ile başlar.

Piştirme işleminin durdurulması

Fırının kapağını açtığınızda piştirme işlemi durdurulur. Fırın rezistansları kapanır. Ayarlanan piştirme süreleri kaydedilir.

⚠ Sıcak buhar sonucu yaralanma tehlikesi.

Kapak açılırken dışarı çok fazla miktarda sıcak buhar çıkabilir. Buhar sonucu yanabilirsiniz.

Bir adım geri çekiliniz ve sıcak buharın dağılmasını bekleyiniz.

⚠ Sıcak yüzeyler ve yemek sonucu yaralanma tehlikesi.

Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Fırının içine, tel raflara, aksesuarlara ve yemeğe değerseniz yanabilirsiniz.

Yemeği fırına verirken veya fırından alırken ve sıcak fırının içinde işlem gerçekleştirirken mutfak eldiveni takınız.

Yemeği fırına verirken ve fırından alırken, sıcak yemeğin dökülmemesine dikkat ediniz.

Kapağı kapadığınızda fırın çalışmaya kaldığı yerden devam eder.

Kapağın kapatılmasının ardından bir basınç dengelenmesi gerçekleşir, bu da bir ısıklık sesine sebep olabilir.

Önce fırın yeniden ısıtılır ve bu sırada artan fırın sıcaklığı ekranda görüntülenir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında kalan süre işlemeye devam eder.

Fırının kapağı, piştirme süresinin son dakikası içinde açılırsa, piştirme işlemi vaktinden önce sonlandırılır.

Piştirme işleminin iptal edilmesi

- Seçilen programın sensörlü tuşunu veya sensörlü ↵ tuşunu seçiniz.
- İşlemi iptal et öğesini seçiniz ve gerekirse OK ile onaylayınız.

Ardından fırın rezistansı kapanır. Ayarlanan piştirme süreleri silinir.

Ana menü görüntülenir.

Önemli ve Gerekli Bilgiler

“Önemli ve Gerekli Bilgiler” bölümünde genel olarak geçerli bilgiler verilmiştir. Belli yemekler ve uygulama türleri hakkında daha fazla bilgiyi diğer bölümlerde bulacaksınız.

Buharda Pişirmenin Avantajları

Su içinde pişirilmediği için buharda pişirme işleminde vitaminler ve mineraller kaybolmadan besinlerin içinde kalır.

Buharda pişirmede normal pişirme işlemine göre besinlerin kendine özgü tatları daha iyi korunur. Bu nedenle yemeği ancak piştikten sonra tuzlamanızı veya hiç tuz koymadan pişirmenizi tavsiye ederiz. Ayrıca bu sayede besinler kendi taze ve doğal renklerini muhafaza ederler.

Pişirme Kapları

Pişirme kapları

Buharlı fırınla birlikte paslanmaz çelikten pişirme kabı verilir. Buna ek olarak delikli ya da deliksiz farklı boyutlarda pişirme kapları alınabilir (bkz. “Sonradan satın alınabilen aksesuarlar”). Bu şekilde tüm yiyecekler için uygun pişirme kabı seçilebilir.

Mümkün olduğunca, delikli pişirme kapları kullanınız. Böylece, buhar yemeğe her yönden ulaşabilir ve yemek eşit derecede pişer.

Kendi kaplarınız

Kendi kaplarınızı kullanabilirsiniz. Kendi kaplarınızı kullanırken şunlara dikkat ediniz:

- Kabin ısıya (100 °'ye kadar) ve buhara dayanıklı olması gerekir. Plastik kap kullanmak isterseniz, kap üreticisinden kabin fırına uygun olup olmadığını öğreniniz.
- Kalın porselen, seramik ya da toprak kaplar buharda pişirmeye çok uygun değildir. Kalın kaplar ısıyı kötü iletir ve bunun sonucunda tablolarda belirtilen pişirme süreleri belirgin bir şekilde artar.
- Kaba fırın tabanına değil tel ızgaranın üstüne koyunuz.
- Kaba yeterince buhar girebilmesi için kabin üst kenarı ve fırın tavanı arasında da bir miktar mesafe olmalıdır.

Damlama tepsi

Delikli pişirme kapları kullanıyorsanız, damlama tepsisini daima 1. raf seviyesine yerleştiriniz. Damlayan sıvılar bu tepside toplanabilir ve kolayca dökülebilir.

Gerekirse damlama tepsisini pişirme kabı olarak da kullanabilirsiniz.

Raf seviyesi

İstedığınız seviyeyi seçebilir, birden fazla seviyede aynı anda yemek pişirebilirsiniz. Pişirme süresi bunun sonucunda değişmez.

Buharda pişirme için birden fazla kabı aynı anda kullanırsanız, kapları birbirlerine göre kaydırarak yerleştiriniz. Kaplar arasında mümkünse bir seviye boş bırakınız.

Pişirme kaplarını ve tel ızgarayı daima, herhangi bir raf seviyesinin telleri arasına sürünüz, bu şekilde devrilmeye karşı koruma sağlanmış olur.

Dondurulmuş Ürünler

Dondurulmuş besinleri pişirirken ısıtma süresi taze yiyeceklere göre daha uzundur. Fırında ne kadar çok dondurulmuş besin varsa, ısıtma süreci o kadar uzun olur.

Sıcaklık

Buharda pişirme işlemi sırasında ulaşılan en yüksek sıcaklık 100 °C'dir. Bu sıcaklıkta neredeyse tüm yemekler pişer. Orman meyveleri gibi hassas yiyecekler daha düşük sıcaklıkta pişirilmelidir, aksi takdirde patlarlar. İlgili bölümlerde buna dikkat çekilecektir.

Pişirme süresi

Buharda pişirme sırasında, pişirme süresi ancak ayarlanmış olan sıcaklığa ulaşıldığında ilerlemeye başlar.

Genel olarak buharda pişirme süreleri tencerede pişirme sürelerine karşı gelir. Pişirme süresinin belli faktörlerden etkilenmesi durumunda, bu faktörler takip eden bölümlerde belirtilecektir.

Pişirme süresi yiyeceğin miktarına bağlı değildir. 1 kg patates için pişirme süresi 500 g patates için pişirme süresiyle aynıdır.

Sulu Yemek Pişirme

Piştikten sonra yemek fırından çıkarılarken dışarı dökülmemesi için pişirme kabına, sadece 3'te 2'sine kadar sıvı koyunuz.

Kendi tarifleriniz

Tencerede hazırlanan yiyecekler ve yemekler buharlı fırında da pişirilebilir. Pişirme süreleri buharlı fırına aktarılabilir. Bunu yaparken, buharlı fırında yemeğin üstünün kızartılmayacağını dikkate alınız.


Buharda Pişirme

EKO - Buharda pişirme


Enerjiden tasarruf ederek pişirmek için EKO - Buharda pişirme programını kullanabilirsiniz. Bu program özellikle sebze ve balık pişirmeye uygundur.

“Buharda pişirme” tablolarındaki pişirme sürelerini ve sıcaklıkları tavsiye ederiz.

Gerekirse pişirmeye devam edebilirsiniz.

Patates, pirinç ve hamur işleri gibi nişastalı yiyeceklerin hazırlanmasında, tercihen Buharlı pişirme  programını kullanınız.

Ayar

Diğer  | EKO - Buharda pişirme

Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

Pişirme süreleri, sıcaklıklar ve duruma göre hazırlamaya ilişkin bilgileri dikkate alınız.

Pişirme süresi seçimi

Tablolarda verilen pişirme süreleri referans değerlerdir.

- Önce daha kısa olan süreyi seçiniz. Gerekirse pişirmeye devam edebilirsiniz.

Sebze

Taze Besinler

Taze sebzeleri alışlageldiği üzere ayıklayınız, yıkayınız ve doğrayınız.

Dondurulmuş gıdalar

Dondurulmuş sebzenin pişirilmeden önce çözülmesine gerek yoktur. İstisna: Blok halinde dondurulmuş sebze.

Dondurulmuş ve taze sebzeler aynı pişirme süresiyle, birlikte hazırlanabilir.

Büyük, birbirine yapışmış parçaları ufalayınız. Pişirme süresini ambalajdan öğrenebilirsiniz.

Pişirme Kabı

Küçük hacimli besinler bir kaba konduğunda fazla boşluk bırakmadıkları için buharın aralarına girmesi zorlaşır (örn.: bezelye, kuşkonmaz gibi). Bu durumda alçak pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz. Bu kapları sadece 3-5cm yüksekliğinde doldurunuz. Daha büyük miktarda gıdaları birden fazla, alçak pişirme kabına dağıtınız.

Aynı pişirme sürelerine sahip farklı sebzeler aynı kabın içinde pişirilebilir.

Kırmızı lahana gibi sebzeleri deliksiz kaplarda pişiriniz.

Raf seviyesi


Renk veren sebzeleri (örneğin pancar gibi) delikli kaplarda pişirmeniz halinde aynı zamanda pişmekte olan diğer sebzelere damlamaması için altına damlama kabını yerleştiriniz.

Pişirme süresi


Pişirme süresi, geleneksel pişirmede olduğu gibi yemeğin miktarına ve arzu edilen pişirme derecesine bağlıdır. Örnek:

Patates, dörde bölünmüş:
yakl. 17 dakika
patates, ikiye bölünmüş:
yakl. 20 dakika

Ayarlar

Otomatik programlar  | ... |

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

Buharda Pişirme

Sebze	🕒 [dk.]
Enginar	32–38
Karnabahar, bütün	27–28
Karnabahar, çiçekler halinde	8
Taze fasulye	10–12
Brokoli, çiçekler halinde	3–4
Küçük boy havuç, bütün	7–8
Küçük boy havuç, ikiye bölünmüş	6–7
Küçük boy havuç, doğranmış	4
Hindiba, ikiye bölünmüş	4–5
Çin lahanası, doğranmış	3
Bezelye	3
Rezene, ikiye bölünmüş	10–12
Rezene, şeritler halinde	4–5
Yeşil lahana, doğranmış	23–26
Patates, düşük nişastalı, soyulmuş, bütün	27–29
ikiye bölünmüş	21–22
dörde bölünmüş	16–18
Patates, orta seviyede nişastalı, soyulmuş, bütün	25–27
ikiye bölünmüş	19–21
dörde bölünmüş	17–18
Patates, yüksek nişastalı, soyulmuş, bütün	26–28
ikiye bölünmüş	19–20
dörde bölünmüş	15–16
Yer lahanası, şeritler halinde doğranmış	6–7
Balkabağı, küp küp doğranmış	2–4
Mısır koçanı	30–35
Pazı, doğranmış	2–3

Buharda Pişirme

Sebze	🕒 [dk.]
Dolmalık biber, küpler veya şeritler halinde doğranmış	2
Kabuklu patates, düşük nişastalı	30–32
Mantar	2
Pırasa, doğranmış	4–5
Pırasa, ortadan ikiye ayrılmış	6
Piramit karnabahar, bütün	22–25
Piramit lahana, çiçekleri	5–7
Brüksel lahanası	10–12
Kırmızı pancar, bütün	53–57
Kırmızı lahana, doğranmış	23–26
Dulavrat otu kökü, bütün, başparmak kalınlığında	9–10
Kereviz, şeritler halinde kesilmiş	6–7
Kuşkonmaz, yeşil	7
Kuşkonmaz, beyaz, başparmak kalınlığında	9–10
Havuç, doğranmış	6
Ispanak	1–2
Sivri lahana, doğranmış	10–11
Sap kereviz, doğranmış	4–5
Şalgam, doğranmış	6–7
Beyaz lahana, doğranmış	12
Milano lahanası, doğranmış	10–11
Kabak, dilimlenmiş	2–3
Şeker bezelye	5–7

🕒 Pişirme süresi

Buharda Pişirme

Balık

Taze Besinler

Taze balıkları alışıldığı gibi hazırlayınız, örneğin pullarını ve içini temizleyiniz ve yıkayınız.

Dondurulmuş Ürünler

Balığın pişirilmesi için tamamen çözülmesine gerek yoktur. Üstünün yumuşaması baharat eklemek için yeterli olacaktır.

Hazırlık

Balığı pişirmeden önce üstüne limon sıkınız. Limon balığın etinin sıkı olmasını sağlar.

Balığın lezzetli olmasını sağlayan mineraller buharlı pişirme sırasında muhafaza edildiği için ayrıca tuz koymanıza gerek yoktur.

Pişirme Kabı

Delikli kabı yağlayınız.

Raf seviyesi

Delikli pişirme kaplarında balık pişirirken aynı anda başka kaplarda başka yemekler de pişiriyorsanız, balığı doğru-
dan (modele bağlı olarak) damlama tepsisinin veya cam tepsinin üzerindeki seviyeye koyarak, damlayan sular sonucu yemeklerin tatlarının birbirine karışmasının önüne geçiniz.

Sıcaklık

85 °C – 90 °C

Dil balığı gibi ince balıklar için uygundur.

100 °C

Somon ve morina balığı gibi sert etli balıklar bu ısıda pişirilir.

Soslu balık veya balık suyu hazırlamak için kullanılır.

Pişirme Süresi

Pişme süresi pişecek malzemenin ağırlığı ile bağlantılı değildir, daha çok malzemenin kalınlığı ve doğal özelliğine bağlıdır. Pişecek malzeme ne kadar kalınsa, o kadar uzun bir pişme süresi gerekir. 500 gr. ağırlığında ve 3 cm kalınlığında bir balık yine 500 gr. fakat 2 cm kalınlığında bir balığa göre daha uzun bir sürede pişer.


Balık ne kadar uzun pişerse, balığın eti o kadar sertleşir. Verilen pişirme süresine uyunuz. Balık istediğiniz süre içinde yeterli derecede pişmemişse, pişme süresini birkaç dakika daha uzatınız.

Balık soslu olarak pişirilecekse, verilen pişirme süresine birkaç dakika daha ilave ediniz.

Faydalı bilgiler

- Baharat ve baharatlı ot, örneğin dere otu kullanarak balığın kendine özgü tadını desteklersiniz.
- Büyük balıkları yüzme pozisyonunda pişiriniz. Bu şekilde durabilmeleri için, bir tas veya benzeri bir şeyi ters çevirerek kabın içine koyunuz. Balığı açık karın kısmı üzerine yerleştiriniz.
- Balıkların yüzgeçleri, kılçıkları ve kafaları gibi çıkan artıklarını **balık suyu** hazırlamak üzere çorbalık sebzeler ve soğuk suyla bir tencereye koyunuz. 100 °C sıcaklıkta 60-90 dakika pişiriniz. Pişirme süresi ne kadar uzun olursa, balık suyu da o kadar yoğun bir tada sahip olur.
- **Mavi Balık** hazırlığı için balık sirkeli suda pişirilir (yemek tarifine göre su:sirke oranı). Önemli olan balığın derisini zedelememektir. Bu yemeğe uygun balıklar alabalık, yılan balığı, somon, sazan, yeşil sazan gibi tatlı su balıklarıdır.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Pişirme süresi: bkz. tablo

Buharda Pişirme

Balık	🌡️ [°C]	🕒 [dk.]
Yılan Balığı	100	5-7
Levrek fileto	100	8-10
Uskumru fileto	85	3
Alabalık, 250 g	90	10-13
Kalkan fileto	85	4-6
Morina fileto	100	6
Sazan, 1,5 kg	100	18-25
Somon fileto	100	6-8
Somon biftek	100	8-10
Deniz alası	90	14-17
Pangasius fileto	85	3
Norveç mezidi fileto	100	6-8
Mezgit fileto	100	4-6
Pisi balığı fileto	85	4-5
Fener balığı fileto	85	8-10
Dil balığı fileto	85	3
Kalkan fileto	85	5-8
Ton balığı fileto	85	5-10
Tatlısu levreği fileto	85	4

🌡️ Sıcaklık, 🕒 Pişirme süresi

Et

Taze Besinler

Eti her zamanki gibi hazırlayınız.

Dondurulmuş gıdalar

Dondurulmuş eti pişirmeden önce çözölmeye bırakınız (bkz. “Özel uygulamalar - Çözme” bölümü).

Hazırlık

Önce kızartılıp, daha sonra hafif hafif pişmeye bırakılacak et, örneğin bu tas kebabı olabilir, ocağın üzerinde mühürlenir.

Pişirme Süresi

Pişme süresi pişecek malzemenin ağırlığı ile bağlantılı değildir, daha çok malzemenin kalınlığı ve doğal özelliğine bağlıdır. Pişecek malzeme ne kadar kalınsa, o kadar uzun bir pişme süresi gerekir. 500 gr. ağırlığında ve 10 cm kalınlığında bir et parçası yine 500 gr. fakat 5 cm kalınlığında bir et parçasına göre daha uzun bir sürede pişer.

Faydalı bilgiler

- **Aroma maddelerinin** korunması gerekiyorsa, delikli bir pişirme kabı kullanınız. Çıkan suyun birikmesi için bu kabın altına deliksiz bir pişirme kabı yerleştiriniz. Çıkan bu su ile soslara lezzet katabilir veya daha sonra kullanılmak üzere dondurabilirsiniz.
- **Güçlü bir et suyu** elde etmek için, çorbalık tavuk ve siğir but dilimleri, göğüs eti, yüksek kaburga ve siğir kemikleri kullanılması uygundur. Eti kemik, çorba sebzesi ve soğuk suyla birlikte bir pişirme kabına koyun. Pişirme süresi ne kadar uzun olursa, et suyu da o kadar yoğun bir tada sahip olur.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

Buharda Pişirme

Et	🕒 [dk.]
Kemikli et, üstünü örtecek kadar su	110–120
Domuz paçası	135–140
Tavuk göğüs fileto	8–10
Paça	105–115
Kaburga, örtecek kadar suyun içinde	110–120
Dana eti, jülyen doğranmış	3–4
Tütsülenmiş et dilimleri	6–8
Kuzu yahni	12–16
İri tavuk	60–70
Hindi rosto	12–15
Hindi şnitzel	4–6
Kaburga, örtecek kadar su	130–140
Sığır gulaş	105–115
Çorbalık tavuk, örtecek kadar su	80–90
Haşlama biftek	110–120

🕒 Pişirme süresi

Pirinç

Pirinç pişerken şişer, bu nedenle sıvı içinde pişirilmelidir. Türüne bağlı olarak çekilen su miktarı ve dolayısıyla pirinç-su oranı farklılık gösterir.

Piştirme işlemi sırasında pirinç suyu tamamen çeker, böylece besin maddeleri kaybedilmez.

Ayarlar

Buharlı piştirme 

Sıcaklık: 100 °C

Piştirme süresi: bkz. tablo

	Oran Pirinç : Su	🕒 [dak.]
Basmati pirinci	1 : 1,5	15
Yarı haşlanmış pirinç	1 : 1,5	23–25
Baldo pirinç		
Sütlaç	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Esmer pirinç	1 : 1,5	26–29
Yabani pirinç	1 : 1,5	26–29

🕒 Piştirme Süresi

Buharda Pişirme

Tahıl

Tahıl pişerken şişer, bu nedenle sıvı içinde pişirilmelidir. Olması gereken tahıl/sıvı oranı tahıl türüne bağlıdır.

Tahıl, tane şeklinde veya ufalanmış olarak pişirilebilir.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

	Oran Tahıl: Su	🕒 [dak.]
Amarant	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Erken toplanmış buğday, öğütülmemiş	1 : 1	18–20
Erken toplanmış buğday, öğütülmüş	1 : 1	7
Yulaf, öğütülmemiş	1 : 1	18
Yulaf, öğütülmüş	1 : 1	7
Darı	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Çavdar, öğütülmemiş	1 : 1	35
Çavdar, öğütülmüş	1 : 1	10
Buğday, öğütülmemiş	1 : 1	30
Buğday, öğütülmüş	1 : 1	8

🕒 Pişirme Süresi

Makarna / Hamur İşleri

Kuru Ürünler

Kuru makarna ve hamur işleri pişme sırasında şişer, bu nedenle suda pişirilmelidir. Su makarnanın üstünü iyice örtmelidir. Sıcak su kullanılırsa, sonuç daha başarılı olur.

Üretici tarafından verilen pişirme süresini yaklaşık $\frac{1}{3}$ uzatınız.

Taze gıdalar

Taze makarna ve hamur işlerinin demlenmesine gerek yoktur. Yağlanmış delikli kapta pişiriniz.

Birbirine yapışan makarnaları veya hamurları ayırınız ve pişirme kabının içinde eşit olarak dağıtınız.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

Taze Besinler	🕒 [dak.]
Gnocci	2
İsviçre usulü mantı	1
Ravioli	2
Mantı	1
Tortellini	2
Kuru besinler, örtecek kadar su	
Şerit makarna	14
Şehriye	8

🕒 Pişirme Süresi

Buharda Pişirme

Hamur köftesi

Piştirme torbası içindeki hazır köftelerin üstünün tamamen suyla kaplanması gerekir, aksi takdirde daha önce ıslatılmalarına rağmen yeterince nem çekmezler ve dağılırlar.

Taze köfteleri yağlanmış delikli kapta pişiriniz.

Ayarlar

Buharlı piştirme 

Sıcaklık: 100 °C

Piştirme süresi: bkz. tablo

	🕒 [dak.]
Tatlı hamur köftesi	30
Mayalı hamur köftesi	20
Piştirme torbasında patates köftesi	20
Piştirme torbasında ekmek köftesi	18–20

⊕ Piştirme Süresi

Baklagiller, kuru

Kuru baklagiller pişirilmeden önce en az 10 saat soğuk suyun içinde bırakılarak yumuşatılmalıdır. Yumuşatma sayesinde daha kolay pişer ve pişirme süresi de böylece kısalmış olur. Yumuşatılmış baklagilleri pişirmek için üstünü örtecek kadar su doldurunuz.

Mercimekleri yumuşatmaya gerek yoktur.

Islatılmamış baklagillerde cinsine göre su oranına dikkat etmek gerekir.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

Islatılmış	
	🕒 [dak.]
Fasulye	
Barbunya Fasulye	55–65
Kırmızı fasulye(Azuki-Fasulye)	20–25
Kara Fasulye	55–60
Pinto fasulye	55–65
Kuru fasulye	34–36
Bezelye	
Sarı bezelye	40–50
Yeşil bezelye, ayıklanmış	27

🕒 Pişirme Süresi

Buharda Pişirme

Islatılmamış		
	Oran Baklagiller : Su	⌚ [dak.]
Fasulye		
Barbunya Fasulye	1 : 3	130–140
Kırmızı fasulye(Azuki-Fasulye)	1 : 3	95–105
Kara Fasulye	1 : 3	100–120
Pinto fasulye	1 : 3	115–135
Kuru fasulye	1 : 3	80–90
Mercimek		
Yeşil mercimek	1 : 2	13–14
Kırmızı mercimek	1 : 2	7
Bezelye		
Sarı bezelye	1 : 3	110–130
Yeşil bezelye, ayıklanmış	1 : 3	60–70

⌚ Pişirme Süresi

Tavuk yumurtası

Yumurta haşlamak için delikli kap kullanınız.

Yumurtalar pişmeden önce delinmelidir. Aksi halde ısınma sürecinde yumurtalar patlayabilir.


Deliksiz kaplarda çırpılmış yumurta gibi yumurta yemekleri pişireceğinizde, kabı yağlamayı unutmayınız.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

	 [dak.]
Küçük boy (S) rafadan orta katı	 3 5 9
Orta boy (M) rafadan orta katı	 4 6 10
Büyük boy (L) rafadan orta katı	 5 6-7 12
Ekstra büyük boy (XL) rafadan orta katı	 6 8 13

 Pişirme Süresi

Buharda Pişirme

Meyve

Meyve suyunun kaybolmaması için meyveyi deliksiz bir kapta pişiriniz. Meyveyi delikli bir kapta pişirirseniz, o zaman altına deliksiz bir kap sürünüz. Böylece meyvenin suyu kaybolmaz.

Faydalı bilgi: Toplanan suları pasta süsleme şurubu için kullanabilirsiniz.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C


Pişirme süresi: bkz. tablo

	🕒 [dk.]
Elma, doğranmış	1–3
Armut, doğranmış	1–3
Kiraz	2–4
Mirabelle eriği	1–2
Nektarin/Şeftali, doğranmış	1–2
Erik	1–3
Ayva, küp küp doğranmış	6–8
Ravent, doğranmış	1–2
Bektaşi üzümü	2–3

🕒 Pişirme süresi

Salam, sosis

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 90 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

Salam, sosis	🕒 [dak.]
Haşlamalık sosis	6–8
Salam	6–8
Beyaz sosis	6–8

🕒 Pişirme Süresi

Kabuklu deniz ürünleri

Hazırlık

Dondurulmuş kabuklu deniz ürünlerini pişirmeden önce çözünüz.

Kabuklu deniz ürünlerini temizleyiniz ve yıkayınız.

Pişirme Kabı

Delikli kabı yağlayınız.

Pişirme Süresi

Kabuklu deniz ürünleri ne kadar uzun pişerse, o kadar sertleşirler. Verilen pişirme sürelerine uyunuz.



Kabuklu deniz ürünleri soslu olarak pişirilecekse, verilen pişirme süresine birkaç dakika daha ilave ediniz.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Pişirme süresi: bkz. tablo

	 [°C]	 [dk.]
Kerevit	90	3
Karides	90	3
Jumbo karides	90	4
Yengeç	90	3
Küçük ıstakoz	95	10–15
Jumbo karides	90	3

 Sıcaklık,  Pişirme süresi

Buharda Pişirme

Midye

Taze gıdalar

⚠ Bozulmuş midye sonucu zehirlenme tehlikesi.
Bozulmuş midye gıda zehirlenmelerine sebep olabilir.
Sadece kapalı midyeleri pişiriniz.
Piştikten sonra hala kapalı olan midyeleri yemeyiniz.

Taze midyeleri pişirmeden önce birkaç saat suda bekletiniz, bu şekilde üzerindeki kum gider. Ardından sakallarını temizlemek için midyeleri kuvvetlice fırçalayınız.

Dondurulmuş Ürünler

Dondurulmuş midyeleri çözünüz.

Piştirme Süresi

Midyeler ne kadar uzun pişerse, o kadar sertleşirler. Verilen piştirme sürecine uyunuz.

Ayarlar

Buharlı piştirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Piştirme süresi: bkz. tablo

	🌡 [°C]	🕒 [dk.]
Kaya midyesi	100	2
Kum midyesi	100	2
Mavi midye	90	12
Büyük deniz tarağı	90	5
Solinya	100	2-4
Deniz tarağı	90	4

🌡 Sıcaklık, 🕒 Piştirme süresi

Menü Pişirme

Manuel menü pişirme sırasında buhar azaltma fonksiyonunu kapatınız (bkz. “Ayarlar - Buhar azaltma”).

Menü pişirirken farklı pişirme sürelerine sahip farklı yemekleri bir menü olarak bir araya getirebilirsiniz, ör. pilav ve brokkoli eşliğinde Norveç mezidi fileto. Bu durumda, yemekler aynı anda pişmiş olacak şekilde, farklı zamanlarda fırına verilir.

Raf seviyesi

Damlayan (ör. balık) veya renk veren (ör. pancar) yiyecekleri doğrudan (modele bağlı olarak) damlama tepsisi veya cam tepsinin üzerindeki seviyeye koyunuz. Bu şekilde, damlayan sıvı sonucu tatların karışmasının veya renk değişimlerinin önüne geçersiniz.

Sıcaklık

Menü hazırlarken çoğu yemek ancak 100 °C sıcaklıkta pişeceği için menü pişirmede sıcaklık olarak bu dereceyi seçiniz.

Yiyecekler için farklı dereceler öngörül-müşse asla öngörülen sıcaklıklardan düşük olanıyla menü pişirmeyiniz, örneğin uskumru için 85 °C ve patates için 100 °C gibi.

Bir yemek için 85 °C'lik bir sıcaklık önerilmişse, önce 100 °C'de pişirildiğinde sonuç nasıl olacak diye bir deneme yapınız. Dil balığı gibi narin balıklar 100 °C'de çok sertleşebilirler.

Pişirme Süresi

Önerilen pişirme derecesi yükseltirse, pişirme süresi de yaklaşık $\frac{1}{3}$ kısaltılmadır.

Örnek:

Yemeğin pişirme süresi

(bkz. “Buharda pişirme” bölümündeki pişirme tabloları)

Parboiled pirinç	24 dakika
Norveç mezidi fileto	6 dakika
Brokoli	4 dakika

Ayarlanacak pişirme sürelerinin hesabı:

24 dakika eksi 6 dakika = 18 dakika
(1. Pişirme süresi: Pilav)

6 dakika eksi 4 dakika = 2 dakika (2. Pişirme süresi: Norveç mezidi fileto)

Geri kalan = 4 dakika (3. Pişirme süresi: Brokkoli)

Pişirme süresi	24 dakika pilav		
		6 dakika Norveç mezidi fileto	
			4 dakika Brokoli
Ayar	18 dk.	2 dk.	4 dk.

Buharda Pişirme

Menü pişirme

- Önce pirinci fırına veriniz.
- 1. pişirme süresini yani 18 dakika ayarlayınız.
- 18 dakikanın sonunda balığı buharlı fırına veriniz.
- 2. pişirme süresini yani 2 dakika ayarlayınız.
- 2 dakikanın sonunda brokoliyi buharlı fırına veriniz.
- 3. pişirme süresini yani 4 dakika ayarlayınız.

Isıtma

Yemekler buharlı fırında kurumadan ve daha fazla pişmeden özenle ısıtılır. Yiyecekler eşit olarak ısıtılır ve arada karıştırmaya gerek yoktur.

Tabaktaki bir porsiyon yemeği de (et, sebze, patates gibi) aynı şekilde ısıtabilirsiniz.

Piştirme Kapları

Az miktardaki yemekler tabağın içinde, daha fazla miktarda olanlar piştirme kaplarında ısıtılabilir.

Süre

Tabak veya kap sayısının piştirme süresi üzerinde etkisi yoktur.

Tabloda verilen süreler tabak başına ortalama bir porsiyon için geçerlidir. Büyük miktarlarda süreyi uzatınız.


Faydalı bilgiler

- Rosto gibi büyük parçaları bütün olarak değil, tabak içinde porsiyonlar halinde ısıtınız.
- Biber dolması, rulo köfte veya hamur köftesi gibi büyük parçaları ikiye bölünüz.
- Sosları ayrı olarak ısıtınız. Sos içinde hazırlanan yemekler (ör. gulaş) buna istisnadır.
- Isıtırken yemeklerin üzerini örtünüz. Bu şekilde, buharın kabın üzerinde yoğunlaşmasını önleyebilirsiniz.
- Şnitzel gibi paneli yiyeceklerin gevrek kalmayacağını dikkate alınız.

Yiyeceklerin ısıtılması

- Isıtılacak yemeğin üstünü bir tabak, ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı bir folyo veya kapakla kapatınız.
- Yemeği tel ızgara üstüne veya bir piştirme kabına koyunuz.

Ayarlar

Isıtma 

ya da

Buharlı piştirme 

Sıcaklık: 100 °C

Süre: bkz. tablo

Diğer uygulamalar

Tabloda verilen süreler referans değerlerdir. Önce sürelerden kısa olanını seçmenizi tavsiye ederiz. Gerekirse süreyi uzatabilirsiniz.

Gıda	🕒* [dk.]
Sebze	
Havuç Karnabahar Yer lahanası Fasulye	6-7
Garnitürler	
Makarna Pilav	3-4
Patates, boylamasına ikiye bölünmüş	12-14
Hamur köfteleri	15-17
Et ve kümes hayvanları eti	
Rosto, 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde Rulo köfte, dilimlenmiş Gulaş Kuzu yahni	5-6
Köningsberg köftesi	13-15
Tavuk şnitzel Hindi şnitzel	7-8
Balık	
Balık fileto, 2 cm kalınlığında	6-7
Balık fileto, 3 cm kalınlığında	7-8
Tabakta yemek	
Spagetti, domates sosu	13-15
Domuz rosto, patates, sebze	12-14
Biber dolması (ikiye bölünmüş), pilav	13-15
Tavuk yahni, pilav	7-8
Sebze çorbası	2-3
Kremalı çorba	3-4

Diğer uygulamalar

Gıda	⌚* [dk.]
Berrak çorba	2-3
Sulu yemek	4-5


⌚ Süre

* Süreler bir tabakta ısıtılan ve üstü bir tabakla kapatılmış yiyecekler için geçerlidir.

Diğer uygulamalar

Çözme

Buharlı fırındaki çözme işleminde oda sıcaklığında yapılacak çözme işlemine göre daha kısa çözme süreleri elde edersiniz.

 Bakteri oluşumu sonucu enfeksiyon tehlikesi.

Salmonella gibi bakteriler ciddi gıda zehirlenmelerine sebep olabilirler.

Balık ve et çözerken (özellikle kümes hayvanları eti) temizliğe bilhassa dikkat ediniz.

Çözülme suyunu kullanmayınız.

Yiyecekleri dengelenme süresinin ardından derhal işlemden geçiriniz.

Sıcaklık

En uygun çözme sıcaklığı: 60 °C.

İstisnalar: Kıyma ve av etleri için: 50 °C

Ön ve son işlem

Çözmek için gerekirse ambalajı çıkarınız.

İstisnalar: Havadaki nemi çekebileceği ve yumuşayacağı için ekmek ve hamur işlerini ambalajında çözünüz.

Yiyecekleri çözüldükten sonra birkaç dakika daha oda sıcaklığında bekletiniz. Bu eşitlenme süresi, ısının dıştan içe doğru eşit bir şekilde aktarılması için gereklidir.

Pişirme kapları


Kümes hayvanları eti gibi damlayan gıdaları çözmek için delikli bir pişirme kabı kullanıp, kabın altına (modele bağlı olarak) bir damlama tepsisi veya cam tepsisi koyunuz. Bu şekilde, gıda çözülürken çözülme suyunun içinde kalmaz.

Damlamayan yiyecekler deliksiz bir kapta çözülmeye bırakılabilir.

Faydalı bilgiler

- Balığın pişmesi için tamamen çözülmesine gerek yoktur. Yüzeyin baharatları alacak kadar yumuşaması yeterlidir. Bunun için kalınlığa bağlı olarak 2-5 dakika yeterli olacaktır.
- Parçalar halindeki dondurulmuş gıdaları, örneğin orman meyvelerini, et parçalarını, çözdürme süresinin yarısı geçtikten sonra birbirinden ayırınız.
- Çözülmeye başlamış veya çözülmüş gıdaları tekrar dondurmayınız.
- Dondurulmuş hazır yemekleri ambalajlarında belirtilen şekilde çözünüz.

Ayarlar

Çözme 

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Çözme süresi: bkz. tablo

Dengelenme süresi: bkz. tablo

Diğer uygulamalar

Tabloda verilen süreler referans değerlerdir. Önce çözme sürelerinden kısa olanını seçmenizi tavsiye ederiz. Gerekirse çözme süresini uzatabilirsiniz.

Dondurulmuş gıda	Miktar	🌡️ [°C]	🕒 [dk.]	⌚ [dk.]
Süt ürünleri				
Dilimlenmiş peynir	125 g	60	15	10
Quark	250 g	60	20–25	10–15
Krema	250 g	60	20–25	10–15
Sürme peynir	100 g	60	15	10–15
Meyve				
Elma püresi	250 g	60	20–25	10–15
Elma parçaları	250 g	60	20–25	10–15
Kayısı	500 g	60	25–28	15–20
Çilek	300 g	60	8–10	10–12
Ahududu/Frenk üzümü	300 g	60	8	10–12
Kiraz	150 g	60	15	10–15
Şeftali	500 g	60	25–28	15–20
Erik	250 g	60	20–25	10–15
Bektaşi üzümü	250 g	60	20–22	10–15
Sebze				
Blok halinde donmuş	300 g	60	20–25	10–15
Balık				
Balık fileto	400 g	60	15	10–15
Alabalık	500 g	60	15–18	10–15
Istakoz	300 g	60	25–30	10–15
Yengeç	300 g	60	4–6	5
Hazır yemekler				
Et, Sebze, Garnitür/ Sulu yemek/Çorba	480 g	60	20–25	10–15
Et				
Rosto, dilimler halinde	her biri 125– 150 g	60	8–10	15–20

Diğer uygulamalar

Dondurulmuş gıda	Miktar	🌡️ [°C]	🕒 [dk.]	⌚ [dk.]
Kıyma	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Gulaş	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Ciğer	250 g	60	20–25	10–15
Tavşan sırtı	500 g	50	30–40	10–15
Karaca sırtı	1000 g	50	40–50	10–15
Şnitzel / Pirzola / Sosis kızartma	800 g	60	25–35	15–20
Kümes hayvanları eti				
Tavuk	1000 g	60	40	15–20
Tavuk but	150 g	60	20–25	10–15
Tavuk şnitzel	500 g	60	25–30	10–15
Hindi but	500 g	60	40–45	10–15
Hamur işleri				
Milföy hamuru/Mayalı hamur	–	60	10–12	10–15
Sulu hamurdan pasta/kek	400 g	60	15	10–15
Ekmek/Küçük ekmek				
Küçük ekmekler	–	60	30	2
Esmer ekmek, dilimlenmiş	250 g	60	40	15
Tam tahıl ekmeği, dilimlenmiş	250 g	60	65	15
Beyaz ekmek, dilimlenmiş	150 g	60	30	20

🌡️ Sıcaklık, 🕒 Çözme süresi, ⌚ Eşitlenme süresi


Blanşe (hafif haşlama)

Dondurulacak sebze önceden blanşe edilmeli/hafif haşlanmalıdır. Bu sayede besin değeri dondurulma süresince daha iyi muhafaza edilir.

Sebze pişirilmeden önce hafif haşlanırsa kendi rengini korur.

- Hazırladığınız sebzeyi delikli bir kabın içine koyunuz.
- Gıdaları hafif haşladıktan sonra hızlı bir şekilde soğumaları için buzlu suya koyunuz. Ardından iyice süzölmelerini bekleyiniz.

Ayarlar

Diğer  | Hafif haşlama

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Blanşe etme süresi: 1 dakika

Konserve

Sadece taze, ezik veya çürüğü olmayan besinleri kullanınız.

Kavanozlar

Bu iş için sadece hasarsız, iyi yıkanmış cam kavanozlar ve kaplar kullanınız. Vidalı kapaklı kavanozların yanı sıra cam kapaklı ve lastik halkalı kavanozlar da kullanabilirsiniz.

Malzemelerin eşit şekilde konserve olabilmesi için aynı boyutlarda kavanoz kullanınız.

Konserve kavanozlarını doldurmadan önce kavanozun kenarlarını sıcak su ve temiz bir bezle siliniz ve kavanozların kapaklarını kapatınız.

Meyve

Meyveleri dikkatle ayıklayınız, kısa sürede fakat iyice yıkayınız ve süzölmeye bırakınız. Çilek, böğürtlen cinsi meyveleri çok dikkatle yıkayınız ve çok hassas oldukları için ezilmemelerine dikkat ediniz. Meyvelerin saplarını ve çekirdeklerini çıkartınız.

Gerekirse kabukları soyunuz, çekirdekler çıkartınız. Büyük meyveleri küçük parçalara ayırınız. Örneğin elmaları dilimleyiniz.

Erik, şeftali gibi büyük çekirdekli meyveleri çatlamaması için bir çatalla birkaç yerinden deliniz.

Sebze

Sebzeleri yıkayınız, ayıklayınız ve doğrayınız.

Renklerini korumaları için sebzeleri konserve işleminden önce hafifçe haşlayınız (bkz. “Özel uygulamalar - Blanşe/Hafif haşlama” bölümü).

Diğer uygulamalar

Doldurma Miktarı

Yiyecekleri kavanozlara fazla sıkıştırılmadan üstten maks. 3 cm bırakarak doldurunuz. Bastırılarak kavanozlara doldurulan meyveler ezilir. Sadece içindekilerin eşit dağılması için kavanozu hafifçe sallayınız. Kavanozlara su doldurunuz. Malzemenin üstü suyla kaplanmalıdır.

Meyveler için şekerli su, sebze için isteğe göre tuz veya sirke konulabilir.

Et ve Sosis

Konserve yapmadan önce eti çok az kızartınız veya pişiriniz. Kızartma sosunu biraz sulandırarak veya haşlama suyunu konserve kavanozuna koyunuz. Bu arada kavanoz kenarına yağ bulaşmamalıdır.

Konserve yapılması sırasında içerdeki malzeme şiştiği için kavanozları sosisle yarıya kadar doldurunuz.

Öneriler


- Kalan ısıdan faydalanmak için kavanozları cihazı kapattıktan 30 dakika sonra fırından çıkartınız.
- Daha sonra kavanozları bir bezle örterek yaklaşık 24 saat kadar soğumasını bekleyiniz.

Gıdaların konservesi

- Tel ızgarayı 1. raf seviyesine yerleştiriniz.
- Kavanozları tel ızgaranın üstüne koyunuz. Kavanozlar birbirlerine temas etmemelidir.

Ayarlar

Diğer  | Konserve veya

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Konserve süresi: bkz. tablo

Diğer uygulamalar

Konserve malzemesi	🌡️ [°C]	🕒* [dk.]
Orman meyveleri		
Frenk üzümü	80	50
Bektaşî üzümü	80	55
Yaban mersini	80	55
Çekirdekli meyveler		
Kiraz	85	55
Mirabelle eriği	85	55
Erik	85	55
Şeftali	85	55
İtalyan eriği	85	55
Koçanlı meyveler		
Elma	90	50
Elma püresi	90	65
Ayva	90	65
Sebze		
Fasulye	100	120
Bakla	100	120
Salatalık	90	55
Kırmızı pancar	100	60
Et		
Önceden haşlanmış	90	90
Kızartılmış	90	90

🌡️ Sıcaklık, 🕒 Konserve süresi

* Konserve süreleri 1,0 litrelik kavanozlar için geçerlidir. 0,5 litrelik kavanozlarda süre 15 dakika, 0,25 litrelik kavanozlarda 20 dakika kısaldır.

Diğer uygulamalar


Dezenfeksiyon

Buharlı fırında dezenfekte edilen kaplar ve biberonlar programın sonunda, kaynatılmış gibi bütün bakterilerden temizlenir. Fakat bu programa başlamadan önce kapların veya biberonların tüm parçalarının ısıya ve buhara dayanıklı (100 °C'ye kadar) olup olmadıklarını kontrol ediniz.

Biberon parçalarını birbirinden ayırınız. Ancak kuruduktan sonra biberonların bütün parçalarını bir araya getiriniz. Bu önlem sayesinde biberonların yeniden mikroplanması engellenmiş olur.

- Bütün parçaları birbirlerine değmeyecek şekilde (ağızları aşağı gelecek şekilde) tel ızgara üstüne veya delikli bir kaba yerleştiriniz. Böylece kızgın buhar tüm parçalara kolayca ulaşabilecektir.

Ayarlar

Diğer  | Kap sterilizasyonu

Süre: 1 dakika ila 10 saat

ya da

Buharlı pişirme

Sıcaklık: 100 °C

Süre: 15 dakika sonra

Mayalı hamuru kabartma


- Hamuru tarifinde anlatıldığı gibi hazırlayınız.
- Üstü açık hamur kasesini fırındaki tel ızgara üstüne koyunuz.

Ayarlar

Diğer  | Mayalı hamur kabart.

Süre: tarife göre

ya da

Buharlı pişirme 


Sıcaklık: 40 °C

Süre: tarife göre

Islak havlu ısıtma

- Misafir havlularını ıslatınız ve sıkıca rulo yapınız.
- Havluları delikli bir kabın içine yan yana diziniz.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 70 °C

Pişirme süresi: 2 dakika

Jelatin eritme

- **Yaprak jelatini** bir kase içinde soğuk suda 5 dakika yumuşatınız. Jelatin yaprakları suyla tamamen örtülmelidir. Jelatin yapraklarının suyunu sıkınız ve suyu kaseden dökünüz. Sıkılmış jelatin yapraklarını kaseye geri koyunuz.
- **Öğütülmüş** jelatini bir kaseye koyunuz ve ambalajında belirtilen miktarda su ilave ediniz.
- Kabin üstünü kapatınız ve tel ızgaranın üstüne koyunuz.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 90 °C

Pişirme süresi: 1 dakika

Şekerlenen balın çözülmesi

- Kapağı biraz çevirerek açınız ve kavanozu delikli bir pişirme kabının içine koyunuz.
- Balı arada bir karıştırınız.

60 °C sıcaklıkta balın sıvılaşması (kristalize balın çözülmesi) durumunda, esas olan tekrar sürülebilir bir gıda maddesinin elde edilmesidir.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 60 °C

Süre: 90 dakika (kavanoz büyüklüğünden ve kavanozdaki bal miktarından bağımsız olarak)

Çikolata eritme

- Her türden çikolatayı buharlı fırında eritmeniz mümkündür. Glazür kullanırken, açılmamış paketi delikli bir pişirme kabına koyunuz.
- Çikolataları ufalayınız.
 - Miktar fazla ise deliksiz bir pişirme kabına veya miktar az ise bir fincan veya kase içine koyunuz.
 - Pişirme kabının veya tabağın üstünü ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı bir folyo ile kapatınız.
 - Miktar fazla ise arada bir karıştırınız.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 65 °C

Pişirme süresi: 20 dakika

Diğer uygulamalar

Yoğurt Mayalama

Süt ve başlangıç kültürü olarak da yoğurda veya yoğurt mayasına ihtiyacınız olacaktır.

Katkısız, canlı kültür içeren doğal yoğurt kullanınız. Isıl işlemden geçirilmiş yoğurt uygun değildir.

Yoğurt taze olmalıdır (kısa saklama süresi).

Yoğurt hazırlığı için soğutulmamış UHT süt ve taze süt uygundur. UHT süt ek bir işlem gerekmeksizin kullanılabilir. Taze süt önce 90 °C sıcaklığa ısıtılmalı (kaynatılmamalı) ve ardından 35 °C sıcaklığa soğutulmalıdır. Taze süt kullanılırsa yoğurt UHT-süt ile olduğundan biraz daha katı olur.

Yoğurdun ve sütün yağ oranları aynı olmalıdır.

Kavanozlar bekleme süresi içinde hareket ettirilmemeli veya sallanmamalıdır.

Yoğurt mayalandıktan sonra hemen buzdolabına yerleştirilmeli ve soğumaya bırakılmalıdır.

Yaptığınız yoğurdun yoğunluğu kullandığınız mayanın veya kültürün yağ miktarına göre değişir. Her yoğurt maya olarak kullanmak için uygun olmayabilir.

Faydalı bilgi: Yoğurt mayası kullanıldığında yoğurt süt/krema-karışımından yapılabilir. $\frac{3}{4}$ litre süte $\frac{1}{4}$ litre krema karıştırınız.

- 100 gram yoğurdu 1 litre süte katıp karıştırınız veya karışımı yoğurt mayası ile ambalajında yazıldığı gibi hazırlayınız.
- Süt karışımını kavanozlara doldurup kavanozları kapatınız.
- Kapalı kavanozları delikli bir kaba veya tel ızgara üstüne koyunuz. Kavanozlar birbirlerine temas etmemelidir.
- Kavanozları hazırlama süresinin ardından hemen buzdolabına koyunuz. Bu sırada kavanozları gereksiz yere hareket ettirmeyiniz.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 40 °C

Süre: 5:00 saat

Olumsuz Sonuçların Olası Sebepleri

Yoğurt çok sulu ise:

Mayalamada seçilen yer doğru olmaya bilir, soğutma zinciri bozulmuştur, kapaklar iyi kapatılmamıştır, süt yeterli derecede ısıtılmamıştır.

Sulanmışsa:

Kaseler yerinden oynatılmıştır, yoğurt yeterli hızda soğutulmamıştır..

Yoğurt topaklanmışsa:

Süt çok yüksek derecede ısıtılmıştır, Süt iyi olmayabilir, süt ve yoğurt aynı derecede karıştırılmamıştır.

Domuz pastirmasının yağını çıkarma

Domuz pastırması kızarmaz.

- Domuz pastirmasını (küp küp veya şeritler ya da dilimler halinde) deliksiz bir kabın içine koyun.
- Pişirme kabının üstünü ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı bir folyo ile kapatınız.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: 4 dakika

Soğan sote

Sotelemek, kendi suyunda, gerekirse biraz yağ ekleyerek pişirmek demektir.

- Soğanları doğrayınız ve biraz tereyağı ile deliksiz bir kabın içine koyunuz.
- Pişirme kabının üstünü ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı bir folyo ile kapatınız.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: 4 dakika

Diğer uygulamalar

Meyve Suyu Çıkartma

Buharlı fırınınızda yumuşak ve orta sertlikte meyvelerin suyunu çıkartabilirsiniz.

Çok olgun meyvelerden elde edilen meyve suları bol ve daha aromatik olur.

Hazırlık

Suyu çıkarılacak meyveyi ayıklayınız ve yıkayınız. Çürük ve ezilmiş kısımlarını kesiniz.

Üzüm ve vişne sapları suyu acılaştıracağı için önceden ayıklanmalıdır. Orman meyvelerinin saplarının çıkarılmasına gerek yoktur.

Elma gibi büyük meyveleri 2 cm kalınlığında küpler halinde doğrayınız. Meyve ne kadar katıysa, o kadar küçük doğranması gerekir.


Öneriler

- Tatlarını dengelemek için bazı meyvelerin sularını birlikte çıkartabilirsiniz.
- Meyve suyunu almadan önce ilave edilen şeker meyve suyunun miktarını çoğalttığı kadar aromasını da artırır. Meyvenin şekeri çekmesi için birkaç saat kadar bekletiniz. 1kg tatlı meyvenin üzerine 50 - 100 gr., 1kg buruk meyvenin üzerine 100 - 150gr. şeker koymanızı tavsiye ederiz.
- Elde ettiğiniz meyve suyunu saklamak isterseniz, daha sıcakken temiz şişelerin içine doldurunuz ve hemen ağzını kapatınız.

Meyve suyu çıkartma

- Hazırladığınız meyveleri delikli bir kabın içine koyunuz.
- Damlayan meyve sularının birikmesi için bu kabın altına deliksiz bir pişirme kabı veya (modele bağlı olarak) damlama tepsisini ya da cam tepsiyi yerleştiriniz.

Ayarlar

Buharlı pişirme 


Sıcaklık: 100 °C


Süre: 40-70 dakika sonra

Yiyeceklerin Soyulması

- Domates, nektarin vb. gibi yiyeceklerin sap kısmını artı şeklinde kesiniz. Bu şekilde kabuk daha kolay soyulabilir.
- Yiyecekleri delikli bir kaba koyunuz.
- Bademleri soğuk su ile şoklayınız. Aksi takdirde soymanız mümkün olmaz.

Ayarlar

Buharlı pişirme 
Sıcaklık: 100 °C
Süre: bkz. tablo


Besinler	 [dak.]
Kayısı	1
Badem	1
Nektarin	1
Biber	4
Şeftali	1
Domates	1

 Süre

Elma konservesi

İşlem görmemiş elmaların saklanma süresini uzatabilirsiniz. Kuru, serin ve iyi havalandırılan ortamlarda elma 5 ile 6 ay arası saklanabilir. Bu sadece elmalar için geçerlidir, diğer çekirdekli meyvelere uygulanmaz.


Ayarlar

Buharlı pişirme 
Sıcaklık: 50 °C
Konserve süresi: 5 dakika


Yumurta Kreması

- 6 yumurtayı 375 ml sütle çırpınız (köpürtmeden).
- Yumurta/süt karışımına baharat ekleyiniz ve tereyağı sürülmüş deliksiz bir kaba doldurunuz.

Ayarlar

Buharlı pişirme 
Sıcaklık: 100 °C
Pişirme süresi: 4 dakika

Çalışma saatleri

Diğer  | Çalışma saatleri seçimi ile buharlı fırınınızın toplam çalışma saatini görüntüleyebilirsiniz.

Otomatik Programlar

Fırınınızın farklı sebzelerin pişirilmesine yönelik 20'den fazla programı vardır. Sıcaklık ve pişirme süresi belirlenmiştir, sebzenin sadece parça büyüklüğüne uygun olarak hazırlanması gerekir (bkz. “Program tablosu” bölümü).

Buharda sebze pişirmeye ilişkin bilgileri “Buharda pişirme - Sebze” bölümünde bulabilirsiniz.

Otomatik programların kullanımı

■ Otomatik programlar **Auto** seçeneğini seçiniz.

Seçim listesi görüntülenir.

■ İsteddiğiniz sebzeyi seçiniz (örneğin Bezelye).

■ İsteddiğiniz pişirme derecesini ayarlayınız.




■ Ekrandaki talimatları uygulayınız.

Kullanıma ilişkin bilgiler

- Bir pişirme işleminin ardından otomatik bir program başlatmadan önce fırının oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.
- Pişme derecesi yedi bölmeden oluşan bir çubuk ile gösterilir. Gezinti bölmesi vasıtasıyla istenen pişme derecesini ayarlayınız.
- Bir otomatik programın başlama saati veya bitiş saati, Başlatma saati: veya Bitiş saati aracılığıyla ertelenebilir.
- Pişirilecek malzemeyi sıcak fırına veriyorsanız, fırının kapağını açarken dikkatli olunuz. Kapağı açtığınızda dışarı sıcak buhar çıkabilir. Bir adım geri çekiliniz ve buharın dağılmasını bekleyiniz. Sıcak buhara veya sıcak fırın panellerine temas etmemeye dikkat ediniz. Haşlanma ve yanma tehlikesi söz konusudur.

Test Enstitüsü için Veriler




EN 60350-1'e göre test yemekleri (Buharda pişirme programı)

Test yemekleri	Piştirme kapları	Miktar [g]	 ⁴	 ² [°C]	 [dk.]
Buhar yenileme					
Brokoli (8.1)	1x DGGL 1/2-40L	300	herhangi bir konum	100	3
Buhar dağılımı					
Brokoli (8.2)	2x DGGL 1/2-40L	maks.	herhangi bir konum ³	100	3
Cihaz kapasitesi					
Bezelye (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	her biri 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ Raf seviyesi, ² Sıcaklık,  Piştirme süresi

- 1 Damlama tepsisini veya (modele bağlı olarak) cam tepsiyi 1. seviyeye koyunuz.
- 2 Test yemeğini (patates) soğuk fırına (ön ısıtma evresi başlamadan) koyunuz.
- 3 Seviyeye arka arkaya 2 x DGGL 1/2-40L piştirme kabı koyunuz.
- 4 Her bir seviyeye arka arkaya 2x DGGL 1/2-40L piştirme kabı koyunuz.
- 5 En soğuk yerin sıcaklığı 85 °C olduğunda test sona erer.

Test yemekleri Menü piştirme¹ (Buharda piştirme programı)

Test yemeği	Piştirme kabı	Miktar [g]	 ⁴	 [°C]	Yükseklik [cm]	 [dk.]
Patates, düşük nişastalı, dörde bölünmüş ³	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
Somon fileto, dondurulmuş, çözülmemiş	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokoli çiçekleri	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

⁴ Seviye, ² Sıcaklık,  Piştirme süresi

- 1 Yöntem için bkz. “Buharda piştirme - Menü piştirme”.
- 2 Damlama tepsisini veya cam tepsiyi (modele bağlı olarak) 1. seviyeye koyunuz.
- 3 1. Test yemeğini (patates) soğuk fırına (ön ısıtma evresi başlamadan) veriniz.

Temizlik ve bakım

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Fırının içine, tel raflara ve aksesuarlara değerseniz yanabilirsiniz.

Elle temizlikten önce tel ızgaranın, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

⚠ Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi.

Buharlı temizlik aletinin buharı, akım taşıyan parçalara sızarak kısa devreye sebep olabilir.

Temizlik için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.

Uygun olmayan temizlik ürünleri kullanıldığında tüm yüzeyler değişime uğrayabilir veya renk değiştirebilir. Tüm yüzeyler çiziklere karşı hassastır. Cam yüzeylerde oluşan çiziklerin kırılmalara yol açması mümkündür.

Temizlik için sadece evlerde kullanılan bulaşık deterjanı kullanınız.

Temizlik ürünü kalıntılarını derhal temizleyiniz.

Alifatik hidrokarbon içeren temizlik ürünleri veya deterjan kullanmayınız. Bunlar contaların şişmesine sebep olabilir.

Uzun süre temizlenmeyen kirlerin, bazı durumlarda artık çıkartılması mümkün olmayabilir.

Yüzeyler değişime uğrayabilir veya renk değiştirebilir.

Kirleri hemen temizlemeniz en iyisidir.

- Her kullanımdan sonra buharlı fırını ve aksesuarlarını temizleyiniz ve kurulayınız.
- Cihaz kapağını ancak fırının içi tamamen kuruduktan sonra kapatınız.

Faydalı bilgi: Buharlı fırını uzun bir süre kullanılmayacaksa koku oluşmaması için iyice temizlenmelidir. Temizlikten sonra cihaz kapağını açık bırakınız.

Uygun olmayan temizlik maddeleri

Yüzeyle zarar vermemek için, temizlik için şu ürünleri kullanmayınız:

- Soda, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik maddeleri
- Kireç çözücü temizlik ürünleri
- Aşındırıcı temizlik ürünleri (örneğin ovma tozu, ovma kremi, cam seramik ocak temizleyici)
- Çözücü içeren temizlik maddeleri
- Paslanmaz çelik temizlik maddeleri
- Bulaşık makinesi temizleyici
- Cam temizleme maddeleri
- Cam seramik ocaklar için tasarlanmış temizlik maddeleri
- Aşındırıcı sert fırçalar ve süngerler (örneğin bulaşık süngerleri) veya içinde hala aşındırıcı kalıntıları bulunan eski süngerler
- Kir silgileri
- Keskin metal spatulalar
- Bulaşık teli
- Paslanmaz çelik bulaşık teli
- Mekanik temizlik ürünleri ile noktasal temizlik
- Fırın temizleyici veya fırın spreyleri

Ön panelin temizlenmesi

- Ön paneli temiz bir sünger bez, bir miktar elde bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz.
- Ardından ön paneli yumuşak bir bezle kurulayınız.

Faydalı bilgi: Temizlik için deterjansız olarak temiz, nemli bir mikrofiber bez de kullanabilirsiniz.

Temizlik ve bakım

Fırının iinin temizlenmesi

Fırının içini, kapak lastiğini, kapağın içini ve damlama oluğunu her kullanıştan sonra temizleyip kurulaınız.

- řunları temizleyiniz:
 - bir sünger veya sünger bezle yođuşma suyunu,
 - temiz bir sünger bez, elde bulaşık deterjanı ve sıcak su ile hafif yağlı kirleri.
- Her temizlikten sonra tüm deterjan kalıntıları gidene kadar duru su ile siliniz.
- Ardından yüzeyleri yumuşak bir bezle kurulaınız.

Uzun süreli kullanımın ardından **taban rezistansı** damlayan sıvılar nedeniyle renk değiştirebilir. Ancak işlevi bundan olumsuz etkilenmez.

Kapak lastiği cihazın tüm kullanım ömrü boyunca dayanacak şekilde tasarlanmıştır. Kapak lastiğinin buna rağmen değiştirilmesi gerekirse, yetkili servise başvurunuz (bkz. bu kullanım kılavuzunun sonu).

Otomatik kapak açma mekanizmasının temizlenmesi

Kapak açma mekanizmasının yemek artıkları sonucu yapışmamasına dikkat ediniz.

- Kapak açma mekanizmasındaki kirleri **hemen** temiz bir sünger bez, elde bulaşık deterjanı ve sıcak suyla temizleyiniz.
- Her temizlikten sonra tüm deterjan kalıntıları gidene kadar duru su ile siliniz.

Su kabının temizlenmesi

- Su kabını her kullanımdan sonra fırından çıkarınız.
- Sıçrama korumasını çıkartınız.
- Su kabını boşaltınız.
- Su kabını elde yıkayınız ve ardından kireç kalıntılarını önlemek için kurula-
yınız.
- Sıçrama korunmasını su kabına geri
takınız. Sıçrama korunmasının düzgün
oturmasına dikkat ediniz.

Aksesuarların temizlenmesi

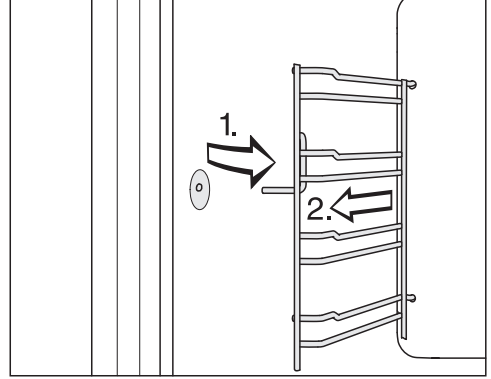
Tüm aksesuar parçaları bulaşık ma-
kinesinde yıkanmaya uygundur.

Damlama tepsi, tel ızgara ve pişir- me kabının temizlenmesi

- Her kullanımdan sonra damlama tep-
sisini, tel ızgarayı ve pişirme kaplarını
yıkayınız ve kurulayınız.
- Pişirme kaplarının üzerindeki mavimsi
lekeleri sirke ile temizleyiniz ve ardın-
dan temiz su ile durulayınız.

Tel rafların temizlenmesi

Tel raflar bulaşık makinesinde yıkana-
bilir.



- Tel rafları öndeki tutucudan (1) çeke-
rek çıkartınız ve dışarı alınız (2).
- Tel rafı bulaşık makinesinde veya tem-
iz bir sünger bez, elde bulaşık de-
terjanı ve sıcak su ile temizleyiniz.

Montaj için, işlemi tersten uygulayınız.

- Tel rafları dikkatli bir şekilde geri takı-
nız.

Tel raflar doğru takılmazsa, devrilme
ve çekme koruması sağlanamaz.

Temizlik ve bakım

Buharlı fırının kirecinin çözülmesi

Kireç çözme işlemi için Miele kireç çözücü tabletlerini kullanmanızı öneririz (bkz. “Sonradan alınabilen aksesuarlar”). Bu tabletler, ideal bir kireç çözme işlemi için Miele ürünlerine özel olarak üretilmiştir. Sitrik asidin yanı sıra, başka asitler ve/veya istenmeyen maddeler (ör. klorür) içeren diğer kireç çözücüler de ürüne zarar verebilir. Ayrıca kireç çözücü konsantrasyonuna uyulmazsa istenen etki de sağlanamayabilir.

Kireç çözme çözültisi metal panellere dökülürse, lekeler oluşabilir.


Kireç çözme çözültisini derhal siliniz.

Belirli bir kullanım süresinin ardından buharlı fırının kirecinin çözülmesi gerekir. Kireç çözme zamanı geldiğinde, cihazın gücü açıldıktan sonra ekranda kalan pişirme işlemi sayısı gösterilir. Kalan son pişirme işlemi de gerçekleştirildikten sonra buharlı fırının çalıştırılması engellenir.


Kilitlenmeden önce buharlı fırında kireç çözme işlemi uygulamayı tavsiye ederiz.

Kireç çözme işlemi sırasında su kabı mutlaka boşaltılmalı ve temiz su ile doldurulmalıdır.

Başlatma saati: ve Bitiş saati fonksiyonları kireç çözme sırasında kullanılamaz.

- Buharlı fırının gücünü açınız ve Kireç çözme  seçimi yapınız.

Ekranda Lütfen bekleyin... bildirimi görüntülenir. Kireç çözme işlemi için hazırlık yapılır. Bu birkaç dakika sürebilir. Hazırlık tamamlandığında, sizden su kabını doldurmanız istenir.

- Su kabına  işaretine kadar ılık su doldurunuz ve 2 adet Miele kireç çözücü tablet ekleyiniz.
- Kireç çözücü tabletler çözülmeye kadar bekleyiniz.
- Su kabını yerine takınız.
- OK ile onaylayınız.

Kalan süre gösterilir. Kireç çözme işlemi başlar.

Buharlı fırınının gücünü asla işlem bitmeden kapatmayınız, aksi takdirde işlemin yeni baştan başlatılması gerekir.

Kireç çözme işlemi sırasında su kabı iki kez boşaltılıp çalkalanmalı ve taze suyla doldurulmalıdır.

- Ekranda görüntülenen talimatları uygulayınız.
- Her işlemi OK ile onaylayınız.

Kalan süre sona erdikten sonra Hazır görüntülenir ve bir sinyal duyulur.

- Buharlı fırının gücünü kapatınız.
- Su kabını fırından alınız ve sıçrama korumasını çıkartınız.
- Su kabını boşaltınız ve kurulayınız.
- Fırının içinin soğumasını bekleyiniz.
- Ardından fırının içini kurulayınız.
- Cihaz kapağını ancak fırının içi tamamen kuruduktan sonra kapatınız.

Ne yapmalı, eğer ... ?

Günlük kullanım sırasında ortaya çıkabilecek arıza ve hataların çoğunu kendiniz giderebilirsiniz. Çoğu durumda yetkili servisi çağırarak zorunda kalmayacağınızdan zaman ve masraftan tasarruf edersiniz.

www.miele.com/service adresinde, arızaların kullanıcı tarafından giderilmesine ilişkin bilgiler sunulmaktadır.

Aşağıdaki tablolar size arıza ve hataları bulmakta ve gidermekte yardımcı olacaktır.

Göstergelerdeki/ekrandaki bildirimler

Problem	Sebepler ve Çözümler
F44	<p>Teknik bir arıza ortaya çıkmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Buharlı fırının gücünü kapatınız ve birkaç dakika sonra tekrar açınız.■ Hata bildirimi gösterilmeye devam ederse yetkili servise başvurunuz.
Ekranda, bu tabloda belirtilmeyen bir bildirim gösteriliyorsa?	<p>Elektronik sistemde bir hata oluşmuştur.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Buharlı fırının elektrik beslemesini yaklaşık 1 dakikalığına kesiniz.■ Elektrik beslemesi tekrar oluşturulduktan sonra sorun devam ediyorsa, yetkili servisi çağırınız.

Beklenmedik çalışma şekli

Problem	Sebep ve Çözüm
Fırın ısınmıyorsa?	Fuar modu etkindir. Buharlı fırın kumanda edilebilir, ancak fırın rezistansı çalışmaz. ■ Fuar modunu etkisiz kılınız (bkz. “Ayarlar” – “Bayi” bölümü).
	Fırının içi, altındaki sıcak tutma çekmecesinin çalıştırılması sonucunda ısınmıştır. ■ Cihaz kapağını açınız ve pişirme alanını soğutunuz.
Bir taşınmanın ardından, cihaz ön ısıtma evresinden sonra pişirme evresine geçemiyorsa?	Yeni taşınılan yerin deniz seviyesinden yüksekliği eskisinden en az 300 metre farklıysa, buharlı fırını suyun değişen kaynama sıcaklığına göre ayarlamanız gerekir. ■ Kaynama sıcaklığını uyarlamak için bir kireç çözme işlemi gerçekleştiriniz (bkz. “Temizlik ve bakım - Buharlı fırının kirecinin çözülmesi” bölümü).
Fırın çalışırken alışılmadık şekilde buhar çıkıyor ve hatta normal buhar çıkış yerlerinden daha farklı yerlerden dışarı çıkıyorsa?	Kapak doğru kapanmamış olabilir. ■ Kapağı kapatınız.
	Kapak contası düzgün oturmemiş olabilir. ■ Kapak contasının her tarafına bastırarak eşit derecede oturmasını sağlayınız.
	Kapak contasında yırtılma veya çatlama gibi hasarlar olabilir. ■ Kapak contasını değiştiriniz. Kapak contasını yetkili servisten (Kullanım kılavuzu son sayfasına bkz.) satın alabilirsiniz.
Başlatma saati: ve Bitiş saati fonksiyonları listelenmiyorsa?	Fırının içindeki sıcaklık örneğin bir pişirme işleminin ardından çok yüksek olur. ■ Kapağı açınız ve fırının içini soğumaya bırakınız.
	Kireç çözme programında bu fonksiyonlar genel olarak sunulmaz.

Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebebe ve Çözüm
Sensörlü tuşlar çalışmıyorsa?	Ekran QuickTouch kapalı ayarı seçilmiştir. Bunun sonucunda sensörlü tuşlar buharlı fırının gücü kapalıyken tepki vermez. ■ Buharlı fırının gücü tekrar açıldığında, sensörlü tuşlar da çalışmaya başlar. Sensörlü tuşların, buharlı fırının gücü kapalıyken bile çalışmasını istiyorsanız, Ekran QuickTouch Açık ayarını seçiniz.
	Buharlı fırın elektrik şebekesine bağlı değildir. ■ Buharlı fırının elektrik fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. ■ Elektrik tesisatının sigortalarının atıp atmadığını kontrol ediniz. Bir elektrik teknisyeni veya Miele yetkili servisini çağırınız.
	Kontrol biriminde bir sorun vardır. ■ Ekran kapanıp buharlı fırın yeniden başlatılana kadar Açma/Kapama ⏻ tuşuna dokununuz.

Sesler

Problem	Sebebe ve Çözüm
İşletim esnasında ve buharlı fırının devre dışı bırakılmasının ardından bir ses duyuluyorsa?	Söz konusu ses, cihazın hatalı işlediğine veya cihazda bir arıza olduğuna işaret etmez. Suyun içeri ve dışarı pompalanması esnasında oluşan bir sestir.
Fırın kapandıktan sonra bir fan sesi geliyorsa?	Fan çalışmaya devam ediyor. Buharlı fırında içerdeki yağlı yemek buharını dışarı veren bir fan ile donatılmıştır. Fan buharlı fırın kapatıldıktan sonra da çalışmaya devam eder. Fan bir süre sonra otomatik olarak kapanır.
Cihaz yeniden çalıştırıldığında bir ısıklık sesi duyuluyorsa?	Fırın kapağı kapandığında basınçta bir dengeleme olur ve cihazda bir ısıklık sesi duyulur. Bu ses cihazın bozuk olduğunu göstermez.

Genel sorunlar veya teknik arızalar

Problem	Sebeup ve Çözüm
Buharlı fırının gücü açılmıyorsa?	Sigorta atmıştır. ■ Sigortayı devreye alınız (min. sigorta için tip etiketine bakınız).
	Belli koşullar altında teknik bir arıza ortaya çıkmıştır. ■ Buharlı fırının elektriğini yaklaşık 1 dakika için kesiniz, bunun için: – ilgili sigortanın şalterini kapatınız veya vidalı sigortayı yuvasından tamamen çıkartınız veya – kaçak akım devre kesiciyi kapatınız. ■ Eğer sigortayı ve kaçak akım devre kesiciyi tekrar taktıktan/çevirdikten veya vidalı sigortayı yuvasına tekrar taktıktan sonra ocak yine çalışmazsa, yetkili servisi çağırınız.

Sonradan satın alınabilen aksesuarlar

Miele, cihazınıza uygun zengin bir Miele aksesuarları ve temizlik ve bakım ürünü serisi sunmaktadır.

Bu ürünleri Miele e-alışveriş sitesinden kolayca sipariş edebilirsiniz.

Ayrıca, bu ürünleri Miele yetkili servislerinden (bu kullanım kılavuzunun son sayfasına bakınız) ve Miele bayilerinden de satın alabilirsiniz.

Pişirme kabı

Miele kapsamlı bir pişirme kabı yelpaze-si sunar. Bu kaplar işlev ve boyut açısından Miele cihazlarına mükemmel uygunluktadır. Ürünlere ilişkin ayrıntılı bilgiyi Miele web sayfasında bulabilirsiniz.

- farklı boyutlarda delikli pişirme kapları
- farklı boyutlarda deliksiz pişirme kapları

Temizlik ve bakım ürünleri

- Kireç çözücü tabletler (6 adet)
- Çok amaçlı mikrofiber bez
Parmak izlerini ve hafif kirleri yok etmek için

www.miele.com/service adresinde, arızaların kullanıcı tarafından giderilmesine ve Miele yedek parçalarına ilişkin bilgiler sunulmaktadır.

Arızalar için iletişim bilgisi

Kendi başınıza gideremediğiniz arızaları, Miele bayiiinize veya Miele müşteri hizmetlerine bildiriniz.

Miele Müşteri Hizmetleri için www.miele.com.tr/service adresinden randevu talebinde bulunabilirsiniz.

Miele Müşteri Hizmetleri'nin iletişim bilgilerini bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerinin cihazın model koduna ve seri numarasına (İmalat/Seri/No.) ihtiyacı olacaktır. Her iki bilgiyi de tip etiketinde bulabilirsiniz.

Gerekli bağlantı bilgilerini kapak açırken ön çerçevede görülen tip etiketinde bulabilirsiniz.

Garanti

Garanti süresi 2 yıldır.

Bu konuda daha fazla bilgiyi cihazla birlikte verilen garanti şartları kitapçığından edinebilirsiniz.

Montaja ilişkin güvenlik talimatları

⚠ Hatalı montajdan kaynaklanan zararlar.

Hatalı montaj sonucunda buharlı fırın zarar görebilir.

Buharlı fırının sadece yetkili teknisyen tarafından kurulmasını sağlayın.

► Buharlı fırının tip etiketi üzerinde belirtilen bağlantı verileri (frekans ve gerilim) elektrik şebekesi verileri ile mutlaka uyuşmalıdır, aksi takdirde buharlı fırın zarar görebilir.

Bu verileri bağlantı öncesinde karşılaştırınız. Şüphe halinde bir elektrik teknisyenine danışınız.

► Çoklu prizler ve uzatma kabloları gerekli güvenliği sağlamaz (yanğın tehlikesi). Buharlı fırını elektrik şebekesine bunlar vasıtasıyla bağlamayınız.

► Prizin, buharlı fırının montajından sonra kolayca erişilebilir olmasına dikkat ediniz.

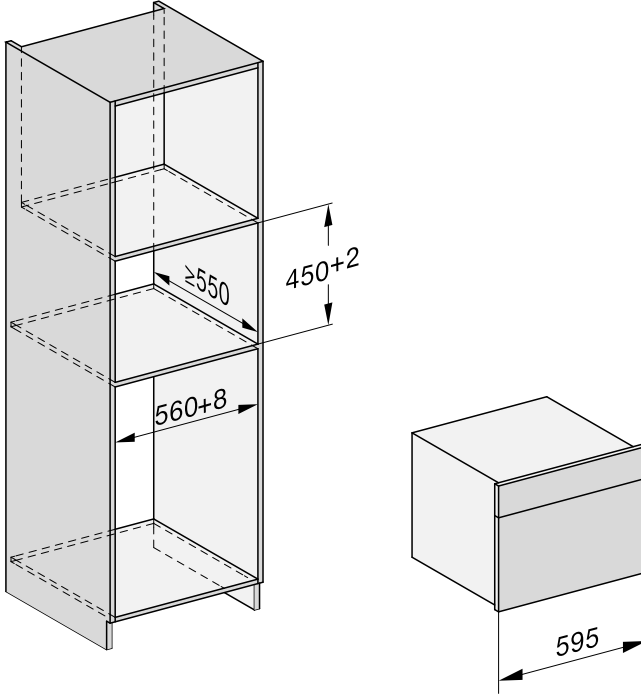
► Buharlı fırının, en üst raf seviyesindeki pişirme kabının içindekiler görülebilecek şekilde konumlandırılması gerekir. Bu şekilde sıcak yemeklerin dökülmesi sonucunda yaralanmaların önüne geçilir.

Montaj ölçüleri

Bütün ölçüler mm olarak verilmiştir.

Yüksek dolaba montaj

Montaj nişinin arkasında dolap arka paneli bulunmamalıdır.

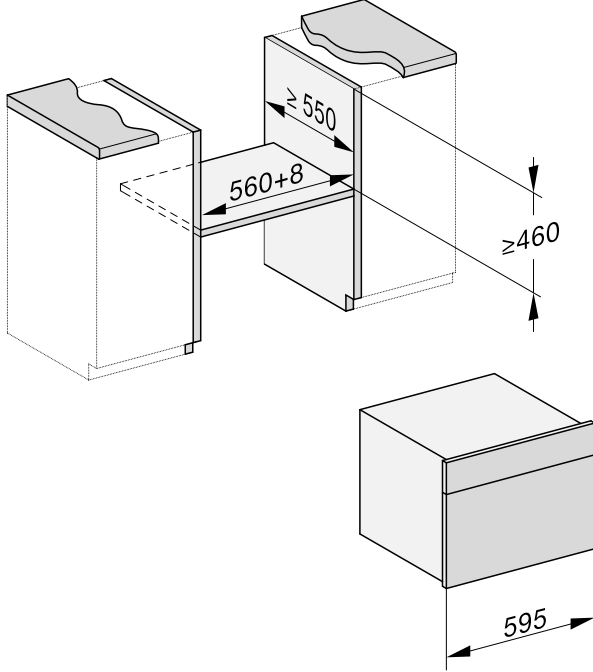


Kurulum

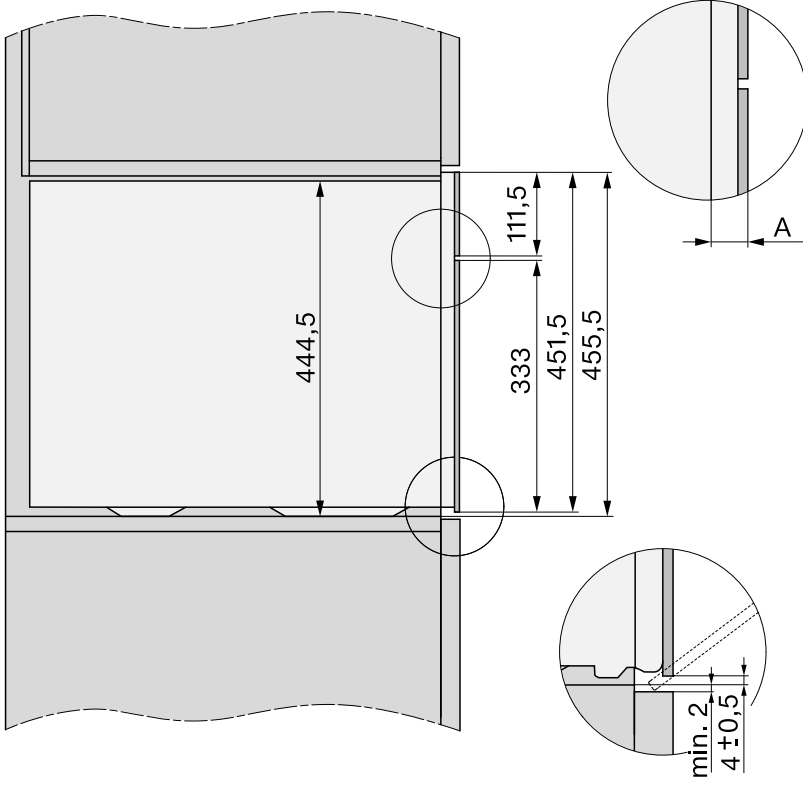
Tezgahaltı dolaba montaj

Montaj nişinin arkasında dolap arka paneli bulunmamalıdır.

Buharlı fırının bir elektrikli veya indüksiyonlu ocağın altına kurulması halinde, ocağın montajına ilişkin talimatları ve ocağın montaj derinliğini dikkate alınız.



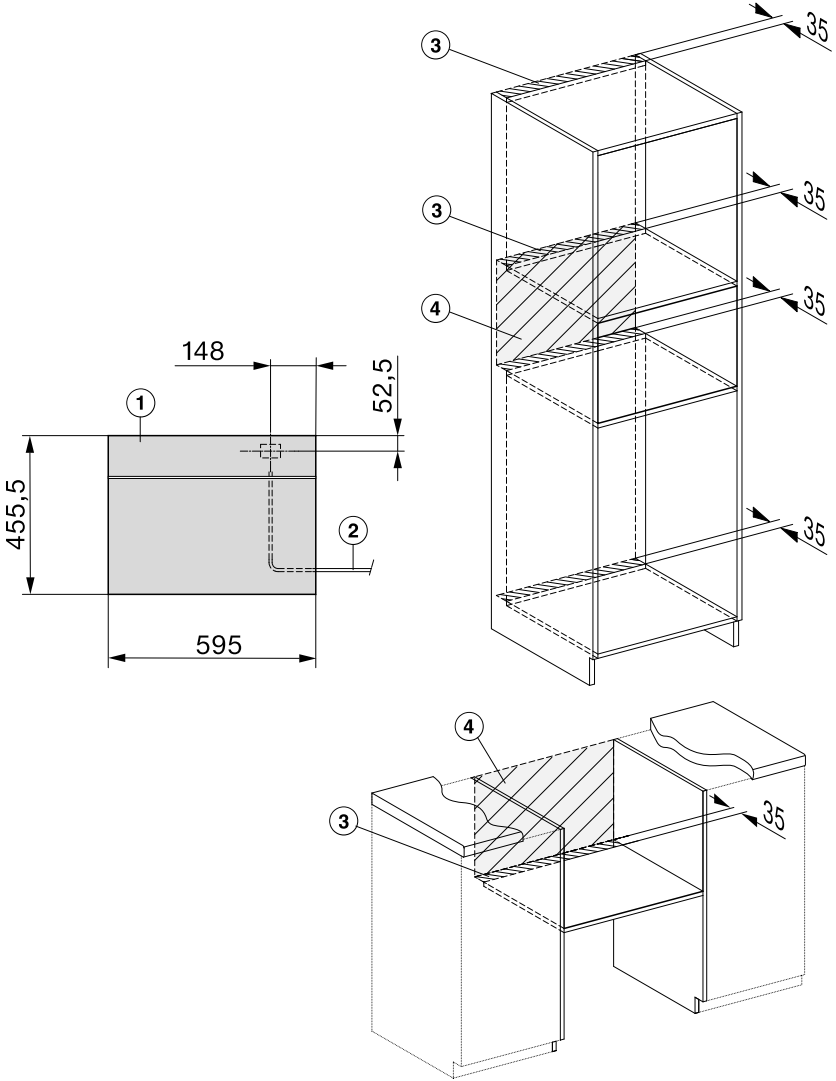
Yandan görünüm



- A** Cam ön panel: 22 mm
Metal ön panel: 23,3 mm

Kurulum

Bağlantı ve havalandırma



- ① Önden görünüm
- ② Güç kablosu, U = 2.000 mm
- ③ Havalandırma açıklığı min. 180 cm²
- ④ Bu alanda bağlantı yok

Buharlı fırının montajı

- Güç kablosunu bağlayınız.

Hatalı nakliyeden kaynaklanan hasarlar.

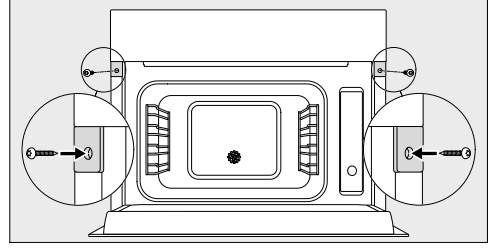
Buharlı fırını kapak kulpundan tutarak taşırsanız kapak zarar görebilir.

Taşımak için gövdenin yanlarındaki kulplardan yararlanınız.

Buharlı fırın düz durmazsa, buhar üretici hatasız çalışmaz.

Düzyapması en fazla 2° olabilir.

- Buharlı fırını dolap içine itiniz ve hizalayınız.
Güç kablosunun sıkışmamasına veya zarar görmemesine dikkat ediniz.
- Fırının kapağını açınız.



- Buharlı fırını, fırınla birlikte verilen ahşap vidalarıyla (3,5 x 25 mm) dolabın yan panellerine vidalayınız.
- Buharlı fırını elektrik şebekesine bağlayınız.
- Buharlı fırının tüm fonksiyonlarını kullanım kılavuzu yardımıyla kontrol ediniz.

Elektrik bağlantısı

Buharlı fırın, standart olarak topraklı bir prize bağlantıya hazır bir fişle donatılmıştır.

Buharlı fırını prize erişim mümkün olacak şekilde yerleştiriniz. Prize kolayca erişim mümkün değilse, kurulum yerinde tüm kutuplar için bir yalıtım donanımı bulunmasını sağlayınız.




Aşırı ısınma sonucu yangın tehlikesi.

Buharlı fırının çoklu priz ve uzatma kablosu üzerinden çalıştırılması kablunun aşırı yüklenmesine sebep olabilir.

Güvenlik sebeplerinden dolayı çoklu priz ve uzatma kablosu kullanmayınız.

Elektrik tesisatı geçerli standartlara (Almanya'da VDE 0100) uygun olmalıdır.

Güvenlik sebeplerinden dolayı buharlı fırının elektrik bağlantısı için ev tesisatında,  tipi bir kaçak akım rölesinin (RCD) kullanılmasını tavsiye ederiz.

Hasarlı bir güç kablosu, sadece aynı türden özel bir güç kablosu ile değiştirilmelidir (Miele yetkili servisinden edinilebilir). Güvenlik sebeplerinden dolayı güç kablosu, sadece Miele tarafından yetkilendirilmiş uzman bir teknisyen veya Miele yetkili servisi tarafından değiştirilmelidir.

Anma gücü ve uygun sigorta değerlerine dair bilgiler bu kullanım kılavuzunda veya tip etiketinde verilmiştir. Bu verileri kurulum yerindeki elektrik bağlantısı verileri ile karşılaştırınız.

Şüphe halinde bir elektrik teknisyenine danışınız.

Bağımsız veya şebeke senkronizasyonu olmayan bir enerji besleme sisteminde (örneğin mikro şebekeler, yedekleme sistemleri) kesintili veya kesintisiz işletim mümkündür. Bu türden bir işletim için enerji besleme sisteminin, EN 50160 standardındaki tüm şebeke bağlantı noktalarında gerilim karakteristiklerinin içinde kalan sınırları ve benzeri gereklilikleri kapsmalıdır.

Ev tesisatında ve bu Miele ürününde öngörülen koruyucu tedbirler, fonksiyon ve çalışma şekli bakımından mikro şebeke işletiminde veya şebeke senkronizasyonu olmayan işletimde de sağlanmalı veya tesisatta eşdeğer tedbirler uygulanmalıdır.

Miele, bu buharlı fırının 2014/53/AB Direktifine uygun olduğunu beyan eder.

AB Uygunluk Beyanı'nın tam metni aşağıdaki internet adreslerinden birinden edinilebilir:

- www.miele.com.tr adresinde Ürünler/ Karşıdan İndirmeler sayfasından
- <https://miele.com.tr/kilavuzlar> adresindeki Servis, Bilgi talebi sayfasından ürün adı veya seri numarası girilerek

Wi-Fi modülünün frekans bandı	2,4000–2,4835 GHz
-------------------------------	-------------------

Wi-Fi modülünün maksimum iletim gücü	< 100 mW
--------------------------------------	----------

İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar

İletişim modülünün kullanımı ve kumandası için Miele, kendi yazılımlarını ya da Açık Kaynak lisans koşulları kapsamında olmayan üçüncü taraf yazılımlarını kullanmaktadır. Bu yazılımlar/yazılım bileşenleri telif hakları ile korunur. Miele ve üçüncü tarafların telif haklarına saygı gösterilmesi gerekmektedir.

Ayrıca bu iletişim modülünde Açık Kaynak lisans koşulları bağlamında aktarılabilir olan yazılım bileşenleri de mevcuttur. İlgili telif hakkı bildirimleriyle birlikte, mevcut Açık Kaynak bileşenlerine, geçerli lisans koşullarının kopyalarına ve diğer bilgilere, bir web tarayıcısı üzerinden IP ile yerel olarak (<http://<ip address>/Licenses>) ulaşabilirsiniz. Orada ifade edilen Açık Kaynak lisans koşullarıyla ilgili yükümlülük ve garanti düzenlemeleri, sadece ilgili hak sahipleriyle ilgili olarak geçerlidir.

Satış ve Pazarlama Şirketinin Adresi:

Miele Elektrikli Aletler Dış Ticaret ve Pazarlama Ltd. Şti
Seba Office Bulvarı
Ayazağa Mah. Mimar Sinan Sok No:21 D:53
34396 Sarıyer / İstanbul / Türkiye

Tel: 0212 390 71 00

Müşteri Hizmetleri: 444 11 22

E-Mail: info@miele.com.tr

İnternet: www.miele.com.tr

EEE yönetmeliğine uygundur

Üretici Adresi:

Almanya
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

DG 7140, DG 7240

tr-TR

M.-Nr. 11 244 670 / 03