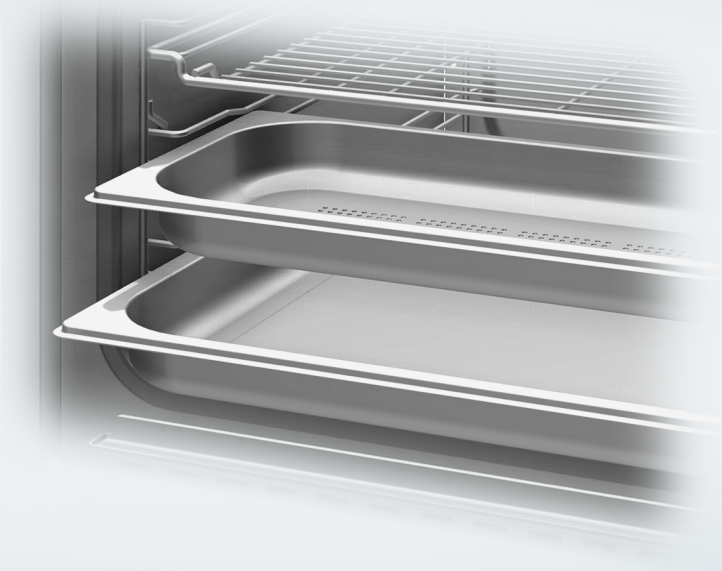


## Kullanım ve montaj kılavuzu Buharlı fırın



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

# İçindekiler

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Güvenlik Talimatları ve Uyarılar</b> .....   | <b>7</b>  |
| <b>Çevre Korumaya Katkınız</b> .....            | <b>16</b> |
| <b>Genel görünüm</b> .....                      | <b>17</b> |
| Buharlı fırınlar .....                          | 17        |
| Tip etiketi .....                               | 19        |
| Cihazla birlikte verilen aksesuarlar .....      | 19        |
| <b>Kumanda elemanları</b> .....                 | <b>20</b> |
| Açma/Kapama tuşu.....                           | 21        |
| Ekran.....                                      | 21        |
| Sensörlü tuşlar .....                           | 21        |
| Semboller .....                                 | 23        |
| <b>Kullanım esasları</b> .....                  | <b>24</b> |
| Menü ögesi seçimi .....                         | 24        |
| Bir seçim listesinde ayar değiştirme.....       | 24        |
| Çubuk göstergıyla ayar değiştirme .....         | 24        |
| Program ve fonksiyon seçimi .....               | 25        |
| Sayı girişi.....                                | 25        |
| Harflerin girilmesi .....                       | 25        |
| MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi ..... | 26        |
| <b>Fonksiyon Açıklamaları</b> .....             | <b>27</b> |
| Kumanda paneli .....                            | 27        |
| Su kabı.....                                    | 27        |
| Yoğuşma suyu kabı .....                         | 27        |
| Sıcaklık .....                                  | 27        |
| Nem.....  | 27        |
| Pişirme süresi.....                             | 28        |
| Sesler .....                                    | 28        |
| Ön ısıtma evresi .....                          | 28        |
| Pişirme evresi.....                             | 28        |
| Buhar azaltma .....                             | 29        |
| Fırın aydınlatması.....                         | 29        |
| <b>İlk Çalıştırma</b> .....                     | <b>30</b> |
| Miele@home .....                                | 30        |
| Temel ayarlar .....                             | 31        |
| Buharlı fırının ilk kez temizlenmesi .....      | 32        |
| Kaynama sıcaklığının ayarlanması .....          | 33        |
| Buharlı fırının ısıtılması.....                 | 34        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Ayarlar</b> .....  | <b>35</b> |
| Ayarlar tablosu .....   | 35        |
| “Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi .....  | 37        |
| Lisan  ..... | 37        |
| Güncel saat .....   | 37        |
| Tarih .....   | 38        |
| Aydınlatma.....   | 38        |
| Ekran.....  | 38        |
| Ses seviyesi.....   | 39        |
| Birimler.....   | 39        |
| Sıcak tutma .....   | 40        |
| Buhar azaltma .....   | 40        |
| Önerilen sıcaklıklar .....  | 41        |
| Booster .....   | 41        |
| Su sertlik derecesi.....  | 42        |
| Otomatik yıkama.....  | 44        |
| Güvenlik .....  | 44        |
| Miele@home .....  | 45        |
| Uzaktan kumanda.....  | 46        |
| MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi .....   | 46        |
| Güncelleme .....  | 46        |
| Yazılım sürümü .....  | 47        |
| Bayi.....   | 47        |
| Fabrika ayarları .....  | 48        |
| <b>Kısa süre sayacı</b> .....   | <b>49</b> |
| <b>Ana ve alt menüler</b> .....   | <b>50</b> |
| <b>Enerji tasarrufuna yönelik faydalı bilgiler</b> .....                                      | <b>52</b> |
| <b>Kullanım</b> .....   | <b>54</b> |
| Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi .....                              | 55        |
| Sıcaklığın değiştirilmesi.....  | 56        |
| Nem oranının değiştirilmesi .....   | 56        |
| Pişirme süresi ayarı.....   | 56        |
| Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi .....  | 57        |
| Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi.....  | 58        |
| Pişirme işleminin iptal edilmesi.....   | 58        |
| Pişirme işleminin durdurulması .....  | 59        |
| Fırının önceden ısıtılması.....   | 60        |
| Booster.....  | 60        |
| Ön ısıtma.....  | 61        |
| Crisp function.....   | 61        |

# İçindekiler

|   |           |
|---|-----------|
| Buhar püskürtme işleminin uygulanması ..... | 62        |
| <b>Önemli ve Gerekli Bilgiler</b> .....     | <b>63</b> |
| Buharda Pişirmenin Avantajları .....        | 63        |
| Piştirme Kapları .....                      | 63        |
| Raf seviyesi .....                          | 64        |
| Dondurulmuş Ürünler .....                   | 64        |
| Sıcaklık .....                              | 64        |
| Piştirme süresi .....                       | 64        |
| Sulu Yemek Piştirme .....                   | 64        |
| Kendi tarifleriniz – Buharda piştirme ..... | 64        |
| Standart tepsi ve kombi tel ızgara .....    | 65        |
| <b>Buharda Piştirme</b> .....               | <b>66</b> |
| Eco Buharlı piştirme .....                  | 66        |
| Piştirme tablolarına ilişkin bilgiler ..... | 66        |
| Sebze .....                                 | 67        |
| Balık .....                                 | 70        |
| Et .....                                    | 73        |
| Pirinç .....                                | 75        |
| Tahıl .....                                 | 76        |
| Makarna / Hamur İşleri .....                | 77        |
| Hamur köftesi .....                         | 78        |
| Baklagiller, kuru .....                     | 79        |
| Tavuk yumurtası .....                       | 81        |
| Meyve .....                                 | 82        |
| Salam, sosis .....                          | 82        |
| Kabuklu deniz ürünleri .....                | 83        |
| Midye .....                                 | 84        |
| Menü Piştirme - manuel .....                | 85        |
| <b>Sous-vide/Vakumlu Piştirme</b> .....     | <b>87</b> |
| <b>Diğer uygulamalar</b> .....              | <b>95</b> |
| Isıtma .....                                | 95        |
| Çözme .....                                 | 97        |
| Mix & Match .....                           | 100       |
| Menü piştirme - otomatik .....              | 108       |
| Konserve .....                              | 109       |
| Kek konservesi .....                        | 112       |
| Kurutma .....                               | 113       |
| Şabat programı ve Yom-Tov kullanımı .....   | 114       |
| Meyve Suyu Çıkartma .....                   | 116       |
| Blanşe (hafif haşlama) .....                | 117       |

|   |            |
|---|------------|
| Dezenfeksiyon.....  | 117        |
| Kap ısıtma .....  | 118        |
| Sıcak tutma .....   | 118        |
| Mayalı hamuru kabartma.....                                     | 119        |
| Islak havlu ısıtma .....  | 119        |
| Jelatin eritme .....  | 119        |
| Şekerlenen balın çözülmesi.....                                 | 120        |
| Çikolata eritme.....  | 120        |
| Domuz pastirmasının yağını çıkarma .....                        | 121        |
| Soğan sote.....   | 121        |
| Elma konservesi .....   | 122        |
| Yumurta Kreması .....   | 122        |
| Meyve ezmesi .....  | 123        |
| Yiyeceklerin Soyulması .....                                    | 124        |
| Yoğurt Mayalama.....  | 125        |
| <b>Otomatik Programlar .....</b>                                | <b>126</b> |
| Kategoriler .....   | 126        |
| Otomatik programların kullanımı .....                           | 126        |
| Kullanıma ilişkin bilgiler.....                                 | 126        |
| <b>Kişisel programlar .....</b>                                 | <b>128</b> |
| <b>Hamur işleri pişirme .....</b>                               | <b>131</b> |
| Pişirme, hamur işi uygulamalarıyla ilgili önemli bilgiler ..... | 131        |
| Hamur işleri pişirmeye ilişkin faydalı bilgiler .....           | 132        |
| Programlara ilişkin bilgiler.....                               | 132        |
| <b>Kızartma .....</b>   | <b>134</b> |
| Kızartma uygulamalarıyla ilgili önemli bilgiler .....           | 134        |
| Programlara ilişkin bilgiler.....                               | 134        |
| <b>Izgara yapma .....</b>                                       | <b>136</b> |
| Izgara uygulamalarıyla ilgili önemli bilgiler .....             | 136        |
| Izgara işlemine ilişkin faydalı bilgiler .....                  | 136        |
| Programlara ilişkin bilgiler.....                               | 137        |
| <b>Temizlik ve bakım .....</b>                                  | <b>138</b> |
| Temizlik ve Bakımla İlgili Bilgiler.....                        | 138        |
| Uygun olmayan temizlik maddeleri .....                          | 139        |
| Ön panelin temizlenmesi.....                                    | 139        |
| PerfectClean .....  | 140        |
| Fırının içi.....  | 141        |
| Su kabı ve yoğuşma suyu kabının temizlenmesi temizliği .....    | 142        |
| Aksesuar .....  | 143        |

# İçindekiler

---

|  |            |
|--|------------|
| Tel rafların temizlenmesi.....                                 | 144        |
| Üst ısıtma/ızgara rezistansının aşağıya doğru indirilmesi..... | 145        |
| Bakım .....  | 146        |
| Suda bekletme .....  | 146        |
| Kurutma.....   | 146        |
| Yıkama .....   | 146        |
| Kireç çözme .....  | 146        |
| HydroClean.....  | 148        |
| Kapağın sökülmesi.....   | 152        |
| Kapağın takılması.....   | 153        |
| <b>Ne yapmalı, eğer ... ?.....</b>                             | <b>154</b> |
| Ekran bildirimleri .....                                       | 154        |
| Beklenmedik çalışma şekli .....                                | 156        |
| Sesler .....   | 157        |
| Memnun etmeyen sonuçlar.....                                   | 158        |
| Genel sorunlar veya teknik arızalar .....                      | 159        |
| <b>Sonradan satın alınabilen aksesuarlar .....</b>             | <b>162</b> |
| Pişirme kapları.....   | 162        |
| Diğer .....  | 162        |
| Temizlik ve bakım malzemeleri .....                            | 162        |
| <b>Müşteri Hizmetleri .....</b>                                | <b>163</b> |
| Arızalar için iletişim bilgisi .....                           | 163        |
| Garanti .....  | 163        |
| <b>Kurulum .....</b>   | <b>164</b> |
| Montaja ilişkin güvenlik talimatları .....                     | 164        |
| Montaj ölçüleri.....   | 165        |
| Yüksek dolaba montaj .....                                     | 165        |
| Alt dolaba montaj.....   | 166        |
| Yandan görünüm .....   | 167        |
| Kumanda panelinin hareket alanı.....                           | 168        |
| Bağlantı ve havalandırma.....                                  | 169        |
| Buharlı fırının monte edilmesi.....                            | 170        |
| Elektrik bağlantısı .....                                      | 171        |
| <b>Test Enstitüsü için Veriler .....</b>                       | <b>172</b> |
| EN 60350-1 standardına göre enerji verimliliği sınıfı .....    | 174        |
| <b>Uygunluk Beyanı.....</b>                                    | <b>176</b> |
| <b>İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar .....</b>   | <b>177</b> |

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

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

Buharlı fırını çalıştırmadan önce kullanım ve montaj kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz. Bu kılavuz montaj, güvenlik, kullanım ve bakıma yönelik önemli bilgiler içermektedir. Bu şekilde 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 ve montaj kılavuzunu saklayınız ve cihazın sizden sonraki sahibine veriniz.

# Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

## Amacına uygun kullanım

- ▶ Bu buharlı fırın evde ve ev benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- ▶ Bu buharlı fırın dış mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- ▶ Buharlı fırını sadece evsel ortamlarda buharda pişirme, hamur işi hazırlama, kızartma yapma, ızgara yapma, gıda çözme ve ısıtma işlemleri için kullanabilirsiniz.  
Cihazın başka amaçlara yönelik kullanımına izin verilmez.
- ▶ Fiziksel, algısal veya ruhsal kapasiteleri ya da deneyimsizlik veya bilgisizlikleri dolayısıyla buharlı fırını güvenli bir şekilde kullanabilecek durumda olmayan kişilerin, buharlı fırını kullanırken gözetim altında olmaları gerekir.  
Bu kişiler buharlı fırını, sadece güvenli bir şekilde kullanabilmeleri için gerekli bilgiler kendilerine verildikten sonra gözetimsiz olarak kullanabilirler. Hatalı bir kullanımın olası tehlikelerini tanımaları ve anlayabilmeleri gerekir.
- ▶ Özel gereklilikler (ör.: sıcaklık, nem, kimyasal dayanıklılık, aşınma dayanıklılığı ve titreşim) dolayısıyla fırının içine özel bir ışık kaynağı takılmıştır. Bu özel ışık kaynağı sadece öngörülen uygulama için kullanılmalıdır. Mekan aydınlatmasına uygun değildir. Değiştirme işlemi sadece Miele tarafından yetkilendirilmiş uzman teknisyen veya Miele yetkili servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- ▶ Bu buharlı fırın, E enerji verimliliği sınıfından 3 ışık kaynağı içermektedir.



### Evdeki çocuklar

- ▶ Çocukların buharlı fırını sizin kontrolünüz olmadan çalıştıramaması için çalıştırma kilidini kullanınız.
- ▶ 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli olarak gözetim altında olmadıkları müddetçe buharlı fırından uzak tutulmalıdır.
- ▶ 8 yaş ve üzeri çocuklar, sadece güvenli bir şekilde kullanabilmeleri için gerekli bilgiler kendilerine verildikten sonra buharlı fırını gözetimsiz olarak kullanabilirler. Çocukların hatalı bir kullanımın olası tehlikelerini tanıyabilmeleri ve anlayabilmeleri gerekir.
- ▶ Çocukların gözetimsiz olarak buharlı fırının bakımı ve temizliğini gerçekleştirmelerine izin verilmemelidir.
- ▶ Buharlı fırının yakınlarındaki çocuklara göz kulak olunuz. Çocukların buharlı fırın ile 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. Buharlı fırının kapak camı, kumanda paneli ve fırın havasının dışarı çıktığı çıkış delikleri ısınır. Çocukların çalışırken buharlı fırına dokunmasını önleyiniz.  
Buharlı fırın soğuyana ve yaralanma tehlikesi ortadan kalkana dek çocukları fırının yanına yaklaştırmayınız.
- ▶ Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi.  
Kapağın taşıma kapasitesi en fazla 10 kilogramdır. Çocuklar açık kapakta kendilerini yaralayabilirler.  
Çocukların açık fırın kapağının üstünde durmalarına, kapağa oturmalarına veya asılmalarına izin vermeyiniz.

# Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

## Teknik güvenlik

- ▶ Hatalı montaj ve bakım çalışmaları veya onarımlar sonucu kullanıcıya yönelik ciddi tehlikeler oluşabilir. Montaj ve bakım işleri ve tamirler sadece uzman ve yetkili personel tarafından yapılmalıdır.
- ▶ Buharlı fırındaki hasarlar güvenliğinizi tehlikeye sokabilir. Buharlı fırının gözle görülür bir hasarı 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 sadece usulüne uygun olarak tesis edilmiş bir koruyucu iletken sistemine bağlanması halinde sağlanır. Bu temel güvenlik şartının sağlanması zorunludur. Şüphe halinde elektrik tesisatını uzman bir elektrikçiye kontrol ettiriniz.
- ▶ 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 elektrik bağlantısı öncesinde karşılaştırınız. Şüphe halinde bir elektrik teknisyenine danışınız.
- ▶ Çoklu prizler ve uzatma kabloları gerekli güvenliği sağlamaz (yangın tehlikesi). Buharlı fırını elektrik şebekesine bunlar aracılığıyla bağlamayınız.
- ▶ Güvenli bir şekilde çalışabilmesi için buharlı fırını ancak monte edildikten sonra kullanınız.
- ▶ Bu buharlı fırın, hareketli bir kurulum yerinde (örneğin gemiler gibi) çalıştırılmamalıdır.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

► Elektrik çarpması nedeniyle yaralanma tehlikesi. Elektrik ileten bağlantılara dokunulması veya elektrikli ve mekanik parçaların değiştirilmesi güvenliğinizi tehlikeye sokar ve buharlı fırının bozulmasına sebep olabilir.

Buharlı fırının gövdesini kesinlikle açmayınız.

► Buharlı fırının tamiri Miele yetkili servisi tarafından yapılmadığında buharlı fırın ile ilgili garanti hakkı ortadan kalkar.

► Miele sadece orijinal yedek parçaların güvenlik şartlarını sağladığını garanti eder. Arızalı bileşenlerin sadece bu tür yedek parçalar ile değiştirilmesi gerekir.

► Fiş elektrik kablosundan sökülürse veya kabloda fiş yoksa, buharlı fırın elektrik şebekesine yetkili ve uzman bir elektrik teknisyeni tarafından bağlanmalıdır.

► Güç kablosunun zarar görmesi durumunda kablonun özel bir güç kablosuyla değiştirilmesi gerekir (bkz. “Kurulum” bölümü, “Elektrik bağlantısı” kısmı).

► Kurulum ve bakım çalışmaları veya tamir sırasında buharlı fırın elektrik şebekesinden tamamen ayrılmalıdır. Bunun için:

- elektrik sigortalarını kapatınız veya
- telli elektrik sigortasını yuvasından tamamen çıkartınız veya
- (varsa) fişi prizden çekiniz. Fişi çekerken güç kablosundan değil fişten tutunuz.

► Buharlı fırın bir dolap paneli (örneğin bir kapak) arkasına monte edildiyse, bu paneli buharlı fırını kullanırken asla kapatmayınız. Kapalı dolap kapağı 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. Buharlara, rezistanslara, fırının iç panellerine, aksesuarlara ve yemeğe değmeniz halinde yanabilirsiniz. Yemeği fırına verirken veya fırından alırken ve sıcak fırın içinde çalışırken fırın 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.
- ▶ Konserve işleme ve ısıtma sırasında kapalı kaplarda yüksek basınç oluşur, bu basınç sonucu kaplar patlayabilir. Kapalı kaplarda konserve yapmayınız ve kapalı kapları ısıtmayınız.
- ▶ Buharlı fırına uygun olmayan plastik kaplar yüksek sıcaklıklarda eriyip buharlı fırına zarar verebilir ya da yanmaya başlayabilir. Sadece fırına uygun plastik kap kullanınız. Kap üreticisinin verdiği bilgileri dikkate alınız. Buharda pişirmek için plastik pişirme kabı kullanmak istediğinizde, sadece sıcaklığa (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı pişirme kabı kullanınız. Farklı özelliklere sahip plastik kaplar eriyebilir, kabarmaya veya kırılabilir hale gelebilir.
- ▶ Buharlı fırın içinde muhafaza edilen yiyecekler kuruyabilir ve çıkan nem buharlı fırında 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 kapasitesi en fazla 10 kilogramdır. Açık kapak üzerinde durmayınız veya oturmayınız ve kapak üzerine ağır nesnelere koymayınız. Kapak ile kapak ağız arasına hiçbir şey sıkışmamasına dikkat ediniz. Aksi takdirde buharlı fırın zarar görebilir.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

- ▶ Yağlar aşırı ısıtıldıklarında tutuşabilir. Buharlı fırını sıvı veya katı yağ kullanırken asla gözetimsiz bırakmayınız. Alev alan yağları asla suyla söndürmeye çalışmayınız. Buharlı fırının gücünü kapatınız ve alevleri fırın kapağını kapalı tutarak söndürünüz.
- ▶ Gücü açık buharlı fırının yakınlarındaki eşyalar yüksek sıcaklıklar sonucu yanmaya başlayabilir. Buharlı fırını asla mekan ısıtması için kullanmayınız.
- ▶ Izgara yapılırken çok uzun pişirme süreleri yemeğin kurummasına ve kendi kendine tutuşmasına sebep olabilir. Izgara programlarında önerilen pişirme sürelerine uyunuz.
- ▶ Bazı gıdalar çok hızlı kururlar ve yüksek ızgara sıcaklıklarında yanabilirler. Izgara programlarını asla ekmek pişirmek, çiçek veya baharatlı ot vb. kurutmak için kullanmayınız. Turbo+  veya Üst/Alt ısıtma programını kullanınız.
- ▶ Fırının içindeki yemeklerden duman çıkması durumunda, oluşabilecek olası alevleri söndürmek için buharlı fırının kapağını kapalı tutunuz. Buharlı fırının gücünü kapatarak ve güç kablosunu çekerek işlemi iptal ediniz. Cihaz kapağını, ancak duman çekildikten sonra açınız.
- ▶ Bazı yemeklerin pişirilmesinde çoğu kez alkollü içkiler kullanılır. Yüksek ısıda alkol buharlaşır. Bu buhar sıcak rezistansta tutuşabilir.
- ▶ Fırın tabanına asla alüminyum folyo veya fırın koruma folyosu sermeyiniz. Fırın tabanı üzerine doğrudan kızartma kabı, tava, tencere veya tepsi koymayınız. Fırın tabanı üzerinde tencere/tava muhafaza etmek istiyorsanız, tel ızgarayı yerleştirme yüzeyi yukarıya bakacak şekilde fırın tabanına koyunuz ve, tencere/tavaları ızgara üzerine yerleştiriniz. Bunu yaparken taban süzgecinin kaymamasına dikkat ediniz.
- ▶ Tel ızgaranın sağa sola kaydırılması esnasında fırın tabanı zarar görülebilir. Fırın tabanı üzerinde duran tel ızgarayı sağa sola kaydırmayınız.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

- ▶ Büyük gıda artıkları, su çıkışı ve pompanın tıkanmasına neden olabilir. Taban süzgecinin daima takılı olmasına dikkat ediniz.
- ▶ Buharlı fırının yakınlarında elektrikli bir alet (örneğin el mikseri) kullanırken aletin güç kablosunun buharlı fırının kapağına sıkışmamasına dikkat ediniz. Aksi takdirde, kablo yalıtımı zarar görebilir.
- ▶ Buhar, gerilim ileten parçalara ulaşabilir ve kısa devreye sebep olabilir. Ayrıca elektrikli parçalar bozulabilir. Buharlı fırını, lamba kapağı takılı olmadan kesinlikle çalıştırmayınız.

## Temizlik ve bakım

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

## Aksesuarlar

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

# Çevre Korumaya Katkınız

## Nakliye Ambalajının Elden Çıkarılması

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

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

## Eski Cihazın Elden Çıkarılması

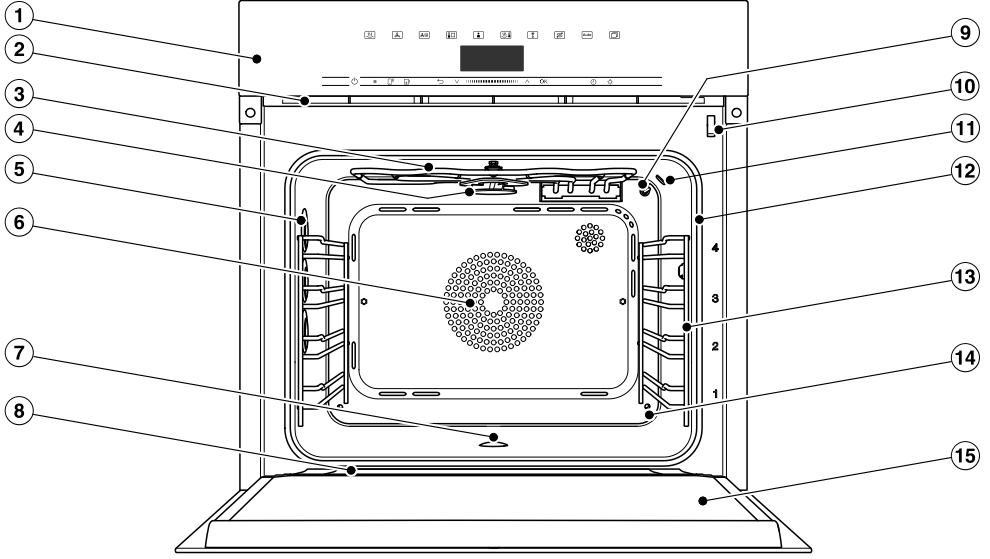
Elektrikli ve elektronik cihazlar birçok değerli materyal içerir. Bu tür cihazlar aynı zamanda işleyişleri ve güvenlikleri için gerekli belli maddeler, karışımlar ve bileşenler de içerir. Bunlar evsel atıklar içinde ve uygunsuz işlem görmeleri halinde insan sağlığına ve çevreye zarar verebilirler. Eski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



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

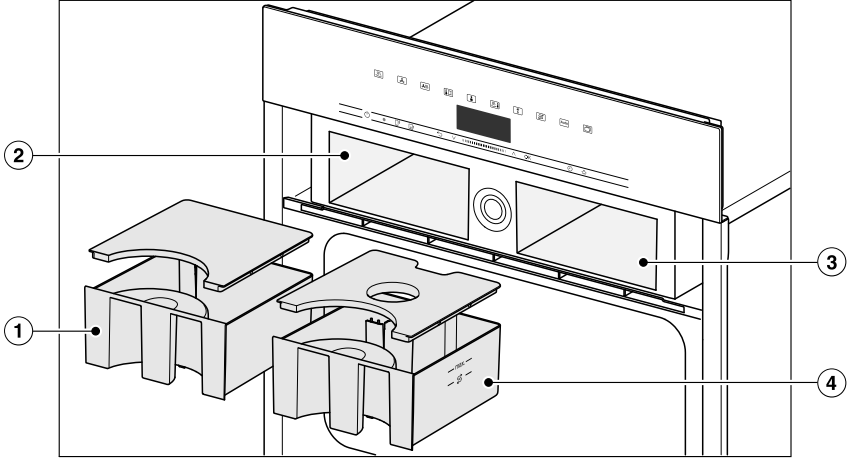


## Buharlı fırınlar



- ① Kumanda paneli
- ② Yemek buharı çıkışı
- ③ Üst ısıtma/lzgara rezistansı
- ④ HydroClean temizliği için dağıtıcı disk
- ⑤ Pişirme alanı aydınlatması
- ⑥ Fan çekiş delikleri ve arkasındaki halka rezistans
- ⑦ Altındaki alt rezistans ve taban süzgeciyle fırın tabanı
- ⑧ Kapaktaki damlama oluğu
- ⑨ Sıcaklık sensörü
- ⑩ HydroClean temizliği için kapak kilidi
- ⑪ Nem sensörü
- ⑫ Kapak lastiği
- ⑬ 4 seviyeli tel raf
- ⑭ Buhar girişi
- ⑮ Kapak

## Genel görünüm



- ① Yoğuşma suyu kabı
- ② Yoğuşma suyu kabı haznesi
- ③ Su tankı haznesi
- ④ Su kabı

Bu kullanım kılavuzunda tanıtılan fırının modelini arka sayfada bulabilirsiniz.

## Tip etiketi

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

Cihazın model kodu ve seri numarası (SN), açık kumanda panelinin üstündeki küçük levhada da belirtilmiştir.

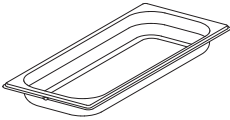
Miele'nin size yardımcı olabilmesi için, sorularınız ya da sorunlarınız olduğunda bu bilgileri hazır bulundurunuz.

## Cihazla birlikte verilen aksesuarlar

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

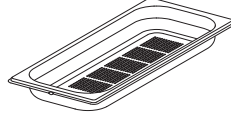
Ülkeye ve cihaz modeline bağlı olarak başka aksesuarlar da cihazla birlikte teslim edilebilir.

## DGG 20



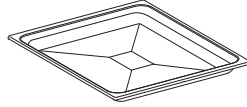
1 ad. Deliksiz pişirme kabı  
kapasitesi 2,4 lt. / Malzeme miktarı  
1,8 lt.  
450 x 190 x 40 mm (GxDxY)

## DGGL 20



1 ad. Delikli pişirme kabı  
kapasitesi 2,4 lt. / Malzeme miktarı  
1,8 lt.  
450 x 190 x 40 mm (GxDxY)

## Standart Tepsisi



Fırında pişirme, kızartma ve ızgara için 1 ad. fırın tepsisi

## Kombi Izgara



Kızartma, fırında pişirme ve ızgara için 1 ad. kombi ızgara

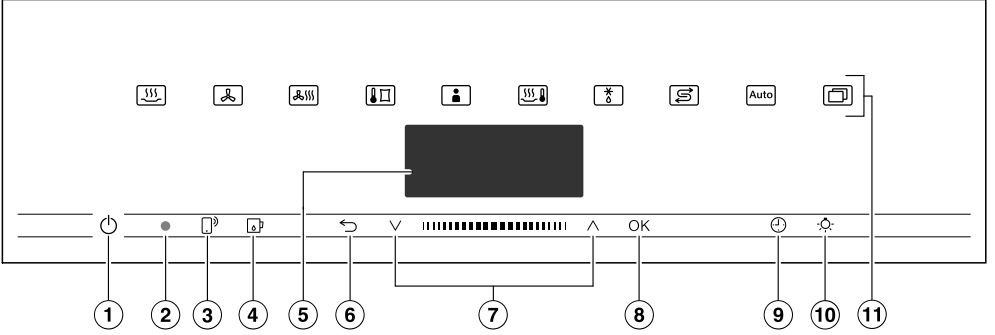
## HydroCleaner

HydroClean bakım programı ile fırın için temizlenmesi için 1 adet özel temizleyici. Özellikle kurumuş inatçı kirlerin çıkarılması için uygundur.

## Kireç çözücü tablet


Buharlı fırındaki kireçlerin çözülmesini sağlar.

## Kumanda elemanları



- ① Gömme Açma/Kapama  $\odot$  tuşu  
Buharlı fırının gücünün açılmasını ve kapatılmasını sağlar
- ② Optik arayüz  
(Sadece Miele yetkili servisi içindir)
- ③  $\square$   $\text{P}$  sensörlü tuşu  
Buharlı fırını mobil cihazınız ile kumanda edebilmenizi sağlar
- ④  $\square$   $\text{P}$  sensörlü tuşu  
Kumanda paneli açılır ve kapatılır
- ⑤ Ekran  
Güncel saat göstergesi ve kullanım bilgilerinin görüntülenmesi
- ⑥ Sensörlü  $\leftarrow$  tuşu  
Adım adım geri gitmek ve bir pişirme işlemi sırasında menü öğelerinin değiştirilmesi için
- ⑦  $\wedge$  ve  $\vee$  ok tuşlarına sahip gezinti bölümü  
Seçim listelerinde gezinmek ve değerleri değiştirmek içindir
- ⑧ Sensörlü OK tuşu  
Fonksiyonların görüntülenmesi ve ayarların kaydedilmesi içindir
- ⑨ Sensörlü  $\oplus$  tuşu  
Kısa süre sayacı, pişirme süresi veya pişirme işlemi için başlangıç ya da bitiş saati ayarı içindir
- ⑩ Sensörlü  $\odot$  tuşu  
Fırın aydınlatmasını açmak ve kapatmak için
- ⑪ Sensörlü tuşlar  
Program, otomatik program ve ayar seçimi içindir


### Açma/Kapama tuşu

Açma/Kapama  tuşu yüzeye gömüldür ve parmak temasıyla çalışır.


Bu tuşla buharlı fırının gücünü açıp kapatırsınız.

### Ekran

Ekran 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.

# Kumanda elemanları

## Ekranın altındaki sensörlü tuşlar





| Sensörlü tuş  | Fonksiyon  |
|---|--|
|  | <p>Buharlı fırını mobil cihazınızla kumanda etmek isterseniz, Miele@home sistemine sahip olmanız, Uzaktan kumanda ayarını etkinleştirmeniz ve bu sensörlü tuşa dokunmanız gerekir. Ardından bu sensörlü tuş yanar ve MobileStart fonksiyonu artık kullanılabilir.</p> <p>Bu sensörlü tuş yandığı müddetçe, buharlı fırını mobil cihazınızla kumanda edebilirsiniz (bkz. “Ayarlar” – “Miele@home” bölümü).</p>                |
|  | <p>Bu sensörlü tuş ile kumanda panelini açıp kapatabilirsiniz (bkz. “Fonksiyon açıklaması” – “Kumanda paneli” bölümü).</p>   |
|  | <p>Bulduğunuz menüye bağlı olarak bu sensörlü tuşla bir üst menüye veya ana menüye geri dönersiniz.</p> <p>Aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, bu sensörlü tuşla örneğin sıcaklık veya Booster gibi değerleri veya ayarları değiştirebilir ya da pişirme işlemi iptal edebilirsiniz.</p>  |
|  | <p>Gezinti bölmesinde, ok tuşlarıyla veya ok tuşları arasındaki alan yardımıyla seçim listelerinde yukarıya veya aşağıya doğru gezinebilirsiniz. Gezinirken, kullanılabilen menü öğeleri arka arkaya aydınlatılır. Seçmek istediğiniz menü öğesinin arka planı aydınlatılmış olmalıdır.</p> <p>Arka planı aydınlatılmış değerleri ve ayarları ok tuşları veya bu tuşlar arasındaki alan vasıtasıyla değiştirebilirsiniz.</p> |
| <i>OK</i>   | <p>Ekrandaki fonksiyonlar aydınlatılmışsa, bunları <i>OK</i> tuşuyla görüntüleyebilirsiniz. Ardından seçilen programı değiştirebilirsiniz.</p> <p><i>OK</i> ile onaylayarak değişiklikleri kaydediniz.</p> <p>Ekranında bir bilgi penceresi görülürse, bunu <i>OK</i> tuşu ile onaylayınız.</p>  |

## Kumanda elemanları

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

## Semboller

Ekranda şu semboller görülebilir:

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

## Kullanım esasları

Buharlı fırını gezinti bölümündeki  $\wedge$  ve  $\vee$  ok tuşları ve bunlar arasındaki **||||** alanı yardımıyla kumanda edersiniz.

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

### Menü öğesi seçimi

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

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

- Seçimi *OK* ile onaylayınız.

### Bir seçim listesinde ayar değiştirme

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

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

- *OK* ile onaylayınız.

Ayar kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

### Çubuk göstergyle ayar değiştirme

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

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


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

- Seçimi *OK* ile onaylayınız.

Ayar kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.




## Program ve fonksiyon seçimi

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

- İsteddiğiniz programın veya fonksiyonun sensörlü tuşuna dokununuz.

Kumanda panelindeki sensörlü tuş turuncu renkte yanar.

- Diğer  menüsünde, istenen menü öğesi aydınlatılana kadar seçim listelerinde gezininiz.
- Pişirme işlemi için değerleri ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

## Programın değiştirilmesi


Bir pişirme işlemi sırasında başka bir programa geçebilirsiniz.

O ana kadar seçili programın sensörlü tuşu turuncu renkte yanar.

- Yeni programın veya fonksiyonun sensörlü tuşuna dokununuz.


Değiştirilen program ve bu programa ait önerilen değerler görüntülenir.

Değiştirilen programın sensörlü tuşu turuncu renkte yanar.

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

## Sayı girişi

Değiştirilmesi mümkün sayıların arka planı aydınlatılır.

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


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

- OK ile onaylayınız.

Değiştirilen sayı kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

## Harflerin girilmesi

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

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

Seçtiğiniz karakter üstteki satırda görüntülenir.

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

↩ ile karakterleri birbiri ardına silebilirsiniz.


- Diğer karakterleri seçiniz.
- İsim girdikten sonra ✓ öğesini seçiniz.
- OK ile onaylayınız.


İsim kaydedilir.

## Kullanım esasları


---

### MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi


- MobileStart özelliğini etkinleştirmek için  sensörlü tuşuna dokununuz.

 sensörlü tuşu yanar. Buharlı fırını Miele@mobile uygulamasıyla uzaktan kumanda edebilirsiniz.

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

MobileStart,  sensörlü tuşu yandığı müddetçe kullanılabilir.

## Kumanda paneli

Kumanda panelinin arkasında su tankı ve yoğuşma suyu haznesi bulunur. Kumanda paneli,  sensörlü tuşuna dokunularak açılır ve kapatılır. Panel, sıkışmaya karşı koruma donanımına sahiptir. Açılması veya kapanması esnasında kumanda panelinin bir dirençle karşılaşması durumunda, işlem iptal edilir. Yine de kumanda paneli açılırken ve kapanırken kapağın üst kenarına dokunmayınız.

## Su kabı

Maksimum dolum miktarı 1,4 litre, minimum dolum miktarı, 1,0 litredir. Su kabı üzerinde çeşitli işaretler bulunur. Üstteki işaretin kesinlikle aşılması gerekir.

Su tüketimi, pişirilen malzemeye ve pişirme süresinin uzunluğuna bağlıdır. Bazı durumlarda pişirme işlemi esnasında su eklenmesi gerekebilir. Pişirme işlemi esnasında cihaz kapağının açılması durumunda, su tüketimi artar.

Her buharlı pişirme işleminden önce su kabını maksimum seviyede doldurunuz.



## Yoğuşma suyu kabı

Cihaz buharlı pişirme sırasında oluşan yoğuşma suyunu yoğuşma suyu kabına pompalar. Maksimum doldurma miktarı 1,4 litredir.

## Sıcaklık

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

## Nem

Kombi pişirme  programı ve Isıtma  uygulaması, diğer fırın programlarına nem ilave edilmesiyle çalışır. Nem oranını, tek bir pişirme işlemi veya adımı için, öngörülen değer aralığı içinde olmak kaydıyla belirleyebilirsiniz.

Yapılan nem ayarına bağlı olarak fırının içine nem veya taze hava verilir.

Nem = % 0 ayarında maksimum temiz hava girişi gerçekleşir, fırının içine nem verilmez. Nem = % 100 ayarında temiz hava girişi gerçekleşmez, nem oranı maksimumdur.

Bazı gıdalar pişerken dışarıya nem verir. Nem kontrolünde, gıdadaki bu doğal nem de kullanılır. Bu nedenle de bazı durumlarda, düşük nem oranı ayarında buhar üretici etkinleştirilmeyebilir.

# Fonksiyon Açıklamaları

---

## Pişirme süresi

Programa bağlı olarak 1 dakika ila 10 veya 12 saat arasında bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

Otomatik programlarda ve bakım programlarında pişirme süresi fabrika çıkış ayarı olarak ayarlanmıştır ve değiştirilemez.

Buharda pişirmede ve sadece buharlı işlemin söz konusu olduğu program ve uygulamalarda, pişirme süresi, ayarlanmış olan sıcaklığa ulaşıldığında işlemeye başlar. Tüm diğer programlarda ve uygulamalarda pişirme süresi hemen başlar.


## Sesler

İşletim esnasında ve buharlı fırının gücü kapatıldıktan sonra bir ses duyulur. Söz konusu ses, cihazın hatalı işlediğine veya cihazda bir arıza olduğuna işaret etmez. Suyun içeri ve dışarı pompalanması esnasında oluşan bir sestir.

Buharlı fırın çalışırken fan sesi duyulur.

## Ön ısıtma evresi

Tüm programlarda, ön ısıtma evresi sırasında sıcaklığın artışı ekranda gösterilir (İstisnalar: Büyük Izgara, Küçük Izgara).

Buharlı pişirmede ısıtma evresinin süresi, gıdanın miktarı ve sıcaklığına bağlıdır. Genel olarak ön ısıtma evresi yaklaşık 7 dakika sürer. Soğutulmuş veya dondurulmuş gıdaların hazırlanmasında bu süre uzar. Aynı şekilde düşük pişirme sıcaklıklarında ve Sous-vide  programında yemek pişirilirken ön ısıtma evresi uzayabilir.

## Pişirme evresi

Pişirme evresi boyunca ekranda, işlemekte olan kalan süre gösterilir. Buharda pişirmede, pişirme evresi, ayarlanmış olan sıcaklığa erişilmesiyle başlar. Diğer tüm çalışma modlarında, program ve uygulamalarda süre derhal başlatılır.

### Buhar azaltma

Buharda pişirme ve kombi pişirmede pişirme işlemi belli bir sıcaklık aralığında gerçekleştiriliyorsa, pişirme işlemi sonunda buhar azaltma fonksiyonu otomatik olarak devreye girer. Fonksiyon, cihaz kapağı açıldığında dışarıya yüksek miktarda buhar çıkmasını engeller. Ekranda Buhar azaltma belirir.


Buhar azaltma fonksiyonu, devre dışı bırakılabilir (bkz. “Ayarlar” bölümü, “Buhar azaltıcı” kısmı). Buhar azaltma fonksiyonu devre dışı bırakıldığında cihaz kapağı açıldığında dışarı çok fazla buhar çıkar.

### Fırın aydınlatması

Fabrika ayarlarına göre buharlı fırın, fırın çalıştırıldıktan sonra enerji tasarrufu amacıyla fırın aydınlatması sönecek şekilde ayarlanmıştır.

Fırının çalışırken sürekli aydınlatılması gerekiyorsa, fabrika ayarlarını değiştirmeniz gerekir (bkz. “Ayarlar” – “Aydınlatma” bölümü).

Pişirme işleminin sonlanmasının ardından cihaz kapağı açık kalırsa, fırın aydınlatması 5 dakika sonra otomatik olarak kapatılır.

Kumanda paneli üzerindeki  sensörlü tuşuna dokunduğunuzda, aydınlatma 15 saniye için açılır.

# İlk Çalıştırma

## Miele@home

Buharlı fırınınız entegre bir Wi-Fi modülü ile donatılmıştır.

Kullanmak için şunlara ihtiyacınız olacaktır:

- Wi-Fi ağı
- Miele uygulaması
- Miele kullanıcı hesabı Kullanıcı hesabını Miele uygulaması ile oluşturabilirsiniz.

Miele uygulaması, buharlı fırın ile evdeki Wi-Fi ağı arasındaki bağlantıda size rehberlik eder.

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

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

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

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

## Wi-Fi bağlantısının kullanılabilirliği

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

## Miele@home mevcudiyeti

Miele uygulamasının kullanımı ülkenizde Miele@home hizmetlerinin mevcudiyetine bağlıdır.

Miele@home hizmeti her ülkede mevcut değildir.

Buna ilişkin bilgileri [www.miele.com](http://www.miele.com) İnternet sayfasından edinebilirsiniz.

## Miele Uygulaması

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



## 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 fırın elektrik şebekesine bağlandığında gücü otomatik olarak açılır.

## Lisan ayarı

- İsteddiğiniz lisanı seçiniz.
- *OK* ile onaylayınız.

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

## Konum ayarı

- İsteddiğiniz konumu seçiniz.
- *OK* ile onaylayınız.

## Miele@home kurulumu

Ekranada Miele@home kurulumu görüntülenir.

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

Ekran ve Miele Uygulaması takip eden adımlarda size rehberlik edecektir.

## Tarih ayarı

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

## Güncel saat ayarı

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

# İlk Çalıştırma

## Su sertlik derecesi ayarı

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

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

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

## İlk çalıştırma işleminin bitirilmesi

- Duruma göre ekranda verilen diğer talimatları uygulayınız.

İlk çalıştırma işlemi böylece tamamlanmış olur.

## Buharlı fırının ilk kez temizlenmesi

- Tip etiketi ve açık kumanda panelindeki küçük levha hariç olmak üzere buharlı fırın ve aksesuarlarının üzerinde bulunan, olası etiket veya koruyucu folyoları sökünüz.



Buharlı fırın, üretici firma tarafından bir işlev testine tabii tutulmaktadır; bu nedenle nakliye sırasında borularından fırının içine bu testlerden arta kalan su geri akabilir.

## Su tankı ve yoğuşma suyu haznesi temizliği

⚠ Kumanda paneli nedeniyle yaralanma tehlikesi.

Kumanda panelin açılması ve kapanması sırasında sıkışma tehlikesi söz konusudur.

Kumanda paneli açılırken ve kapanırken kapağın üst kenarına dokunmayınız.

- Buharlı fırının gücünü Açma/Kapama  tuşu ile açınız.
- Kumanda panelini açmak için  sensörlü tuşuna dokununuz.
- Su tankını ve yoğuşma suyu haznesini çıkarınız. Çıkarmak için su tankını ve yoğuşma suyu haznesini hafifçe yukarı doğru bastırınız.
- Su tankını ve yoğuşma suyu haznesini elde veya bulaşık makinesinde yıkayınız.



## Aksesuarın/fırın içinin temizlenmesi

- Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarınız.
- Pişirme kaplarını elde veya bulaşık makinesinde yıkayınız.

Standart tepsi ve kombi tel ızgaranın yüzeyleri, PerfectClean kaplamaya sahip olup bunlar **sadece** elde yıkanmalıdır.

Bu konuyla ilgili olarak “Temizlik ve Bakım” bölümündeki “PerfectClean” kısmını dikkate alınız.

- Standart tepsiyi ve kombi tel ızgarayı, temiz bir sünger bez, elde bulaşık deterjanı ve sıcak suyla yıkayınız.

Buharlı fırın teslimat öncesinde bir bakım maddesine tabi tutulmuştur.

- Bakım maddesi filmini gidermek için fırının içini, temiz bir sünger bez, elde bulaşık deterjanı ve sıcak suyla yıkayınız.


## Kaynama sıcaklığının ayarlanması

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

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

Distile 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 “max” işaretine kadar doldurunuz.
- Su tankını yerine yerleştiriniz.
- Buharlı fırını Buharlı pişirme  programında (100 °C) 15 dakika çalıştırınız. “Kullanım” bölümünde belirtilen talimatları uygulayınız.


## Taşınma sonrasında kaynama sıcaklığının ayarlanması

Bir taşınma halinde, buharlı fırının kurulaacağı yeni mekan ile eski mekan arasında en az 300 metrelik bir yükseklik farkının olması durumunda, buharlı fırının değişmiş olan su kaynama sıcaklığına ayarlanması gerekir. Bunun için bir kireç çözme işlemi gerçekleştiriniz (bkz. “Temizlik ve Bakım” – “Bakım” bölümü).

# İlk Çalıştırma

## Buharlı fırının ısıtılması

- Duruma göre, fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarınız.
- Halka rezistanstaki yağ kalıntılarını temizlemek için buharlı fırını Turbo +  programında 200 °C'de 30 dakika için ısıtınız.  
“Kullanım” bölümünde belirtilen talimatları uygulayınız.






 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Rezistans, fırın içi veya tepsilerin takıldığı tel raflar yanmanıza neden olabilir. Sıcak fırının içinde çalışırken fırın eldiveni takınız.

Rezistans ilk defa ısındığında belli bir koku oluşumu söz konusudur. Koku ve çıkabilecek buhar bir süre sonra ortadan kalkar, koku ve buhar oluşumu, yanlış bir bağlantıya veya cihazda bir arıza olduğuna işaret etmez.


Mutfakta yeterli bir havalandırma olmasını sağlayınız.

## Ayarlar tablosu

| Menü ögesi  | Yapılabilecek ayarlar   |
|---|---|
| Lisan  | ...   deutsch   english   ...<br>Konum  |
| Güncel saat   | Gösterge<br>Açık*   Kapalı   Gece kapatması<br>Saat formatı<br>12 sa.   24 sa.*<br>Ayarla   |
| Tarih   |   |
| Aydınlatma  | Açık<br>15 saniye "Açık"*<br>Kapalı   |
| Ekran   | Parlaklık<br><br>QuickTouch<br>Açık   Kapalı*  |
| Ses seviyesi  | Sinyal sesleri<br>Melodiler* <br>Solo ton <br>Tuş sesi<br><br>Karşılama melodisi<br>Açık*   Kapalı |
| Birimler  | Ağırlık<br>g*   lb/oz   lb<br>Sıcaklık<br>°C*   °F  |
| Sıcak tutma   | Açık<br>Kapalı*   |
| Buhar azaltma   | Açık*<br>Kapalı   |
| Önerilen sıcaklıklar  |   |
| Booster   | Açık*<br>Kapalı   |
| Su sertlik derecesi   | 1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH  |


\* Fabrika ayarı



# Ayarlar

| Menü ögesi       | Yapılabilecek ayarlar   |
|------------------|---|
| Otomatik yıkama  | Açık*<br>Kapalı   |
| Güvenlik         | Tuş kilidi<br>Açık   Kapalı*<br>Çalıştırma kilidi <br>Açık   Kapalı* |
| Miele@home       | Etkinleştir   Etkisiz kıl<br>Bağlantı durumu<br>Yeni kurulum<br>Sıfırla<br>Kurulum  |
| Uzaktan kumanda  | Açık*<br>Kapalı   |
| Güncelleme       | Açık*<br>Kapalı   |
| Yazılım sürümü   |   |
| Bayi             | Fuar modu<br>Açık   Kapalı*   |
| Fabrika ayarları | Cihaz ayarları<br>Kişisel programlar<br>Önerilen sıcaklıklar  |

\* Fabrika ayarı

## “Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi

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

- Diğer  seçeneğini seçiniz.
- Ayarlar  seçeneğini seçiniz.
- İstedığınız ayarı seçiniz.




Şimdi ayarları kontrol edebilir veya değiştirebilirsiniz.

Ayarlar, ancak herhangi bir pişirme işlemi gerçekleşmiyorsa değiştirilebilir.

## Lisan

Lisanınızı ve konumunuzu ayarlayabilirsiniz.

Seçim ve onayın hemen ardından ekranda istenen lisan görüntülenir.

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

## Güncel saat

### Gösterge

Gücü kapalı buharlı fırın için güncel saat göstergesi türünü seçiniz:

- Açık  
Güncel saat ekranda sürekli olarak görüntülenir.  
Ek olarak Ekran | QuickTouch | Açık ayarını seçerseniz, tüm sensörlü tuşlar dokunuşa hemen tepki verir.  
Ek olarak Ekran | QuickTouch | Kapalı ayarını seçerseniz, ekranı kullanabilmek için önce buharlı fırının gücünü açmanız gerekir.
- Kapalı  
Enerji tasarrufu amacıyla ekran kararılır. Ekranı kullanabilmek için önce buharlı fırının gücünü açmanız gerekir.
- Gece kapatması  
Enerji tasarrufu amacıyla güncel saat ekranda sabah saat 5 ile gece saat 23 arasında görüntülenir. Diğer zamanlarda ekran karanlık kalır.

### Saat formatı

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

# Ayarlar

## Ayarlar

Saat ve dakika ayarı yapılır.

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

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

## Tarih

Tarihi ayarlayınız.

## Aydınlatma

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

## Ekran

### Parlaklık

Ekran parlaklığı bir çubuk göstergelerle gösterilir.

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

### QuickTouch

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

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

## Ses seviyesi

### Sinyal sesleri

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

### Melodiler

Bir işlemin sonunda fasılalarla birden fazla kez bir melodi duyulur.

Bu melodinin ses seviyesi bir çubuk gösterge ile gösterilir.

- ■■■■■■■■  
en yüksek ses seviyesi

- □□□□□□  
Melodi kapalı

### Solo ton

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

Bu solo sesin seviyesi bir çubuk gösterge ile gösterilir.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
en yüksek ses seviyesi

- □□□□□□□□□□□□□□  
en düşük ses seviyesi


## Tuş sesi

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

- ■■■■■■■■  
en yüksek ses seviyesi

- □□□□□□  
Tuş sesi kapalı

## Karşılama melodisi

Açma/Kapama  tuşuna dokunulduğunda duyulan melodiyi açabilir veya kapatabilirsiniz.

## Birimler

### Ağırlık

Otomatik programlarda gıdaların ağırlığını gram (g), libre (lb/oz) veya libre/ons (lb) olarak ayarlayabilirsiniz.

### Sıcaklık

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

# Ayarlar

## Sıcak tutma

Sıcak tutma fonksiyonuyla buharlı pişirme işlemi sonlandıktan sonra pişen malzeme sıcak tutabilirsiniz. Malzeme, daha önce ayarlanmış bir sıcaklıkta maksimum 15 dakika sıcak tutulur. Cihaz kapağını açarak sıcak tutma evresini yarıda kesebilirsiniz.

Bazı hassas gıdaların, özellikle de balığın sıcak tutma evresinde pişmeye devam edebileceğini göz önünde bulundurunuz.

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

## Buhar azaltma

Buhar azaltma fonksiyonu, cihaz kapağı açıldığında dışarıya yüksek miktarda buhar çıkmasını engeller.

- Açık  
En az yakl. 80 °C'lik bir sıcaklıkta (Buharda pişirme) veya 80–100 °C sıcaklıkta % 100 nemle yemek pişirildiğinde, buhar azaltma özelliği pişirme işlemi sona erdikten sonra otomatik olarak etkinleşir. Ekranda Buhar azaltma görüntülenir.
- Kapalı  
Buhar azaltma özelliği kapatılmışsa, Sıcak tutma fonksiyonu da otomatik olarak kapatılır. Buhar azaltma özelliği kapalıyken, cihaz kapağı açıldığında 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.

### Booster

Booster fonksiyonu fırının hızla ısıtılmasına yarar.

- Açık  
Booster fonksiyonu pişirme işleminin ön ısıtma evresinde otomatik olarak açılır. Üst ısıtma/Izgara rezistansı, halka rezistans ve fan aynı anda çalışarak fırını ayarlanan sıcaklığa ısıtır.
- Kapalı  
Booster fonksiyonu pişirme işleminin ön ısıtma evresinde kapatılır. Fırın sadece programa ait rezistans tarafından ısıtılır.

# Ayarlar

## 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.

Evinizde bulunan bir su yumuşatma sistemini kullanıyorsanız, buharlı fırının ayarını, su yumuşatma sisteminin ayarlanmış değerlerine uygun bir şekilde yapınız.

Evinizde bulunan bir su demineralizasyonu sistemini (örneğin ters ozmoz sistemi) kullanıyorsanız, bu sistem, şartlandırılmış su en az 100 µS/cm iletkenliğe sahip olacak şekilde ayarlanmalıdır. Birçok su kalitesinde bu iletkenlik, su tamamen demineralize edilmeyip en az 3 °dH su sertlik derecesi ayarlanarak elde edilebilir. İletkenlik, buhar üreticindeki dolun seviyesinin algılanması için gereklidir. Buharlı fırındaki ayarı, su demineralizasyon sisteminin ayarlanmış değerlerine uygun bir şekilde yapınız.

Şişelenmiş su kullanıyorsanız, bu su İçme Suyu Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır. Maden suyu veya karbonik asit katılmış su kullanmayınız. Buharlı fırındaki ayarı, kalsiyum içeriğine uygun bir şekilde yapınız. Kalsiyum içeriği, şişe üzerindeki etikette mg/l Ca<sup>2+</sup> veya ppm (mg/l CaCO<sub>3</sub>) olarak verilmiştir.

| Su sertlik derecesi |      |        | Kalsiyum içeriği<br>mg/l Ca <sup>2+</sup> | Kalsiyum karbo-<br>nat içeriği<br>ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> ) | Buharlı fırındaki<br>ayar |
|---------------------|------|--------|---|---|---------------------------|
| °dH                 | °fH  | mmol/l |   |   |                           |
| 1                   | 1,8  | 0,18   | 7   | 18  | 1                         |
| 2                   | 3,6  | 0,36   | 14  | 36  | 2                         |
| 3                   | 5,4  | 0,54   | 21  | 54  | 3                         |
| 4                   | 7,1  | 0,72   | 29  | 71  | 4                         |
| 5                   | 8,9  | 0,90   | 36  | 89  | 5                         |
| 6                   | 10,7 | 1,07   | 43  | 107   | 6                         |
| 7                   | 12,5 | 1,25   | 50  | 125   | 7                         |
| 8                   | 14,3 | 1,43   | 57  | 143   | 8                         |
| 9                   | 16,0 | 1,61   | 64  | 161   | 9                         |
| 10                  | 17,9 | 1,79   | 71  | 179   | 10                        |
| 11                  | 19,6 | 1,97   | 79  | 196   | 11                        |
| 12                  | 21,4 | 2,15   | 86  | 214   | 12                        |
| 13                  | 23,2 | 2,33   | 93  | 232   | 13                        |
| 14                  | 25,0 | 2,51   | 100                                       | 250   | 14                        |
| 15                  | 26,8 | 2,69   | 107                                       | 268   | 15                        |
| 16                  | 28,6 | 2,86   | 114                                       | 286   | 16                        |

| Su sertlik derecesi |         |             | Kalsiyum içeriği<br>mg/l Ca <sup>2+</sup> | Kalsiyum karbo-<br>nat içeriği<br>ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> ) | Buharlı fırındaki<br>ayar |
|---------------------|---------|-------------|---|---|---------------------------|
| °dH                 | °fH     | mmol/l      |   |   |                           |
| 17                  | 30,4    | 3,04        | 121                                       | 304   | 17                        |
| 18                  | 32,1    | 3,22        | 129                                       | 321   | 18                        |
| 19                  | 33,9    | 3,40        | 136                                       | 339   | 19                        |
| 20                  | 35,7    | 3,58        | 143                                       | 357   | 20                        |
| 21                  | 37,5    | 3,76        | 150                                       | 375   | 21                        |
| 22                  | 39,3    | 3,94        | 157                                       | 393   | 22                        |
| 23                  | 41,1    | 4,12        | 164                                       | 411   | 23                        |
| 24                  | 42,9    | 4,30        | 171                                       | 429   | 24                        |
| 25                  | 44,6    | 4,47        | 179                                       | 446   | 25                        |
| 26                  | 46,4    | 4,65        | 186                                       | 464   | 26                        |
| 27                  | 48,2    | 4,83        | 193                                       | 482   | 27                        |
| 28                  | 50,0    | 5,01        | 200                                       | 500   | 28                        |
| 29                  | 51,8    | 5,19        | 207                                       | 518   | 29                        |
| 30                  | 53,6    | 5,37        | 214                                       | 536   | 30                        |
| 31                  | 55,4    | 5,55        | 221                                       | 554   | 31                        |
| 32                  | 57,1    | 5,73        | 228                                       | 571   | 32                        |
| 33                  | 58,9    | 5,91        | 236                                       | 589   | 33                        |
| 34                  | 60,7    | 6,09        | 243                                       | 607   | 34                        |
| 35                  | 62,5    | 6,27        | 250                                       | 625   | 35                        |
| 36                  | 64,3    | 6,44        | 257                                       | 643   | 36                        |
| 37-45               | 66-80   | 6,62-8,06   | 264-321                                   | 661-804   | 37-45                     |
| 46-60               | 82-107  | 8,23-10,74  | 328-428                                   | 821-1071  | 46-60                     |
| 61-70               | 109-125 | 10,92-12,53 | 436-500                                   | 1.089-1.250   | 61-70                     |

# Ayarlar

## Otomatik yıkama


Buharlı fırının gücü kapatıldıktan sonra, buharlı bir pişirme işlemi gerçekleştirildiyse ekranda **Cihaz yıkıyor** görüntülenir.

Bu işlem sırasında olası yemek kalıntıları sistemden temizlenir.

Otomatik yıkama işlemini etkinleştirebilir veya etkisiz kılabilirsiniz.

## 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 gücünün 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, **OK** sensörlü tuşuna en az 6 saniye boyunca dokununuz.
- Kapalı  
Çalıştırma kilidi kaldırılır. 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 devre dışı bırakılır.
- Bağlantı durumu  
Bu ayar sadece Miele@home etkinleştirildiğinde görülür. Ekranda Wi-Fi sinyal kalitesi, ağ adı ve IP adresi gibi bilgiler görüntülenir.
- Yeni kurulum  
Bu ayar sadece bir Wi-Fi ağı kurulduğunda görülür. Fabrika ayarlarına sıfırlayıp yeni bir ağ bağlantısı kurabilirsiniz.

- Sıfırla  
Bu ayar sadece bir Wi-Fi ağı kurulduğunda 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 buharlı fırının eski sahibinin 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.


# Ayarlar


## Uzaktan kumanda

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


Buharlı fırın, ağ bağlantılı hazırda bekleme modunda maks. 2 W güce ihtiyaç duyar.

### MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi

■ MobileStart özelliğini etkinleştirmek için  sensörlü tuşuna dokununuz.

 sensörlü tuşu yanar. Buharlı fırını Miele@mobile 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 buharlı fırınızdaki otomatik olarak indirilir. Ancak güncelleme otomatik olarak yüklenmez, sizin tarafınızdan manuel olarak başlatılması gerekir.

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

### Etkinleştirme/Etkisiz kılma

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

Güncellemelerin otomatik olarak indirilmesini istemiyorsanız RemoteUpdate özelliğini etkisiz kılınız.

## RemoteUpdate fonksiyonunun işleyişi

Bir güncellemenin içeriği ve kapsamı hakkındaki bilgiler Miele uygulamasında verilir.

Bir güncelleme mevcutsa, buharlı fırınının ekranında bir bildirim görüntülenir.

Güncellemeyi hemen yükleyebilir veya daha sonraki bir zamana erteleyebilirsiniz. Buharlı fırının gücünü bir sonraki açışınızda soru yinelenir.

Güncellemeyi yüklemek istemiyorsanız RemoteUpdate özelliğini devre dışı bırakınız.

Güncelleme birkaç dakika sürebilir.

RemoteUpdate sırasında şunlara dikkat edilmelidir:

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

## Yazılım sürümü

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

## Bayi

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

## Fuar modu

Buharlı fırının gücünü fuar modu etkinleştirirseniz, Fuar modu etkinleştirildi. Cihaz ısınmaz uyarısı görüntülenir.

- Açık  
Fuar modu, *OK* sensörlü tuşuna en az 4 saniye dokunduğunuzda etkinleşir.
- Kapalı  
Fuar modu, *OK* sensörlü tuşuna en az 4 saniye dokunduğunuzda devre dışı bırakılır. Buharlı fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz.

# Ayarlar


---

## Fabrika ayarları

- Cihaz ayarları  
Tüm ayarlar fabrika ayarlarına sıfırlanır.
- Kişisel programlar  
Tüm kullanıcı programları silinir.
- Önerilen sıcaklıklar  
Değiştirilmiş olan önerilen sıcaklık değerleri fabrika ayarlarına sıfırlanır.



### Kısa süre sayacı fonksiyonunun kullanımı

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


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

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

### Kısa süre sayacı uyarı

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


Örnek: Yumurta haşlamak için 6 dakika 20 saniyelik bir kısa süre ayarlayacaksınız.


-  sensörlü tuşunu seçiniz.
- Aynı zamanda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, Kısa süre sayacı seçeneğini seçiniz.

Ayarla 00:00 dk. bildirimini görüntülenir.


- Gezinti bölmesi ile 06:20 ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.


Kısa süre sayacı değeri kaydedilir.

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

Aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, en alt satırda ilerlemekte olan kısa süre sayacı ve  görüntülenir.


Bir menü de bulunuyorsanız, kısa süre sayacı arka planda ilerler.

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

-  sensörlü tuşunu seçiniz.
- Gerekirse OK ile onaylayınız.

Sesli ve görsel sinyaller kapatılır.

### Kısa süre sayacı değerinin değiştirilmesi


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

Kısa Süre Sayacı görüntülenir.

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











Değiştirilen kısa süre sayacı değeri kaydedilir.

### Kısa süre sayacının silinmesi



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

Kısa süre sayacı silinir.

## Ana ve alt menüler


| Menü  | Önerilen de-<br>ğer | Aralık     |
|---|---------------------|------------|
| Programlar  |                     |            |
| Buharlı pişirme      | 100 °C              | 40-100 °C  |
| Turbo +              | 160 °C              | 30-230 °C  |
| Kombi pişirme        |                     |            |
| Kombi pişirme + Turbo+  | 170 °C              | 30-230 °C  |
| Kombi pişirme + Üst/Alt Isıtma  | 180 °C              | 30-230 °C  |
| Kombi pişirme + Izgara  | Kademe 3            | Kademe 1-3 |
| Sous-vide            | 65 °C               | 45-90 °C   |
| Kişisel programlar   |                     |            |
| Isıtma               | 130 °C              | 120-140 °C |
| Çözme                | 60 °C               | 50-60 °C   |
| Kireç çözme          |                     |            |
| Otomatik programlar  |                     |            |
| Diğer                |                     |            |
| Üst/Alt Isıtma  | 180 °C              | 30-230 °C  |
| Yoğun pişirme   | 180 °C              | 50-230 °C  |
| Alt ısıtma  | 190 °C              | 100-200 °C |
| Üst ısıtma  | 190 °C              | 100-230 °C |
| Büyük Izgara  | Kademe 3            | Kademe 1-3 |
| Küçük Izgara  | Kademe 3            | Kademe 1-3 |
| Turbo Izgara  | 200 °C              | 50-230 °C  |
| Kek özel  | 160 °C              | 30-230 °C  |
| Eco Turbo   | 180 °C              | 30-230 °C  |
| Eco Buharlı pişirme   | 100 °C              | 40-100 °C  |

## Ana ve alt menüler


| Menü  | Önerilen de-<br>ğer | Aralık    |
|---|---------------------|-----------|
| Diğer      |                     |           |
| Özel uygulamalar  |                     |           |
| Mix & Match   |                     |           |
| Menü pişirme  | –                   | –         |
| Hafif haşlama   | –                   | –         |
| Konserve  | 90 °C               | 80–100 °C |
| Kurutma   | 50 °C               | 30–70 °C  |
| Mayalı hamur kabartma   | –                   | –         |
| Sterilizasyon   | –                   | –         |
| Şabat programı  | 180 °C              | 50–230 °C |
| Kap ısıtma  | 50 °C               | 50–80 °C  |
| Sıcak tutma   | 65 °C               | 40–100 °C |
| Bakım   |                     |           |
| HydroClean  |                     |           |
| Suda bekletme   |                     |           |
| Kurutma   |                     |           |
| Yıkama  |                     |           |
| Ayarlar  |                     |           |

## Enerji tasarrufuna yönelik faydalı bilgiler

### Pişirme işlemleri

- Yemeklerinizi hazırlamak için mümkün olduğunca otomatik programları kullanınız.
- Pişirme işlemi için gerekmeden tüm aksesuarları dışarı alınız.
- Genel olarak, yemek tarifinde veya pişirme tablosunda belirtilen sıcaklıklardan daha düşük olanını seçiniz ve yemeği belirtilen asgari sürenin ardından kontrol ediniz.
- Fırını sadece yemek tarifinde veya pişirme tablosunda belirtiliyorsa önceden ısıtınız.
- Mümkünse pişirme işlemi sırasında fırının kapağını açmayınız.
- Hamur işleri pişirmek için mat, koyu renk fırın kalıplarını tercih ediniz. Bu kalıplar ısıyı daha iyi alır ve hamura daha hızlı bir şekilde iletir. Paslanmaz çelik veya alüminyum gibi açık renk malzemeler ısıyı yansıtarak yemeğe ulaşmasını zorlaştırırlar. Fırın tabanını veya tel ızgarayı asla ısı yansıtıcı alüminyum folyo ile kaplamayınız.
- Yiyecekler pişerken enerji kaybının önüne geçmek için pişirme süresini takip ediniz.  
Bir pişirme süresi ayarlayınız veya varsa bir gıda termometresi kullanınız.
- Yemeklerin çoğu için Turbo +  programını kullanabilirsiniz. Böylece, ısı fırın içinde derhal yayıldığından, Üst/Alt Isıtma programında olduğundan daha düşük sıcaklıklarda yemek pişirebilirsiniz. Ayrıca, birden fazla seviyede aynı anda yemek pişirmeniz de mümkün olur.
- Izgara yemekleri için mümkün olduğunca Turbo Izgara programını kullanınız. Bu programda en yüksek sıcaklık ayarına sahip diğer ızgara programlarından daha düşük sıcaklıklarda ızgara yaparsınız.
- Eco Turbo programında ısıdan en ideal şekilde yararlanarak enerjiden tasarruf edersiniz. Bu programı, örneğin dondurulmuş pizza veya kalıp kurabiye gibi küçük miktarlardaki gıdaları pişirmek için kullanınız. Pişirme işlemi sırasında fırının kapağını açmayınız.
- Enerjiden tasarruf ederek pişirmek için Eco Buharlı pişirme programını kullanabilirsiniz. Bu program çözme, ısıtma ve pişirme işlemleri için uygundur.
- Mümkünse, birden fazla yemeği aynı anda hazırlayınız. Bunları yan yana veya farklı seviyelere koyunuz.
- Fırındaki mevcut ısıdan faydalanmak için aynı anda pişiremeyeceğiniz yemekleri mümkün olduğunca arka arka pişiriniz.

### Ayarların değiştirilmesi

- Enerji tüketimini azaltmak üzere kumanda elemanları için Ekran | Quick-Touch | Kapalı ayarını seçiniz.
- Fırın aydınlatması için Aydınlatma | Kapalı veya 15 saniye “Açık” ayarını seçiniz. Fırın aydınlatmasını istediğiniz anda sensörlü  tuşu ile tekrar açabilirsiniz.

### Enerji tasarrufu modu

Herhangi bir pişirme işlemleri yürütülüyor ve herhangi bir kumanda işlemleri gerçekleştirilmiyorsa buharlı fırının gücü, enerji tasarrufu sağlamak için otomatik olarak kapatılır. Ekranda güncel saat gösterilir veya ekran kararır (bkz. “Ayarlar” bölümü).

# Kullanım

Taban süzgecinin olmaması nedeniyle arıza.

Taban süzgecinin mevcut olmaması durumunda gıda artıkları tahliye hattına girebilir. Su, dışarı pompalanamaz. Her pişirme işlemi öncesinde taban süzgecinin takılı olup olmadığını kontrol ediniz.

- Buharlı fırının gücünü açınız.

Ana menü görüntülenir.

- Buharlı veya buhar püskürtme uygulanan bir programda yemek pişirmek isterseniz, su kabını doldurunuz ve geri takınız.

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

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

- Pişirilecek yemeği fırına yerleştiriniz.
- Kullanmak istediğiniz programı seçiniz.

Program görüntülenir. Seçilen programa bağlı olarak ekranda sıcaklık ve duruma göre nem için önerilen değerler arka arkaya görüntülenir.

- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz.
- *OK* ile onaylayınız.


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

- Gerekirse nem değerini değiştiriniz.
- *OK* ile onaylayınız.

İstenen ve gerçek sıcaklık görüntülenir ve ön ısıtma evresi başlar.

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

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

 Sıcak buhar sonucu yaralanma tehlikesi.

Buharın kullanıldığı pişirme işlemlerinde, cihazın kapağı açıldığında dışarıya çok yoğun bir şekilde sıcak buhar çıkabilir. Buhar, yanmanıza neden olabilir.

Bir adım geri çekiliniz ve sıcak buharın dağılmasını bekleyiniz.

- Yemeği fırından çıkartınız.

## Buharlı fırının pişirme işleminden sonra temizlenmesi

- Gerekirse su kabını ve yoğuşma suyu haznesini çıkarınız ve boşaltınız.
- Buharlı fırının gücünü kapatınız.

Buhar fonksiyonlu bir pişirme işleminin ardından ekranda *Cihaz yıkanyor görüntü* lenir.

- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

Olası yemek kalıntılarının sistemden temizlenmesi için yıkama işlemini mutlaka gerçekleştiriniz.

- Buharlı fırının her yerini “Temizlik ve bakım” bölümünde açıklandığı şekilde temizleyip kurulayınız.
- Fırının kapağını, ancak fırının içi tamamen kuruduktan sonra kapatınız.

## Su ekleme

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

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

Pişirme işlemine devam edilir.

## Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi

Bir pişirme işlemi başladıktan sonra programa bağlı olarak bu işlem için değerleri ve ayarları sensörlü  $\leftrightarrow$  tuşuyla değiştirebilirsiniz.

- Sensörlü  $\leftrightarrow$  tuşunu seçiniz.

Programa bağlı olarak şu ayarları değiştirebilirsiniz:

- Sıcaklık
- Nem
- Pişme süresi
- Booster
- Ön ısıtma
- Crisp function



## Değerler ve ayarların değiştirilmesi


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

Pişirme işlemi değiştirilen değerler ve ayarlarla devam eder.

# Kullanım


## Sıcaklığın değiştirilmesi

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

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

Pişirme işlemi değiştirilen sıcaklık ile devam eder.

## Nem oranının değiştirilmesi

- Sensörlü  tuşunu seçiniz.
- Nem öğesini seçiniz ve **OK** ile onaylayınız.
- Nem değerini değiştiriniz.
- **OK** ile onaylayınız.

Pişirme işlemi değiştirilmiş nem oranıyla 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.

Hamur kuruyabilir ve kabartma maddesi etkisini kaybedebilir.



Pişirme işleminin başlatılması için mümkün olduğunca kısa bir süre seçiniz.

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

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

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





-  sensörlü tuşunu seçiniz.
- İstenen süreyi ayarlayınız.
- *OK* ile onaylayınız.
- Seçilen programın menüsüne geri dönmek için  sensörlü tuşunu seçiniz.

Buharda pişirmede, pişirme süresi, ayarlanmış olan hedef sıcaklığa erişilmesiyle başlatılır.

Yaklaşık 80 °C üstü bir sıcaklıkta (buharda pişirme) veya 80–100 °C'de ve % 100 nem ile (kombinasyonlu pişirme) pişirilmişse, pişirme işlemi sonunda buhar azaltma fonksiyonu otomatik olarak devreye girer.

- Malzemeyi pişirme alanından çıkarmak için cihaz kapağını açmadan önce Buhar azaltma sönene kadar bekleyiniz.

## Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi

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

Bir elektrik kesintisinde ayarlar silinir.

**Faydalı bilgi:** Pişirme süresini doğrudan gezinti bölmesi vasıtasıyla da değiştirebilirsiniz.

# Kullanım

## Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi

Bir pişirme süresi ayarlanması zorunlu programlarda ve uygulamalarda, sadece Bitiş saati ve Başlatma saati için ayarlanmış süreleri silebilirsiniz.

- Sensörlü ⊕ tuşunu seçiniz.
- İstedığınız süreyi seçiniz.
- OK ile onaylayınız.
- Sil seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.
- Seçilen programın menüsüne geri dönmek için sensörlü ↵ tuşunu seçiniz.

Pişirme süresi silinirse, Bitiş saati ve Başlatma saati için ayarlanan süreler de silinir.

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

**Faydalı bilgi:** Pişirme süresini doğrudan gezinti bölmesi vasıtasıyla da silebilirsiniz.

## Pişirme işleminin iptal edilmesi

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

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

Ardından programın sensörlü tuşuyla ana menüye geri dönersiniz.

## Pişirme süresi ayarlanmamış pişirme işleminin iptal edilmesi

- Seçilen programın sensörlü tuşunu seçiniz.

Ana menü görüntülenir.

- **Veya:** Sensörlü ↵ tuşunu seçiniz.
- İşlemi iptal et seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.

## Pişirme süresi ayarlanmış pişirme işleminin iptal edilmesi

- Seçilen programın sensörlü tuşunu seçiniz.

İşlem iptal edilsin mi? görüntülenir.


- Evet seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.
- **Veya:** Sensörlü ↵ tuşunu seçiniz.
- İşlemi iptal et seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.
- Evet seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.

## Piştirme işleminin durdurulması

Cihaz kapağını açarsanız piştirme işlemi durdurulur. Piştirme alanı ısıtması devre dışı bırakılır.


Buharda pişirmede, ayrıca da sadece buharlı işletimin söz konusu olduğu program ve uygulamalarda ayarlanmış olan piştirme süresi kaydedilir.

Sadece % 100 nem oranı ve 100 °C'ye varan sıcaklıklarda: Cihaz kapağının piştirme süresinin son dakikası içinde (55 saniye kalan süre) açılması durumunda, piştirme işlemi vaktinden önce sonlandırılır.

 Sıcak buhar sonucu yaralanma tehlikesi.

Buharın kullanıldığı piştirme işlemlerinde, cihazın kapağı açıldığında dışarıya çok yoğun bir şekilde sıcak buhar çıkabilir. Buhar, yanmanıza neden olabilir.

Bir adım geri çekiliniz ve sıcak buharın dağılmasını bekleyiniz.

 Sıcak yüzeyler ve sıcak yemek nedeniyle yaralanma tehlikesi.

Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine, tel raflara, aksesuarlara ve yemeğe değmeniz halinde yanabilirsiniz.

Yemeği fırına verirken veya fırından alırken ve sıcak fırın içinde çalışırken fırın eldiveni takınız.

Piştirme kaplarını fırın içine yerleştirirken veya dışarı çıkarırken sıcak malzemenin kaptan dışarı taşmamasına dikkat ediniz.

Piştirme işlemine ancak fırının kapağı kapatıldığında devam edilir.

Önce fırının yeniden ısıtılmasına başlanır, yükselen fırın içi sıcaklığını gösterilir.

Ayarlanmış olan sıcaklığa erişilmesiyle, buharda pişirmede, ayrıca da sadece buharlı işletimin söz konusu olduğu program ve uygulamalarda, kalan süre işleme alınır.

# Kullanım

## Fırının önceden ısıtılması

Booster fonksiyonu fırının bazı programlarda hızla ısıtılmasına yarar.



Ön ısıtma fonksiyonu tüm programlarda (Eco Turbo dışında) kullanılabilir ve her bir pişirme işlemi için ayrı olarak etkinleştirilmelidir.


Bir pişirme süresi ayarladıysanız, bu süre ancak ön ısıtma evresinden sonra işlemeye başlar.

Fırının önceden ısıtılması sadece az sayıda yemek için gereklidir.

- Aşağıdaki yemekler için fırını önceden ısıtınız:
  - Üst/Alt Isıtma programında, kısa pişirme sürelili (en fazla yakl. 30 dakika) kek ve kurabiyelerde, ayrıca hassas hamurlarda (ör., pandispanya)

## Booster

Booster fonksiyonu, fabrika ayarı olarak şu programlar için etkinleştirilmiştir (Diğer  | Ayarlar  | Booster | Açık):

- Turbo + 
- Üst/Alt Isıtma

100 °C'nin üzerinde bir sıcaklık ayarlıyorsanız ve Booster fonksiyonu da etkinleştirildiyse, fırın ayarlanan sıcaklığa daha hızlı ısıtılır. Bunun için üst ısıtma/ızgara rezistansı, halka rezistans ve fan aynı anda çalıştırılır.

Hassas hamurlar (ör. pandispanya, kurabiye) Booster fonksiyonu ile üstten hızla kızarır.

Bu tür hamur işlerinde Booster fonksiyonunu kapatınız.


## Bir pişirme işlemi için Booster fonksiyonunu açma veya kapatma

Booster | Açık ayarını seçtiyseniz, bir pişirme işlemi için fonksiyonu bağımsız olarak kapatabilirsiniz.

Aynı şekilde Booster | Kapalı ayarını seçtiyseniz, bir pişirme işlemi için fonksiyonu bağımsız olarak açabilirsiniz.

Örnek: Yemeği fırına verdiniz, bir program ve sıcaklık gibi gerekli ayarları seçtiniz.

Booster fonksiyonunu bu pişirme işlemi için kapatmak istiyorsunuz.

- Sensörlü  tuşunu seçiniz.
- Booster | Kapalı öğesini seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

Booster fonksiyonu bir pişirme işleminin ön ısıtma evresinde kapatılır. Fırın sadece programa ait rezistans tarafından ısıtılır.

## Ön ısıtma

Yemeklerin çoğunu, ısıtma evresindeki ısıdan yararlanmak için soğuk fırına verebilirsiniz.

Bir pişirme süresi ayarladıysanız, bu süre ancak gereken sıcaklığa ulaşıldıktan ve yemek fırına verildikten sonra işlemeye başlar.

Pişirme işlemi, başlama saatini ertelemeden hemen başlatınız.

## Ön ısıtma fonksiyonunun etkinleştirilmesi

Ön ısıtma fonksiyonu her bir pişirme işlemi için ayrı olarak etkinleştirilmelidir.

Örnek: Yemeği fırına verdiniz, bir program ve sıcaklık gibi gerekli ayarları seçtiniz.

Bu pişirme işlemi için Ön ısıtma fonksiyonunu etkinleştirmek istiyorsunuz.

■ Sensörlü ↔ tuşunu seçiniz.

■ Ön ısıtma | Açık ögesini seçiniz.

■ OK ile onaylayınız.

Bir saatle birlikte Yemeği fırına verme saati: bildirim görüntülenir. Fırın ayarlanan sıcaklığa ısıtılır.

■ Yemeği, sizden bunu yapmanız istendiğinde fırına veriniz.

■ OK ile onaylayınız.


## Crisp function

Crisp function (nem azaltma) fonksiyonu, gereksinime bağlı olarak nemin ya tüm pişirme işlemi boyunca ya da ara sıra verilmesini sağlar.

Bu fonksiyonun keş, pizza, ıslak kaplamalı tepsi keki veya muffin pişirilirken kullanılması mantıklı olur.

Özellikle de kümes hayvanları eti bu fonksiyonla çıtır bir deriye sahip olur.

Crisp function fonksiyonu şu programlarda kullanılabilir:

- Turbo + 
- Üst/Alt Isıtma
- Yoğun pişirme
- Alt ısıtma
- Üst ısıtma
- Turbo Izgara
- Kek özel

# Kullanım

## Crisp function fonksiyonunun etkinleştirilmesi

Crisp function fonksiyonu her bir pişirme işlemi için ayrı olarak etkinleştirilmelidir.

Örnek: Yemeği fırına verdiniz, bir program ve sıcaklık gibi gerekli ayarları seçtiniz.

Bu pişirme işlemi için Crisp function fonksiyonunu etkinleştirmek istiyorsunuz.

- Sensörlü ↵ tuşunu seçiniz.
- Crisp function | Açık ögesini seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

Crisp function fonksiyonu açıktır.

Sensörlü ↵ tuşuyla, Crisp function fonksiyonunu istediğiniz anda kapatılabilirsiniz.

## Buhar püskürtme işleminin uygulanması

Tüm programlarda (Eco Turbo hariç) pişirme işlemi sırasında buhar püskürtme uygulanabilir. Buhar püskürtme sayısında herhangi bir sınırlama söz konusu değildir.

Ekranda Buhar püskürtme aydınlatıldığında buhar püskürtme işlemi uygulayabilirsiniz.

Buharın ısıtılmış fırın havasında eşit bir şekilde dağılabilmesi için ön ısıtma evresinin sonlanmasını bekleyiniz.

- OK seçeneğine dokununuz.

Buhar püskürtme işlemi uygulanır. Ekranda ☁ görüntülenir ve Buhar püskürtme yanıp sönmeye başlar. İşlem, yaklaşık 1 dakika sürer.

- Tekrar buhar püskürtmek isterseniz, ekranda tekrar Buhar püskürtme görüntülediğinde aynı işlemler uygulayınız.

“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 kabı

Buharlı fırınla birlikte paslanmaz çelik pişirme kapları da teslim edilir. Aksesuarlarınızı tamamlamanız için farklı büyüklüklerde, delikli veya deliksiz çeşitli pişirme kapları da edinebilirsiniz (bkz. “Sonradan satın alınabilir aksesuar” bölümü) Böylelikle, her türlü yemek için uygun pişirme kabını seçebilirsiniz.

**Buharda pişirme** için mümkün olduğunca delikli pişirme kaplarını kullanınız. Buhar, pişirilen malzemeye tüm yönlerden ulaşır ve malzeme eşit bir şekilde pişer.

## Kendi kaplarınızı

Kendi kaplarınızı kullanabilirsiniz. Bu konuda aşağıdaki noktalara dikkat ediniz:

- Kabin fırında kullanım ve buharlı uygulamalar için uygun olması gerekir. Buharda pişirme uygulamasında plastik kap kullanmak istiyorsanız, ilgili kabin bu uygulama için uygun olup olmadığını kap üreticisinden öğreniniz.
- Porselen, seramik veya çini gibi kalın kaplar, buharda pişirme için çok uygun değildir. Kalınlıkları, ısının iletilmemesine ve bu yüzden de tablolarda belirtilmiş olan pişirme sürelerinin belirgin bir şekilde uzamasına yol açar.
- Kabi, fırına yerleştirilmiş tel ızgara üzerine veya bir pişirme kabına yerleştiriniz. Kapların büyüklüğüne bağlı olarak isterseniz, tel ızgarayı yüzeyi yukarı bakacak şekilde fırın tabanına yerleştirebilir ve kabı ızgara üzerine koyabilir, ayrıca tel rafları da çıkarabilirsiniz (bkz. “Temizlik ve Bakım” bölümü, “Tel rafların temizliği” kısmı).
- Kaba yeterli düzeyde buharın ulaşabilmesi için kabin üst kenarıyla pişirme alanı tavanı arasında belli bir mesafenin kalmış olması gerekir.

# Önemli ve Gerekli Bilgiler

---

## Raf seviyesi

Herhangi bir rafı seçebilir veya birkaç rafta birden aynı zamanda yemek pişirebilirsiniz. Pişirme süresi bu nedenle değişmeyecektir.

Pişirme işleminde birkaç yüksek pişirme kabını aynı anda kullanırsanız, bunları birbirlerine göre kaydırarak yerleştiriniz. Kaplar arasında bir rafı boş bırakınız.

Devrilme korumasının sağlanması için pişirme kaplarını, tepsileri ve tel ızgarayı daima tel rafların telleri arasına sürünüz.

## 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 – Buharda pişirme

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



### **Standart tepsi ve kombi tel ızgara**

Üzerine kombi tel ızgara yerleştirilmiş standart tepsiyi, örneğin kızartma ve ızgara uygulamalarında kullanabilirsiniz. Kızartma yaparken etten çıkan et suyunu sos hazırlığında kullanabilirsiniz.

Standart tepsiyi üzerine kombi tel ızgara yerleştirilmiş şekilde kullandığınızda, standart tepsiyi, kullanacağınız seviyenin telleri arasına yerleştiriniz, kombi tel ızgara otomatik olarak üst kısma yerleşir. Tepsiyi ve ızgarayı çıkarırken ikisini de aynı anda çıkarınız.

### **Çekme koruması**


Fırın tepsi ve kombi ızgaranın dışarı kaymayı önleyen girintileri vardır. Bu sayede kısmen dışarı çekildikleri zaman dışarı kaymaları önlenir. Tamamen dışarı çekmek için tepsi veya ızgara biraz yukarı kaldırılarak çekilebilir.

# Buharda Pişirme


## Eco Buharlı Pişirme

Enerjiden tasarruf ederek pişirmek için Eco Buharlı pişirme programını kullanabilirsiniz. Bu program özellikle sebze ve balık pişirmeye uygundur.

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

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

## Ayar

Diğer  | Eco Buharlı pişirme

## Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

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

### Pişirme süresi seçimi

Tablolarda verilen pişirme süreleri referans değerlerdir.

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

## 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 Kabi

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

Aynı pişirme sürelerine sahip farklı sebzeler aynı kabın içinde pişirilebilir.

Kırmızı lahana gibi sebzeleri deliksiz kaplarda pişiriniz.

## Raf seviyesi

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

## Pişirme süresi

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

## Ayarlar

Otomatik programlar  | Sebze | ... |

ya da

Buharlı pişirme

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

## Buharda Pişirme

| Sebze  | 🕒 [dk.] |
|--|---------|
| Enginar  | 32–38   |
| Karnabahar, bütün                                      | 27–28   |
| Karnabahar, çiçekler halinde                           | 8       |
| Taze fasulye   | 10–12   |
| Brokoli, çiçekler halinde                              | 3–4     |
| Küçük boy havuç, bütün                                 | 7–8     |
| Küçük boy havuç, ikiye bölünmüş                        | 6–7     |
| Küçük boy havuç, doğranmış                             | 4       |
| Hindiba, ikiye bölünmüş                                | 4–5     |
| Çin lahanası, doğranmış                                | 3       |
| Bezelye  | 3       |
| Rezene, ikiye bölünmüş                                 | 10–12   |
| Rezene, şeritler halinde                               | 4–5     |
| Yeşil lahana, doğranmış                                | 23–26   |
| Patates, düşük nişastalı, soyulmuş,<br>bütün           | 27–29   |
| ikiye bölünmüş   | 21–22   |
| dörde bölünmüş   | 16–18   |
| Patates, orta seviyede nişastalı, soyulmuş,<br>bütün   | 25–27   |
| ikiye bölünmüş   | 19–21   |
| dörde bölünmüş   | 17–18   |
| Patates, yüksek nişastalı, soyulmuş,<br>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

# Buharda Pişirme

## Balık

### Taze Besinler

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

### Dondurulmuş Ürünler

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

### Hazırlık

Balığın 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.

### Yerleştirme rafı

Delikli pişirme kabında balık, aynı zamanda başka pişirme kaplarında da farklı malzemeler pişiriyorsanız, balığı doğrudan standart tepsi üstüne yerleştirerek damlayan sıvılar üzerinden tat aktarımının gerçekleşmesini engellemiş olursunuz.

## Sıcaklık

### 85 °C – 90 °C

Dil balığı gibi ince balıklar için uygundur.

### 100 °C

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

Soslu balık veya balık suyu hazırlamak için kullanılır.

## Pişirme Süresi

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

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

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

## Faydalı bilgiler

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

## Ayarlar

Otomatik programlar  | Balık | ... |

ya da

Buharlı pişirme

Sıcaklık: bkz. tablo

Pişirme süresi: bkz. tablo

## Buharda Pişirme

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

🌡️ Sıcaklık, 🕒 Pişirme süresi



## Et

### Taze Besinler

Eti her zamanki gibi hazırlayınız.

### Dondurulmuş gıdalar

Dondurulmuş eti pişirmeden önce çözmeye 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

Otomatik programlar  | Et | ... |

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

## Buharda Pişirme

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

🕒 Pişirme süresi

## Pirinç

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

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

### Piştirme kabı

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


### Hazırlık

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

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

Pirincin piştirme kabında eşit bir şekilde dağılmış olmasına dikkat ediniz.

## Ayarlar




Otomatik programlar  | Pirinç | ... |

ya da

Buharlı piştirme 

Sıcaklık: 100 °C

Piştirme süresi: bkz. tablo

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

 :  Pirinç/sıvı oranı,  Piştirme süresi

# Buharda Pişirme

## Tahıl

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

Tahıl, tane şeklinde veya ufalanmış olarak pişirilebilir.

## Ayarlar


Otomatik programlar  | Tahıl | ... |

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Pişirme Süresi

## Makarna / Hamur İşleri

### Kuru Ürünler

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

Üretici tarafından verilen pişirme süresini yaklaşık  $1/3$  uzatınız.

### Taze gıdalar

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

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

### Ayarlar

Otomatik programlar  Auto | Hamur işleri | ... |

ya da

Buharlı pişirme

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

🕒 Pişirme Süresi


# Buharda Pişirme

## Hamur köftesi

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

Taze köfteleri yağlanmış delikli kapta pişiriniz.

## Ayarlar


Otomatik programlar  | Hamur işleri | ... |

ya da

Buharlı piştirme 

Sıcaklık: 100 °C

Piştirme süresi: bkz. tablo

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

 Piştirme Süresi

## Baklagiller, kuru

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

**Mercimekleri** yumuşatmaya gerek yoktur.

Islatılmamış baklagillerde cinsine göre su oranına dikkat etmek gerekir.

## Ayarlar


Otomatik programlar  | Baklagiller | ... |

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Pişirme Süresi

## Buharda Pişirme

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

🕒 Pişirme Süresi



## Tavuk yumurtası

Yumurta haşlamak için delikli kap kullanınız.

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

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

## Ayarlar


Otomatik programlar  | Tavuk yumurtası | ... |

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Pişirme Süresi


# Buharda Pişirme

## Meyve

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

**Faydalı bilgi:** Toplanan suları pasta süsleme şurubu için kullanabilirsiniz.

## Ayarlar

Otomatik programlar  | Meyve | ... |

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C


Pişirme süresi: bkz. tablo

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


 Pişirme süresi

## Salam, sosis

### Ayarlar


Otomatik programlar  | Salam, sosis | ... |

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 90 °C

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Pişirme Süresi

## Kabuklu deniz ürünleri

### Hazırlık

Dondurulmuş kabuklu deniz ürünlerini pişirmeden önce çözünüz.

Kabuklu deniz ürünlerini temizleyiniz ve yıkayınız.

### Pişirme Kabı

Delikli kabı yağlayınız.

### Pişirme Süresi

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

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

### Ayarlar



Otomatik programlar  | Kabuklu deniz ürünleri | ... |

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

 Sıcaklık,  Pişirme süresi

# Buharda Pişirme

## Midye

### Taze gıdalar

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

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

### Dondurulmuş Ürünler

Dondurulmuş midyeleri çözünüz.

### Pişirme Süresi

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

### Ayarlar

Otomatik programlar  | Midye | ... |

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Pişirme süresi: bkz. tablo

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

🌡 Sıcaklık, 🕒 Pişirme süresi

## Menü Pişirme - manuel

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, örn. pilav ve brokkoli eşliğinde Norveç mezidi fileto.

Bu durumda, yemekler aynı anda pişmiş olacak şekilde, farklı zamanlarda fırına verilir.

### Yerleştirme rafı

Damlayan (örn., balık) veya renk veren (örn., pancar) malzeme pişiriyorsanız, bunları doğrudan standart tepsi üzerinde fırına yerleştiriniz. Böylece damlayan sıvılar üzerinden tat aktarımlarının veya renk değişimlerinin gerçekleşmesini engellemiş olursunuz.

### Sıcaklık

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

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

### Örnek:

#### Yemeğin pişirme süresi

(bkz. “Buharda pişirme” bölümündeki pişirme tabloları)

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

#### Ayarlanacak pişirme sürelerinin hesabı:

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

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

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

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

# Buharda Pişirme

---

## Menü pişirme

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

## Sous-vide/Vakumlu Pişirme

Bu özenli pişirme işleminde besinler vakumlu bir torba içinde yavaş ve düşük ısıda, sabit bir sıcaklıkta pişirilir.

Vakumlama sayesinde pişirme işlemi sırasında yemeğin suyu buharlaşmaz ve bütün besin değerleri ve aroması içinde kalır.

Pişirme işlemini sonucunda yoğun bir tat ve her tarafı eşit pişen bir yemek ortaya çıkar.

Sadece taze ve iyi durumda olan besinleri kullanınız.

Hijyen kurallarına ve soğutma zincirine dikkat ediniz.

Sadece ısıya ve pişirmeye dayanıklı poşetler kullanınız.

Yiyecekleri kendi ambalajları içinde pişirmeyiniz, örneğin vakumlu dondurulmuş gıdalarda uygun vakum poşeti kullanılmaz.

Vakumlu torbayı sadece bir defa kullanabilirsiniz.

Pişecek malzemeyi vakum cihazında vakumlayınız.

## Sous-vide/Vakumlu Pişirme

### Kullanıma ilişkin önemli bilgiler

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

- Normal bir uygulamada kullandığınızdan daha az baharat ve ot kullanınız, zira bu uygulamada baharat ve otların malzemenin tadı üzerindeki etkisi daha yoğundur.  
Malzemeyi isterseniz baharat eklemekten pişirebilir, baharatları pişme işlemi sonrasında ekleyebilirsiniz.
- Tuz, şeker ve sıvı eklediğinizde pişirme süresi kısılır.
- Limon veya sirke gibi asitli gıdaların eklenmesiyle pişen malzeme sıkılaştır.
- Hoş olmayan bir çeşni tadı oluşturacağından alkol veya sarımsak kullanmayınız.
- Pişireceğiniz malzemenin boyutuna uygun vakum torbası kullanınız. Vakum torbasının gereğinden büyük olması durumunda içinde çok hava kalabilir.
- Tek bir vakum torbası içinde birden çok malzeme pişirmek istiyorsanız, malzemeleri torba içinde yan yana yerleştiriniz.
- Malzemeleri birden çok vakum torbasıyla eşzamanlı olarak pişirmek istiyorsanız, torbaları tel ızgara üzerine yan yana yerleştiriniz.
- Pişirme süreleri pişirilecek malzemenin kalınlığına bağlıdır.

- Pişme işlemi esnasında cihaz kapağını kapalı tutunuz. Kapağın açılması, pişirme sürecini uzatabilir ve farklı pişirme sonuçlarına yol açabilir.
- Sous-vide tariflerindeki sıcaklık ve pişirme süreleri bilgileri, her zaman 1:1 alınamayabilir. Bu ayarları, istediğiniz pişirme derecesine göre uyarlayınız.
- Yüksek sıcaklıklarda ve/veya uzun pişirme sürelerinde su yetersizliği söz konusu olabilir. Ara sıra ekran üzerindeki göstergelyi kontrol ediniz.



### Faydalı bilgiler


- Hazırlama sürelerini kısaltmak için malzemeyi pişirmeden 1-2 gün önce vakumlayabilirsiniz. Vakumlanmış yiyecekleri buzdolabında, en fazla 5 °C sıcaklıkta saklayınız. Kalitelerinin ve lezzetlerinin korunması için yemeklerin en fazla 2 gün sonra pişirilmesi gerekir.
- Örneğin marine sosu gibi sıvıları vakumlamadan önce dondurunuz, bu şekilde vakum torbasından sızmalarının önüne geçersiniz.
- Vakumlama torbasını doldurmak için kenarlarını dışarı doğru kıvrınız. Bu şekilde temiz ve kusursuz bir kaynak dikişi elde edersiniz.
- Yemeği piştikten hemen sonra tüketmek istemiyorsanız, bunun hemen ardından buzlu suya koyunuz ve tamamen soğumaya bırakınız. Ardından yemeği en fazla 5 °C sıcaklıkta saklayınız.  
Bu şekilde kalitesini ve tadını korur, saklama süresini uzatırsınız.  
**İstisna:** Kümes hayvanları etini piştikten hemen sonra tüketiniz.
- Piştikten sonra, yemeğe daha kolay erişmek için vakumlama torbasını dört yanından kesiniz.

- Etleri ve balıkları (örneğin somon) servis etmeden önce çok kısa bir süreliğine yüksek ısıda kızartınız. Bu şekilde, kızartma lezzeti tazelenir.
- Yemek suyunu veya sebze, balık veya et sularını sos hazırlamak için kullanabilirsiniz.
- Yemeği önceden ısıtılmış tabaklarda servis ediniz.

# Sous-vide/Vakumlu Pişirme

---

## Sous-vide programının kullanımı

- Pişirilecek malzemeyi soğuk suyla yıkayıp kurulayınız.
- Malzemeyi vakum torbasına yerleştiriniz ve isterseniz baharat veya sıvı ekleyiniz.
- Malzemeyi bir vakumlama cihazıyla vakumlayınız.
- İdeal bir pişme sonucu için tel ızgarayı 2. seviyeye yerleştiriniz.
- Vakumlanmış malzemeyi tel ızgara üzerine (birden çok torbanın kullanılması durumunda yan yana) yerleştiriniz.
- Sous-vide  seçeneğine dokununuz.
- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.
- Gerekliyorsa başka ayarlar da yapınız (bkz. “Kullanım”).

## Olumsuz Sonuçların Olası Sebepleri

### Vakum torbası açılmış:

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

### Pişecek malzemenin kötü bir tadı var:

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

## Sous-vide/Vakumlu Pişirme

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

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

🌡️ Sıcaklık, ⌚ Pişirme süresi

## Sous-vide/Vakumlu Pişirme

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

🌡️ Sıcaklık, ⌚ Pişirme süresi

\* Pişme derecesi

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

## Yeniden Isıtma

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

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

## Hazırlık

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

Buzdolabında uzun süre bekletilen gıdaların kalitesi düşecektir.

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

## Ayarlar

Sous-vide 

Sıcaklık: bkz. tablo

Süre: bkz. tablo

# Sous-vide/Vakumlu Pişirme

## Sous-vide programında tekrar ısıtma


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

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

° Sıcaklık, ⌚ süre

- 1 Pişme derecesi  
“iyi pişmiş”, “orta” pişme derecesindekinden daha yüksek bir iç sıcaklıkla pişmeye karşılık gelir, bununla birlikte klasik anlamda iyice pişmiş değildir.
- 2 Süreler, başlangıç sıcaklığı yaklaşık 5 °C (buzdolabı sıcaklığı) olan vakumlanmış gıdalar için geçerlidir.
- 3 Sadece sos içinde tekrar ısıtılabilir.

### Isıtma

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

Yemekler buharlı fırında nazik bir şekilde ısıtılır, kurumaz ve pişmeye devam etmez. Yemeklerin her yeri eşit miktarda ısıtılır ve ara sıra karıştırılmalarına gerek yoktur.

Örneğin tek bir gıda maddesi gibi hazır porsiyonlanmış tek çeşit yemekler (et, sebze, patates) de ısıtılabilir.

### Pişirme Kapları

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

### Süre

Tabakta yemek için 10–12 dakika ayarlayınız. Birden çok tabak söz konusuysa, sürenin daha uzun tutulması gerekir. Arka arkaya birden çok ısıtma işlemi yaparsanız, ikinci ve daha sonra gelen işlemlerde, pişirme alanı sıcak olacağından, süreyi yaklaşık 5 dakika kadar azaltınız.

### Nem

Yiyecek ne kadar sulu olursa, nem ayarı o kadar az olacaktır.

### Faydalı bilgiler

- Kızartma gibi büyük malzemeleri bütün olarak değil, porsiyonlar halinde tabakta yemek olarak ısıtınız.
- İçi doldurulmuş biber veya sarılmış malzemeleri ikiye bölünüz.
- Sosları ayrı bir şekilde ısıtınız. Sos içinde hazırlanması gereken yemekler (örneğin gulaş) burada istisnadır.
- Pane edilmiş gıdaların, örneğin şnitzel, çıtır kalmamasına dikkat ediniz.

Isıtılmaları esnasında gıdaların üstlerinin örtülmesine gerek yoktur.

### Ayarlar

Isıtma 

veya

Kombi pişirme  | Kombi pişirme + Turbo+

Sıcaklık: Bkz. tablo

Nem: Bkz. tablo

Süre: Bkz. tablo

## Diğer uygulamalar

Tablodaki süreler yaklaşık değerlerdir. Başlangıçta daha kısa olan süresinin uygulanmasını öneririz. İstenirse süre, uzatılabilir.

| Gıda   | 🌡️ [°C] | 💧 [%] | ⌚* [dk.] |
|--|---------|-------|----------|
| <b>Sebze</b>   |         |       |          |
| Havuç<br>Karnabahar<br>Alabaş<br>Fasülye   | 120     | 70    | 8–10     |
| <b>Garnitürler</b>   |         |       |          |
| Makarna<br>Pilav<br>Patates, uzunlamasına ikiye bölünmüş   | 120     | 70    | 8–10     |
| Patates köftesi<br>Patates püresi  | 140     | 70    | 18–20    |
| <b>Et ve kümes hayvanları eti</b>  |         |       |          |
| Dilimlenmiş kızartmalar, 1,5 cm kalınlığında<br>Sarılmış malzemeler, dilimlemiş<br>Gulaş<br>Kuzu yahnisi<br>Königsberg tarzı köfte<br>Tavuk şnitzel<br>Hindi şnitzel, dilimlenmiş                            | 140     | 70    | 11–13    |
| <b>Balık</b>   |         |       |          |
| Balık filetosu<br>Sarılmış balık eti, ikiye bölünmüş   | 140     | 70    | 10–12    |
| <b>Tabakta yemekler</b>  |         |       |          |
| Spagetti, Domates sosu<br>Domuz kızartma, Patates, Sebze<br>İçi doldurulmuş biber (ikiye bölünmüş), Pilav<br>Tavuklu fricassee, Pilav<br>Sebze çorbası<br>Kremalı çorba<br>Sulu çorba<br>Sulu tencere yemeği | 120     | 70    | 10–12    |

🌡️ Sıcaklık, 💧 Nem, ⌚ Süre

\* Süreler bir tabakta ısıtılan yiyecekler için geçerlidir.



### Çözme

Buharlı fırında buz çözme işlemiyle, oda sıcaklığında olduğundan çok daha kısa çözme süreleri elde edilir.



Bakteri oluşumu sonucu enfeksiyon tehlikesi.

Salmonella gibi bakteriler ciddi gıda zehirlenmelerine sebep olabilirler.

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

Çözülme suyunu kullanmayınız.

Yiyecekleri eşitleme süresinin ardından derhal işlemden geçiriniz.

### Sıcaklık

En uygun çözme sıcaklığı: 60 °C.

**İstisnalar:** Kıyma ve av etleri için: 50 °C

### Ön ve son işlem

Çözmek için gerekirse ambalajı çıkarınız.

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

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

### Pişirme kabı

Kanatlılar gibi çözülürken damlayacak gıdaları çözdürürken, altına sürülmüş bir standart tepsiyle delikli pişme kabı kullanınız. Böylece gıdalar çözülen su içinde kalmamış olur.

Damlamanın söz konusu olmayacağı gıdalar delikli olmayan bir pişirme kabında çözdürülebilir.

### Faydalı bilgiler

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

### Ayarlar

Çözme

ya da

Buharlı pişirme

Sıcaklık: bkz. tablo

Çözme süresi: bkz. tablo

Dengelenme süresi: bkz. tablo

## Diğer uygulamalar

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

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

## Diğer uygulamalar

| Dondurulmuş gıda                   | Miktar                | 🌡️ [°C] | ⌚ [dk.] | ⌛ [dk.] |
|------------------------------------|-----------------------|---------|---------|---------|
| <b>Et</b>                          |                       |         |         |         |
| Rosto, dilimler halinde            | her biri<br>125–150 g | 60      | 8–10    | 15–20   |
| Kıyma                              | 250 g                 | 50      | 15–20   | 10–15   |
|                                    | 500 g                 | 50      | 20–30   | 10–15   |
| Gulaş                              | 500 g                 | 60      | 30–40   | 10–15   |
|                                    | 1000 g                | 60      | 50–60   | 10–15   |
| Ciğer                              | 250 g                 | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Tavşan sırtı                       | 500 g                 | 50      | 30–40   | 10–15   |
| Karaca sırtı                       | 1000 g                | 50      | 40–50   | 10–15   |
| Şnitzel / Pirzola / Sosis kızartma | 800 g                 | 60      | 25–35   | 15–20   |
| <b>Kümes hayvanları eti</b>        |                       |         |         |         |
| Tavuk                              | 1000 g                | 60      | 40      | 15–20   |
| Tavuk but                          | 150 g                 | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Tavuk şnitzel                      | 500 g                 | 60      | 25–30   | 10–15   |
| Hindi but                          | 500 g                 | 60      | 40–45   | 10–15   |
| <b>Hamur işleri</b>                |                       |         |         |         |
| Milföy hamuru/Mayalı hamur         | –                     | 60      | 10–12   | 10–15   |
| Sulu hamurdan pasta/kek            | 400 g                 | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Ekmek/Küçük ekmek</b>           |                       |         |         |         |
| Küçük ekmekler                     | –                     | 60      | 30      | 2       |
| Esmer ekmek, dilimlenmiş           | 250 g                 | 60      | 40      | 15      |
| Tam tahıl ekmeği, dilimlenmiş      | 250 g                 | 60      | 65      | 15      |
| Beyaz ekmek, dilimlenmiş           | 150 g                 | 60      | 30      | 20      |

🌡️ Sıcaklık, ⌚ Çözme süresi, ⌛ Eşitleme süresi

## Diğer uygulamalar

### Mix & Match

Tek çeşit yemeklerin kolay ve rahatça hazırlanabilmesinde Mix & Match özel uygulamasından faydalanabilirsiniz. Bu uygulamayla, tüketime hazır gıdaları (Convenience-Food) ısıtılabilir veya taze gıdalardan porsiyonlanmış bir yemek hazırlanabilir ve tabak üzerinde pişirebilirsiniz.

Çıtır, altın-kahverengi renginde kızarıklık pişirme sonucu ile yüzeyi ilaveten kızartılmamış, sulu kalmış, korunarak hazırlanmış gıdalar arasında seçim yapabilirsiniz.

Hijyenik açıdan sorunsuz gıdaları kullanınız. Şüpheye düşmeniz durumunda ilgili gıdayı kullanmayınız.

**Faydalı bilgi:** Mix & Match özel uygulaması için Miele uygulamasını kullanmanızı tavsiye ediyoruz. Miele uygulaması ile çeşitli malzemelerden tek çeşit yemeğinizi oluşturabilir ve program ayarlarını buharlı fırınına aktarabilirsiniz.

Bu fonksiyon için buharlı fırınınızı Wi-Fi ağına bağlamalısınız. Bağlantı yöntemi için bkz. "İlk çalıştırma" – "Miele@home" bölümü.

Miele uygulamasını kullanmadığınızda, aşağıda belirtilen bilgileri ve uyarıları dikkate alınır ve pişirme tabloları yardımıyla tek çeşit yemeğinizi hazırlayınız.

### Pişirme kapları

Aşağıdaki kapları kullanınız:

- düz tabak veya ufak güveç kalıbı
- sıvı eklemesinin yapılacağı gıdalar için derin bir kase veya fincan

Hamur işleri, pizza, ince pizza ve benzeri malzemeleri doğrudan tel ızgara üzerine yerleştirebilirsiniz (gerekirse fırın kağıdı kullanarak).

Hazır yemeklerin içinde sunulduğu plastik kaplar yeterince ısıya dayanıklı değildir.

Bu tür hazır yemekleri önce uygun kaplara alınız.

### Tabakta yemeklerin ısıtılmasıyla ilgili önemli bilgiler

- Kızartılmış veya üstü kızartılmış malzemeler için Gevrek ısıtma seçeneğini, pişirilmiş malzemeler için ise Hassas ısıtma seçeneğini kullanınız.
- Sadece, yeniden ısıtma öncesinde çıtır olan malzemeler, Gevrek ısıtma ile yeniden çıtır bir şekilde hazırlanabilir.
- Malzeme yüksekliğinin 2–2,5 cm'yi geçmiyor olması gerekir. Malzemelerin daha yüksek olmaları durumunda bunları düz bir kaba alın veya kompakt parçaları dilimlere bölünüz.
- Makarnayı sadece sosla karıştırılmış bir şekilde ısıtınız.
- Kabin altında su damlaları oluşabilir. Servis yapmadan önce su damlalarını siliniz.

### Tek çeşit yemeklerin pişirilmesiyle ilgili önemli bilgiler

- Et ve balık pişerken çıkan malzeme suyundan kolayca sos hazırlayabilirsiniz: pişme işlemi öncesinde pişmemiş ete/balığa 1 tatlı kaşığı sos koyulaştırıcı katınız. Servis yapmadan önce sosu, çatal yardımıyla düzleştirerek karıştırınız. Sos koyulaştırıcı yerine, 1 tatlı kaşığı patates püresi tozu (Convenience) veya 1 bıçak ucu kadar guar zamkı kullanabilirsiniz.
- Gıdaların sahip olduğu farklı pişme sürelerini, parça boyutları üzerinden uyarlayabilirsiniz: pişme süresi ne kadar kısaysa, parçaları o kadar büyük hazırlayabilirsiniz (örneğin büyük karnabahar çiçekleri). Pişirme süresi ne kadar uzunsa, parçaların da o kadar küçük hazırlanması gerekir (örneğin küp şeklinde kesilmiş patates).
- Eşit olmayan pişirme sürelerini katmanlar oluşturarak da uyarlayabilirsiniz: pişirme süresi kısa olan malzemeyi, pişirme süresi uzun olan malzemenin altına yerleştirin veya küçük güveç kaplarını bir arada kullanınız.
- Gıda malzemelerinin kurumasını engellemek için tabak yemeğinizi sos veya marine sosuyla hazırlayınız. Peynir veya pastırma da kullanabilirsiniz.

### Çeşitli bileşenlerden oluşan tabakta yemek

İyi bir pişme sonucu elde edebilmek için tabak yemeğinin birleşenlerini – örneğin, et, garnitür ve sebze – ortak bir kızartma ayarı seçilebilecek şekilde bir araya getirmeniz gerekir. Bu ayarın, yemeğe dahil olan tüm gıdalar için uygun veya en azından koşullu uygun olması gerekir.

Aşağıdaki yöntemi öneriyoruz:

- Pişirme tablosundan faydalanarak bir ana malzeme seçiniz, örn., sığır bifteği.
- Diğer malzemeleri seçerken de kızartma işlemi için eşit ayarlara sahip malzemeler seçiniz, örn., yeşil fasulye ve pilav.

## Diğer uygulamalar

### Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

Pişirme tablolarında, parça büyüklüğü veya gıdanın işlenme derecesi gibi bilgilerin yanı sıra hazırlamaya ilişkin bilgiler de sunulmaktadır.


Kızarma, ekranda yedi bölgeden oluşan bir çubuk üzerinden gösterilir. Temelde geçerli olan bir ilke: Dolu olan bölme sayısı ne kadar yüksekse, pişirme süresi o kadar uzun olur.

Sembollerden faydalanarak ilgili gıdanın kızarmasında hangi ayarın uygun olduğunu öğrenebilirsiniz:

| Sembol | Anlamı               |
|--------|----------------------|
| —      | uygun değil          |
| □      | koşullu olarak uygun |
| ■      | çok uygun            |

### Mix & Match özel uygulamasının kullanımı

Yiyeceklerin pişirilirken üstlerinin örtülmesine gerek yoktur.

- Gerekliyse yiyeceğin hazırlığını gerçekleştiriniz.
  - Diğer  | Özel uygulamalar | Mix & Match seçeneğine dokununuz.
  - **Pişmiş** gıdalar hazırlıyorsanız Hassas ısıtma veya Gevrek ısıtma seçeneğine dokununuz.
  - **Taze** veya az pişmiş gıdalar hazırlıyorsanız Hassas pişirme veya Gevrek pişirme seçeneğine dokununuz.
  - Gerekirse kızarma ayarını değiştiriniz.
  - *OK* ile onaylayınız.
  - Yemeği, tel ızgara üstünde, 3. seviyeye koyunuz.
  - *OK* ile onaylayınız.
- Pişirme işlemini hemen veya gecikmeli olarak başlatabilirsiniz.
- Pişirme işlemi sona erdiğinde, yemek istediğiniz gibi pişmemişse, Kızartma devam seçeneğini seçiniz.

## “Gevrek ısıtma” özel uygulamasıyla gıdaların ısıtılması

| Gıda  | Çubuk gösterge ayarı<br>Kızartma |
|---|----------------------------------|
| Elmalı strudel, 4 cm yükseklik, hazır pişmiş                          | ___ _ □ ■ □ _                    |
| Kızartma için Camembert peyniri, 75 g, hazır pişmiş                   | ___ _ □ ■ □ _                    |
| Baget, hazır pişmiş   | _ □ ■ □ _ _ _                    |
| Milföyden tadımlıklar, hazır pişmiş                                   | _ □ ■ □ □ _ _                    |
| Etsiz tofu yassı köfte <sup>1</sup> , hazır pişmiş                    | _ □ □ ■ □ _ _                    |
| Küçük ekmekek, önceden pişirilmiş veya hazır pişmiş, saklanmış        | _ _ □ ■ □ _ _                    |
| Çizburger, hazır pişmiş   | _ _ □ ■ _ _ _                    |
| Chili con Carne <sup>1</sup> , 2 cm yükseklik, hazır pişmiş           | _ _ □ ■ □ _                      |
| Ciabattini, önceden pişirilmiş veya hazır pişmiş, saklanmış           | _ _ _ ■ □ _ _                    |
| Tarte flambee, hazır pişmiş   | _ □ ■ □ _ _ _                    |
| Et şeritleri <sup>1</sup> , yarı pişmiş veya hazır pişmiş             | □ □ ■ □ □ _ _                    |
| Köfte <sup>1</sup> (domuz eti), 60 g, hazır pişmiş                    | _ _ □ ■ □ _                      |
| Çin böreği, 100 g, hazır pişmiş                                       | _ _ _ □ ■ □                      |
| Kaiserschmarrn krep <sup>1</sup> , derin dondurulmuş, çözündürülmemiş | _ □ □ ■ □ □ _                    |
| Patates, ağırlıklı olarak mumsu, dilimlenmiş, hazır pişmiş            | _ _ □ ■ □ _ _                    |
| Dolgulu patates, hazır pişmiş   | _ _ □ □ ■ □                      |
| Lazanya <sup>1</sup> , 3 cm yükseklik, hazır pişmiş                   | _ _ _ ■ □ _ _                    |
| Güveçte makarna <sup>1</sup> , 4,5 cm yükseklik, hazır pişmiş         | _ _ □ ■ _ _ _                    |
| Krep <sup>1</sup>   | _ _ □ ■ □ _ _                    |
| Pizza, hazır pişmiş   | □ □ ■ □ □ □ _                    |
| Kişi, 3,5 cm yükseklik, hazır pişmiş                                  | _ _ _ □ ■ □                      |
| Patates mücveri <sup>1</sup> , hazır pişmiş                           | _ _ _ ■ □ _ _                    |
| Üçgen şekilli patates mücveri, hazır pişmiş                           | _ _ □ ■ □ _ _                    |
| Şnitzel, hazır pişmiş   | _ _ □ ■ □ □ _                    |

<sup>1</sup> Çıtırlaşmaz, sadece yeterli şekilde ısıtılmalıdır (> 65 °C).

## Diğer uygulamalar

### “Gevrek pişirme” özel uygulamasıyla gıdaların pişirilmesi

| Gıda  | Hazırlama şekli                                     | Çubuk gösterge ayarı – Kızartma   |
|---|---|---|
| <b>Et<sup>1</sup></b>                           |   |   |
| Sosis, 100 g, haşlanmış                         | kesik atılmış                                       | ___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>   |
| Köfte, 60 g, 2,5 cm yükseklik                   | Baharatlı kıyma                                     | ___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>   |
| Tavuk göğüs eti, 3 cm yükseklik, pişmemiş       | doğal, baharatlanmış                                | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _   |
| Tavuk budu, pişmemiş                            | marine edilmiş                                      | ___ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>                        |
| Dana bonfile, 2,5 cm yükseklik, pişmemiş        | marine edilmiş, soslu                               | <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _   |
| Domuz pirzola, 3,5 cm yükseklik, pişmemiş       | –   | _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Kuzu pirzola, 2 cm yükseklik, pişmemiş          | marine edilmiş                                      | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _                      |
| Siğir bifteği, 3 cm yükseklik, pişmemiş         | marine edilmiş                                      | _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _   |
| Domuz filetosu, 4 cm yükseklik, pişmemiş        | pastırma içinde, tuz, karabiber                     | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _                      |
| Domuz pirzola, 1,5 cm yükseklik, pişmemiş       | pane, hafif yağlı                                   | ___ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/>   |
| <b>Balık<sup>1</sup></b>                        |   |   |
| Dil balığı pirzola, 3 cm yükseklik, pişmemiş    | marine edilmiş                                      | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _  |
| Morina filetosu, 3,5 cm yükseklik, pişmemiş     | marine edilmiş                                      | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _   |
| Somon filetosu, 3 cm yükseklik, pişmemiş        | baharatlanmış                                       | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ |
| Kömür balığı filetosu, 3 cm yükseklik, pişmemiş | baharatlanmış, Üst malzemesi: ispanak, Feta peyniri | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _  |
| Ton balığı fileto, 3 cm yükseklik, pişmemiş     | marine edilmiş                                      | _ _ _ <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _  |
| Kedi balığı şiş, 50 g küp şeklinde, pişmemiş    | marine edilmiş, domuz pastırmalı                    | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _                        |
| <b>Sebze</b>                                    |   |   |
| Patlıcan, 2 cm yükseklik, pişmemiş              | marine edilmiş                                      | ___ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _  |
| Karnabahar, büyük çiçekli, pişmemiş             | Tuz, karabiber, tereyağı parçacıkları               | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _                      |
| Brokoli, büyük çiçekli, pişmemiş                | Peynir sosu   | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _   |
| Pastırmalı çalı fasulyesi, pişmemiş             | Pastırmaya sarılmış, baharatlı                      | _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _  |



## Diğer uygulamalar

| Gıda   | Hazırlama şekli                                      | Çubuk gösterge ayarı – Kızartma |
|--|--|---------------------------------|
| Patates, mumsu (az nişastalı), 3 mm kalınlığında dilimli, pişmemiş           | Tereyağı, tuz veya peynir                            | ___ _ □ □ □ ■                   |
| Alabaş, 2 cm kalınlığında dilimli, pişmemiş                                  | Tuz, karabiber, muskat                               | □ □ ■ □ ___ _                   |
| Balkabağı, 2 cm küp şeklinde, pişmemiş                                       | Tuz, karabiber, balkabağı yağı                       | ■ □ □ ___ _                     |
| Koçanda mısır, pişmemiş  | Tuz, tereyağı  | ___ □ □ ■ □ ___                 |
| Havuç, 2 cm kalınlığında dilimli, pişmemiş                                   | Tuz, karabiber, tereyağı                             | □ □ ■ □ ___ _                   |
| Dolmalık biber, büyük parçalar, pişmemiş                                     | marine edilmiş                                       | □ □ □ ■ □ ___                   |
| Kabak, 2 cm kalınlığında dilimli, pişmemiş                                   | marine edilmiş                                       | ___ □ □ ■ □ □ _                 |
| <b>Makarna/Pilav</b>   |  |                                 |
| Taze makarna, tortellini, önceden pişirilmiş                                 | –  | □ ___ _ _ _ _                   |
| Lazanya, 3 cm yükseklik, önceden pişirilmiş                                  | –  | ■ □ ___ _ _ _                   |
| Güveçte makarna, 2 cm yükseklik, önceden pişirilmiş                          | –  | ■ ___ _ _ _ _                   |
| Pirinç, doğal pirinç, pişme süresi 8 dakika, pişmemiş                        | Tuz, 1 : 2 (pirinç : sıvı)                           | ___ □ ■ □ ___ _                 |
| Pirinç, yarı pişmiş pirinç (Convenience), pişme süresi 8–12 dakika, pişmemiş | Tuz, 1 : 1,5 (pirinç : sıvı)                         | ___ □ ■ □ ___ _                 |
| Pirinç, önceden pişirilmiş   | –  | □ □ ■ □ ___ _                   |
| <b>Pizza v.b.</b>  |  |                                 |
| Kızartma için Camembert peyniri, 25 g, derin dondurulmuş                     | çözdürülmemiş  | ■ □ □ □ ___ _                   |
| Baget, derin dondurulmuş veya önceden pişirilmiş                             | çözdürülmemiş  | □ ■ ___ _ _ _                   |
| Küçük ekmek, derin dondurulmuş veya önceden pişirilmiş                       | çözdürülmemiş  | □ ■ □ ___ _ _                   |
| Çizburger, önceden pişirilmiş  | –  | ■ ___ _ _ _ _                   |
| Pastırmayla sarılı hurma, pişmemiş   | –  | ___ □ □ ■ □ ___                 |
| Tarte flambee, pişmemiş  | Soğuk reyondan hazır hamur üzerine malzemeleri koyun | ___ □ ■ □ ___ _                 |
| Çin böreği, 100 g, derin dondurulmuş   | çözdürülmemiş  | ___ □ ■ □ ___ _                 |
| Izgara peynir, 90 g, önceden pişirilmiş                                      | –  | ___ _ _ □ ■ □                   |
| Dolgulu patates, derin dondurulmuş   | çözdürülmemiş  | ■ □ ___ _ _ _                   |

## Diğer uygulamalar

| Gıda                                       | Hazırlama şekli       | Çubuk gösterge ayarı – Kızartma |
|--|-----------------------|---------------------------------|
| Gnocchi, önceden pişirilmiş                | Tereyağı, tuz, peynir | ■ _ _ _ _ _                     |
| Patates mücver (Hazır hamur), pişmemiş     | hafif yağlı           | _ _ □ ■ □ _ _                   |
| Patates makarnası, önceden pişirilmiş      | –                     | □ □ ■ □ □ □ _                   |
| Etsiz tofu yassı köfte, 80 g, hazır pişmiş | –                     | ■ _ _ _ _ _                     |
| Pizza, hazır pişmiş                        | –                     | □ ■ □ _ _ _ _                   |
| Patates mücveri, derin dondurulmuş         | çözdürülmemiş         | ■ □ _ _ _ _                     |
| Soğanlı tart, 2,5 cm yükseklik             | önceden pişirilmiş    | _ _ _ _ _ ■ □                   |
| <b>Tatlılar</b>                            |                       |                                 |
| Kaiserschmarrn krepisi, hazır pişmiş       | –                     | _ □ □ ■ □ □ _                   |

<sup>1</sup> Pişmemiş ete/balığa 1 tatlı kaşığı sos koyulaştırıcı katınız.

## “Hassas pişirme” özel uygulamasına uygun olan gıdalar

| Gıda  | Hazırlık bilgileri                              |
|---|---|
| <b>Et<sup>1</sup></b>                                   |   |
| Sosis (domuz eti), 100 g, hazır pişmiş                  | –   |
| Sığır fileto şiş, 50 g küp şeklinde, pişmemiş           | marine edilmiş, domuz pastırmalı                |
| Domuz şiş, 50 g küp şeklinde, pişmemiş                  | marine edilmiş, dolmalık biberli ve soğanlı     |
| Tavuk göğüs eti, 3 cm yükseklik, pişmemiş               | doğal, baharatlanmış                            |
| Dana bonfile, 2,5 cm yükseklik, pişmemiş                | marine edilmiş, soslu                           |
| Kavrulmuş füme domuz fileto, 3,5 cm yükseklik, pişmemiş | –   |
| <b>Balık<sup>1</sup></b>                                |   |
| Alabalık, bütün, 350 g, pişmemiş                        | baharatlanmış, Dolgu: Teretağı, Baharatlı otlar |
| Dil balığı pizola, 3 cm yükseklik, pişmemiş             | marine edilmiş                                  |
| Morina filetosu, 3,5 cm yükseklik, pişmemiş             | marine edilmiş                                  |
| Somon filetosu, 3 cm yükseklik, pişmemiş                | baharatlanmış                                   |
| Kömür balığı filetosu, 180 g                            | Üst malzemesi: Ispanak, Crème fraîche           |
| Ton balığı fileto, 3 cm yükseklik, pişmemiş             | marine edilmiş                                  |
| Kedi balığı şiş, 50 g küp şeklinde                      | marine edilmiş, domuz pastırmalı                |

## Diğer uygulamalar

| Gıda  | Hazırlık bilgileri                 |
|---|------------------------------------|
| <b>Sebze</b>  |                                    |
| Karnabahar, büyük çiçekli, pişmemiş   | baharatlamış                       |
| Brokoli, büyük çiçekli, pişmemiş  | baharatlanmış, peynir soslu/sossuz |
| Patates, mumsu (düşük nişastalı), dörde bölünmüş/uzun kalın dilimler olarak doğranmış, pişmemiş | Tuz                                |
| Alabaş, 2 cm kalınlığında dilimli, pişmemiş   | Tuz, karabiber, muskat             |
| Balkabağı, 1,5 cm küp şeklinde, pişmemiş  | Tuz, karabiber, balkabağı yağı     |
| Koçanda mısır, pişmemiş   | Tuz, tereyağı                      |
| Havuç, 2 cm kalınlığında dilimli, pişmemiş  | Tuz, karabiber, tereyağı           |
| Dolmalık biber, büyük parçalar, pişmemiş  | marine edilmiş                     |
| Brüksel lahanası, bütün, pişmemiş   | Tuz, karabiber, muskat             |
| Kuşkonmaz, bütün, pişmemiş  | Tuz, tereyağı                      |
| Tatlı patates, 1,5 cm küp/uzun kalın dilimler olarak doğranmış, pişmemiş                        | Tuz                                |
| Kabak, 2 cm kalınlığında dilimli, pişmemiş  | marine edilmiş                     |
| <b>Makarna/Pilav</b>  |                                    |
| Taze makarna, tortellini, önceden pişirilmiş  | Sos                                |
| Makarna, kısa, pişmemiş   | Tuz, 1 : 3 (hamur ürünü : su)      |
| Pirinç, Basmati pirinç, pişme süresi 10 dakika, pişmemiş  | Tuz, 1 : 2,5 (pirinç : sıvı)       |
| Pirinç, doğal pirinç, pişme süresi 8 dakika, pişmemiş   | Tuz, 1 : 2 (pirinç : sıvı)         |
| Pirinç, yarı pişmiş pirinç (Convenience), pişme süresi 8–12 dakika, pişmemiş                    | Tuz, 1 : 2 (pirinç : sıvı)         |
| Pirinç, Yuvarlak taneli pirinç, hazır pişmiş  | –                                  |
| Şehriye, pişmemiş   | yemek suyuyla örtülmüş             |
| <b>Pizza v.b.</b>   |                                    |
| Gnocchi, önceden pişirilmiş   | Tuz, tereyağı                      |
| Patates püresi, hazır pişmiş  | –                                  |
| Patates makarnası, önceden pişirilmiş   | Tuz, tereyağı                      |

<sup>1</sup> Pişmemiş ete/balığa 1 tatlı kaşığı sos koyulaştırıcı katınız.

## Diğer uygulamalar

### Menü pişirme - otomatik

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

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

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

Bitiş saati ve Başlatma saati fonksiyonları menü pişirme sırasında kullanılamaz.

### Menü pişirme özel uygulamasının kullanımını

■ Diğer  | Özel uygulamalar | Menü pişirme seçeneğini seçiniz.

■ İsteddiğiniz yemeği seçiniz.

Yemeğe bağlı olarak büyüklük, ağırlık ve pişirme derecesi sorulur.

■ İstenilen değerleri seçiniz ve her birini *OK* ile onaylayınız.

■ Yiyecek ekle seçeneğini seçiniz.

■ İstenilen yemeği seçiniz ve birinci yemekteki adımları gerçekleştiriniz.

■ İşlem adımlarını gerekirse üçüncü yemeğin için de tekrarlayınız.

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

■ Delikli pişirme kaplarında damlayan veya renk veren malzeme pişiriyorsanız, bunları doğrudan standart tepsi üzerinde fırına yerleştiriniz. Böylece damlayan sıvılar üzerinden tat aktarımlarının veya renk değişimlerinin gerçekleşmesini engellemiş olursunuz.

Isıtma evresinin sonunda, bir sonraki malzemenin ne zaman fırına verilmesi gerektiği bildirilir. Bu zaman geldiğinde bir sinyal sesi verilir. Söz konusu işlem üçüncü malzeme için de tekrarlanır.

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

### 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.

## Diğer uygulamalar

---


### 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.

### Gıda konservesi hazırlama

- Delikli pişirme kabını veya tel ızgarayı 1. kademeye yerleştiriniz.
- Cam kavanozları pişirme kabına veya tel ızgara üzerine yerleştiriniz. Kavanozların birbirine değmiyor olmasına dikkat ediniz.

### Ayarlar

Diğer  | Özel uygulamalar | Konserve veya

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: bkz. tablo

Konserve süresi: bkz. tablo

## Diğer uygulamalar

Tablodaki süreler yaklaşık değerlerdir.

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

° Sıcaklık, ⌚ Konserve süresi

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

## Diğer uygulamalar

### Kek konservesi

Konserve için kek hamuru, bisküvi hamuru ve mayalı hamur uygundur. Kek yaklaşık 6 ay kadar saklanabilir.

**Meyveli kek uzun süre saklanamaz**, bu tür kekler 2 gün içinde tüketilmelidir.

Sadece hasarsız, yıkanmış, temiz kavanoz ve aksesuarları kullanınız. Kavanozların alt kısmının üst kısmından daha dar olması gerekir. Bu uygulama için en çok 0,25 litrelik cam kavanozlar uygundur.

Cam kavanozların, lastik halkalı, cam kapaklı ve yaylı kelepçelerle kapatılabilir olması gerekir.

Her şeyin eşit bir şekilde konserve edilebilmesi için kavanozların aynı boyutlarda olmasına dikkat ediniz.

- Cam kavanozlara, kenarlarının 1 cm altına kadar tereyağı sürünüz.
- Kavanozlara galeta unu serpiştiriniz.
- Cam kavanozları  $\frac{1}{2}$  veya  $\frac{2}{3}$  oranında hamurla doldurunuz (tarife bağlı oran). Kavanoz kenarının temiz kalmasına dikkat ediniz.
- Tel ızgarayı 2. seviyeye yerleştiriniz.
- **Üstü açık**, aynı büyüklükteki cam kavanozları tel ızgara üzerine yerleştiriniz. Kavanozların birbirine değmiyor olmasına dikkat ediniz.
- Konserve işleminin hemen ardından, lastik halkaları, cam kapakları ve kelepçeleri kullanarak kavanozları **hemen** kapatınız; kekin soğumaması gerekir. Kavanoz kenarından hafif taşmış hamurlar, cam kapakla kavanoz içine itilebilir.

Tabloda verilen değerler referans değerlerdir. Başlangıçta, konserve sürelerinden kısa olanını seçmenizi tavsiye ederiz. Gerekirse konserve süresini uzatabilirsiniz.

| Hamur türü   | Program    | Adım | 🌡️ [°C] | 💧 [%] | 🕒 [dk.] |
|--------------|------------|------|---------|-------|---------|
| Sulu hamur   | ☐          | —    | 160     | —     | 35–45   |
| Pandispanya  | ☐          | —    | 160     | —     | 50–55   |
| Mayalı hamur | ☐☐☐<br>☐☐☐ | 1    | 30      | 100   | 10      |
|              |            | 2    | 160     | 30    | 30–35   |

🌡️ Sıcaklık, 💧 Nem, 🕒 Konserve süresi

☐ Üst/Alt ısıtma, ☐☐☐ Kombi pişirme + Üst/Alt ısıtma




### Kurutma

Nemin çıkabilmesi için kurutma uygulamasında sadece Kurutma özel uygulamasını veya Kombi pişirme + Turbo+ programını kullanınız.


Muz, ananas ve horoz mantarları kurutmaya uygun değildir.

- Kurutulacak malzemeyi keserek eşit büyüklükte parçalara ayırınız.
- Tel ızgaranın üzerine pişirme kağıdı seriniz ve kurutulacak malzemeyi eşit ve mümkün olduğunca tek kat şeklinde tel ızgara üzerine yayınız.
- Kurutulan meyve veya sebzeleri soğumaya bırakınız.
- Kurutulan gıdaları kapalı kavanoz veya kutuların içinde muhafaza ediniz. Küf oluşumunu ve bozulmayı önlemek için saklama kabına nem girmemesine dikkat ediniz.

### Ayarlar

Diğer  | Özel uygulamalar | Kurutma  
Sıcaklık: bkz. tablo  
Kurutma süresi: bkz. tablo

veya

Kombi pişirme  | Kombi pişirme + Turbo+  
Sıcaklık: bkz. tablo  
Nem: % 0  
Kurutma süresi: bkz. tablo

Tabloda verilen kurutma süreleri referans değerlerdir. Başlangıçta daha kısa olan kurutma süresinin seçilmesini tavsiye ederiz. Gerekirse süreyi uzatabilirsiniz.

| Kurutulacak malzeme                          |  [°C] |  [sa] |
|--|--|--|
| Elma, halka şeklinde                         | 70   | 6–8  |
| Kayısı, ikiye bölünmüş, çekirdeği çıkarılmış | 60–70  | 10–12  |
| Armut, uzun dilimler şeklinde                | 70   | 7–9  |
| Baharatlar                                   | 40   | 1,5–2,5  |
| Mantarlar*                                   | 50   | 5–7  |
| Domates, dilimlenmiş                         | 70   | 7–9  |
| Narenciye, dilimlenmiş                       | 70   | 8–9  |
| Mürdüm eriği, çekirdeği çıkarılmış           | 60–70  | 10–12  |

 Sıcaklık,  Kurutma süresi (saat)

\* Kurutmak için çörek mantarı, Şitaki mantarı, kuzugöbeği, MuErr mantarı ve doru renkli mantar uygundur. Mantarlar, “hışırta kuruluğunda” olduklarında kuru olarak kabul edilir.


## Diğer uygulamalar

### Şabat programı ve Yom-Tov kullanımını

Şabat programı ve Yom-Tov özel uygulamaları, dini gerekliliklerin yerine getirilebilmesi için geliştirilmiştir.

Şabat kurallarına uymak için ekranda gösterilen talimatları uygulayınız.

Buharlı fırın ayarladığınız sıcaklığa ısıtılır ve bu sıcaklığı en fazla 24 saat (Şabat programı) veya 76 saat (Yom-Tov) boyunca korur. Buharlı fırın, her iki özel uygulamada da 76 saat sonra otomatik olarak kapanır.

- Pişirilecek yemeği fırına yerleştiriniz.
- Diğer  | Özel uygulamalar seçeneğini seçiniz.
- Şabat programı seçeneğini seçiniz.
- İsteddiğiniz özel uygulamayı (Şabat programı veya Yom-Tov) seçiniz.

Bir kısa süre sayacı veya bir alarm ayarladıysanız, özel uygulamayı başlatamazsınız.

Başlatılmış bir özel uygulamayı değiştiremez veya Kişisel programlar altına kaydedemezsiniz.

Elektrik kesintisinde özel uygulama iptal edilir. Buharlı fırın, ancak elektrik şebekesinden ayrılmış olduğu sürece şabat için uyumlu durumda kalır. Bağlantı tekrar oluşturulduktan sonra ekranda Elektrik kesintisi-İşlem iptal edildi görüntülenir.


### Şabat programı kullanımı

Bu özel uygulama, haftalık şabat (Schabbat) için uygundur. Bu uygulama ile yemekleri, kapağı ilk kez açana kadar en fazla 24 saat ısıtabilirsiniz.

- Sıcaklığı ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

Şabat programı ve ayarlanan sıcaklık görüntülenir.


Fırın ısıtması, kapak kapatıldıktan yaklaşık 30 saniye sonra çalışmaya başlar. Fırın aydınlatması tüm pişirme işlemi boyunca açık kalır.

Güncel saat görüntülenmez. Sensörlü tuşlar (Açma/Kapama  tuşu hariç) tepki vermez.

Şabat- Kapağı açmayın bildirimi görüntülenir. Bu bildirim, yaklaşık 45 dakika sonra söner ve ardından ara sıra tekrar görüntülenir.

Bildirim **görüntülenmiyorsa**, buharlı fırın ısınmıyordur ve kapağı açıp kapatabilirsiniz. Kapağı bir kez açtığınızda, fırın ısıtması özel uygulama sona erene kadar **kapalı** durumda **kalır**.

Özel uygulama sona erene kadar kapağı kapalı tutarsanız, fırın ısıtması ancak 24 saat sonra kapanır. Buharlı fırının gücü açık kalır.

- Özel uygulamayı zamanından önce sonlandırmak istediğiniz takdirde, buharlı fırının gücünü Açma/Kapama  tuşu ile kapatınız.

Özel uygulama sona erdikten sonra Şabat- Kapağı açmayın uyarısı söner ve pişirme alanı ısıtması kapanır. Diğer uyarılar, buharlı fırın 76 saat sonra otomatik olarak kapatılana kadar ekranda görüntülenmeye devam eder.


### Yom-Tov kullanımı

Bu özel uygulama, bir hafta içerisindeki birkaç günlük bayramlar için uygundur. Bu uygulama ile yemekleri en fazla 76 saat ısıtabilirsiniz. Bu süre boyunca kapağı birçok kez açıp kapatabilirsiniz.

- Sıcaklığı ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.


Yom-Tov ve ayarlanan sıcaklık görüntülenir.

Fırın ısıtması, kapak kapatıldıktan yaklaşık 30 saniye sonra çalışmaya başlar. Fırın aydınlatması tüm pişirme işlemi boyunca açık kalır.

Güncel saat görüntülenmez. Sensörlü tuşlar (Açma/Kapama  tuşu hariç) tepki vermez.

Şabat- Kapağı açmayın bildirim görüntülenir. Bu bildirim, yaklaşık 45 dakika sonra söner ve ardından ara sıra tekrar görüntülenir.

Bildirim **görüntülenmiyorsa**, kapağı birden fazla kez açıp kapatabilirsiniz. Pişirme alanı ısıtması **açık kalır**.

- Özel uygulamayı zamanından önce sonlandırmak istediğiniz takdirde, buharlı fırının gücünü Açma/Kapama  tuşu ile kapatınız.

Pişirme alanı ısıtması, özel uygulama sona erene kadar açık kalır. Buharlı fırın 76 saat sonra otomatik olarak kapanır.

## Diğer uygulamalar

### 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 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 arttırır. 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

- Hazırlamış olduğunuz meyveleri delikli bir pişirme kabına yerleştiriniz.
- Çıkacak meyve suyu için kabın altına deliksiz bir pişirme kabı veya standart tepsi yerleştiriniz.

#### Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Süre: 40-70 dakika sonra


### 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  | Özel uygulamalar | Hafif haşlama  
veya

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Blanşe etme süresi: 1 dakika


### Dezenfeksiyon

Buharlı fırında sterilize edilen kaplar ve biberonlar, yaygın olarak kullanılan kaynatma yönteminde olduğu gibi program sonunda mikroplardan arındırılmış olur. Öncelikle üretici talimatlarını esas alarak, tüm parçaların sıcaklığa (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı olup olmadıklarını kontrol ediniz.


Biberonları parçalarına ayırınız. Biberonların parçalarını, ancak tamamen kuru- duktan sonra birleştiriniz. Bu şekilde yeniden mikrop oluşması önlenir.

- 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  | Özel uygulamalar | Sterilizasyon  
Süre: 1 dakika ila 10 saat

veya

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C


Süre: 15 dakika


## Diğer uygulamalar

### Kap ısıtma

Kabın önceden ısıtılmasıyla yemekler o kadar çabuk soğumazlar.

Isıya dayanıklı kaplar kullanınız.

- Tel ızgarayı 2. seviyeye yerleştiriniz ve ısıtılacak kabı tel ızgara üzerine koyunuz. Kabın büyüklüğüne bağlı olarak isterseniz tel ızgarayı yerleştirme yüzeyi yukarı bakacak şekilde fırın tabanına yerleştirebilir ve kapları da tel ızgaranın üzerine koyabilirsiniz. Gerekirse tel rafları sökebilirsiniz.
- Diğer  | Özel uygulamalar seçeneğini seçiniz.
- Kap ısıtma seçeneğini seçiniz.
- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz ve süreyi ayarlayınız.

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.


Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine, tel raflara ve yemeğe değerseniz yanabilirsiniz. Kabın alt yüzünde birkaç su damlası oluşabilir.

Kapları çıkartırken mutfak eldiveni takınız.

### Sıcak tutma

Yiyecekleri fırının içinde 2 saate kadar sıcak tutabilirsiniz.


Yiyeceğin kalitesini korumak için mümkün olduğunca kısa bir süre seçiniz.

- Diğer  | Özel uygulamalar seçeneğine dokununuz.
- Sıcak tutma seçeneğine dokununuz.
- Sıcak tutulacak yiyeceği fırına veriniz ve OK ile onaylayınız.
- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz ve süreyi ayarlayınız.

### Mayalı hamuru kabartma

- Hamuru tarifteki talimatlar doğrultusunda hazırlayınız.
- Üstü açık hamur kasesini delikli bir pişirme kabına veya fırına yerleştirilmiş tel ızgaraya koyunuz.  
Hamur kasesinin büyüklüğüne bağlı olarak isterseniz tel ızgarayı da yerleştirme yüzeyi yukarı bakacak şekilde fırın tabanına yerleştirebilir ve kaseyi ızgara üzerine koyabilirsiniz. Gerekirse tel raflar da çıkarılabilir.

#### Ayarlar

Diğer  | Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma

veya

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 30 °C

Nem: % 100

Süre: Tarife göre

### Islak havlu ısıtma

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

#### Ayarlar

Otomatik programlar  | Özel | Islak bez ısıtma

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 70 °C

Pişirme süresi: 2 dakika

### Jelatin eritme

- **Yaprak jelatini** soğuk sulu bir kasede 5 dakika kadar yumuşatınız. Yaprak jelatinlerin suyla tamamen örtülmüş olması gerekir. Yaprak jelatinleri sıkın ve kasedeki suyu dökünüz. Sıktığınız yaprak jelatinleri yeniden kaseye koyunuz.
- **Öğütülmüş** jelatinleri bir kaseye koyun ve kaseye ürün paketinde belirtildiği kadar su doldurunuz.
- Kabın üzerini kapatınız ve delikli bir pişirme kabına yerleştiriniz.

#### Ayarlar

Otomatik programlar  | Özel | Jelatin eritme

ya da

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

Otomatik programlar  | Özel | Şekerlenen balı çözme

veya

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

Otomatik programlar  | Özel | Çikolata eritme

ya da

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 65 °C

Pişirme süresi: 20 dakika



### 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

Otomatik programlar  Auto | Özel | Et yağı eritme

ya da

Buharlı pişirme

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: 4 dakika

### Soğan sote

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

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

### Ayarlar

Otomatik programlar  Auto | Özel | Soğan sote ya da

Buharlı pişirme

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: 4 dakika

## Diğer uygulamalar

---

### Elma konservesi

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

#### Ayarlar

Otomatik programlar  Auto | Meyve | Elma |  
bütün halinde

ya da

Buharlı 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

Buharlı pişirme  SSS

Sıcaklık: 100 °C

Pişirme süresi: 4 dakika

### Meyve ezmesi

Sadece taze, ezik veya çürüğü olmayan besinleri dondurunuz.

### Kavanozlar

Sadece sağlam, temiz yıkanmış Twist-Off-kapaklı maksimum 250 ml. kapasiteli kavanozlar kullanınız.

Konserve kavanozlarını doldurduktan sonra kenarlarını temiz bir bezle ve sıcak suyla siliniz.

### Hazırlık

Meyveleri dikkatle ayıklayınız, kısa bir sürede fakat iyice yıkayınız ve süzölmeye bırakınız. Çilek, böğürtlen cinsi meyveler çok çabuk zedelenecekleri için dikkatle yıkanmalıdır.

Meyvelerin saplarını ve çekirdeklerini çıkartınız.


Meyveyi püre haline getiriniz ve püreye uygun miktarda şekerli jöle ilave ediniz (üreticisinin tarifine bkz.). Bu karışımı iyice karıştırınız.

Tatlı meyve/çilek türü meyve marmelatları hazırlanırken limon suyu ilave ediniz.

### Meyve ezmesi hazırlama

- Cam kavanozları en fazla üçte iki oranında doldurun.
- Açık kavanozları delikli bir pişirme kabına veya tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
- Kavanozları hazırlama süresinin ardından 1–2 dakika bekletiniz.
- Ardından cam kavanozlarının kapağını kapatınız ve cam kavanozları soğuma ya bırakınız.

### Ayarlar


Kombi pişirme  | Kombi pişirme + Turbo+  
Sıcaklık: 150 °C  
Nem: 0 %  
Süre: 35–45 dakika

## Diğer uygulamalar

### Yiyeceklerin Soyulması


- Domates, nektarin gibi malzemeleri sap kökünde çaprazlamasına kesiniz. Böylece kabukları daha kolay soyulabilir.
- Malzemeleri, buharla çalışacaksanız delikli bir pişirme kabına, ızgara fonksiyonunu kullanacaksanız standart tepsi üzerinde yerleştiriniz.
- Bademleri çıkardıktan sonra hemen soğuk suya tutunuz. Aksi takdirde soyulmazlar.

### Ayarlar

Diğer  | Büyük Izgara


Kademe: 3

Süre: bkz. tablo

| Besinler |  [dak.] |
|----------|--|
| Biber    | 10   |
| Domates  | 7  |


 Süre

### Ayarlar

Buharlı pişirme 

Sıcaklık: 100 °C

Süre: bkz. tablo

| Besinler |  [dak.] |
|----------|--|
| Kayı     | 1  |
| Badem    | 1  |
| Nektarin | 1  |
| Biber    | 4  |
| Şeftali  | 1  |
| Domates  | 1  |

 Süre

### 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

Otomatik programlar  Auto |  Özel | Yoğurt hazırlama

ya da

Buharlı pişirme    
Sıcaklık: 40 °C  
Süre: 5:00 saat

### Olumsuz Sonuçların Olası Sebepleri

Yoğurt çok sulu ise:

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

Sulanmışsa:

Kaseler yerinden oynatılmıştır, yoğurt yeterli hızda soğutulmamıştır..

Yoğurt topaklanmışsa:

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

# Otomatik Programlar

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

## Kategoriler

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

## Otomatik programların kullanımı

■ Otomatik programlar **Auto** seçeneğine dokununuz.

Seçim listesi görüntülenir.

■ İsteddiğiniz kategoriye seçiniz.

Seçilen kategorideki otomatik programlar görüntülenir.

■ İsteddiğiniz otomatik programı seçiniz.

■ Ekrandaki talimatları uygulayınız.

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

## Kullanıma ilişkin bilgiler

- Bir pişirme işleminin ardından otomatik bir program başlatmadan önce fırının oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.
- Ağırlık verileri, parça başına ağırlıktır. 250 g'lık bir parça somon balığını veya aynı anda her biri 250 g olan on parça somon balığını pişirebilirsiniz.
- Pişirme ve kızarma derecesi, yedi bölmeden oluşan bir çubuk ile gösterilir. Gezinti bölmesi vasıtasıyla istenen pişirme veya kızarma derecesini ayarlayınız.
- Hamur işleri pişirirken tariflerde belirtilen fırın kalıplarını kullanınız.
- Pirinç kategorisinde, uzun ve yuvarlak taneli pirinç programlarına ek olarak Genel seçeneği mevcuttur. Bu otomatik programı, sadece kendilerine ait bir otomatik programa sahip olmayan uzun veya yuvarlak taneli pirinç türleri hazırlamak için kullanınız.
- Bazı otomatik programlarda başlatma saati veya bitiş saati, Başlatma saati veya Bitiş saati aracılığıyla ertelenebilir.

- Pişirme adımlarını göster menü ögesi altında otomatik programın pişirme adımları listelenir. Bazı otomatik programlarda ayrıca İşlemleri göster menü ögesi mevcuttur. Örneğin pişirilecek malzemenin fırına verilmesi veya malzeme eklenmesi gibi gerekli eylemleri bu menü ögesi üzerinden görüntüleyebilirsiniz. Pişirme işlemi sırasında eylemleri **i** Bilgi üzerinden görüntüleyebilirsiniz.
- Pişirilecek malzemeyi sıcak fırına veriyorsanız, fırının kapağını açarken dikkatli olunuz. Kapağı açtığınızda dışarı sıcak buhar çıkabilir. Bir adım geri çekiliniz ve buharın dağılmasını bekleyiniz. Sıcak buhara veya sıcak fırın panellerine temas etmemeye dikkat ediniz. Haşlanma ve yanma tehlikesi söz konusudur.
- Bir otomatik program sona erdiğinde yemek henüz istediğiniz gibi pişmemişse, Pişirmeye devam veya Pişirmeye devam seçeneğini seçiniz.
- Otomatik programlar Kişisel programlar olarak da kaydedilebilir. Bunun için otomatik program sona erdikten sonra ↩ sensörlü tuşuna dokununuz.

## Kişisel programlar

En fazla 20 kişisel program oluşturabilir ve bunları kaydedebilirsiniz.

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


Programınız, yeniden çağırdığınızda ve başlattığınızda otomatik olarak çalışır.

Kişisel programların oluşturulmasına ilişkin diğer olanaklar:

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

Ardından bir program ismi giriniz.

## Kişisel programlar oluşturma

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

Şimdi birinci pişirme adımına yönelik ayarları belirleyebilirsiniz.

Ekrandaki talimatları uygulayınız:

- İsteddiğiniz ayarları seçiniz ve onaylayınız.

Ön ısıtma fonksiyonunu seçerseniz, önce ilk pişirme adımını tamamlayınız. Ardından Pişirme adımı ekle ile pişirme süresi ayarı yaptığınız ek bir pişirme adımı ekleyiniz. Ancak bundan sonra programı kaydedebilir veya başlatabilirsiniz.

- Gerekirse, Booster ve Crisp function fonksiyonlarını açmak veya kapatmak için Diğer parametreler ögesini seçiniz.
- Pişirme adımını tamamla seçeneğine dokununuz.

Birinci pişirme adımına yönelik tüm ayarlar belirlenmiştir.

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

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

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

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




- ✓ seçeneğine dokununuz.

Ekranında program isminin kaydedildiği onayı görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

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


### Kişisel programların başlatılması


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

Program ayarlarına bağlı olarak şu menü öğeleri görüntülenir:

- Hemen başlat  
Program hemen başlatılır. Fırın ısıtması hemen açılır.
  - Bitiş saati  
Programın bitmesi gereken saati belirleyiniz. Fırın ısıtması bu saatte otomatik olarak kapanır.
  - Başlatma saati  
Programın başlaması gereken saati belirleyiniz. Fırın ısıtması bu saatte otomatik olarak açılır.
  - Pişirme adımlarını göster  
Ekranında ayarlarınızın bir özeti görüntülenir.
  - İşlemleri göster  
Yemeğin fırına verilmesi gibi gerekli işlemler görüntülenir.
- İsteddiğiniz menü öğesini seçiniz.

Program hemen veya ayarlanan saatte başlar.


 Bilgi ile pişirme işlemine bağlı olarak örneğin yemeğin fırına verilmesi veya çevrilmesi ile ilgili bilgileri görüntüleyebilirsiniz.

- Program sona erdiğinde sensörlü  tuşunu seçiniz.

## Kişisel programlar

### Pişirme adımlarının değiştirilmesi

Bir isim vererek kaydettiğiniz otomatik programların pişirme adımları değiştirilemez.


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

Ekranda program isminin kaydedildiği onayı görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

Kaydedilen program değiştirilmiştir ve derhal veya gecikmeli olarak başlatılabilir.

### İsim değiştirme


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

Ekranda program isminin kaydedildiği onayı görüntülenir.



- OK ile onaylayınız.

Programın ismi değiştirilmiştir.

### Kişisel programların silinmesi

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

Program silinir.

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

Yemeklerin özenli bir şekilde işlenmesi sağlığını korur.

Kek, pizza, patates kızartması ve benzerlerini sadece altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartınız, çok fazla kızartmayınız.

## Pişirme, hamur işi uygulamalarıyla ilgili önemli bilgiler

- Bir pişirme süresi ayarlayınız. Hamur işlerinde çok uzun bir gecikmeli başlatma süresi seçilmemelidir. Aksi takdirde hamur kurur ve kabartma tozu etkisini kaybeder.
- Genel olarak tel ızgara, standart tepsi ve ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış her çeşit fırın kalıbını kullanabilirsiniz.
- Fırın kalıplarını daima tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
- Dondurulmuş tart, pizza veya bagetleri her zaman tel ızgara üzerinde hazırlayınız.

Standart tepsinin şekli çok yüksek sıcaklıklarda ağır değişikliklere uğrayabilir, bu da tepsinin sıcakken fırından çıkarılamamasına neden olabilir.

- Kızarmış patates, kroket veya benzeri dondurulmuş ürünleri standart tepsi üzerinde hazırlayabilirsiniz. Dondurulmuş ürünlerin hazırlanmasında ürünleri birkaç kez çeviriniz.
- Aynı anda en fazla iki seviyede pişiriniz. Erikli turta gibi meyveli ıslak turta hazırlarken sadece tek bir seviyeyi kullanınız.

## Fırın kağıdı kullanımı

Miele aksesuarları, örneğin standart tepsiler, PerfectClean kaplamaya sahiptir (bkz. "Temizlik ve Bakım" bölümü). Genel olarak, PerfectClean kaplamalı yüzeylerin yağlanması veya üzerlerine fırın kağıdı serilmesine gerek yoktur.

- Aşağıdaki yiyeceklerin hazırlanmasında fırın kağıdı kullanınız:
  - Kullanılan kostik soda PerfectClean kaplamaya zarar verebileceğinden, kostik sodaya yatırılmış hamur işleri
  - Kolayca yapıştıklarından, pandispanya, beze veya makaron hamuru gibi yumurta akı oranının yüksek olduğu hamurlar
  - Milföy veya Strudel hamurları
  - Tel ızgara üzerinde, dondurulmuş ürünler
  - Standart tepsi üzerinde, kızarmış patates, kroket veya benzeri dondurulmuş ürünler

# Hamur işleri pişirme

## Hamur işleri pişirmeye ilişkin faydalı bilgiler

- Hamur işleri hazırlarken koyu renk fırın kalıplarını tercih ediniz. Parlak malzemedен açık renk, ince kalıplardan kaçınınız, açık renk kalıplar eşit olmayan veya zayıf bir kızarma sonucu verir. Elverişsiz koşullar altında, yemek pişmez.
- Baton kalıp veya uzun kalıplar içindeki kekleri ızgaranın üzerine çapraz olarak koyarak kalıpların içindeki ısının eşit dağılmasını ve malzemelerin eşit derecede pişmelerini sağlayınız.
- Kızarmış patates, kroket, pasta, pizza veya baget gibi dondurulmuş ürünlerin hazırlanmasında, orta sıcaklıkları veya üretici tarafından belirtilen sıcaklıkları seçiniz.
- Pişme süresi için belli bir zaman aralığı verilmişse, ilgili aralığın alt sınırına varıldığında malzemenin hazır olup olmadığını kontrol ediniz. Bunun için hamurun içine bir kürdan batırınız. Kürdana yumuşak hamur parçacıkları yapışmazsa, hamur pişmiş demektir.

## Programlara ilişkin bilgiler

Önerilen değerlerle birlikte tüm programların bir tablosunu “Ana ve alt menüler” bölümünde bulabilirsiniz.

### Kombi pişirme

Bu program, diğer fırın programlarına nem ilave edilmesiyle çalışır. Malzemenin üst yüzeyi buhar ilavesi sayesinde kurumaz. Ekmek, küçük ekmek ve milföy hamurları parlak, çıtır bir kabuğa sahip olur.

Farklı ısıtma türleri arasından seçim yapabilirsiniz:

- Kombi pişirme + Turbo+
- Kombi pişirme + Üst/Alt Isıtma
- Kombi pişirme + Izgara

Ekmek ve küçük ekmeklerin birden fazla pişirme adımıyla pişirilmesini tavsiye ederiz: 1. pişirme adımında buhar uygulayarak parlaklık elde edersiniz (azami nem, düşük sıcaklık). Üstünün kızarmasıyla, takip eden pişirme adımında yüksek nem ve yüksek sıcaklıkla elde edilir. Ardından, düşük nem ve orta ila yüksek sıcaklıkta kurutma gerçekleştirilir.

**Faydalı bilgi:** Yemek tariflerini ve program, sıcaklık, nem ve pişirme süresi bilgilerini içeren kapsamlı pişirme tablolarını Miele “Hamur işleri, Kızartma, Buharda pişirme” yemek kitabında bulabilirsiniz.

## Otomatik programlar

Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## Turbo +

Bu programı, birden fazla seviyede aynı anda yemek pişiriyorsanız kullanınız.

Isıya dayanıklı malzemeden yapılmış tüm fırın kaplarını kullanabilirsiniz.

Isı fırın içinde derhal yayıldığından, Üst/Alt Isıtma programında olduğundan daha düşük sıcaklıklarda yemek pişirebilirsiniz.

## Üst/Alt Isıtma

Bu programı geleneksel yemekleri hazırlamak için kullanınız. Gen7000 serisi öncesi fırınlara yönelik eski yemek kitaplarından aldığınız yemek tarifleri için sıcaklığı tarifte belirtilen sıcaklıktan 10 °C daha düşük bir değere ayarlayınız. Pişirme süresi aynı kalır.

Sadece tek bir raf seviyesinde pişiriniz. Tepsi keki hazırlıyorsanız 3. seviyeyi kullanınız. Kalıpta kek için 2. seviyeyi seçiniz.

## Yoğun pişirme

Bu program ıslak kaplamalı turta, pizza, kiş ve benzeri yiyeceklerin hazırlanmasına uygundur.

Pişecek malzemeyi 1. seviyeye koyunuz.

## Alt ısıtma

Yemeğin altının daha fazla kızarması gerekiyorsa, pişirme süresinin sonuna doğru bu programı seçiniz.

## Üst ısıtma

Yemeğin üstünün daha fazla kızarması gerekiyorsa pişirme süresinin sonuna doğru bu programı seçiniz.

Bu program, fırın yemeklerinin üstlerinin kızartılmasına uygundur.

## Kek özel

Bu programı sulu hamurla hazırlanan hamur işleri ve dondurulmuş simit vb. pişirmek için kullanınız.

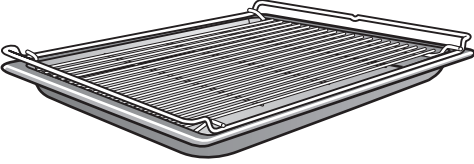
## Eco Turbo

Bu program, örneğin dondurulmuş pizza veya kalıp kurabiye gibi küçük miktarlardaki gıdaları enerjiden tasarruf ederek pişirmek için uygundur.

# Kızartma

## Kızartma uygulamalarıyla ilgili önemli bilgiler

- Eti, asla donmuş haldeyken kızartmayın, aksi takdirde kurur. Kızartma öncesinde eti çözdürünüz.
- Kızartma öncesinde etteki deri ve sinirleri alınız.
- Eti istediğiniz şekilde marine ediniz, baharat katınız.
- Birden çok et parçasını eşzamanlı olarak kızartmak istiyorsanız, parçaların mümkün olduğunca aynı yüksekliğe sahip olmasına dikkat ediniz.
- Üzerine tel ızgara yerleştirilmiş standart tepsiyi kullanınız. Böylece pişirme alanı daha temiz kalır, ayrıca etten çıkan et suyunu sos hazırlığında kullanabilirsiniz.




- Hazır kızartmaları kesmeden önce yaklaşık 10 dakika kadar dinlendiriniz. Et dinlenirken et suyu da eşit oranda dağılacaktır.

## Programlara ilişkin bilgiler

Önerilen değerlerle birlikte tüm programların bir tablosunu “Ana ve alt menüler” bölümünde bulabilirsiniz.

### Kombi pişirme

Bu program, diğer fırın programlarına nem ilave edilmesiyle çalışır. Malzemenin üst yüzeyi buhar ilavesi sayesinde kurumaz. Et son derece yumuşak ve sulu olur ve dış yüzeyi güzelce kızartır. Kombi pişirme  programını et, balık ve kümes hayvanları eti pişirmek için kullanınız.

Farklı ısıtma türleri arasından seçim yapabilirsiniz:

- Kombi pişirme + Turbo+
- Kombi pişirme + Üst/Alt Isıtma
- Kombi pişirme + Izgara

Etin yavaş ve özenli bir şekilde, birden fazla pişirme adımıyla pişirilmesini tavsiye ederiz: 1. pişirme adımında etin üst yüzeyini iyice kızartmak için yüksek sıcaklıkla pişiriniz. 2. pişirme adımında nemi artırıp, sıcaklığı düşürünüz. Et bu şekilde eşit bir şekilde pişer ve kas proteini açığa çıkar, bunun sonucunda da et son derece yumuşak olur.

**Faydalı bilgi:** Yemek tariflerini ve program, sıcaklık, nem ve pişirme süresi bilgilerini içeren kapsamlı pişirme tablolarını Miele “Hamur işleri, Kızartma, Buharda pişirme” yemek kitabında bulabilirsiniz.

## Otomatik programlar

Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## Turbo +

Bu program et, balık ve kümes hayvanları etinin üstü kızartılarak pişirilmesine uygundur.

Isı fırın içinde derhal yayıldığından, Üst/Alt Isıtma programında olduğundan daha düşük sıcaklıklarda yemek pişirebilirsiniz.

## Üst/Alt Isıtma

Bu programı geleneksel yemekleri hazırlamak için kullanınız. Eski yemek kitaplarından aldığınız yemek tarifleri için sıcaklığı tarifte belirtilen sıcaklıktan 10 °C daha düşük bir değere ayarlayınız. Pişirme süresi aynı kalır.

Yemeğin altının daha fazla kızarması gerekiyorsa, pişirme süresinin sonuna doğru Alt ısıtma programını seçiniz.

Yoğun pişirme programını kızartma yapmak için kullanmayınız, aksi takdirde kızartma suyu çok koyu renk olur.

## Izgara yapma

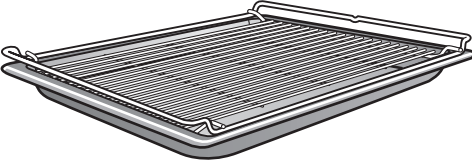
⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Izgara yaparken cihaz kapağını açtığı-  
nızda, kumanda paneli.

Izgara sırasında cihaz kapağını kapalı  
tutunuz.

### Izgara uygulamalarıyla ilgili önemli bilgiler

- Izgara uygulamalarında fırının önce-  
den ısıtılmasına gerek yoktur. Pişirile-  
cek malzemeyi soğuk pişirme alanına  
yerleştiriniz.
- Üzerine tel izgara yerleştirilmiş stan-  
dard tepsiyi kullanınız.



- Izgara balık pişirecekseniz, pişecek  
malzemenin boyutuna göre kesilmiş  
fırın kağıdını yerleştiriniz.
- Tavuk parçaları gibi yüksek malzeme-  
leri 2. veya 3. kademede, biftek gibi  
düz malzemeleri 4. kademede izgara  
yapınız.
- Pişirme süresinin  $\frac{2}{3}$ 'si geçtikten son-  
ra malzemeyi çeviriniz. İstisna: Balığın  
çevrilmesine gerek yoktur.

### Izgara işlemine ilişkin faydalı bil- giler

- Yağsız eti marine ediniz veya sıvı yağ  
sürünüz. Başka tür katı yağlar, koyula-  
şır veya duman oluşumuna yol açar.
- Izgara uygulaması öncesinde kızarmış  
sosisleri enlemesine kesiniz.
- Izgara sürelerinin birbirinden farklı ol-  
maması için et veya balık dilimlerinin  
aynı kalınlıkta olmasına özen gösteri-  
niz.
- **Pişip pişmediğini kontrol etmek** için  
bir kaşıkla ete bastırınız. Bu şekilde,  
etin ne kadar piştiğini belirleyebilirsiniz.
  - **az pişmiş**  
Et hala çok esnekse, iç kısmı hala  
kırmızıdır.
  - **orta pişmiş**  
Et, az esnek ise içi pembedir.
  - **iyi pişmiş**  
Et, neredeyse hiç esnemiyorsa, iyi  
pişmiş demektir.
- Büyük et parçalarının üstü, fazla kızar-  
mış, fakat içi henüz pişmemişse, izga-  
ra malzemesini daha alçak bir kade-  
meye alınız veya izgara sıcaklığını dü-  
şürünüz.



## Programlara ilişkin bilgiler

Önerilen değerlerle birlikte tüm programların bir tablosunu “Ana ve alt menüler” bölümünde bulabilirsiniz.

### **Kombi pişirme + Izgara**

Bu program, mısır gibi üstü kızarıırken suyunu kaybetmemesi gereken yiyeceklerin ızgarasına uygundur.

### **Büyük Izgara**

Bu programı büyük miktarda yassı ızgara malzemesinin ızgarası ve büyük kalıplarda pişen yiyeceklerin üstünün kızartılması için kullanınız.

### **Küçük Izgara**

Bu programı küçük miktarda yassı ızgara malzemesinin ızgarası ve küçük kalıplarda pişen yiyeceklerin üstünün kızartılması için kullanınız.

### **Turbo Izgara**

Bu program kümes hayvanları, rulo rosto gibi büyük çaplı yemeklerin ızgarasına uygundur.

# Temizlik ve bakım

## Temizlik ve Bakımla İlgili Bilgiler



Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine, tel raflara ve yemeğe değerseniz yanabilirsiniz.

Elle temizlik öncesinde rezistansların, fırın içinin, tel rafların ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.



Elektrik çarpması nedeniyle yaralanma tehlikesi.

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

Buharlı fırının temizliğinde asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.

Uygun olmayan temizlik ürünleri kullanıldığında tüm yüzeyler değişime uğrayabilir veya renk değiştirebilir. Özellikle de fırın temizleyiciler ve kireç çözücüler buharlı fırının ön paneline zarar verebilir.

Tüm yüzeyler, çizilmeye karşı hassastır. Cam yüzeylerdeki çizikler bazı durumlarda kırılmaya yol açabilir.

Temizlik ürünü kalıntılarını derhal temizleyiniz.

İnatçı kirler bazı koşullar altında buharlı fırına zarar verebilir.

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

Temizlik için asla sanayi tipi temizlik ürünlerini kullanmayınız, daima evde kullanıma yönelik temizlik ürünleri kullanınız.

Alifatik karbondioksit içeren temizlik ürünü veya deterjanları kullanmayınız. Aksi takdirde lastikler kabarmabilir.

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

Ağırlıklı olarak buharda pişirme işlemi gerçekleştirir ve HydroClean bakım programını kullanmazsanız, buharlı fırının ulaşamayan yerlerindeki nemi gidermek için yılda bir defa 225 °C üzeri sıcaklıkta bir pişirme işlemi uygulamalısınız.

Buharlı fırını uzun bir süre kullanmayacaksanız, koku oluşumunu vs. engellemek için fırını bir kez daha iyice temizleyiniz. Ardından cihaz kapağını açık bırakınız.

### Uygun olmayan temizlik maddeleri

Yüzeyle zarar vermemek için, temizlik için şu ürünleri kullanmayınız:

- Soda, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik maddeleri
- Kireç çözücü temizlik maddeleri
- Aşındırıcı temizlik maddeleri (örneğin ovma tozu, ovma kremi, cam seramik ocak temizleyici)
- Çözücü içeren temizlik maddeleri
- Bulaşık makinesi temizleyici
- Cam temizlik 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 kazıyıcılar
- Bulaşık teli
- Paslanmaz çelik bulaşık teli
- Mekanik temizlik ürünleri ile noktasal temizlik
- Fırın temizleyici veya fırın spreyleri

### Ön panelin temizlenmesi

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

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

# Temizlik ve bakım

## PerfectClean

Standart tepsi ve kombi tel ızgara yüzeyleri **PerfectClean kaplamalıdır**. Bu sayede yüzeyler parıldayan bir görünüme sahip olur. PerfectClean kaplamalı yüzeyler, yapışmayı önleyici ve temizliği kolaylaştırıcı özellikleriyle öne çıkar.

İdeal bir kullanım için yüzeylerin her kullanım sonrasında temizlenmesi gerekir. PerfectClean kaplamalı yüzeyler, önceki kullanımlardan kalan artıklar ve kalıntılarla kaplanırsa, yapışmayı önleyici özellikleri etkisiz hale gelir. Aralarda temizlik yapmadan art arda kullanım temizliğin zorlaşmasına yol açar.

Taşpı akmış meyve suları, giderilemeyecek renk değişimlerine yol açabilir. Öte yandan bu durum PerfectClean kaplamanın özelliklerine zarar vermez.

Kaplamanın yapışmayı önleyici özelliğine zarar gelmemesi için tüm temizlik maddesi kalıntılarını temizleyiniz.

**PerfectClean kaplamalı yüzeylere kalıcı bir zarar gelmesini önlemek için temizlik esnasında şu ürünleri kullanmayınız:**

- Aşındırıcı temizlik ürünleri (örneğin ovma tozu, ovma kremi, cam seramik ocak temizleyici)
- Cam seramik ocaklar için tasarlanmış temizlik maddeleri
- Cam seramik ve paslanmaz çelik temizleme ürünü
- Bulaşık teli
- Aşındırıcı süngerler (örneğin içinde hala aşındırıcı kalıntıları bulunan kullanılmış süngerler veya tencere süngerleri)
- Fırın spreyi
- Mekanik temizlik ürünleri ile noktasal temizlik

PerfectClean kaplamalı parçaları **keskinlikle** bulaşık makinesinde yıkamayınız.

## Fırının içi

Uzun süreli kullanım sonrasında fırının içinin sararması normaldir. Kullanım özellikleri bundan olumsuz etkilenmez.

Fırın içi arka panelindeki deliklerden içeri temizlik ürünü girmemesine dikkat ediniz.

Fırının içini daha rahat bir şekilde temizleyebilmek için cihaz kapağını sökebilir, tel rafları çıkarabilir ve üst ısıtma/ızgara rezistansını aşağı katlayabilirsiniz.

## Buharda pişirme işlemi sonrasında temizlik

### ■ Yapılması gerekenler:


- Yoğuşma suyunu bir sünger veya bulaşık beziyle siliniz,
- hafif yağ kirlerini, temiz bir sünger bez, elde bulaşık deterjanı ve sıcak suyla siliniz.
- Temizlikten sonra tüm temizlik ürünü artıkları giderilene dek duru suyla siliniz.
- Fırının içini ve kapağın iç yüzünü bir bezle kurulaştırınız.

**Faydalı bilgi:** Son olarak da fırının içini Kurutma bakım programıyla otomatik olarak kurutabilirsiniz (bkz. “Bakım” bölümü).

## Bir kızartma, ızgara veya hamur işi pişirme işleminden sonra temizlik

Her kızartma, ızgara veya hamur işi pişirme işleminden sonra fırının içini temizleyiniz, aksi takdirde kirler bazı durumlarda yanarak çıkarılamaz hale gelebilir.

- Fırının içini ve kapağın iç yüzünü temiz bir bulaşık süngeri, sıcak su ve elde bulaşık deterjanıyla temizleyiniz. Fırının içini temizlemek için gerekirse bulaşık süngerinin sert yüzünü de kullanabilirsiniz.
- Temizlikten sonra tüm deterjan artıklarını giderilene dek duru suyla siliniz.
- Fırının içini ve kapağın iç yüzünü bir bezle kurulaştırınız.

**Faydalı bilgi:** Kirleri birkaç dakika deterjanlı suda yumuşatırsanız veya Diğer  | Bakım | Suda bekletme programını ayarlarsanız temizlik kolaylaşır. Sert ve zorlu kirlerde fırının içinin HydroClean bakım programı ile temizlenmesini öneririz (bkz. “Bakım” bölümü).

# Temizlik ve bakım

## Taban süzgeci temizliği

- Her kullanım sonrasında taban süzgecini temizleyiniz ve kurulayınız.
- Süzgeç üzerindeki renk değişimlerini ve kireç kalıntılarını sirkeyle gideriniz ve ardından süzgeci temiz suyla durulayınız.

## Kapak lastiğinin temizlenmesi

Kapak lastiği yağ kalıntıları nedeniyle gevşeyebilir ve kopabilir.

Her kızartma, ızgara veya hamur işi pişirme işleminden sonra kapak lastiğini temizleyiniz.

- Kapak lastiğini, temiz ve nemli bir mikrofiber bezle deterjan kullanmadan temizleyiniz. Temizlik için isterseniz temiz bir bulaşık bezi, elde bulaşık deterjanı ve ılık su da kullanabilirsiniz.
- Her temizlik sonrasında kapak lastiğini yumuşak bir bezle kurulayınız.
- Kapak lastiğinin yerine doğru oturup oturmadığını kontrol ediniz. Gerekirse kapak lastiğine, her taraftan eşit derecede ve düz oturacak şekilde bastırınız.

Kapak lastiğinde, örneğin yırtılma gibi hasarlar mevcutsa lastik değiştirilmelidir. Miele yetkili servisini çağırınız. Kapak lastiğini değiştirene kadar buharla pişirme işlemi ve HydroClean bakım programıyla temizlik uygulamayınız.

## Su kabı ve yoğuşma suyu kabının temizlenmesi temizliği

Su kabı ve yoğuşma suyu kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

- Her kullanım sonrasında su kabını ve yoğuşma suyu kabını çıkarınız. Çıkarılmak için su kabını ve yoğuşma suyu kabını hafifçe yukarı doğru bastırınız.
- Su kabını ve yoğuşma suyu kabını boşaltınız.

Su kabı ve yoğuşma suyu kabı dışarı çıkarılırken yerleştirme yuvalarına su damlayabilir.

- Bu durumda yerleştirme yuvalarını da kurulayınız.
- Su kabını ve yoğuşma suyu kabını elde veya bulaşık makinesinde yıkayınız.
- Kireç kalıntısı oluşumunu engellemek için su kabını ve yoğuşma suyu kabını bir bezle kurulayınız.

### Aksesuar

#### Standart tepsi ve kombi tel ızgara temizliği

Standart tepsi ve kombi tel ızgara yüzeyleri PerfectClean kaplamalıdır. “Temizlik ve Bakım” bölümü “PerfectClean” kısmındaki temizlikle ilgili verilen bilgileri dikkate alınız.

- Temizlik için aşağıdaki şekilde hareket ediniz:
  - hafif kirleri, temiz bir bulaşık bezi, el bulaşık deterjanı ve ılık suyla siliniz.
  - yoğun kirleri temiz bir bulaşık süngeri, sıcak su ve el bulaşık deterjanıyla yıkayınız. Gerekirse bulaşık süngerinin sert tarafını da kullanabilirsiniz.
- Temizlik sonrasında da, temizlik maddeleri kalıntıları tamamen yok olana dek duru suyla siliniz.
- Ardından yüzeyleri bir bezle kurulaştırınız.

#### Pişirme kaplarının temizlenmesi

Pişirme kapları bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

- Her kullanımdan sonra pişirme kaplarını yıkayınız ve kurulaştırınız.
- Pişirme kaplarının üzerindeki mavimsi lekeleri sirke ile temizleyiniz ve arkasından pişirme kaplarını temiz su ile durulaştırınız.

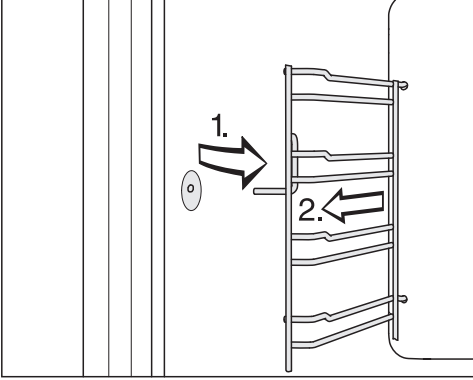
# Temizlik ve bakım

## Tel rafların temizlenmesi

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz.

Tel rafları sökmeden önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.



- Tel rafları öndeki tutucudan (1) çekerek çıkartınız ve dışarı alınız (2).

- Çıkarılması gerekenler:

- Hafif kirleri temiz süngerli bir bezle, elde bulaşık yıkama deterjanı ve sıcak su ile siliniz,
- Yoğun kirleri temiz bulaşık süngeri, sıcak su ve elde bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Gerekliğinde bulaşık süngerinin sert tarafını da kullanabilirsiniz.

- Her temizlikten sonra tüm deterjan kalıntıları gidene kadar duru su ile siliniz.

- Ardından tel rafları yumuşak bir bezle kurulayınız.

**Montaj** için, işlemi tersten uygulayınız.

- Tel rafları dikkatli bir şekilde geri takınız.

Tel raflar doğru takılmazsa, devrilme ve çekme koruması sağlanmaz. Ayrıca pişirme kabı yerleştirilirken sıcaklık sensörü zarar görebilir.



### Üst ısıtma/ızgara rezistansının aşağıya doğru indirilmesi

Fırın tavanında aşırı yoğun bir kirlenme söz konusuysa, temizlik için üst ısıtma/ızgara rezistansını yaklaşık 5 cm aşağı katlayabilirsiniz.

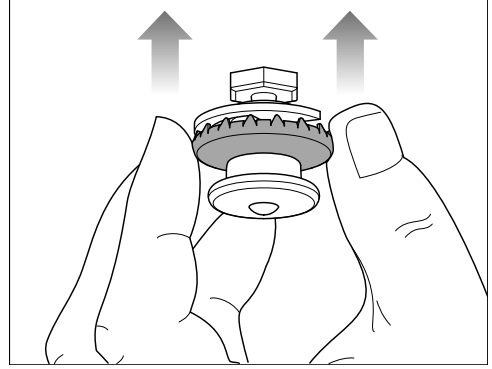
⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine, tel raflara ve yemeğe değerseniz yanabilirsiniz.

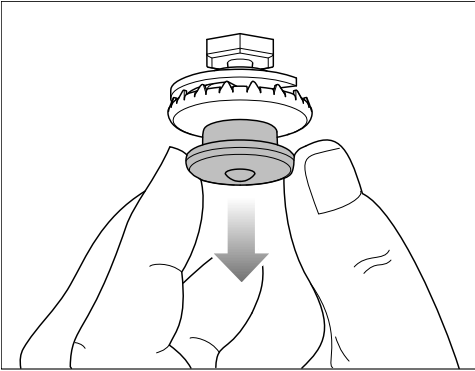
Temizlik öncesinde rezistansların, fırın içinin, tel rafların ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

Üst ısıtma/ızgara rezistansı zarar görebilir.

Üst ısıtma/ızgara rezistansını asla güç kullanarak aşağı doğru çekmeyiniz.



- Temizlik sonrasında üst ısıtma/ızgara rezistansını basınçlı kapağın dış halkasından tekrar yukarı bastırınız. Basınçlı kapağın düzgün bir şekilde oturmuş olduğuna emin olunuz.



- Basınçlı kapağı dikkatli bir şekilde aşağı doğru çekiniz. Üst ısıtma/ızgara rezistansı otomatik olarak aşağı doğru katlanır.
- Fırın tavanını bir sünger bez veya bulaşık süngeriyile temizleyiniz (bkz. “Temizlik ve bakım” – “Pişirme alanı” bölümü.)


# Temizlik ve bakım

## Bakım

Bitiş saati ve Başlatma saati fonksiyonları bakım programlarında kullanılamaz.

### Suda bekletme


Güçlü, yoğun kirler bu bakım programıyla yumuşatılabilir.

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

Yumuşatma işlemi yaklaşık 10 dakika sürer.

### Kurutma


Bu bakım programıyla, erişilemeyen yerlerdeki kirler de dahil olmak üzere, fırının içinde kalan tüm nem kurutulur.

- Öncesinde fırının içini bir bezle kurulaştırınız.
- Diğer  | Bakım | Kurutma seçeneğine dokununuz.

Kurutma işlemi yaklaşık 20 dakika sürer.

### Yıkama

Bu bakım programında su taşıyıcı sistem yıkanır. Olası yemek kalıntıları temizlenir.

- Diğer  | Bakım | Yıkama seçeneğine dokununuz.
- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

Yıkama işlemi yaklaşık 10 dakika sürer.

## Kireç çözme

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

Kireç çözme çözeltisi metal panellere dökülürse, lekeler oluşabilir. Kireç çözme çözeltisini derhal siliniz.


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

Engelleme öncesinde buharlı fırının kirecinin çözülmesini tavsiye ederiz.


Kireç çözme işlemi yaklaşık 41 dakika sürer.

Kireç çözme işlemi esnasında su kabının çalkalanması ve taze suyla doldurulması gerekir. Yoğuşma suyu kabının boşaltılması gerekir.

### Kireç çözme işleminin gerçekleştirilmesi

- Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarınız.
- Kireç çözme  seçeneğini seçiniz.

Ekranda Lütfen bekleyin bildirimi görüntülenir. Kireç çözme işlemi için hazırlık yapılır. Bu işlem birkaç dakika sürebilir. Hazırlık işlemi tamamlandığında, sizden kireç çözücüyü su tankına koymanız istenir.

- Su tankına  işaretine kadar ılık su doldurunuz ve 2 adet Miele kireç çözücü tablet ekleyiniz.
- Tabletler çözülene kadar bekleyiniz.
- Su tankını yerine yerleştiriniz.
- OK ile onaylayınız.
- Yoğuşma suyu haznesini boşaltınız.
- OK ile onaylayınız.

Kalan süre görüntülenir. Kireç çözme işlemi başlar.

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

Kireç çözme işlemi esnasında su tankının çalkalanması ve taze suyla doldurulması gerekir. Yoğuşma suyu haznesinin boşaltılması gerekir.

- Ekranda gösterilen talimatları uygulayınız.

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

### Kireç çözme işleminin tamamlanması

- Gerekirse su kabını ve yoğuşma suyu haznesini çıkarınız ve boşaltınız.
- Su tankını ve yoğuşma suyu haznesini temizleyiniz ve kurulayınız.
- Buharlı fırının gücünü kapatınız.
- Kapağı açınız ve fırını soğutunuz.
- Ardından fırının içini kurulayınız.
- Fırının kapağını, ancak fırının içi tamamen kuruduktan sonra kapatınız.

# Temizlik ve bakım

## HydroClean

Elle temizleme yerine fırının içini HydroClean bakım programıyla da temizleyebilirsiniz.


Balık pişirildikten sonra kokuları ve örneğin kızartma ve izgara işleminde oluşan güçlü ve inatçı kirleri, bu program ile kolayca giderebilirsiniz.

Buharlı fırını yılda dört kez HydroClean ile temizlemenizi tavsiye ederiz. Gerekliğin de temizliği daha sık yapabilirsiniz.

HydroClean ile temizlik için sadece Miele HydroCleaner kullanınız. Bu temizlik ürünü, özel olarak buharlı fırını için geliştirilmiştir.

Başka temizlik ürünleri buharlı fırına zarar verebilir.

Buharlı fırınınızın teslimat kapsamına 1 şişe Miele HydroCleaner dahildir. Başka HydroCleaner şişelerini, Miele Webshop mağazasından, Miele yetkili servisinden veya Miele bayiinizden satın alabilirsiniz.

 Temizlik ürünü nedeniyle yaralanma tehlikesi.

HydroCleaner, deride ve gözlerde ciddi tahrişlere yol açar.

Bu ürünün cilt ve gözler ile temas etmesini önleyiniz.

Temas halinde ilgili yeri hemen bol suyla yıkayınız ve gözlerde tahriş geçmezse bir doktora gidiniz.

HydroCleaner ürününü çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.

Kirlenme derecesinden bağımsız olarak her zaman 1 HydroCleaner şişesinin tüm içeriğini (125 ml) kullanınız.

125 ml temizlik ürünü miktarı, temizlik işleminin tamamı için belirlenmiştir ve bu miktar değiştirilemez.

Farklı sürelerle sahip 3 temizlik seviyesi seçeneğinden birini seçebilirsiniz:

- **Kirlenme derecesi 1;** örneğin balık veya lahana pişirildikten sonra hafif ve zor fark edilir kirlenmelerde ve kokularda uygulanır

Süre yaklaşık 1:57 saat

- **Kirlenme derecesi 2;** örneğin damlamış pizza peyniri, içeriği taşmış meyveli turta gibi gözle görünür, fakat aşırı kurumamış kirlenmelerde uygulanır

Süre yaklaşık 3:17 saat

- **Kirlenme derecesi 3;** örneğin uzun süre kalarak iyice sertleşmiş yemek kirlerinde ve örneğin tavuk kızartma sonrasında oluşan kirlerde uygulanır

Süre yaklaşık 4:17 saat

## Temizlik işleminin aşamaları

HydroClean, birkaç evre şeklinde çalışır:

1. Hazırlık
2. Temizlik evresi
3. Yıkama evresi
4. Elle ek temizleme
5. Kurutma evresi

Buharlı fırın, temizlik işleminin tamamı boyunca sizi yönlendirir. Hazırlık için, sizden örneğin aksesuarları fırının içinden çıkarmanız ve temizlik ürününü taban süzgeci üzerinden doldurmanız talep edilir.


Tüm hazırlıklar tamamlandıktan sonra temizlik evresi başlar. Kapak otomatik olarak kilitlenir. Temizlik ürünü taze suyla karıştırılır ve fırın tavanındaki dağıtıcı disk üzerinden fırın içinin her yerine püskürtülür. Bu işlem birkaç kez tekrarlanır.

Yaklaşık 1:20 saat süre kaldıktan sonra yıkama evresi başlar. Fırının içindeki kirlenme ve temizlik ürünü artıkları temizlenir. Bu evre başlangıcında ve sırasında, su tankına birkaç defa temiz su doldurulmalı ve yoğunlaşma suyu haznesi boşaltılmalıdır.

Son olarak kurutma evresi uygulanır. Bu evre yaklaşık 30 dakika süre kaldıktan sonra başlar. Kaba kirlenme artıklarının çıkarılması için fırının içi, kurutma evresi başlamadan önce nemli bir bezle silinmelidir.

Buharlı fırının gücünü kapattığınızda temizlik işlemi durdurulur. Buharlı fırının gücü tekrar açıldıktan sonra, temizlik ürünü artıklarının giderilmesi için yıkama ve kurutma evresi otomatik olarak uygulanır. Buharlı fırın, ancak bu evreler tamamlandıktan sonra tekrar normal şekilde kullanılabilir (ayrıca bkz. “Ne yapmalı, eğer ...” –“Ekran bildirimleri” bölümü).

## Temizlik işlemine hazırlık ve işlemin başlatılması

- Diğer  | Bakım seçeneğini seçiniz.
- HydroClean seçeneğini seçiniz.
- Kirlenme derecesine göre temizlik kademesini seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

Lütfen bekleyin bildirim görüntülenir. Temizlik hazırlığı yapılır. Bu işlem birkaç dakika sürebilir. Hazırlık tamamlandığında, sizden aksesuarları ve tel rafları çıkarmanız istenir.

- Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarınız.
- Tel rafları sökünüz (bkz. “Tel rafların temizlenmesi” bölümü).
- OK ile onaylayınız.
- Üst ısıtma/ızgara rezistansını aşağı indiriniz (bkz. “Üst ısıtma/ızgara rezistansının aşağıya doğru indirilmesi” bölümü).
- Fırının içindeki ve taban süzgecinin altındaki kaba kirleri alınız. Su giderine kir girmemesine dikkat ediniz.
- OK ile onaylayınız.
- Taban süzgecinin takılı olup olmadığını kontrol ediniz.

## Temizlik ve bakım

- 1 şişe HydroCleaner'ın tamamını taban süzgeci üzerinden doldurunuz. Temizlik maddesinin kapak camına veya lastiğine gelmemesine dikkat ediniz.
- OK ile onaylayınız.
- Kapağı kapatınız.

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

**Sadece taze, soğuk içme suyu** kullanınız.

- Su tankını yıkayınız ve “max” işaretine kadar doldurunuz.
- Su tankını yerleştirme yuvasına itiniz ve OK tuşu ile onaylayınız.
- Yoğuşma suyu haznesini boşaltınız.
- Yoğuşma suyu haznesini yerleştirme yuvasına itiniz ve OK tuşu ile onaylayınız.

Temizlik işlemi başlatılır.

Kalan süre ekranda gösterilir.

Başladıktan birkaç saniye sonra kapak otomatik olarak kilitlenir.

**Faydalı bilgi:** Temiz su doldurma vs. gibi sonraki işlemlerin yaklaşık zamanını **i** Bilgi üzerinden görüntüleyebilirsiniz.

Yıkama işlemi başlangıcında ve sırasında, su tankına üç kez temiz su doldurulmalı ve yoğuşma suyu haznesi boşaltılmalıdır.

- Ekranda gösterilen talimatları uygulayınız.

Kurutma işlemi başlamadan önce kapağın kilidi tekrar açılır ve fırın içi ile kapağın iç kısmını nemli bir bezle silmeniz istenir:

- Fırının içini (taban süzgecinin altı dahil) ve kapağın iç kısmını temiz ve nemli bir mikro fiber veya sünger bezle siliniz.
- OK ile onaylayınız.
- Buharlı fırının en iyi şekilde çalışması için damlama kanalını kontrol ediniz ve gerekirse suyu alınız.

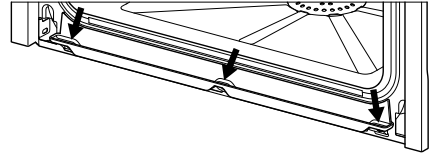
⚠ Dışarı sızan sudan kaynaklanan hasar.

Dışarı sızan su dolaba ve zemine zarar verebilir.

Damlama kanalında su damlaları mevcutsa kapı lastiğinin doğru oturup oturmadığını kontrol ediniz.

Gerekirse kapak lastiğine, her taraftan eşit derecede ve düz oturacak şekilde bastırınız.

Bazı olumsuz koşullarda damlama kanalında damlama kanalının en üstüne kadar su birikebilir:



Bu durumda Miele yetkili servisini çağırınız.

- Üst ısıtma/ızgara rezistansını yukarı kaldırınız (bkz. “Üst ısıtma/ızgara rezistansının aşağıya doğru indirilmesi” bölümü).
- Tel rafları takınız (bkz. “Tel rafların temizlenmesi” bölümü).
- Aksesuarları fırının içine yerleştiriniz.
- OK ile onaylayınız.
- Kapağı kapatınız.
- Yoğuşma suyu haznesini yıkayınız.

- Yoğuşma suyu haznesini yerleştirme yuvasına itiniz ve OK tuşu ile onaylayınız.

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

### Temizlik işleminin tamamlanması

- Buharlı fırının gücünü kapatınız.

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz.

Olası kalıntıları ve kireç tortularını temizlemeden önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

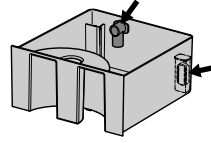
- Fırının içi soğuduğunda varsa kalıntıları kapağın iç kısmından, toplama kanaldan ve kapak lastiğinden temiz ve nemli bir mikro fiber veya sünger bezle temizleyiniz.

**Faydalı bilgi:** Fırının içindeki renk değişimleri ve kireç kalıntıları inceltilmiş sirke çözeltisi veya DGClean ile (bkz. “Sonradan satın alınabilen aksesuarlar” bölümü) temizleyiniz. Ardından duru su ile siliniz.

- Fırının içini ve kapağın iç yüzünü bir bezle kurulayınız.
- Cihaz kapağını, ancak fırının içi tamamen kuruduktan sonra kapatınız.

Bir sonraki pişirme işleminden önce yoğuşma suyu haznesinin elde veya bulaşık makinesinde yıkanmasını tavsiye ederiz (bkz. “Su tankının ve yoğuşma suyu haznesinin temizlenmesi” bölümü).

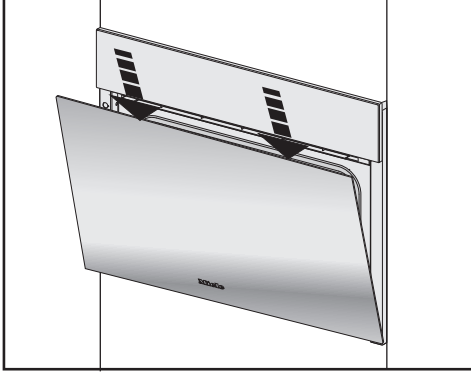
Ardından gider ağzının doğru konumda olduğunu ve şamandıranın kolayca hareket ettiğini kontrol ediniz:



## Temizlik ve bakım

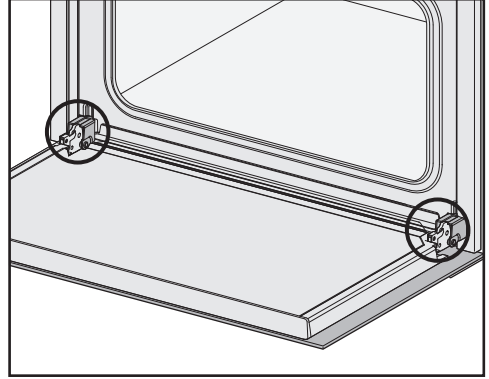
### Kapağın sökülmesi

- Kapağı koyacağınız uygun bir yüzey ayarlayınız, örneğin yumuşak bir bez seriniz.
- Kapağı bir miktar açınız.

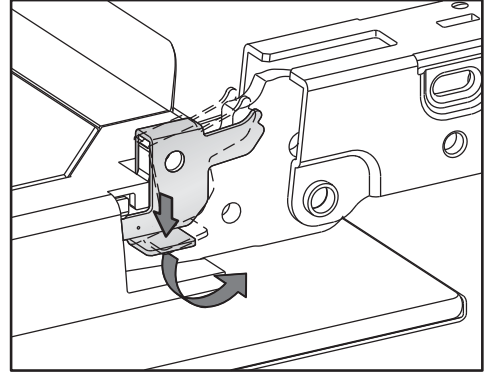


- Kapağı, üst kenarından iki elinizle aşağı doğru bir kez kısaca bastırınız.

Kapak, tutucular vasıtasıyla kapak menteşelerine bağlıdır. Kapağı tutuculardan çıkarabilmek için önce her iki kapak menteşesindeki kilit braketlerini açmanız gerekir.



- Kapağı tamamen açınız.



- Kapak menteşelerindeki kilit braketlerini döndürebildiğiniz kadar döndürüp eğik duruma getirerek açınız.

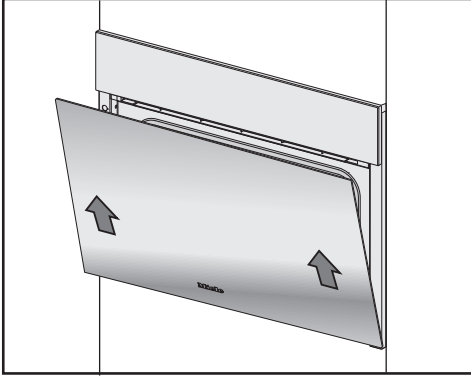
Kapağı yanlış monte ederseniz buharlı fırın zarar görür.

Kapağı tutuculardan asla yatay bir şekilde çekmeyiniz, aksi takdirde tutucular buharlı fırına geri çarpar.

Kapağı asla kulpundan tutarak tutuculardan çıkarmayınız, aksi takdirde kulpu kırılabilir.

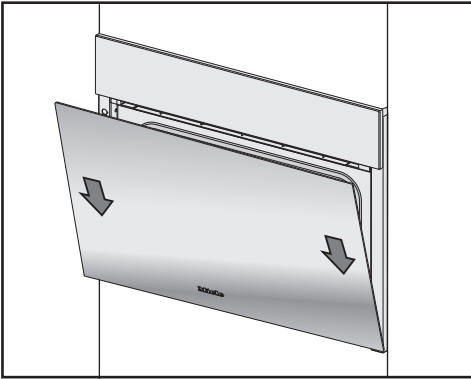
- Kapağı dayanma noktasına kadar kapatınız.





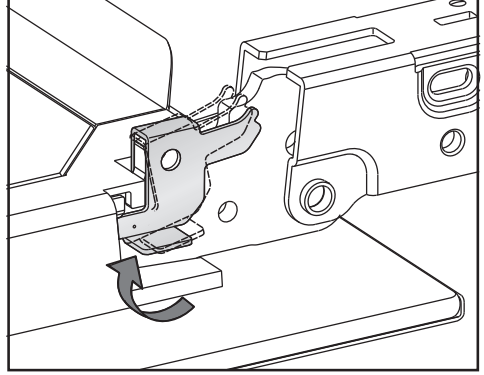
- Kapağı yanlardan tutunuz ve iki yanda eşit eğimle tutuculardan yukarı doğru çekiniz. Bunu yaparken kapağı eğmemeye dikkat ediniz.
- Kapağı, hazırlamış olduğunuz yüzeye koyunuz.

### Kapağın takılması



- Kapağı yanlardan tutun ve kapak menteşelerindeki tutuculara takınız. Bunu yaparken kapağı eğmemeye dikkat ediniz.
- Kapağı tamamen açınız.

Kilitleme mandalı kapalı değilse kapak, tutuculardan çıkarak zarar görülebilir. Kilit mandallarını mutlaka tekrar kapatınız.



- Kapak menteşelerindeki mandallarını döndürebildiğiniz kadar döndürerek yatay konuma getiriniz.

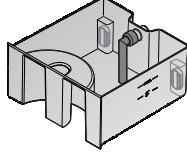
## Ne yapmalı, eğer ... ?

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

[www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) adresinde, arızaların kullanıcı tarafından giderilmesine ilişkin bilgiler sunulmaktadır.

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

### Ekran bildirimleri

| Problem    | Sebebe ve Çözüm   |
|------------|---|
| F10        | <p>Su tankındaki emme hortumu doğru takılmamıştır ve dik durumda değildir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Emme hortumunun konumunu düzeltiniz:</li></ul>        |
| F11<br>F20 | <p>Tahliye hortumları tıkalı.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının kirecini çözünüz (bkz. “Temizlik ve bakım” – “Bakım” bölümü).</li><li>■ Hata bildirimini tekrar görüntülenirse Miele yetkili servisini arayınız.</li></ul>          |
| F32        | <p>HydroClean ile temizlik işlemi için kapak kilitlenmiyor.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının gücünü kapatınız ve tekrar açınız.</li><li>■ Hata bildirimini tekrar görüntülenirse Miele yetkili servisini arayınız.</li></ul>       |
| F55        | <p>Bir programın maksimum program süresi aşılmıştır ve emniyet kapatması tetiklenmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının gücünü kapatınız ve tekrar açınız.</li></ul> <p>Buharlı fırın hemen tekrar çalışmaya hazırdır.</p>       |
| F138       | <p>Buharlı fırında sızıntı vardır. Damlama tepsisine su akmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının gücünü kapatınız ve tekrar açınız.</li><li>■ Hata bildirimini tekrar görüntülenirse Miele yetkili servisini arayınız.</li></ul> |

## Ne yapmalı, eğer ... ?


| Problem  | Sebebe ve Çözüm   |
|--|---|
| F196   | <p>Bir arıza söz konusu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının gücünü kapatınız ve tekrar açınız.</li></ul> <p>Fırının içindeki taban süzgeci düzgün bir şekilde yerleştirilmemiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının gücünü kapatınız.</li><li>■ Taban süzgecini yerleştiriniz.</li><li>■ Buharlı fırının gücünü tekrar açınız.</li><li>■ Hata bildirimi tekrar görüntülenirse Miele yetkili servisini arayınız.</li></ul>   |
| <b>Buharlı fırının gücü açıldıktan sonra "HydroClean" devam ediyor bildirim görülüyorsa?</b> | <p>Temizlik işlemi, bir elektrik kesintisinden veya buharlı fırının gücü kapatıldıktan sonra iptal edilmiştir. Buharlı fırının gücü tekrar açıldıktan sonra, temizlik ürünü kalıntılarının giderilmesi için yıkama ve kurutma evresi otomatik olarak uygulanır. Bu işlem yaklaşık 1:30 saat sürer. Kurutma evresi sırasında gerçekleşen bir iptalin ardından işlem yaklaşık 30 dakika sürer. Buharlı fırın, ancak bu evreler tamamlandıktan sonra tekrar normal kullanılabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ekranda gösterilen talimatları uygulayınız.</li></ul> <p>Temizlik sonucunun yetersiz olduğunu dikkate alınız.</p> |
| <b>Ekranda, bu tabloda belirtilmeyen bir bildirim gösteriliyorsa?</b>                        | <p>Elektronik sistemde bir hata oluşmuştur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının elektrik beslemesini yaklaşık 1 dakikalığına kesiniz.</li><li>■ Elektrik beslemesi tekrar oluşturulduktan sonra sorun devam ediyorsa, Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>  |

## Ne yapmalı, eğer ... ?

### Beklenmedik çalışma şekli

| Problem   | Sebebe ve Çözüm  |
|---|--|
| <b>Fırın ısınmıyorsa?</b>   | <p>Fuar modu etkindir.<br/>Buharlı fırın kumanda edilebilir, fakat fırın ısıtması çalışmaz.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fuar modunu devre dışı bırakınız (bkz. “Ayarlar” – “Bayi” bölümü).</li></ul>   |
|   | <p>Fırının içi, altındaki sıcak tutma çekmecesinin çalıştırılması sonucunda ısınmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kapağı açınız ve fırını soğumaya bırakınız.</li></ul>  |
| <b>Bir taşınmanın ardından buharlı fırın, ısıtma evresinden pişirme evresine geçmemeye başladıysa?</b>            | <p>Fırının kurulduğu yeni mekan ile eski mekan arasında en az 300 metrelik bir yükseklik farkı olduğundan suyun kaynama sıcaklığı değişmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kaynama sıcaklığını uyarlamak için kireç çözme işlemi gerçekleştiriniz (bkz. “Temizlik ve bakım” – “Bakım” bölümü).</li></ul>   |
| <b>İşletim sırasında normalden fazla buhar çıkıyorsa veya normalde çıkması gereken yerlerden buhar çıkıyorsa?</b> | <p>Kapak düzgün kapanmamıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kapağı kapatınız.</li></ul> <p>Kapak lastiği yerine doğru oturmuyordur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kapak lastiğine, her taraftan eşit derecede ve düz oturacak şekilde bastırınız.</li></ul> <p>Kapak lastiğinde yırtılma gibi hasarlar mevcuttur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kapak lastiğini değiştirmesi için Miele yetkili servisini çağırınız.</li><li>■ Kapak lastiği değiştirilene kadar buharla pişirme işlemi ve HydroClean ile temizlik uygulamayınız.</li></ul> |
| <b>HydroClean ile temizlik sırasında damlama kanalında kanalın en üstüne kadar su biriktiyse?</b>                 | <p>Buharlı fırında sızıntı vardır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Suyu alın ve gerekiyorsa temizlik işlemini sonuna kadar uygulayınız.</li><li>■ Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>   |
| <b>Başlatma saati ve Bitiş saati fonksiyonları listelenmiyorsa?</b>   | <p>Fırının içindeki sıcaklık örneğin bir pişirme işleminin ardından çok yüksek olur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kapağı açınız ve fırının içini soğumaya bırakınız.</li></ul> <p>Bakım programlarında bu fonksiyonlar genellikle kullanılamaz.</p>   |

## Ne yapmalı, eğer ... ?

| Problem                              | Sebeup ve Çözüm  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Sensörlü tuşlar çalışmıyorsa?</b> | <p>Ekran   QuickTouch   Kapalı ayarı seçilmiştir. Bunun sonucunda sensörlü tuşlar buharlı fırının gücü kapalıyken tepki vermez.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının gücünü açtığınızda sensörlü tuşlar tepki verir. Sensörlü tuşların buharlı fırının gücü kapalıyken de sürekli tepki vermesini istiyorsanız Ekran   QuickTouch   Açık ayarını seçiniz.</li></ul> |
|                                      | <p>Buharlı fırın elektrik şebekesine bağlı değildir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>■ Elektrik tesisatının sigortalarının atıp atmadığını kontrol ediniz. Bir elektrik teknisyeni veya Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>  |
|                                      | <p>Kontrol biriminde bir sorun vardır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ekran kapanıp buharlı fırın yeniden başlatılana kadar Açma/Kapama  tuşuna dokununuz.</li></ul>   |

## Sesler


| Problem   | Sebeup ve Çözüm  |
|---|--|
| <b>İşletim esnasında ve buharlı fırının gücü kapatıldıktan sonra bir ses duyuluyorsa?</b> | <p>Söz konusu ses, cihazın hatalı işlediğine veya cihazda bir arıza olduğuna işaret etmez. Suyun içeri ve dışarı pompalanması esnasında oluşan bir sestir.</p>   |
| <b>Buharlı fırının gücü kapatıldıktan sonra fan sesi devam ediyorsa?</b>                  | <p>Fan çalışmaya devam ediyordur.<br/>Buharlı fırın, fırının içindeki buharı dışarı atan bir fan ile donatılmıştır. Fan, buharlı fırının gücü kapatıldıktan sonra da çalışmaya devam eder. Fan, belirli bir süre sonra otomatik olarak devre dışı kalır.</p> |

## Ne yapmalı, eğer ... ?

### Memnun etmeyen sonuçlar

| Problem   | Sebebi ve Çözüm   |
|---|---|
| <b>Tarıfta belirtilen sürenin ardından pasta/kurabiye hala tam pişmemişse?</b>    | Ayarlanmış olan sıcaklık tarıfta belirtilen sıcaklıkla aynı değildir.<br>■ Sıcaklık değerini değiştiriniz.  |
|   | Tarifi değiştirmiş olabilirsiniz. Örneğin, daha yüksek miktarda sıvı veya daha çok yumurta eklenmesiyle pişirme süresi uzamış olabilir.<br>■ Sıcaklığı ve/veya pişirme süresini değiştirilen tarife göre uyarlayınız.   |
| <b>Pasta/kurabiyede kızarma dereceleri çok farklıysa?</b>                         | Sıcaklık çok yükseğe ayarlanmıştır.   |
|   | Pişirme işlemi ikiden fazla seviyede gerçekleştirilmiştir.<br>■ Eşzamanlı olarak en fazla iki seviye kullanınız.  |
| <b>HydroClean ile temizlik işleminden sonra fırının içinde hala kirler varsa?</b> | Çok düşük bir temizlik seviyesi seçilmiştir.<br>■ Gerekliğinde HydroClean ile temizlik işlemi daha yüksek temizlik seviyesi ile yeniden başlatınız.   |
|   | Fırının içi, kurutma evresi başlatılmadan önce hiç silinmemiş veya sadece yüzeysel olarak silinmiştir.<br>■ Gerekliğinde HydroClean ile temizlik işlemi yeniden başlatınız.<br>■ Ekranda ilgili talimat gösterildiğinde, fırının içini nemli bezle iyice siliniz. |

## Genel sorunlar veya teknik arızalar

| Problem   | Sebeup ve Çözüm   |
|---|---|
| <b>Buharlı fırının gücü açılmıyorsa?</b>  | <p>Sigorta atmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sigortayı devreye alınız (asgari sigorta değeri için bkz. tip etiketi).</li></ul> <p>Belli koşullar altında teknik bir arıza ortaya çıkmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının elektriğini yaklaşık 1 dakika için kesiniz, bunun için:<ul style="list-style-type: none"><li>– İlgili sigortanın şalterini kapatınız veya vidalı sigortayı yuvasından tamamen çıkartınız veya</li><li>– kaçak akım devre kesiciyi (kaçak akım rölesi) kapatınız.</li></ul></li><li>■ Eğer sigortayı ve kaçak akım devre kesiciyi tekrar taktıktan/çevirdikten veya vidalı sigortayı yuvasına tekrar taktıktan sonra buharlı fırın yine çalışmazsa, Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul> |
| <b>Fırın lambası yanmıyorsa?</b>  | <p>Lamba bozuk olabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lambanın değiştirilmesi lazımdır. Yetkili servisi çağırınız.</li></ul>   |
| <b> sensörlü tuşuna birkaç kez basılmasına rağmen kumanda paneli otomatik olarak açılmıyor/kapanmıyorsa?</b> | <p>Kumanda panelinin hareket alanında bir nesne mevcuttur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nesneyi uzaklaştırınız.</li></ul> <p>Sıkışma koruması çok hassas tepki vermektedir; bu nedenle ara sıra kumanda paneli açılmayabilir veya kapanmayabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kumanda panelini elinizle açınız/kapatınız (bkz. bölüm sonu).</li><li>■ Bu sorunun sıkça ortaya çıkması durumunda Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>   |

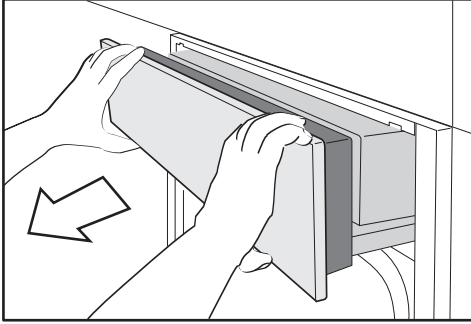
## Ne yapmalı, eğer ... ?

| Problem   | Sebebe ve Çözüm  |
|---|--|
| <b>Su tankına HydroCleaner (temizlik ürünü) dolduruldu.</b> | <p>Ekrandaki talimatlar dikkate alınmamıştır. İdeal bir temizlik elde etmek için temizlik işleminin adımları birbirine göre ayarlanmıştır. Daima ekrandaki talimatları uygulayınız (bkz. “Temizlik ve bakım” – “Bakım”).</p> <p>HydroClean ile temizlik işlemi henüz başlatılmadıysa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Temizlik işlemini iptal etmek için buharlı fırının gücünü kapatınız.</li><li>■ Su tankını boşaltınız ve iyice yıkayınız.</li><li>■ HydroClean ile temizlik işlemini yeniden başlatınız.</li></ul> <p>HydroClean ile temizlik işlemi önceden yapılmışsa: Yıkama aşamasında sistem temiz su ile birkaç kez yıkanır. Temizlik işlemi tamamlandıktan sonra tüm temizlik ürünü kalıntıları giderilmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Gerektiğinde HydroClean ile temizlik işlemini yeniden başlatınız.</li></ul> |



### Kumanda panelinin elle açılması

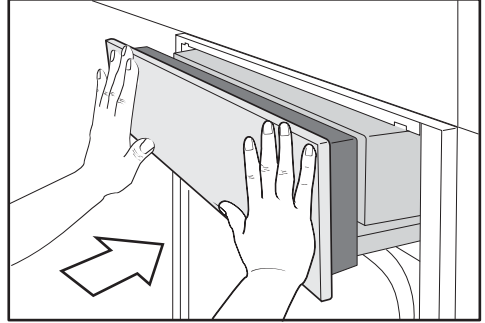
- Kapağı dikkatli bir şekilde açınız.



- Kumanda panelini üstten ve alttan tutunuz.
- Kumanda panelini önce öne doğru çekiniz.
- Kumanda panelini dikkatlice yukarı bastırınız.

### Kumanda panelinin elle kapatılması

- Kumanda panelini üstten ve alttan tutunuz.
- Kumanda panelini dikkatlice aşağı bastırınız.



- Kumanda panelini içeri doğru bastırınız.

## Sonradan satın alınabilen aksesuarlar

---

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

Bu ürünleri Miele e-alışveriş sitesinden kolayca sipariş edebilirsiniz.

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

### Pişirme kapları

Miele, geniş bir pişirme kabı yelpazesi sunmaktadır. Söz konusu pişirme kapları, fonksiyonları ve ölçüleri açısından Miele cihazlarıyla mükemmel bir uyuma sahiptir. Ürünlerimizle ilgili detaylı bilgiye Miele internet sayfasından ulaşabilirsiniz.

- çeşitli boyutlarda delikli pişirme kapları
- çeşitli boyutlarda deliksiz pişirme kapları
- çeşitli boyutlarda Gourmet kızartma kapları
- Gourmet kızartma kabı kapakları

### Diğer

- Tepsiler
- Yuvarlak fırın kalıbı
- FlexiClip teleskopik raylar HFC 71
- 325 mm'lik genişliğe sahip pişirme kapları için tel raflar

### Temizlik ve bakım malzemeleri

- HydroCleaner  
HydroClean bakım programı ile fırının içinin temizlenmesi için özel temizlik ürünü. Özellikle kurumuş inatçı kirlerin çıkarılması için uygundur.
- DGClean  
Fırının içinde, özellikle de kızartma uygulamalarından sonra oluşan güçlü kirlerin elle temizlenmesi için temizlik ürünü.
- Kireç çözücü tablet (6 adet)
- Çok yönlü mikrofiber bez  
, parmak izlerinin ve hafif kirlerin temizliği için

[www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) adresinde, arızaların kullanıcı tarafından giderilmesine ve Miele yedek parçalarına ilişkin bilgiler sunulmaktadır.

### Arızalar için iletişim bilgisi

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

Miele Müşteri Hizmetleri için [www.miele.com.tr/service](http://www.miele.com.tr/service) adresinden randevu talebinde bulunabilirsiniz.

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

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

Monte edilmiş durumda, cihazın model kodu ve seri numarası, açık kumanda panelinin üstündeki küçük levhada belirtilmiştir.

### Garanti

Garanti süresi 2 yıldır.

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

## Kurulum

### Montaja ilişkin güvenlik talimatları



Hatalı montajdan kaynaklanan zararlar.

Hatalı montaj sonucunda buharlı fırın zarar görebilir.

Buharlı fırının sadece yetkili teknisyen tarafından kurulmasını sağlayın.

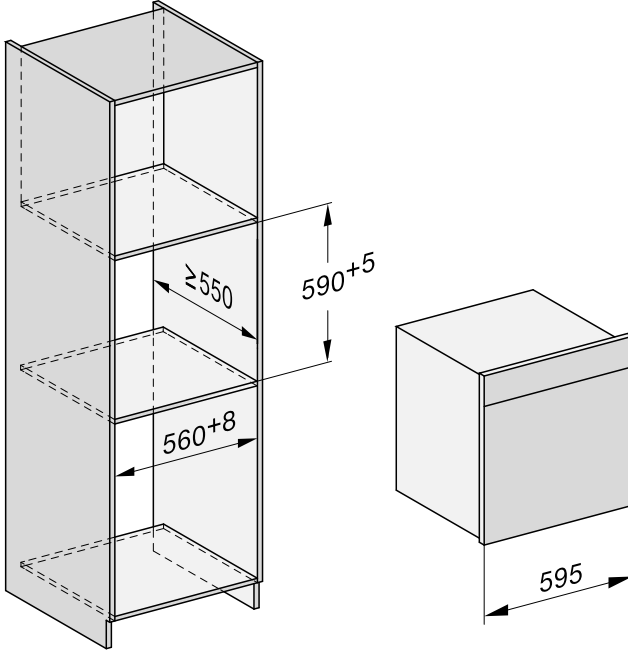
- ▶ Buharlı fırının tip etiketi üzerinde belirtilen bağlantı verileri (frekans ve gerilim) elektrik şebekesi verileri ile mutlaka uyuşmalıdır, aksi takdirde buharlı fırın zarar görebilir.  
Bu verileri bağlantı öncesinde karşılaştırınız. Şüphe halinde bir elektrik teknisyenine danışınız.
- ▶ Çoklu prizler ve uzatma kabloları gerekli güvenliği sağlamaz (yangın tehlikesi). Buharlı fırını elektrik şebekesine bunlar aracılığıyla 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

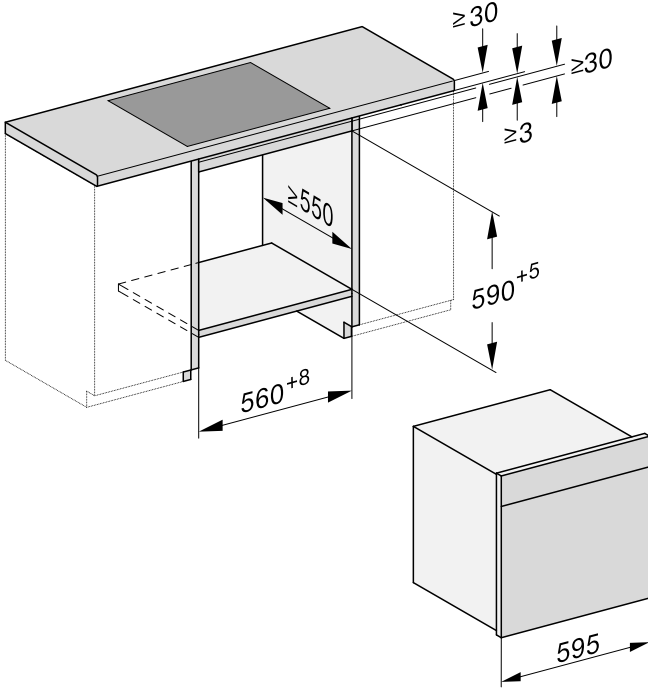
Montaj nişinin arkasında dolap arka paneli bulunmamalıdır.



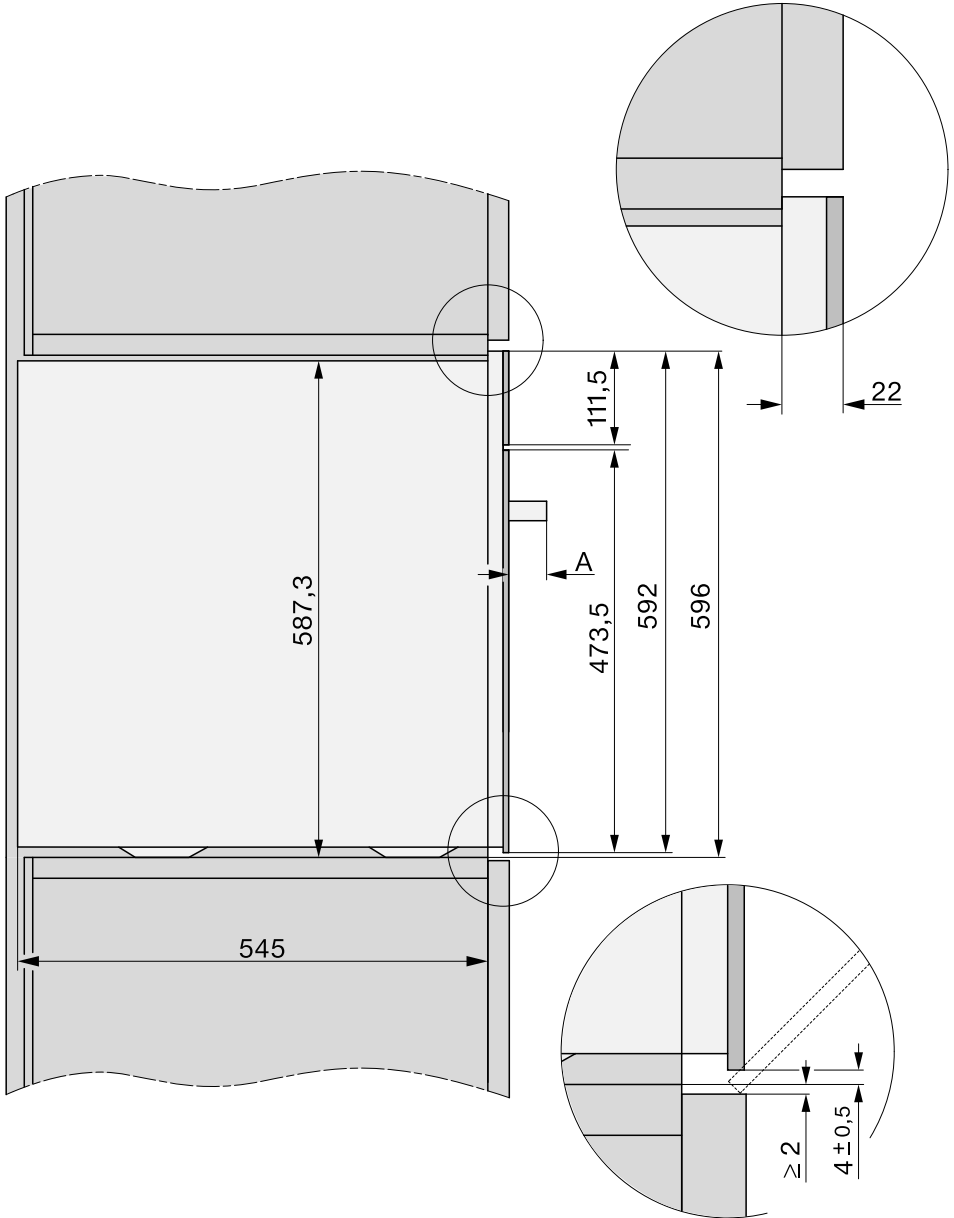
# Kurulum

## Alt dolaba montaj

Montaj nişinin arkasında dolap arka arka paneli bulunmamalıdır.



Yandan görünüm

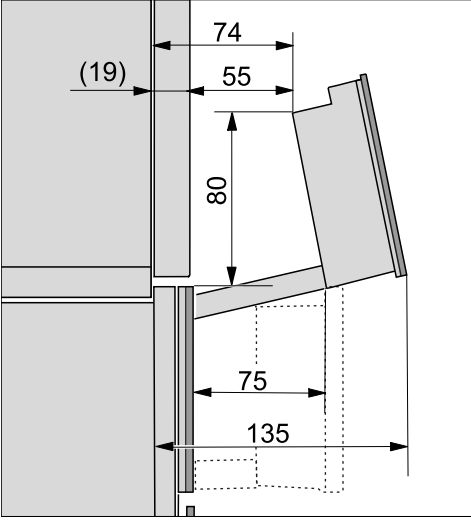


A DGC 74xx: 47 mm

# Kurulum

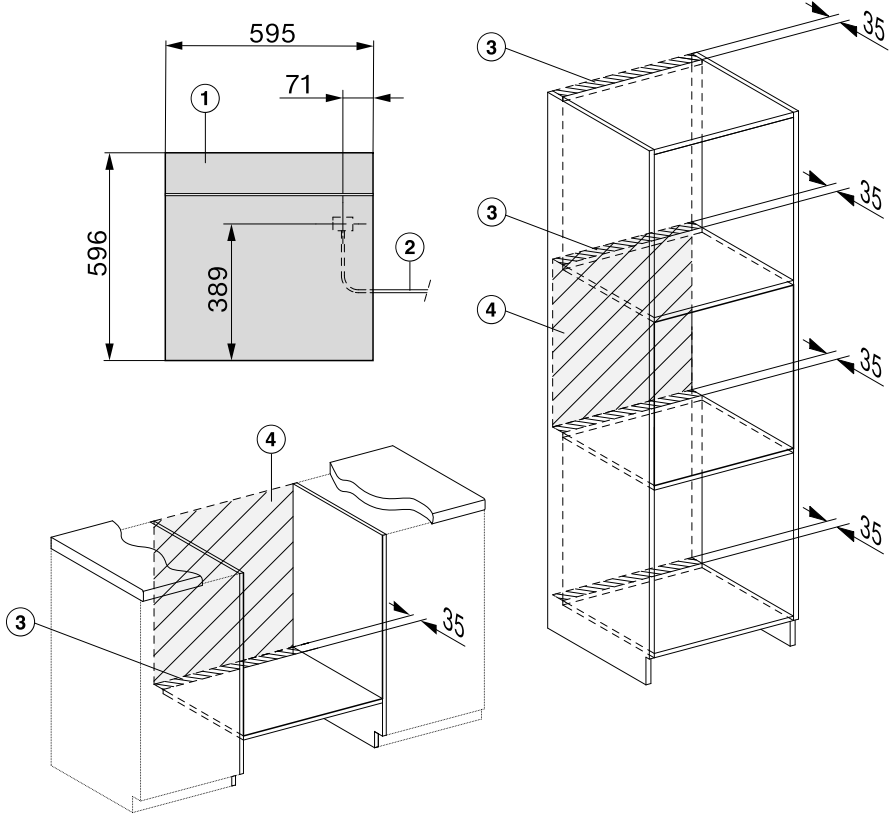
## Kumanda panelinin hareket alanı

Kumanda panelinin hareket alanı dahilinde, kumanda panelinin açılmasına veya kapanmasına engel olabilecek herhangi bir nesnenin (örneğin kapak kolu) bulunmaması gerekir.





## Bağlantı ve havalandırma



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

# Kurulum

## Buharlı fırının monte edilmesi

- Güç kablosunu buharlı fırına takınız.

Uygun olmayan taşıma sonucunda hasar.

Buharlı fırını kapak kulpundan tutarak taşırsanız kapak zarar görebilir.

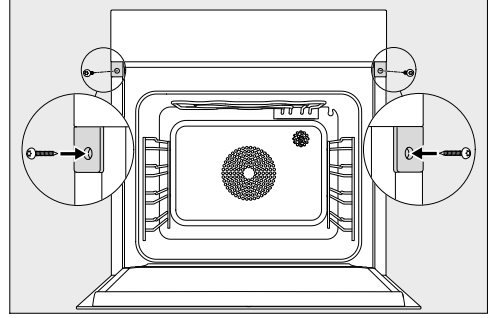
Ürünü, gövdenin yanlarındaki kulplardan tutarak taşıyınız.

Buharlı fırın düz durmuyorsa buhar üretici düzgün çalışmaz.

Yatay düzlükten en fazla 2°'lik bir sapmaya izin verilir.

- Buharlı fırını, montaj boşluğuna itiniz ve yerleştiriniz.  
Güç kablosunun sıkışmamasına veya zarar görmemesine dikkat ediniz.

- Kapağı açınız.




- Buharlı fırını, ürünle birlikte teslim edilen ahşap vidalarıyla (3,5 x 25 mm) dolabın yan panellerine sabitleyiniz.
- Buharlı fırını elektrik şebekesine bağlayınız.
- Kullanım kılavuzununu esas alarak buharlı fırının tüm fonksiyonlarını kontrol ediniz.

## Elektrik bağlantısı

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


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

 **Aşırı ısınma sonucu yangın tehlikesi.**

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

Güvenlik sebeplerinden dolayı çoklu priz ve uzatma kablosu kullanmayın.

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 halde 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 standardı gerekliliklerini veya benzeri gereklilikleri karşılaması zorunludur.

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. Bunlar, örneğin güncel VDE-AR-E 2510-2 yayınında açıklanmıştır.

# Test Enstitüsü için Veriler

## EN 60350-1 uyarınca test yemekleri (buharda pişirme programları)




| Test yemeği            | Piştirme kabı | Miktar [g]        |  <sup>3</sup> |  |  °C |  [dk.] |
|------------------------|---------------|-------------------|--|---|--|---|
| Sonradan buhar ilavesi |               |                   |  |   |  |   |
| Brokoli (8.1)          | 1 x DGGL 12   | maks.             | 2  |  | 100  | 3   |
| Buhar dağılımı         |               |                   |  |   |  |   |
| Brokoli (8.2)          | 1 x DGGL 20   | 300               | 2  |  | 100  | 3   |
| Cihaz kapasitesi       |               |                   |  |   |  |   |
| Bezelye (8.3)          | 2 x DGGL 12   | her biri<br>1.500 | 1, 3   |  | 100  | _2  |

<sup>3</sup> Raf seviyesi,  Program  Sıcaklık,  Piştirme süresi

 Buharda piştirme,  Eco buharda piştirme

- 1 Test yemeklerini soğuk piştirme alanına yerleştiriniz (ısıtma evresi başlamadan önce).
- 2 En soğuk kısımdaki sıcaklık 85 °C olduğunda, test sona erer.
















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

| Test yemeği   | Piştirme kabı | Miktar [g] |  <sup>3</sup> |  °C | Yükseklik [cm]                |  [dk.] |
|---|---------------|------------|--|--|-------------------------------|---|
| Patates, düşük nişastalı, dörde bölünmüş <sup>3</sup> | 1 x DGGL 12   | 1200       | 4  | 100  | –                             | 17  |
| Somon fileto, derin dondurulmuş, çözdürülmemiş        | 1 x DGGL 12   | 6 x 150    | 2  | 100  | < 2,5<br>≥ 2,5 ≤ 3,2<br>> 3,2 | 9<br>10<br>11   |
| Brokoli çiçekleri                                     | 1 x DGGL 12   | 900        | 3  | 100  | –                             | 4   |





<sup>3</sup> Seviye,  Sıcaklık,  Piştirme süresi

- 1 Yöntem için bkz. “Buharda piştirme” – “Menü piştirme – manuel” bölümü.
- 2 Standart tepsiyi 1. seviyeye yerleştiriniz.
- 3 1. test yemeğini (patates) soğuk fırına veriniz (ön ısıtma evresi başlamadan önce).

## EN 60350-1 uyarınca test yemekleri (fırın programları)

| Test yemeği                               | Aksesuarlar                                    |  |  |  [°C] |  <sup>2</sup> [dk.] |  | Ön ısıtma |
|---|--|---|---|--|--|---|-----------|
| Sıkma kurabiye (7.5.2)                    | 1 tepsi  | 3   |  | 140  | 34–36 (35)   | Hayır   | Hayır     |
|   | 2 tepsi  | 2   |  | 140  | 39–41 (40)   | Hayır   | Hayır     |
|   |  | 4 <sup>1</sup>  |   |  | 36–38 (37)   |   |           |
| 1 tepsi                                   | 3  |  | 140   | 30–34 (32)   | Evet   | Evet  |           |
| Mini kekler (7.5.3)                       | 1 tepsi  | 2   |  | 150  | 34–37 (34)   | Evet  | Hayır     |
|   | 2 tepsi  | 2, 4  |  | 140  | 43–46 (44)   | Evet  | Hayır     |
| Pandispanya (7.6.1)                       | 1 kelepçeli kalıp, 26 cm (tel ızgara üzerinde) | 3   |  | 160  | 30–32 (31)   | Evet  | Evet      |
| Elmalı turta (7.6.2)                      | 1 kelepçeli kalıp, 20 cm (tel ızgara üzerinde) | 2   |  | 160  | 95–105 (100)   | Hayır   | Hayır     |
|   | 2 kelepçeli kalıp, 20 cm (tel ızgara üzerinde) | 2   |  | 160  | 85–95 (85)   | Evet  | Evet      |
| Tost (endüstri üretimi beyaz ekmek) (9.2) | Tel ızgara                                     | 3   |  | Raf seviyesi 3   | 4  | Hayır   | 5 dk.     |
| Hamburger (9.3)                           | Tel ızgara                                     | 4   |  | Raf seviyesi 3   | 1. taraf: 10<br>2. taraf: 6  | Hayır   | 10 dk.    |
|   | Standart tepsi                                 | 3   |   |  |  |   |           |

<sup>3</sup> Raf seviyesi,  Program,  Sıcaklık/İzgara kademesi, <sup>2</sup> Pişirme süresi,  Booster

 Turbo +,  Üst/Alt ısıtma,  Pasta özel,  Büyük ızgara

1 Pişirilen malzeme, belirlenmiş süreden önce yeterli derecede kızarmışsa, tepsiyi farklı sürelerde fırından çıkarabilirsiniz.

2 Parantez içindeki değer, en uygun pişirme süresini ifade eder.


## Test Enstitüsü için Veriler

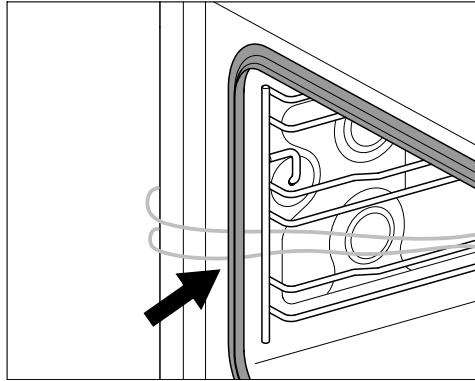
### EN 60350-1 standardına göre enerji verimliliği sınıfı

Enerji verimliliği sınıfı EN 60350-1 standardına göre belirlenir.

Enerji verimliliği sınıfı: A+

Ölçümü gerçekleştirirken şu bilgileri dikkate alınız:

- Ölçüm, Eco Turbo  programında gerçekleştirilir.
- Aydınlatma | 15 saniye “Açık” ayarını seçiniz (bkz. “Ayarlar – Aydınlatma” bölümü).
- Ölçüm sırasında fırının içinde sadece ölçüm için gerekli aksesuarlar bulunur. FlexiClip teleskopik raylar gibi mevcut olabilecek aksesuarları kullanmayınız.
- Ölçüm için termo elemanlar kapak lastiğinden geçirilmelidir. Bunun için kapak lastiği kanaldan dışarı çekilmeli ve iki yerden delinmelidir. Termo elemanlar kapak lastiğindeki iki deliğe sokulmalıdır. Ardından kapak lastiği tekrar kanala bastırılmalı ve her taraftan eşit derecede ve düz oturmalıdır.



- Sonraki adımda taban süzgeci çıkarılmalı ve gidere su yüzeyi görünene kadar su dökülmelidir.
- Enerji verimliliği sınıfının belirlenmesine yönelik önemli bir şart, fırın kapağının ölçüm sırasında sıkıca kapalı olmasıdır. Kullanılan ölçüm elemanlarına bağlı olarak kapak lastiğinin sızdırmazlığı bir miktar bozulabilir. Bunun da ölçüm sonuçları üzerinde olumsuz etkileri olur.

## Ev tipi fırın broşürü

65/2014 ve 66/2014 sayılı yönetmelik (Avrupa Normu) uyarınca

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>MIELE</b>   |                 |
| <b>Model adı/-tanımlayıcısı</b>  | DGC 7460 HC Pro |
| Bölme başına düşen Enerji Verimliliği Endeksi (EEI <sub>cavity</sub> )   | 81,8            |
| Bölme başına düşen Enerji Verimliliği sınıfı   |                 |
| A+++ (en verimli) ile D arası (en az verimli)  | A+              |
| Konvansiyonel moddaki bir döngü sırasında elektrikli fırının bir bölümündeki standart yükü ısıtmak için gereken bölme başına düşen enerji (gaz) tüketimi (elektrik nihai enerjisi) | 1,08 kWh        |
| Fanlı moddaki bir döngü sırasında elektrikli fırının bir bölümündeki standart yükü ısıtmak için gereken bölme başına düşen enerji (gaz) tüketimi (elektrik nihai enerjisi)         | 0,68 kWh        |
| Bölme sayısı   | 1               |
| Bölme başına düşen ısıtma kaynağı (elektrik veya gaz)  | electric        |
| Fırın içi hacmi  | 67 l            |
| Cihaz kütlesi  | 46,4 kg         |

## 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:

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

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

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



## İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar

---

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

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



**Satış ve Pazarlama Şirketinin Adresi:**

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

Tel: 0212 390 71 00

Müşteri Hizmetleri: 444 11 22

E-Mail: info@miele.com.tr

İnternet: www.miele.com.tr

EEE yönetmeliğine uygundur

**Üretici Adresi:**

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

DGC 7460 HC Pro

tr-TR

M.-Nr. 12 199 250 / 01