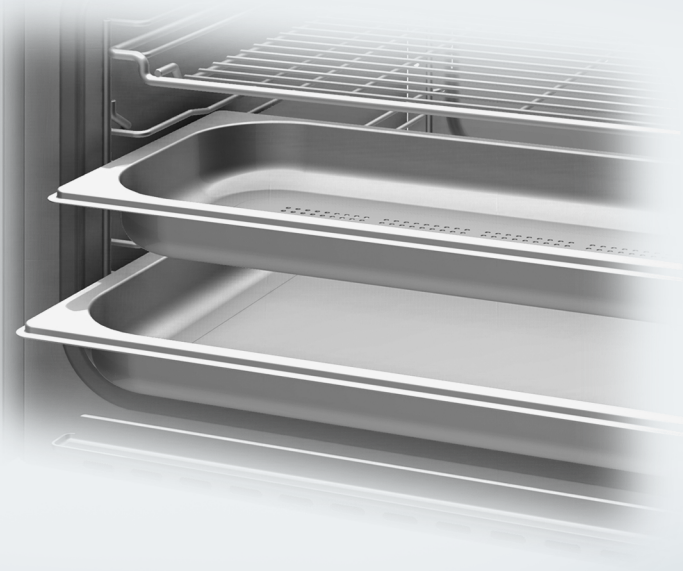


## Kullanım ve montaj kılavuzu Mikrodalgalı buharlı fırın



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

# İçindekiler

<b>Güvenlik Talimatları ve Uyarılar.....</b>	<b>5</b>	<b>Ayarlar .....</b>	<b>32</b>
<b>Sürdürülebilirlik ve çevre koruma .</b>	<b>14</b>	Ayarlar tablosu .....	32
<b>Tanıtım .....</b>	<b>15</b>	“Ayarlar” menüsünün görüntülen- mesi.....	34
Buharlı fırın .....	15	Lisan  .....	34
Tip etiketi .....	16	Güncel saat .....	34
Cihazla birlikte verilen aksesuarlar ..	16	Tarih.....	35
Sonradan satın alınabilen aksesuarlar ..	17	Aydınlatma .....	35
Kumanda elemanları.....	18	Ekran .....	35
Açma/Kapama tuşu .....	19	Ses seviyesi.....	36
Ekran .....	19	Birimler .....	36
Sensörlü tuşlar .....	19	Hızlı MD.....	36
Semboller.....	21	Popcorn .....	36
Kullanım esasları.....	22	Sıcak tutma .....	37
Menü ögesi seçimi.....	22	Buhar azaltma .....	37
Bir seçim listesinde ayar değiştirme.....	22	Önerilen sıcaklıklar .....	38
Çubuk göstergıyla ayar değiştirme .....	22	Önerilen güç değerleri .....	38
Program ve fonksiyon seçimi .....	22	Su sertlik derecesi.....	39
Sayı girişi .....	23	Güvenlik.....	40
Harflerin girilmesi.....	23	Miele@home .....	40
MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi.....	23	Scan & Connect uygulaması .....	41
Buharda Pişirme .....	24	Uzaktan kumanda.....	41
Su kabı.....	24	MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi .....	41
Sıcaklık.....	24	Güncelleme.....	41
Pişirme süresi .....	24	Yazılım sürümü.....	42
Sesler.....	24	Bayi.....	42
Ön ısıtma evresi .....	24	Fabrika ayarları .....	42
Pişirme Süresi .....	24	Çalışma saatleri .....	42
Buhar azaltma.....	24	<b>Ana ve alt menüler.....</b>	<b>43</b>
Mikrodalga.....	25	<b>Kullanım .....</b>	<b>44</b>
Çalışma şekli.....	25	Basit Kullanım .....	44
Kap seçimi .....	25	Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi.....	45
Cam tepsi .....	28	Sıcaklığın değiştirilmesi .....	45
Pişirme alanı aydınlatması.....	28	Mikrodalga gücünün değiştirilmesi .....	46
<b>İlk çalıştırma .....</b>	<b>29</b>	Pişirme süresi ayarı .....	46
Ağ bağlantısı.....	29	Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi.....	47
Temel ayarlar .....	29	Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi.....	47
Ağ bağlantısı için ön koşullar .....	29		
Buharlı fırının ilk kez temizlenmesi ..	31		
Kaynama sıcaklığının ayarlanması ...	31		

Mikroalgalı programlarda pişirme işleminin durdurulması .....	47	Menü pişirme - otomatik.....	93
Buharlı programlarda pişirme işleminin durdurulması .....	48	Konserve .....	94
Pişirme işleminin iptal edilmesi .....	48	Dezenfeksiyon .....	96
Hızlı MD ve Popcorn .....	49	Mayalı hamuru kabartma .....	96
Mikroalga ile çözme ve ısıtma .....	50	Islak havlu ısıtma .....	96
Çözme .....	51	Jelatin eritme .....	96
Isıtma .....	54	Şekerlenen balın çözülmesi .....	97
Kısa süre sayacı .....	58	Çikolata eritme .....	97
<b>Buharda pişirme için önemli ve gerekli bilgiler</b> .....	<b>59</b>	Yoğurt Mayalama .....	98
Buharda Pişirmenin Avantajları.....	59	Domuz pastırmasının yağını çıkarma.....	99
Pişirme Kapları .....	59	Soğan sote .....	99
Cam tepsi .....	59	Meyve Suyu Çıkartma .....	99
Raf seviyesi.....	60	Yiyeceklerin Soyulması.....	100
Dondurulmuş Ürünler .....	60	Elma konservesi .....	100
Sıcaklık .....	60	Yumurta Kreması.....	100
Pişirme süresi.....	60	<b>Hızlı pişirme</b> .....	<b>101</b>
Sulu Yemek Pişirme.....	60	Kabuklu patates pişirme.....	102
Kendi tarifleriniz .....	60	Pirinç pişirme .....	103
<b>Buharda Pişirme</b> .....	<b>61</b>	<b>Otomatik Programlar</b> .....	<b>104</b>
Eco Buharlı pişirme .....	61	Kategoriler .....	104
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....	61	Otomatik programların kullanımı.....	104
Sebze.....	62	<b>Kişisel programlar</b> .....	<b>105</b>
Balık.....	65	<b>Temizlik ve bakım</b> .....	<b>108</b>
Et.....	68	Temizlik ve Bakımla İlgili Bilgiler.....	108
Pirinç .....	70	Uygun olmayan temizlik maddeleri..	108
Tahıl .....	71	Ön panelin temizlenmesi .....	109
Makarna / Hamur İşleri.....	72	Fırının içinin temizlenmesi .....	109
Hamur köftesi.....	73	Su kabının temizlenmesi .....	109
Baklagiller, kuru .....	74	Aksesuarların temizlenmesi.....	109
Tavuk yumurtası.....	76	Tel rafların temizlenmesi.....	110
Meyve.....	77	Bakım .....	110
Salam, sosis .....	77	Kireç çözme.....	110
Kabuklu deniz ürünleri.....	78	Suda bekletme .....	111
Midye .....	79	<b>Sorunların giderilmesi</b> .....	<b>112</b>
Menü Pişirme - manuel .....	80	Ekran bildirimleri.....	112
<b>Sous-vide/Vakumlu Pişirme</b> .....	<b>81</b>	Beklenmedik çalışma şekli.....	113
<b>Diğer uygulamalar</b> .....	<b>88</b>	Sesler .....	114
Buharla Isıtma.....	88	Memnun etmeyen sonuçlar.....	115
Buharla Çözme .....	90	Genel sorunlar veya teknik arızalar ..	116
Blanşe (hafif haşlama) .....	93	<b>Müşteri Hizmetleri</b> .....	<b>117</b>
		Arızalar için iletişim bilgisi .....	117
		Garanti .....	117

# İçindekiler

---

<b>Kurulum</b> .....	<b>118</b>
Montaja ilişkin güvenlik talimatları ..	118
Montaj ölçüleri .....	119
Boy dolabına montaj.....	119
Yandan görünüm .....	120
Bağlantı ve havalandırma.....	121
Buharlı fırının montajı .....	122
Elektrik bağlantısı.....	123
<b>Test Enstitüsü için Veriler</b> .....	<b>124</b>
<b>Teknik veriler</b> .....	<b>126</b>
Uygunluk Beyanı .....	126
İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar .....	126

Mikrodalgalı buharlı fırın bundan sonraki sayfalarda buharlı fırın olarak anılacaktır.

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 fırın sadece evsel ortamlarda gıdaların çözülmesi, ısıtılması ve pişirilmesi için kullanılmalıdır.
- Bunun dışındaki hiçbir kullanım türüne izin verilmez.

▶ Tutuşabilir malzemeler sonucu yangın tehlikesi.

Mikrodalga programında tutuşabilir malzemeler kurutursanız, malzemelerin içerdikleri nem buharlaşır. Bunun sonucunda malzemeler kuruyarak kendi kendine tutuşabilir.

Buharlı fırını asla tutuşabilir malzemelerin muhafazası veya kurutulması için kullanmayınız.

▶ 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

---

► Özel gereklilikler (ör.: sıcaklık, nem, kimyasal dayanıklılık, aşınma dayanıklılığı ve titreşim) dolayısıyla fırının içine özel bir ışık kaynağı takılmıştır. Bu özel ışık kaynağı sadece öngörülen uygulama için kullanılmalıdır. Mekan aydınlatmasına uygun değildir. Değiştirme işlemi sadece Miele tarafından yetkilendirilmiş uzman teknisyen veya Miele yetkili servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.

► Bu buharlı fırın, E enerji verimliliği sınıfından 2 ışık kaynağı içermektedir.

### 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 sonucunda kullanıcıya yönelik ciddi tehlikeler oluşabilir. Montaj ve bakım işleri ve tamirler sadece uzman ve yetkili personel tarafından yapılmalıdır.

► Mikrodalga ile ışın yüklemesi:

Bakım ve tamir sırasında gerekli olacak bir kapatma ancak yetkili servis tarafından yapılabilir.

► Hasarlı bir buharlı fırın güvenliğinizi tehlikeye sokabilir. Gözle görülür bir hasarın olup olmadığını kontrol ediniz. Hasarlı bir buharlı fırını asla çalıştırmayınız.

► Kapak ve kapak lastiğinin zarar görüp görmediğini kontrol ediniz. Yetkili servis lastiği yenileyinceye kadar mikrodalga programı uygulamayınız.

► Arızalı bir buharlı fırın çalışırken, dışarıya fırının kullanıcısı için tehlike oluşturabilecek mikrodalgalar sızabilir. Buharlı fırını şu durumlarda kullanmayınız:

- kapak eğrilmişse,
- Fırın ön panelinde bombeler varsa veya eğrilmişse
- kapak menteşeleri gevşemişse,
- cihaz kasasında, fırının iç panellerinde ve kapağında gözle görülür delikler ve çatlaklar varsa.
- Kapak camları arasında nem varsa

► 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 kapsamaludur.

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. Gerktiğinde binadaki elektrik donanımını bir elektrikçiye kontrol ettirebilirsiniz.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

► 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.

► En az 850 mm'lik bir montaj yüksekliği bulunmasını sağlayın.

► 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 kablosu hasar gördüyse, kablo yetkili bir servis elemanı tarafından özel bir yeni kablo ile değiştirilmelidir.

► 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 edildiyse, 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 erirler ve buharlı fırında zarar verebilirler. Buharda pişirmek için 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 paslanabilecek eşyalar kullanmayınız.

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



► Kapağın taşıma gücü en fazla 8 kilodur. Açık kapağın üzerine bir eşya koymayınız veya oturmuyunuz. Kapakla fırın arasına bir malzemenin sıkışmamasına dikkat ediniz, buharlı fırın zarar görebilir.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

► Elektrikli bir aleti, örneğin bir el mikserini buharlı fırının yakınlarında kullanırken, güç kablosunun buharlı fırının kapağına sıkışmamasına dikkat ediniz. Kablo yalıtımı zarar görebilir.

### Mikrodalga Programı

► Pişirme, ısıtma, çözme gibi işlemler mikrodalga programında çoğu zaman mikrodalgasız programlara göre daha kısa sürede yapılır. Buharlı fırının çok uzun süre çalışması malzemenin kurummasına ve hatta tutuşmasına sebep olabilir.

► Mikrodalga  programı yiyeceklerin ve içeceklerin ısıtılmasına yarar. Mikrodalga  programını örneğin çiçek, baharatlı ot, ekmek ve başka tutuşabilir malzemelerin kurutulması için kullanmayınız, aksi takdirde yaralanma ve yangın tehlikesi oluşur.


► Isının yemeğin içinde eşit dağılması ve yeterince yüksek olması önem taşır.

Eşit bir şekilde ısınmaları için yemekleri karıştırınız veya çeviriniz ve ısıtma, çözme ve pişirme sırasında verilmiş olan dengelenme sürelerini dikkate alınız.

Dengelenme süresi sıcaklığın yemek içinde eşit bir şekilde dağıldığı bekleme süresidir.


► Sıcak yiyecek sonucu yaralanma tehlikesi. Yiyeceklerin ısıtılması sırasında ısı doğrudan yiyeceklerin içinde oluşur, bunun sonucunda kap soğuk kalır (istisna: fırına dayanıklı çömlekler). Kap sadece yiyeceklerden aktarılan ısı ile ısınır.

Yiyecek dışarı alındıktan sonra, istenen sıcaklığa sahip olup olmadığını kontrol ediniz. Kap sıcaklığını referans almayınız! **Özellikle de bebek mamalarını dayanılır bir sıcaklığa ısıtmaya dikkat ediniz!** Isıttıktan sonra bebek mamasını iyice karıştırınız veya çalkalayınız, ve ardından bebeğin yanmaması için yemeğin sıcaklığını kontrol ediniz.

► Mikrodalga  programı sarf malzemelerinin temizliği ve dezenfeksiyonuna uygun değildir, aksi takdirde çok yüksek sıcaklıklar oluşabilir. Malzemeleri çıkarırken yanabilirsiniz.


► Kapalı kaplar ve şişelerdeki aşırı basınç sonucu yaralanma tehlikesi. Kapalı kaplarda veya şişelerde, ısıtma sırasında basınç oluşur, bu basınç patlamaya yol açabilir.

Yiyecekleri veya sıvıları asla kapalı kaplarda ve kavanozlarda ısıtmayınız. Kapları önceden açınız ve biberonlardan emzikleri ve kapakları çıkarınız.

► Mikrodalgada sıvı kaynatılması, özellikle de Mikrodalga  programında tekrar ısıtılması sırasında, kaynama sıcaklığına ulaşılmış olmasına rağmen tipik buhar kabarcıkları çıkmayabilir. Sıvı eşit bir şekilde kaynamaz. Bu kaynama gecikmesi patlama benzeri bir aşırı kaynama ya sebep olabilir, bu da kabın alınması sırasında kaynar sıvı sonucu yanmanıza sebep olabilir. Elverişsiz koşullar altında, basınç fırın kapağının kendiliğinden açılmasına sebep olacak kadar yüksek olabilir. Sıvıları ısıtmadan veya kaynatmadan önce karıştırınız. Isittikten sonra, kabı fırından almadan önce en az 20 saniye bekleyiniz. Ayrıca ısıtma sırasında kabın içine varsa bir cam çubuk ya da benzeri bir nesne koyabilirsiniz.


► Kabuksuz yumurtalar mikrodalga fırında ısıtıldığında, pişirildikten sonra yüksek basınç nedeniyle sarıları fişkirabilir. Yumurtanın sarısı daha önce birkaç yerinden delinmelidir.

► Kabuklu yumurtalar mikrodalga fırında ısıtılırsa, fırından çıkartıldıktan sonra patlayabilir.

Kabuklu yumurtaları sadece buharlı pişirme  veya buna benzer otomatik bir programda pişiriniz. Katı pişmiş yumurtaları mikrodalga fonksiyonu ile ısıtmayınız.

► Domates, sosis, patates, patlıcan gibi sıkı kabuklu yiyecekler ısıtılırken veya pişirilirken patlayabilir.

Oluşan buharın dışarı çıkması için bu türden yiyecekleri birkaç yerinden deliniz veya çentik atınız.

► Isıtılmak üzere mikrodalga fırına sürülen çekirdekli, kiraz çekirdekli veya jöle ile doldurulmuş poğaçalar veya benzerleri fırından çıkarıldıktan sonra bile alev alabilirler. Bu yiyecekleri mikrodalga programında  ısıtmayınız.





► Buharlı fırının içindeki yiyeceklerden duman çıktığında, oluşabilecek alevlerin sönmesi için cihaz kapağını kapalı bırakınız. Buharlı fırının gücünü kapatıp fişini çekerek işlemi iptal ediniz. Kapağı ancak duman çekildikten sonra açınız.

► Sapları ve kapak kulplarının içi boş olan kaplar, bu boşlukların içine nem girebileceğinden, uygun değildir. Nemin buharlaşması sonucu, boşluğu patlama şeklinde tahrip eden çok güçlü bir basınç oluşabilir (İstisna: havası yeterince alınmış boşluklar).

Mikrodalga  programında kulpları ya da kapak kulplarının içi boş kaplar kullanmayınız.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

- ▶ Mikrodalgaya uygun olmayan kaplar Mikrodalga  programında ve mikrodalgalı programlarda tahrip olup fırına zarar verebilir. Metal kaplar, alüminyum folyo, çatal-kaşık-bıçak, metal kaplamalı kaplar, kurşun içeren kristaller, kenarları tırtıklı kaseler, ısıya duyarlı plastik kaplar, tahta kaplar, metal klipsler, içinde tel olan plastik ve kağıt klipsler, alüminyum kapak folyosu tamamen çıkarılmamış plastik kaplar kullanmayınız (bkz. “Mikrodalga kullanımı - Kap seçimi”).
- ▶ Yanıcı malzemelerden yapılmış kaplar sonucu yangın tehlikesi. Tek kullanımlık plastik kaplar “Mikrodalga kullanımı - Kap seçimi” bölümünde belirtilen özelliklere sahip olmalıdır. Yemekleri plastik, karton veya diğer tutuşabilir malzemelerden tek kullanımlık kaplarda ısıtırken veya pişirirken buharlı fırını gözetimsiz bırakmayınız.
- ▶ Sıcak tutma ambalajlarında mikrodalgaları yansıtan alüminyum folyo vardır. Alüminyum folyoyu saran kağıt yanacak kadar ısınabilir. Mikrodalgalı programlarda, ızgara tavuk torbaları gibi sıcak tutma ambalajlarında yiyecek ısıtmayınız.
- ▶ Buharlı fırını Mikrodalga  programında içinde yemek olmaksızın veya uygun olmayan malzemeler varken kullanırsanız, buharlı fırın zarar görebilir. Mikrodalga  programında **daima** cam tepsiyi kullanınız ve daha küçük kalıpları da daima cam tepsi üzerine yerleştiriniz. Kap ısıtmak veya baharatlı ot kurutmak için Mikrodalga  programını kullanmayınız.

## 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. Tel rafları doğru bir şekilde geri takınız.
- ▶ Tel raflar plastik yuvalara oturmaktadır. Bu yuvaları kontrol ediniz. Eğer bu yuvalar hasar görürse, değiştirilinceye kadar bu yuvaları mikrodalgalı programları / fonksiyonları kullanmayınız.
- ▶ 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 sonlanmasının ardından Miele, size işlevlerin sürdürülmesini sağlayan yedek parçalar için en az 10 yıl olmak üzere 15 yıla varan tedarik garantisi sunmaktadır.

## Sürdürülebilirlik ve çevre koruma

### Nakliye ambalajının bertaraf edilmesi

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.

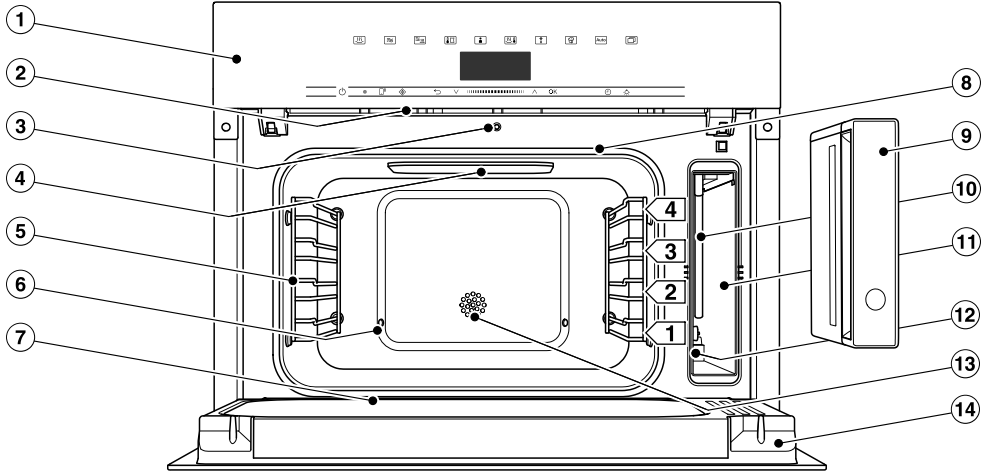
### Eski Cihazın Bertaraf Edilmesi

Elektrikli ve elektronik cihazlar birçok değerli materyal içerir. Bu tür cihazlar aynı zamanda işleyişleri ve güvenlikleri için gerekli belirli 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 Buhar azaltmak için otomatik kapak açma mekanizması
- ④ LED fırın aydınlatması
- ⑤ 4 seviyeli tel raf
- ⑥ Buhar girişi
- ⑦ Kapaktaki damlama oluğu
- ⑧ Kapak lastiği
- ⑨ Çıkarılabilir sıçrama korumalı su kabı
- ⑩ Çekiş borusu
- ⑪ Su tankı yerleştirme yuvası
- ⑫ Tip etiketi
- ⑬ Sıcaklık sensörü
- ⑭ Kapak

## Tanıtım

Bu kullanım kılavuzunda tanıtılan fırının modelini arka sayfada bulabilirsiniz.

### Tip etiketi

Tip etiketi su tankı yerleştirme haznesinde bulunur.

Tip etiketinde cihazın model kodunu, seri numarasını ve bağlantı bilgilerini (gerilim/frekans/maksimum bağlı yük) bulabilirsiniz.

Model kodu ve seri numarası (SN), kapak açıkken ön çerçevede görünen küçük bir levha üzerinde belirtilmiştir.

Miele'nin size yardımcı olabilmesi için, sorularınız ya da sorunlarınız olması durumunda 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”).

Ülkeye ve cihaz modeline bağlı olarak başka aksesuarlar da cihazla birlikte teslim edilebilir.


### Cam tepsi DMGS 100-30



1 adet cam tepsi

Cam tepsi tüm programlara uygundur.


Cam tepsiyi buharda pişirme programında damlayan sıvıları toplamak için de kullanabilirsiniz.


Mikrodalga  programında **daima** cam tepsiyi kullanınız ve daha küçük kalıpları da daima cam tepsi üzerine yerleştiriniz. 375 x 394 x 30 mm (G x D x Y)


Cam tepsiye en fazla 8 kg malzeme koyunuz.

Cam tepsi büyük sıcaklık dalgalanmaları sonucu zarar görebilir.

Sıcak cam tepsiyi granit veya fayans tezgah gibi soğuk yüzeyler üzerine koymayınız, bunun yerine uygun bir altlık kullanınız.

Metal tel ızgaralar ve pişirme kapları Mikrodalga  programında kıvılcımlara yol açabilir. Buharlı fırın zarar görebilir.

Tel ızgarayı ve pişirme kabını Mikrodalga  programında **kullanmayınız**.

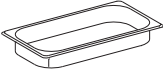
Tel ızgarayı ve pişirme kabını, Hızlı pişirme  programında ve buharlı tüm programlarda kullanabilirsiniz.

## Tel ızgara



Kendi kabınızı üstüne koymak için 1 tel ızgara

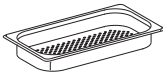
## Buharlı pişirme kabı DGG 50-40



1 adet paslanmaz çelikten deliksiz pişirme kabı

Kapasite 2,2 l / Kullanım hacmi 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (GxDxY)

## Buharlı pişirme kabı DGGL 50-40



2 adet paslanmaz çelikten delikli pişirme kabı

Kapasite 2,2 l / Kullanım hacmi 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (GxDxY)

## Kireç Çözme Tabletleri

Cihazdaki kireçlenmeleri yok eder.

## Sonradan satın alınabilen aksesuarlar

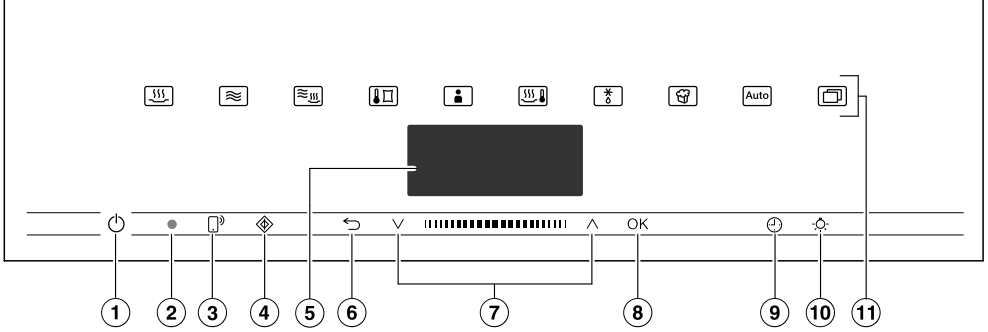
Miele Webshop'tan, Miele Müşteri Hizmetlerinden veya Miele bayinizden, bakım ürünleri ve aksesuarlar gibi buharlı fırın için özel olarak tasarlanmış ürünler temin edebilirsiniz.

Miele Webshop'a aşağıdaki QR kod aracılığıyla erişebilirsiniz:




# Tanıtım

## Kumanda elemanları



- ① Gömme Açma/Kapama tuşu  
Buharlı fırının gücünü açmak ve kapatmak için
- ② Optik arayüz  
(Sadece Miele yetkili servisi içindir)
- ③ Sensörlü tuşu  
Buharlı fırının mobil cihazınız vasıtasıyla kumandası için
- ④ sensörlü tuşu  
Hızlı MD fonksiyonunun başlatılmasını sağlar
- ⑤ Ekran  
Güncel saat göstergesi ve kullanım bilgilerinin görüntülenmesi
- ⑥ Sensörlü tuşu  
Adım adım geri gitmek ve bir pişirme işlemi sırasında menü öğelerinin değiştirilmesi için
- ⑦ ok tuşlarına sahip gezinti bölümü  
Seçim listelerinde gezinmek ve değerleri değiştirmek içindir
- ⑧ Sensörlü OK tuşu  
Fonksiyonların görüntülenmesi ve ayarların kaydedilmesi için
- ⑨ Sensörlü tuşu  
Kısa süre sayacı, pişirme süresi veya pişirme işlemi için başlangıç ya da bitiş saati ayarı için
- ⑩ Sensörlü tuşu  
Fırın aydınlatmasını açmak ve kapatmak için
- ⑪ Sensörlü tuşlar  
Program, otomatik program ve ayar seçimi içindir


## Açma/Kapama tuşu

Açma/Kapama  tuşu yüzeye gömülüdür 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.

# Tanıtım






## 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>Bu sensörlü tuşla Hızlı MD fonksiyonunu başlatırsınız. Pişirme işlemi önceden ayarlanmış 600 W mikrodalga gücüyle ve 1 dakikalık bir pişirme süresiyle gerçekleştirilir (bkz. “Hızlı MD” bölümü). Bu sensörlü tuşa birkaç defa dokunarak pişirme süresini aşamalı olarak artırırsınız.</p> <p>Bu fonksiyon, ancak başka bir pişirme işlemi gerçekleşmiyorsa kullanılabilir.</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, bu sensörlü tuşla örneğin sıcaklık veya pişirme süresi gibi değerleri veya ayarları değiştirebilir ya da pişirme işlemi iptal edebilirsiniz.</p>
	<p>Gezinti bölmesinde, ok tuşlarıyla veya ok tuşları arasındaki alan yardımıyla seçim listelerinde yukarıya veya aşağıya doğru gezinirsiniz. Gezinirken, kullanılabilen menü öğeleri arka arkaya aydınlatılır. Seçmek istediğiniz menü öğesinin arka planı aydınlatılmış olmalıdır.</p> <p>Arka planı aydınlatılmış değerleri ve ayarları ok tuşları veya bu tuşlar arasındaki alan vasıtasıyla değiştirebilirsiniz.</p>
<i>OK</i>	<p>Ekrandaki fonksiyonlar aydınlatılmışsa, bunları <i>OK</i> tuşuyla görüntüleyebilirsiniz. Ardından seçilen programı değiştirebilirsiniz.</p> <p><i>OK</i> ile onaylayarak değişiklikleri kaydediniz.</p> <p>Ekranında bir bilgi penceresi görülürse, bunu <i>OK</i> tuşu ile onaylayınız.</p>

Sensörlü tuş	Fonksiyon
	Herhangi bir pişirme işlemi devam etmiyorsa, bu sensörlü tuş ile istediğiniz anda bir kısa süre sayacı (ör. yumurta haşlamak için) ayarlayabilirsiniz. Aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, kısa süre sayacı, pişirme süresi ve pişirme işlemi için başlangıç ve bitiş saati ayarlayabilirsiniz.
	Bu sensörlü tuşu seçerek fırın aydınlatmasını açıp kapatabilirsiniz. Fırın aydınlatması seçilen ayara bağlı olarak ya 15 saniye sonra kapanır ya da sürekli olarak açık veya kapalı kalır.

### Semboller

Ekranda şu semboller görülebilir:

Sembol	Anlamı
	Bu sembol kullanıma ilişkin ek bilgileri ve uyarıları belirtir. Bu bilgi penceresini OK ile onaylarsınız.
	Kısa süre sayacı
	Bu onay işareti, ayarın güncel olduğunu gösterir.
	Ekran parlaklığı veya ses seviyesi gibi bazı ayarlar bir çubuk gösterge vasıtasıyla gerçekleştirilir.
	Çalıştırma kilidi buharlı fırının gücünün yanlışlıkla açılmasını önler (bkz. "Ayarlar - Güvenlik" bölümü).

# Tanıtım

## Kullanım esasları

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

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

## Menü öğesi seçimi

- İstenen menü öğesinin arka planı aydınlatılincaya kadar  $\wedge$  veya  $\vee$  ok tuşlarına dokununuz ya da  $||\blacksquare||$  alanında parmağınızı sağa veya sola doğru kaydırınız.

**Faydalı bilgi:** 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

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

**Faydalı bilgi:** Güncel ayar bir onay işareti  $\checkmark$  ile belirtilir.

- *OK* ile onaylayınız.

Ayar kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

## Çubuk göstereyle ayar değiştirme

Bazı ayarlar bir çubuk göstere  $||\blacksquare||$  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  $||\blacksquare||$  alanında parmağınızı sağa veya sola doğru kaydırınız.
- Seçimi *OK* ile onaylayınız.

Ayar kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

## Program ve fonksiyon seçimi

Programların ve fonksiyonların sensörlü tuşları (ör. Diğer  $\square$ ) ekranın yukarısında bulunur (bkz. "Kullanım - Ayarlar" bölümü).

- İsteddiğiniz programın veya fonksiyonun sensörlü tuşuna dokununuz.

Kumanda panelindeki sensörlü tuş turuncu renkte yanar.

- Diğer  $\square$  menüsünde, istenen menü öğesi aydınlatılana kadar seçim listelerinde gezininiz.
- Pişirme işlemi için değerleri ayarlayınız.
- *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 turuncu renkte yanar.

Diğer  menüsünde, istenen menü öğesi görülene kadar seçim listelerinde gezininiz.

## Sayı girişi

Değiştirilmesi mümkün sayıların arka planı aydınlatılır.

- İstenen sayının arka planı aydınlatılana kadar  $\wedge$  veya  $\vee$  ok tuşlarına dokununuz ya da  alanında parmağınızı sağa veya sola doğru kaydırınız.


**Faydalı bilgi:** Bir ok tuşunu basılı tutarsanız, değerler ok tuşu bırakılana kadar otomatik olarak ilerlemeye devam eder.

- OK ile onaylayınız.

Değiştirilen sayı kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

## Harflerin girilmesi

Harfler gezinti bölmesi vasıtasıyla girilir. Kısa ve net isimler seçiniz.

- İstenen karakterin arka planı aydınlatılıncaya kadar  $\wedge$  veya  $\vee$  ok tuşlarına dokununuz ya da  alanında parmağınızı sağa veya sola doğru kaydırınız.

Seçtiğiniz karakter üstteki satırda görüntülenir.


**Faydalı bilgi:** Maksimum 10 karakter kullanılabilir.


$\leftarrow$  ile karakterleri birbiri ardına silebilirsiniz.

- Diğer karakterleri seçiniz.
- İsim girdikten sonra  $\checkmark$  öğesini seçiniz.
- OK ile onaylayınız.


İsim kaydedilir.

## 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.

# Tanıtım

## Buharda Pişirme

### Su kabı

En fazla 1,5 litre, en az 1,0 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.

### Sıcaklık

Bazı programlar için bir önerilen sıcaklık belirlenmiştir. Önerilen sıcaklık, belli bir aralık dahilinde olmak kaydıyla, tek bir pişirme işlemi veya pişirme adımı için ya da kalıcı olarak değiştirilebilir. Önerilen sıcaklığı 5 °C'lik adımlarla, Sous-vide yöntemiyle yemek pişirirken de 1 °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.

### Ön ısıtma evresi

Buharlı fırın ayarlanan sıcaklığa ısıtılırken, ekranda Isıtılıyor bildirim ve sıcaklık artışı 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 bu süre uzar. Düşük pişirme sıcaklıklarında ve Sous-vide (📏) programında pişirme sırasında da ön ısıtma evresi uzayabilir.

### 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.

## Mikrodalga


### Çalışma şekli


Fırında, akımı elektromanyetik dalgalara (mikrodalgalar) dönüştüren bir magnetron bulunur. Bu dalgalar cihazın içine eşit bir şekilde dağılır ve ayrıca metal iç panellerden yansıtılır.

Mikrodalgalar her yönden gıdanın içine nüfuz eder. Gıdalar birçok molekülden oluşur. Bu moleküller (özellikle de su molekülleri) mikrodalgalar sonucu güçlü bir titreşime girer. Bunun sonucunda gıdalar dışarıdan içeriye doğru ısınır. Gıda ne kadar fazla su içerirse o kadar hızlı ısınır veya pişer.

### Mikrodalganın avantajları


- Gıdalar mikrodalga ile genel olarak, sıvı veya yağ katılmaksızın ya da az miktarda sıvı veya yağ katılarak pişirilebilir.
- Çözme, ısıtma veya pişirme süreleri bir ocak veya fırında olduğundan daha kısadır.




Buharlı fırını Mikrodalga  programında içinde yemek olmaksızın veya uygun olmayan malzemeler varken kullanırsanız, buharlı fırın zarar görebilir.

Mikrodalga  programında **daima** cam tepsiyi kullanınız ve daha küçük kalıpları da daima cam tepsi üzerine yerleştiriniz.

### Kap seçimi

Mikrodalgaların gıdaya ulaşabilmesi için kabın mikrodalgaları geçirmesi gerekir. Mikrodalgalar cam, porselen, plastik, karton gibi malzemelerden geçer. Bu nedenle metal veya metal içeren kaplar kullanmayınız. Metaller mikrodalgaları yansıtır ve bunun sonucunda kıvılcımlar oluşabilir ve mikrodalgalar soğurulmaya-bilir.

 Kapalı kaplar ve şişelerdeki aşırı basınç sonucu yaralanma tehlikesi. Kapalı kaplarda veya şişelerde, ısıtma sırasında basınç oluşur, bu basınç patlamaya yol açabilir. Katı veya sıvı gıdaları asla kapalı kaplar ya da şişelerde ısıtmayınız. Kapları önceden açınız ve biberonlardan emzikleri ve kapakları çıkarınız.

 Mikrodalga  programında, uygun olmayan kaplar sonucu yangın tehlikesi. Mikrodalgaya uygun olmayan kaplar tahrip olabilir ve buharlı fırına zarar verebilirler. Mikrodalga  programında sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.

Kullanılan kabın malzemesi ve şekli ısıtma ve pişirme sürelerini etkiler. Yuvarlak ve oval, derin olmayan kaplar en iyi sonucu verir. Gıdalar bu tür kaplarda köşeli kaplarda olduğundan daha eşit ısınır.

# Tanıtım

## Uygun kaplar

⚠️ Yanıcı malzemeler sonucu yangın tehlikesi.

Plastikten, kağıttan ve diğer yanıcı malzemelerden tek kullanımlık kaplar tutuşup buharlı fırına zarar verebilir.

Yiyecekleri plastik, karton veya diğer tutuşabilir malzemelerden tek kullanımlık kaplarda ısıtırken veya pişirirken buharlı fırını gözetimsiz bırakmayınız.


Aşağıdaki kapları ve malzemeleri kullanabilirsiniz:

- Ateşe dayanıklı cam ve cam seramik  
İstisna: kurşun içerdiğinden ve çatlayabileceğinden kristal cam.
- Porselen
  - metal süslemesiz  
metal süslemeler (ör. altın kenar veya kobalt mavisi) kıvılcım oluşturabilir.
  - içi boş kulpu olmayan  
içi boş kulplara nem girebilir, ve buharlaşma sonucunda kulpu patlamaya benzer bir şekilde tahrip edebilecek güçlü bir basınç oluşur.
- Boyanmamış çömlek veya sır altı boyalı çömlek

⚠️ Sıcak kaplar sonucu yanık tehlikesi.

Toprak kap çok ısınabilir.

Toprak kaplar kullanırken mutfak eldiveni kullanınız.

- Mikrodalga  programında plastik kaplar ve tek kullanımlık plastik kaplar

**Faydalı bilgi:** Çevreyi korumak adına tek kullanımlık kaplardan kaçınınız.

Isıya dayanıklı olmayan plastik kaplar ve plastik yemek pişirme torbaları deforme olup yemeğe karışabilir.


Sadece ısıya dayanıklı plastik kaplar ve yemek pişirme torbaları kullanınız. Plastik kap ve yemek pişirme torbalarının en az 110 °C sıcaklığa dayanıklı olmaları gerekir.

- Mikrodalgaya uygun plastik kaplar  
Özellikli ürün mağazalarında mikrodalga fırınlar için üretilmiş özel plastik kaplar satılmaktadır.
- Strafordan plastik kaplar  
Gıdaların kısa süreli ısıtılması için
- Plastik pişirme torbaları  
Torbaya önceden delikler açmanız şartıyla içeriğini ısıtmak ve pişirmek için kullanabilirsiniz. Buhar budeliklerden dışarı çıkabilir. Bu şekilde basınç artışı ve torbanın patlaması önlenir. Ayrıca delinmesi gerekmeyen özel buharlı pişirme torbaları da mevcuttur. Lütfen ambalaj üzerindeki bilgileri dikkate alınız.
- Kızartma torbaları  
Üreticinin uygulama talimatlarını dikkate alınız.

⚠️ Metal parçalar sonucu yangın tehlikesi.

Metal klipsler veya telli plastik ve kağıt klipsler yanmaya başlayacak kadar ısınabilir.

Metal klips ve içinde metal tel bulunan plastik ve kağıt klipsler kullanmayınız.

- Cihazla birlikte verilen **tel ızgara ve pişirme kapları** esas olarak **sadece** Hızlı pişirme  programında ve mikrodalgasız programlarda yemek pişirmeye uygundur.
- Hazır gıdaların çözülmesi ve ısıtılması için kapaksız alüminyum kaseler Gıdalar sadece üstten ısıtılır. Hazır gıdaları alüminyum kaptan mikrodalga fırına uygun bir kaba aktarırsanız ısı dağılımını genel olarak daha eşit olur.

Alüminyum kase ve alüminyum folyo kullanımı sırasında hışırtı sesi ve kıvılcım oluşabilir.

Bu nedenle alüminyum kaseleri tel ızgara üstüne değil, cam tepsi üstüne koyunuz.


Alüminyum kase ve folyo fırın duvarlarına değmemeli ve fırın duvarlarından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

- Metal şişler, kelepçeler  
Et parçası metal şiş veya kelepçelerden çok daha büyük olmalıdır.


## Uygun olmayan kaplar

Sapları ve kapak kulplarının içi boş olan kaplar, bu boşlukların içine nem girebileceğinden, uygun değildir. Nem buharlaşması sonucu, boşluğu patlama şeklinde tahrip eden çok güçlü bir basınç oluşabilir (İstisna: havası yeterince alınmış boşluklar).

Pişirmek için kulpları ya da kapak kulplarının içi boş kaplar kullanmayınız.

- Metal ve paslanmaz çelik kaplar (fırınla birlikte verilen kaplar dahil olmak üzere) esas olarak Mikrodalga  programında kullanıma uygun **değildir**.
- Alüminyum folyo  
İstisna: Kalınlığı eşit olmayan et parçalarında, (örneğin tavuk) işlemin son dakikalarında daha ince parçaları küçük alüminyum folyo parçaları ile örterek etin daha eşit çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesini sağlayabilirsiniz.
- Metal klips ve içinde metal tel bulunan plastik ve kağıt klipsler kullanmayınız.
- Alüminyum kapağı tamamen çıkarılmamış plastik kaplar
- Kristal cam
- Metal süslemeli çatal-bıçak-kaşık ve kaplar (ör. altın kenar, kobalt mavisi)
- İçi boş kulplu kaplar
- Melaminden plastik kaplar  
Melamin enerjili alır ve bunun sonucunda çok ısınır.  
Bu sebeple satın alırken, plastik kabın hangi malzemeden olduğunu öğreniniz.
- Isıya dayanıklı olmayan plastik kaplar ve yemek pişirme torbaları
- Tahta kaplar  
Tahtanın içindeki su, pişirme işlemi sırasında buharlaşır. Bunun sonucunda tahta kurur ve çatlaklar oluşur.

## Aşağıdaki kapları ve malzemeleri **kullanmamalısınız**:

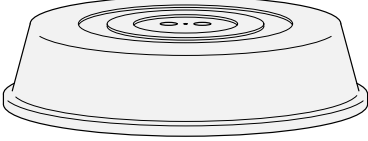
- Metal ızgaralar (fırınla birlikte verilen tel ızgara dahil) esas olarak Mikrodalga  programında kullanıma uygun **değildir**.

# Tanıtım


## Kabın fırına koyulması

- Cam tepsiyi 1. seviyeye koyunuz.
- Kabi içindeki yemekle birlikte cam tepsinin ortasına koyunuz.

## Kapak




**Faydalı bilgi:** Kapağı piyasadan edinebilirsiniz.

- Kapak, özellikle de uzun süreli ısıtmalarda aşırı su buharı çıkmasını önler.
- Gıdanın daha hızlı ısınmasını sağlar.
- Gıdaların kurummasını önler.
- Fırının içinin kirlenmesini önler.
- Mikrodalga  programında pişirme işlemi sırasında mikrodalgaya uygun cam veya plastik bir kapak kullanınız.

Alternatif olarak mikrodalgaya uygun şeffaf folyo kullanabilirsiniz (normal streç folyo deforme olabilir ve yüksek ısı sonucu yemeğe karışabilir).

Kapak kabi sızdırmaz bir şekilde kapatmamalıdır. Kabın çapı küçük ise, kapağın kabi sızdırmaz bir şekilde kapatması sonucunda su buharı yanlardaki deliklerden dışarı çıkamayabilir. Bu durumda kapak çok ısınır ve eriyebilir. Yeterince büyük çaplı kaplar kullanınız.

- Şu gıdaların ısıtılmasında kapak **kullanmayınız:**

- Paneli gıdalar
- Hızlı pişirme  programında ısıtılması veya pişirilmesi gereken gıdalar

## Cam tepsi

Buharlı programlar/uygulamalar: Delikli pişirme kaplarında pişiriyorsanız, cam tepsiyi 1. seviyeye koyunuz. Damlayan sıvılar burada toplanabilir ve böylece kolayca boşaltabilirsiniz.

Cam tepsi fırın tabanına konulursa yoğuşma suyu yeterince buharlaşmaz.

Cam tepsiyi 1. seviyeye koyunuz.

Mikrodalga :


programında **daima** cam tepsiyi 1. seviyede kullanınız ve daha küçük kalıpları da daima cam tepsi üzerine yerleştiriniz.

## Pişirme alanı aydınlatması

Fabrika ayarlarına göre buharlı fırınlarda, enerji tasarrufu için fırının devreye alınmasıyla pişirme alanı aydınlatması söner.

Pişirme alanının, fırının işletimi boyunca aydınlatılması için fabrika ayarlarının değiştirilmesi gerekir (bkz. "Ayarlar" bölümü, "Aydınlatma" kısmı).

Pişirme işleminin sonlanmasının ardından cihaz kapağı açık kalırsa, pişirme alanı aydınlatması 5 dakika sonra otomatik olarak kapanır.

Panel üzerindeki  sensörlü tuşuna dokunduğunuzda, aydınlatma 15 saniye için açılır.

## Ağ bağlantısı

Buharlı fırınınız entegre bir Wi-Fi modülü ile donatılmıştır. Wi-Fi modülü, ev ağınıza bağlanmanızı ve Miele uygulamasını bir mobil cihazda kullanmanızı sağlar.

Buharlı fırınınız Wi-Fi üzerinden bir kez bağlandıktan sonra, fırının gücünü her açtığınızda bağlantı otomatik olarak yeniden kurulur.

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

Buharlı fırının Wi-Fi ağınıza bağlanması sonucunda, buharlı fırının gücü kapalıyken bile enerji tüketimi artar.

## Miele Uygulaması\* aracılığıyla Smart Extra fonksiyonları

Miele Uygulaması aracılığıyla ağa bağlanmak, aşağıdakiler de dahil olmak üzere çok sayıda Smart Extra fonksiyonuna erişim sunar:

- Durum bilgilerini görüntüleme
- Ek yardımcı fonksiyonları kullanma
- Yazılım güncellemeleri aracılığıyla buharlı fırını en son Miele gelişmeleriyle güncelleme

Smart Extras hakkında daha fazla bilgiyi Miele web sitesinde, Apple App Store® veya Google Play Store™ mağazalarında bulabilirsiniz.

\*Miele & Cie. KG'nin sunduğu ek dijital hizmet. Modele ve ülkeye bağlı olarak fonksiyon kapsamı farklılık gösterebilir. Miele uygulamasında Miele dijital ürünleri ve hizmetlerine yönelik Genel Şartlar ve Koşullar ile Gizlilik Politikasını onaylamanız gerekir. Miele, dijital teklifleri istediği zaman değiştirme veya durdurma hakkını saklı tutar.

## 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.

## Ağ bağlantısı için ön koşullar

Ağ bağlantısı için aşağıdaki ön koşulları dikkate alınız:

1. Kurulum yerinde bir ev ağı mevcut olmalıdır.  
Wi-Fi şifresini hazır bulundurunuz.
2. Miele uygulaması bir mobil cihazda mevcut olmalıdır.
3. Miele uygulamasında bir kullanıcı hesabınız mevcut olmalıdır.

# İlk alıştırma

## Miele Uygulaması

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



## Miele@home kurulumu

Ekranda Miele@home kurulumu görüntülenir.

- Miele@home sistemini hemen kurmak isterseniz Devam seçeneğine dokununuz ve 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 yneminen seçiniz.

Ekranda Miele Uygulaması takip eden adımlarda size rehberlik edecektir.

## Tarih ayarını

- Sırayla yıl, ay ve günü ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

## Güncel saat ayarını

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

## Su sertlik derecesi ayarını

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 alıştırma işleminin bitirilmesi

- Duruma göre ekranda verilen diğer talimatları uygulayınız.

İlk alıştırma 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.


## Kaynama sıcaklığının ayarlanması

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

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

Distile su, karbonik asitli su veya diğer sıvı türleri buharlı fırına zarar verebilir.

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






- Su tankını dışarı çıkarınız ve üstteki işarete kadar doldurunuz.
- Su tankını yerine yerleştiriniz.
- Buharlı fırını Buharlı pişirme  programında (100 °C) 15 dakika çalıştırınız. “Kullanım” bölümünde belirtilen talimatları uygulayınız.

## Taşınma sonrasında kaynama sıcaklığının ayarlanması


Bir taşınma halinde, fırının kurulacağı yeni mekan ile eski mekan arasında en az 300 metrelik bir yükseklik farkının olması durumunda, buharlı fırının değişmiş su kaynama sıcaklığı doğrultusunda ayarlanması gerekir. Bunun için kireçten arındırma işlemini gerçekleştiriniz (bkz., “Temizlik ve Bakım” bölümündeki “Bakım” kısmı).

# Ayarlar

## Ayarlar tablosu

Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
Lisan 	...   deutsch   english   ... Konum
Güncel saat	Gösterge Açık   Kapalı*   Gece kapatması Saat formatı 12 sa.   24 sa.* Ayarla
Tarih	
Aydınlatma	Açık 15 saniye "Açık"* Kapalı
Ekran	Parlaklık  QuickTouch Açık   Kapalı*
Ses seviyesi	Sinyal sesleri Melodiler*  Solo ton  Tuş sesi  Karşılama melodisi Açık*   Kapalı
Birimler	Ağırlık g*   lb/oz   lb Sıcaklık °C*   °F
Hızlı MD	Güç Pişme süresi
Popcorn	Pişme süresi
Sıcak tutma	Buharlı pişirme Açık   Kapalı * Mikrodalga Açık   Kapalı *
Buhar azaltma	Açık* Kapalı



\* Fabrika ayarı



Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
Önerilen sıcaklıklar	
Önerilen güç değerleri	
Su sertlik derecesi	1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH
Güvenlik	Tuş kilidi Açık   Kapalı* Çalıştırma kilidi  Açık   Kapalı*
Miele@home	Etkinleştir   Etkisiz kıl Bağlantı durumu Yeni kurulum Sıfırla Kurulum
Uzaktan kumanda	Açık* Kapalı
Güncelleme	Açık* Kapalı
Yazılım sürümü	
Bayi	Fuar modu Açık   Kapalı*
Fabrika ayarları	Cihaz ayarları Kişisel programlar Önerilen güç değerleri Önerilen sıcaklıklar

\* Fabrika ayarı

# Ayarlar

## “Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi

Diğer  | Ayarlar  menüsünde fabrika ayarlarını gereksinimlerinize göre ayarlayarak 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. Bu ayar enerji tüketiminin artmasına yol açar.  
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  
Güncel saat, ekranda sadece sabah saat 5 ile saat 23 arasında görüntülenir. Diğer zamanlarda ekran karanlık kalır. Bu ayar enerji tüketiminin artmasına yol açar.

### 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.

## Tarih

Tarihi ayarlayınız.



## Aydınlatma

- Açık  
Fırın aydınlatması tüm pişirme işlemi boyunca açık kalır.
- 15 saniye "Açık"  
Fırın aydınlatması bir pişirme işlemi başladıktan 15 saniye sonra söner. Sensörlü  tuşunu seçerek fırın aydınlatmasını tekrar 15 saniye için açabilirsiniz.
- Kapalı  
Fırın aydınlatması kapalıdır. Sensörlü  tuşunu seçerek fırın aydınlatmasını 15 saniye için açabilirsiniz.

## Ekran

### Parlaklık

Ekran parlaklığı bir çubuk göstergyle 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. Bu ayar enerji tüketiminin artmasına yol açar.
- Kapalı  
Güncel saat | Gösterge ayarından bağımsız olarak, sensörlü tuşlar sadece buharlı fırının gücü açıkken ve buharlı fırının gücü kapatıldıktan sonra da belirli bir süre boyunca tepki verirler.



## Sıcak tutma

Sıcak tutma fonksiyonuyla yemeği, piştikten sonra sıcak tutabilirsiniz. Yemek ön ayarlı sıcaklıkta veya mikrodalga gücünde 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.

## Buharda pişirme

- 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.

## Mikrodalga

- Açık  
Sıcak tutma fonksiyonu açıktır. En az 450 W mikrodalga gücü ve en az 10 dakikalık bir pişirme süresiyle yemek pişirilirken, bu fonksiyon yaklaşık 5 dakika sonra uygulanır. Yemek 150 W mikrodalga gücüyle sıcak tutulur.
- Kapalı  
Sıcak tutma fonksiyonu kapatılmıştır.

## Buhar azaltma

- Açık  
Eğer 80 °C üstünde bir sıcaklıkta yemek pişirilmişse, pişirme işlemi bitmeden kısa bir süre önce kapak otomatik olarak biraz aralanır. Bu fonksiyon, kapağın açılması sırasında dışarı 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, kapak açılırken çok fazla buhar çıkar.

# Ayarlar

---

## 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.

## Önerilen güç değerleri

Sürekli olarak önerilenlerden farklı mikrodalga güçleri ile çalışmanız halinde önerilen güç değerlerini değiştirmeniz mantıklı olur.

Mikrodalga  programı ve buharda pişirme ile mikrodalğanın birlikte kullanıldığı Hızlı pişirme  programı için önerilen güçleri değiştirebilirsiniz.

Menü öğesini seçtiğinizde program listesi önerilen güç bilgileriyle birlikte görüntülenir.

- Mikrodalga :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1000 W
- Hızlı pişirme :  
80 W, 150 W, 300 W
- İsteddiğiniz programı seçiniz.
- Önerilen gücü değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

## Su sertlik derecesi

Buharlı fırının sorunsuz çalışması ve kirinin 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<sup>2+</sup> veya ppm (mg Ca<sup>2+</sup>/l) olarak verilmiştir.

Su sertlik derecesini 1 °dH ile 70 °dH arası bir değere ayarlayabilirsiniz. Su sertlik derecesi fabrikada 21 °dH olarak ayarlanmıştır.

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


Su sertlik derecesi		Kalsiyum içeriği mg/l Ca <sup>2+</sup> veya ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /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
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13

Su sertlik derecesi		Kalsiyum içeriği mg/l Ca <sup>2+</sup> veya ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Ayar
°dH	mmol/l		
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 fırınız 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.
- Yeni kurulum  
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.

## Scan & Connect uygulaması

İlk çalıştırma işlemi yapılmıştır, fakat Miele@home henüz ayarlanmamıştır.

### ■ Karekodu okutunuz.

Miele uygulamasını kurduysanız ve bir kullanıcı hesabına sahipseniz, doğrudan ağ bağlantısına yönlendirileceksiniz.

Miele uygulamasını henüz kurmadıysanız, Apple App Store® veya Google Play Store™ mağazasına yönlendirileceksiniz.

### ■ Miele uygulamasını kurunuz ve bir kullanıcı hesabı oluşturunuz.

### ■ Karekodu tekrar okutunuz.

Miele uygulaması, sizi ayarlama adımlarında yönlendirir.




## Uzaktan kumanda

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

# Ayarlar

## 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 alınamaz.
- 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 ögesi 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 etkinleştirildi. 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.
- Kişisel programlar  
Tüm kullanıcı programları silinir.
- Önerilen güç değerleri  
Değiştirilmiş olan mikrodalga gücü değerleri fabrika ayarlarına sıfırlanır.
- Önerilen sıcaklıklar  
Değiştirilmiş olan önerilen sıcaklık değerleri fabrika ayarlarına sıfırlanır.

## Çalışma saatleri


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


## Ana ve alt menüler

Menü	Önerilen değer	Aralık
Programlar		
Buharlı pişirme 	100 °C	40–100 °C
Mikrodalga 	1000 W	80–1000 W
Hızlı pişirme 	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Kişisel programlar 		
Isıtma 		
Buharlı pişirme	100 °C	80–100 °C
Mikrodalga	450 W	450–1000 W
Çözme 		
Buharlı pişirme	60 °C	50–60 °C
Mikrodalga	150 W	80–150 W
Popcorn 		
Otomatik programlar 		
Diğer 		
Hafif haşlama	–	–
Menü pişirme	–	–
Konserve	90 °C	80–100 °C
Sterilizasyon	–	–
Mayalı hamur kabartma	–	–
Eco Buharlı pişirme	100 °C	40–100 °C
Bakım		
Kireç çözme		
Suda bekletme		
Ayarlar 		
Çalışma saatleri		

# Kullanım

## Basit Kullanım

Piştirilecek malzemeyi içeren pişirme kabını Mikrodalga  programında doğrudan fırın tabanına yerleştirirseniz, buharlı fırın zarar görebilir.

Mikrodalga  programında cam tepsiyi 1. seviyeye yerleştiriniz ve pişirme kaplarını **daima** cam tepsi üzerine koyunuz.

- Buharlı fırının gücünü açınız.

Ana menü görüntülenir.

- Buharlı bir programda yemek pişirmek isterseniz, su kabını doldurunuz ve takınız.


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

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

- Piştirilecek yemeği fırına veriniz.
- İstedığınız programı seçiniz.

Program görüntülenir. Programa bağlı olarak arka arkaya önerilen güç, önerilen sıcaklık ve pişirme süresi görüntülenir.

- Gerekirse pişirme işlemi için önerilen değerleri değiştiriniz ve pişirme süresini ayarlayınız.

Önerilen değerleri daha sonra sensörlü  tuşuyla değiştirebilirsiniz.

- Girilen her bir değeri OK ile onaylayınız. Sıcaklığın onaylanmasıyla **mikrodalgasız** programlarda pişirme işlemi başlatmış olursunuz.

**Mikrodalgalı** programlarda ayarların bir özeti görüntülenir ve **Başlat** seçeneği açık renkle vurgulanır.


- **Mikrodalgalı** programlarda pişirme işlemi sensörlü OK tuşu ile başlatınız.

Tüm programlarda, ayarlanan değerler görüntülenir ve pişirme işlemi başlar.

Bir sıcaklık ayarladıysanız, sıcaklık artışını takip edebilirsiniz. Seçilen sıcaklığa ilk kez ulaşıldığında bir sinyal duyulur.

Pişirme işlemi durdurduğunuzda veya fırın kapağını açtığınızda mikrodalga üretimi durur. Pişirme işlemi sensörlü OK tuşu ile devam ettirebilirsiniz.

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

 Sıcak buhar dolayısıyla yaralanma tehlikesi.

Buharlı bir pişirme işlemi sırasında kapak açılırken çok fazla sıcak buhar dışarı çıkabilir. Buhar sonucu yanabilirsiniz.

Bir adım geri çekiliniz ve sıcak buharın dağılmasını bekleyiniz.

- Yemeği fırından çıkartınız.
- Buharlı fırının gücünü kapatınız.

## Buharlı fırının temizlenmesi

⚠ Sıcak su sonucu yanık tehlikesi.  
Buharda pişirme işlemi sona erdikten sonra su kabında, yanıklara sebep olabilecek artık sıcak su bulunur. Su kabını çıkarıp kenara koyarken devrilmemesine dikkat ediniz.

- Gerekirse, 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 sensörlü ↵ tuşuyla değiştirebilirsiniz.

- Sensörlü ↵ tuşunu seçiniz.

Programa bağlı olarak şu ayarları değiştirebilirsiniz:



- Sıcaklık
- Güç
- Pişme süresi

## Değerler ve ayarların değiştirilmesi

- İsteddiğiniz değeri veya ayarı seçiniz ve *OK* ile onaylayınız.
- Ayarı istediğiniz gibi değiştiriniz ve *OK* ile onaylayınız.

Pişirme işlemi değiştirilen değerler ve ayarlarla devam eder.

## Sıcaklığın değiştirilmesi



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



- Sensörlü ↵ tuşunu seçiniz.
- Sıcaklık seçeneğine dokununuz ve *OK* ile onaylayınız.
- İstenen sıcaklığı gezinti bölmesi vasıtasıyla değiştiriniz.
- *OK* ile onaylayınız.


Pişirme işlemi değiştirilen sıcaklık ile devam eder.

# Kullanım

## Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Mikrodalga  ve Hızlı pişirme  programında mikrodalga gücünü değiştirebilirsiniz.

Önerilen güç kademesini Diğer  | Ayarlar  | Önerilen güç değerleri ayarıyla kendi kullanım alışkanlığınıza göre kalıcı olarak ayarlayabilirsiniz.

- Sensörlü  tuşunu seçiniz.
- Güç seçeneğine dokununuz ve OK ile onaylayınız.
- Mikrodalga gücünü gezinti bölmesi vasıtasıyla değiştiriniz.

Programa bağlı olarak şu mikrodalga güçlerini ayarlayabilirsiniz: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- OK ile onaylayınız.

Başlat açık renkle vurgulanır.

- Sensörlü OK tuşunu seçiniz.


Pişirme işlemi değiştirilen güç kademesi 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.

**Faydalı bilgi:** Buharlı programlarda pişirme süresini doğrudan gezinti bölmesi üzerinden de ayarlayabilirsiniz.

Buharlı bir pişirme işleminde, pişirme süresi ancak ayarlanan sıcaklığa ulaşıldıktan sonra işlemeye 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.

- Kapağı 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 mekanizmasını manuel olarak içeri bastırmayınız, aksi takdirde zarar görür.

## Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi

- Sensörlü ⌚ tuşunu seçiniz.
- İsteddiğiniz süreyi seçiniz.
- OK ile onaylayınız.
- Değiştir seçeneğine dokununuz.

Bu menü ögesi, daima bir pişirme süresi ayarlanmış olması gerektiğinden **mikrodalgalı** programlarda pişirme süresini değiştirmek istediğinizde görünülmez.

Sürenin arka planı açık renkle vurgulanır.

- Ayarlanan süreyi değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.
- Seçilen programın menüsüne geri dönmek için sensörlü ⏪ tuşunu seçiniz.
- **Mikrodalgalı** programlarda pişirme işlemini sensörlü OK tuşu ile devam ettiriniz.

Bir elektrik kesintisinde ayarlar silinir.

**Faydalı bilgi:** Pişirme süresini gezinti bölümü vasıtasıyla da değiştirebilirsiniz.

## Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi

**Mikrodalgalı** bir programda sadece Bitiş saati ve Başlatma saati için ayarlanmış olan süreleri silebilirsiniz. Daima bir pişirme süresi ayarlanmış olmalıdır.



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

**Mikrodalgasız** bir programda Pişirme süresi 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.

**Faydalı bilgi:** Buharlı programlarda pişirme süresini doğrudan gezinti bölümü üzerinden de silebilirsiniz.

## Mikrodalgalı programlarda pişirme işleminin durdurulması

Mikrodalga  ve Hızlı pişirme  programında pişirme işlemini ve pişirme süresini durdurabilirsiniz.

Pişirme süresi ilerlerken, Stop açık renkle vurgulanır.

- Sensörlü OK tuşunu seçiniz.

Pişirme işlemi ve süresi durdurulur.

Başlat açık renkle vurgulanır.

- Sensörlü OK tuşunu seçiniz.

Pişirme işlemine devam edilir ve pişirme süresi tekrar ilerlemeye başlar.

# Kullanım

## Buharlı programlarda pişirme işleminin durdurulması

Kapağı açarsanız, buharlı programda pişirme işlemi durdurulur. Fırın ısıtması kapanır. Ayarlanan pişirme süreleri kaydedilir.

⚠ Sıcak buhar dolayısıyla yaralanma tehlikesi.

Kapak açılırken çok fazla sıcak buhar dışarı 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 fırında çalışırken mutfağın ısıya maruz kalmamasına dikkat ediniz.

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 görüntülenir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında kalan süre işleme-ye devam eder.

Fırın kapağı pişirme süresinin son dakikası içinde açılırsa, pişirme işlemi vaktinden önce sonlandırılır.

## Pişirme işleminin iptal edilmesi

Bir pişirme işlemi, programın turuncu renkte yanan sensörlü tuşu ya da sensörlü ↵ tuşuyla iptal edebilirsiniz.

Bunun üzerine fırın ısıtması ve aydınlatması kapanır. Ayarlanan pişirme süreleri silinir.

Ardından programın sensörlü tuşuyla ana menüye geri dönersiniz.

## Pişirme süresi ayarlanmamış pişirme işleminin iptal edilmesi

■ Seçilen programın sensörlü tuşunu seçiniz.

Ana menü görüntülenir.

■ **Veya:** Sensörlü ↵ tuşunu seçiniz.

■ İşlemi iptal et seçeneğine dokununuz.

■ **OK** ile onaylayınız.

## Pişirme süresi ayarlanmış pişirme işleminin iptal edilmesi

■ Seçilen programın sensörlü tuşunu seçiniz.

İşlem iptal edilsin mi? görüntülenir.

■ Evet seçeneğine dokununuz.

■ **OK** ile onaylayınız.

■ **Veya:** Sensörlü ↵ tuşunu seçiniz.

■ İşlemi iptal et seçeneğine dokununuz.

■ **OK** ile onaylayınız.

■ Evet seçeneğine dokununuz.

■ **OK** ile onaylayınız.

## Hızlı MD ve Popcorn

Bu fonksiyonlar sadece başka bir pişirme işlemi gerçekleştirilmiyorsa kullanılabilir.

Daima cam tepsiyi kullanınız.

### Hızlı MD

◆ sensörlü tuşunu seçerseniz mikrodalga, örneğin sıvı ısıtmak üzere belirli bir güç ve pişirme süresi ile başlar.

Varsayılan fabrika ayarı olarak 600 W mikrodalga gücü ve 1 dakikalık pişirme süresi ayarlıdır.

Mikrodalga gücünü ve pişirme süresini değiştirebilirsiniz. Ayarlanabilecek en uzun pişirme süresi, seçilen mikrodalga gücüne bağlıdır (bkz. “Ayarlar” – “Hızlı MD” bölümü).

- Sensörlü ◆ tuşunu seçiniz.  
Birden fazla kez seçerek pişirme süresini adım adım artırabilirsiniz.

Kalan süre ekranda gösterilir.

Pişirme işlemi istediğiniz anda sensörlü OK tuşuyla durdurup devam ettirebilir veya sensörlü ↵ tuşuyla iptal edebilirsiniz.

Pişirme işlemi sona erdikten sonra Tamam görüntülenir ve bir sinyal duyulur.

- Sensörlü ↵ tuşunu seçiniz.

Ana menü görüntülenir.

## Popcorn

Sensörlü ☞ tuşunu seçerseniz mikrodalga belirli bir güç ve pişirme süresi ile başlar.

850 W mikrodalga gücü ve 2:50 dakikalık pişirme süresi önceden ayarlanmıştır. Bu, mikrodalgada patlamış mısır hazırlığı için çoğu üreticinin öngördüğü değerlere karşı gelir.

En fazla 4 dakikalık bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz. Mikrodalga gücü sabit ayarlıdır ve değiştirilemez (bkz. “Ayarlar - Popcorn” bölümü).

İlgili üreticinin ambalaj üzerinde belirttiği pişirme süresi verilerini dikkate alınız. Gerekirse ön ayarlı süreyi değiştiriniz.

- Sensörlü ☞ tuşunu seçiniz.

Kalan süre ekranda gösterilir.

Pişirme işlemi istediğiniz anda sensörlü OK tuşuyla durdurup devam ettirebilir veya sensörlü ↵ tuşuyla iptal edebilirsiniz.

Tek kullanımlık kağıtlar veya diğer yanıcı malzemeler tutuşup buharlı fırına zarar verebilir.

Pişirme işlemi sırasında buharlı fırını gözetimsiz bırakmayınız ve ambalaj üzerindeki talimatları dikkate alınız.

Pişirme işlemi sona erdikten sonra Tamam görüntülenir ve bir sinyal duyulur.


- Sensörlü ↵ tuşunu seçiniz.


Ana menü görüntülenir.

# Kullanım

## Mikrodalga ile çözme ve ısıtma

Gıdaların çözülmesi ve ısıtılması için genel olarak şu mikrodalga güçlerinin ayarlanmasını öneririz:


 [W]	Buz çözme
80	çok hassas gıdalar: tereyağı, kremalı ve tereyağlı turta, peynir
150	diğer gıdalar
Isıtma	
450	Bebek, çocuk maması
600	farklı gıdalar, kızarması gerekmeyen derin dondurulmuş hazır yemekler
850	
1000	İçecekler

 Mikrodalga gücü

Gerekli süre gıdanın özelliklerine, miktarına ve başlangıç sıcaklığına bağlıdır. Süreleri takip eden sayfalardaki tablolarda bulabilirsiniz.

## Çözme

Dondurulmuş gıdalar özenli bir şekilde çözüldüklerinde, içerdikleri vitaminler ve besin maddeleri büyük oranda korunur.

 Bakteri oluşumu sonucu enfeksiyon tehlikesi.

Salmonella gibi bakteriler ciddi gıda zehirlenmelerine sebep olabilirler.

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

Çözülme suyunu kullanmayınız.


Yiyecekleri eşitleme süresinin ardından derhal işlemden geçiriniz.

## Faydalı bilgiler

- Dondurulmuş gıdayı ambalajından çıkartıp cam tepside çözülmeye bırakınız. Miktar fazla ise dondurulmuş gıdayı mikrodalgaya uygun bir kaba koyunuz ve bu kabı cam tepsi üzerine yerleştiriniz.
- Dondurulmuş hazır yemekleri aynı anda çözebilir ve ısıtabilirsiniz. Ambalaj üzerindeki bilgileri dikkate alınız.

## Dondurulmuş gıdaların çözülmesi

Mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.

- Dondurulmuş gıdayı cam tepsi üstünde 1. seviyeye koyunuz.
- Gerekirse dondurulmuş gıdanın üstünü örtünüz.
- Çözme  seçeneğine dokununuz.
- Mikrodalga seçeneğine dokununuz ve OK ile onaylayınız.
- Gerekirse önerilen gücü değiştiriniz ve OK ile onaylayınız.
- Çözme süresini gerekirse değiştiriniz ve OK ile onaylayınız.


Başlat açık renkle vurgulanır.

- İşlemi sensörlü OK tuşu ile başlatınız.
- Çözülme sırasında: Yiyeceği karıştırınız, çeviriniz veya tekrar yerleştiriniz. Kenarlar daha hızlı ısındığından, dış katmanlardan içeriye doğru karıştırınız.

Eşitleme süresi sıcaklığın yemek içinde eşit bir şekilde dağıldığı bekleme süresidir.

- Yemek içindeki ısının daha eşit bir şekilde dağılması için yemek çözüldükten sonra birkaç dakika oda sıcaklığında bekletiniz.

## Alternatif ayarlar

Mikrodalga 

Mikrodalga gücü: bkz. tablo

Çözme süresi: bkz. tablo

Eşitleme süresi: bkz. tablo

## Tablolara ilişkin bilgiler




Verilen mikrodalga güçlerini, süreleri ve eşitleme sürelerini dikkate alınız. Bu değerlerde gıdanın özelliği, miktarı ve başlangıç sıcaklığı dikkate alınmıştır.




## Sürelerin seçilmesi




- Genel olarak ortalama bir süre seçiniz.

# Kullanım

## Mikrodalga programında çözme

Dondurulmuş gıda	Miktar	 [W]	 [dk.]	 [dk.]	Karıştır/çevir/ yeniden düzenle	Kapak
<b>Süt ürünleri</b>						
Krema	250 ml	80	14	10–15	her 5 dakikada bir	evet
Tereyağı	250 g	80	12–14	5–10	Sürenin yarısı geçtikten sonra	evet
Peynir dilimleri	250 g	80	6–7	10–15; Peynir dilimlerini birbirinden ayırın	3 dakika sonra	hayır
Süt	500 ml	150	22–23	5–10	2 kez her 7 dakikanın ardından	evet
<b>Kek/Çörek</b>						
Madeira keki (1 dilim)	100 g	150	1–2	5–10	–	evet
Madeira keki (1 dilim)	300 g	150	3–4	10–15	Sürenin yarısı geçtikten sonra	evet
Meyveli tart (3 parça)	3 x 100 g	150	9–10	10–15	5 dakika sonra	evet
Mayalı kek (3 dilim)	3 x 100 g	150	5–6	10–15	Sürenin yarısı geçtikten sonra	evet
Kreamalı turta (1 parça)	100 g	80	3–4	10–15	–	evet
Kreamalı turta (3 parça)	3 x 100 g	80	5,5–6,5	10–15	Sürenin yarısı geçtikten sonra	evet
Küçük ekme (4 adet)	4 x yakl. 50 g	150	4–5	5–10	Sürenin yarısı geçtikten sonra	hayır
<b>Meyve</b>						
Çilek, ahududu	150 g	80	11–12	5–10	Sürenin yarısı geçtikten sonra	evet
Frenk üzümü	250 g	80	13–14	5–10	Sürenin yarısı geçtikten sonra	evet
Erik	500 g	150	13–15	5–10	Sürenin yarısı geçtikten sonra	evet


Dondurulmuş gıda	Miktar	 [W]	 [dk.]	 [dk.]	Karıştır/çevir/ yeniden düzenle	Kapak
<b>Et</b>						
Kıyma (sığır etinden)	500 g	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	2 kez her 10 dakika- nın ardından	hayır
Tavuk	1000 g	150	25–28	10–15	her 10 dakikada bir	hayır
<b>Sebze</b>						
Bezelye	250 g	150	9–10	5–10	Sürenin yarısı geç- tikten sonra	evet
Kuşkonmaz	250 g	150	11–12	5–10	5 dakika sonra	evet
Fasulye	500 g	150	16–17	5–10	2 kez her 5 dakika- nın ardından	evet
Kırmızı lahana (porsi- yonlara ayrılabilir)	500 g	150	18–19	5–10	2 kez her 5 dakika- nın ardından	evet
İspanak (porsiyonlara ayrılabilir)	300 g	150	14–15	10–15	2 kez her 5 dakika- nın ardından	evet

 Mikrodalga gücü,  Çözme süresi,  Eşitleme süresi

# Kullanım


## Isıtma

“Güvenlik talimatları ve uyarılar - Amacına uygun kullanım” bölümünü mutlaka dikkate alınız.

 Sıcak yiyecek sonucu yaralanma tehlikesi.


Bebek ve çocuk mamalarını çok fazla ısıtırsanız, çocukların ağzı yanabilir. Bebek ve çocuk mamalarını sadece 60–70 saniye boyunca 450 Watt güçte ısıtınız.

Yemeği, özellikle de bebek ve çocuk mamalarını ısıttıktan sonra mutlaka karıştırınız veya çalkalayınız ve çocukların ağzının yanmaması için deneyerek sıcaklığını kontrol ediniz.

 Kapalı kaplar ve şişelerdeki aşırı basınç sonucu yaralanma tehlikesi. Kapalı kaplarda veya şişelerde, ısıtma sırasında basınç oluşur, bu basınç patlamaya yol açabilir.

Yiyecekleri veya sıvıları asla kapalı kaplarda ve kavanozlarda ısıtmayınız. Kapları önceden açınız ve biberonlardan emzikleri ve kapakları çıkarınız.

Çok sıcak sıvılar sonucu yaralanma tehlikesi.

Mikrodalgada sıvı kaynatılması, özellikle de Mikrodalga  programında tekrar ısıtılması sırasında, kaynama sıcaklığına ulaşılmış olmasına rağmen tipik buhar kabarcıkları çıkmayabilir. Sıvı eşit bir şekilde kaynamaz.

Bu kaynama gecikmesi patlama benzeri bir aşırı kaynamaya sebep olabilir, bu da kabın alınması sırasında kaynar sıvı sonucu yanmanıza sebep olabilir. Elverişsiz koşullar altında, basınç fırın kapağının kendiliğinden açılmasına sebep olacak kadar yüksek olabilir.

Sıvıları ısıtmadan veya kaynatmadan önce karıştırınız.

Isıttıktan sonra, kabı fırından almadan önce en az 20 saniye bekleyiniz.


Ayrıca ısıtma sırasında kabın içine varsa bir cam çubuk ya da benzeri bir nesne koyabilirsiniz.

## Faydalı bilgiler

- İçeceklerin ve paneli kızartmaların ısıtılması dışındaki tüm işlemlerde her zaman bir kapak kullanınız.
- Başlangıç sıcaklığı yakl. 5 °C (buzdolabı sıcaklığı) olan yiyeceklerin ısıtılmasının oda sıcaklığındaki yemeklerin ısıtılmasından daha uzun sürdüğünü dikkate alınız.
- Yemeklerin yeterli derecede ısınıp ısınmadığı konusunda emin değilseniz süreyi biraz uzatınız.
- Dondurulmuş hazır yemekleri aynı anda çözebilir ve ısıtabilirsiniz. Ambalaj üzerindeki bilgileri dikkate alınız.


## Yiyeceklerin ısıtılması

Mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.

- Isıtılacak yemeği üstünü kapatarak, cam tepsinin üzerinde 1. seviyeye koyunuz.
- Gerekirse, yemeklerin üzerini kapatınız.
- Isıtma  seçeneğine dokununuz.
- Mikrodalga seçeneğine dokununuz ve OK ile onaylayınız.
- Gerekirse önerilen gücü değiştiriniz ve OK ile onaylayınız.
- Gerekirse süreyi değiştiriniz ve OK ile onaylayınız.

Başlat açık renkle vurgulanır.

- İşlemi sensörlü OK tuşu ile başlatınız.
- Isıtma sırasında:  
Yiyeceği karıştırınız, çeviriniz veya tekrar yerleştiriniz. Kenarlar daha hızlı ısındığından, dış katmanlardan içeriye doğru karıştırınız.

 Sıcak yüzeyler sonucu yanık tehlikesi.

Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Fırının içine, tel raflara ve aksesuarlara değerseniz yanabilirsiniz. Kabin alt yüzünde birkaç su damlası oluşabilir. Sıcak fırının içinde iş yaparken ve kabi çıkartırken mutfak eldiveni takınız.

Eşitleme süresi sıcaklığın yemek içinde eşit bir şekilde dağıldığı bekleme süresidir.

- Yemek içindeki ısının daha eşit bir şekilde dağılması için yemeği ısıttıktan sonra birkaç dakika oda sıcaklığında bekletiniz.

## Alternatif ayarlar

Mikrodalga 

Mikrodalga gücü: bkz. tablo  
Çözme süresi: bkz. tablo  
Eşitleme süresi: bkz. tablo

## Tablolara ilişkin bilgiler




Verilen mikrodalga güçlerini, süreleri ve eşitleme sürelerini dikkate alınız. Bu değerlerde gıdanın özelliği, miktarı ve başlangıç sıcaklığı dikkate alınmıştır.




## Sürelerin seçilmesi

- Genel olarak ortalama bir süre seçiniz.

# Kullanım

## Mikrodalga programında ısıtma

Gıda	Miktar	 [W]	 [dk.:sn.]	 [dk.]	Karıştır/çevir/ yeniden düzenle	Kapak
<b>İçecekler<sup>1</sup></b>						
Kahve, içme sıcaklığı 60–65 °C	1 fincan (200 ml)	1.000	1:10–1:20	–	Isıtmadan önce	Hayır
Süt, içme sıcaklığı 60–65 °C	1 bardak/ kupa (200 ml)	1.000	1:20–1:30	–	Isıtmadan önce	Hayır
Su kaynatma	1 fincan (125 ml)	1.000	1:40–1:50	–	Isıtmadan önce	Hayır
Biberon (süt)	yakl. 200 ml	450	1:30–1:40	1	Tüketmeden önce	Hayır
Sıcak şarap, Grog içme sıcaklığı 60– 65 °C	1 bardak/ kupa (200 ml)	1.000	1:00–1:10	–	Isıtmadan önce	Hayır
<b>Gıda<sup>2</sup></b>						
Çocuk maması (oda sıcaklığı)	1 bardak (190 g)	450	1:00–1:10	1	Tüketmeden önce	Hayır
Pirzola, kızartılmış	200 g	600	4:20–4:50	1	Sürenin yarısı geç- tikten sonra	Hayır
Balık fileto, kızartılmış	200 g	600	3:50–4:20	1	Sürenin yarısı geç- tikten sonra	Hayır
Soslu rosto	200 g	600	4:50–5:20	1	Sürenin yarısı geç- tikten sonra	Evet
Garnitürler	250 g	600	3:40–4:10	1	Sürenin yarısı geç- tikten sonra	Evet
Sebze	250 g	600	3:50–4:20	1	Sürenin yarısı geç- tikten sonra ve tü- ketmeden önce	Evet
Kızartma sosu	250 g	600	4:10–4:40	1	Sürenin yarısı geç- tikten sonra ve tü- ketmeden önce	Evet

Gıda	Miktar	 [W]	 [dk.:sn.]	 [dk.]	Karıştır/ çevir/yeniden düzenle	Kapak
Çorba/sulu yemek	250 g	600	4:00–4:30	1	Sürenin yarısı geçtikten sonra ve tüketmeden önce	Evet
	500 g	600	7:00–7:30	1	Sürenin yarısı geçtikten sonra ve tüketmeden önce	Evet


 Mikrodalga gücü,  Süre,  Eşitleme süresi

- <sup>1</sup> Sıvıyı ısıtmadan önce karıştırarak kaynama gecikmesinin önüne geçiniz. Isıttıktan sonra, kabı fırından almadan önce en az 20 saniye bekleyiniz. Ayrıca ısıtma sırasında kabın içine, varsa bir cam çubuk ya da benzeri bir nesne koyabilirsiniz.
- <sup>2</sup> Süreler yaklaşık 5 °C'lik bir başlangıç sıcaklığı için geçerlidir. Normal olarak buzdolabında saklanmayan yiyecekler için yaklaşık 20 °C oda sıcaklığından yola çıkılır. (Bebek mamaları ve hassas soslar dışında) yemekleri 70–75 °C'lik bir sıcaklığa ısıtınız.

# Kullanım

## Kısa süre sayacı

### Kısa süre sayacı 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 istiyorsunuz ve 6 dakika 20 saniyelik bir kısa süre ayarlayacaksınız.


- Sensörlü  tuşunu seçiniz.
  - Aynı zamanda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, Kısa süre sayacı öğesini seçiniz.
- Ayarla 00:00 dk. bildirim görüntülenir.
- Gezinti bölmesi ile 06:20 ayarlayınız.
  - OK ile onaylayınız.


Kısa süre sayacı değeri kaydedilir.

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

Aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, en alt satırda ilerlemekte olan kısa süre sayacı ve  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 sayacı 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 sayacı seçeneğine dokununuz.
- Sil seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.

Kısa süre sayacı silinir.

# Buharda pişirme için 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 kaplarınızı

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 kabın 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.
- Kabi fırın tabanına değil tel ızgaranın üstüne koyunuz.
- Kaba yeterince buhar girebilmesi için kabın üst kenarı ve fırın tavanı arasında bir miktar mesafe olmalıdır.

## Cam tepsi

Delikli pişirme kaplarında pişiriyorsanız, cam tepsiyi 1. seviyeye koyunuz. Böylece, damlayan sıvılar burada toplanır ve kolayca boşaltılabilir.

Cam tepsi fırın tabanına konulursa yoğunlaşma suyu yeterince buharlaşmaz.

Cam tepsiyi 1. seviyeye koyunuz.

# Buharda pişirme için önemli ve gerekli bilgiler

## Raf seviyesi

Pişirme kapları ve tel ızgara için istediğiniz seviyeyi seçebilirsiniz, 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, tel ızgarayı ve cam tepsiyi 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 çıkarılırken 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.

## Eco Buharlı Pişirme

Enerjiden tasarruf ederek pişirmek için Eco Buharlı 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  | Eco Buharlı 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.

# Buharda Pişirme

## Sebze

### Taze Besinler

Taze sebzeleri alışılageldiği 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 3-5 cm 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  | Sebze | ... |

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
Dolmalık biber, küpler veya şeritler halinde doğranmış	2

## Buharda Pişirme

Sebze	🕒 [dk.]
Kabuklu patates, düşük nişastalı	30–32
Mantar	2
Pırasa, doğranmış	4–5
Pırasa, ortadan ikiye ayrılmış	6
Piramit karnabahar, bütün	22–25
Piramit lahanası, çiçekleri	5–7
Brüksel lahanası	10–12
Kırmızı pancar, bütün	53–57
Kırmızı lahanası, 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 lahanası, doğranmış	10–11
Sap kereviz, doğranmış	4–5
Şalgam, doğranmış	6–7
Beyaz lahanası, doğranmış	12
Milano lahanası, doğranmış	10–11
Kabak, dilimlenmiş	2–3
Şeker bezelyesi	5–7

🕒 Pişirme süresi

## 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 doğrudan (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

Pişirme süresi pişecek malzemenin ağırlığı ile bağlantılı değildir, daha çok malzemenin kalınlığı ve doğal özelliğine bağlıdır. Pişecek malzeme ne kadar kalınsa, o kadar uzun bir pişirme 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, pişirme süresini birkaç dakika daha uzatınız.

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

# Buharda Pişirme

## 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 fırının içine koyunuz. Balığı açık karın kısmı aşağı gelecek şekilde bu kabın 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

Otomatik programlar  | Balık | ... |  
ya da

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

# Buharda Pişirme

## Et

### Taze Besinler

Eti her zamanki gibi hazırlayınız.

### Dondurulmuş Ürünler

Dondurulmuş eti pişirmeden önce çözmeye bırakınız ("Çözme" böl. bkz.).

### 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 kullanmak üzere dondurabilirsiniz.
- **Güçlü bir et suyu** elde etmek için, çorbalık tavuk ve sığır but dilimleri, göğüs eti, yüksek kaburga ve sığır 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

Otomatik programlar  | Et | ... |

ya da

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

# Buharda Pişirme

## 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.

## Piştirme kabı

Deliksiz bir piştirme kabı kullanınız. Küçük miktarlarda pirinci (en fazla bir bardak dolusu, yaklaşık 50–150 g), alternatif olarak tel ızgara üzerinde uygun bir paslanmaz çelik kase içinde pişirebilirsiniz.

## Hazırlık

Piştirmeden önce pirinci yıkayınız. Pirinci piştirme kabında yıkarsanız, bu suyu dikkatle dökünüz.

**Faydalı bilgi:** Gerekli sıvı miktarı, bir tartı veya “bardak yöntemi” ile belirlenir. “Bardak yöntemi” için istediğiniz miktarda pirinci önce bir bardağa doldurunuz ve ardından pirinci piştirme kabına aktarınız. Ardından bardak ile gerekli sıvı miktarını (bkz. tablo) ölçünüz ve bu sıvıyı pirince ekleyiniz.

Pirincin piştirme kabında eşit bir şekilde dağılmış olmasına dikkat ediniz.

## Ayarlar



Otomatik programlar  | Pirinç | ... | Buharlı piştirme



veya

Buharlı piştirme 

Sıcaklık: 100 °C

Piştirme süresi: bkz. tablo

		 [dk.]
<b>Uzun taneli pirinç</b>		
Basmati pirinç pilavı	1 : 1,5	15
Parboiled pirinç	1 : 1,5	23–25
Esmer pirinç	1 : 1,5	26–29
Yabani pirinç	1 : 1,5	26–29
<b>Yuvarlak taneli pirinç</b>		
Sütlaç	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  Pirinç/sıvı oranı,  Piştirme süresi

## 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


Otomatik programlar  | Tahıl | ... |

ya da

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

# Buharda Pişirme

## 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  $1/3$  uzatınız.

### Taze gıdalar

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

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

### Ayarlar

Otomatik programlar  | Hamur işleri | ... |

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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


🕒 Pişirme Süresi

## Hamur köftesi

Pişirme 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


Otomatik programlar  | Hamur işleri | ... |

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Pişirme Süresi

# Buharda Pişirme


## 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


Otomatik programlar  | Baklagiller | ... |

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Pişirme Süresi

## Buharda Pişirme

Islatılmamış		
	Oran Baklagiller : Su	🕒 [dak.]
<b>Fasulye</b>		
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
<b>Mercimek</b>		
Yeşil mercimek	1 : 2	13–14
Kırmızı mercimek	1 : 2	7
<b>Bezelye</b>		
Sarı bezelye	1 : 3	110–130
Yeşil bezelye, ayıklanmış	1 : 3	60–70

🕒 Pişirme Süresi

# Buharda Pişirme

## 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


Otomatik programlar  | Tavuk yumurtası | ... |

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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


 Pişirme Süresi

## 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

Otomatik programlar  | Meyve | ... |

ya da

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

Otomatik programlar  | Salam, sosis | ... |  
ya da

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

# Buharda Pişirme

## 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



Otomatik programlar  | Kabuklu deniz ürünleri | ... |

ya da

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

## 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

Otomatik programlar  | Midye | ... |

ya da

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

# Buharda Pişirme

## Menü Pişirme - manuel

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 öngörülmüşse 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  $\frac{1}{3}$  kısaltılmaktadır.

## 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.

## 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.

Bu özenli pişirme yönteminde yemekler vakumlu torba içinde yavaş bir şekilde ve düşük, sabit sıcaklıklarda pişirilir.

Vakumlama sayesinde, pişirme işlemi sırasında nem buharlaşmaz ve tüm besin ve aroma maddeleri yemeğin içinde kalır.

Pişirme sonucu olarak da yoğun bir lezzete sahip ve eşit bir şekilde pişmiş bir yemek elde edilir.

Sadece taze ve iyi durumda olan yemekleri vakumlayınız.

Hijyen şartlarına ve soğuk zincire uyulmasına dikkat ediniz.

Sadece ısıya dayanıklı, kaynatmaya dayanıklı vakumlama torbaları kullanın.

Uygun bir vakumlama torbası kullanılmamış olabileceğinden, vakumlanmış dondurulmuş gıdalar gibi gıdaları orijinal ambalajının içinde pişirmeyin.

Vakumlama torbasını bir kereden fazla kullanmayın.

Yemeği sadece bir vakumlama cihazıyla vakumlayınız.

### Kullanıma ilişkin önemli bilgiler

En iyi pişirme sonucunu elde etmek için aşağıdaki noktaları dikkate alın:

- Normal bir uygulamada kullandığınızdan daha az baharat ve ot kullanın, zira bu uygulamada baharat ve otların malzemenin tadı üzerindeki etkisi daha yükündür. Malzemeyi isterseniz baharat eklemeden pişirebilir, baharatları pişme işlemi sonrasında ekleyebilirsiniz.
- Tuz, şeker ve sıvı eklediğinizde pişirme süresi kısılır.
- Limon veya sirke gibi asitli gıdaların eklenmesiyle pişen malzeme sıkılaştır.


- Hoş olmayan bir çeşni tadı oluşturacağından alkol veya sarımsak kullanmayınız.
- Pişireceğiniz malzemenin boyutuna uygun vakum torbası kullanınız. Vakum torbasının gereğinden büyük olması durumunda içinde çok hava kalabilir.
- Tek bir vakum torbası içinde birden çok malzeme pişirmek istiyorsanız, malzemeleri torba içinde yan yana yerleştiriniz.
- Malzemeleri birden çok vakum torbasıyla eşzamanlı olarak pişirmek istiyorsanız, torbaları tel izgara üzerine yan yana yerleştiriniz.
- Pişirme süreleri pişirilecek malzemenin kalınlığına bağlıdır.
- Pişme işlemi esnasında cihaz kapağını kapalı tutunuz. Kapağın açılması, pişirme sürecini uzatabilir ve farklı pişirme sonuçlarına yol açabilir.
- Sous-vide tariflerindeki sıcaklığa ve pişirme süresine ilişkin veriler her zaman birebir alınamayabilir. Bu ayarları, istediğiniz pişirme derecesine göre uyarlayınız.
- Düşük sıcaklıkta ve uzun pişirme süresiyle yemek pişirilirken, fırının içinde fazla su birikebilir. Pişirme sonucu bundan etkilenmez.
- Yüksek sıcaklıklarda ve/veya uzun pişirme sürelerinde su yetersizliği söz konusu olabilir. Ara sıra ekran üzerindeki göstergelyi kontrol ediniz.

# Sous-vide/Vakumlu Pişirme

## Faydalı bilgiler

- Hazırlama sürelerini kısaltmak için gıdayı pişirme işleminden 1-2 gün önce vakumlayabilirsiniz. Vakumlanmış gıdaları buzdolabında, en fazla 5 °C sıcaklıkta saklayınız. Kalitelerinin ve lezzetlerinin korunması için gıdaların en geç 2 gün içinde pişirilmesi gerekir.
- Örneğin marine sosu gibi sıvıları vakumlamadan önce dondurunuz, bu şekilde vakumlama torbasından sızmalarrının önüne geçersiniz.
- Vakumlama torbasını doldurmak için kenarlarını dışarı doğru kıvrınız. Bu şekilde temiz ve kusursuz bir kaynak dikişi elde edersiniz.
- Yemeği pişirdikten hemen sonra tüketmek istemiyorsanız, pişirme işleminin ardından hemen buzlu suya koyunuz ve tamamen soğumaya bırakınız. Ardından yemeği en fazla 5 °C sıcaklıkta saklayınız.  
Bu şekilde kalitesini ve tadını korur, saklama süresini uzatırsınız.
- İstisna:** Kümes hayvanları etini pişirme işleminin ardından hemen tüketiniz.
- Pişirme işleminden sonra, yemeğe daha kolay erişmek için vakumlama torbasını dört yanından kesiniz.
- Etleri ve balıkları (örneğin somon) servis etmeden önce çok kısa bir süreliğine yüksek ısıda kızartınız. Bu şekilde, kızartma lezzeti tazelenir.
- Yemek suyunu veya sebze, balık veya et marinasyon soslarını sos hazırlamak için kullanabilirsiniz.
- Yemeği önceden ısıtılmış tabaklarda servis ediniz.

## Sous-vide programının kullanımı

- Malzemeyi soğuk suyla yıkayıp kurulayınız.
- Malzemeyi bir vakum torbasına koyunuz ve gerekirse baharat ve sıvı ekleyiniz.
- Bir vakumlama cihazıyla vakumlayınız.
- Cam tepsiyi 1. seviyeye koyunuz.
- İdeal bir pişme sonucu için tel ızgarayı 2. seviyeye yerleştiriniz.
- Vakumlanmış malzemeyi (birden fazla torba durumunda yan yana) tel ızgara üzerine koyunuz.
- Sous-vide  seçeneğine dokununuz.
- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.
- Gerekirse başka ayarlar gerçekleştiriniz (bkz. “Kullanım” bölümü).

### **Olumsuz Sonuçların Olası Sebepleri**

#### Vakum torbası açılmış:

- Kaynak dikişi temiz değildir veya yeterli derecede sağlam değildir ve açılır.
- Sivri bir kemik torbayı delmiştir.

#### Pişecek malzemenin kötü bir tadı var:

- Pişecek malzeme kötü saklanmıştır, soğutma zinciri bozulmuştur.
- Pişecek malzemedeki vakumlamadan önce bakteri üremiş olabilir.
- Yemeğe katılan malzemelerin dozu (baharat gibi) çok yüksektir.
- Torba ve kaynak dikişi iyi değildir.
- Vakumlama yetersizdir.
- Pişen malzeme piştikten hemen sonra tüketilmemiş veya soğutulmamıştır.

## Sous-vide/Vakumlu Pişirme

Tablolarda verilen süreler referans değerlerdir. Önce pişirme sürelerinden kısa olanı seçmenizi tavsiye ederiz. Gerekirse pişirmeye devam edebilirsiniz. Pişirme süresi ayarlanan sıcaklığa ulaşıldıktan sonra başlar.

Malzeme	Önceden eklenecek		🌡️ [°C]	⌚ [dk.]
	Şeker	Tuz		
<b>Balık</b>				
Morina fileto, 2,5 cm kalınlığında		x	54	35
Somon fileto, 2-3 cm kalınlığında		x	52	30
Fener balığı fileto		x	62	18
Tatlısı levreği fileto, 2 cm kalınlığında		x	55	30
<b>Sebze</b>				
Karnabahar çiçekleri, orta boy ila büyük		x	85	40
Hokkaido kabağı, dilimler halinde		x	85	15
Yer lahanası, yuvarlak dilimler halinde doğranmış		x	85	30
Kuşkonmaz, beyaz, bütün	x	x	85	22–27
Tatlı patates, yuvarlak dilimler halinde		x	85	18
<b>Meve</b>				
Ananas, yuvarlak dilimler halinde	x		85	75
Elma, dilimlenmiş	x		80	20
Küçük muz, bütün			62	10
Şeftali, ikiye bölünmüş	x		62	25–30
Ravent, doğranmış			75	13
Mürdüm eriği, ikiye bölünmüş	x		70	10–12
<b>Diğer</b>				
Kuru fasulye, suda bekletilmiş Oran 1 : 2 (Fasulye : su)		x	90	240
Karides, kabuksuz ve temizlenmiş		x	56	19–21
Tavuk yumurtası, bütün			65–66	60
Büyük istiridyeye, çıkarılmış			52	25
Arpacık soğanı, bütün	x	x	85	45–60

🌡️ Sıcaklık, ⌚ Pişirme süresi

## Sous-vide/Vakumlu Pişirme

Malzeme	Önceden eklenecek		🌡️ [°C]		⌚ [dk.]
	Şeker	Tuz	orta*	iyi pişmiş*	
<b>Et</b>					
Ördek göğsü, bütün		x	66	72	35
Kuzu sırt, kemikli			58	62	50
Sığır fileto, biftek, 4 cm kalınlığında			56	61	120
Sığır kalça etinden biftek, 2,5 cm kalınlığında			56	–	120
Domuz fileto, bütün		x	63	67	60

🌡️ Sıcaklık, ⌚ Pişirme süresi

\* Pişme derecesi

“İyi pişmiş”, “orta” pişme derecesindekinden daha yüksek bir iç sıcaklıkla pişmeye karşılık gelir, bununla birlikte klasik anlamda iyice pişmiş değildir.

# Sous-vide/Vakumlu Pişirme

---

## Yeniden ısıtma

Yer lahanası, karnabahar vb. gibi sebzeleri sadece sosla ısıtınız. Bunlar, sossuz ısıtıldıklarında hoş olmayan bir ek tada ve gri-kahverengi bir renge sahip olabilirler.

Kısa pişme süreli ve tekrar ısıtıldığında pişme derecesi değişen, örneğin balık gibi gıdalar esas olarak tekrar ısıtılmaya uygun değildir.

## Hazırlık

Buharda pişirilen yiyeceği mutlaka 1 saat kadar buzlu suda bekletiniz. Bu yöntem ile pişme süreci hemen durur ve gıdanın ısıdan dolayı daha fazla pişmesini engeller. Yiyeceğinizi böylelikle buzdolabında maks. 5 °C saklayabilirsiniz.

Buzdolabında uzun süre bekletilen gıdaların kalitesi düşecektir.

Bizim önerimiz tekrar ısıtılacak olan gıdaları 5 gün'den fazla buzdolabında bekletmeyin.

## Ayarlar

Sous-vide 

Sıcaklık: bkz. tablo

Süre: bkz. tablo

# Sous-vide/Vakumlu Pişirme

## Sous-vide programında tekrar ısıtma

Tabloda verilen süreler referans değerlerdir. Gerekirse süreyi uzatabilirsiniz. Süre ancak ayarlanan sıcaklığa ulaşıldıktan sonra başlar.

Gıda	°C		⌚ <sup>2</sup> [dk.]
	orta <sup>1</sup>	iyi pişmiş <sup>1</sup>	
<b>Et</b>			
Kuzu sırt, kemikli	58	62	30
Siğir fileto, biftek, 4 cm kalınlığında	56	61	30
Siğir kalça etinden biftek, 2,5 cm kalınlığında	56	—	30
Domuz fileto, bütün	63	67	30
<b>Sebze</b>			
Karnabahar çiçekleri, orta boy ila büyük <sup>3</sup>	85		15
Yer lahanası, yuvarlak dilimler halinde doğranmış <sup>3</sup>	85		10
<b>Meyve</b>			
Ananas, yuvarlak dilimler halinde	85		10
<b>Diğer</b>			
Kuru fasulye, suda bekletilmiş Oran 1 : 2 (Fasulye : su)	90		10
Arpacık soğanı, bütün	85		10

°C Sıcaklık, ⌚ süre

<sup>1</sup> Pişme derecesi


“İyi pişmiş”, “orta” pişme derecesindekinden daha yüksek bir iç sıcaklıkla pişmeye karşılık gelir, bununla birlikte klasik anlamda iyice pişmiş değildir.

<sup>2</sup> Süreler, başlangıç sıcaklığı yaklaşık 5 °C (buzdolabı sıcaklığı) olan vakumlanmış gıdalar için geçerlidir.

<sup>3</sup> Sadece sos içinde tekrar ısıtılabilir.

# Diğer uygulamalar

## Buharla Isıtma

Sous-vide yöntemiyle pişirilmiş yemekleri ısıtmak için Sous-vide  programını kullanınız (bkz. “Sous-vide, Yeniden Isıtma” bölümü).

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.

## Kaplar

Küçük miktarda yemekler bir tabakta, daha büyük miktarlar ise bir buharlı fırın kabında ısıtılabilir.

## Süre

Tabak veya kap sayısının pişirme 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 kabin üzerinde yoğunlaşmasını önleyebilirsiniz.
- Şnitzel gibi paneli yiyeceklerin gevrek kalmayacağını dikkate alınız.

## Yiyeceklerin Isıtılması

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

## Ayarlar

Isıtma  | Buharlı pişirme veya

Buharlı pişirme 

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.]
<b>Sebze</b>	
Havuç Karnabahar Yer lahanası Fasulye	6–7
<b>Garnitürler</b>	
Makarna Pilav	3–4
Patates, boylamasına ikiye bölünmüş	12–14
Hamur köfteleri	15–17
<b>Et ve kümes hayvanları eti</b>	
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
<b>Balık</b>	
Balık fileto, 2 cm kalınlığında	6–7
Balık fileto, 3 cm kalınlığında	7–8
<b>Tabakta yemek</b>	
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
Berrak çorba	2–3
Sulu yemek	4–5

🕒 Süre

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

# Diğer uygulamalar

## Buharla 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 ekme ve hamur işlerini ambalajında çözünüz.

Yiyecekleri çözüldükten sonra birkaç dakika daha oda sıcaklığında bekletiniz. Bu eşitleme 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 tepsi 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.
- Blok halindeki dondurulmuş gıdaları, örneğin orman meyvelerini, et parçalarını, çözdürme süresinin yarısı geçtikten sonra birbirinden ayırınız.
- Çözölmeye başlamış veya çözülmüş gıdaları tekrar dondurmayınız.
- Dondurulmuş hazır yemekleri ambalajlarında belirtilen şekilde çözünüz.

## Ayarlar

Çözme  | Buharlı pişirme veya

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Çözme süresi: bkz. tablo

Eşitleme 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.]
<b>Süt ürünleri</b>				
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
<b>Meyve</b>				
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
<b>Sebze</b>				
Blok halinde donmuş	300 g	60	20–25	10–15
<b>Balık</b>				
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
<b>Hazır yemekler</b>				
Et, Sebze, Garnitür/ Sulu yemek/Çorba	480 g	60	20–25	10–15
<b>Et</b>				
Rosto, dilimler halinde	her biri 125–150 g	60	8–10	15–20
Kıyma	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

## Diğer uygulamalar

Dondurulmuş gıda	Miktar	🌡️ [°C]	⌚ [dk.]	⌛ [dk.]
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 / Pizola / Sosis kızartma	800 g	60	25–35	15–20
<b>Kümes hayvanları eti</b>				
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
<b>Hamur işleri</b>				
Milföy hamuru/Mayalı hamur	–	60	10–12	10–15
Sulu hamurdan pasta/kek	400 g	60	15	10–15
<b>Ekmek/Küçük ekmek</b>				
Küçük ekmekler	–	60	30	2
Esmek 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

### Menü pişirme - otomatik


Otomatik menü pişirme sırasında en fazla 3 yemeği bir menü olarak bir araya getirebilirsiniz, ör. pilav ve sebze eşliğinde balık.

Menü pişirme işleminde yemekler aynı anda pişmiş olacak şekilde, farklı zamanlarda fırına verilir.

Yemekleri istediğiniz sıralamada seçebilirsiniz, çünkü buharlı fırın pişirme süresine göre otomatik olarak sıralar ve her bir yemeğin ne zaman fırına verilmesi gerektiğini gösterir.

Bitiş saati ve Başlatma saati fonksiyonları menü pişirme sırasında kullanılamaz.

### Menü pişirme özel uygulamasının kullanımını

- Diğer  | Menü pişirme seçeneğini seçiniz.
- İsteddiğiniz yemeği seçiniz ve onaylayınız.

Yemeğe bağlı olarak büyüklük, ağırlık ve pişirme derecesi sorulur.

- İsteddiğiniz değerleri seçiniz ve onaylayınız.
- Başka bir yemek eklemek istediğinizde, Yiyecek ekle seçeneğini seçiniz ve birinci yemekteki adımları gerçekleştiriniz.

- İşlem adımlarını gerekirse üçüncü yemek için de tekrarlayınız.

Menü pişirmeyi başlat onaylandıktan sonra, sizden pişirme süresi en uzun olan yemeği fırına vermeniz istenecektir.

- Damlayan veya renk veren gıdaları delikli kaplarda pişiriyorsanız, bunları doğrudan (modele bağlı olarak) damlama tepsisi veya cam tepsinin üzerindeki seviyeye koyunuz. Böylece damlayan sıvılar üzerinden tat aktarımlarının veya renk değişimlerinin gerçekleşmesini engellemiş olursunuz.

Isıtma evresinin sonunda buharlı fırınınız size, bir sonraki malzemenin ne zaman fırına verilmesi gerektiğini bildirir. Bu zaman geldiğinde bir sinyal sesi verilir. Söz konusu işlem üçüncü gıda malzemesi için de tekrarlanır.

Böylelikle listelenmemiş yemekler de bir menü oluşturmada kullanılabilir. Konuyla ilgili daha fazla bilgiyi “Buharda pişirme” – “Menü pişirme – manuel” bölümünde bulabilirsiniz.

# Diğer uygulamalar

## 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 bir 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 ve doğrayınız.

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

## Doldurma Miktarı

Yiyecekleri kavanozlara fazla sıkıştırmadan 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 içindeki 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.]
<b>Orman meyveleri</b>		
Frenk üzümü	80	50
Bektaşı üzümü	80	55
Yaban mersini	80	55
<b>Çekirdekli meyveler</b>		
Kiraz	85	55
Mirabelle eriği	85	55
Erik	85	55
Şeftali	85	55
İtalyan eriği	85	55
<b>Koçanlı meyveler</b>		
Elma	90	50
Elma püresi	90	65
Ayva	90	65
<b>Sebze</b>		
Fasulye	100	120
Bakla	100	120
Salatalık	90	55
Kırmızı pancar	100	60
<b>Et</b>		
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 kısadır.

## 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 mikropolanması 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  | Sterilizasyon

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 kabartma

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

Otomatik programlar  | Özel | Islak bez ısıtma

ya da

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.
- Kabın üstünü kapatınız ve tel ızgaranın üstüne koyunuz.

### Ayarlar

Otomatik programlar  | Özel | Jelatin eritme

ya da

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

Otomatik programlar **Auto** | Özel | Şekerlenen balı çözme

veya

Buharlı pişirme **SSS**

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

Otomatik programlar **Auto** | Özel | Çikolata eritme

ya da

Buharlı pişirme **SSS**

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 işlemde 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 gerekmezden 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

Otomatik programlar  Auto |  Özel | Yoğurt hazırlama

ya da

Buharlı pişirme

Sıcaklık: 40 °C

Süre: 5:00 saat

### Olumsuz Sonuçların Olası Sebepleri

#### Yoğurt çok sulu ise:

Mayalamada seçilen yer doğru olmayabilir, 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 pastırmasının yağını çıkarma

Domuz pastırması kızarmaz.

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

#### Ayarlar

Otomatik programlar  | Özel | Et yağı eritme

ya da

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

Otomatik programlar  | Özel | Soğan sote ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: 4 dakika

### Meyve Suyu Çıkartma

Buharlı fırınızdaki 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 suları suyu acılaştıracağı için önceden ayıklanmalıdır. Orman meyvelerinin sularının 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

## Diğer uygulamalar

### 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

Otomatik programlar  | Meyve | Elma | bütün halinde

ya da

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

Gıdaları Hızlı pişirme  programında buhar ve mikrodalga kombinasyonu ile çözebilir, ısıtılabilir ve pişirebilirsiniz.




Ön ısıtma sırasında fırın önce, sadece buharlı çalıştırılarak ayarlanmış olan sıcaklığa ısıtılır. Bu sıcaklığa ulaşıldıktan sonra, mikrodalga çalıştırılır ve bu şekilde tüm pişirme evresi boyunca buhar üretici ve magnetron birlikte çalışır.




Sadece buharda pişirme programında olduğu gibi, pişirme süresi ancak ayarlanmış olan sıcaklığa ulaştığında ilerlemeye başlar.

Kombine Hızlı pişirme  programının şu avantajları vardır:

- yemeğin pişme süresi kısalmış, çünkü buharlı işletimden daha hızlı pişer
- yemek mikrodalgalı işletimde olduğu gibi aşırı pişmez veya kurumaz
- tek bir pişirme işlemiyle çözülüp ısıtılabilir
- pişirme işlemi sırasında yemeğin karıştırılması gerekmez

## Hızlı pişirme programında çözme ve ısıtma

	 [W]	 [dk.]	 [°C]	Pişirme kabı
<b>Tabakta yemek ısıtma<sup>1,2</sup></b>				
Domates soslu makarna, 400 g (oran 5:3)	300	7–8	90	Çukur tabak
Patates püresi ve kırmızı lahana eşliğinde köfte, 450 g	300	11	85	Çukur tabak
<b>Çözme ve ısıtma<sup>1,2</sup></b>				
dondurulmuş sulu yemekler/ çorbalar, 250 g	300	10–11	95	Kase
dondurulmuş sulu yemekler/ çorbalar, 500 g	300	15–16	90	Kase

 Mikrodalga gücü,  Süre,  Sıcaklık

<sup>1</sup> Yemeğin üstünü **örtmeyin**.

<sup>2</sup> Yemeği cam tepsinin üzerinde 1. seviyeye koyunuz.


# Hızlı pişirme

## Kabuklu patates pişirme

- Cam tepsiyi 1. seviyeye koyunuz.
- Yıkanmış kabuklu patatesleri bir pişirme kabına yan yana koyunuz.



### Ayarlar



Otomatik programlar  | Sebze | Patates | Kabuklu patates | az nişastalı | ... | Hızlı pişirme ya da

Hızlı pişirme 

Mikrodalga gücü/Sıcaklık: 80 W + 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

Patates boyutu	Miktar	 4 1	 [dk.]
küçük (40-60 g)	200 g (4 adet)	2	15
	600 g (12 adet)	2	18
	1000 g (20 adet)	2	21
orta (90-110 g)	200 g (2 adet)	2	18
	600 g (6 adet)	2	21
	1000 g (10 adet)	2	24
büyük (140-160 g)	300 g (2 adet)	2	22
	600 g (4 adet)	2	25
	900 g (6 adet)	2	29

 4 Raf seviyesi,  Pişirme süresi

## Pirinç pişirme

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.

### Piştirme kabı

Deliksiz bir piştirme kabı kullanınız.

### Hazırlık

Piştirmeden önce pirinci yıkayınız. Pirinci piştirme kabında yıkarsanız, bu suyu dikkatle dökünüz.

**Faydalı bilgi:** Gerekli sıvı miktarı, bir tartı veya “bardak yöntemi” ile belirlenir.

“Bardak yöntemi” için istediğiniz miktarda pirinci önce bir bardağa doldurunuz ve ardından pirinci piştirme kabına aktarınız. Ardından bardak ile gerekli sıvı miktarını (bkz. tablo) ölçünüz ve bu sıvıyı pirince ekleyiniz.

Pirincin piştirme kabında eşit bir şekilde dağılmış olmasına dikkat ediniz.

### Ayarlar





Otomatik programlar  | Pirinç | ... | Hızlı piştirme





ya da

Hızlı piştirme 

Mikrodalga gücü/Sıcaklık: bkz. tablo

Piştirme süresi: bkz. tablo

	Oran Pirinç : sıvı	Eklenecek	 <sup>4</sup>	 [W]	 [dk.]	 [°C]
Basmati pirinci	1 : 2	Tuz	2	300	9	100
Parboiled pirinç	1 : 2	Tuz	2	150	17	100
Sütlaç	1 : 3	Şeker <sup>1</sup>	2	150	21	100

<sup>4</sup> Raf seviyesi,  Mikrodalga gücü,  Piştirme süresi,  Sıcaklık

<sup>1</sup>Piştirme işleminden sonra ekleyin.

# Otomatik Programlar

Otomatik programlar ideal pişirme sonucunu rahat ve güvenli bir şekilde elde etmenizi sağlar.

## Kategoriler

Otomatik programlar **Auto** daha iyi bir genel görünüm için kategorilere ayrılmıştır. Yemeğinize uygun programı seçmeniz ve ekrandaki talimatları uygulamanız yeterlidir.

## Otomatik programların kullanımı

- Otomatik programlar **Auto** seçeneğine dokununuz.

Seçim listesi görüntülenir.

- İsteddiğiniz kategoriye seçiniz (ör. Balık).

Seçilen kategorideki otomatik programlar görüntülenir.

- İsteddiğiniz otomatik programı seçiniz.
- Ekranda görüntülenen talimatları uygulayınız.

**Faydalı bilgi:** **i** Bilgi ile pişirme işlemine bağlı olarak, örneğin yemeğin fırına verilmesi ile ilgili bilgileri görüntüleyebilirsiniz.

## Kullanıma ilişkin bilgiler

- Bir pişirme işleminin ardından otomatik bir program başlatmadan önce fırının oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.
- Ağırlık verileri, parça başına ağırlıktır. 250 g'lık bir parça somon balığını veya her biri 250 g olan on parça somon balığını aynı anda pişirebilirsiniz.
- Pişme derecesi yedi bölmeden oluşan bir çubuk ile gösterilir. Gezinti bölmesi vasıtasıyla istenen pişme derecesini ayarlayınız.

- Pirinç kategorisinde, uzun ve yuvarlak taneli pirinç programlarına ek olarak Genel seçeneği mevcuttur. Bu otomatik programı, sadece kendilerine ait bir otomatik programa sahip olmayan uzun veya yuvarlak taneli pirinç türleri hazırlamak için kullanınız.
- Bazı otomatik programlarda başlama saati veya bitiş saati, Başlatma saati veya Bitiş saati aracılığıyla ertelenebilir.
- Pişirme adımlarını göster menü ögesi altında otomatik programın pişirme adımları listelenir. Bazı otomatik programlarda ayrıca İşlemleri göster menü ögesi mevcuttur. Örneğin pişirilecek malzemenin fırına verilmesi veya malzeme eklenmesi gibi gerekli eylemleri bu menü ögesi üzerinden görüntüleyebilirsiniz. Pişirme işlemi sırasında eylemleri **i** Bilgi üzerinden görüntüleyebilirsiniz.
- 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.
- Bir otomatik programın sonunda yiyecekler henüz istediğiniz gibi pişmemişse, Pişirmeye devam seçeneğini seçiniz.
- Otomatik programlar Kişisel programlar olarak da kaydedilebilir. Bunun için otomatik program sona erdikten sonra **↶** sensörlü tuşuna dokununuz.

En fazla 20 kişisel program oluşturabilir ve bunları kaydedebilirsiniz.

- En sevdiğiniz yemek tariflerini veya en sık kullanılan yemek tariflerini tam olarak açıklamak için en fazla 9 pişirme adımını kombine edebilirsiniz. Her bir pişirme adımında buna ilişkin program, sıcaklık ve pişirme süresi gibi ayarları seçiniz.
- Yemek tarifinize karşı gelen programın adını girebilirsiniz.


Programınız, yeniden çağırdığınızda ve başlattığınızda otomatik olarak çalışır.

Kişisel programların oluşturulmasına ilişkin diğer olanaklar:

- Otomatik programı veya özel uygulamayı, sona erdikten sonra kişisel program olarak kaydediniz.
- Pişirme işlemi sona erdikten sonra işlemi ayarlanan pişirme süresiyle kaydediniz.

Ardından bir program ismi giriniz.

### Kişisel program oluşturma

- Kişisel programlar  seçeneğine dokununuz.
- Program oluşturma seçeneğine dokununuz.

Şimdi birinci pişirme adımına yönelik ayarları belirleyebilirsiniz.

Ekrandaki talimatları uygulayınız:

- İsteddiğiniz ayarları seçiniz ve onaylayınız.
- Pişirme adımını tamamla seçeneğine dokununuz.

Birinci pişirme adımına yönelik tüm ayarlar artık belirlenmiştir.

Örneğin ilk programın ardından başka bir program kullanılması gerekiyorsa ek pişirme adımları ekleyebilirsiniz.

- Başka pişirme adımları gerekirse Pişirme adımı ekle seçeneğine dokununuz ve 1. pişirme adımında olduğu gibi devam ediniz.

Ayarları kontrol etmek veya daha sonra değiştirmek isterseniz, ilgili program adına dokununuz.

- Gerekli pişirme adımlarının hepsini belirledikten sonra Kaydet seçeneğine dokununuz.
- Program ismini giriniz.
- ✓ ögesini seçiniz.


Ekranda program isminin kaydedildiği onayı görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

Kaydedilen programı derhal veya gecikmeli olarak başlatabilirsiniz ya da pişirme adımlarını değiştirebilirsiniz.

## Kişisel programlar


### Kişisel programların başlatılması

- Pişirilecek yemeği fırına veriniz.
- Kişisel programlar  seçeneğine dokununuz.
- İsteddiğiniz programı seçiniz.
- Uygula seçeneğine dokununuz.

Program ayarlarına bağlı olarak şu menü öğeleri görüntülenir:


- Hemen başlat  
Program hemen başlatılır. Fırın ısıtması hemen açılır.
- Bitiş saati  
Programın bitmesi gereken saati belirleyiniz. Fırın ısıtması bu saatte otomatik olarak kapanır.
- Başlatma saati  
Programın başlaması gereken saati belirleyiniz. Fırın ısıtması bu saatte otomatik olarak açılır.
- Pişirme adımlarını göster  
Ekranda ayarlarınızın bir özeti görüntülenir.
- İsteddiğiniz menü öğesini seçiniz.

Program hemen veya ayarlanan zamanda başlar.

- Program sona erdiğinde sensörlü  tuşunu seçiniz.

### Pişirme adımlarının değiştirilmesi

Bir isim vererek kaydettiğiniz otomatik programların pişirme adımları değiştirilemez.


- Kişisel programlar  seçeneğine dokununuz.
- Değiştirmek istediğiniz programı seçiniz.
- Programı değiştir seçeneğine dokununuz.
- Değiştirmek istediğiniz pişirme adımına dokununuz veya bir pişirme adımı eklemek istiyorsanız, Pişirme adımı ekle seçeneğine dokununuz.
- İsteddiğiniz ayarları seçiniz ve onaylayınız.
- Değiştirdiğiniz programı değiştirmeden başlatmak isterseniz Programı başlat seçeneğine dokununuz.
- Tüm ayarları değiştirdiyse Kaydet seçeneğine dokununuz.

Ekranda program isminin kaydedildiği onayı görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

Kaydedilen program değiştirilmiştir ve derhal veya gecikmeli olarak başlatılabilir.

### İsim değiştirme


- Kişisel programlar  seçeneğine dokununuz.
- Değiştirmek istediğiniz programı seçiniz.
- İsim değiştir seçeneğine dokununuz.
- Program ismini değiştiriniz.
- ✓ ögesini seçiniz.

Ekranında program isminin kaydedildiği onayı görüntülenir.



- *OK* ile onaylayınız.

Programın ismi değiştirilmiştir.

### Kişisel programların silinmesi

- Kişisel programlar  seçeneğine dokununuz.
- Silmek istediğiniz programı seçiniz.
- Programı sil seçeneğine dokununuz.
- Soruyu Evet ile onaylayınız.

Program silinir.

Diğer  | Ayarlar  | Fabrika ayarları |  
Kişisel programlar ayarıyla tüm kişisel programları aynı anda silebilirsiniz.

# Temizlik ve bakım

## Temizlik ve Bakımla İlgili Bilgiler

⚠️ 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.

İnatçı kirler bazı koşullar altında buharlı fırına zarar verebilir.

Fırının içini, kapağın iç yüzünü ve kapak lastiğini soğur soğumaz temizleyiniz. Temizlik için çok fazla beklemek, temizliği gereksiz yere zorlaştırır ve aşırı durumlarda imkansızlaştırır.

Arızalı bir buharlı fırın çalışırken, dışarıya fırının kullanıcısı için tehlike oluşturabilecek mikrodalgalar sızabilir.

Kapakta ve kapak lastiğinde hasar olup olmadığını kontrol ediniz. Yetkili servis lastiği yenileyinceye kadar mikrodalgalı programları kullanmayınız.

■ Her kullanımdan sonra buharlı fırını ve aksesuarlarını temizleyiniz ve kurulaştırınız.

■ 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

Yüzeylere 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.

### Fırının içinin temizlenmesi

Fırının içini, kapak lastiğini, kapağın içini ve damlama oluşunu her kullanıktan sonra temizleyip kurutunuz.

- Şunları temizleyiniz:
  - bir sünger veya sünger bezle yoğunlaşma 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 kurulayınız.

### 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 bir buharda pişirme işleminden sonra çıkarınız.
- Sıçrama korumasını çıkartınız.
- Su kabını boşaltınız.
- Su kabını elde yıkayınız ve ardından kireç kalıntılarını önlemek için kurulayınız.
- Sıçrama korunmasını su kabına geri takınız. Sıçrama korumasının düzgün oturmasına dikkat ediniz.

### Aksesuarların temizlenmesi

Tüm aksesuar parçaları bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

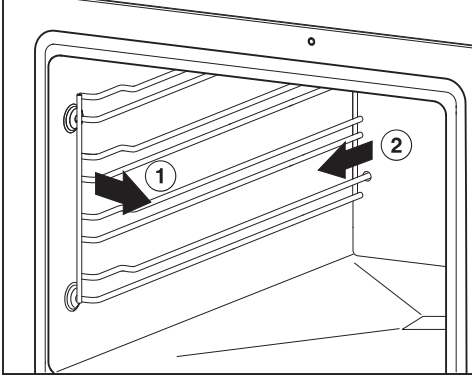
### Cam tepsi, tel ızgara, pişirme kabı temizliği

- Her kullanımdan sonra cam tepsiyi, tel ızgarayı ve pişirme kaplarını yıkayınız ve kurulayınız.
- Pişirme kaplarının üzerindeki mavimsi lekeleri sirke ile temizleyiniz ve ardından temiz su ile durulayınız.

# Temizlik ve bakım

## Tel rafların temizlenmesi

Tel raflar bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.



- Tel rafları öndeki tutucudan (1) çekerek çıkartınız ve dışarı alınız (2).
- Tel rafı bulaşık makinesinde veya temiz bir sünger bez, elde bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz.

**Montaj** için, işlemi tersten uygulayınız.

- Tel rafları dikkatli bir şekilde geri takınız.

Tel raflar doğru takılmadıysa, devrilme ve çekme koruması sağlanmaz.

Tel raflar plastik soketler içinde durur. Soketlerde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz.

Soketler hasar gördüyse, hasarlı soketler değiştirilene kadar mikrodalgalı programları kullanmayınız.

## Bakım

Bitiş saati ve Başlatma saati fonksiyonları bakım programlarında kullanılamaz.

## Kireç çözme


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 çözeltisi metal panellere dökülürse, lekeler oluşabilir. Kireç çözme çözeltisini 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. Sadece buharda pişirme işlemleri sayılır. Kalan son buharda pişirme işleminden sonra buharlı fırının çalıştırılması engellenir.

Kilitlenmeden önce buharlı fırında kireç çözme işlemini uygulamanızı tavsiye ederiz.

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

- Buharlı fırının gücünü açınız ve Diğer  | Bakım | Kireç çözme seçimi yapınız.

Ekranda Lütfen bekleyin bildirimini 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 çözülene kadar bekleyiniz.
- Su kabını yerine takınız.
- OK ile onaylayınız.

Kalan süre görüntülenir. 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.


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

### Kireç çözme işleminin tamamlanması

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

### Suda bekletme

Güçlü, yoğun kirler bu bakım programıyla yumuşatılabilir.

- Pişirme alanının soğumasını bekleyiniz.
- Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarınız.
- Kaba kirleri bir bezle siliniz.
- Diğer  | Bakım | Suda bekletme seçeneğini seçiniz.

Yumuşatma işlemi yaklaşık 10 dakika sürer.



# Sorunların giderilmesi

Arızaların ve hataların çoğunu kendiniz giderebilirsiniz. Çoğu durumda yetkili servisi çağırarak zorunda kalmayacağınızdan zaman ve masraftan tasarruf edersiniz.

[www.miele.com.tr/support/customer-assistance](http://www.miele.com.tr/support/customer-assistance) adresinde arızaların kullanıcı tarafından giderilmesine ilişkin ek bilgiler bulabilirsiniz.





## Ekran bildirimleri

Problem	Sebebe ve Çözüm
F11	Tahliye hortumları tıkalı. ■ Buharlı fırında kireçten arındırma işlemini uygulayınız (bkz. “Temizlik ve Bakım” bölümü, “Bakım” kısmı). ■ Arıza mesajının yeniden belirmesi durumunda Müşteri Hizmetlerine başvurunuz.
F44	Teknik bir arıza ortaya çıkmıştır. ■ Buharlı fırının gücünü kapatınız ve birkaç dakika sonra tekrar açınız. ■ Hata bildirimi gösterilmeye devam ederse yetkili servise başvurunuz.
F55	Bir programın maksimum çalışma süresi aşıldığından sigorta atmıştır. ■ Buharlı fırını kapatınız ve tekrar açınız. Buharlı fırın hemen tekrar çalışmaya hazırdır.
<b>Fırının gücü açılırken ekranda</b> Kilitli açmak için OK tuşuna 6 saniye boyunca basın <b>görülmüyorsa?</b>	Çalıştırma kilidi  etkindir. ■ Herhangi bir pişirme işlemi için çalıştırma kilidini sensörlü OK tuşuna en az 6 saniye boyunca dokunmak yoluyla kaldırmanız mümkündür. ■ Çalıştırma kilidini kalıcı olarak etkisiz kılmak istiyorsanız, Güvenlik   Çalıştırma kilidi    Kapalı ayarını seçiniz.
<b>Ekranda, bu tabloda belirtilmeyen bir bildirim gösteriliyorsa?</b>	Elektronik sistemde bir hata oluşmuştur. ■ Buharlı fırının elektrik beslemesini yaklaşık 1 dakikalığına kesiniz. ■ Elektrik beslemesi tekrar oluşturulduktan sonra sorun devam ediyorsa, yetkili servisi çağırınız.

## Beklenmedik çalışma şekli

Problem	Sebebe ve Çözüm
<b>Fırın ısınmıyorsa?</b>	<p>Fuar modu etkindir. Buharlı fırın kumanda edilebilir, ancak fırın rezistansı çalışmaz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fuar modunu etkisiz kılınız (bkz. “Ayarlar” – “Bayı” bölümü).</li> </ul>
	<p>Fırının içi, altındaki sıcak tutma çekmecesinin çalıştırılması sonucunda ısınmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cihaz kapağını açınız ve pişirme alanını soğutunuz.</li> </ul>
<b>Taşınma sonrasında buharlı fırın, ısıtma evresinden pişirme evresine geçmemeye başladı.</b>	<p>Fırının kurulduğu yeni mekan ile eski mekan arasında en az 300 metrelik bir yükseklik farkı olduğundan su kaynama sıcaklığı değişmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kaynama sıcaklığını uyarlamak için kireçten arındırma işlemi gerçekleştiriniz (bkz., “Temizlik ve Bakım” bölümündeki “Bakım” kısmı).</li> </ul>
<b>Fırın çalışırken alışılmışın üstünde buhar çıkıyor ve hatta normal buhar çıkış yerlerinden daha farklı yerlerden dışarı çıkıyor-sa?</b>	<p>Kapak doğru kapanmamış olabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapağı kapatınız.</li> </ul> <p>Kapak contası düzgün oturmamış olabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapak contasının her tarafına bastırarak eşit derecede oturmasını sağlayınız.</li> </ul> <p>Kapak contasında yırtılma veya çatlama gibi hasarlar olabilir.</p> <p>Kapak contasının değiştirilmesi lazımdır.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapak lastiğinin değiştirilmesi için yetkili servisi çağırınız.</li> <li>■ Lastik değiştirilinceye kadar mikrodalgalı programları / fonksiyonları kullanmayınız.</li> </ul>
<b>Başlatma saati ve Bitiş saati fonksiyonları listelenmiyorsa?</b>	<p>Fırının içindeki sıcaklık örneğin bir pişirme işleminin ardından çok yüksek olur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapağı açınız ve fırının içini soğumaya bırakınız.</li> </ul> <p>Bakım programlarında bu fonksiyonlar genellikle kullanılmaz.</p>




## Sorunların giderilmesi

Problem	Sebebe ve Çözüm
<b>Sensörlü tuşlar çalışmıyorsa?</b>	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.
<b>Buharlı fırının gücünü açtığınızda  sensörlü tuşu yanıp sönüyor.</b>	Buharlı fırınınızı henüz bir Wi-Fi ağına bağlamamışsınızdır. Yanıp sönen sensörlü tuş, bu sensörlü tuş aracılığıyla buharlı fırınınızı kolay bir şekilde ağa bağlayabileceğinizi belirtir. Buharlı fırının gücü birkaç kez açıldıktan ve kapatıldıktan sonra sensörlü tuş artık yanıp sönmez, fakat ağ fonksiyonu etkin kalmaya devam eder.

## Sesler



Problem	Sebebe ve Çözüm
<b>İşletim esnasında ve buharlı fırının devre dışı bırakılmasının ardından bir ses duyuluyorsa?</b>	Söz konusu ses, cihazın hatalı işlediğine veya cihazda bir arıza olduğuna işaret etmez. Suyun içeri ve dışarı pompalanması esnasında oluşan bir sestir.
<b>Fırın kapandıktan sonra bir fan sesi geliyorsa?</b>	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.
<b>Cihaz yeniden çalıştırıldığında bir ısıklık sesi duyuluyorsa?</b>	Fırın kapağı kapandığında basınçta bir dengeleme olur ve cihazda bir ısıklık sesi duyulur. Bu ses cihazın bozuk olduğunu göstermez.

## Memnun etmeyen sonuçlar

Problem	Sebebi ve Çözümü
<b>Ayarlanan süre bittikten sonra yiyecek mikrodalga  programında yeterli derecede ısıtılmamış veya pişmemişse?</b>	<p>Durdurulan bir işlemin ardından mikrodalga tekrar çalıştırılmamıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pişirme işlemini yemek yeterince ısınıncaya veya pişene kadar yeniden başlatınız.</li> </ul>
	<p>Mikrodalga ile pişirme veya ısıtma işleminde çok kısa bir süre ayarlanmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ayarlı mikrodalga gücü için doğru sürenin seçilip seçilmediğini kontrol ediniz. Mikrodalga gücü ne kadar düşükse, süre de o kadar uzun olmalıdır.</li> </ul>
	<p>Yemek miktarı azsa, buharlı fırın kendini korumak üzere söz konusu miktar için uygun güç girilene dek, gücü otomatik olarak azaltır. Ekranda başta ayarlanan güç görüntülenmeye devam eder.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Yemek yeterince ısınıncaya veya pişene kadar, pişirme işlemini daha düşük bir mikrodalga gücüyle yeniden başlatınız.</li> </ul>
<b>Mikrodalga  programıyla ısıtma veya pişirme işleminden sonra yemek çok çabuk soğuyorsa?</b>	<p>Mikrodalğanın özelliği dolayısıyla, ısı önce gıdaların kenarlarında oluşur ardından ortasına doğru ilerler. Yemek yüksek bir mikrodalga gücüyle ısıtılırsa, yemek dışarıdan çok sıcak olmasına rağmen içi henüz ısınmamış olabilir. Takip eden sıcaklık eşitlenmesi sırasında yemek içeriden ısınır ve dışarıdan soğur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Özellikle farklı içeriğe sahip yemekleri ısıtırken daha düşük bir mikrodalga gücü ve buna uygun uzun bir süre seçiniz.</li> </ul>
<b>Patlamış mısır  fonksiyonunda mısırın sadece az bir kısmı (yarısından daha azı) patlıyorsa?</b>	<p>Fırının içi çok sıcak ve/veya çok nemlidir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fırının soğumasını bekleyiniz ve/veya bir bezle kurulayınız.</li> </ul>
	<p>Pişirme süresi çok kısadır.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ön ayarlı süreyi değiştiriniz. En fazla 4 dakikalık bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz (bkz. "Ayarlar - Patlamış mısır").</li> </ul>

# Sorunların giderilmesi

## Genel sorunlar veya teknik arızalar

Problem	Sebebe ve Çözüm
<b>Buharlı fırının gücü açılmıyorsa?</b>	<p>Sigorta atmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sigortayı devreye alınız (min. sigorta için tip etiketine bakınız).</li></ul> <p>Belli koşullar altında teknik bir arıza ortaya çıkmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının elektriğini yaklaşık 1 dakika için kesiniz, bunun için:<ul style="list-style-type: none"><li>– ilgili sigortanın şalterini kapatınız veya vidalı sigortayı yuvasından tamamen çıkartınız veya</li><li>– kaçak akım devre kesiciyi kapatınız.</li></ul></li><li>■ Eğer sigortayı ve kaçak akım devre kesiciyi tekrar taktıktan/çevirdikten veya vidalı sigortayı yuvasına tekrar taktıktan sonra ocak yine çalışmazsa, yetkili servisi çağırınız.</li></ul>
<b>Fırın lambası yanmıyorsa?</b>	<p>Lamba bozuk olabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lambanın değiştirilmesi lazımdır. Yetkili servisi çağırınız.</li></ul>
<b>Mikrodalga  ile uzun süreli pişirme programlarında, pişirme kabini nemleniyorsa?</b>	<p>Mikrodalgalı buharlı fırın tam işlevli bir buharlı fırındır. Fırın kabini buhar sızdırmazdır. Buna karşın geleneksel mikrodalgada açık bir sistem söz konusudur. Fırın kabini buhar sızdırmaz olması sonucunda, mikrodalga  ile uzun süreli kullanımlarda, pişirmeden dolayı yan yüzeylerde ve kapakta yoğunlaşma suyu oluşur. Yoğunlaşma suyunun miktarı pişirme süresine ve gıdanın içerdiği neme bağlıdır.</p>

[www.miele.com/service](http://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 bayiinize veya Miele müşteri hizmetlerine bildiriniz.

Miele Müşteri Hizmetleri için [www.miele.com.tr/service](http://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.

Tip etiketi su tankı yerleştirme haznesinde bulunur. Model kodu ve seri numarası, kapak açıkken ön çerçevede görünen küçük bir levha üzerinde belirtilmiştir.

### 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 (yangın 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.

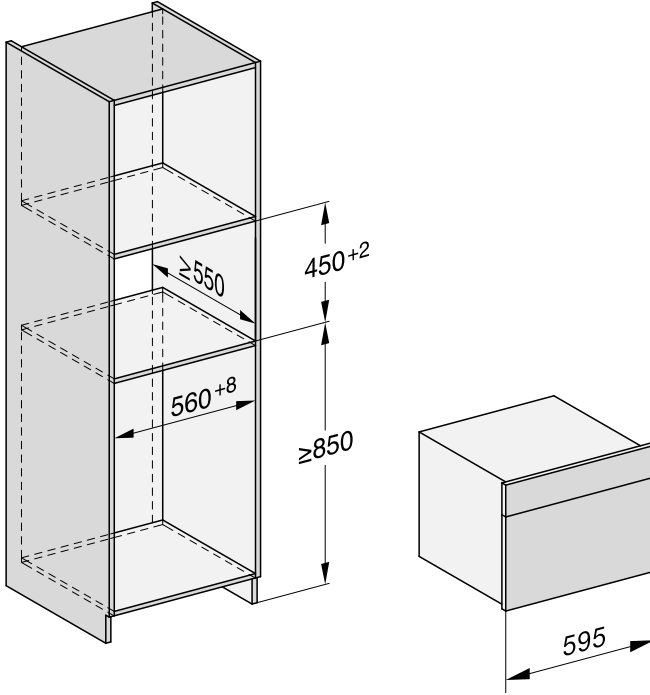
## Montaj ölçüleri

Bütün ölçüler mm olarak verilmiştir.

### Boy dolabına montaj

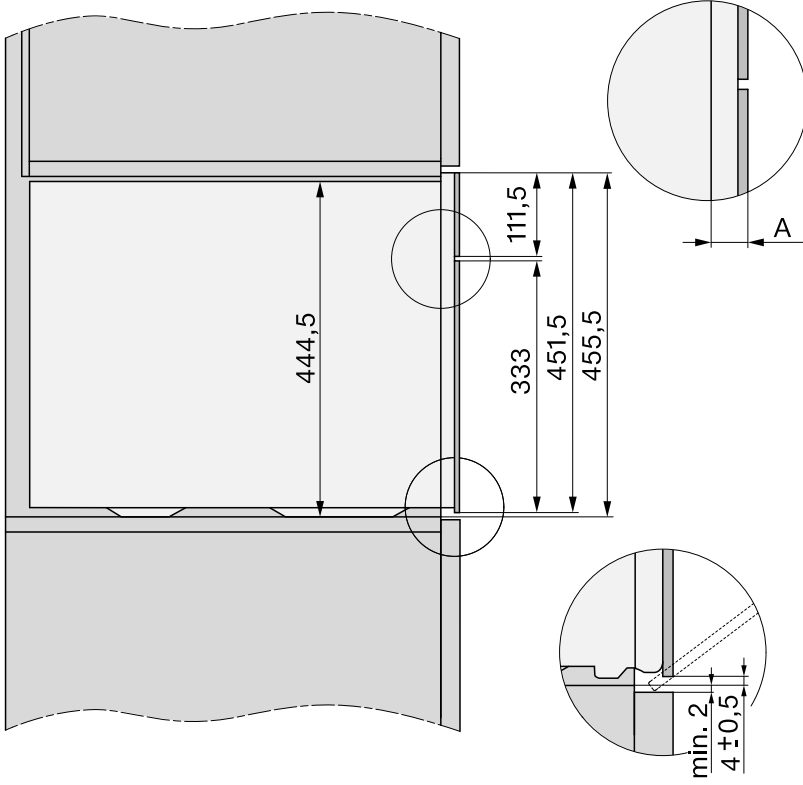
Montaj nişinin arkasında dolap arka paneli bulunmamalıdır.

En az 850 mm'lik bir montaj yüksekliği bulunmasını sağlayın.



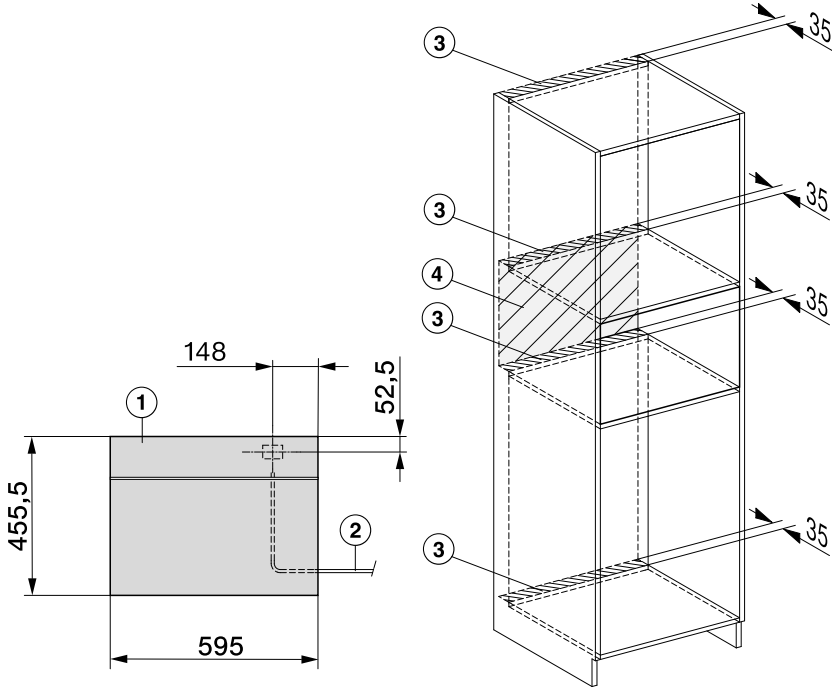
# Kurulum

## Yandan görünüm



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

## Bağlantı ve havalandırma



- ① Önden görünüm
- ② Güç kablosu, U = 2.000 mm
- ③ Havalandırma açıklığı min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Bu alanda bağlantı yok

# Kurulum

## Buharlı fırının montajı

- Güç kablosunu bağlayınız.

Hatalı nakliyeden kaynaklanan hasarlar.

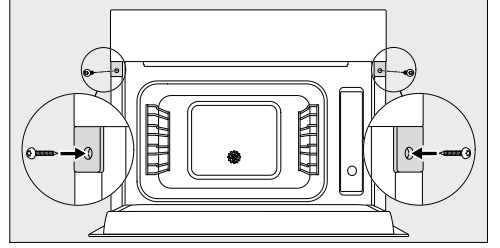
Buharlı fırını kapak kulpundan tutarak taşırsanız kapak zarar görebilir.

Taşımak için gövdenin yanlarındaki kulplardan yararlanınız.

Buharlı fırın düz durmazsa, buhar üretici hatasız çalışmaz.

Düzey sapması 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 kabloluğun 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 beslenme 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 ve ya tesisatta eşdeğer tedbirler uygulanmalıdır.




Bu buharlı fırın EN 55011 Avrupa standardı gerekliliklerini karşılamaktadır.




Ürün standarda uygun olarak Grup 2, B Sınıfı cihaz olarak sınıflandırılır.

Grup 2, cihazın gıdaların ısıtılmasına yönelik olarak elektromanyetik dalga şeklinde yüksek frekanslı enerji ürettiği anlamına gelir. B sınıfı cihaz, cihazın evsel ortamlarda kullanıma yönelik olduğu anlamına gelir.

# Test Enstitüsü için Veriler




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




Test yemekleri	Piştirme kapları	Miktar [g]	 <sup>4</sup> <sub>1</sub>	 [°C]	 [dk.]
Buhar yenileme					
Brokoli (8.1)	1x DGGL 50-40	300	herhangi bir konum	100	3
Buhar dağılımı					
Brokoli (8.2)	2x DGGL 50-40	maks.	herhangi bir konum <sup>3</sup>	100	3
Cihaz kapasitesi					
Bezelye (8.3)	4x DGGL 50-40	her biri 875	2, 4 <sup>4</sup>	100	<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Raf seviyesi,  Sıcaklık,  Piştirme süresi

- <sup>1</sup> Damlama tepsisini veya (modele bağlı olarak) cam tepsiyi 1. seviyeye koyunuz.
- <sup>2</sup> Test yemeğini (patates) soğuk fırına (ön ısıtma evresi başlamadan) koyunuz.
- <sup>3</sup> Seviyeye arka arkaya 2 x DGGL 50-40 piştirme kabı koyunuz.
- <sup>4</sup> Her bir seviyeye arka arkaya 2x DGGL 50-40 piştirme kabı koyunuz.
- <sup>5</sup> En soğuk yerin sıcaklığı 85 °C olduğunda test sona erer.






## Test yemekleri Menü piştirme<sup>1</sup> (Buharda piştirme programı)






Test yemekleri	Piştirme kapları	Miktar [g]	 <sup>4</sup> <sub>1</sub> <sup>2</sup>	 [°C]	Yükseklik [cm]	 [dk.]
Patates, düşük nişastalı, soyulmuş, dörde bölünmüş <sup>3</sup>	1x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Somon fileto, dondurulmuş, çözülmemiş	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokoli çiçekleri	1x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

<sup>4</sup> Raf seviyesi,  Sıcaklık,  Piştirme süresi

- <sup>1</sup> Yöntem için bkz. “Buharda piştirme - Menü piştirme- manuel” bölümü.
- <sup>2</sup> Cam tepsiyi 1. seviyeye koyunuz.
- <sup>3</sup> 1. Test yemeğini (patates) soğuk fırına (ön ısıtma evresi başlamadan) koyunuz.

## EN 60705'e göre test yemekleri (Hızlı pişirme programı<sup>1</sup>)

Test yemekleri	 <sup>2</sup>	 [W]	 [°C]	 [dk.]	 <sup>4</sup> [dk.]	Açıklama
Yumurta kreması , 1000 g (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Kap: bkz. Açıklama 12.3.1.2 ve Ek B, üst kenar boyutları 250 x 250 mm, üstü açık pişirin
Madeira keki, 475 g (12.3.2)	1	300	85	7	5	Kap: bkz. Açıklama 12.3.2.2 ve Ek B, üst kenar dış çapı 220 mm, üstü açık pişirin

<sup>4</sup> Raf seviyesi,  Mikrodalga gücü,  Sıcaklık,  Çözme veya pişirme süresi,  Eşitlenme süresi

<sup>1</sup> Buharda pişirme ve mikrodalga kombinasyonu.

<sup>2</sup> Cam tepsiyi yerleştirme yüzeyi olarak kullanınız.

<sup>3</sup> Test yemeğini (patates) soğuk fırına (ön ısıtma evresi başlamadan) koyunuz.

<sup>4</sup> Test yemeğini oda sıcaklığında bekletiniz. Bu süre içinde ısı yemeğin içinde eşit bir şekilde dağılır.

## EN 60705 standardı uyarınca test yemekleri (Mikrodalga çalışma modu )

Test yemeği	 <sup>1</sup>	 [W]	 [dk.]	 <sup>2</sup> [dk.]	Açıklama
Yumurta kreması, 1.000 g (12.3.1)	1	450	19–20	120	Kap: bkz. Açıklama 12.3.1.2 ve Ek B, üst kenar boyutları 250 x 250 mm, üstü açık pişirin
Madeira keki, 475 g (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10–10:30	5	Kap: bkz. Açıklama 12.3.2.2 ve Ek B, üst kenar dış çapı 220 mm, üstü açık pişirin
Kıyma, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Kap: bkz. Açıklama 12.3.3.2 ve Ek B, üst kenar boyutları 250 x 124 mm, üstü açık pişirin, kabı fırına çaprazlamasına koyun
Et çözme (kıyma), 500 g (13.3)	1	150 + 80	8–9 + 17–19	10	Kap: bkz. Açıklama 13.3.2 ve Ek B, üstü açık çözün, sürenin yarısı geçtikten sonra çevirin
Ahududu, 250 g (A.3.2)	1	80	12–13	3	Kap: bkz. Açıklama A.3.2.2, üstü açık çözün

<sup>1</sup> Raf seviyesi,  Mikrodalga gücü,  Çözme veya pişirme süresi,  Eşitlenme süresi

<sup>1</sup> Cam tepsiyi yerleştirme yüzeyi olarak kullanınız.

<sup>2</sup> Test yemeğini oda sıcaklığında bekletiniz. Bu süre içinde ısı yemeğin içinde eşit bir şekilde dağılır.

## Teknik veriler

Kapalı durumda güç tüketimi, güncel saat göstergesi kapalı	Maks. 0,3 W
Kapalı durumda güç tüketimi, güncel saat göstergesi açık	Maks. 0,8 W
Ağ bağlantılı hazırda bekleme modunda güç tüketimi	Maks. 2,0 W
Kapalı moda geçme süresi	20 dk.
Ağ bağlantılı hazırda bekleme modunda kapalı moda geçme süresi	20 dk.
Wi-Fi modülünün frekans bandı	2,4000 – 2,4835 GHz
Wi-Fi modülünün iletim gücü	Maks. 100 mW

### Uygunluk Beyanı

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

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

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

### 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\\_adresse>/Licenses](http://<ip_adresse>/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  
Fatih Sultan Mehmet Mah. Poligon Cad. Buyaka 2 Sitesi  
C Kule 2. Blok, No.8/B Kat 1  
34771 Tepeüstü-Ümraniye / İstanbul  
Türkiye

Müşteri Hizmetleri: 444 11 22

E-Mail: [info@miele.com.tr](mailto:info@miele.com.tr)

İnternet: [www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

EEE yönetmeliğine uygundur

**Üretici Adresi:**

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

DGM 7340, DGM 7440

tr-TR

M.-Nr. 11 275 960 / 05 / 002