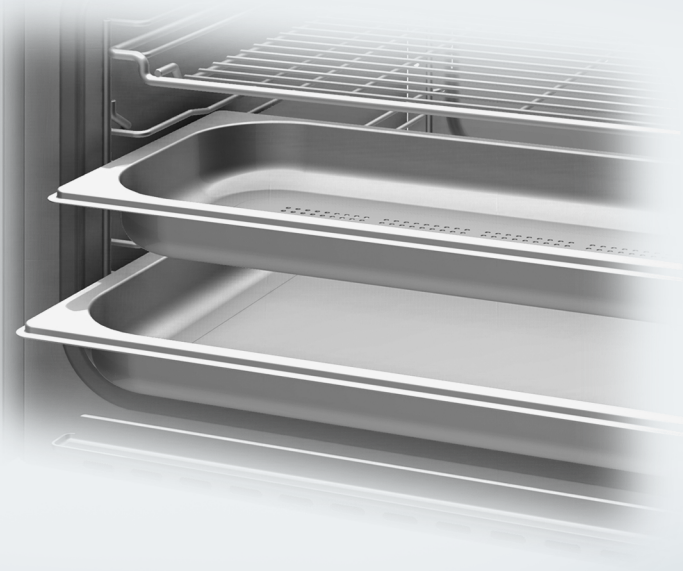


Kullanım Kılavuzu ve Montaj Talimatı Buharlı fırın



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	Sıcaklık.....	24
Sürdürülebilirlik ve çevre koruma .	9	Pişirme süresi	24
Tanıtım	10	Sulu Yemek Pişirme	24
Buharlı fırın	10	Kendi tarifleriniz.....	24
Tip etiketi	11	Buharda Pişirme.....	25
Cihazla birlikte verilen aksesuarlar ..	11	Eco-Buharda pişirme	25
Sonradan satın alınabilen aksesuarlar ..	11	Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler.....	25
Kumanda elemanları.....	12	Sebze	26
Ekran	13	Balık.....	29
Sensörlü Tuşlar	13	Et	32
Semboller.....	13	Pirinç	34
Fonksiyon açıklaması	14	Tahıl	35
Su kabı.....	14	Makarna / Hamur İşleri	36
Damlama tepsisi	14	Hamur köftesi	37
Sıcaklık.....	14	Baklagiller, kuru.....	38
Pişirme süresi	14	Tavuk yumurtası.....	40
Sesler.....	15	Meyve	41
Ön ısıtma evresi	15	Salam, sosis	41
Pişirme Süresi	15	Kabuklu deniz ürünleri	42
Buhar Azaltma	15	Midye	43
İlk çalıştırma	16	Menü Pişirme	44
Buharlı fırının ilk kez temizlenmesi ..	16	Diğer uygulamalar	45
Su sertlik derecesi ayarı.....	16	Isıtma	45
Kaynama sıcaklığının ayarlanması ...	16	Çözme.....	47
Ayarlar.....	17	Blanşe (hafif haşlama)	50
Çalışma saatlerinin görüntülenmesi	17	Konserve.....	50
Ayarların değiştirilmesi ve kaydedilmesi	17	Dezenfeksiyon	53
Su sertlik derecesi	19	Mayalı hamuru kabartma	53
Kullanım.....	20	Islak havlu ısıtma	53
Buharlı fırının kullanımı.....	20	Jelatin eritme	53
Bir pişirme işlemi için değerlerin değiştirilmesi	21	Şekerlenen balın çözülmesi	54
Pişirme işleminin durdurulması	22	Çikolata eritme	54
Önemli ve Gerekli Bilgiler.....	23	Yoğurt Mayalama	55
Buharda Pişirmenin Avantajları.....	23	Domuz pastırmasının yağını çıkarma.....	56
Pişirme Kapları	23	Soğan sote	56
Damlama tepsisi.....	23	Meyve Suyu Çıkartma	56
Raf seviyesi.....	24	Yiyeceklerin Soyulması.....	57
Dondurulmuş Ürünler	24	Elma konservesi	57
		Yumurta Kreması.....	57
		Otomatik Programlar.....	58

Temizlik ve bakım	60
Temizlik ve Bakımla İlgili Bilgiler	60
Uygun olmayan temizlik maddeleri .	60
Ön panelin temizlenmesi.....	61
Fırının içinin temizlenmesi.....	61
Su kabının temizlenmesi.....	61
Aksesuarların temizlenmesi	61
Tel rafların temizlenmesi.....	62
Buharlı fırının kirecinin çözülmesi....	62
Sorunların giderilmesi	64
Ekran bildirimleri	64
Beklenmedik çalışma şekli	65
Sesler	65
Genel sorunlar veya teknik arızalar .	66
Müşteri Hizmetleri	67
Arızalar için iletişim bilgisi	67
Garanti	67
Kurulum	68
Montaja ilişkin güvenlik talimatları ..	68
Montaj ölçüleri	69
Yüksek dolaba montaj	69
Tezgahaltı dolaba montaj	70
Yandan görünüm	71
Bağlantı ve havalandırma	72
Buharlı fırının montajı	73
Elektrik bağlantısı.....	74
Test Enstitüsü için Veriler	75
Teknik veriler	76

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

- ▶ 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında olmadıkları müddetçe buharlı fırından uzak tutulmalıdır.
- ▶ Çocuklar 8 yaşından itibaren, sadece güvenli bir şekilde kullanabilmeleri için gerekli bilgiler kendilerine verildikten sonra buharlı fırını gözetimsiz olarak kullanabilirler. Çocukların hatalı bir kullanımın olası tehlikelerini tanımaları ve anlayabilmeleri gerekir.

- ▶ Çocuklar buharlı fırını yanlarında bir büyük olmadan temizleyemez ve bakımını yapamazlar.
- ▶ Buharlı fırın çevresindeki çocuklara çok dikkat ediniz. Çocukların buharlı fırınla oynamasına asla izin vermeyiniz.
- ▶ Ambalaj malzemeleri sonucu boğulma tehlikesi. Çocuklar oynarken ambalaj malzemelerinin (ör. folyo) içinde kalabilir veya ambalaj malzemesini başlarına geçirebilir ve bunun sonucunda boğulabilirler. Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutunuz.
- ▶ Sıcak yüzeyler ve buhar sonucu yaralanma tehlikesi. Çocuk cildi yüksek sıcaklıklara karşı yetişkin cildine nazaran daha hassastır. Fırın çalışırken buhar çıkışlarından buhar çıkar. Buharlı fırının kapak paneli ve kumanda paneli ısınır. Çocukların çalışırken buharlı fırına dokunmasını önleyiniz. Hiç bir yaralanma tehlikesi kalmayacak derecede soğuyana kadar çocukları buharlı fırından uzak tutunuz.
- ▶ Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi. Kapağın taşıma kapasitesi en fazla 8 kilogramdır. Çocuklar açık kapakta kendilerini yaralayabilirler. Çocukların açık fırın kapağının üstünde durmalarına, kapağa oturmalarına veya asılmalarına izin vermeyiniz.

Teknik güvenlik

- ▶ Hatalı montaj ve bakım çalışmaları veya onarımlar sonucunda kullanıcı için ciddi tehlikeler ortaya çıkabilir ve bu konuda üretici hiçbir sorumluluk üstlenmez. Montaj ve bakım çalışmaları veya onarımlar yalnızca yetkili bir uzman teknisyen veya Miele Müşteri Hizmetleri tarafından gerçekleştirilmelidir.
- ▶ 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.

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

- ▶ 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.
- ▶ Buharlı fırının yetkili bir uzman teknisyen veya Miele Müşteri Hizmetleri tarafından onarılmaması durumunda ile ilgili haklar ortadan kalkar.
- ▶ Arızalı bileşenleri orijinal yedek parçalarla değiştirmenizi tavsiye ederiz. Orijinal yedek parçaların usulüne uygun montajı durumunda Miele, güvenlik gerekliliklerinin tam olarak sağlanacağını garanti eder ve garanti hakları korunur.
- ▶ Elektrik fişi güç kablosundan sökülmüşse veya güç kablosuna bir elektrik fişi takılmamışsa, buharlı fırın yetkili bir uzman teknisyen veya Miele Müşteri Hizmetleri tarafından elektrik şebekesine 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 edildiyseniz, bu paneli fırını kullanırken asla kapatmayınız. Kapalı dolap paneli arkasında ısı ve nem birikir. Bunun sonucunda buharlı fırın, etrafındaki dolaplar ve zemin zarar görebilir. Dolap kapağını ancak buharlı fırın tamamen soğuduktan sonra kapatınız.

Doğru kullanım

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

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

- ▶ Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi. Fırının açık kapağında kendinizi yaralayabilir veya kapağa takılabiliyorsunuz. 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 yakınlarında kullanırken, güç kablosunun buharlı fırının kapağına sıkışmamasına dikkat ediniz. Kablo yalıtımı zarar görebilir.

Temizlik ve bakım

- ▶ Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi. Buharlı temizlik aletinin buharı, akım taşıyan parçalara sızarak kısa devreye sebep olabilir. Temizlik için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.
- ▶ Kapak camı çizikler dolayısıyla tahrip olabilir. Kapak camını temizlemek için aşındırma özelliği olan temizlik ürünleri, sert yüzeyle 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

- ▶ Orijinal Miele aksesuarlarının kullanılmasını tavsiye ederiz. Başka parçaların monte edilmesi veya takılması halinde; garanti, performans ve/veya ürün sorumluluğu talepleri geçersiz olabilir.
- ▶ Miele orijinal yedek parçaları, buharlı fırının seri üretiminin sonlandırılmasının ardından en az 10 yıl olmak üzere 15 yıla varan bir süre boyunca stokta tutulur.

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

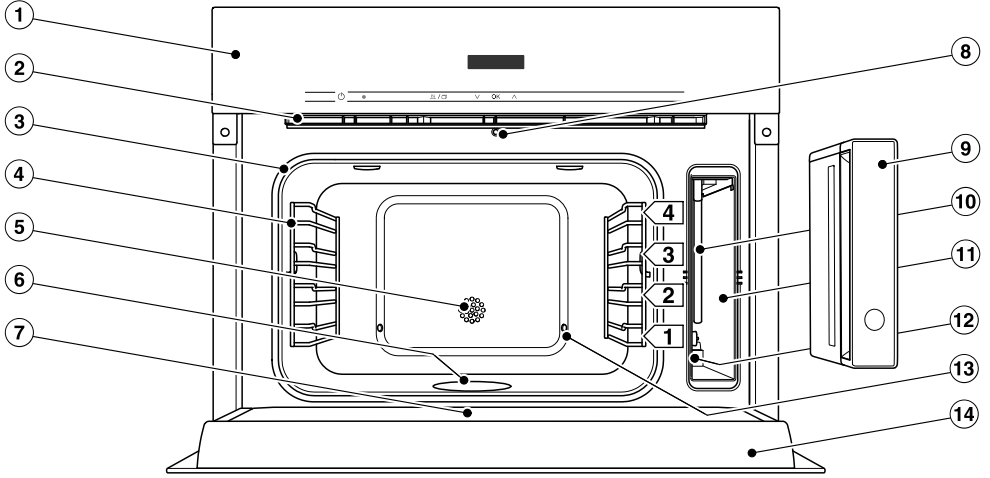
Elektrikli ve elektronik cihazlar birçok değerli materyal içerir. Bu tür cihazlar aynı zamanda işleyişleri ve güvenlikleri için gerekli belirli maddeler, karışımlar ve bileşenler de içerir. Bunlar evsel atıklar içinde ve uygunsuz işlem görmeleri halinde insan sağlığına ve çevreye zarar verebilirler. 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.

Tanıtım

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

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.

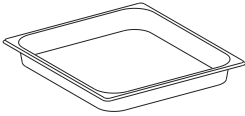
Miele'nin size yardımcı olabilmesi için, sorularınız ya da sorunlarınız olması durumunda bu bilgileri hazır bulundurunuz.

Cihazla birlikte verilen aksesuarlar

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

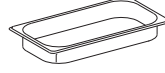
Ülkeye ve cihaz modeline bağlı olarak başka aksesuarlar da cihazla birlikte teslim edilebilir.

Damlama tepsisi DGG 100-40



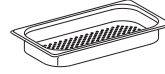
Damlayan sıvıların toplanması için 1 adet paslanmaz çelikten damlama tepsisi. Damlama tepsisini pişirme kabı olarak da kullanabilirsiniz.
375 x 394 x 40 mm (G x D x Y)

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

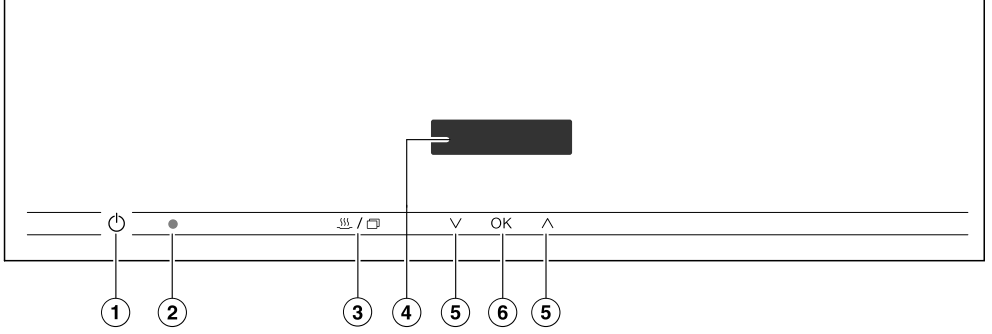
Miele Webshop'tan, Miele Müşteri Hizmetlerinden veya Miele bayinizden, bakım ürünleri ve aksesuarlar gibi buharlı fırın için özel olarak tasarlanmış ürünler temin edebilirsiniz.





Miele Webshop'a aşağıdaki QR kod aracılığıyla erişebilirsiniz:



Tanıtım

Kumanda elemanları



- ① Gömme Açma/Kapama  tuşu
Buharlı fırının gücünü açmak ve kapatmak için
- ② Optik arayüz
(Sadece Miele yetkili servisi içindir)
- ③ Sensörlü  tuşu
Buharda pişirme, *ECD* Buharda pişirme ve otomatik programlar arasında geçiş yapmak için
- ④ Ekran
Kumanda bilgilerinin gösterilmesi için
- ⑤ Sensörlü   tuşları
Değerleri ve ayarları değiştirmek, ve seçim listelerinde gezinmek için
- ⑥ Sensörlü *OK* tuşu
Girilen bir değeri veya seçimi onaylamak ya da ayarları kaydetmek için

Ekran




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

Sensörlü Tuşlar

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

Semboller

Fırın çalışırken ekranda şu semboller ve göstergeler görülebilir:

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

Tanıtım

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.

Sıcaklık

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

Sıcaklık tavsiyesi

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

Pişirme süresi

1 dakika (0:01) ile 9 saat 59 dakika (9:59) arası bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz. Pişirme süresi 59 dakikadan uzunsa saat ve dakika değeri girilmelidir. Örnek: Pişirme süresi 80 dakika = 1:20.

Sesler

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

Buharlı fırın çalışırken bir fan sesi duyulur.

Ön ısıtma evresi

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

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

Piştirme Süresi

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

Buhar Azaltma

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

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

İlk çalıştırma

Buharlı fırının ilk kez temizlenmesi

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

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

Su kabının temizlenmesi

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

Aksesuarların/Fırının içinin temizlenmesi

- Fırının içindeki tüm aksesuarları 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.

Su sertlik derecesi ayarı

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.

Su sertlik derecesi fabrikada 21° dH olarak ayarlanmıştır.

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

- Bulduğunuz yerdeki su sertlik derecesini ayarlayınız (bkz. “Ayarlar” – “Ayarların değiştirilmesi ve kaydedilmesi” bölümü).

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 Buharda pişirme SSS programıyla (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 ayarlamamız gerekir. Bunun için bir kireç çözme işlemi gerçekleştiriniz (bkz. “Temizlik ve bakım - Buharlı fırının kirecinin çözülmesi” bölümü).

Çalışma saatlerinin görüntülenmesi

Buharlı fırınınızın toplam çalışma saatini sorgulayabilirsiniz.

Buharlı fırının gücü **kapalı**.




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

Çalışma saatleri gösterilir.



Ayarların değiştirilmesi ve kaydedilmesi

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



Buharlı fırının gücü **kapalı**.

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

P1 görüntülenir.

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

S harfi ve bir rakam görüntülenir.

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

Seçilen durum kaydedilir.

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

Ayarlar

Fabrika ayarları **kalın** yazı tipiyle gösterilmiştir.

Program		Su sertlik derecesi/Durum	Yapılabilecek ayarlar
P1	Su sertlik derecesi	21°	Bkz. “Ayarlar” – “Su sertlik derecesi” bölümü
P2	Sinyal sesi seviyesi	S1 S2 S3 S4	Çok düşük Düşük Yüksek Çok yüksek
P3	Tuş sesi	S0 S1	Kapalı Açık
P4	Buhar azaltma	S0 S1	Kapalı Açık
P5	Sıcaklık birimi	S1 S2	°C °F
P6	Fuar modu	S0 S1	Kapalı, buharlı fırın ısınır Açık, buharlı fırın ısınmaz

Su sertlik derecesi

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

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

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

Su sertlik derecesi		Kalsiyum içeriği mg/l Ca ²⁺ veya ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Ayar
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1,1	43	6°
7	1,3	50	7°
8	1,4	57	8°
9	1,6	64	9°
10	1,9	71	10°
11	2,0	79	11°
12	2,2	86	12°
13	2,3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2,7	107	15°
16	2,9	114	16°
17	3,1	121	17°
18	3,2	129	18°
19	3,4	136	19°
20	3,6	143	20°

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

Kullanım

Buharlı fırının kullanımı

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

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

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



☁ 100 °C görüntülenir. 100 yanıp sönmeye başlar.

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

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



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

- Eğer
 - 1 saatten daha kısa bir pişirme süresi ayarlamak istiyorsanız, OK ile onaylayınız,
 - 1 saatten daha uzun bir süre ayarlamak istiyorsanız, sensörlü ^ (0 değerinden başlayıp arttırmak için) veya ∨ (9 değerinden başlayıp azaltmak için) tuşuna dokunarak istenen saat değerini giriniz ve OK ile onaylayınız.
- Sensörlü ^ tuşuna (00 değerinden başlayıp arttırmak için) veya ∨ tuşuna (59 değerinden başlayıp azaltmak için) dokunarak istenen dakika değerini ayarlayınız.
- 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 süresi ilerlemeye başlar.

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


Pişirme süresi sona erdikten sonra bir sinyal duyulur.

- Yemeği fırından alınız.
- Buharlı fırının gücünü kapatınız.

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

Buharlı fırının temizlenmesi

- Gerekirse damlama tepsisini fırından alıp boşaltınız.


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

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

Sıçrama korumasını düzgün takmaya dikkat ediniz.

- Cihaz kapağını ancak fırının içi tamamen kuruduktan sonra kapatınız.

Su ekleme

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

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

Pişirme işlemi devam eder.

Bir pişirme işlemi için değerlerin değiştirilmesi

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

Sıcaklığın değiştirilmesi

- *OK* tuşuna 1 kez dokununuz.

Ekran sıcaklık ayarına geçer ve sıcaklık değeri yanıp sönmeye başlar.

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

Pişirme süresinin değiştirilmesi

- *OK* tuşuna 2 kez dokununuz.

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

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

Kullanım

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 ısılık 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.

“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.
- Kabı 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

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

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

Pişirme kaplarını ve tel ızgarayı daima, herhangi bir raf seviyesinin telleri 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.

Eco-Buharda pişirme

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

“Buharda pişirme” bölümündeki tablolarda belirtilen pişirme sürelerini ve sıcaklıkları tavsiye ederiz.

Gerekirse pişirmeye devam edebilirsiniz.

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

Ekranda *ECD* görüntülenir.

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

Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

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

Pişirme süresi seçimi

Tablolarda verilen pişirme süreleri referans değerlerdir.

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

Buharda Pişirme

Sebze

Taze Besinler

Taze sebzeleri alışılageldiği üzere ayıklayınız, yıkayınız ve doğrayınız.

Dondurulmuş gıdalar

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

Dondurulmuş ve taze sebzeler aynı pişirme süresiyle, birlikte hazırlanabilir.

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

Pişirme Kabı

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

Aynı pişirme sürelerine sahip farklı sebzeler aynı kabın içinde pişirilebilir.

Kırmızı lahana gibi sebzeleri deliksiz kaplarda pişiriniz.

Raf seviyesi

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

Pişirme süresi

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

Ayarlar

Buharda pişirme SSS

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 ikiye bölünmüş dörde bölünmüş	27–29 21–22 16–18
Patates, orta seviyede nişastalı, soyulmuş, bütün ikiye bölünmüş dörde bölünmüş	25–27 19–21 17–18
Patates, yüksek nişastalı, soyulmuş, bütün ikiye bölünmüş dörde bölünmüş	26–28 19–20 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

Pişme süresi pişecek malzemenin ağırlığı ile bağlantılı değildir, daha çok malzemenin kalınlığı ve doğal özelliğine bağlıdır. Pişecek malzeme ne kadar kalınsa, o kadar uzun bir pişme süresi gerekir.

500 gr. ağırlığında ve 3 cm kalınlığında bir balık yine 500 gr. fakat 2 cm kalınlığında bir balığa göre daha uzun bir sürede pişer.

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

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

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

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

Buharda Pişirme

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

🌡️ Sıcaklık, 🕒 Pişirme süresi

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

Buharda 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

Buharda piştirme 

Sıcaklık: 100 °C

Piştirme süresi: bkz. tablo

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

 Piştirme Süresi

Tahıl

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

Tahıl, tane şeklinde veya ufalanmış olarak pişirilebilir.

Ayarlar

Buharda pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

⌚ Pişirme Süresi

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

Buharda pişirme SSS

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

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

Taze köfteleri yağlanmış delikli kapta pişiriniz.

Ayarlar

Buharda piştirme 

Sıcaklık: 100 °C

Piştirme süresi: bkz. tablo

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

 Piştirme Süresi

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

Buharda pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Pişirme Süresi

Buharda Pişirme

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

🕒 Pişirme Süresi

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

Buharda pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Pişirme Süresi

Meyve

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

Faydalı bilgi: Toplanan suları pasta süsleme şurubu için kullanabilirsiniz.

Ayarlar

Buharda pişirme SS

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

⌚ Pişirme süresi

Salam, sosis

Ayarlar

Buharda pişirme SSS

Sıcaklık: 90 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

⌚ Pişirme Süresi

Buharda Pişirme

Kabuklu deniz ürünleri

Hazırlık

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

Pişirme Kabı

Delikli kabı yağlayınız.

Pişirme Süresi

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



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

Ayarlar

Buharda pişirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Sıcaklık,  Pişirme süresi

Midye

Taze gıdalar

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

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


Dondurulmuş Ürünler

Dondurulmuş midyeleri çözünüz.

Piştirme Süresi

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

Ayarlar

Buharda 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 karıştırmaya gerek yoktur.

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

Kaplar

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

Süre

Tabak veya kap sayısının pişirme süresi üzerinde etkisi yoktur.

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

Faydalı bilgiler

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

Yiyeceklerin 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

Buharda pişirme SSS

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 tepsisi veya cam tepsi koyunuz. Bu şekilde, gıda çözülürken çözülme suyunun içinde kalmaz.

Damlamayan yiyecekler deliksiz bir kapta çözülmeye bırakılabilir.

Faydalı bilgiler

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

Ayarlar

Buharda pişirme SSS

Sıcaklık: bkz. tablo

Çözme süresi: bkz. tablo

Eşitleme süresi: bkz. tablo

Diğer uygulamalar

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

Dondurulmuş gıda	Miktar	°C [°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

Buharda pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Blanşe etme süresi: 1 dakika

Konserve

Sadece taze, ezik veya çürüğü olmayan besinleri kullanınız.

Kavanozlar

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

Malzemelerin eşit şekilde konserve olabilmesi için aynı boyutlarda kavanoz kullanınız.

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

Meyve

Meyveleri dikkatle ayıklayınız, kısa bir sürede fakat iyice yıkayınız ve 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

Buharda pişirme SSS

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 kısadır.

Dezenfeksiyon

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

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

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

Ayarlar

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

Mayalı hamuru kabartma

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

Ayarlar

Buharda pişirme SSS
Sıcaklık: 40 °C
Süre: tarife göre

Islak havlu ısıtma

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

Ayarlar

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

Jelatin eritme

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

Ayarlar

Buharda pişirme SSS
Sıcaklık: 90 °C
Süre: 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

Buharda pişirme SSS

Sıcaklık: 60 °C

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

Çikolata eritme

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

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

Ayarlar

Buharda pişirme SSS

Sıcaklık: 65 °C

Süre: 20 dakika

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

Buharda pişirme $\overline{\overline{\overline{\hspace{1cm}}}}$

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 kabin içine koyun.
- Pişirme kabının üstünü ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı bir folyo ile kapatınız.

Ayarlar

Buharda pişirme SS

Sıcaklık: 100 °C

Süre: 4 dakika

Soğan sote

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

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

Ayarlar

Buharda pişirme SS

Sıcaklık: 100 °C

Buğulama süresi: 4 dakika

Meyve Suyu Çıkartma

Buharlı fırınıınızda 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 sapsuları suyu acılaştıracağı için önceden ayıklanmalıdır. Orman meyvelerinin sapsularının 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 kabin içine koyunuz.
- Damlayan meyve sularının birikmesi için bu kabin altına deliksiz bir pişirme kabı veya (modele bağlı olarak) damlama tepsisini ya da cam tepsiyi yerleştiriniz.

Ayarlar

Buharda pişirme SS

Sıcaklık: 100 °C

Süre: 40-70 dakika

Yiyeceklerin Soyulması

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

Ayarlar

Buharda pişirme SSS
Sıcaklık: 100 °C
Süre: bkz. tablo

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

⌚ Süre

Elma konservesi

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

Ayarlar

Buharda pişirme SSS
Sıcaklık: 50 °C
Konserve süresi: 5 dakika

Yumurta Kreması

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

Ayarlar

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



Otomatik Programlar

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




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

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

Otomatik programların kullanımı

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

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

- Sensörlü \vee veya \wedge tuşuyla istenen programı, ör. A15, ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.
- Sensörlü \vee veya \wedge tuşuyla istenen pişirme derecesini ayarlayınız:
 - sert 
 - orta 
 - yumuşak 
- OK ile onaylayınız.

Program tablosu

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

Temizlik ve bakım

Temizlik ve Bakımla İlgili Bilgiler



Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

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



Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Temizlik için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.

Uygun olmayan temizlik ürünleri kullanıldığında tüm yüzeyler değişime uğrayabilir veya renk değiştirebilir. Tüm yüzeyler çiziklere karşı hassastır. Cam yüzeylerde oluşan çiziklerin kırılmalara yol açması mümkündür. Temizlik için sadece evlerde kullanılan bulaşık deterjanı kullanınız. Temizlik ürünü kalıntılarını derhal temizleyiniz.

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

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

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.

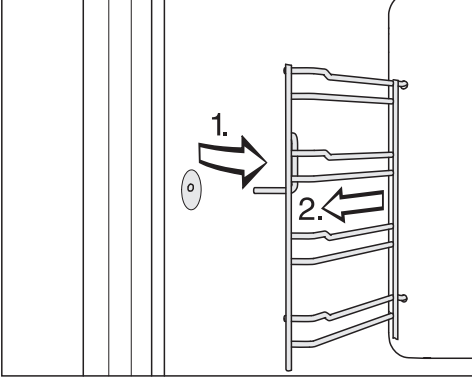
Damlama tepsi, tel ızgara ve pişirme kabının temizlenmesi

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

Temizlik ve bakım

Tel rafların temizlenmesi

Tel raflar bulaşık makinesinde yıkanabilir.



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

Montaj için, işlemi tersten uygulayınız.

- Tel rafları dikkatli bir şekilde geri takınız.


Tel raflar doğru takılmazsa, devrilmeye 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, fırının gücü açıldıktan sonra ekranda  sembolü ve kalan pişirme işlemi sayısı gösterilir:





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

Kilitlenmeden önce buharlı fırında kireç çözme işlemi uygulamanızı tavsiye ederiz.

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


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


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


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

Kireç çözme işlemi başlar.

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

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

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

 sembolü söner. Kireç çözme işlemi devam eder.

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

Kireç çözme işleminin tamamlanması

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

Sorunların giderilmesi

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

www.miele.com.tr/support/customer-assistance adresinde arızaların kullanıcı tarafından giderilmesine ilişkin ek bilgiler bulabilirsiniz.



Ekran bildirimleri

Problem	Sebebe ve Çözüm
Fırının gücü açıldıktan sonra ekranda kısa süreliğine \overline{NES} görüntüleniyorsa? Fırın ısınmıyorsa?	Fuar modu etkinleştirilmiştir. Buharlı fırın kumanda edilebilir, ancak fırın rezistansı çalışmaz. ■ Fuar modunu devre dışı bırakınız (bkz. “Ayarlar” bölümü).
Ekranında \square sembolü gösteriliyor ve duruma göre bir sinyal duyuluyorsa?	Su kabı buharlı fırının içine tamamen itilmemiştir. ■ Su kabını çıkarınız ve sonuna kadar içeri itiniz. Su kabındaki su miktarı yetersizdir. Su seviyesi, her iki işaret arasında olmalıdır. ■ Su kabına su doldurunuz.
Ekranında S sembolü ve 1 ile 10 arasında bir rakam görülüyorsa?	Buharlı fırının kirecinin çözülmesi gerekmektedir. ■ Buharlı fırının kirecini çözünüz (bkz. “Temizlik ve bakım” – “Buharlı fırının kirecinin çözülmesi” bölümü).
Ekranında, bu tabloda belirtilmeyen bir bildirim gösteriliyorsa?	Elektronik sistemde bir hata oluşmuştur. ■ Buharlı fırının elektrik beslemesini yaklaşık 1 dakikalığına kesiniz. ■ Elektrik beslemesi tekrar oluşturulduktan sonra sorun devam ediyorsa, yetkili servisi çağırınız.

Beklenmedik çalışma şekli

Problem	Sebebe ve Çözüm
Fırın ısınmıyorsa?	Fırının içi, altındaki sıcak tutma çekmecesinin çalıştırılması sonucunda ısınmıştır. ■ Kapağı açınız ve fırını soğutunuz.
Bir taşınmanın ardından, cihaz ön ısıtma evresinden sonra pişirme evresine geçemiyorsa?	Yeni taşınılan yerin deniz seviyesinden yüksekliği eskisinden en az 300 metre farklıysa, buharlı fırını suyun değişen kaynama sıcaklığına göre ayarlamanız gerekir. ■ Kaynama sıcaklığını uyarlamak için bir kireç çözme işlemi gerçekleştiriniz (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?	Kapak doğru kapanmamış olabilir. ■ Kapağı kapatınız.
	Kapak contası düzgün oturmamış olabilir. ■ Kapak contasının her tarafına bastırarak eşit derecede oturmasını sağlayınız.
	Kapak contasında yırtılma veya çatlama gibi hasarlar olabilir. ■ Kapak contasını değiştiriniz. Kapak contasını yetkili servisten (Kullanım kılavuzu son sayfasına bkz.) satın alabilirsiniz.

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	Sebebe 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.

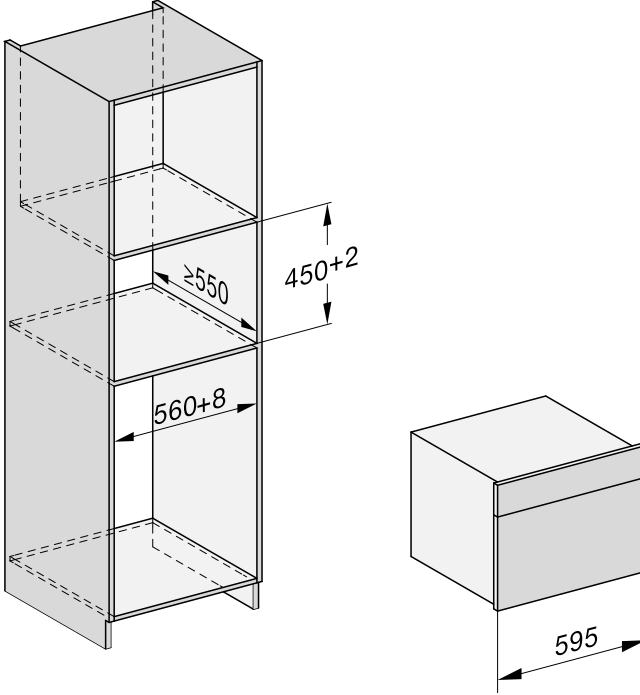
- ▶ Buharlı fırının tip etiketi üzerinde belirtilen bağlantı verileri (frekans ve gerilim) elektrik şebekesi verileri ile mutlaka uyuşmalıdır, aksi takdirde buharlı fırın zarar görebilir. Bu verileri bağlantı öncesinde karşılaştırınız. Şüphe halinde bir elektrik teknisyenine danışınız.
- ▶ Çoklu prizler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

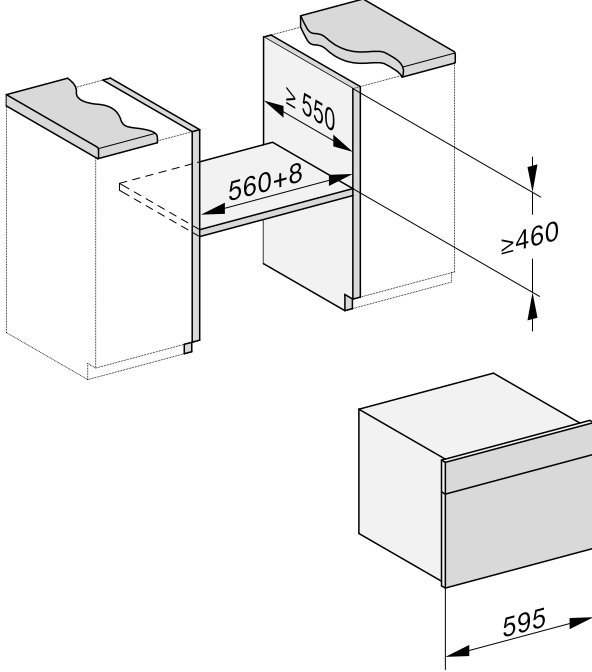


Kurulum

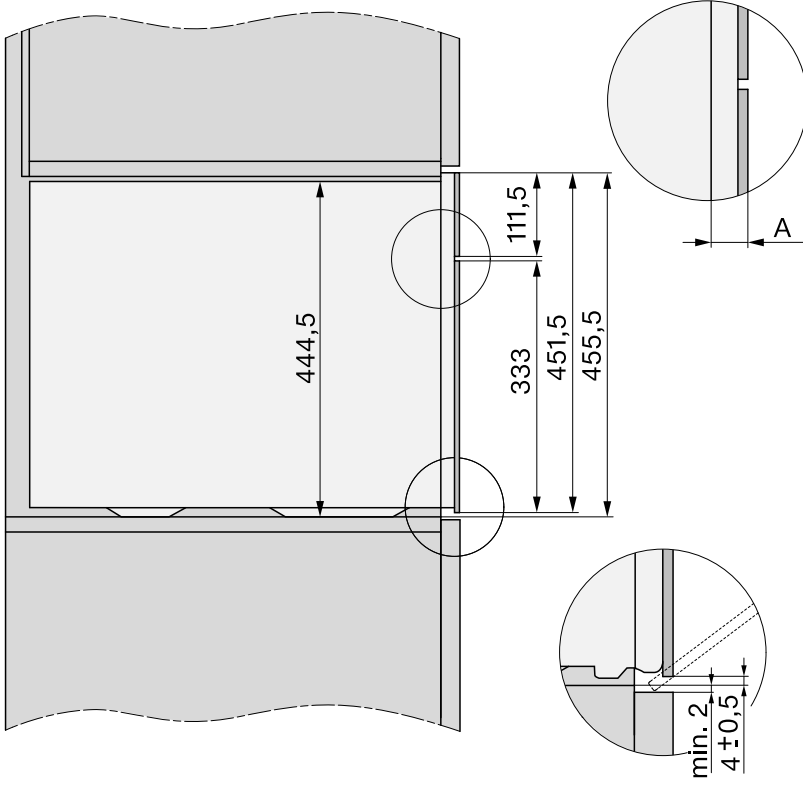
Tezgahaltı dolaba montaj

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.



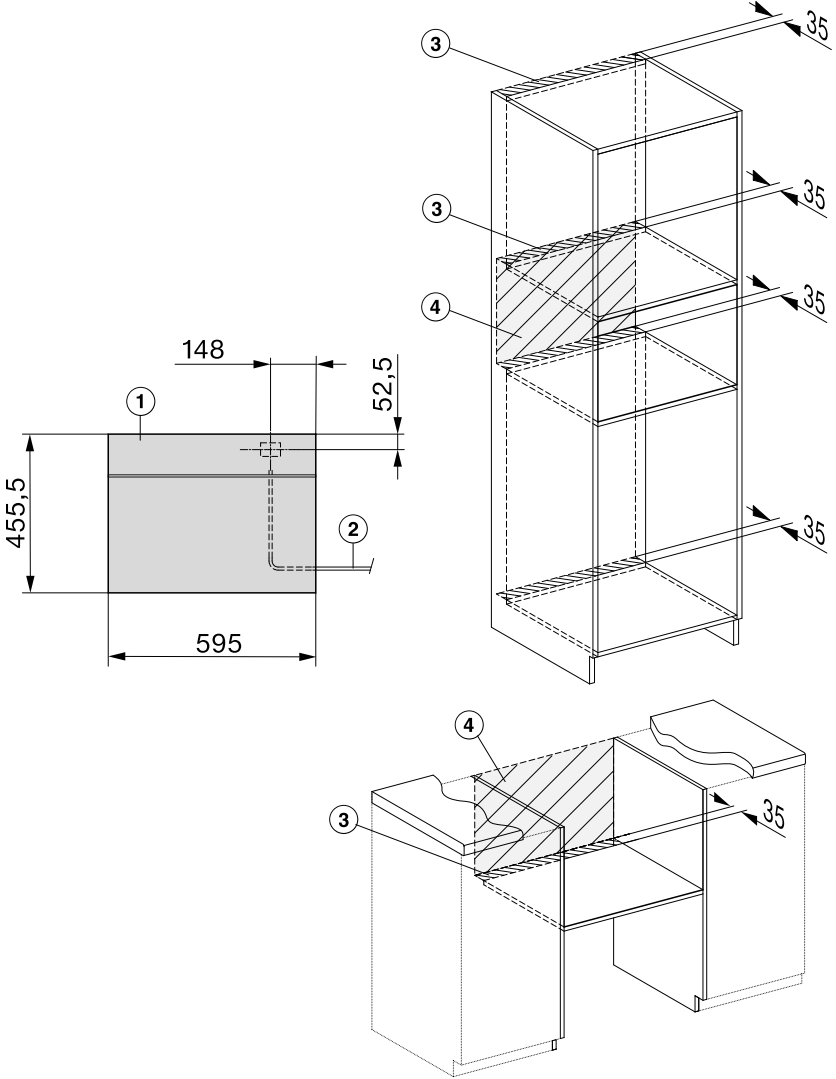
Yandan görünüm



- 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.

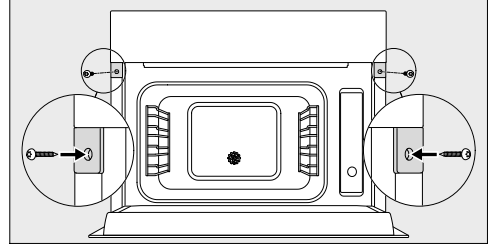
Buharlı fırını kapak kulpundan tutarak taşırsanız kapak zarar görebilir.

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 kablolu 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.

Şüpheli bir elektrik teknisyenine danışınız.

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

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




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

Test yemeği	Piştirme kabı	Miktar [g]	 ⁴	 ² [°C]	 [dk.]
Buhar yenileme					
Brokoli (8.1)	1x DGGL 50-40	300	herhangi bir seviye	100	3
Buhar dağılımı					
Brokoli (8.2)	2x DGGL 50-40	maks.	herhangi bir seviye ³	100	3
Cihaz kapasitesi					
Bezelye (8.3)	4x DGGL 50-40	her biri 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ Seviye, ² Sıcaklık,  Piştirme süresi

- ¹ Damlama tepsisini 1. seviyeye koyunuz.
- ² Test yemeğini soğuk fırına (ön ısıtma evresi başlamadan) veriniz.
- ³ Seviyeye arka arkaya 2 x DGGL 50-40 koyunuz.
- ⁴ Seviyelere arka arkaya 2x DGGL 50-40 koyunuz.
- ⁵ En soğuk yerin sıcaklığı 85 °C olduğunda test sona erer.

Test yemekleri Menü piştirme¹ (Buharda piştirme)

Test yemeği	Piştirme kabı	Miktar [g]	 ⁴	 ² [°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, çiçekler halinde	1x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

⁴ Seviye, ² Sıcaklık,  Piştirme süresi

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

Teknik veriler

Kapalı durumda güç tüketimi	maks. 0,3 W
Kapalı duruma otomatik geçiş süresi	20 dk.

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 2740, DG 2840

tr-TR

M.-Nr. 11 244 660 / 02 / 002