

SIEMENS

## Buharlı pişirici

CD634GB.1

tr Kullanma kılavuzu



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances





# İçindekiler

	<b>Amacına uygun kullanım</b> .....	<b>4</b>		<b>Temel ayarlar</b> .....	<b>17</b>
	<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> .....	<b>4</b>	Ayarların değiştirilmesi .....	17	
	<b>Hasar nedenleri</b> .....	<b>5</b>	Ayarlar listesi .....	17	
	<b>Çevre koruma</b> .....	<b>6</b>	Saatin değiştirilmesi .....	17	
	Enerji tasarrufu ile ilgili öneriler .....	6		<b>Temizleme</b> .....	<b>18</b>
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması .....	6	Temizleme maddeleri .....	18	
	<b>Cihazı tanıyınız</b> .....	<b>7</b>	Kireç giderme .....	19	
	Kumanda bölümü .....	7	Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması .....	20	
	Kumanda elemanları .....	7	Kapak camlarının sökülmesi ve takılması .....	20	
	Ekran .....	7	Ayakların temizlenmesi .....	22	
	Buharda pişirme menüsü .....	8		<b>Arıza halinde ne yapmalı?</b> .....	<b>23</b>
	Çalışma modu menüsü .....	8	Hasar tablosu .....	23	
	Diğer bilgiler .....	8	Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi .....	24	
	Pişirme alanı fonksiyonu .....	8	Cam kapağın veya contaların değiştirilmesi .....	24	
	<b>Aksesuar</b> .....	<b>9</b>	Kapak contasının değiştirilmesi .....	24	
	Birlikte teslim edilen aksesuarlar .....	9		<b>Yetkili servisin çağırılması</b> .....	<b>25</b>
	Aksesuarın yerleştirilmesi .....	9	E numarası ve FD numarası .....	25	
	Özel aksesuar .....	9		<b>Tablo ve öneriler</b> .....	<b>26</b>
	<b>İlk kullanımdan önce</b> .....	<b>10</b>	Aksesuarlar .....	26	
	İlk defa işletmeye almadan önce .....	10	Bulaşık .....	26	
	İlk işleme alma .....	10	Pişirme süresi ve miktarı .....	26	
	Cihazın kalibre edilmesi ve pişirme alanının temizlenmesi .....	10	Gıdaların eşit şekilde dağıtılması .....	26	
	Aksesuarın temizlenmesi .....	11	Basınca dayanıksız gıdalar .....	26	
	<b>Cihazın kullanılması</b> .....	<b>11</b>	Menü pişirme .....	26	
	Cihazın açılması ve kapatılması .....	11	Sebze .....	26	
	Çalışmanın başlatılması veya iptal edilmesi .....	12	Garnitürler ve baklagiller .....	27	
	Su haznesinin doldurulması .....	12	Kümes hayvanı ve et .....	28	
	Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız .....	12	Balık .....	29	
	Her çalışmadan sonra .....	13	Sebze çorbaları, diğerleri .....	29	
	<b>Zaman fonksiyonları</b> .....	<b>13</b>	Tatlılar, komposto .....	30	
	Alarm .....	13	Yiyecekleri tekrar ısıtma .....	30	
	Süre .....	14	Buz çözme .....	30	
	Bitiş zamanı .....	14	Hamur mayalama .....	31	
	<b>Yemekler</b> .....	<b>15</b>	Suyunu çıkarma .....	31	
	Yemeklerin seçilmesi ve ayarlanması .....	15	Konserveleme .....	31	
	Yemeklere ilişkin uyarılar .....	15	Dondurulmuş ürünler .....	32	
	Tablo .....	16	Test yemekleri .....	32	
	<b>Çocuk emniyeti</b> .....	<b>17</b>			
	Devreye alma ve devreden çıkarma .....	17			

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: **www.siemens-home.bsh-group.com** ve Online-Mağaza: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

## Amacına uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımını için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. → "Aksesuar", Sayfa 9

## Önemli güvenlik uyarıları

### Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Çalışma sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Havalandırma boşluklarına temas edilmemelidir. Çocukları uzak tutunuz.

### Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Buharlaştırma kabındaki su cihaz kapatıldıktan sonra hala sıcaktır. Buharlaştırma kabı cihaz kapatıldıktan hemen sonra boşaltılmamalıdır. Temizlemeden önce cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- Aksesuarların çıkarılması esnasında sıcak sıvı akabilir. Sıcak aksesuarları, dikkatli bir şekilde sadece fırın eldivenleri ile çıkarınız.

### Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Yanıcı sıvılar sıcak pişirme alanında tutuşabilir (alev alma). Yanıcı sıvılar (örn alkollü içecekler) su haznesine doldurulmamalıdır. Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözelti doldurulmalıdır.

### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

## Hasar nedenleri

### Dikkat!

- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı zeminine, hiçbir tür folyo veya pişirme kağıdı yerleştirilmemelidir. Pişirme alanı tabanı ve buharlaşma kabı daima boş bırakılmalıdır. Isı birikmesi cihaza hasar verebilir. Kapları daima tel ızgaranın üzerine veya delikli pişirme kabının içine yerleştiriniz.
- Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Kap: Kap aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır.
- Paslı kaplar: Paslı kaplar kullanmayınız. Çok küçük lekeler bile pişirme alanında korozyona neden olabilmektedir.
- Damlayan sıvılar: Delikli pişirme kabı ile buharda pişiren kabın altına her zaman fırın tepsisi, universal tava veya deliksiz pişirme kabı yerleştiriniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.
- Pişirme alanında nem: Pişirme alanında uzun süre nem kalması korozyona neden olabilir. Kullanma sonrasında pişirme alanının kurumasını bekleyiniz. Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz.
- Çok kirli conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz. Cihazı asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırmayınız. → "Temizleme", Sayfa 18
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşıyamaz ve kırılabilir.
- Cihazın bakımı: Cihazınızın pişirme alanı yüksek kaliteli paslanmaz çelikten oluşmaktadır. Yanlış bakım yüzünden pişirme alanında korozyon oluşabilir. Kullanım kılavuzunda yer alan bakım ve temizlik uyarılarını dikkate alınız. Pişirme alanındaki kiri cihaz soğuduktan hemen sonra temizleyiniz.
- Su haznesindeki sıcak su: Sıcak su buhar sistemine zarar verebilir. Su haznesine sadece soğuk su doldurunuz.
- Kireç sökücü çözelti: Kumanda bölümüne veya cihazın diğer yüzeylerine kireç sökücü çözelti dökmeyiniz. Yüzeyler hasar görür. Yine de temas ederse kireç sökücü çözeltiyi derhal su ile temizleyiniz.
- Su haznesinin temizlenmesi: Su haznesi bulaşık makinesinde temizlenmemelidir. Aksi takdirde su haznesi zarar görebilir. Su haznesini yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanı kullanarak temizleyiniz.

## Çevre koruma

Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

### Enerji tasarrufu ile ilgili öneriler

- Eğer tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, cihazınızı önceden ısıtınız.
- Pişirme işlemi sırasında cihaz kapısını mümkün olduğunca seyrek açınız.
- Buharda pişirme ile aynı anda birden fazla düzlemde pişirme yapabilirsiniz. Farklı pişirme sürelerine sahip yemeklerde, en uzun süreye sahip yemeği ilk önce fırına sürünüz.

### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



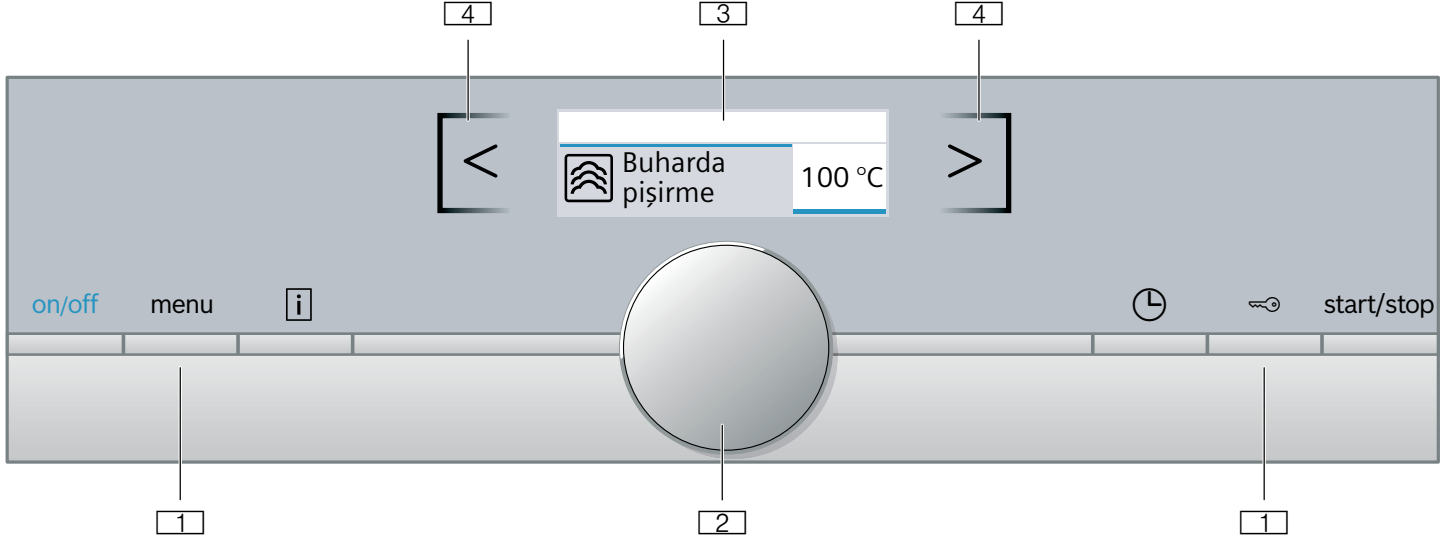
Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

## Cihazı tanıyınız

Bu bölümde size göstergeleri ve kumanda elemanlarını açıklayacağız. Ayrıca cihazınızın çeşitli fonksiyonlarını da öğreneceksiniz.

**Bilgi:** . Cihaz tipine göre renklerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.



- 1 Tuşlar**  
Döner düğmenin sağındaki ve solundaki tuşlar bir baskı noktasına sahiptir. Devreye sokmak için tuşun üzerine bastırınız.
- 2 Döner düğme**  
Döner düğmeyi sağa veya sola çevirebilirsiniz.
- 3 Ekran**  
Ekranı güncel ayar değerlerini, seçim olanaklarını ve ayrıca uyarı metinlerini görebilirsiniz.
- 4 Dokunmatik alanlar**  
Dokunmatik alanların altında, ekranın solunda < ve sağında > sensörler mevcuttur. Fonksiyonu seçmek için ilgili oka dokununuz.

## Kumanda elemanları

Kumanda elemanlarıyla cihazınızı basitçe ve doğrudan ayarlayabilirsiniz.

### Tuşlar ve dokunmatik alanlar

Çeşitli tuşların ve dokunmatik alanların anlamları burada kısaca açıklanmaktadır.

Tuşlar	Anlamı
on/off	Cihazın açılması ve kapatılması
menu	Menü Çalışma modu menüsünün açılması
i	Bilgi Uyarıların gösterilmesi
L	Zaman fonksiyonları Zaman fonksiyonları menüsünün açılması
key	Çocuk emniyeti Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

## Kumanda bölümü

Kumanda bölümü üzerinden tuşlar ve döner düğme yardımıyla cihazınızın farklı fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Ekran size güncel ayarları gösterir.

start/stop	Çalışmayı başlat, duraklat veya iptal et
<b>Dokunmatik alanlar</b>	
<	Ekranın solundaki alan Sola doğru navigasyon
>	Ekranın sağındaki alan Sağa doğru navigasyon

### Döner düğme

Döner düğme ile çalışma modlarını ve ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Çoğu seçim listesinde, örneğin ısıtma türlerinde son noktadan sonra yeniden ilk noktaya dönlür. Örneğin sıcaklık için minimum veya maksimum noktaya ulaşıldığında döner düğmeyi yeniden diğer yöne çevirmeniz gerekir.

### Ekran

Ekran, tüm bilgileri tek bakışta görebileceğiniz biçimde tasarlanmıştır.

O anda ayarlamak istediğiniz değere odaklanır. Beyaz yazıyla gösterilir ve artalan karanlıktır.

### Durum satırı

Durum satırı ekranda üstte bulunur. Burada saat ve ayarlanan zaman fonksiyonları.





## Sıcaklık kontrolü

Sıcaklık kontrolünün çubukları, pişirme alanındaki ısıtma evrelerini gösterir.

Isıtma kontrolü	Isıtma kontrolü pişirme alanındaki sıcaklık artışını gösterir. Tüm çubuklar dolduğunda, yemeği fırına sürmek için optimum zamana ulaşılmış demektir.
Kalan ısı göstergesi	Cihaz kapatılmışsa, durum satırının altında bir çizgi ile, pişirme alanında kalan ısı gösterilir. Sıcaklık yaklaşık 60 °C düzeyine düştüğünde gösterge söner.

## Buharda pişirme menüsü

Cihazınız farklı ısıtma türlerine sahiptir. Cihaz açıldıktan sonra doğrudan buharda pişirme menüsüne gelirsiniz, burada ısıtma türlerini bulabilirsiniz.

Buharda pişirme türü	Sıcaklık	Kullanımı
 Buharda pişirme	30-100 °C	Sebze, balık, garnitürler, meyve suyunun çıkartılması ve haşlama için
 Tekrar ısıtma	80-100 °C	Tencere yemekleri için Pişmiş yiyecekler bozulmadan tekrar ısıtılır. Çıkan buhar nedeniyle yemekler kurumaz
 Hamur mayalama	30-50 °C	Mayalı hamur için Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Hamur yüzeyi kurumaz
 Buz çözme	30-60 °C	Meyve ve sebze için Nem sayesinde ısı, koruyucu bir şekilde yiyeceklerin üzerine aktarılmaktadır. Yemekler kurumaz ve deforme olmaz

## Varsayılan değerler


Her bir ısıtma türü için cihaz bir varsayılan sıcaklık veya kademe belirler. Bunları devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

## Çalışma modu menüsü

Menü farklı çalışma modlarına bölünmüştür. Böylece hızla istediğiniz fonksiyona erişebilirsiniz.

İşletme türü	Kullanımı
Buharda pişirme → "Cihazın kullanılması", Sayfa 11	Uygun buharda pişirme ısıtma türünü ayarlayınız ve başlatınız.
Yemekler	Yiyecekleri buharla hazırlayınız.
Kireç giderme	Su içeren sistemin kirecini gideriniz.
Ayarlar → "Temel ayarlar", Sayfa 17	Cihazınızın temel ayarlarını kendi alışkanlıklarınıza uygun olarak ayarlayabilirsiniz.


## Diğer bilgiler

Çoğu durumda cihaz size, o anda yürütülen işlem için uyarıları ve diğer bilgileri sunar. Bunun için  tuşuna basınız. Uyarı birkaç saniye için gösterilir.

Bazı uyarılar otomatik olarak gösterilir, örneğin onay için veya uyarı ya da talep olarak.

## Pişirme alanı fonksiyonu

Bazı fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır. Böylece örneğin pişirme alanı geniş yüzeyli biçimde

**Bilgi:** Termik hareketsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme alanının içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir. Isıtma sırasında  tuşuyla güncel ısıtma sıcaklığını sorgulayabilirsiniz.

aydınlatılır ve soğutma fanı cihazın aşırı ısınmasını engeller.

## Cihazın kapağının açılması

Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir. Kapağı kapattıktan sonra cihaz çalışmaya devam eder.

## Pişirme alanı aydınlatması

Cihaz kapağını açarsanız, pişirme alanı aydınlatması açılır. Kapak eğer 15 dakikadan uzun süre açık kalırsa aydınlatma yeniden kapanır.

Çoğu çalışma modunda, çalışma başlatıldığı anda pişirme alanı aydınlatması açılır. Çalışma sonlandırıldığında kapatılır.

**Bilgi:** Temel ayarlarda, pişirme alanı aydınlatmasının çalışma sırasında açılıp açılmamasını belirleyebilirsiniz.

## Soğutma fanı

Bu soğutma fanı, gerektiğinde devreye girer ve devre dışı kalır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

## Dikkat!

Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

Pişirme alanının çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır.

**Bilgi:** Soğutma fanının çalışması gereken süreyi temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 17

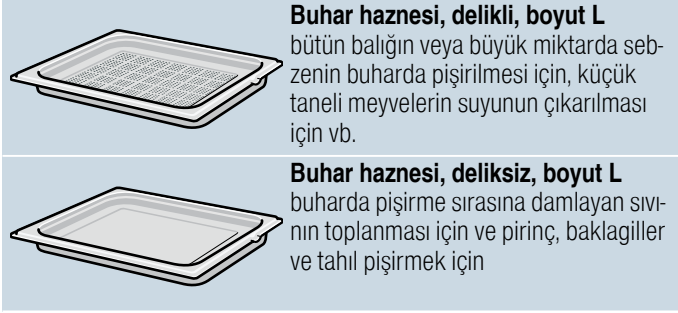


## Aksesuar

Cihazınız çeşitli aksesuarlara sahiptir. Burada ürüne birlikte teslim edilen aksesuarlara ve bunların doğru biçimde kullanılmasına ilişkin bir genel bakış mevcuttur.

### Birlikte teslim edilen aksesuarlar

Cihazınız aşağıdaki aksesuarlarla donatılmıştır:



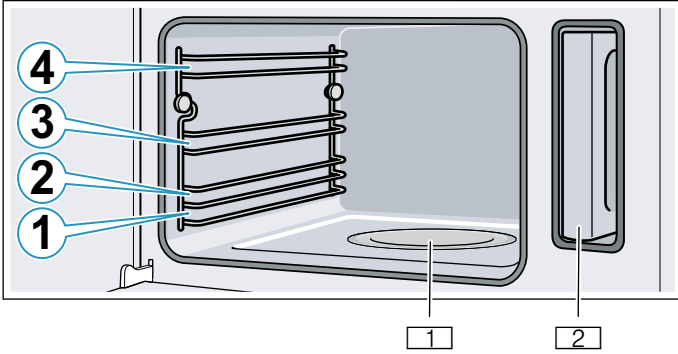
Sadece orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar özellikle cihazınız için tasarlanmıştır.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.

### Aksesuarın yerleştirilmesi

Piştirme alanının 4 yerleştirme seviyesi vardır. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.

Piştirme alanında en üst yerleştirme yüksekliği bazı cihazlarda bir ızgara sembolü ile gösterilir.



- 1 Buharlaştırma kabı  
2 Hazne rafındaki su haznesi

### Dikkat!

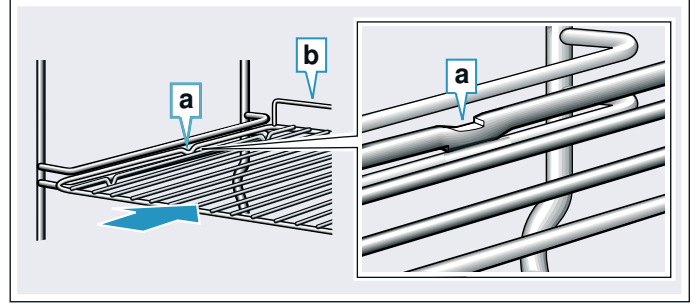
- Hiçbir şeyi doğrudan piştirme alanının tabanına yerleştirmeyiniz. Fırın zeminini üzerine alüminyum folyo sermeyiniz. Isı sıkışması cihaza hasar verebilir. Piştirme alanı tabanı ve buharlaştırma kabı daima boş bırakılmalıdır. Kapları daima tel ızgaranın üzerine veya delikli piştirme kabının içine yerleştiriniz.
- Yerleştirme yükseklikleri arasına aksesuar koymayınız aksi takdirde sıkışabilir.

### Kilit fonksiyonu

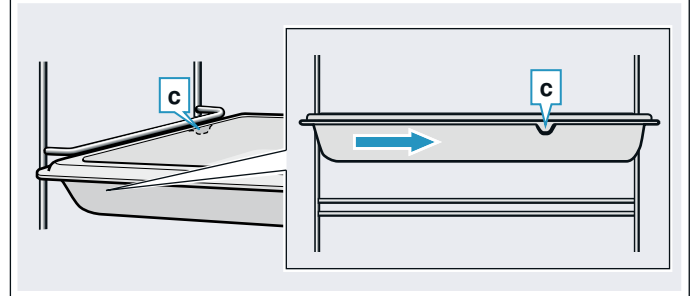
Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller.

- Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, piştirme bölümüne doğru şekilde yerleştirilmelidir.
- Cihaz kapağına temas etmemesi için, aksesuarı tamamen piştirme bölümüne itiniz.

Tel ızgaranın içeri sürülmesi sırasında, kilit tırnağının **a** aşağıyı göstermesine ve güvenlik telinin **b** arkada olmasına ve yukarıyı göstermesine dikkat ediniz.



Buhar haznelerinin içeri sürülmesi sırasında, kilit tırnağının **c** arkada olmasına ve aşağıyı göstermesine dikkat ediniz.



### Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten, yetkili satıcıdan veya internetten satın alabilirsiniz. Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz.

Mevcut olma durumu ve online sipariş olanağı uluslararası düzeyde farklılık gösterir. Lütfen satış dokümanlarını gözden geçiriniz.

**Bilgi:** Her özel aksesuar her cihaza uymamaktadır. Lütfen satın alırken daima cihazınızın kodunu (E-No.) tam olarak giriniz. → "Yetkili servisin çağırılması", Sayfa 25

#### Özel aksesuar

Buhar haznesi, delikli, boy S

Buhar haznesi, deliksiz, boy S

Buhar haznesi, delikli, boy L

Buhar haznesi, deliksiz, boy L

Buharlı fırın için tel ızgara

Porselen kap, deliksiz, boy S

Porselen kap, deliksiz, boy L

#### Dekor çubukları

Mobilya raf zeminini ve cihaz taban plakasını gizlemek için.

## İlk kullanımdan önce

Yeni cihazınızı kullanabilmeniz için önce bazı ayarları yapmanız gereklidir. Ayrıca pişirme alanını ve aksesuarları da temizleyiniz

### İlk defa işletmeye almadan önce

İlk işletmeye almayı yürütmeden önce su şebekesi şirketinden şebeke suyunuzun su sertlik derecesini öğreniniz.

Cihazınızın size güvenilir biçimde kireç gidermeyi hatırlatabilmesi için su sertlik derecesini doğru ayarlamalısınız.

#### Dikkat!

Uygun olmayan sıvılar kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.  
Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayınız.  
Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanınız.

#### Bilgiler

- Suyunuz çok kireçliyse, yumuşatılmış su kullanmanızı tavsiye ediyoruz.
- Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız, bu durumda su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayabilirsiniz.
- Mineralli su kullanırsanız, su sertlik derecesini "4 çok sert" olarak ayarlayınız.
- Mineralli su kullanıyorsanız, sadece karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanınız.

Su sertlik derecesi	Ayar
0	0 yumuşatılmış
1 (azami 1,3 mmol/l)	1 yumuşak
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 orta
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 sert
4 (3,8 mmol/l üzerinde)	4 çok sert

### İlk işleme alma

#### Bilgiler

- Bu ayarları her zaman temel ayarlar içinden değiştirilebilir. → "Temel ayarlar", Sayfa 17
- Elektrik bağlantısından sonra veya elektrik kesildikten sonra ekranda ilk işleme alma için ayarları görünür.

#### Dilin ayarlanması

1. Döner düğme ile istediğiniz dili ayarlayınız.
2. > okuna dokununuz.  
Sonraki ayar görünür.

#### Saatin ayarlanması

1. Saat Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız.
2. > okuna dokununuz.

#### Tarihin ayarlanması

1. Döner düğme ile güncel günü, ayı ve yılı ayarlayabilirsiniz.
2. > alanına dokununuz.  
Sonraki ayar görünür.

#### Su sertliğinin ayarlanması

1. Su sertlik derecesi görünene kadar döner düğmeyi sağa çeviriniz.
2. Teyit etmek için > okuna dokununuz.  
Ekranda, ilk işletmeye almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

### Cihazın kalibre edilmesi ve pişirme alanının temizlenmesi

Cihaz ile ilk defa yemek hazırlamadan önce, cihazınızı kalibre ediniz ve pişirme alanını temizleyiniz.

#### Cihazın kalibre edilmesi ve pişirme alanının temizlenmesi

Suyun kaynama sıcaklığı, hava basıncına bağlıdır. Kalibrasyon sırasında cihaz, kurulum yerindeki basınç oranlarına göre otomatik olarak ayarlanır. Bu ilk buharda pişirme sırasında otomatik olarak gerçekleşir. Bu sırada çok fazla buhar oluşur.

#### Kalibrasyonun hazırlanması


1. Aksesuarı pişirme alanından çıkarınız.
2. Köpük parçacıkları gibi ambalaj artıklarını pişirme alanından temizleyiniz.
3. Kalibrasyondan önce pişirme alanının düz yüzeylerini yumuşak, nemli bir bezle siliniz.

#### Cihazın kalibre edilmesi ve pişirme alanının temizlenmesi

#### Bilgiler

- Kalibrasyon ancak pişirme alanı soğuduktan sonra (alan sıcaklığı) başlatılabilir.
- Kalibrasyon sırasında cihaz kapağını açmayınız. Aksi takdirde kalibrasyon iptal edilir.

1. Cihazı on/off tuşuyla açınız.
2. Su haznesini doldurunuz. → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 12
3. Belirtilen ısıtma türünü, sıcaklığı ve süreyi ayarlayınız ve cihazı çalıştırınız.

Ayarlar	
Isıtma türü	Buharda pişirme 
Sıcaklık	100 °C
Süre	20 dakika

4. Cihazı on/off tuşuyla kapatınız.
5. Pişirme alanı soğuyuncaya kadar bekleyiniz.
6. Düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.
7. Su haznesini boşaltınız ve pişirme alanını kurutunuz.  
→ "Her çalışmadan sonra", Sayfa 13

## Bilgiler

- Tanışma sonrasında cihazın yeni kurulum yerine ayarlanması için cihazı fabrika ayarlarına ayarlayınız. İlk işleme almayı ve kalibrasyonu tekrarlayınız.
- Cihaz, kalibrasyon ayarlarını bir elektrik kesintisi veya fişin çıkması durumunda da hafızaya alır. Yeniden kalibre edilmesine gerek yoktur.

## Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizleyiniz.



## Cihazın kullanılması

Kumanda elemanlarını ve çalışma biçimlerini zaten öğrendiniz. Şimdi size cihazınızı nasıl ayarlayacağınızı açıklayacağız. Açma ve kapama sırasında neler olduğunu ve çalışma modlarını nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.

### ⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.

### ⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

Buharlaştırma kabındaki su cihaz kapatıldıktan sonra hala sıcaktır. Buharlaştırma kabı cihaz kapatıldıktan hemen sonra boşaltılmamalıdır. Temizlemeden önce cihaz soğumaya bırakılmalıdır.

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Açma işleminden sonra cihaz kapağından sıcak su akabilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz. Buharlaştırma kabı taşarsa su haznesine su eklemeyiniz.

## Cihazın açılması ve kapatılması

Cihazınızda ayar yapabilmemiz için önce cihazı açmalısınız.

İstisna: Çocuk emniyeti ve alarm, cihaz kapalıyken de ayarlanabilir.

Ekrandaki göstergeler ve pişirme alanındaki kalan ısı göstergesi gibi uyarılar cihaz kapalı olsa da görünür kalır.

Cihazınızı kullanmayacaksanız kapatınız. Uzun süre ayarlama yapılmazsa cihaz otomatik olarak kapanır.

### Cihazın açılması

on/off tuşuyla cihazı açınız.

Tuş üzerindeki on/off yazısı mavi yanar.

Ekranda Siemens logosu görünür ve ardından ısıtma türü ve sıcaklık gösterilir.

**Bilgi:** Açma sonrasında hangi ısıtma türünün görünmesi gerektiğini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz.

### Cihazın kapatılması

on/off tuşuyla cihazı kapatınız.

Tuş üzerindeki aydınlatma söner.

Ayarlanan fonksiyon iptal edilir.

Ekranda saat görünür.

**Bilgi:** Cihaz kapalıyken saatin görünüp görünmemesini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz.

## Çalışmanın başlatılması veya iptal edilmesi

Çalışmayı başlatmak veya devam eden bir çalışmayı iptal etmek için start/stop tuşuna basınız. Çalışma kesildikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

Tüm ayarları silmek için on/off tuşuna basınız.

Çalışma sırasında pişirme alanı kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir. Çalışmaya devam etmek için pişirme alanı kapağını kapatınız.

## Su haznesinin doldurulması

Cihazın kapağını açtığınızda sağda su haznesini görürsünüz. Çalışmayı başlatmadan önce su haznesine su doldurunuz.

Su sertlik derecesini doğru olarak ayarladığınızdan emin olunuz. → "Temel ayarlar", Sayfa 17

### Dikkat!

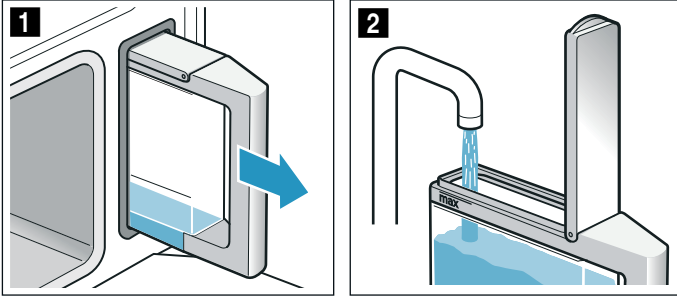
Uygun olmayan sıvılar kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayınız.

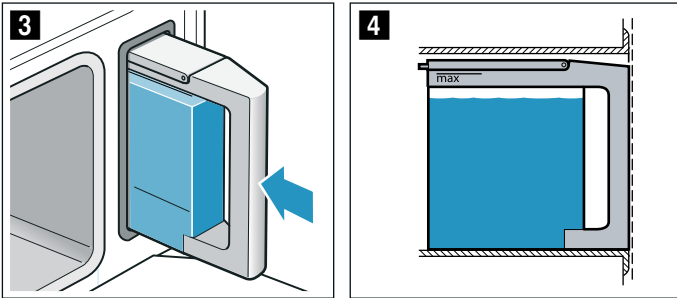
Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbonik asit içermeyen mineral su kullanınız.

Su haznesini her çalışmadan önce doldurunuz:

1. Cihazın kapağını açınız.
2. Su haznesini hazne rafından çıkarınız (resim 1).
3. Su haznesini "max." işaretine kadar soğuk su ile doldurunuz. (Resim 2).



4. Hazne kapağını yerine oturuncaya kadar kapatınız.
5. Dolu su deposunu yerleştiriniz (resim 3).
6. Su haznesinin hazne rafıyla temas edecek biçimde içeri itilip itilmediğini kontrol ediniz (resim 4).



7. Cihaz kapağını kapatınız.

Su haznesi dolduruldu. Çalışmayı başlatabilirsiniz.

## Su haznesinin yeniden doldurulması

Su haznesi boşaldığında, ekranda su haznesini doldurmanızı talep eden bir mesaj görünür. Çalışma yarıda kesilir.

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Açma işleminden sonra cihaz kapağında sıcak su akabilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz. Buharlaşıma kabı taşarsa su haznesine su eklemeyiniz.

1. Cihazın kapağını dikkatlice açınız.
2. Su haznesini çıkarınız ve doldurunuz.
3. Su haznesini yeniden içeri sürünüz ve cihaz kapağını kapatınız.
4. Çalışmayı başlatınız. Çalışma devam ettirilir.

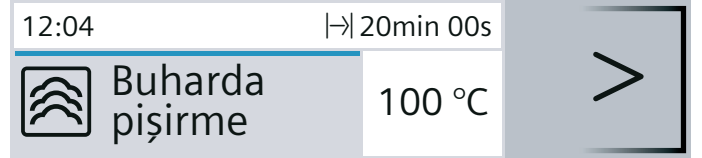
## Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız

Cihaz açıldıktan sonra sıcaklıkla birlikte varsayılan ısıtma türü de gösterilir. Bu ayarı start/stop tuşu ile hemen başlatabilirsiniz.

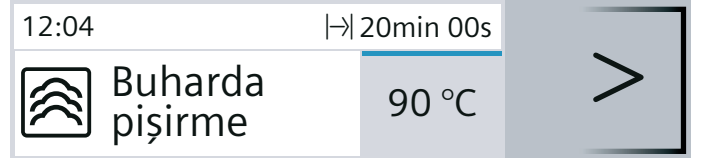
Diğer ayarlar için değerleri resimlerdeki gibi değiştiriniz.

Örnek: 90 °C'de 15 dakika buharda pişirme

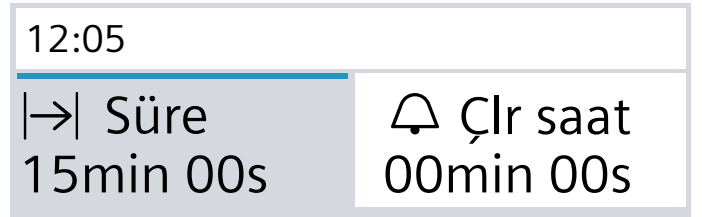
1. Döner düğme ile ısıtma türünü değiştiriniz.



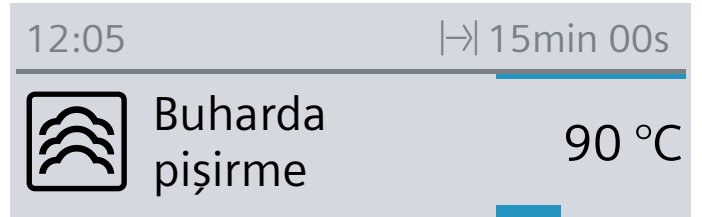
2. > oku ile sıcaklığı değiştiriniz.
3. Döner düğme ile sıcaklığı değiştiriniz.



4. ⏸ tuşu ile süreye geçiniz.
5. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.



6. Start/stop tuşuna basınız.



Ekranında ayarlanan ısıtma türü, sıcaklık ve süre görüntülenir.



**“Su haznesi doldurulsun mu?” mesajı**

Bir ısıtma türü ayarlar ve su haznesini sadece yarıya kadar doldurursanız bu mesaj görünür.

Su haznesindeki suyun pişirme işletimi için yeterli olduğunu düşünüyorsanız cihazı çalıştırabilirsiniz.

Yeterli olmadığını düşünüyorsanız su haznesini "maks." işaretine kadar doldurunuz, tekrar yerine yerleştiriniz ve pişirme işletimini başlatınız.

**Her çalışmadan sonra****⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!**

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.

Her çalışma sonrasında pişirme alanında nem ve kirlen kalır. Bu nedenle her çalışma sonrasında cihazı kurutunuz ve temizleyiniz. Ayrıca su haznesini her çalışmadan sonra boşaltınız.

**Pişirme alanının kurutulması****⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!**

Buharlaştırma kabının içindeki su sıcak olabilir. Yıkamadan önce soğumaya bırakınız.

1. Cihaz soğuyana kadar cihaz kapağını biraz açık bırakınız.
2. Pişirme alanındaki kirleri hemen temizleyiniz.
3. Soğuyan pişirme alanını ve buharlaştırma kabını temizlik süngeriyile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.
4. Mobilyaların ön tarafını kurulayınız, aksi takdirde buralarda yoğuşma suyu oluşur.

**Su haznesinin boşaltılması**

Su haznesi her buharlı pişirme çalışmasından sonra boşaltılmalı ve kurutulmalıdır.




**Dikkat!**

- Su haznesini pişirme alanı sıcakken kurulamayınız. Su haznesi zarar görür.
- Su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayınız. Su haznesi zarar görür.


1. Cihazın kapağını açınız.
2. Su haznesini çıkarınız ve kalan suyu boşaltınız.
3. Hazne kapağındaki contayı ve cihazdaki hazne bölmesini iyice kurulayınız.
4. Su haznesini hazne rafına yerleştiriniz.
5. Cihaz kapağını kapatınız.

**Zaman fonksiyonları**

Cihazınız farklı zaman fonksiyonlarına sahiptir.



Zaman fonksiyonu	Kullanımı
 Alarm	Alarm, yumurta haşlama saati gibi çalışır. Ayarlanan sürenin dolmasından sonra bir sinyal sesi duyulur.
 Süre	Ayarlanan sürenin dolmasından sonra sinyal sesi duyulur. Cihaz otomatik olarak kapanır.
 Sona erdirmeye	Bir süre ve bir bitiş saati ayarlayınız. Çalışmanın istenen saatte sona erdirilebilmesi için cihaz otomatik olarak açılır.

**Bilgiler**


- Bir saate kadar olan süreleri dakika kesinliğinde ayarlayabilirsiniz. Bir saatin üzerindeki süreleri 5 dakikalık adımlarla ayarlayabilirsiniz.
- Maksimum 23 saat ve 59 dakikalık bir süre ayarlayabilirsiniz.
- Her zaman fonksiyonunun tamamlanmasından sonra bir sinyal sesi duyulur.
-  tuşuyla bu arada bazı bilgileri sorgulayabilirsiniz, bu bilgiler ekranda kısa süre görünecektir.

**Alarm**



Alarmı her zaman, cihaz kapalı olsa bile ayarlayabilirsiniz. Diğer saat ayarlarına paralel olarak çalışır ve kendine ait bir sinyali vardır. Böylece alarm zamanının veya sürenin dolup dolmadığını anlarsınız. Maksimum 24 saat ayarlayabilirsiniz.

1.  tuşuna basınız. Alarm alanı açılır.
2. Döner düğme ile alarm zamanını ayarlayınız. Birkaç saniye sonra alarm çalışmaya başlar. Alarm ve geçen süre için  sembolü solda, durum satırında gösterilir.



**Süre dolduğunda**

Bir sinyal duyulur. Ekranda "Alarm süresi doldu" görünür. Sinyali zamanından önce  tuşuna basarak silebilirsiniz.

**Alarm saatinin iptal edilmesi**

 tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açabilir ve zamanı geriye çevirebilirsiniz. Menüü  tuşuyla kapatınız.

**Alarm saatinin değiştirilmesi**

 tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız ve döner düğme ile sonraki saniyelerde alarm zamanını değiştirebilirsiniz.  tuşuyla alarmı başlatınız.

## Süre

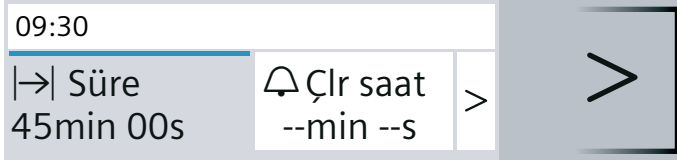
Yemeğiniz için bir süre (pişirme süresi) ayarlarsanız, bu sürenin sonunda çalışma otomatik olarak sona erer. Fırın artık ısınmaz.

Ön koşul: Isıtma türü ve sıcaklık ayarlanmış olmalıdır.

1. ⏸ tuşuna basınız.  
Zaman fonksiyonları menüsü açılır.



2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



3. start/stop tuşuyla başlatınız.  
Süre I→ görünür şekilde durum satırında çalışır.

## Süre doldu

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Sinyali zamanından önce ⏸ tuşuna basarak silebilirsiniz.

## Sürenin iptal edilmesi

⏸ tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açabilir ve süreyi geriye çevirebilirsiniz. Çalışma sonlandırılır. Menüü ⏸ tuşuyla kapatınız.

## Sürenin değiştirilmesi

⏸ tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

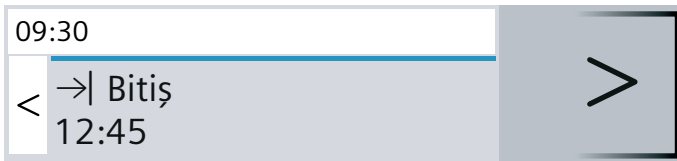
## Bitiş zamanı

Bitiş zamanını ertelerseniz, lütfen kolay bozulan yemeklerin uzun süre pişirme alanında kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

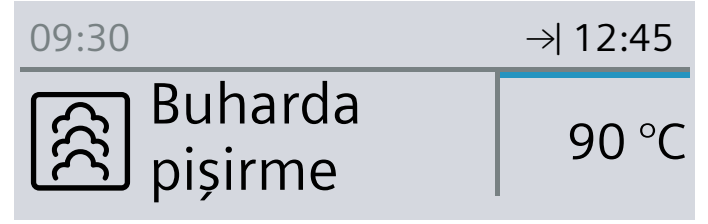
Ön koşul: Ayarlanan çalışma başlatılmamıştır. Bir süre ayarlandı. Zaman fonksiyonları menüsü ⏸ açılmıştır.

Resimdeki örnek: Pişirme alanındaki yemek için 9.30 saatini girdiniz. Pişirme 45 dakika sürecek ve yemek saat 10.15'te hazır olacak. Ama yemeğin 12.45'te hazır olmasını istiyorsunuz.

1. > okuyla devam ederek "→| sona erdirme"ye dokununuz.
2. Döner düğme ile bitiş zamanını ayarlayınız.



3. start/stop tuşuna basarak onaylayınız.



Fırın bekleme konumuna geçer. Durum satırında →| sembolü ve çalışmanın tamamlanacağı zaman görünür. Çalışma doğru zamanda başlar. Süre görünür şekilde durum satırında azalır.

## Süre doldu

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Sinyali zamanından önce ⏸ tuşuna basarak silebilirsiniz.

## Bitiş zamanını düzeltilmesi veya iptal edilmesi

Bitiş zamanını başlatma sonrasında düzeltemezsiniz. Tüm ayarları silmek için on/off tuşuna basınız.

## Yemekler

"Yemekler" çalışma moduyla yemekleri çok kolay biçimde hazırlayabilirsiniz. Cihaz sizin için optimum ayarı seçer.

### Yemeklerin seçilmesi ve ayarlanması

1. Menü tuşuna basınız.
2. Döner düğme ile "Yemekler"i seçiniz.
3. > okuna dokununuz.
4. Döner düğme ile istediğiniz yemeği seçiniz.
5. > okuna dokununuz.  
**Bilgi:** Yerleştirme yüksekliği, kap vb. konularda bilgi alabilirsiniz.
6. start/stop tuşuyla başlatınız.

Seçtiğiniz yemeğin ayarları tarafından yönlendirileceksiniz. Sürekli olarak > okuna dokununuz.

**Bilgi:** Cihaz sizi, pişirme alanı istediğiniz yemek için çok fazla sıcaksa uyaracaktır.

### Ayar sonlandırıldı

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Sinyali zamanından önce ⊖ tuşuna basarak silebilirsiniz.

Pişirme sonucundan memnun olmazsanız pişirme süresini uzatabilirsiniz. "Sonradan pişirme" alanına dokununuz. Değiştirebileceğiniz bir süre önerilir.

Pişirme sonucundan memnunsanız "Sonlandırıldı"ya dokununuz. Ekranda "Afiyet olsun" yazar.

### Ayarın iptal edilmesi

on/off tuşuna basınız. Tüm ayarlar silindi. Yeni ayar yapabilirsiniz.

### Bitiş zamanının ileri alınması

Bazı yemeklerde bitiş zamanını ileri alabilirsiniz. Bitiş zamanını nasıl ileri alacağınızı zaman fonksiyonları içinden görebilirsiniz. → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 13

Bir bitiş zamanı ayarladığınızda, ekrandaki bekleme süresi değişir. Durum satırında çalışmanın ne zaman sona ereceği gösterilir. Ayarlar değiştirilemez. Lütfen kolay bozulan yemeklerin uzun süre pişirme alanında kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

### Yemeklere ilişkin uyarılar

Bütün programlar tek bir yüzeyde pişirme için düzenlenmiştir.

Pişirme sonucu, yiyeceklerin büyüklüğüne ve kalitesine göre değişebilir.

### Kap

Önerilen kapları kullanınız. Bunlarla her türlü yemek denenmiştir. Başka bir kap kullanırsanız, pişirme sonucu değişebilir.

Delikli buhar haznesinde pişirme sırasında deliksiz buhar haznesini de yerleştirme yüksekliği 1'e yerleştiriniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.

### Miktar/ağırlık

Yiyecekleri aksesuarın içine maksimum 4 cm yükseklikte koyunuz.

Toplam ağırlık önceden belirtilen ağırlık aralığında olmalıdır.

### Pişirme süresi

İlk dakikalar içinde gösterilen süre değişebilir, çünkü ısınma süresi örneğin pişirilecek yiyeceğin veya suyun sıcaklığına bağlı olarak değişebilir.

### Sebzelerin hazırlanması

Sebzeleri pişirdikten sonra baharatlayınız.

### Tahıl ürünlerinin/mercimeğin hazırlanması

Pişirilecek yiyeceği tartınız ve buna uygun oranda su ekleyiniz:

Basmati pirinci 1:1,5

Kuskus 1:1

Doğal pirinç 1:1,5

Yeşil mercimek 1:2

Tahıl ürünlerini pişirdikten sonra karıştırınız. Böylelikle kalan su hızlı bir şekilde çekilecektir.

### Tavuk göğsünün buharda pişirilmesi

Tavuk göğüslerini kapta üst üste koymayınız.

### Balığın buharda pişirilmesi

Balığın hazırlanması sırasında delikli buhar haznesini yağlayınız.

Bütün balıkları veya balık filetoalarını üst üste koymayınız. En ağır balığın ağırlığını giriniz ve mümkün olduğunca aynı büyüklükte parçalar seçiniz.

### Yoğurdun hazırlanması

Sütü pişirme bölümünün üzerinde 90°C'de ısıtınız. Daha sonra 40°C sıcaklıkta soğumaya bırakınız. Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir. 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.

Kaselere veya kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerlerini kapatınız. Kaseleri veya kavanozları bir buharla pişirme haznesinin zeminine yerleştiriniz ve tabloda belirtilen şekilde ayarlayınız. Hazırlandıktan sonra yoğurdu buzdolabında soğumaya bırakınız.

### Sütlacın hazırlanması

Pirinç tartınız ve bunun 2,5 katı miktarda süt ilave ediniz. Pirinç ve sütü aksesuarın içine maksimum 2,5 cm yüksekliğe yerleştiriniz. Pişirme sonrasında karıştırınız. Kalan süt hızlı bir şekilde çekilecektir.

### Meyve kompostosunun hazırlanması

Program sadece sert çekirdekli ve yumuşak çekirdekli meyveler için uygundur. Meyveleri tartınız, meyve miktarının yakl. 1/3 kadarını suya koyunuz ve tadına göre şeker ve baharat ekleyiniz.

### Biberonun dezenfekte edilmesi

Biberonları daima kullanıldıktan hemen sonra bir şişe fırçası ile temizleyiniz. Ardından bulaşık makinesinde temizleyiniz.

Biberonları birbirine temas etmemeleri için delikli buhar haznesine koyunuz.

Biberonları dezenfekte ettikten sonra temiz bir bez ile kurulayınız. Bu işlem sıradan pişirme işlemleri gibidir.

### Yumurta pişirme

Pişirmeden önce yumurtaları suya batırınız. Yumurtaları üst üste koymayınız.

**Tablo**

Yemeklere ilişkin uyarılara dikkat ediniz.

Yemek	Notlar	Aksesuar	Yük-seklik
Karnabahar çiçeğinin buharda pişirilmesi*	eşit büyüklükte çiçekler	delikli + deliksiz buhar haznesi	3 1
Brokoli çiçeğinin buharda pişirilmesi*	eşit büyüklükte çiçekler	delikli + deliksiz buhar haznesi	3 1
Taze fasulyeyi buharda pişirme*	-	delikli + deliksiz buhar haznesi	3 1
Dilimlenmiş havucun buharda pişirilmesi*	Yaklaşık 3 mm kalınlıkta dilimler	delikli + deliksiz buhar haznesi	3 1
Dondurulmuş karışık sebzenin buharda pişirilmesi	-	delikli + deliksiz buhar haznesi	3 1
Kabuğu ile haşlanmış patates*	orta büyüklükte, Ø 4 - 5 cm	delikli + deliksiz buhar haznesi	3 1
Basmati pirinci	maks. 0,75 kg	deliksiz buhar haznesi	2
Doğal pirinç	maks. 0,75 kg	deliksiz buhar haznesi	2
Kuskus	maks. 0,75 kg	deliksiz buhar haznesi	2
Yeşil mercimek	maks. 0,55 kg	deliksiz buhar haznesi	2
Piştirilmiş garnitürlerin tekrar ısıtılması*		deliksiz buhar haznesi	2
Taze tavuk göğsünün buharda pişirilmesi	Toplam ağırlık 0,2 - 1,5 kg	delikli + deliksiz buhar haznesi	3 1
Taze balık filetosunun buharda pişirilmesi	maks. 2,5 cm kalınlıkta	delikli + deliksiz buhar haznesi	3 1
Bütün taze balığın buharda pişirilmesi	0,3 - 2 kg	delikli + deliksiz buhar haznesi	3 1
Cam kavanozda yoğurt	-	Kavanozlar + deliksiz buhar haznesi	2
Sütlaç	-	deliksiz buhar haznesi	2
Meyve kompostosu*	-	deliksiz buhar haznesi	2
Biberonun dezenfekte edilmesi*		deliksiz buhar haznesi	2
Az pişmiş yumurta*	Yumurta büyüklüğü M, maks. 1 kg	delikli + deliksiz buhar haznesi	3 1
Katı piştirilmiş yumurta*	Yumurta büyüklüğü M, maks. 1,8 kg	delikli + deliksiz buhar haznesi	3 1

\* Bu yemek için bir bitiş zamanı ayarlayabilirsiniz





## Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla cihazı çalıştırmamaları ve ayarları değiştirmemeleri için cihazınız bir çocuk emniyeti ile donatılmıştır.

### Devreye alma ve devreden çıkarma

Cihaz açıkken ve kapalıyken çocuk emniyetini devreye alabilir ve devreden çıkarabilirsiniz.

Yaklaşık 4 saniye boyunca  tuşuna basınız. Ekranda onay için bir uyarı gösterilir ve durum satırında  sembolü görünür.

**Bilgi:** Çocuk emniyetinin etkin olmasına rağmen on/off tuşuyla fırını ile kapatabilirsiniz.

## Temel ayarlar

Cihazınızın optimum ve kolayca çalışabilmesi için farklı ayarlar kullanımınıza sunulmuştur. Bu ayarları gerektiğinde değiştirebilirsiniz.

### Ayarların değiştirilmesi

1. on/off tuşuna basınız.
2. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
3. Döner düğme ile "Ayarlar"ı seçiniz.
4. > okuna dokununuz.
5. Döner düğme ile değerleri değiştiriniz.
6. Ok > ile sürekli bir sonraki ayara geçiniz ve gerekiyorsa ayarları değiştiriniz.
7. Kaydetmek için menu tuşuna basınız.  
Ekranda kaydet veya reddet görünür.

### Ayarlar listesi

Tüm temel ayarların ve değişiklik olasılıklarının listesini burada bulabilirsiniz. Cihazınızın donanımına bağlı olarak ekranda sadece, cihazınıza uygun olan ayarlar görüntülenir.

Aşağıdaki ayarları değiştirebilirsiniz:

Ayar	Seçim
Dil seçimi	Başka diller seçilebilir
Saat	Güncel saatin ayarlanması
Tarih	Güncel tarihi ayarla
Su sertliği	0 (yumuşatılmış) 1 (yumuşak) 2 (orta) 3 (sert) 4 (çok sert)
Sinyal sesi süresi	Kısa (30 s) Orta (1 m) Uzun (5 m)

Tuş sesi	Kapatıldı (on/off ile açma ve kapatma sırasında duyulan tuş sesi kalır) Açıldı
Ekran parlaklığı	5 kademeli ayarlanabilir
Saat göstergesi	Dijital Kapalı
Aydınlatma	Çalışmada açık Çalışmada kapalı
Açma sonrasında çalıştırma	Buharda pişirme Ana menü Yemekler
Gece karartma	Kapatıldı Açıldı (22:00 ile 5:59 saatleri arasında ekran karartılır)
Marka logosu	Göstergeler Gösterme!
Fan ardıl çalışma süresi	Önerilen Minimum
Fabrika ayarları	Sıfırlama Sıfırlama!

**Bilgi:** Dil, tuş sesi ve ekran parlaklığı konusundaki ayar değişiklikleri hemen etkili olur. Tüm diğer ayarlar ancak kaydedildikten sonra etkili olur.

### Saatin değiştirilmesi

Saati temel ayarlar içinden değiştirebilirsiniz.

Örnek: Saatin yaz saatinden kış saatine alınması.

1. on/off tuşuna basınız.
2. menu tuşuna basınız.
3. Döner düğme ile "Ayarlar"ı seçiniz.
4. "Saat" için > okuna dokununuz.
5. Döner düğme ile saati değiştiriniz.
6. menu tuşuna basınız.  
Ekranda kaydet veya reddet görünür.

### Elektrik kesintisi

Uzun bir elektrik kesintisinden sonra ekranda ilk işleme alma için ayarları görünür.

Dili, saati ve tarihi yeniden ayarlayınız.

## Temizleme

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatılmıştır.

### Uyarı – Kısa devre tehlikesi!

Cihazın temizliği için yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayınız.

### Dikkat! Yüzey hasarları

Keskin veya

- aşındırıcı temizlik maddeleri
- fırın temizleyicileri
- aşındırıcı, klor içeren veya kimyasal zarar veren temizleyiciler
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanmayınız

Bu tür bir maddenin ön yüzeye temas etmesi durumunda temas eden bölgeyi derhal bol suyla siliniz.

## Temizleme maddeleri

Cihazın dışı (alüminyum yüzeyli)	Bulaşık çözültisi - yumuşak bir bezle kurulayınız. Hafif cam temizleyici - yumuşak bir cam bezi veya tüy bırakmayan bir mikrofiber bezle yatay olarak ve alüminyum yüzeylere basınç uygulamadan siliniz.
Cihazın dışı (paslanmaz çelik yüzeyli)	Bulaşık çözültisi - yumuşak bir bezle kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.
Buharlaştırma kabı olan iç pişirme alanı	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su – Temizleme süngeri veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanınız. <b>Dikkat!</b> <b>Pişirme alanı paslanabilir</b> Çelik veya aşındırıcı sünger kullanmayınız.
Su haznesi	Bulaşık deterjanı ile elde yıkayınız – Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz!
Tank haznesi	Her kullanımdan sonra kurulanmalıdır
Su haznesi kapağındaki conta	Her kullanımdan sonra iyice kurulanmalıdır
Ayaklar	Bkz. bölüm: Ayakların temizlenmesi
Kapı sürgüleri	Bkz. bölüm: Kapak camlarının temizlenmesi <b>Dikkat!</b> <b>Yüzey hasarları</b> Temizleme işlemi sonrasında kapak camlarını cam temizleyicisi ile kuru şekilde siliniz. Aksi takdirde, daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşabilir.
Kapak contası	Sıcak yıkama suyu
Aksesuar	Sıcak bulaşık çözültisinde yumuşatınız. Fırça veya bulaşık süngeriyle temizlenmeli veya bulaşık makinesinde yıkanmalıdır. İz bırakan yiyecekler (örn. pirinç) nedeniyle ortaya çıkan renk değişimlerini sirkeli suyla temizleyiniz.

### Temizleme süngeri

Birlikte verilen temizleme süngeri oldukça emicidir. Temizleme süngeri sadece pişirme alanının temizlenmesi ve kalan suyun buharlaştırma kabından çıkarılması için kullanınız.

Temizleme süngeri, ilk kullanımdan önce iyice yıkayınız. Temizleme süngeri, çamaşır makinesinde (Beyazlarla) birlikte yıkayabilirsiniz.

### Dikkat!

#### Yüzey hasarları

Kireç sökücülerin ön yüzeye veya diğer hassas yüzeylere temas etmesi durumunda temas eden bölgeyi derhal suyla siliniz.

Pişirme alanındaki kirlenmeyi cihaz soğuduktan hemen sonra temizleyiniz.

Kimyasallar çok agresiftir ve paslanmaya neden olabilir. Acı sosların (ketçap, hardal) veya tuzlanan yemeklerin kalıntılarını hemen soğuduktan sonra pişirme alanından temizleyiniz.

Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanmayınız.

### Mikrofiber bez

Petek yapılı mikrofiber bez özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur (sipariş no. 460770 , ayrıca online olarak eShop'ta mevcut). Bir işlemde sulu ve yağlı kiri çıkarır.

## Kireç giderme

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için düzenli aralıklarla kireç giderme işlemini yapmalısınız.

Kireç giderme birden çok adımdan oluşur. Tüm adımlar eksiksiz olarak yerine getirilmelidir. Ancak bundan sonra cihaz yeniden çalışmaya hazırdır.

**Bilgi:** Kireç giderme işlemi sırasında on/off tuşuna dokunursanız, işlem iptal edilir ve cihaz kapanmaz. Cihaz yeniden açıldıktan sonra önce iki defa durulanmalıdır, böylece kireç sökücü çözelti artıkları cihazdan temizlenir. İkinci yıkama işleminin sonuna kadar cihaz başka uygulamalar için kilitlenir.

- Kireci gideriniz (yakl. 30 dakika), daha sonra buharlaşma kabını boşaltınız ve su haznesini yeniden doldurunuz
- İlk durulama işlemi (20 saniye), daha sonra buharlaşma kabını boşaltınız
- İkinci durulama işlemi (20 saniye), daha sonra kalan suyu boşaltınız

Cihazda kireç giderme işleminin ne sıklıkla yürütülmesi gerektiği, kullanılan suyun su sertlik derecesine bağlıdır. Buharla 5 defa veya daha az çalışma mümkün olduğunda cihaz bir mesajla size kireç gidermenin gerekli olduğunu hatırlatır. Kalan çalışma sayısı, cihaz açıldıktan sonra gösterilir. Böylece kireç giderme işlemine hazırlanmak için yeterince zamanınız olur.

## Başlat

### Dikkat!

- Cihaz hasarları: Kireç giderme için sadece önerdiğimiz sıvı kireç giderme maddesini kullanınız. Kireç giderme sırasında etki süresi, kullanılan kireç giderme maddesine göre değişir. Diğer kireç giderme maddeleri cihazda hasarlara neden olabilir. Kireç giderme maddesi sipariş no. 311 680
- Kireç sökücü çözelti: Kumanda bölümüne veya cihazın diğer yüzeylerine kireç sökücü çözelti veya kireç giderme maddesi dökmeyiniz. Yüzeyler hasar görür. Yine de temas ederse kireç sökücü çözeltiyi derhal su ile temizleyiniz.

1. 300 ml su veya 60 ml sıvı kireç giderme maddesi ile kireç sökücü çözelti hazırlanmalıdır.
2. Su haznesini boşaltınız ve kireç sökücü çözelti ile doldurunuz.
3. Kireç sökücü çözelti ile doldurulmuş su haznesini tamamen içeri sürünüz.
4. Cihaz kapağını kapatınız.
5. on/off tuşuna basınız.
6. menu tuşuna basınız.
7. "Kireç giderme" görünene kadar döner düğmeyi çeviriniz.
8. start/stop tuşuyla kireç gidermeyi başlatınız. Durum satırında kalan süre görünür biçimde azalır. Kalan süre tamamen bittiğinde bir sinyal duyulur.

## İlk durulama işlemi

1. Kireç sökücü çözelti mevcut temizleme süngeriyile buharlaşma kabından temizlenmelidir.
2. Su haznesini çıkartınız, iyice yıkayınız, suyla doldurunuz ve tekrar yerine itiniz.
3. Cihaz kapağını kapatınız.
4. start/stop tuşuna basınız. Cihaz durulama yapar. Yaklaşık 20 saniye sonra ilk durulama işlemi tamamlanır.
5. Cihazın kapağını açınız.
6. Temizleme süngerini suyla iyice yıkayınız.
7. Kalan suyu, temizleme süngeriyile buharlaşma kabından alınız.
8. İkinci durulama işlemiyle devam ediniz.

## İkinci durulama işlemi

1. Su haznesini çıkartınız, iyice yıkayınız, suyla doldurunuz ve tekrar yerine itiniz.
2. Cihaz kapağını kapatınız.
3. start/stop tuşuna basınız. Cihaz durulama yapar. Yaklaşık 20 saniye sonra ikinci durulama işlemi tamamlanır.
4. Kalan suyu, temizleme süngeriyile buharlaşma kabından alınız.
5. Pişirme alanını temizleme süngeriyile siliniz ve ardından yumuşak bir bezle kurulayınız.
6. Cihazı kapatınız. Kireç giderme işlemi tamamlanmıştır ve cihaz yeniden çalışmaya hazırdır.

## Sadece buharlaşma kabının kirecinin giderilmesi

Tüm cihazın değil de sadece pişirme alanındaki buharlaşma kabının kirecini gidermek istiyorsanız, "Kireç giderme" işletim türünü kullanabilirsiniz.

Aradaki tek fark:

1. 100 ml su ve 20 ml sıvı kireç giderme maddesini karıştırarak bir kireç sökücü çözelti oluşturunuz.
2. Buharlaşma kabını tamamen kireç sökücü ile doldurunuz.
3. Su haznesini sadece suyla doldurunuz.
4. "Kireç giderme"yi açıklanan şekilde başlatınız.

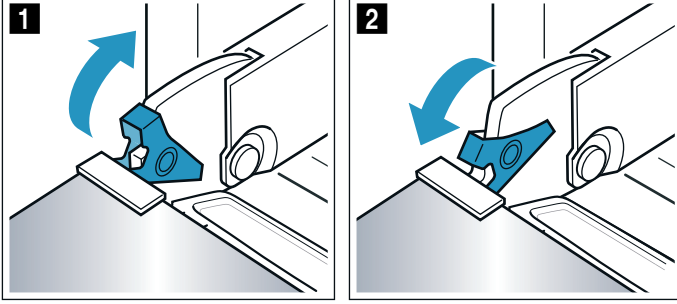
Buharlaşma kabının kirecini manuel olarak da giderebilirsiniz.

## Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması

Kapak camlarını sökmek veya temizlemek için cihaz kapağını yerinden çıkartabilirsiniz.

Cihaz kapağı menteşelerinin birer kilitleme kolu vardır. Kilitleme kolları kapandıysa (resim 1), cihaz kapağı emniyete alınmıştır. Fırın kapısı çıkartılamaz.

Kilitleme kolu, cihaz kapağını çıkartmak için açıldıysa (resim 2), menteşeler emniyete alınmıştır. Aniden kapatamazsınız.



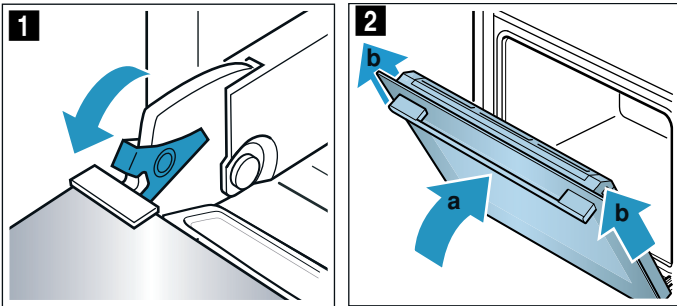
### ⚠ Uyarı

#### Yaralanma tehlikesi!

- Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler. Daima kilitleme kolunun tamamen kapandığına, veya fırın kapısının çıkartılmasında tamamen açılıp açılmadığına dikkat ediniz.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

#### Cihaz kapağının sökülmesi

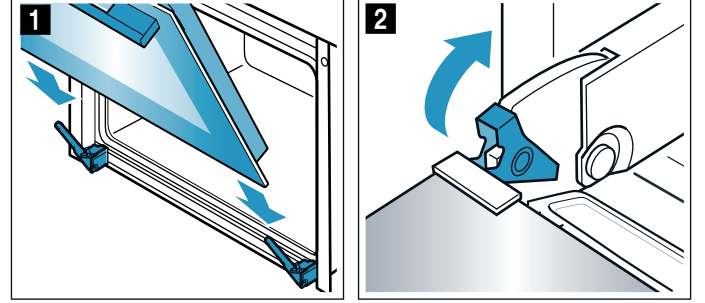
1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (Resim 1).
3. Cihaz kapağını dayanak noktasına kadar kapatınız **a**. Sol ve sağ tarafından iki elinizle tutunuz **b** ve dışarı doğru çekiniz (Resim 2).



## Cihaz kapağının takılması

Cihaz kapağını, işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

1. Cihaz kapağını takarken, her iki menteşenin de açılış yönünde takıldığına dikkat ediniz (Resim 1). Cihaz kapağını yerine oturana kadar itiniz.
2. Cihaz kapağını tam olarak açınız. Her iki kilitleme kolunu tekrar kapatınız (Resim 2).



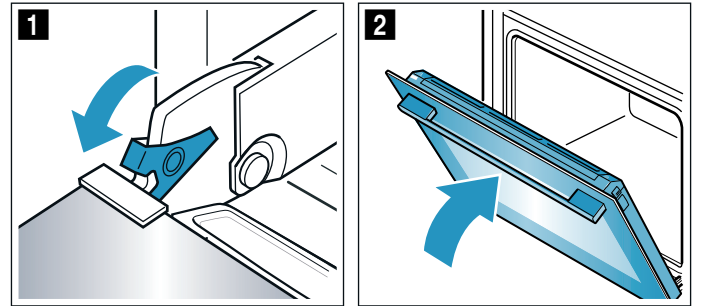
3. Pişirme bölümü kapağını kapatınız.

## Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

Cihaz kapağının camlarını daha iyi şekilde temizleyebilmek için kapak camlarını sökebilirsiniz.

#### Cihaz kapağının tespit edilmesi

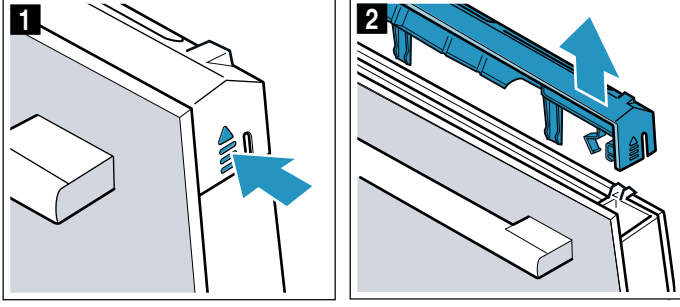
1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (Resim 1).
3. Cihaz kapağını dayanak noktasına kadar kapatınız (Resim 2).



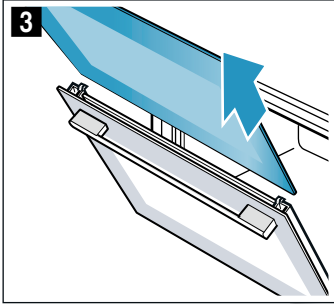


## Camların sökülmesi

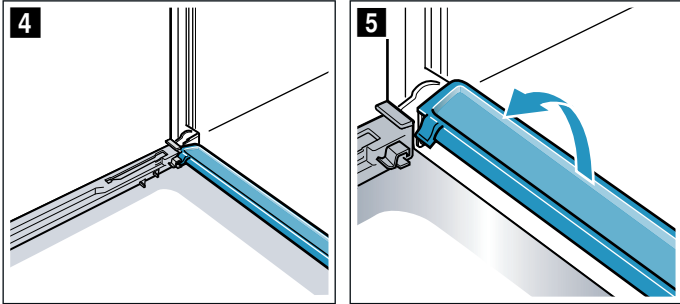
1. Kapağın soluna ve sağına bastırınız (Resim 1).
2. Kapağı çıkarınız (Resim 2).



3. İç camı dışarı çekiniz (Resim 3) ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.



4. İhtiyaç halinde yoğuşma suyu çubuğunu temizlemek için dışarı çıkarabilirsiniz. Bunun için cihazın kapısını tamamen açınız (Resim 4).
5. Yoğuşma suyu çubuğunu yukarı doğru katlayınız ve dışarı çekiniz (Resim 5).



Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz. Yoğuşma suyu çubuğunu bir bezle ve sıcak deterjanlı suyla siliniz.

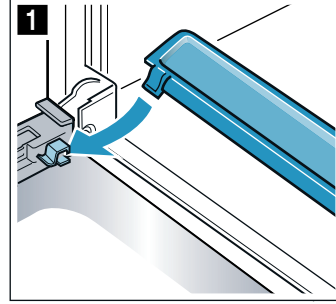
### ⚠ Uyarı

#### Yaralanma tehlikesi!

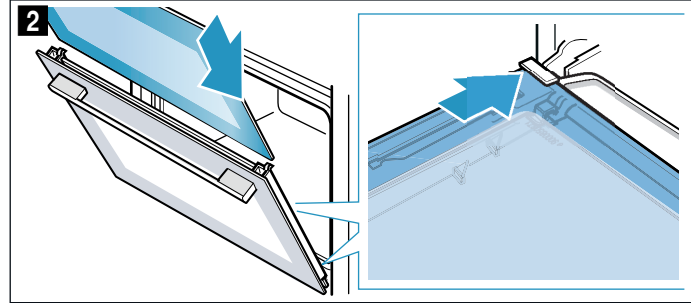
- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırılabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.
- Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir. Koruyucu eldiven kullanınız.

## Camların takılması

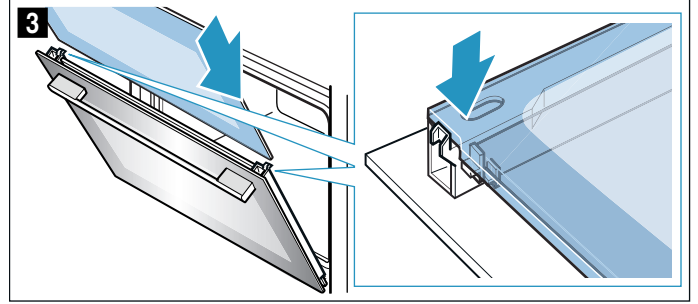
1. Cihaz kapısını tamamen açınız ve yoğuşma suyu çubuğunu yeniden yerleştiriniz. Bunun için çubuğu dikey olarak takınız ve sonra aşağı çeviriniz (Resim 1).



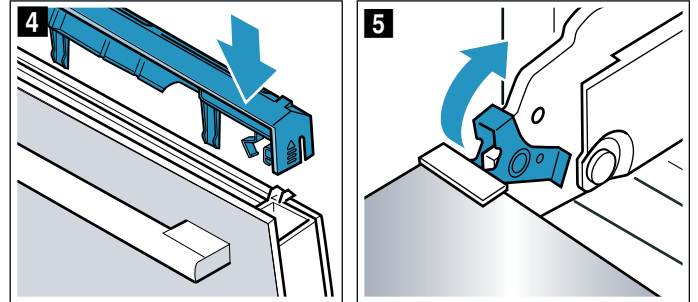
2. İç camı içeri itiniz. İçeri iterken camın parlak tarafının dışta, sağ ve sol kesitin ise üstte olmasına dikkat ediniz. Cam alt taraftaki tutucuya doğru şekilde oturmalıdır (Resim 2).



3. İç cama üstten bastırınız (Resim 3).



4. Kapağı yerleştiriniz ve duyulur biçimde yerine yerleşene kadar bastırınız (Resim 4).
5. Cihazın kapısını yeniden tamamen açınız.
6. Sol ve sağ taraftaki her iki kilitleme kolunu tam olarak kapatınız (Resim 5)



7. Cihazın kapısını kapatınız.

### Dikkat!

Pişirme bölümünü ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

## Ayakların temizlenmesi

Ayakları temizlemek amacıyla çıkartabilirsiniz.

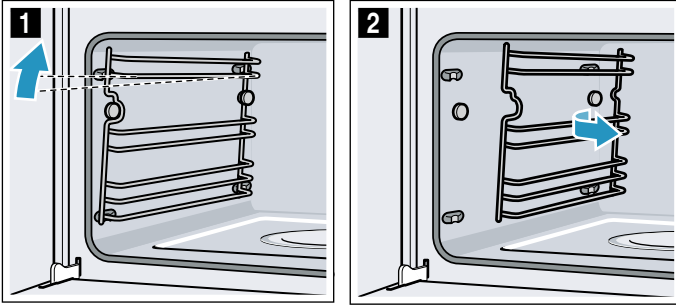
**⚠ Uyarı – Pişirme alanındaki sıcak parçalar nedeniyle yanma tehlikesi!**

Pişirme alanı soğuyuncaya kadar bekleyiniz.

### Ayakların sökülmesi

**Bilgi:** Öndeki ayağı en fazla dirence kadar dışarı doğru döndürünüz, aksi takdirde cihazın yan duvarı bükülebilir.

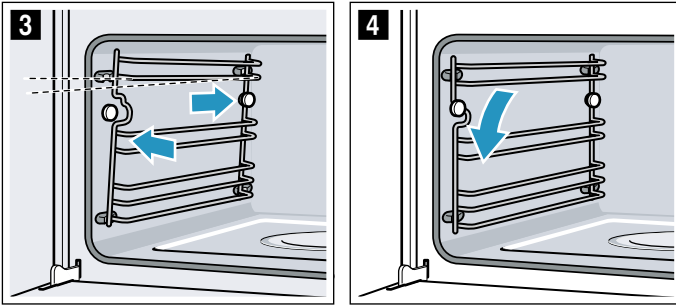
1. Ön ayağı, yerinden çıkana kadar dikkatlice yukarıya doğru bastırınız ve yandan asma aparatından çıkarınız (Resim 1).
2. Ayağı asma aparatındaki yerinden kaldırınız ve çıkarınız (Resim 2).



3. Ayakları, bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri/fırçası ile temizleyiniz veya Ayakları da bulaşık makinesinde yıkayınız.

### Ayakların takılması

1. Ayağı, girintilerle yukarıya doğru hizalayınız.
2. Arka ayağı takınız ve yerine oturana kadar arkaya doğru itiniz (Resim 3).
3. Ön ayağı asma aparatına takınız ve yerine oturana ve cihazda yatay olarak sabitlenene kadar aşağıya doğru bastırınız (Resim 4).



Ayakların her biri sadece bir tarafa oturmaktadır.

## Arıza halinde ne yapmalı?

Bir arıza ortaya çıkarsa, nedeni genellikle önemli olmayan bir durumdur. Bu nedenle müşteri hizmetlerini aramadan önce tablonun yardımıyla arızayı kendiniz gidermeye çalışın.

**Yararlı bilgi:** Eğer bir yemek optimum derecede düzgün olmazsa "Kendi mutfağımızda sizin için test ettik" bölümüne bakınız. Burada yemeğin pişirilmesiyle ilgili birçok öneri ve bilgi bulabilirsiniz.

## Hasar tablosu

E ile başlayan hata mesajlarında, örneğin E0111, cihazı kapatıp yeniden açınız. Mesaj tekrar görünüyorsa müşteri hizmetlerini arayınız.

Arıza	Olası nedeni	Uyarılar/Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
Açılan cihaza kumanda edilemiyor, ekranda  sembolü gösteriliyor	Çocuk emniyeti etkinleştirildi	 semolü sönene kadar  tuşunu basılı tutunuz
Pişirme alanı ısınmıyor ve ekranda "Demo modu açıldı" yazıyor	Cihaz demo modundadır.	Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız ve yaklaşık 10 saniye sonra yeniden açınız. Cihazı açınız ve ayarlar içinde "Demo modu kapatıldı" ayarını seçiniz.
Cihaz başlatılmıyor	Cihazın kapağı tam kapanmamış	Cihaz kapağının kapatılması
	Cihaz kapalı değil	Cihazı kapatıp yeniden açınız
Cihaz sizden pişirme alanını silmenizi ve su haznesini doldurmanızı istiyor	Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı	Cihazı yeniden açtıktan sonra iki defa durulama
Bir çalışma modunu açtıktan sonra ekranda sıcaklığın çok yüksek olduğunu bildiren bir mesaj görünüyor	Cihaz yeterince soğumamış	Cihazın soğumasını bekleyiniz ve çalışma modunu yeniden açınız
Önceden sayaç görünmediği halde cihaz sizden kireç giderme işlemini yürütmenizi talep ediyor	Ayarlanan su sertliği derecesi çok düşük	Kireç gidermenin yürütülmesi Ayarlanan su sertlik derecesini kontrol ediniz ve gerekirse yeniden ayarlayınız
Tuşlar yanıp sönüyor	Kumanda panelinin ardındaki yoğuşma suyu nedeniyle normal görünüm	Yoğuşma suyu buharlaştıktan sonra tuşlar artık yanıp sönmez
Su haznesi dolu olmasına rağmen buharlaşma kabı boş olarak çalışıyor	Su haznesi düzgün yerleştirilmemiş	Su haznesini, yerine oturduğunu duyana kadar içeri sürünüz
	Su haznesi besleme hattı tıkanmış	Cihazdaki kireci gideriniz Ayarlanan su sertlik derecesini kontrol ediniz ve gerekirse değiştiriniz
Su haznesi belirli bir neden olmadan kendi kendine boşalıyor. Buharlaşma kabı taşıyor	Su haznesi düzgün kapatılmamış	Kapağı, yerine oturuncaya kadar kapatınız
	Haznenin kapağındaki conta kirli	Contanın temizlenmesi
	Haznenin kapağındaki conta arızalı	Müşteri hizmetlerinden yeni su haznesi temin ediniz
Su haznesi dolu olduğu halde, ekranda su haznesini doldurmanızı talep eden bir mesaj görünür.	Su haznesi düzgün yerleştirilmemiş	Su haznesini, yerine oturduğunu duyana kadar içeri sürünüz
	Algılama sistemi çalışmıyor	Müşteri hizmetlerini arayınız
Su haznesi boş olmadığı halde, ekranda su haznesini doldurmanızı talep eden bir mesaj görünüyor veya su haznesi boş olduğu halde ekranda buna ilişkin mesaj görünmüyor	Su haznesi kirlenmiş. Hareketli su seviyesi sensörleri sıkışmış	Su haznesini çalkalayınız ve temizleyiniz. Sıkışmış parçalar sökülemiyorsa, müşteri hizmetlerinden yeni su haznesi temin ediniz

### ⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Cihazı asla kendi kendinize onarmaya çalışmayınız. Sadece bizim tarafımızdan eğitim görmüş bir müşteri hizmetleri teknikeri onarımlar yürütebilir. Cihazın arızalanması halinde, müşteri hizmetlerini arayınız.

### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Cihaz çalışırken ekranda "Su haznesi doldurulsun mu?" sorusu görüntülenir	Su haznesi yarı dolu	Bir müdahaleye gerek yoktur, cihaz çalışmaya devam eder
Ekranda "Cihaz ısınıyor" görünüyor ama cihaz seçilen sıcaklığa ulaşmıyor	Otomatik kalibrasyon değerleri optimum değil	Cihazı fabrika ayarlarına geri alınız ve ilk işleme alma işlemini tekrarlayınız → "Temel ayarlar", Sayfa 17 → "İlk kullanımdan önce", Sayfa 10 Bir sonraki 100° C sıcaklıkta buharda pişirme işleminde kalibrasyon otomatik olarak yürütülür ve daha fazla buhar çıkar
Buharda pişirme sırasında aşırı fazla buhar oluşuyor	Cihaz kalibrasyonu otomatik yapılıyor	Normal işlem
Buharda pişirme sırasında tekrar aşırı fazla buhar oluşuyor	Cihaz kalibrasyonu, kısa pişirme sürelerinde otomatik olarak yapılamaz	Cihazı fabrika ayarlarına geri alınız ve kalibrasyonu tekrarlayın
Pişirme sırasında havalandırma kanallarından buhar çıkar	Normal işlem	Mümkün değil

## Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi

Sıcaklığa dayanıklı halojen ampul 230 V/25 W ile birlikte contalarını müşteri hizmetlerinden elde edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin.

### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

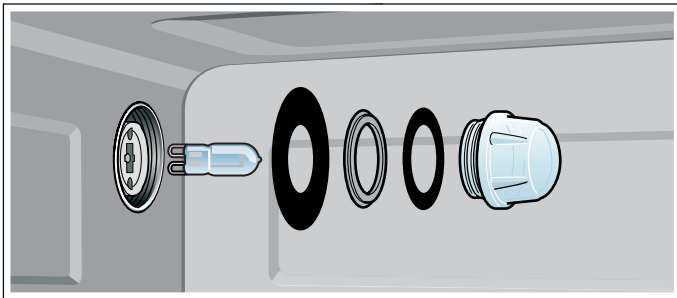
Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

1. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız veya elektrik fişini çekiniz.
2. Kapağı sola doğru çevirerek çıkartınız.
3. Lambayı yerinden çıkartınız.  
Yeni lambayı yerleştiriniz, bu esnada pimlerin konumuna dikkat ediniz. Lambayı yerleştirmek için sıkıca içeri bastırınız.

#### Dikkat!

Cihazı sadece cam kapak ve contalar varken çalıştırınız.

4. Yeni contaları ve sıkıştırma halkasını doğru sıralamada cam kapağın üzerine takınız.



5. Cam kapağı contalarla birlikte tekrar yerine vidalayınız.
6. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız ve ilk işletmeye almayı yeniden yürütünüz.

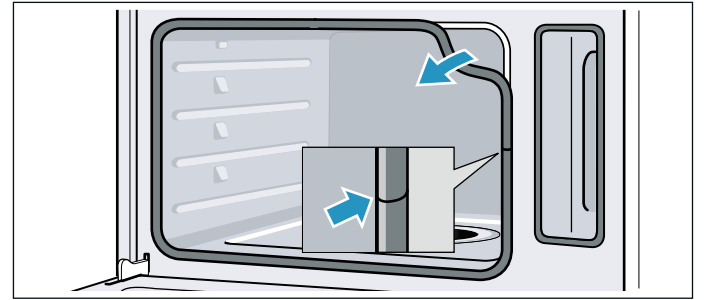
## Cam kapağın veya contaların değiştirilmesi

Halojen lambanın cam kapağı veya contası hasarlı ise değiştirilmesi gerekir. Yeni cam kapağı müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Cihazınızın E numarasını ve FD numarasını belirtiniz.

## Kapak contasının değiştirilmesi

Pişirme alanının dışındaki kapak contası bozursa, değiştirilmesi şarttır. Cihazınıza uygun yedek contaları müşteri hizmetlerimiz üzerinden tedarik edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin.

1. Cihaz kapısını açınız.
2. Eski kapı contasını çekip çıkarınız.
3. Yeni kapı contası bir noktadan bastırılmalı ve etrafına yerleştirilmelidir. Birleşme yeri yanda bulunmalıdır.
4. Kapı contasının yerine tam oturup oturmadığını anlamak için köşeleri bir kez daha kontrol ediniz.







## Tablo ve öneriler

Buharda pişirme, özel koruyucu bir yemek hazırlama biçimidir. Buhar yemeği çevreleyerek, yiyeceklerin besin değerlerini yitirmesini önler. Pişirme işlemi aşırı basınç olmadan gerçekleşir. Böylelikle yiyeceklerin biçimi, rengi ve tipik aroması korunmaktadır.

Tablolarda, buharlı pişiricide iyi hazırlanabilen yemek çeşitlerini bulacaksınız. Hangi ısıtma türünün, hangi aksesuarın ve hangi sıcaklığın ve hangi pişirme süresinin en iyi olduğunu okuyabilir ve seçebilirsiniz. Bilgiler, eğer aksi bildirilmemişse, soğuk cihaza sürmek için geçerlidir.

### Aksesuarlar

Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız.

Delikli buhar haznesinde buharda pişirme sırasında deliksiz buhar haznesini de bunun altına yerleştiriniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.

### Bulaşık

Kap kullanırsanız daima delikli buhar haznesinin ortasına yerleştiriniz.

Kap, aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Kalın kap pişirme süresini uzatacaktır.

Normalde su içinde hazırlanması gereken yiyecekleri folyoyla (örn. çikolatanın eritilmesi) kaplayınız.

### Pişirme süresi ve miktarı

Buharda pişirme sırasındaki pişirme süreleri parça büyüklüğüne bağlıdır, ama toplam miktardan

bağımsızdır. Cihaz maksimum 2 kg yemeği buharda pişirebilir.

Tablolarda belirtilen parça büyüklüklerini dikkate alınız. Küçük parçalarda pişirme süresi kısaldıkça; büyük parçalarda uzar. Kalite ve pişkinliğin pişirme süresi üzerinde etkisi vardır. Bundan dolayı bildirilen değerler sadece referans teşkil etmektedir.

### Gıdaların eşit şekilde dağıtılması

Gıda maddelerini kabın içinde daima eşit bir şekilde dağıtınız. Katmanlar farklıysa, yemekler dengesiz pişecektir.

### Basınca dayanıksız gıdalar

Basınca dayanıksız gıda maddelerini buhar haznesinde çok yükseğe yerleştirmeyiniz. İki buhar haznesi kullanmanız daha iyi olur.

### Menü pişirme

Tüm menüleri aynı anda tatları birbirine karışmadan buharda pişirebilirsiniz. En uzun pişme sürelerine sahip yemekleri cihaza ilk olarak yerleştiriniz ve kalanları da zamanı geldiğinde yerleştiriniz. Böylece tüm yemekler aynı anda pişecektir.

Menü pişirmede toplam pişme süresi uzar çünkü kapak her açıldığında biraz buhar çıkışı olur ve cihazın yeniden ısınması gerekir.

### Sebze

Sebzeleri delikli buhar haznesini koyunuz ve yerleştirme yüksekliği 3'e itiniz. Deliksiz buhar haznesini bunun altına, yerleştirme yüksekliği 1'e itiniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.

Gıda maddesi	Parça büyüklüğü	Aksesuar	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Enginar	bütün	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	30 - 35
Karnabahar	bütün	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	25 - 35
Karnabahar	Çiçekler halinde	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	10 - 15
Brokoli	Çiçekler halinde	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	8 - 10
Bezelye	-	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	5 - 10
Rezene	Dilimler	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	10 - 14
Sebzeli güveç	-	Dilimli kek kalıbı 1,5 l tel ızgara yerleştirme yüksekliği 2'de	Buharda pişirme	100	50 - 70
Taze fasulye	-	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	20 - 25
Havuç	Dilimler	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	10 - 20

\* Cihazın ön ısıtmaya alınması

Gıda maddesi	Parça büyüklüğü	Aksesuar	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Kolrabi	Dilimler	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	20 - 25
Pırasa	Dilimler	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	6 - 9
Mısır	bütün	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	25 - 35
Pazı*	Şeritler	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	8 - 10
Kuşkonmaz, yeşil*	bütün	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	7 - 12
Kuşkonmaz, beyaz*	bütün	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	10 - 15
İspanak*	-	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	2 - 3
Romanesco	Çiçekler halinde	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	8 - 10
Brüksel lahanası	Çiçekler halinde	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	20 - 30
Kırmızı pancar	bütün	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	40 - 50
Kırmızı lahana/Kara lahana	Şeritler halinde	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	30 - 35
Göbek lahana	Şeritler halinde	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	25 - 35
Kabak	Dilimler	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	3 - 4
Şeker kabağı	-	delikli + deliksiz	Buharda pişirme	100	8 - 12

\* Cihazın ön ısıtmaya alınması

## Garnitürler ve baklagiller

Su veya sıvıyı bildirilen oranda ekleyiniz. Örnek: 1:1,5 = 100 g pirinçe 150 ml sıvı ekleyiniz.

Deliksiz buhar haznesi için yerleştirme yüksekliğini istediğiniz gibi seçebilirsiniz.

Gıda maddesi	Oran	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Kabağı ile haşlanmış patates (Orta büyüklükte)	-	Delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	35 - 45
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates (Dörde bölünmüş)	-	Delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	20 - 25
Doğal pirinç	1:1,5	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	35 - 45
Uzun pirinç	1:1,5	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	20 - 30
Basmati pirinci	1:1,5	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	20 - 30
Önceden haşlanmış pirinç	1:1,5	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	15 - 20
Risotto	1:2	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	30 - 35
Yeşil mercimek	1:2	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	35 - 50

Gıda maddesi	Oran	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Beyaz fasulye, önceden ıslatılmış	1:2	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	65 - 75
Kuskus	1:1	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	6 - 10
Ham buğday, öğütülmüş	1:2,5	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	15 - 20
Darı, bütün	1:2,5	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	25 - 35
Buğday, bütün	1:1	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	60 - 70
Köfte	-	Delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	95	20 - 25

## Kümes hayvanı ve et

### Kümes hayvanı

Yiyecek	Miktar	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Tavuk göğsü	her biri 0,15 kg	deliksiz	2	Buharda pişirme	100	15 - 25
Ördek göğsü*	her biri 0,35 kg	deliksiz	2	Buharda pişirme	100	12 - 18

\* önce kızartınız ve folyoya sarınız

### Sığır eti

Yiyecek	Miktar	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
ince rozbif, orta*	1 kg	deliksiz	2	Buharda pişirme	100	25 - 35
kalın rozbif, orta*	1 kg	Delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	30 - 40

\* önce kızartınız ve folyoya sarınız

### Domuz eti

Gıda maddesi	Miktar	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Domuz filetosu	0,5 kg	deliksiz	2	Buharda pişirme	100	16 - 20
Domuz madalyon*	yakl. 3 cm kalınlığında	deliksiz	2	Buharda pişirme	100	10 - 12
Füme domuz pizolması	dilimler halinde	deliksiz	2	Buharda pişirme	100	15 - 20

\* önce kızartınız ve folyoya sarınız

**Sosisler**

Gıda maddesi	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Viyana usulü sosis	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	12 - 18
Beyaz sosis	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	20 - 25

**Balık**

Yiyecek	Miktar	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Çipura, bütün	her biri 0,3 kg	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	15 - 25
Çipura filetosu	her biri 0,15 kg	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	10 - 20
Balık güveç	Dilimli kek kalıbı 1,5 l	deliksiz	2	Buharda pişirme	70 - 80	40 - 80
Alabalık, bütün	her biri 0,2 kg	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	12 - 15
Morina balığı filetosu	her biri 0,15 kg	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	10 - 14
Laks filetosu	her biri 0,15 kg	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	8 - 10
Midye	1,5 kg	deliksiz	2	Buharda pişirme	100	10 - 15
Barbunya filetosu	her biri 0,15 kg	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	10 - 20
Dil balığı rulosu, doldurulmuş		delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	10 - 20

**Sebze çorbaları, diğerleri**

Yiyecek	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Küp şeklinde yumurta	deliksiz	2	Buharda pişirme	90	15 - 20
İrmik köftesi	Delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	90 - 95	7 - 10
Katı pişirilmiş yumurta (Büyük M, maks. 1,8 kg)	Delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	10 - 12
Az pişmiş yumurta (Büyük M, maks. 1 kg)	Delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	6 - 8

## Tatlılar, komposto

### Komposto

Meyveleri tartınız, meyve miktarının yakl. 1/3 kadarını suya koyunuz ve tadına göre şeker ve baharat ekleyiniz.

### Sütlaç

Pirinci tartınız ve bunun 2,5 katı miktarda süt ilave ediniz. Pirinç ve sütü aksesuarın içine maksimum 2,5 cm yüksekliğe yerleştiriniz. Pişirme sonrasında karıştırınız. Kalan süt hızlı bir şekilde çekilecektir.

### Yoğurt

Sütü pişirme bölümünün üzerinde 90°C'de ısıtınız. Daha sonra 40°C sıcaklıkta soğumaya bırakınız. Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir.

150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız. Kaselere veya kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerlerini kapatınız. Kaseleri veya kavanozları bir buharla pişirme haznesinin zeminine yerleştiriniz ve tabloda belirtilen şekilde ayarlayınız.

Hazırlandıktan sonra yoğurdu buzdolabında soğumaya bırakınız.

Gıda maddesi	Aksesuar	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Köfte şeklinde içi dolu hamur	deliksiz	Buharda pişirme	100	20 - 25
Krem karamel	Kap + delikli	Buharda pişirme	80	15 - 20
Sütlaç*	deliksiz	Buharda pişirme	100	25 - 35
Yoğurt*	Porsiyon kavanozu + delikli	Buharda pişirme	40	300 - 360
Elma kompostosu	deliksiz	Buharda pişirme	100	10 - 15
Armut kompostosu	deliksiz	Buharda pişirme	100	10 - 15
Vişne kompostosu	deliksiz	Buharda pişirme	100	10 - 15
Ravent kompostosu	deliksiz	Buharda pişirme	100	10 - 15
Mürdüm eriği kompostosu	deliksiz	Buharda pişirme	100	15 - 20

\* Uygun programı da kullanabilirsiniz (bkz. bölüm: Otomatik program)

## Yiyecekleri tekrar ısıtma

Tekrar ısıtma sırasında yiyecekler korunarak yeniden ısıtılır. Bunlar yeni hazırlanmış lezzet ve görünümündedir.

Gıda maddesi	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Sebze	deliksiz buhar haznesi	3	Tekrar ısıtma	100	12 - 15
Makarna, patates, pirinç	deliksiz buhar haznesi	3	Tekrar ısıtma	100	5 - 25

## Buz çözme

Dondurulmuş meyve ve sebze için, Buz çözme buhar işlevini kullanınız. Kümes hayvanı, et ve balığın buzunu çözmek için en iyi yöntem buzdolabında tutmaktır. Buzunu çözmek istediğiniz donmuş yiyeceği ambalajından çıkarınız. Donmuş meyve ve sebzeleri delikli buhar haznesine yerleştiriniz ve bunun altına deliksiz olan buhar haznesini itiniz. Bu sayede besin damlayan buzlu suda kalmaz ve damlayan sıvı altta toplanır. Donmuş durumda olan fakat sıvısını korumasını istediğiniz yiyeceklerde, örneğin dondurulmuş

ıspanakta, deliksiz buhar haznesini veya başka bir kabı tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Çizelgede belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler yiyeceklerin kalitesine, dondurma derecesine (-18°C) ve yapısına bağlıdır. Zaman aralıkları verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

**Yararlı bilgi:** Dilimler halinde dondurulmuş veya porsiyonlanmış parçalar, blok halinde donmuş olan parçalara göre daha hızlı çözülür.

Gıda maddesi	Miktar	Aksesuar	Yükseklik	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Üzümsü meyveler	0,5 kg	delikli + deliksiz	3 1	50 - 55	15 - 20
Sebze	0,5 kg	delikli + deliksiz	3 1	40 - 50	15 - 50



## Hamur mayalama

Hamur mayalama ısıtma türüyle hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı kabarr.

Tel ızgara için istediğiniz yerleştirme yüksekliğini seçebilir veya tel ızgarayı dikkatlice pişirme alanının zeminine yerleştirebilirsiniz.

Dikkat: Pişirme alanı tabanının çizilmemesine dikkat ediniz!

Hamur çanağını tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Hamurun üzerini örtmeyiniz.

Gıda maddesi	Miktar	Aksesuar	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Mayalı hamur	1 kg	Anahtar + tel ızgara	35	20 - 30

## Suyunu çıkarma

Suyunu çıkarmadan önce küçük taneli meyveleri bir çanağa aktarınız ve şekerlendiriniz. Suyunu çekmeleri için en azından bir saat bekletiniz.

Küçük taneli meyveleri delikli buhar kabına doldurunuz ve yerleştirme yüksekliği 3'e sürünüz. Meyve suyunun

toplanması için deliksiz buhar kabını yerleştirme yüksekliği 1'e sürünüz.

Son olarak küçük taneli meyveleri bir bezin içine doldurunuz ve kalan suyunu presleyerek çıkartınız.

Yiyecek	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Frambuaz	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	30 - 45
Frenk üzümü	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	40 - 50

## Konserveleme

Gıda maddelerini mümkün olduğunca taze konserveleyiniz. Uzun bir saklama süresi vitamin oranını düşür ve gıda maddeleri çabuk bozulur.

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız.

Aşağıdaki gıdaları cihazınızla konserveleyemezsiniz: Teneke kutu içerisindekiler, et, balık veya hamur işleri.

Konserve kavanozlarını, kauçuk halkaları, kısıkaçları ve yayları kontrol ediniz.

Kauçuk halkaları ve kavanozları sıcak suyla iyice temizleyiniz. Kavanozların temizlenmesi için "Biberon dezenfekte etme" programı da uygundur.

Kavanozları delikli buhar kabına yerleştiriniz. Bunlar birbirlerine temas etmemelidir.

Belirtilen pişirme süresinden sonra cihazın kapağını açınız.

Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra cihazdan çıkartınız.

Yiyecek	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Sebze	1 litrelik konserve kavanozları	2	Buharda pişirme	100	30 - 120
Sert çekirdekli meyve	1 litrelik konserve kavanozları	2	Buharda pişirme	100	25 - 30
Çekirdekli meyve	1 litrelik konserve kavanozları	2	Buharda pişirme	100	25 - 30

## Dondurulmuş ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Verilen pişirme süresi, soğuk pişirme alanına sürme için geçerlidir.

Gıda maddesi	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Hamur işleri, taze, dondurulmuş*	deliksiz	2	Buharda pişirme	100	5 - 10
Alabalık	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	80 - 100	20 - 25
Laks filetosu	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	80 - 100	20 - 25
Brokoli	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	6 - 10
Karnabahar	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	5 - 8
Fasulye	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	6 - 10
Bezelye	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	5 - 12
Havuç	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	4 - 6
Karışık sebze	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	6 - 10
Brüksel lahanası	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	5 - 10

\* biraz sıvı ekleyiniz

## Test yemekleri

EN 60350-1 normuna göre göre test edilen yemekler.

Bu tablolar, çeşitli cihazların kontrol edilmesini ve denenmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.

Gıda maddesi	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Brokoli (Buhar dağılımı)	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	7 - 9
Brokoli (Buhar beslemesi)	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	7 - 9
Bezelye* (Maksimum dolun miktarı)	delikli + deliksiz	3 1	Buharda pişirme	100	5 - 12

\* 2,0 kg bezelye kaba eşit biçimde dağıtılmalıdır.









**BSH EV ALETLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.**  
**Fatih Sultan Mehmet Mahallesi Balkan Caddesi No:51**

34771 Ümraniye / İstanbul

Tel: 0216 528 90 00

Fax: 0216 528 91 88

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



9001430133 (990901)