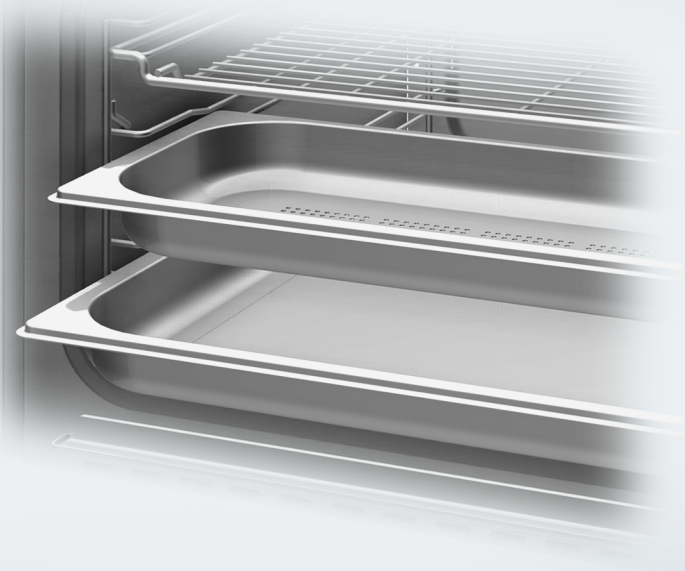


Kullanım Kılavuzu ve Montaj Talimatı Buharlı fırın



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

İçindekiler

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar	5
Çevre Korumaya Katkınız	13
Genel görünüm	14
Buharlı fırın	14
Cihazla birlikte verilen aksesuarlar	15
Kumanda elemanları	16
Ekran	17
Sensörlü Tuşlar	17
Semboller	17
Fonksiyon Açıklamaları	18
Su kabı	18
Damlama tepsisi	18
Sıcaklık	18
Pişirme süresi	18
Sesler	19
Ön ısıtma evresi	19
Pişirme Süresi	19
Buhar Azaltma	19
İlk Çalıştırma	20
Buharlı fırının ilk kez temizlenmesi	20
Su sertlik derecesi ayarı	20
Kaynama sıcaklığının ayarlanması	21
Ayarlar	22
Çalışma saatlerinin görüntülenmesi	22
Ayarların değiştirilmesi ve kaydedilmesi	22
Su sertlik derecesi	24
Kullanım	25
Buharlı fırının kullanımı	25
Bir pişirme işlemi için değerlerin değiştirilmesi	26
Pişirme işleminin durdurulması	27
Otomatik Programlar	28
Önemli ve Gerekli Bilgiler	30
Buharda Pişirmenin Avantajları	30
Pişirme Kapları	30
Damlama tepsisi	30
Raf seviyesi	31

Dondurulmuş Ürünler	31
Sıcaklık	31
Piştirme süresi	31
Sulu Yemek Piştirme.....	31
Kendi tarifleriniz	31
Buharda Piştirme	32
Eco-Buharda piştirme.....	32
Piştirme tablolarına ilişkin bilgiler	32
Sebze.....	33
Balık.....	36
Et	39
Pirinç	41
Tahıl	42
Makarna / Hamur İşleri	43
Hamur köftesi	44
Baklagiller, kuru	45
Tavuk yumurtası	47
Meyve	48
Salam, sosis	48
Kabuklu deniz ürünleri	49
Midye.....	50
Menü Piştirme.....	51
Diğer uygulamalar	53
Isıtma.....	53
Çözme	56
Blanşe (hafif haşlama)	59
Konserve	59
Dezenfeksiyon	62
Mayalı hamuru kabartma.....	62
Islak havlu ısıtma	62
Jelatin eritme	63
Şekerlenen balın çözülmesi	63
Çikolata eritme	63
Yoğurt Mayalama.....	64
Domuz pastirmasının yağını çıkarma.....	65
Soğan sote	65
Meyve Suyu Çıkartma	66
Yiyeceklerin Soyulması.....	67
Elma konservesi	67
Yumurta Kreması	67
Test Enstitüsü için Veriler	68

İçindekiler

Temizlik ve bakım	69
Uygun olmayan temizlik maddeleri	70
Ön panelin temizlenmesi	70
Fırının içinin temizlenmesi.....	71
Su kabının temizlenmesi.....	71
Aksesuarların temizlenmesi.....	71
Tel rafların temizlenmesi	72
Buharlı fırının kirecinin çözülmesi	72
Ne yapmalı, eğer ... ?	74
Göstergelerdeki/ekrandaki bildirimler.....	74
Beklenmedik çalışma şekli	75
Sesler.....	76
Genel sorunlar veya teknik arızalar.....	76
Sonradan satın alınabilen aksesuarlar	77
Müşteri Hizmetleri	78
Arızalar için iletişim bilgisi.....	78
Garanti	78
Kurulum	79
Montaja ilişkin güvenlik talimatları	79
Montaj ölçüleri	80
Yüksek dolaba montaj	80
Tezgahaltı dolaba montaj	81
Yandan görünüm	82
Bağlantı ve havalandırma	83
Buharlı fırının montajı.....	84
Elektrik bağlantısı	85

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

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

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

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

Miele bu talimatlara uyulmamasından kaynaklanan zararlardan sorumlu tutulamaz.

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

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

Amacına uygun kullanım

- ▶ Bu buharlı fırın ev ve ev benzeri yerlerde kullanılabilir.
- ▶ Bu buharlı fırın dış mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- ▶ Buharlı fırını sadece evsel ortamlarda gıdaların çözülmesi ve ısıtılması için kullanınız.
Bunun dışındaki hiçbir kullanım türüne izin verilmez.
- ▶ Psikolojik rahatsızlık ve anlama bozukluğu veya tecrübesizlik ve bilgisizlik nedenleriyle buharlı fırını çalıştıracak durumda olmayan kişiler sadece bu işin sorumluluğunu üzerine alabilecek kişilerin kontrolünde cihazı kullanabilirler. Bu kişiler ancak cihazın nasıl güvenle kullanılacağı anlatıldıktan sonra yanlarında onları kontrol eden bir kişi olmadan cihazı kullanabilirler.
Bu kişiler yanlış kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek tehlikeleri algılayacak ve anlayacak durumda olmalıdır.

Evdeki çocuklar

- ▶ 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.

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

Teknik güvenlik

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

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

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

Doğru kullanım

- ▶ Sıcak yüzeyler ve buhar sonucu yaralanma tehlikesi. Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Fırının içi, tel raflar, aksesuarlar, yemek ve sıcak buharla temas sonucu yanabilirsiniz. Yemeği fırına verirken veya fırından alırken ve sıcak fırının içinde işlem gerçekleştirirken mutfak eldiveni takınız.
- ▶ Sıcak yemek sonucu yanık tehlikesi. Yemek, fırına verilirken veya fırından alınırken pişirme kabından dışarı dökülebilir. Yemek sonucu yanabilirsiniz. Yemeği fırına verirken veya fırından alırken, sıcak yemeğin dökülmesine dikkat ediniz.
- ▶ Sıcak su sonucu yanık tehlikesi. Pişirme işlemi sona erdikten sonra buhar üreticinde, su kabına geri pompalanan sıcak su bulunur. Su kabını çıkarıp kenara koyarken devrilmemesine dikkat ediniz.
- ▶ Kapalı kaplarda konserve ve ısıtma sırasında aşırı basınç oluşabilir ve sonuçta kaplar patlayabilir. Buharlı fırını konserve kutularının ısıtılması için kullanmayınız.
- ▶ Isıya ve buhara dayanıklı olmayan plastik kaplar yüksek sıcaklıklarda eriyip buharlı fırına zarar verebilirler. Sadece ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı plastik kap kullanınız. Kap üreticisinin verdiği bilgileri dikkate alınız.
- ▶ Buharlı fırın içinde sıcak tutulan veya muhafaza edilen yiyecekler kuruyabilir ve çıkan nem cihazda korozyona sebep olabilir. Fırının içinde yiyecek muhafaza etmeyiniz ve yemek pişirmek için paslanabilir eşyalar kullanmayınız.
- ▶ Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi. Fırının açık kapağında kendinizi yaralayabilir veya kapağa takılabiliyorsunuz. Kapağı gereksiz yere açık bırakmayınız.

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

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

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

Temizlik ve bakım

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

Aksesuarlar

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

Nakliye Ambalajının Elden Çıkarılması

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

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

Eski Cihazın Elden Çıkarılması

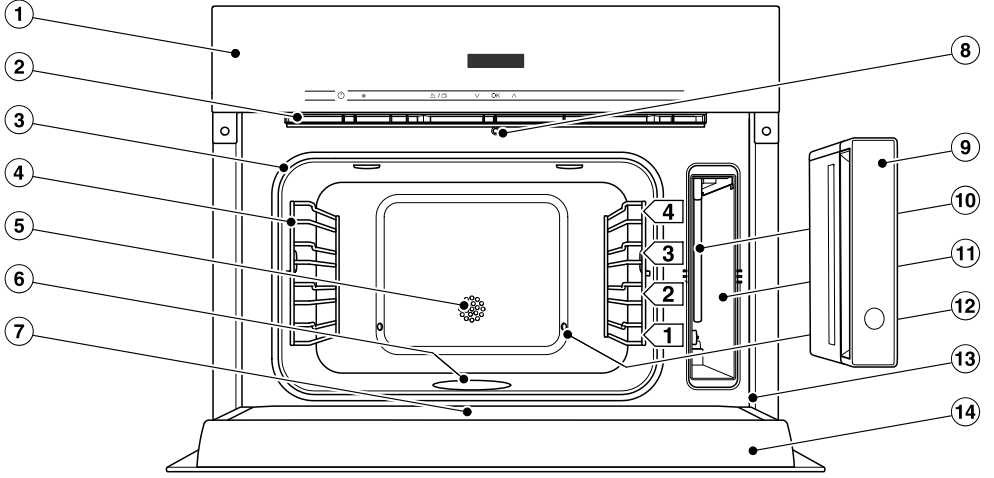
Elektrikli ve elektronik cihazlar birçok değerli materyal içerir. Bu tür cihazlar aynı zamanda işleyişleri ve güvenlikleri için gerekli belli maddeler, karışımlar ve bileşenler de içerir. Bunlar evsel atıklar içinde ve uygunsuz işlem görmeleri halinde insan sağlığına ve çevreye zarar verebilirler. Eski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



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

Genel görünüm

Buharlı fırın



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

Bu kullanım kılavuzunda tanıtılan fırının modelini arka sayfada bulabilirsiniz.

Tip etiketi

Tip etiketi kapak açıldığında ön çerçevede görülür.

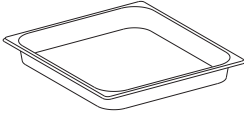
Tip etiketinde cihazın modelini, seri numarasını ve bağlantı bilgilerini (gerilim/frekans/maks. bağlı yük) bulabilirsiniz.

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

Cihazla birlikte verilen aksesuarlar

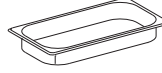
Cihazla birlikte verilen aksesuarları ve diğer aksesuarları gerekirse daha sonra sipariş edebilirsiniz (bkz. "Sonradan satın alınabilen aksesuarlar").

DGG 1/1-40L



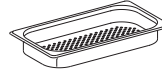
1 adet damlama tepsisi damlayan sıvıların toplanması için. Damlama tepsisini pişirme kabı olarak da kullanabilirsiniz.
375 x 394 x 40 mm (GxDxY)

DGG 1/2-40L



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

DGGL 1/2-40L



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

DMSR 1/1L

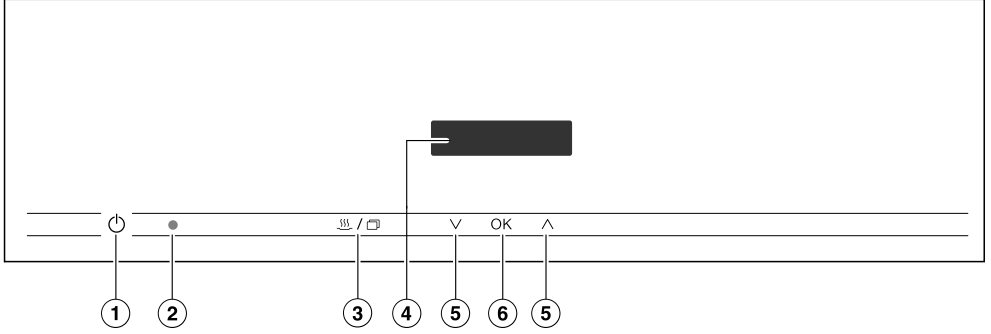







Kendi kabınızı üstüne koymak için 1 tel ızgara

Kireç Çözme Tabletleri

Cihazdaki kireçlenmeleri yok eder.

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
Buharda pişirme, *ECC* Buharda pişirme ve otomatik programlar arasında geçiş yapmak için
- ④ Ekran
Kumanda bilgilerinin gösterilmesi için
- ⑤ Sensörlü  /  tuşları
Değerleri ve ayarları değiştirmek, ve seçim listelerinde gezinmek için
- ⑥ Sensörlü *OK* tuşu
Girilen bir değeri veya seçimi onaylamak ya da ayarları kaydetmek için

Ekran




Ekran sıcaklıklara, pişirme sürelerine, otomatik programlara ve ayarlara dair çeşitli bilgiler görüntülenir.

Sensörlü Tuşlar

Sensörlü tuşlar parmak teması ile çalışır. Her parmak teması bir tuş sesi ile onaylanır. Bu tuş sesini kapatabilirsiniz (“Ayarlar ” böl. bkz.).

Semboller

Fırın çalışırken ekranda şu semboller ve göstergeler görülebilir:

Sembol/Gösterge	Anlamı
	Buharda pişirme
 (yanıp sönen)	Yetersiz su veya su kabı takılı değil
<i>ECC</i>	<i>ECC</i> Buharda pişirme
Auto <i>R</i> + Rakam(lar)	Otomatik program:
Rakamlar + °C	Sıcaklık
Rakamlar + sa.	Pişirme süresi
 + Rakam(lar)	Buharlı fırının kirecinin çözülmesi gerekli (bkz. “Temizlik ve bakım - Buharlı fırının kirecinin çözülmesi” bölümü)

Fonksiyon Açıklamaları

Su kabı

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

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

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

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

Damlama tepsisi

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

Gerekirse damlama tepsisini pişirme kabı olarak da kullanabilirsiniz.

Sıcaklık

Buharlı fırın sıcaklık değerleri 40 °C ile 100°C derece arasındadır. Buharlı fırın açıldığında sıcaklık ayarı 100 °C olarak ayarlanmıştır. Sıcaklığı 5 °C'lik adımlarla değiştirebilirsiniz.

Sıcaklık tavsiyesi

Sıcaklık	Uygulama
100 °C	- Tüm yiyeceklerin pişirilmesi - Isıtma - Menü pişirme - Konserve - Meyve suyu çıkartma
85 °C	- Balık pişirme
50–60 °C	- Buz çözme
40 °C	- Mayalı hamur kabartma - Yoğurt hazırlama

Pişirme süresi

1 dakika (0:01) ile 9 saat 59 dakika (9:59) arası bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz. Pişirme süresi 59 dakikadan uzunsa saat ve dakika değeri girilmelidir.

Örnek: Pişirme süresi 80 dakika = 1:20.

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 Isıtma evresi

Ön ısıtma evresinde fırın ayarlanan sıcaklığa ısıtılır. Sıcaklık artışı ekranda gösterilir.

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

Pişirme Süresi

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

Buhar Azaltma

Eğer yaklaşık 80 °C üstünde bir sıcaklık ile yemek pişirilmişse, pişirme işlemi bitmeden kısa bir süre önce buharlı fırının kapağı biraz aralanır ve bu sayede fırındaki buhar dışarı sızar. Bundan sonra kapak otomatik olarak kapanır.

Buhar azaltma fonksiyonu kapatılabilir (“Ayarlar” - Buhar Azaltma“ böl. bkz.). Buhar azaltma kapatılmış ise kapak açıldığında dışarı çok fazla buhar çıkar.

İlk Çalıştırma

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.

Su sertlik derecesi ayarı

Buharlı fırının sorunsuz çalışması ve doğru zamanda kirecinin çözülmesi için, yerel su sertlik derecesi ayarlanmalıdır.

Su ne kadar sertse, buharlı fırının kireci de o kadar sık çözülmelidir.

Su sertlik derecesi fabrikada 15 °dH olarak ayarlanmıştır.

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

- Yerel su sertlik derecesini ayarlayınız (bkz. "Ayarlar" bölümü).

Kaynama sıcaklığının ayarlanması

İlk defa yemek pişirmeden önce buharlı fırını suyun kaynama derecesine göre ayarlayınız, bu kaynama derecesi bulunan bölgenin yüksekliğine göre değişir. Bu işlem sırasında su ileten parçalar da yıkanır.

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

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

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

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

Taşındıktan sonra kaynama sıcaklığı ayarı






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

Ayarlar

Çalışma saatlerinin görüntülenmesi

Buharlı fırınınızın toplam çalışma saatini sorgulayabilirsiniz.

Buharlı fırının gücü **kapalı**.




-  /  sensörlü tuşuna dokununuz ve tuşu basılı tutunuz.
-  /  sensörlü tuşunu basılı tutarken Açma/Kapama  tuşuna 1 kez kısaca dokununuz.

Çalışma saatleri gösterilir.



Ayarların değiştirilmesi ve kaydedilmesi

Buharlı fırınınız için bir takım ayarlar fabrikada yapılmıştır. Aşağıdaki tabloda sunulan ayarları değiştirmeniz mümkündür.



Buharlı fırının gücü **kapalı**.

-  sensörlü tuşuna dokununuz ve tuşu basılı tutunuz.
-  sensörlü tuşunu basılı tutarken Açma/Kapama  tuşuna 1 kez kısaca dokununuz.

P1 görüntülenir.

-  veya  sensörlü tuşuna dokunarak istediğiniz programı ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

S harfi ve bir rakam görüntülenir.

-  veya  sensörlü tuşuna dokunarak istediğiniz durumu/su sertlik derecesini ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

Seçilen durum kaydedilir.

- İsteddiğiniz ayarı(ları) değiştirdikten sonra buharlı fırının gücünü kapatınız.

Fabrika ayarları **kalin** yazı tipiyle gösterilmiştir.

Program		Durum/ Su sertlik derecesi	Yapılabilecek ayarlar
P1	Su sertlik derecesi	15 °	Bkz. "Ayarlar - Su sertlik derecesi" bölümü
P2	Sinyal sesi seviyesi	S1 S2 S3 S4	çok düşük düşük yüksek çok yüksek
P3	Tuş sesi	S0 S1	Kapalı Açık
P4	Buhar azaltma	S0 S1	Kapalı Açık
P5	Sıcaklık birimi	S1 S2	°C °F
P6	Fuar Modu	S0 S1	Kapalı, fırın ısınır Açık, fırın ısınmaz

Ayarlar

Su sertlik derecesi

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

Su sertlik derecesini 1 °dH ile 70 °dH arası bir değere ayarlayabilirsiniz.

Şişelenmiş içme suyu, örneğin kaynak suyu kullanacağınızda, karbondioksitle zenginleştirilmemiş içme suyu kullanınız. Kalsiyum içeriği ayarını gerçekleştiriniz. Kalsiyum içeriği şişe üzerindeki etikette mg/l Ca²⁺ veya ppm (mg Ca²⁺/l) olarak verilmiştir.

Su sertlik derecesi		Kalsiyum içeriği mg/l Ca ²⁺ veya ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Ayar
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1,1	43	6°
7	1,3	50	7°
8	1,4	57	8°
9	1,6	64	9°
10	1,9	71	10°
11	2,0	79	11°
12	2,2	86	12°
13	2,3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2,7	107	15°
16	2,9	114	16°
17	3,1	121	17°

Su sertlik derecesi		Kalsiyum içeriği mg/l Ca ²⁺ veya ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Ayar
°dH	mmol/l		
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°

Buharlı fırının kullanımı

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

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

- Su kabını doldurunuz ve yerine takınız.
- Delikli pişirme kapları kullanıyorsanız, damlama tepsisini daima 1. raf seviyesine yerleştiriniz.
- Pişirilecek yemeği fırına veriniz.
- Buharlı fırının gücünü açınız.



☺☺☺ 100 °C görüntülenir. 100 yanıp sönmeye başlar.

- Yemeğinizi 100 °C sıcaklıkta pişirmek istiyorsanız, OK ile onaylayınız.
- Yemeğinizi daha düşük bir sıcaklıkta pişirmek istiyorsanız, sensörlü ∨ tuşuna dokunarak sıcaklığı düşürünüz ve OK ile onaylayınız.

Sıcaklık birkaç saniye içinde kabul edilir. Sıcaklık ayarına geri gitmek için OK tuşuna 2 kez dokununuz.



☺☺☺ 0:00 sa. görüntülenir.
Saat değeri için 0 yanıp sönmeye başlar.

- Eğer
 - 1 saatten daha kısa bir pişirme süresi ayarlamak istiyorsanız, OK ile onaylayınız,
 - 1 saatten daha uzun bir süre ayarlamak istiyorsanız, sensörlü ^ (0 değerinden başlayıp arttırmak için) veya ∨ (9 değerinden başlayıp azaltmak için) tuşuna dokunarak istenen saat değerini giriniz ve OK ile onaylayınız.
- Sensörlü ^ tuşuna (00 değerinden başlayıp arttırmak için) veya ∨ tuşuna (99 değerinden başlayıp azaltmak için) dokunarak istenen dakika değerini ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

Güncel sıcaklık görüntülenir ve ön ısıtma evresi başlar.

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

Pişirme süresi ilerlemeye başlar.

Eğer 80 °C üstünde bir sıcaklıkta yemek pişirilmişse, pişirme işlemi bitmeden kısa bir süre önce, buharın fırından çıkması için kapak otomatik olarak biraz aralanır.

Pişirme süresi sona erdikten sonra bir sinyal duyulur.


- Yemeği fırından alınız.
- Buharlı fırının gücünü kapatınız.

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

Kullanım

Buharlı fırının temizlenmesi

- Gerekirse damlama tepsisini fırından alıp boşaltınız.


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

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

Sıçrama korumasını düzgün takmaya dikkat ediniz.

- Cihaz kapağını ancak fırının içi tamamen kuruduktan sonra kapatınız.

Su ekleme

Pişirme işlemi sırasında yeterli su kalmazsa, bir sinyal duyulur ve  sembolü yanıp sönmeye başlar.

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

Pişirme işlemi devam eder.

Bir pişirme işlemi için değerlerin değiştirilmesi

Bir pişirme işlemi başladıktan sonra, bu işlem için sıcaklığı ve pişirme süresini değiştirmeniz mümkündür.

Sıcaklığın değiştirilmesi

- OK tuşuna 1 kez dokununuz.

Ekran sıcaklık ayarına geçer ve sıcaklık değeri yanıp sönmeye başlar.

- Sıcaklığı sensörlü \vee veya \wedge tuşuna dokunarak değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

Pişirme süresinin değiştirilmesi

- OK tuşuna 2 kez dokununuz.

Ekran pişirme süresi ayarına geçer ve saat değeri yanıp sönmeye başlar.

- Pişirme süresini sensörlü \vee veya \wedge tuşuna dokunarak değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

Piştirme işleminin durdurulması

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

⚠ Sıcak buhar sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Bir adım geri çekiliniz ve sıcak buharın dağılmasını bekleyiniz.

⚠ Sıcak yüzeyler ve yemek sonucu yaralanma tehlikesi.

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

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

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

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

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

Kapağı kapadığınızda fırın çalışmaya kaldığı yerden devam eder.

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



Otomatik Programlar

Fırınınız, farklı sebzelerin pişirilmesine yönelik 20'den fazla programa sahiptir. Sıcaklık ve pişirme süresi belirlenmiştir, sebzenin sadece bilgilere uygun olarak hazırlanması gerekir (bkz. "Program tablosu" bölümü).

Bir pişirme işleminin ardından otomatik bir program başlatmak isterseniz, önce buharlı fırının oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.

Buharda sebze pişirmeye ilişkin bilgileri "Buharda pişirme - Sebze" bölümünde bulabilirsiniz.

Otomatik programların kullanımı

- Sebzeleri hazırlayıp delikli bir pişirme kabına koyunuz.
- Damlama tepsisini 1. seviyeye yerleştiriniz.
İçinde sebze olan pişirme kabını istediğiniz seviyeye koyunuz.
- Su kabını doldurunuz ve yerine takınız.
- Buharlı fırının gücünü açınız.
- Sensörlü  /  tuşuna dokununuz.

ECD görüntülenir.

Sensörlü \vee veya \wedge tuşuna dokunduğunuzda, otomatik programlara geçilir.

- Sensörlü \vee veya \wedge tuşuyla istenen programı, ör. A15, ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.
- Sensörlü \vee veya \wedge tuşuyla istenen pişirme derecesini ayarlayınız:
 - sert \cdot
 - orta $\cdot =$
 - yumuşak $\cdot =\bar{=}$
- OK ile onaylayınız.

Program tablosu

Program numarası	Sebze	
A1	Karnabahar	çiçekleri, orta boy
A2	Fasulye (yeşil veya sarı)	bütün
A3	Brokoli	çiçekleri, orta boy
A4	Çin lahanası	Şeritler halinde doğranmış
A5	Bezelye	—
A6	Rezene	Şeritler halinde doğranmış
A7	Yer lahanası	Çubuklar halinde doğranmış
A8	Balkabağı	Küp küp doğranmış
A9	Mısır	Koçan
A10	Havuç	Doğranmış
A11	Dolmalık biber	Şeritler halinde doğranmış
A12	Kabuklu patates	düşük nişastalı, orta boy
A13	Pırasa	Halka halka doğranmış
A14	Piramit karnabahar	çiçekleri, orta boy
A15	Brüksel lahanası	—
A16	Haşlanmış patates	düşük nişastalı, dörde bölünmüş
A17	Kuşkonmaz, yeşil	orta boy
A18	Kuşkonmaz, beyaz	orta boy
A19	Ispanak	—
A20	Şeker bezelye	—

Önemli ve Gerekli Bilgiler

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

Buharda Pişirmenin Avantajları

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

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

Pişirme Kapları

Pişirme kapları

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

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

Kendi kaplarınız

Kendi kaplarınızı kullanabilirsiniz. Kendi kaplarınızı kullanırken şunlara dikkat ediniz:

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

Damlama tepsi

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

Gerekirse damlama tepsisini pişirme kabı olarak da kullanabilirsiniz.

Raf seviyesi

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

Dondurulmuş Ürünler

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

Sıcaklık

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

Pişirme süresi

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

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

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

Sulu Yemek Pişirme

Piştikten sonra yemek fırından 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.

Buharda Pişirme

Eco-Buharda pişirme

Enerjiden tasarruf ederek buharda pişirmek için Eco-Buharda pişirme programını kullanabilirsiniz. Eco-Buharda pişirme programı özellikle sebze ve balık pişirmeye uygundur. Patates, pirinç ve hamur işleri gibi nişasta içeren yiyeceklerin pişirilmesine çok uygun değildir.

“Buharda pişirme” bölümündeki tablolarda belirtilen pişirme sürelerini ve sıcaklıkları tavsiye ederiz. Gerekirse pişirmeye devam edebilirsiniz.

- Buharlı fırının gücünü açınız.
- Sensörlü  /  tuşuna dokununuz.

Ekranda *ECD* görüntülenir.

- *OK* ile onaylayınız.
- Sıcaklığı ve pişirme süresini ayarlayınız.

Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

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

Pişirme süresi seçimi

Tablolarda verilen pişirme süreleri referans değerlerdir.

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

Sebze

Taze Besinler

Taze sebzeleri alışılageldiği üzere ayıklayınız, yıkayınız ve doğrayınız.

Dondurulmuş gıdalar

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

Aynı pişirme sürelerine sahip farklı sebzeler aynı kabın içinde pişirilebilir.

Kırmızı lahana gibi sebzeleri deliksiz kaplarda pişiriniz.

Raf seviyesi

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

Pişirme süresi

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

Patates, dörde bölünmüş:

yakl. 17 dakika

patates, ikiye bölünmüş:

yakl. 20 dakika

Ayarlar

Buharda pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

Buharda Pişirme

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

Buharda Pişirme

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

🕒 Pişirme süresi

Buharda Pişirme

Balık

Taze Besinler

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

Dondurulmuş Ürünler

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

Hazırlık

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

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

Pişirme Kabı

Delikli kabı yağlayınız.

Raf seviyesi

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

Sıcaklık

85 °C – 90 °C

Dil balığı gibi ince balıklar için uygundur.

100 °C

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

Soslu balık veya balık suyu hazırlamak için kullanılır.

Pişirme Süresi

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

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

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

Faydalı bilgiler

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

Ayarlar

Buharda pişirme sss
Sıcaklık: bkz. tablo
Pişirme süresi: bkz. tablo

Buharda Pişirme

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

🌡️ Sıcaklık, 🕒 Pişirme süresi

Et

Taze Besinler

Eti her zamanki gibi hazırlayınız.

Dondurulmuş gıdalar

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

Hazırlık

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

Pişirme Süresi

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

Faydalı bilgiler

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

Ayarlar

Buharda pişirme SSS

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

Buharda Pişirme

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

🕒 Pişirme süresi

Pirinç

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


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

Ayarlar

Buharda piştirme 

Sıcaklık: 100 °C

Piştirme süresi: bkz. tablo

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

 Piştirme Süresi


Buharda Pişirme

Tahıl

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


Tahıl, tane şeklinde veya ufalanmış olarak pişirilebilir.

Ayarlar

Buharda pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Pişirme Süresi

Makarna / Hamur İşleri

Kuru Ürünler

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


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

Taze gıdalar

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


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

Ayarlar

Buharda pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Pişirme Süresi

Buharda Pişirme

Hamur köftesi

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


Taze köfteleri yağlanmış delikli kapta pişiriniz.


Ayarlar

Buharda piştirme 

Sıcaklık: 100 °C

Piştirme süresi: bkz. tablo

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

 Piştirme Süresi


Baklagiller, kuru

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

Mercimekleri yumuşatmaya gerek yoktur.

Islatılmamış baklagillerde cinsine göre su oranına dikkat etmek gerekir.

Ayarlar

Buharda pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Pişirme Süresi

Buharda Pişirme

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

🕒 Pişirme Süresi

Tavuk yumurtası

Yumurta haşlamak için delikli kap kullanınız.

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


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

Ayarlar

Buharda pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Pişirme Süresi

Buharda Pişirme

Meyve

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

Faydalı bilgi: Toplanan suları pasta süsleme şurubu için kullanabilirsiniz.

Ayarlar

Buharda 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

Buharda pişirme ☺

Sıcaklık: 90 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

🕒 Pişirme Süresi

Kabuklu deniz ürünleri

Hazırlık

Dondurulmuş kabuklu deniz ürünlerini pişirmeden önce çözünüz.

Kabuklu deniz ürünlerini temizleyiniz ve yıkayınız.

Pişirme Kabı

Delikli kabı yağlayınız.

Pişirme Süresi

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



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

Ayarlar

Buharda pişirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Sıcaklık,  Pişirme süresi

Buharda Pişirme

Midye

Taze gıdalar

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

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

Dondurulmuş Ürünler

Dondurulmuş midyeleri çözünüz.

Pişirme Süresi



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

Ayarlar

Buharda pişirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Pişirme 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,  Pişirme süresi

Menü Pişirme

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

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

Raf seviyesi

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

Sıcaklık

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

Yiyecekler için farklı dereceler 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 $\frac{1}{3}$ kısaltılmamıştır.

Örnek:

Yemeğin pişirme süresi

(bkz. “Buharda pişirme” bölümündeki pişirme tabloları)

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

Ayarlanacak pişirme sürelerinin hesabı:

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

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

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

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

Buharda Pişirme

Menü pişirme

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

Isıtma

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

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

Piştirme Kapları

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

Süre

Tabak veya kap sayısının piştirme süresi üzerinde etkisi yoktur.

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

Faydalı bilgiler

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

Yiyeceklerin ısıtılması

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

Ayarlar

Buharda piştirme 

Sıcaklık: 100 °C

Süre: bkz. tablo

Diğer uygulamalar

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

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

Diğer uygulamalar

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

⌚ Süre

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

Diğer uygulamalar

Çözme

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

⚠️ Bakteri oluşumu sonucu enfeksiyon tehlikesi.

Salmonella gibi bakteriler ciddi gıda zehirlenmelerine sebep olabilirler.

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

Çözülme suyunu kullanmayınız.

Yiyecekleri dengelenme süresinin ardından derhal işlemden geçiriniz.

Sıcaklık

En uygun çözme sıcaklığı: 60 °C.

İstisnalar: Kıyma ve av etleri için: 50 °C

Ön ve son işlem

Çözmek için gerekirse ambalajı çıkarınız.

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

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

Pişirme kapları

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

Damlamayan yiyecekler deliksiz bir kapta çözülmeye bırakılabilir.

Faydalı bilgiler

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

Ayarlar

Buharda pişirme SSS

Sıcaklık: bkz. tablo

Çözme süresi: bkz. tablo

Eşitlenme süresi: bkz. tablo

Diğer uygulamalar

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

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

Diğer uygulamalar

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

🌡️ Sıcaklık, ⌚ Çözme süresi, ⌛ Eşitlenme süresi


Blanşe (hafif haşlama)

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

Sebze pişirilmeden önce hafif haşlanırsa kendi rengini korur.

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

Ayarlar

Buharda pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Blanşe etme süresi: 1 dakika

Konserve

Sadece taze, ezik veya çürüğü olmayan besinleri kullanınız.

Kavanozlar

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

Malzemelerin eşit şekilde konserve olabilmesi için aynı boyutlarda kavanoz kullanınız.

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

Meyve

Meyveleri dikkatle ayıklayınız, kısa bir sürede fakat iyice yıkayınız ve süzülme-ye 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.

Diğer uygulamalar

Sebze

Sebzeleri yıkayınız, ayıklayınız ve doğrayınız.

Renklerini korumaları için sebzeleri konserve işleminden önce hafifçe haşlayınız (bkz. “Özel 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 içerdeki malzeme şiştiği için kavanozları sosisle yarıya kadar doldurunuz.

Öneriler

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

Gıdaların konservesi

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

Ayarlar

Buharda pişirme SS

Sıcaklık: bkz. tablo

Konserve süresi: bkz. tablo

Diğer uygulamalar

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

🌡️ Sıcaklık, 🕒 Konserve süresi

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

Diğer uygulamalar

Dezenfeksiyon

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

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

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

Ayarlar

Buharda pişirme SSS
Sıcaklık: 100 °C
Süre: 15 dakika

Mayalı hamuru kabartma

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

Ayarlar

Buharda pişirme SSS
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

Buharda pişirme SSS
Sıcaklık: 70 °C
Süre: 2 dakika

Jelatin eritme

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

Ayarlar

Buharda pişirme SSS

Sıcaklık: 90 °C

Süre: 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

Buharda pişirme SSS

Sıcaklık: 60 °C

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

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

Buharda pişirme SSS

Sıcaklık: 65 °C

Süre: 20 dakika

Diğer uygulamalar

Yoğurt Mayalama

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

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

Yoğurt taze olmalıdır (kısa saklama süresi).

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

Yoğurdun ve sütün yağ oranları aynı olmalıdır.

Kavanozlar bekleme süresi içinde hareket ettirilmemeli veya sallanmamalıdır.

Yoğurt mayalandıktan sonra hemen buzdolabına yerleştirilmeli ve soğumaya bırakılmalıdır.

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

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

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

Ayarlar

Buharda pişirme SSS

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 pastirmasının yağını çıkarma

Domuz pastırması kızarmaz.

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

Ayarlar

Buharda pişirme SS

Sıcaklık: 100 °C

Süre: 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

Buharda pişirme SS

Sıcaklık: 100 °C

Buğulama süresi: 4 dakika

Diğer uygulamalar

Meyve Suyu Çıkartma

Buharlı fırınınızda yumuşak ve orta sertlikte meyvelerin suyunu çıkartabilirsiniz.

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

Hazırlık

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

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

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

Öneriler

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

Meyve suyu çıkartma

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

Ayarlar

Buharda pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Süre: 40-70 dakika

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

Buharda pişirme SS
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

Buharda pişirme SS
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

Buharda pişirme SS
Sıcaklık: 100 °C
Pişirme süresi: 4 dakika

Test Enstitüsü için Veriler




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

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

⁴ Seviye,  Sıcaklık,  Piştirme süresi


- 1 Damlama tepsisini 1. seviyeye koyunuz.
- 2 Test yemeğini soğuk fırına (ön ısıtma evresi başlamadan) veriniz.
- 3 Seviyeye arka arkaya 2 x DGGL 1/2-40L koyunuz.
- 4 Seviyelere arka arkaya 2x DGGL 1/2-40L koyunuz.
- 5 En soğuk yerin sıcaklığı 85 °C olduğunda test sona erer.

Test yemekleri Menü piştirme¹ (Buharda piştirme)

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


⁴ Seviye,  Sıcaklık,  Piştirme süresi

- 1 Yöntem için bkz. "Buharda piştirme - Menü piştirme".
- 2 Damlama tepsisini 1. seviyeye koyunuz.
- 3 1. Test yemeğini (patates) soğuk fırına (ön ısıtma evresi başlamadan) veriniz.

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

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

 Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Temizlik için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.

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

Temizlik için sadece evlerde kullanılan bulaşık deterjanı kullanınız.

Temizlik ürünü kalıntılarını derhal temizleyiniz.

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

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

Yüzeyler değişime uğrayabilir veya renk değiştirebilir.

Kirleri hemen temizlemeniz en iyisidir.

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

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

Temizlik ve bakım

Uygun olmayan temizlik maddeleri

Yüzeyle zarar vermemek için, temizlik için şu ürünleri kullanmayınız:

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

Ön panelin temizlenmesi

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

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

Fırının içinin temizlenmesi

Fırının içinin, kapak lastiğini, kapağın içinin ve damlama oluşunu her kullanıştan sonra temizleyip kurulayınız.

- 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.

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

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

Otomatik kapak açma mekanizmasının temizlenmesi

Kapak açma mekanizmasının yemek artıkları sonucu yapışmamasına dikkat ediniz.

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

Su kabının temizlenmesi

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

Aksesuarların temizlenmesi

Tüm aksesuar parçaları bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

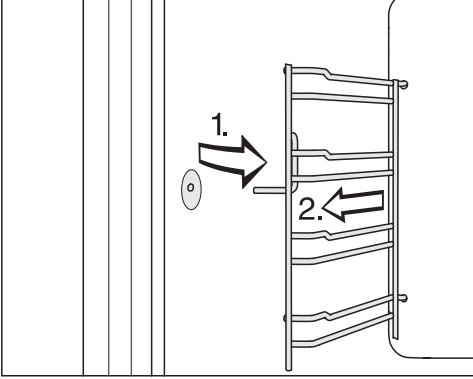
Damlama tepsi, tel ızgara ve pişirme kabının temizlenmesi

- Her kullanımdan sonra damlama tepsisini, 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 yıkanabilir.



- 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 takılmazsa, devrilme ve çekme koruması sağlanamaz.

Buharlı fırının kirecinin çözülmesi

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

Kireç çözme çözültisi metal panellere dökülürse, lekeler oluşabilir.

Kireç çözme çözültisini derhal siliniz.



Belirli bir kullanım süresinin ardından buharlı fırının kirecinin çözülmesi gerekir. Kireç çözme zamanı geldiğinde, fırının gücü açıldıktan sonra ekranda  sembolü ve kalan pişirme işlemi sayısı gösterilir:





Kalan son pişirme işlemi de gerçekleştirildikten sonra buharlı fırının çalıştırılması engellenir.

Kilitlenmeden önce buharlı fırında kireç çözme işlemi uygulamayı tavsiye ederiz.

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


- Açma/Kapama  tuşuna, ekranda  sembolü ve birkaç saniye boyunca hareketli çubuk gösterilene kadar dokununuz.


Kireç çözme işlemi için hazırlık yapılır. Hazırlık tamamlandığında,  sembolü yanıp söner ve kireç çözme süresi görüntülenir.


- Su kabına  işaretine kadar ılık su doldurunuz ve 2 adet Miele kireç çözücü tablet ekleyiniz.
- Tabletler çözülene kadar bekleyiniz.
- Su kabını yerine yerleştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

Kireç çözme işlemi başlar.

Buharlı fırının gücünü asla kireç çözme işlemi sona ermeden kapatmayınız, aksi takdirde işlemin tekrar başlatılması gerekir.

Kireç çözme işlemi sırasında su kabı mutlaka **iki kez** boşaltılıp çalkalanmalı ve temiz su ile doldurulmalıdır. Su kabının çalkalanıp doldurulması gerektiğinde bir sinyal duyulur ve  sembolü görüntülenir.

- Su kabını fırından alınız ve sıçrama korumasını çıkartınız.
- Su kabını boşaltınız ve iyice çalkalayınız.
- Su kabını  işaretine kadar suyla doldurunuz ve yerine yerleştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

 sembolü söner. Kireç çözme işlemi devam eder.

Su kabını ikinci kez boşaltıp çalkaladıktan ve temiz su doldurduktan birkaç dakika sonra bir sinyal sesi duyulur. Kireç çözme işlemi sona erer.

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



Ne yapmalı, eğer ... ?

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

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

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

Göstergelerdeki/ekrandaki bildirimler

Problem	Sebebe ve Çözüm
Fırının gücü açıldıktan sonra ekranda kısa süreliğine <i>RES</i> görüntüleniyorsa? Fırın ısınmıyorsa?	<p>Fuar modu etkinleştirilmiştir.</p> <p>Buharlı fırın kumanda edilebilir, ancak fırın rezistansı çalışmaz.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Fuar modunu devre dışı bırakınız (bkz. “Ayarlar” bölümü).
Ekranda  sembolü gösteriliyor ve duruma göre bir sinyal duyuluyorsa?	<p>Su kabı buharlı fırının içine tamamen itilmemiştir.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Su kabını çıkarınız ve sonuna kadar içeri itin.
	<p>Su kabındaki su miktarı yetersizdir. Su seviyesi, her iki işaret arasında olmalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Su kabına su doldurunuz.
Ekranda  sembolü ve 1 ile 10 arasında bir rakam görülüyorsa?	<p>Buharlı fırının kirecinin çözülmesi gerekmektedir.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Buharlı fırının kirecini çözünüz (bkz. “Temizlik ve bakım” – “Buharlı fırının kirecinin çözülmesi” bölümü).
Ekranda, bu tabloda belirtilmeyen bir bildirim gösteriliyorsa?	<p>Elektronik sistemde bir hata oluşmuştur.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Buharlı fırının elektrik beslemesini yaklaşık 1 dakikaya kesiniz.■ Elektrik beslemesi tekrar oluşturulduktan sonra sorun devam ediyorsa, yetkili servisi çağırınız.

Beklenmedik çalışma şekli

Problem	Sebeup ve Çözüm
Fırın ısınmıyorsa?	Fırının içi, altındaki sıcak tutma çekmecesinin çalıştırılması sonucunda ısınmıştır. ■ Kapağı açınız ve fırını soğutunuz.
Bir taşınmanın ardından, cihaz ön ısıtma evresinden sonra pişirme evresine geçemiyorsa?	Yeni taşınılan yerin deniz seviyesinden yüksekliği eskisinden en az 300 metre farklıysa, buharlı fırını suyun değişen kaynama sıcaklığına göre ayarlamamız gerekir. ■ Kaynama sıcaklığını uyarlamak için bir kireç çözme işlemi gerçekleştiriniz (bkz. "Temizlik ve bakım - Buharlı fırının kirecinin çözülmesi" bölümü).
Fırın çalışırken alışılmı-şın üstünde buhar çıkıyor ve hatta normal buhar çıkış yerlerinden daha farklı yerlerden dışarı çıkıyorsa?	Kapak doğru kapanmamış olabilir. ■ Kapağı kapatınız.
	Kapak contası düzgün oturmamış olabilir. ■ Kapak contasının her tarafına bastırarak eşit derecede oturmasını sağlayınız.
	Kapak contasında yırtılma veya çatlama gibi hasarlar olabilir. ■ Kapak contasını değiştiriniz. Kapak contasını yetkili servisten (Kullanım kılavuzu son sayfasına bkz.) satın alabilirsiniz.

Ne yapmalı, eğer ... ?

Sesler

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

Genel sorunlar veya teknik arızalar

Problem	Sebep ve Çözüm
Buharlı fırının gücü açılmıyorsa?	<p>Sigorta atmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sigortayı devreye alınız (min. sigorta için tip etiketine bakınız). <p>Belli koşullar altında teknik bir arıza ortaya çıkmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Buharlı fırının elektriğini yaklaşık 1 dakika için kesiniz, bunun için:<ul style="list-style-type: none">– ilgili sigortanın şalterini kapatınız veya vidalı sigortayı yuvasından tamamen çıkartınız veya– kaçak akım devre kesiciyi kapatınız.■ Eğer sigortayı ve kaçak akım devre kesiciyi tekrar taktıktan/çevirdikten veya vidalı sigortayı yuvasına tekrar taktıktan sonra ocak yine çalışmazsa, yetkili servisi çağırınız.

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

Bu ürünleri Miele e-alışveriş sitesinden kolayca sipariş edebilirsiniz.

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

Pişirme kabı

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

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

Temizlik ve bakım ürünleri

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

Müşteri Hizmetleri

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 adresinden randevu talebinde bulunabilirsiniz.

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

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

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

Garanti

Garanti süresi 2 yıldır.

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

Montaja ilişkin güvenlik talimatları

⚠ Hatalı montajdan kaynaklanan zararlar.

Hatalı montaj sonucunda buharlı fırın zarar görebilir.

Buharlı fırının sadece yetkili teknisyen tarafından kurulmasını sağlayın.

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

Bu verileri bağlantı öncesinde karşılaştırınız. Şüphede 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.

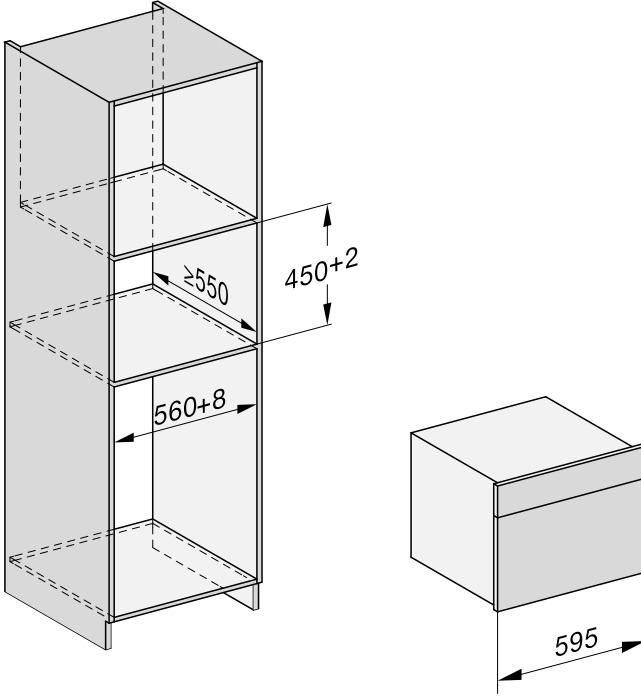
Kurulum

Montaj ölçüleri

Bütün ölçüler mm olarak verilmiştir.

Yüksek dolaba montaj

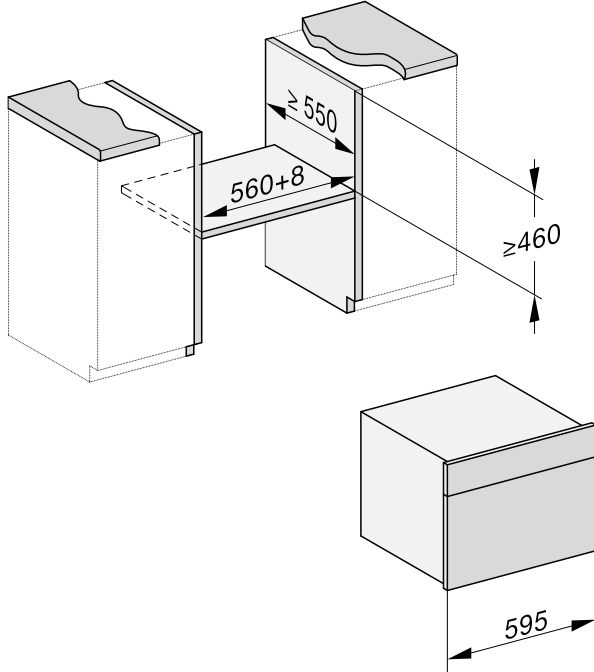
Montaj nişinin arkasında dolap arka paneli bulunmamalıdır.



Tezgahaltı dolaba montaj

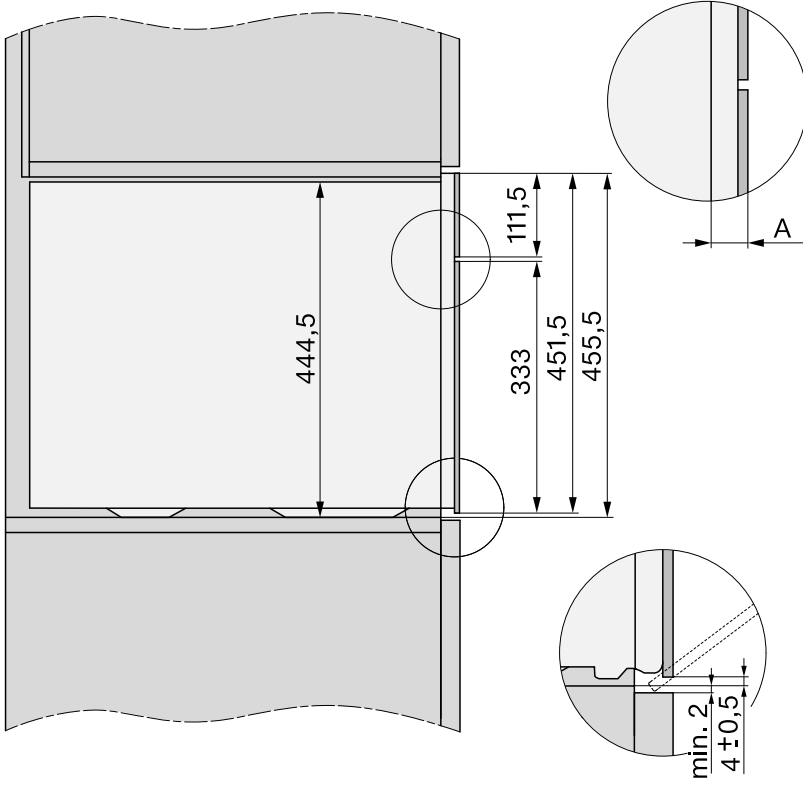
Montaj nişinin arkasında dolap arka paneli bulunmamalıdır.

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



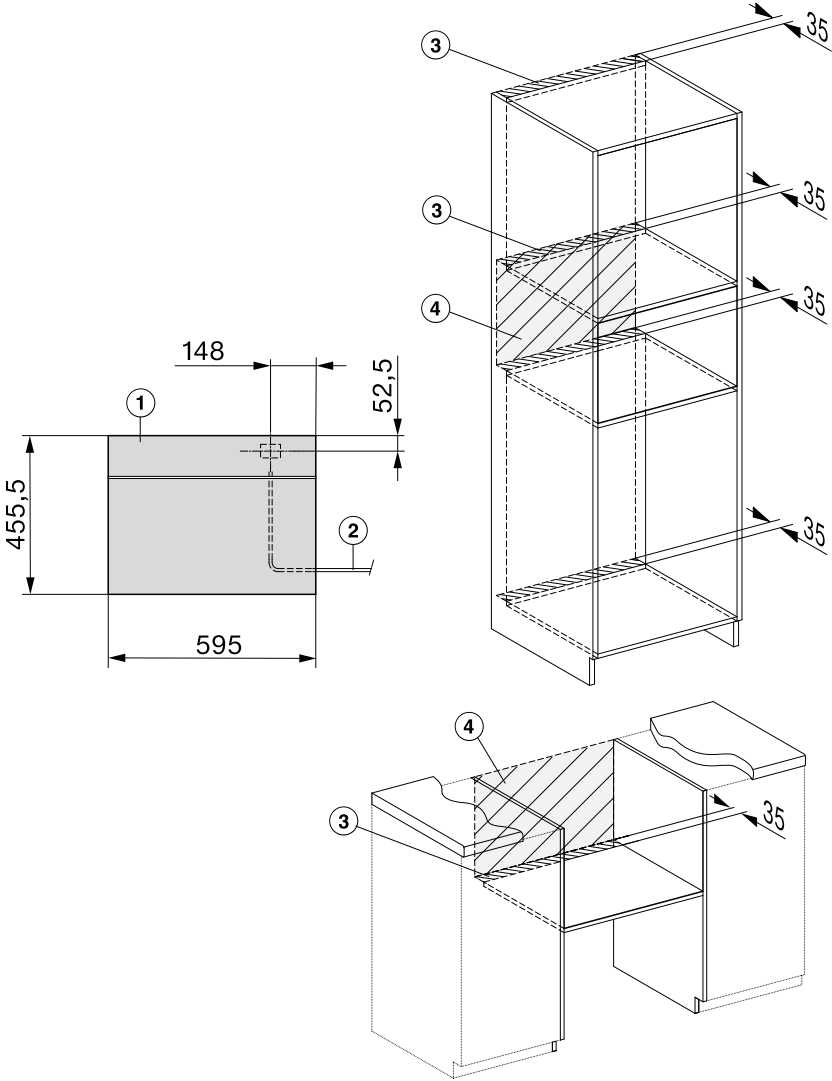
Kurulum

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 cm²
- ④ Bu alanda bağlantı yok

Kurulum

Buharlı fırının montajı

- Güç kablosunu bağlayınız.

Hatalı nakliyeden kaynaklanan hasarlar.

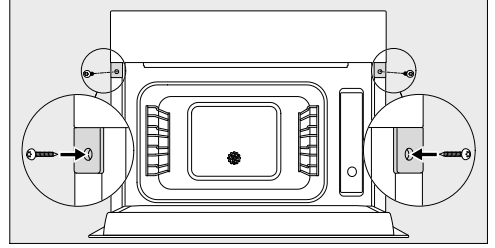
Buharlı fırını kapak kulpundan tutarak taşırsanız kapak zarar görebilir.

Taşımak için gövdenin yanlarındaki kulplardan yararlanınız.

Buharlı fırın düz durmazsa, buhar üretici hatasız çalışmaz.

Düzyapması en fazla 2° olabilir.

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




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

Elektrik bağlantısı

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


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

 Aşırı ısınma sonucu yangın tehlikesi.

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

Güvenlik sebeplerinden dolayı çoklu priz ve uzatma kablosu kullanmayınız.

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

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

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

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

Şüphe halinde bir elektrik teknisyenine danışınız.

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

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

Satış ve Pazarlama Şirketinin Adresi:

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

Tel: 0212 390 71 00

Müşteri Hizmetleri: 444 11 22

E-Mail: info@miele.com.tr

İnternet: www.miele.com.tr

EEE yönetmeliğine uygundur

Üretici Adresi:

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

DG 2740, DG 2840

tr-TR

M.-Nr. 11 244 660 / 01