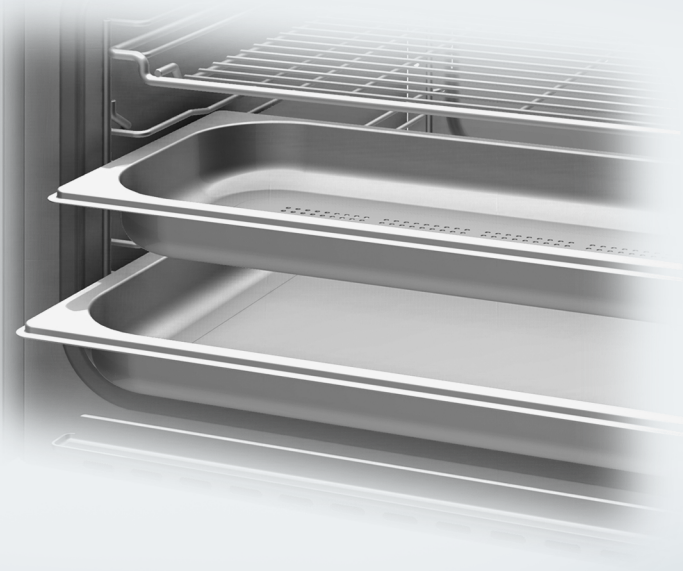


Kullanım Kılavuzu ve Montaj Talimatı Buharlı fırın



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.....	4	Lisan 	24
Sürdürülebilirlik ve çevre koruma .	10	Güncel saat	24
Tanıtım	11	Ekran	25
Buharlı fırın	11	Ses seviyesi.....	25
Tip etiketi	12	Birimler	26
Cihazla birlikte verilen aksesuarlar ..	12	Sıcak tutma	26
Sonradan satın alınabilen aksesuarlar ..	12	Buhar azaltma.....	26
Kumanda elemanları.....	13	Önerilen sıcaklıklar	26
Açma/Kapama tuşu	14	Su sertlik derecesi.....	27
Ekran.....	14	Güvenlik.....	28
Sensörlü tuşlar	14	Miele@home	28
Semboller.....	15	Scan & Connect uygulaması	29
Kullanım esasları.....	16	Uzaktan kumanda.....	29
Menü ögesi seçimi.....	16	MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi	29
Bir seçim listesinde ayar değiştirme.....	16	Güncelleme.....	29
Çubuk göstergeyle ayar değiştirme	16	Yazılım sürümü.....	30
Program ve fonksiyon seçimi	16	Bayi.....	30
Sayı girişi	17	Fabrika ayarları	30
MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi.....	17	Çalışma saatleri	30
Fonksiyon açıklaması	17	Ana ve alt menüler.....	31
Su kabı	17	Kullanım	32
Damlama tepsisi	17	Basit Kullanım	32
Sıcaklık.....	18	Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi.....	33
Pişirme süresi	18	Sıcaklığın değiştirilmesi	33
Sesler.....	18	Pişirme süresi ayarı	33
Ön ısıtma evresi	18	Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi.....	34
Pişirme Süresi	18	Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi.....	34
Buhar azaltma.....	18	Pişirme işleminin durdurulması.....	35
İlk çalıştırma	19	Pişirme işleminin iptal edilmesi.....	35
Ağ bağlantısı	19	Kısa süre	35
Temel ayarlar	19	Önemli ve Gerekli Bilgiler	37
Ağ bağlantısı için ön koşullar	19	Buharda Pişirmenin Avantajları	37
Buharlı fırının ilk kez temizlenmesi ..	21	Pişirme Kapları	37
Kaynama sıcaklığının ayarlanması ...	21	Damlama tepsisi.....	37
Ayarlar.....	22	Raf seviyesi	38
Ayarlar tablosu	22	Dondurulmuş Ürünler	38
“Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi.....	24	Sıcaklık.....	38
		Pişirme süresi	38

Sulu Yemek Pişirme.....	38	Temizlik ve bakım	73
Kendi tarifleriniz	38	Temizlik ve Bakımla İlgili Bilgiler	73
Buharda Pişirme	39	Uygun olmayan temizlik maddeleri..	73
EKO - Buharda pişirme	39	Ön panelin temizlenmesi	74
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler	39	Fırının içinin temizlenmesi	74
Sebze.....	40	Su kabının temizlenmesi	74
Balık.....	43	Aksesuarların temizlenmesi.....	75
Et.....	46	Tel rafların temizlenmesi.....	75
Pirinç	48	Buharlı fırının kirecinin çözülmesi	75
Tahıl	49	Sorunların giderilmesi	77
Makarna / Hamur İşleri.....	50	Ekran bildirimleri.....	77
Hamur köftesi.....	51	Beklenmedik çalışma şekli.....	78
Baklagiller, kuru	52	Sesler	79
Tavuk yumurtası.....	54	Genel sorunlar veya teknik arızalar ..	80
Meyve.....	55	Müşteri Hizmetleri	81
Salam, sosis	55	Arızalar için iletişim bilgisi	81
Kabuklu deniz ürünleri.....	56	Garanti	81
Midye	57	Kurulum	82
Menü Pişirme.....	58	Montaja ilişkin güvenlik talimatları...	82
Diğer uygulamalar	59	Montaj ölçüleri.....	83
Isıtma	59	Yüksek dolaba montaj	83
Çözme	61	Tezgahaltı dolaba montaj	84
Blanşe (hafif haşlama)	64	Yandan görünüm	85
Konserve	64	Bağlantı ve havalandırma.....	86
Dezenfeksiyon.....	67	Buharlı fırının montajı.....	87
Mayalı hamuru kabartma.....	67	Elektrik bağlantısı	88
Islak havlu ısıtma	67	Test Enstitüsü için Veriler	89
Jelatin eritme	67	Teknik veriler	90
Şekerlenen balın çözülmesi.....	68	Uygunluk Beyanı.....	90
Çikolata eritme.....	68	İletişim modülü için telif hakları ve	
Yoğurt Mayalama.....	69	lisanslar.....	90
Domuz pastirmasının yağını çıkar-			
ma	70		
Soğan sote.....	70		
Meyve Suyu Çıkartma.....	70		
Yiyeceklerin Soyulması	71		
Elma konservesi	71		
Yumurta Kreması	71		
Otomatik Programlar	72		
Otomatik programların kullanımı	72		
Kullanıma ilişkin bilgiler.....	72		

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

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

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

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

Miele bu talimatlara uyulmamasından kaynaklanan zararlardan sorumlu tutulamaz.

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

Amacına uygun kullanım

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

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.

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

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.

► 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 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.

► Buharlı fırının elektrik güvenliği ancak yönetmeliklere uygun koruyucu bir kablo sisteminin (topraklama hattı) mevcut olması halinde sağlanabilir. Bu temel güvenlik şartının mevcut olması çok önemlidir. Gerektiğinde binadaki elektrik donanımını bir elektrikçiye kontrol ettirebilirsiniz.

► Buharlı fırın montajından önce tip etiketindeki bağlantı değerlerini (frekans, gerilim ve sigorta) evinizin elektrik şebeke verileri ile karşılaştırınız.

Buharlı fırının zarar görmemesi için bu verilerin birbirleri ile uyuşması şarttır. Bu konuda emin olmak için bir elektrikçiye danışınız.

► Çoklu priz veya uzatma kablosu gerekli güvenliği sağlayamazlar (yangın tehlikesi). Buharlı fırın bunlarla elektrik şebekesine bağlanmamalıdır.

► Güvenli bir şekilde çalışabilmesi için buharlı fırını ancak monte edildikten sonra kullanınız.

► 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.

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

- ▶ 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 edildiğinde, 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 paslanabilecek eşyalar kullanmayınız.
- ▶ Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi. Fırının açık kapağında kendinizi yaralayabilir veya kapağa takılabilirsiniz. Kapağı gereksiz yere açık bırakmayınız.
- ▶ 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 yakınında kullanırken, güç kablosunun buharlı fırının kapağına sıkışmamasına dikkat ediniz. Kablo yalıtımı zarar görebilir.

Temizlik ve bakım

- ▶ Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi. Buharlı temizlik aletinin buharı, akım taşıyan parçalara sızarak kısa devreye sebep olabilir. Temizlik için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.
- ▶ Kapak camı çizikler dolayısıyla tahrip olabilir. Kapak camını temizlemek için aşındırma özelliği olan temizlik ürünleri, sert yüzeyli süngerler veya fırçalar ve keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.
- ▶ Tel rafların sökülmesi mümkündür. 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.

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.

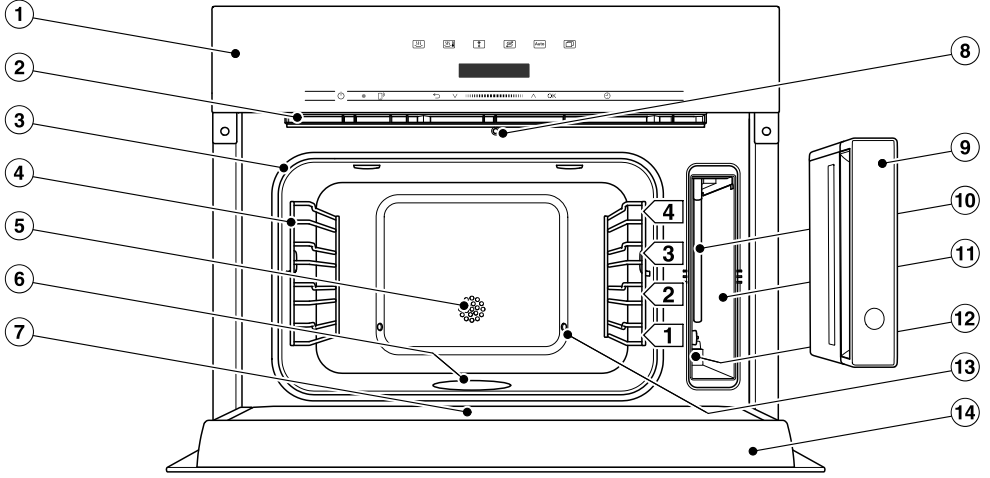
Eski Cihazın Bertaraf Edilmesi

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 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 tankı yerleştirme yuvası
- ⑫ Tip etiketi
- ⑬ Buhar girişi
- 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.

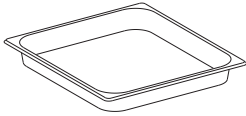
Miele'nin size yardımcı olabilmesi için, sorularınız ya da sorunlarınız olması durumunda bu bilgileri hazır bulundurunuz.

Cihazla birlikte verilen aksesuarlar

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

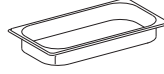
Ülkeye ve cihaz modeline bağlı olarak başka aksesuarlar da cihazla birlikte teslim edilebilir.

Damlama tepsisi DGG 100-40



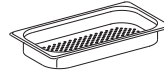
Damlayan sıvıların toplanması için 1 adet paslanmaz çelikten damlama tepsisi. Damlama tepsisini pişirme kabı olarak da kullanabilirsiniz.
375 x 394 x 40 mm (G x D x Y)

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)

Tel ızgara



Kendi kabınızı üstüne koymak için 1 tel ızgara

Kireç Çözme Tabletleri

Cihazdaki kireçlenmeleri yok eder.

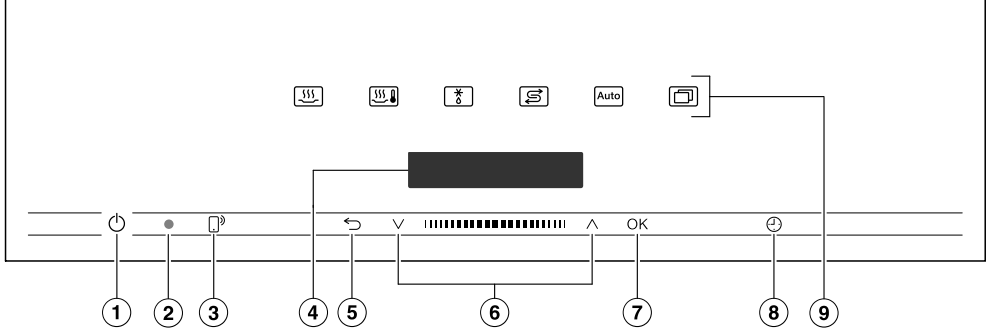
Sonradan satın alınabilen aksesuarlar






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:




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 Ekran
Güncel saat göstergesi ve kullanım bilgilerinin görüntülenmesi
- ⑤ Sensörlü  tuşu
Adım adım geri gitmek ve bir pişirme işlemini iptal etmek için
- ⑥  ok tuşlarına sahip gezinti bölümü
Seçim listelerinde gezinmek ve değerleri değiştirmek içindir
- ⑦ Sensörlü *OK* tuşu
Fonksiyonların görüntülenmesi ve ayarların kaydedilmesi için
- ⑧ Sensörlü  tuşu
Kısa süre sayacı, pişirme süresi veya pişirme işlemi için başlangıç ya da bitiş saati ayarı için
- ⑨ Sensörlü tuşlar
Program, otomatik program ve ayar seçimi içindir

Tanııtım


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.

Ekranın altındaki sensörlü tuşlar

Sensörlü tuş	Fonksiyon
	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. Bu sensörlü tuş yandığı müddetçe, buharlı fırını mobil cihazınızla kumanda edebilirsiniz (bkz. "Ayarlar - Miele@home" bölümü).
	Bulduğunuz menüye bağlı olarak bu sensörlü tuşla bir üst menüye veya ana menüye geri dönersiniz. Aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, pişirme işlemi bu sensörlü tuş ile iptal edebilirsiniz.
	Gezinti bölmesinde, ok tuşlarıyla veya arasındaki alan yardımıyla seçim listelerinde yukarıya veya aşağıya doğru gezinebilirsiniz. Seçmek istediğiniz menü öğesi ekranda görüntülenir. Değerleri ve ayarları ok tuşları veya arasındaki alan ile değiştirebilirsiniz.
<i>OK</i>	Onaylayabileceğiniz bir değer, bilgi veya ayar görüntülediğinde, sensörlü <i>OK</i> tuşu turuncu renkte yanar. Bu sensörlü tuşla, kısa süre sayacı gibi fonksiyonları görüntüler, değer veya ayar değişikliklerini kaydeder ya da bilgileri onaylarsınız.
	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.

Semboller

Ekranında şu semboller görülebilir:

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

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

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

- Seçimi *OK* ile onaylayınız.

Bir seçim listesinde ayar değiştirme

Güncel ayar bir onay işareti \checkmark ile belirtilir.

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

Ayar kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

Çubuk göstergeyle ayar değiştirme

Bazı ayarlar bir çubuk gösterge $||\blacksquare||$ 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.

- Programlarda ve fonksiyonlarda: sı-caklık gibi değerleri ayarlayınız.
- Diğer \square menüsünde: istenen menü öğesi görülene kadar seçim listelerinde gezininiz.
- *OK* ile onaylayınız.

Programın değiştirilmesi


Bir pişirme işlemi sırasında başka bir programa geçebilirsiniz.

O ana kadar seçili programın sensörlü tuşu turuncu renkte yanar.

- Yeni programın veya fonksiyonun sensörlü tuşuna dokununuz.


Değiştirilen program ve bu programa ait önerilen değerler görüntülenir.

Değiştirilen programın sensörlü tuşu 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.

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.

Fonksiyon açıklaması

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.

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.

Tanıtım

Sıcaklık

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

Piştirme süresi

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

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

Piştirme Süresi

Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında piştirme süreci başlar. Piştirme sürecinde ekranda kalan süre gösterilir.

Buhar azaltma

Eğer 80 °C üstünde bir sıcaklıkta yemek pişirilmişse, piştirme 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.

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.



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

İlk alıştırma işleminin bitirilmesi

- Duruma göre ekranda verilen diğer ta-limatları uygulayınız.

İlk alıştırma işlemleri böylece tamamlan-mış olur.

Miele@home kurulumu

Ekranda Miele@home kurulumu görüntüle-nir.

- Miele@home sistemini hemen kur-mak isterseniz OK ile onaylayınız.
- Kurulumu daha sonraki bir ana ertele-mek isterseniz, atla seçeneğine doku-nunuz ve OK ile onaylayınız.
Kurulumun ertelenmesine ilişkin bilgi-leri “Ayarlar - Miele@home” bölü-münde bulabilirsiniz.
- Miele@home sistemini hemen kur-mak istiyorsanız, istenen bağlantı yön-temini seçiniz.

Ekranda Miele Uygulaması takip eden adımlarda size rehberlik edecektir.

Güncel saat ayarı

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

Su sertlik derecesi ayarı

Yetkili Su İdaresi yerel su sertlik dere-cesi hakkında size bilgi verebilir.

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

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 çıkarınız.
- 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.

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

Ayarlar tablosu

Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
Lisan 	... deutsch english ... Konum
Güncel saat	Gösterge Açık kapalı* Gece kapatması Saat formatı 12 sa. 24 sa.* ayarla
Ekran	Parlaklık  QuickTouch Açık kapalı*
Ses seviyesi	Sinyal sesleri Melodiler*  Solo ton  Tuş sesi  Karşılama melodisi Açık* kapalı
Birimler	Sıcaklık °C* °F
Sıcak tutma	Açık kapalı*
Buhar azaltma	Açık* kapalı
Önerilen sıcaklıklar	
Su sertlik derecesi	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Güvenlik	Tuş kilidi Açık kapalı* Çalıştırma kilidi  Açık kapalı*
Miele@home	etkinleştir etkisiz kıl Bağlantı durumu yeniden kur sıfırla kurulum



* Fabrika ayarı



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

* Fabrika ayarı

Ayarlar

“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

Birimler

Sıcaklık

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

Sıcak tutma

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

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

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

Buhar azaltma

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

Önerilen sıcaklıklar

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

Menü öğesini seçtiğinizde program seçim listesi görüntülenir.

- Kullanmak istediğiniz programı seçiniz.

Önerilen sıcaklık değeri ve sıcaklık değerini değiştirebileceğiniz sıcaklık aralığı görüntülenir.

- Önerilen sıcaklığı değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

Su sertlik derecesi

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

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

Şişelenmiş içme suyu, örneğin kaynak suyu kullanacağınızda, karbondioksitle zenginleştirilmemiş içme suyu kullanınız. Kalsiyum içeriğine karşı gelen ayarı gerçekleştiriniz. Kalsiyum içeriği, şişe üzerindeki etikette mg/l Ca²⁺ veya ppm (mg Ca²⁺/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 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

Su sertlik derecesi		Kalsiyum içeriği mg/l Ca ²⁺ veya ppm (mg Ca ²⁺ /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

Güvenlik

Tuş kilidi

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

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

Çalıştırma kilidi

Çalıştırma kilidi sayesinde buharlı fırının yanlışlıkla açılması önlenir.

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

Çalıştırma kilidi elektrik kesintisinden sonra da etkin kalır.

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

Miele@home

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

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

- etkinleştir
Bu ayar sadece Miele@home etkisiz kılındığında görülür. Wi-Fi fonksiyonu tekrar etkinleştirilir.
- etkisiz kıl
Bu ayar sadece Miele@home etkinleştirildiğinde görülür. Miele@home kurulu kalır, Wi-Fi fonksiyonu etkisiz kılınır.
- Bağlantı durumu
Bu ayar sadece Miele@home etkinleştirildiğinde görülür. Ekranda Wi-Fi sinyal kalitesi, ağ adı ve IP adresi gibi bilgiler görüntülenir.
- yeniden kur
Bu ayar sadece bir Wi-Fi ağı kurulduysa görülür. Fabrika ayarlarına sıfırlayıp yeni bir ağ bağlantısı kurabilirsiniz.
- sıfırla
Bu ayar sadece bir Wi-Fi ağı kurulduysa görülür. Wi-Fi fonksiyonu etkisiz kılınır ve Wi-Fi ağı bağlantısı fabrika ayarlarına sıfırlanır. Miele@home sistemini kullanabilmek için Wi-Fi ağına tekrar bağlantı kurmanız gerekir. Buharlı fırını değiştirirken veya ikinci el bir buharlı fırını işleme alırken ağ ayarlarını sıfırlayınız. Tüm kişisel verileri kaldırdığınızdan ve fırının eski sahibi-

nin 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 etkinleştirirdeseyeniz (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 fırınızdaki bir güncelleme varsa, bu güncelleme fırınızdaki otomatik olarak indirilir. Ancak otomatik olarak yüklenmez, sizin tarafınızdan manuel olarak başlatılması gerekir.

Ayarlar

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

Etkinleştirme/Etkisiz kılma

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

Güncellemelerin otomatik olarak indirilmesini istemiyorsanız RemoteUpdate özelliğini etkisiz kılınız.

RemoteUpdate özelliğinin işleyişi

Bir güncellemenin içeriği ve kapsamı hakkındaki bilgiler Miele uygulamasında verilir.

Bir güncelleme varsa, buharlı fırınınızın ekranında bir bildirim görüntülenir.

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

Güncellemeyi yüklemek istemiyorsanız RemoteUpdate özelliğini etkisiz kılınız.

Güncelleme birkaç dakika sürebilir.

RemoteUpdate sırasında şunlara dikkat edilmelidir:

- Bildirim almadığınız müddetçe herhangi bir güncelleme yok demektir.
- Yüklenen bir güncelleme geri 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 öğesi Miele yetkili servisine yöneliktir. Özel kullanım için bu bilgilere ihtiyacınız yoktur.

Bayi

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

Fuar modu


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

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








Fabrika ayarları

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

Çalışma saatleri

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

Ana ve alt menüler

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

Kullanım

Basit Kullanım

- Buharlı fırının gücünü açınız.

Ana menü görüntülenir.

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

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

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

Önce program ardından önerilen sıcaklık görüntülenir.

- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz.


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

- OK ile onaylayınız.

Güncel sıcaklık görüntülenir ve ön ısıtma evresi başlar.

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

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

 Sıcak buhar sonucu yaralanma tehlikesi.


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

Bir adım geri çekiliniz ve sıcak buharın dağılmasını bekleyiniz.

- Yemeği fırından alınız.
- Buharlı fırının gücünü kapatınız.

Buharlı fırının temizlenmesi

- Gerekirse damlama tepsisini fırından alıp boşaltınız.

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

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

Sıçrama korumasını düzgün takmaya dikkat ediniz.

- Cihaz kapağını ancak fırının içi tamamen kuruduktan sonra kapatınız.

Su ekleme

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

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

Pişirme işlemine devam edilir.


Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi



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


Programa bağlı olarak şu ayarları değiştirebilirsiniz:

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

Sıcaklığın değiştirilmesi

Buharlı pişirme  ve EKO - Buharda pişirme programlarında sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

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

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

İstenen sıcaklık ekranda görüntülenir.

- İstenen sıcaklığı gezinti bölmesi vasıtasıyla değiştiriniz.

Sıcaklık 5 °C'lik adımlarla değişir.

- OK ile onaylayınız.


Pişirme işlemi değiştirilen sıcaklık ile devam eder.

Pişirme süresi ayarı



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

Pişirme işleminin başlatılması için mümkün olduğunca kısa bir süre seçiniz.

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

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

- Pişirme 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 Pişirme 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.

Kullanım



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

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

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


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



Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi

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

Bir elektrik kesintisinde ayarlar silinir.

Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi

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

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

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

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

Piştirme işleminin durdurulması

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

⚠ Sıcak buhar sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Bir adım geri çekilin ve sıcak buharın dağılmasını bekleyiniz.

⚠ Sıcak yüzeyler ve yemek sonucu yaralanma tehlikesi.

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

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

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

Kapağı kapadığınızda fırın çalışmaya kaldığı yerden devam eder.

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

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

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

Piştirme işleminin iptal edilmesi

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

Ardından fırın rezistansı kapanır. Ayarlanan piştirme süreleri silinir.

Ana menü görüntülenir.

Kısa süre

Kısa süre fonksiyonunun kullanımı

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

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

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

Kısa süre sayacı ayarı

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

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

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


ayarla 00:00 dk. bildirimini görüntülenir.


- Gezinti bölmesini kullanarak 06:20 ayarlayınız.

Kullanım

- *OK* ile onaylayınız.


Kısa süre sayacı değeri kaydedilir.


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

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

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


Bir menü de bulunuyorsanız, kısa süre arka planda ilerler.

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

- Sensörlü  tuşunu seçiniz.
- Gerekirse *OK* ile onaylayınız.

Sesli ve görsel sinyaller kapatılır.

Kısa süre sayacı değerinin değiştirilmesi

-  seçeneğine dokununuz.
- Aynı zamanda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, Kısa süre seçeneğine dokununuz.

- *değiştir* seçeneğine dokununuz.

- *OK* ile onaylayınız.


Kısa Süre Sayacı görüntülenir.

- Kısa süre sayacı değerini değiştiriniz.

- *OK* ile onaylayınız.

Değiştirilen kısa süre sayacı değeri kaydedilir.

Kısa süre sayacının silinmesi

-  seçeneğine dokununuz.
- Aynı zamanda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, Kısa süre seçeneğine dokununuz.

- *sil* seçeneğine dokununuz.

- *OK* ile onaylayınız.

Kısa süre sayacı silinir.

“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:

- Kabın 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.

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.

Önemli ve Gerekli Bilgiler

Raf seviyesi

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

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

Pişirme kaplarını ve tel ızgarayı daima, herhangi bir raf seviyesinin telleri arasında 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 kızartılamayacağını dikkate alınız.


EKO - Buharda pişirme

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

“Buharda pişirme” tablolarındaki pişirme sürelerini ve sıcaklıkları tavsiye ederiz. Gerekirse pişirmeye devam edebilirsiniz.

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

Ayar

Diğer  | EKO - Buharda pişirme

Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

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

Pişirme süresi seçimi

Tablolarda verilen pişirme süreleri referans değerlerdir.

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

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

Aynı pişirme sürelerine sahip farklı sebzeler aynı kabın içinde pişirilebilir.

Kırmızı lahana gibi sebzeleri deliksiz kaplarda pişiriniz.

Raf seviyesi

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

Pişirme süresi

Pişirme süresi, geleneksel pişirmede olduğu gibi yemeğin miktarına ve arzu edilen pişirme derecesine bağlıdır. Örnek: Patates, dörde bölünmüş: yakl. 17 dakika
patates, ikiye bölünmüş: yakl. 20 dakika

Ayarlar

Otomatik programlar | ... |

ya da

Buharlı pişirme

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

Buharda Pişirme

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

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 gıdalar

Dondurulmuş eti pişirmeden önce çözülmeye bırakınız (bkz. “Diğer 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 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

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.

Ayarlar

Buharlı piştirme 

Sıcaklık: 100 °C

Piştirme süresi: bkz. tablo

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

🕒 Piştirme Süresi

Tahıl

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

Tahıl, tane şeklinde veya ufalanmış olarak pişirilebilir.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

⌚ Pişirme Süresi

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 kapta pişiriniz.

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

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

⌚ Pişirme Süresi

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

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 ekme 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

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

🕒 Pişirme Süresi

Buharda Pişirme

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

🕒 Pişirme Süresi

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

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Pişirme Süresi

Meyve

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

Faydalı bilgi: Toplanan suları pasta süsleme şurubu için kullanabilirsiniz.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C


Pişirme süresi: bkz. tablo

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

⌚ Pişirme süresi

Salam, sosis

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 90 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

⌚ Pişirme Süresi

Buharda Pişirme

Kabuklu deniz ürünleri

Hazırlık

Dondurulmuş kabuklu deniz ürünlerini pişirmeden önce çözünüz.
Kabuklu deniz ürünlerini temizleyiniz ve yıkayınız.

Piştirme Kabı

Delikli kabı yağlayınız.

Piştirme Süresi

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

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

Ayarlar

Buharlı piştirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Piştirme süresi: bkz. tablo

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

🌡️ Sıcaklık, 🕒 Piştirme 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

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 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.

Isıtma

Yemekler buharlı fırında kurumadan ve daha fazla pişmeden özenle ısıtılır. Yiyecekler eşit olarak ısıtılır ve arada karıştırılmaya 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 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 pişirme kabına koyunuz.

Ayarlar

Isıtma 

ya da

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.]
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
Berrak çorba	2–3
Sulu yemek	4–5

🕒 Süre

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

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 tepsi 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 

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Çözme süresi: bkz. tablo

Dengelenme süresi: bkz. tablo

Diğer uygulamalar

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

Dondurulmuş gıda	Miktar	°C [°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
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 / 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
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

Diğer uygulamalar

Blanşe (hafif haşlama)

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

Sebze pişirilmeden önce hafif haşlanırsa kendi rengini korur.

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

Ayarlar

Diğer  | Hafif haşlama

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Blanşe etme süresi: 1 dakika

Konserve

Sadece taze, ezik veya çürüğü olmayan besinleri kullanınız.

Kavanozlar

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

Malzemelerin eşit şekilde konserve olabilmesi için aynı boyutlarda kavanoz kullanınız.

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

Meyve

Meyveleri dikkatle ayıklayınız, kısa 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 içerdeki malzeme şiştiği için kavanozları sosisle yarıya kadar doldurunuz.

Öneriler

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

Gıdaların konservesi

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

Ayarlar

Diğer  | Konserve

veya

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Konserve süresi: bkz. tablo

Diğer uygulamalar

Konserve malzemesi	🌡️ [°C]	⌚* [dk.]
Orman meyveleri		
Frenk üzümü	80	50
Bektaşı 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.


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 kurduktan 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  | Kap sterilizasyonu

Süre: 1 dakika ila 10 saat

ya da

Buharlı pişirme

Sıcaklık: 100 °C

Süre: 15 dakika sonra

Mayalı hamuru kabartma

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

Ayarlar

Diğer  | Mayalı hamur kabart.

Süre: tarife göre

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 40 °C

Süre: tarife göre

Islak havlu ısıtma

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

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 70 °C

Pişirme süresi: 2 dakika

Jelatin eritme

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

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 90 °C

Pişirme süresi: 1 dakika

Diğer uygulamalar

Şekerlenen balın çözülmesi

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

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

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 60 °C


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

Çikolata eritme

Her türden çikolatayı buharlı fırında eritmeniz mümkündür. Glazür kullanırken, açılmamış paketi delikli bir pişirme kabına koyunuz.

- Çikolataları ufalayınız.
- Miktar fazla ise deliksiz bir pişirme kabına veya miktar az ise bir fincan veya kase içine koyunuz.
- Pişirme kabının veya tabağın üstünü ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı bir folyo ile kapatınız.
- Miktar fazla ise arada bir karıştırınız.

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 65 °C

Pişirme süresi: 20 dakika

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 gerekmezsiniz kullanılabilir. Taze süt önce 90 °C sıcaklığa ısıtılmalı (kaynatılmamalı) ve ardından 35 °C sıcaklığa soğutulmalıdır. Taze süt kullanılırsa yoğurt UHT-süt ile olduğundan biraz daha katı olur.

Yoğurdun ve sütün yağ oranları aynı olmalıdır.

Kavanozlar bekleme süresi içinde hareket ettirilmemeli veya sallanmamalıdır.


Yoğurt mayalandıktan sonra hemen buzdolabına yerleştirilmeli ve soğumaya bırakılmalıdır.

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

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

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

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 40 °C

Süre: 5:00 saat

Olumsuz Sonuçların Olası Sebepleri

Yoğurt çok sulu ise:

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

Sulanmışsa:

Kaseler yerinden oynatılmıştır, yoğurt yeterli hızda soğutulmamıştır.

Yoğurt topaklanmışsa:

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

Diğer uygulamalar

Domuz pastırmasının yağını çıkarma

Domuz pastırması kızarmaz.

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

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: 4 dakika

Soğan sote

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

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

Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: 4 dakika

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

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

Öneriler

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

Meyve suyu çıkartma

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

Ayarlar

Buharlı pişirme 


Sıcaklık: 100 °C

Süre: 40-70 dakika sonra

Yiyeceklerin Soyulması

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

Ayarlar

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


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

🕒 Süre

Elma konservesi

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


Ayarlar

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

Yumurta Kreması

- 6 yumurtaı 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

Otomatik Programlar

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

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

Otomatik programların kullanımı

- Otomatik programlar **Auto** seçeneğini seçiniz.

Seçim listesi görüntülenir.

- İsteddiğiniz sebze seçiniz (örneğin Bezelye).
- İsteddiğiniz pişme derecesini ayarlayınız.
- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

Kullanıma ilişkin bilgiler

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

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.

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 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

Temizlik ve bakım

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 kullanıştan sonra temizleyip kurulayınız.

- Şunları temizleyiniz:
 - bir sünger veya sünger bezle yoğuşma 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 kalıntılarını önlemek için kurulayınız.
- Sıçrama korunmasını su kabına geri takınız. Sıçrama korumasının düzgün oturmasına dikkat ediniz.

Aksesuarların temizlenmesi

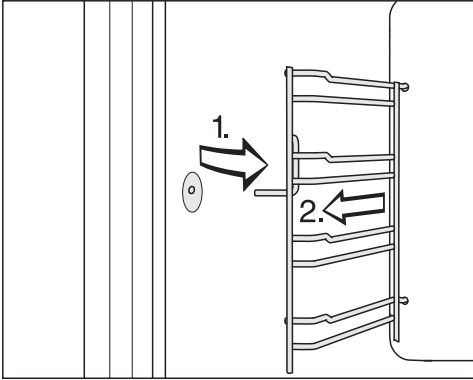
Tüm aksesuar parçaları bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

Damlama tepsisi, 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.

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 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. Kalan son pişirme işlemi de gerçekleştirildikten 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.

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

- Buharlı fırının gücünü açınız ve Kireç çözme (☞) seçimi yapınız.

Ekranda Lütfen bekleyin... bildirim görünülür. Kireç çözme işlemi için hazırlık yapılır. Bu birkaç dakika sürebilir. Hazırlık tamamlandığında, sizden su kabını doldurmanızı isteriz.

Temizlik ve bakım

- 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 gösterilir. Kireç çözme işlemi başlar.

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

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

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

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

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.

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 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 bildirimini 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.
Fırının gücü açılırken ekranda Çalıştırma kilidi  görüntüleniyorsa?	Çalıştırma kilidi  etkindir. ■ OK ile onaylayınız. “OK” tuşuna 6 sn. basın görüntülenir. ■ Bir pişirme işlemi için çalıştırma kilidini OK sensörlü tuşuna en az 6 saniye boyunca dokunmak yoluyla devre dışı bırakınız. ■ Çalıştırma kilidini kalıcı olarak devre dışı bırakmak istiyorsanız, Güvenlik Çalıştırma kilidi  kapalı ayarını seçiniz.
Ekranında, bu tabloda belirtilmeyen bir bildirim gösteriliyorsa?	Elektronik sistemde bir hata oluşmuştur. ■ Buharlı fırının elektrik beslemesini yaklaşık 1 dakikalığına kesin. ■ Elektrik beslemesi tekrar oluşturulduktan sonra sorun devam ediyorsa, yetkili servisi çağırınız.

Sorunların giderilmesi

Beklenmedik çalışma şekli

Problem	Sebebe ve Çözüm
Fırın ısınmıyorsa?	<p>Fuar modu etkindir. Buharlı fırın kumanda edilebilir, ancak fırın rezistansı çalışmaz.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Fuar modunu etkisiz kılınız (bkz. “Ayarlar” – “Bayı” bölümü).
	<p>Fırının içi, altındaki sıcak tutma çekmecesinin çalıştırılması sonucunda ısınmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Cihaz kapağını açınız ve pişirme alanını soğutunuz.
Bir taşınmanın ardından, cihaz ön ısıtma evresinden sonra pişirme evresine geçemiyorsa?	<p>Yeni taşınılan yerin deniz seviyesinden yüksekliği eskisinden en az 300 metre farklıysa, buharlı fırını suyun değişen kaynama sıcaklığına göre ayarlamamız gerekir.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kaynama sıcaklığını uyarlamak için bir kireç çözme işlemi gerçekleştirebilirsiniz (bkz. “Temizlik ve bakım - Buharlı fırının kirecinin çözülmesi” bölümü).
Fırın çalışırken alışılmışın üstünde buhar çıkıyor ve hatta normal buhar çıkış yerlerinden daha farklı yerlerden dışarı çıkıyor-sa?	<p>Kapak doğru kapanmamış olabilir.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kapağı kapatınız.
	<p>Kapak contası düzgün oturmamış olabilir.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kapak contasının her tarafına bastırarak eşit derecede oturmasını sağlayınız.
	<p>Kapak contasında yırtılma veya çatlama gibi hasarlar olabilir.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kapak contasını değiştiriniz. Kapak contasını yetkili servisten (Kullanım kılavuzu son sayfasına bkz.) satın alabilirsiniz.
Başlatma saati: ve Bitiş saati fonksiyonları listelenmiyorsa?	<p>Fırının içindeki sıcaklık örneğin bir pişirme işleminin ardından çok yüksek olur.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kapağı açınız ve fırının içini soğumaya bırakınız.
	<p>Kireç çözme programında bu fonksiyonlar genel olarak sunulmaz.</p>

Sorunların giderilmesi

Problem	Sebebe ve Çözüm
Sensörlü tuşlar çalışmıyorsa?	Ekran QuickTouch kapalı ayarı seçilmiştir. Bunun sonucunda sensörlü tuşlar buharlı fırının gücü kapalıyken tepki vermez. <ul style="list-style-type: none">■ 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. <ul style="list-style-type: none">■ 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. <ul style="list-style-type: none">■ Ekran kapanıp buharlı fırın yeniden başlatılana kadar Açma/Kapama  tuşuna dokununuz.
Buharlı fırının gücünü açtığınızda  sensörlü tuşu yanıp sönüyor.	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
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.

Sorunların giderilmesi

Genel sorunlar veya teknik arızalar

Problem	Sebeup 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.

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.

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.

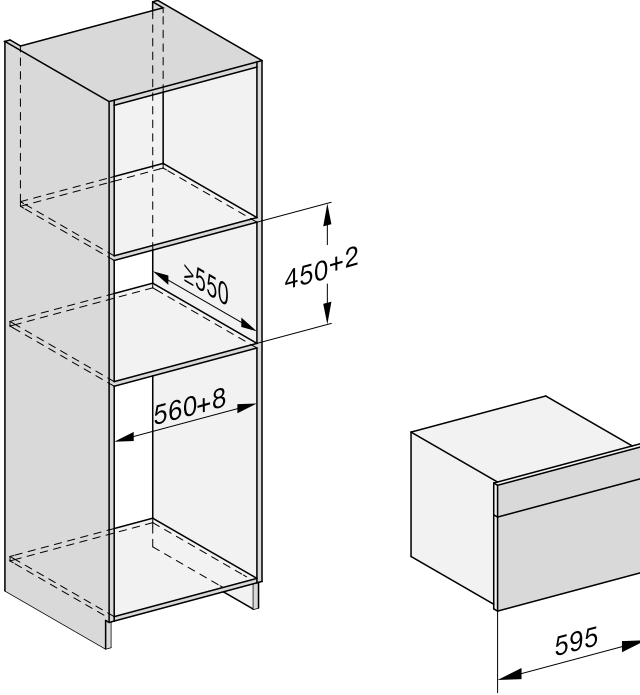
- ▶ Buharlı fırının tip etiketi üzerinde belirtilen bağlantı verileri (frekans ve gerilim) elektrik şebekesi verileri ile mutlaka uyuşmalıdır, aksi takdirde buharlı fırın zarar görebilir.
Bu verileri bağlantı öncesinde karşılaştırınız. Şüphe halinde bir elektrik teknisyenine danışınız.
- ▶ Çoklu prizler 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.

Yüksek dolaba montaj

Montaj nişinin arkasında dolap arka paneli bulunmamalıdır.

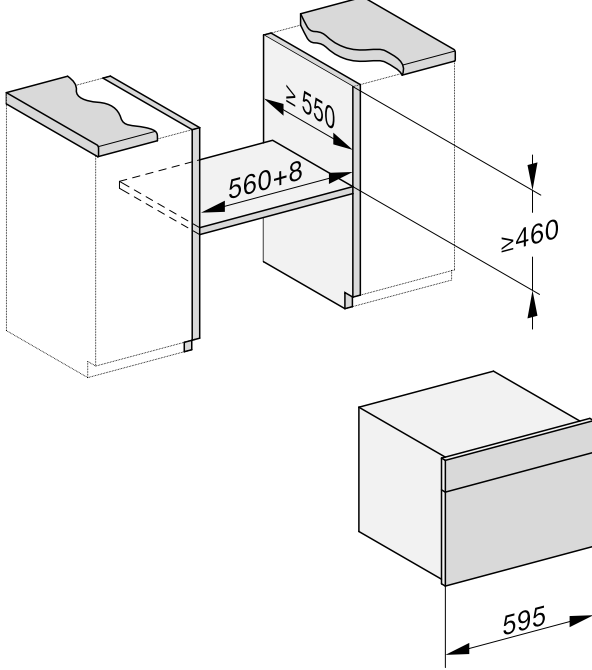


Kurulum

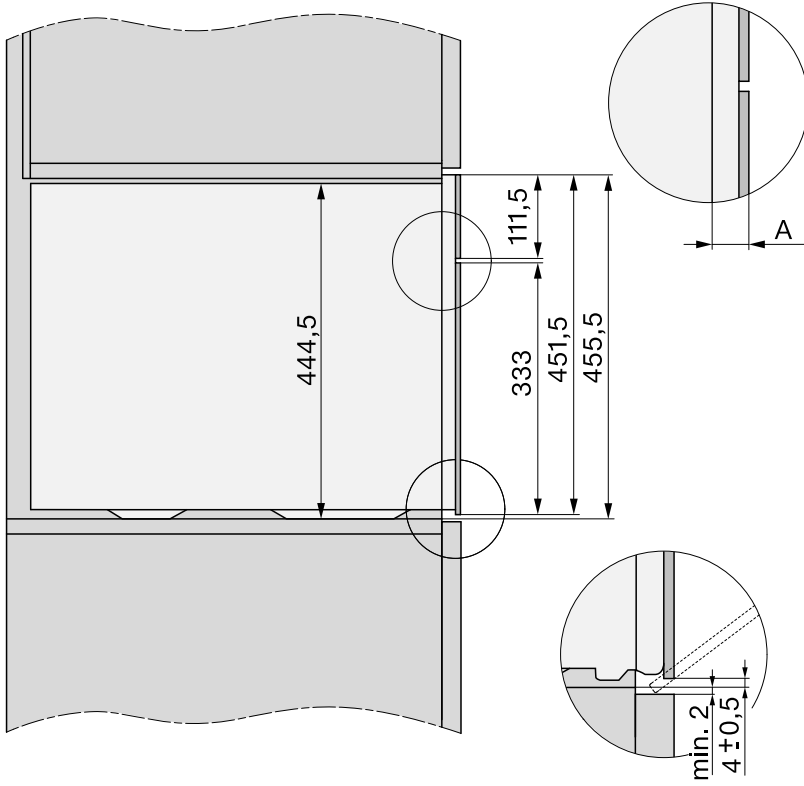
Tezgahaltı dolaba montaj

Montaj nişinin arkasında dolap arka paneli bulunmamalıdır.

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



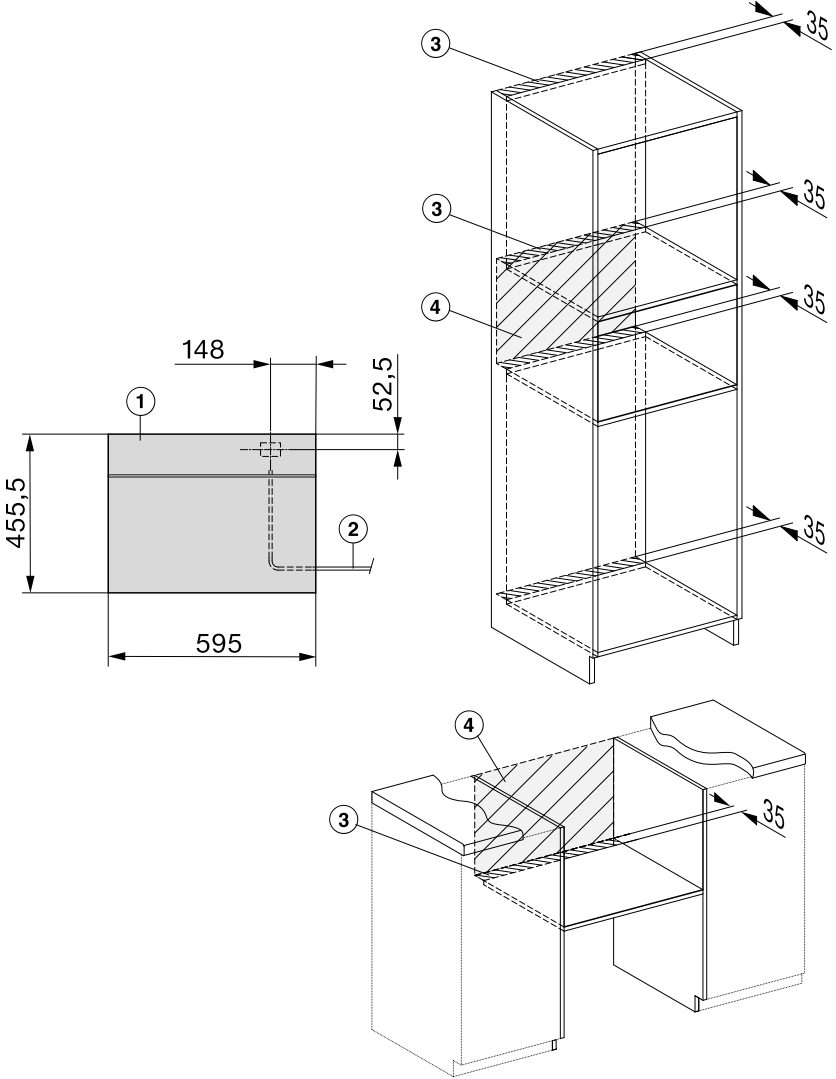
Yandan görünüm



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

Kurulum

Bağlantı ve havalandırma



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

Buharlı fırının montajı

- Güç kablosunu bağlayınız.

Hatalı nakliyeden kaynaklanan hasarlar.

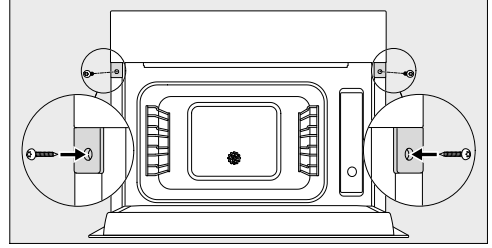
Buharlı fırını kapak kulpundan tutarak taşırsanız kapak zarar görebilir.

Taşımak için gövdenin yanlarındaki kulplardan yararlanınız.

Buharlı fırın düz durmazsa, buhar üretici hatasız çalışmaz.

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.

Kurulum

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 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.




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

Test yemekleri	Piştirme kapları	Miktar [g]	 ⁴ ₁	 [°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 ³	100	3
Cihaz kapasitesi					
Bezelye (8.3)	4x DGGL 50-40	her biri 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ Raf seviyesi,  Sıcaklık,  Piştirme süresi

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

Test yemekleri Menü piştirme¹ (Buharda piştirme programı)

Test yemeği	Piştirme kabı	Miktar [g]	 ⁴ ₁	 [°C]	Yükseklik [cm]	 [dk.]
Patates, düşük nişastalı, dörde bölünmüş ³	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

⁴ Seviye,  Sıcaklık,  Piştirme süresi

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

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 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) 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

İnternet: www.miele.com.tr

EEE yönetmeliğine uygundur

Üretici Adresi:

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

DG 7140, DG 7240

tr-TR

M.-Nr. 11 244 670 / 04 / 002