

# Kullanım ve montaj kılavuzu

## Buharlı fırın



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

# İçindekiler

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Güvenlik Talimatları ve Uyarılar .....</b>                                                   | <b>6</b>  |
| <b>Sürdürülebilirlik ve çevre koruma .....</b>                                                  | <b>13</b> |
| Enerji tasarrufuna yönelik faydalı bilgiler .....                                               | 14        |
| <b>Genel görünüm .....</b>                                                                      | <b>16</b> |
| <b>Kumanda elemanları .....</b>                                                                 | <b>17</b> |
| Açma/Kapama tuşu .....                                                                          | 18        |
| Ekran .....                                                                                     | 18        |
| Sensörlü tuşlar .....                                                                           | 18        |
| Semboller .....                                                                                 | 20        |
| <b>Kullanım esasları .....</b>                                                                  | <b>21</b> |
| Menü öğesi seçimi .....                                                                         | 21        |
| Bir seçim listesinde ayar değiştirme .....                                                      | 21        |
| Çubuk göstergeyle ayar değiştirme .....                                                         | 21        |
| Program ve fonksiyon seçimi .....                                                               | 21        |
| Sayı girişi .....                                                                               | 22        |
| MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi .....                                                 | 22        |
| Su çekme .....                                                                                  | 22        |
| <b>Donanım .....</b>                                                                            | <b>24</b> |
| Tip etiketi .....                                                                               | 24        |
| Teslimat kapsamı .....                                                                          | 24        |
| Cihazla birlikte verilen ve sonradan satın alınabilen aksesuarlar .....                         | 24        |
| Güvenlik tertibatları .....                                                                     | 30        |
| PerfectClean kaplamalı yüzeyler .....                                                           | 30        |
| <b>İlk Çalıştırma .....</b>                                                                     | <b>31</b> |
| Miele@home .....                                                                                | 31        |
| Temel ayarlar .....                                                                             | 32        |
| Buharlı fırının ilk kez ısıtılması ve buhar sisteminin yıkanması .....                          | 33        |
| <b>Ayarlar .....</b>                                                                            | <b>34</b> |
| Ayarlar tablosu .....                                                                           | 34        |
| “Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi .....                                                        | 36        |
| Lisan  ..... | 36        |
| Güncel saat .....                                                                               | 36        |
| Aydınlatma .....                                                                                | 36        |
| Ekran .....                                                                                     | 37        |
| Ses seviyesi .....                                                                              | 37        |
| Birimler .....                                                                                  | 37        |
| Booster .....                                                                                   | 38        |
| Hızlı soğutma .....                                                                             | 38        |
| Sıcak tutma .....                                                                               | 38        |
| Önerilen sıcaklıklar .....                                                                      | 38        |
| Gecikmeli fan kapatma .....                                                                     | 39        |
| Su sertlik derecesi .....                                                                       | 40        |
| Yükseklik .....                                                                                 | 42        |

|                                                                                                                                                    |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Güvenlik .....                                                                                                                                     | 42        |
| Miele@home .....                                                                                                                                   | 42        |
| Scan & Connect uygulaması.....                                                                                                                     | 43        |
| Uzaktan kumanda.....                                                                                                                               | 43        |
| MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi .....                                                                                                    | 43        |
| Güncelleme .....                                                                                                                                   | 43        |
| Yazılım sürümü .....                                                                                                                               | 44        |
| Bayi.....                                                                                                                                          | 44        |
| Fabrika ayarları .....                                                                                                                             | 44        |
| Çalışma saatleri .....                                                                                                                             | 44        |
| <b>Ana ve alt menüler .....</b>                                                                                                                    | <b>45</b> |
| <b>Kullanım.....</b>                                                                                                                               | <b>46</b> |
| Basit kullanım.....                                                                                                                                | 46        |
| Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi .....                                                                                   | 47        |
| Sıcaklığın değiştirilmesi.....                                                                                                                     | 47        |
| Pişirme süresi ayarı.....                                                                                                                          | 47        |
| Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi .....                                                                                                 | 48        |
| Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi.....                                                                                                       | 48        |
| Pişirme işleminin iptal edilmesi.....                                                                                                              | 48        |
| Buharlı pişirme  programında pişirme işleminin durdurulması ..... | 48        |
| Fırının önceden ısıtılması.....                                                                                                                    | 49        |
| Booster.....                                                                                                                                       | 49        |
| Hızlı soğutma .....                                                                                                                                | 50        |
| Sıcak tutma .....                                                                                                                                  | 50        |
| Kısa süre .....                                                                                                                                    | 51        |
| <b>Yararlı bilgiler.....</b>                                                                                                                       | <b>52</b> |
| Buharda Pişirme .....                                                                                                                              | 52        |
| Buharlı pişirme  kullanımı .....                                 | 52        |
| Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....                                                                                                         | 53        |
| Sebze .....                                                                                                                                        | 53        |
| Balık .....                                                                                                                                        | 54        |
| Et .....                                                                                                                                           | 55        |
| Pirinç.....                                                                                                                                        | 55        |
| Tahıl.....                                                                                                                                         | 55        |
| Hamur işleri .....                                                                                                                                 | 55        |
| Meyve.....                                                                                                                                         | 56        |
| Nem ilaveli pişirme.....                                                                                                                           | 56        |
| Nem ilaveli pişirme  kullanımı .....                            | 56        |
| Hamur işleri pişirme .....                                                                                                                         | 57        |
| Hamur işleri pişirmeye ilişkin faydalı bilgiler .....                                                                                              | 57        |
| Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....                                                                                                         | 58        |
| Programlara ilişkin bilgiler .....                                                                                                                 | 58        |

# İçindekiler

|                                                                                                      |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Kızartma .....                                                                                       | 59        |
| Kızartmaya ilişkin faydalı bilgiler .....                                                            | 59        |
| Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....                                                           | 59        |
| Programlara ilişkin bilgiler .....                                                                   | 60        |
| Izgara yapma .....                                                                                   | 61        |
| Izgara işlemine ilişkin faydalı bilgiler .....                                                       | 61        |
| Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....                                                           | 61        |
| Programlara ilişkin bilgiler .....                                                                   | 62        |
| Çözme .....                                                                                          | 62        |
| Düşük ısıda pişirme .....                                                                            | 63        |
| Konserve .....                                                                                       | 64        |
| Kurutma .....                                                                                        | 65        |
| Kap Isıtma .....                                                                                     | 66        |
| Dondurulmuş ürünler/Hazır yemekler .....                                                             | 66        |
| Otomatik programlar .....                                                                            | 67        |
| Kategoriler .....                                                                                    | 67        |
| Otomatik programların kullanımı .....                                                                | 67        |
| Kullanıma ilişkin önemli bilgiler .....                                                              | 67        |
| Pişirme tabloları .....                                                                              | 68        |
| Sebze  .....        | 68        |
| Balık  .....        | 69        |
| Et  .....           | 69        |
| Hamur işleri  ..... | 69        |
| Pirinç  .....       | 69        |
| Sulu hamur .....                                                                                     | 70        |
| Yoğrulmuş hamur .....                                                                                | 71        |
| Mayalı hamur .....                                                                                   | 72        |
| Quark hamuru .....                                                                                   | 73        |
| Pandispanya hamuru .....                                                                             | 73        |
| Ekler hamuru, Milföy hamuru, Beze .....                                                              | 74        |
| Baharatlılar .....                                                                                   | 75        |
| Sığır eti .....                                                                                      | 76        |
| Dana eti .....                                                                                       | 77        |
| Domuz eti .....                                                                                      | 78        |
| Kuzu, Av Eti .....                                                                                   | 79        |
| Kümes Hayvanları, Balık .....                                                                        | 80        |
| <b>Temizlik ve bakım .....</b>                                                                       | <b>81</b> |
| Uygun olmayan temizlik ürünleri .....                                                                | 81        |
| Normal kirlerin çıkarılması .....                                                                    | 81        |
| İnatçı kirlerin çıkarılması (FlexiClip teleskopik raylar haricinde) .....                            | 82        |
| FlexiClip teleskopik raylardaki inatçı kirler .....                                                  | 83        |

|                                                                                                                                                         |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Katalitik emaye kaplı arka panelin temizlenmesi .....                                                                                                   | 83         |
| Baharat, şeker veya benzeri maddelerin temizlenmesi .....                                                                                               | 83         |
| Yağların temizlenmesi.....                                                                                                                              | 83         |
| Fırın tavanının temizlenmesi .....                                                                                                                      | 84         |
| Kalan suyu buharlaştır.....                                                                                                                             | 84         |
| Bakım .....                                                                                                                                             | 85         |
| Suda bekletme .....                                                                                                                                     | 85         |
| Kurutma.....                                                                                                                                            | 86         |
| Kireç çözme .....                                                                                                                                       | 86         |
| FlexiClip teleskopik raylı tel rafın sökülmesi .....                                                                                                    | 89         |
| Arka panelin sökülmesi .....                                                                                                                            | 89         |
| Kapak.....                                                                                                                                              | 90         |
| Kapağın sökülmesi.....                                                                                                                                  | 90         |
| Kapağın parçalarına ayrılması.....                                                                                                                      | 91         |
| Kapağın takılması.....                                                                                                                                  | 93         |
| <b>Ne yapmalı, eğer ... ?</b> .....                                                                                                                     | <b>94</b>  |
| Ekrandaki uyarılar.....                                                                                                                                 | 94         |
| Beklenmedik çalışma şekli .....                                                                                                                         | 96         |
| Memnun edici olmayan sonuçlar .....                                                                                                                     | 98         |
| Normal olmayan sesler .....                                                                                                                             | 99         |
| <b>Müşteri Hizmetleri</b> .....                                                                                                                         | <b>100</b> |
| Arızalar için iletişim bilgisi .....                                                                                                                    | 100        |
| Garanti .....                                                                                                                                           | 100        |
| <b>Kurulum</b> .....                                                                                                                                    | <b>101</b> |
| Montaj ölçüleri.....                                                                                                                                    | 101        |
| Yüksek veya tezgah altı dolaba montaj .....                                                                                                             | 101        |
| Yandan görünüm .....                                                                                                                                    | 102        |
| Bağlantılar ve havalandırma .....                                                                                                                       | 103        |
| Buharlı fırının monte edilmesi .....                                                                                                                    | 104        |
| Elektrik bağlantısı.....                                                                                                                                | 105        |
| <b>Test Enstitüsüne yönelik bilgiler</b> .....                                                                                                          | <b>106</b> |
| EN 60350-1 uyarınca test yemekleri (Buharlı pişirme  programı) ..... | 106        |
| Menü pişirme test yemekleri (Buharlı pişirme  programı) .....        | 107        |
| EN 60350-1 uyarınca test yemekleri (fırın programları) .....                                                                                            | 108        |
| EN 60350-1 standardına göre enerji verimliliği sınıfı .....                                                                                             | 109        |
| <b>Teknik veriler</b> .....                                                                                                                             | <b>110</b> |
| Uygunluk Beyanı .....                                                                                                                                   | 110        |
| İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar .....                                                                                                   | 110        |

## 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.

### 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 buharlı pişirme, hamur işi pişirme, kızartma, ızgara, donmuş gıdaları çözme ve konserve yapma işlemleri için kullanınız.
- 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.
- Bu buharlı fırın, G enerji verimliliği sınıfından 1 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 15 kilogramdır. Çocuklar açık kapakta kendilerini yaralayabilirler. Çocukların açık fırın kapağının üstünde durmalarına, kapağa oturmalarına veya asılmalarına izin vermeyiniz.

## Teknik güvenlik

- Hatalı montaj ve bakım çalışmaları veya onarımlar 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.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

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

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

► Buharlı fırının elektrik güvenliği 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.

► 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 bileşenler sadece orijinal yedek parçalar ile değiştirilmelidir.

► Güç kablosuz teslim edilen buharlı fırına Miele tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından özel bir güç kablosu takılmalıdır (bkz. “Kurulum” – “Elektrik bağlantısı” bölümü).

- Güç kablosu hasar gördüyse, güç kablosu Miele tarafından yetkilendirilmiş bir uzman teknisyen tarafından değiştirilmelidir.
- Kurulum ve bakım çalışmaları ile onarımlar sırasında, örneğin buharlı fırın aydınlatması bozuksa, buharlı fırın elektrik şebekesinden tamamen ayrılmalıdır (bkz. “Ne yapmalı, eğer ...” bölümü). Bunun için:
  - elektrik sigortalarını kapatınız veya
  - telli elektrik sigortasını yuvasından tamamen çıkartınız veya
  - (varsa) fişi prizden çekiniz. Fişi çekerken güç kablosundan değil fişten tutunuz.
- Sorunsuz işletim için buharlı fırın yeterli bir soğuk hava beslemesine ihtiyaç duyar. Soğuk hava beslemesinin (örneğin dolaba monte edilmiş ısı koruma çitaları sonucu) olumsuz etkilenmemesine dikkat ediniz. Ayrıca gerekli soğuk hava başka ısı kaynakları (örneğin katı yakıtlı ocaklar) tarafından ısıtılmamalıdır.
- 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.

### 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.
- 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.
- Gücü açık buharlı fırının yakınlarındaki eşyalar yüksek sıcaklıklar sonucu yanmaya başlayabilir. Buharlı fırını asla mekan ısıtması için kullanmayınız.

## 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.

► 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 tutuşabilirler.

Izgara programlarını asla ekmek pişirmek, çiçek veya baharatlı ot vb. kurutmak için kullanmayınız. Bunun yerine Turbo +  veya Üst/Alt Isıtma  programlarını kullanınız.

► Bazı yemeklerin pişirilmesinde çoğu kez alkollü içkiler kullanılır. Yüksek ısıda alkol buharlaşır. Bu buhar sıcak rezistansta tutuşabilir.

► Yemeklerin sıcak tutulması için kalan ısıdan yararlanılması halinde yüksek nem oranı ve yoğunlaşma suyu sonucu buharlı fırın içinde korozyon meydana gelebilir. Kumanda paneli, tezgah ve dolap da zarar görebilir. Buharlı fırının gücünü kapatmayınız ve seçilen programda en düşük sıcaklığa ayarlayınız. Bu durumda soğutma fanı otomatik olarak çalışmaya devam eder.

► Buharlı fırın içinde sıcak tutulan veya muhafaza edilen yiyecekler kuruyabilir ve çıkan nem buharlı fırında korozyona sebep olabilir. Bu sebeple yemeklerin üzerini kapatınız.

► Fırın tabanının emayesi ısı birikmesi sonucu çatlayıp parçalanabilir. Fırın tabanının üstünü asla alüminyum folyo veya fırın koruyucu folyo ile örtmeyiniz.

Fırın tabanını hazırlananları koyma veya kap ısıtma için kullanmak isterseniz, sadece Turbo +  veya Eco Turbo  programlarını Booster fonksiyonu olmadan kullanınız.

► Fırın tabanı nesnelerin ileri geri çekilmesi sonucunda zarar görebilir. Fırın tabanına tencere, tava veya kap yerleştirdiğinizde, bu eşyaları taban üzerinde ileri geri çekmeyiniz.

► Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi. Soğuk bir sıvı sıcak bir yüzeye döküldüğünde, ciddi yanıklara sebep olabilecek buhar oluşur. Ayrıca sıcak yüzeyler ani sıcaklık değişimi sonucu zarar görebilir. Sıcak yüzeyler üzerine asla doğrudan soğuk sıvılar dökmeyiniz.

► Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi. Buharlı pişirme işleminde, nem destekli programlarda ve kalan suyun buharlaştırılması işleminde ciddi yanıklara sebep olabilecek su buharı oluşur. Buharda pişirme işlemi gerçekleştirilirken veya kalan su buharlaştırılırken kapağı kesinlikle açmayınız.

► Isının yemeğin içinde eşit dağılması ve yeterince yüksek olması önem taşır. Eşit bir şekilde ısınması için yemeği çeviriniz veya karıştırınız.

► 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, kabarmabilir veya kırılabilir hale gelebilir.

► Konserve işlemi ve ısıtma sırasında kapalı kaplarda yüksek basınç oluşur, bu basınç sonucu kaplar patlayabilir. Kapalı kaplarda konserve yapmayınız ve kapalı kapları ısıtmayınız.

► Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi. Fırının açık kapağında kendinizi yaralayabilir veya kapağa takılabilirsiniz. Kapağı gereksiz yere açık bırakmayınız.

► Kapağın taşıma kapasitesi en fazla 15 kilogramdır. Açık kapak üzerinde durmayınız veya oturmayınız ve kapak üzerine ağır nesneler koymayınız. Kapak ile kapak ağız arasına hiçbir şey sıkışmamasına dikkat ediniz. Aksi takdirde buharlı fırın zarar görebilir.

► Buhar, gerilim ileten parçalara ulaşabilir ve kısa devreye sebep olabilir. Ayrıca elektrikli parçalar bozulabilir. Buharlı fırını, lamba kapağı takılı olmadan kesinlikle çalıştırmayınız.

### **Paslanmaz çelik yüzeyler için şunlara dikkat edilmelidir:**

► Kaplamalı paslanmaz çelik yüzeyler yapıştırıcılar sonucu zarar görür ve kirlere karşı koruyucu etkisini kaybeder. Paslanmaz çelik yüzeyler üzerine yapışkanlı not kağıtları, şeffaf yapışkan bant, maskeleme bandı veya başka yapıştırıcılar uygulamayınız.

► Mıknatıslar çiziklere sebep olabilir. Paslanmaz çelik yüzeyi mıknatıslı pano olarak kullanmayınız.

# Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

## Temizlik ve bakım

- Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi. Buharlı temizlik aletinin buharı, akım taşıyan parçalara sızarak kısa devreye sebep olabilir. Temizlik için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.
- Kapak panellerinin camı çizikler sonucu tahrip olabilir. Kapak panellerini temizlemek için aşındırma özelliği olan temizlik ürünleri, sert yüzeyli süngerler veya fırçalar ve keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.
- Tel rafların sökülmesi mümkündür. Tel rafları doğru bir şekilde geri takınız.
- Katalitik emaye kaplı arka panel temizlik amacıyla sökülebilir (bkz. “Temizlik ve bakım” – “Arka panelin sökülmesi” bölümü). Arka paneli doğru bir şekilde geri takınız ve buharlı fırını asla arka panel takılı olmadan çalıştırmayınız.
- Nemli sıcak alanlarda haşere (örneğin hamam böceği) istilasası olasılığı artar. Buharlı fırını ve çevresini daima temiz tutunuz. Haşerelerin sebep olduğu zararlar garanti kapsamında değildir.

## 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 sonlanması nedeniyle Miele, size işlevlerin sürdürülmesini sağlayan yedek parçalar için en az 10 yıl olmak üzere 15 yıla varan tedarik garantisi sunmaktadır.
- HUB 5000/HUB 5001 Miele Gourmet kızartma kapları (varsa) 1. seviyeye konulmamalıdır. Aksi takdirde fırın tabanı zarar görür. Kızartma kabı ile fırın tabanı arasındaki düşük mesafe dolayısıyla ısı birikebilir ve emaye çatlayabilir veya parçalanabilir. Miele kızartma kaplarını 1. seviyenin üst teline de koymayınız, çünkü burada çekme koruması yoktur. Genel olarak 2. seviyeyi kullanınız.

### Nakliye ambalajının bertaraf edilmesi

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

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

### Eski Cihazın 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.

## Enerji tasarrufuna yönelik faydalı bilgiler

### Pişirme işlemleri

- Yemeklerinizi hazırlamak için mümkün olduğunca otomatik programları kullanınız.
- Pişirme işlemi için gerekmeyen 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.
- Yansıtıcı olmayan malzemeden yapılmış, mat ve koyu renkli fırın kalıpları ve pişirme kapları kullanmanız en iyisidir (emaye çelik, ısıya dayanıklı cam, kaplamalı alüminyum dökme). 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. Bu programla, 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.

- Eco Turbo  dondurulmuş pizza, yarı pişmiş ekmek, kalıp kurabiye gibi küçük miktarlarda yiyecekler olduğu kadar balık yemekleri ve kızartmalara da uygun yeni bir programdır. İdeal ısı kulanımı ile daha ekonomik bir şekilde pişirirsiniz. Bir seviyede yemek pişirirken benzer pişirme sonuçları elde eder ve %30'a varan oranda enerji tasarrufu sağlarsınız. Pişirme işlemi sırasında fırının kapağını açmayınız.
- Izgara yemekleri için mümkün olduğunca Turbo ızgara  programını kullanınız. Bu programda en yüksek sıcaklık ayarına sahip diğer ızgara programlarından daha düşük sıcaklıklarda ızgara yaparsınız.
- 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 arkaya pişiriniz.

### Kalan ısıdan faydalanma

- 140 °C'nin üstündeki sıcaklıklarda ve 30 dakikadan uzun süreli pişirme işlemlerinde sıcaklığı pişirme işlemi sona ermeden yaklaşık 5 dakika önce ayarlanabilir en düşük sıcaklığa düşürebilirsiniz. Fırında kalan ısı yemeğin sonuna kadar pişirilmesine yeter. Buharlı fırının gücünü kesinlikle kapatmanız (bkz. “Güvenlik talimatları ve uyarılar” bölümü).
- Katalitik emaye kaplı parçaları yağdan arındırmak isterseniz, temizlik işlemini bir pişirme işleminin ardından hemen başlatmanız en iyisidir. Mevcut ısı enerji tüketimini azaltır.

### Ayarların değiştirilmesi

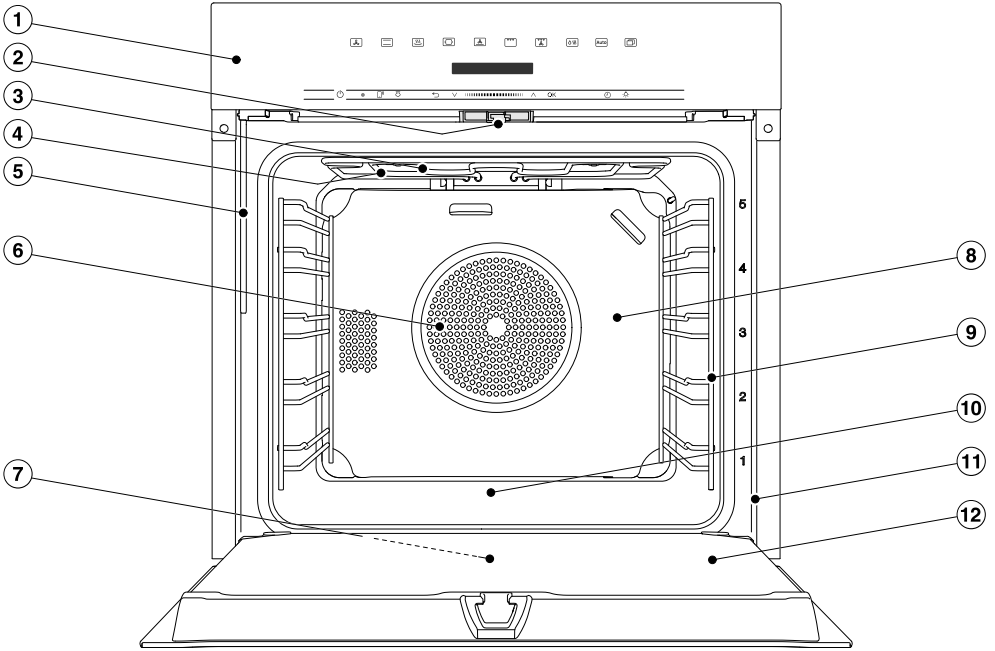
- Enerji tüketimini azaltmak üzere kumanda elemanları için Ekran | Quick-Touch | kapalı ayarını seçiniz.
- Fırın aydınlatması için Aydınlatma | kapalı veya 15 saniye “Açık” ayarını seçiniz. Fırın aydınlatmasını istediğiniz anda sensörlü  tuşu ile tekrar açabilirsiniz.

### Enerji tasarrufu modu

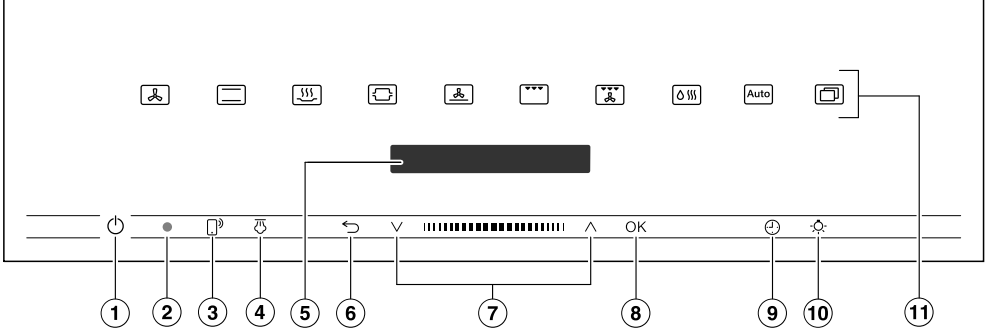
Herhangi bir pişirme işlemi yürütülmüyor ve herhangi bir kumanda işlemi gerçekleştirilmiyorsa buharlı fırının gücü, enerji tasarrufu sağlamak için otomatik olarak kapatılır. Ekranda güncel saat gösterilir veya ekran kararır (bkz. “Ayarlar” bölümü).

# Genel görünüm

## Buharlı fırın



- ① Kumanda paneli
- ② Kapak kilidi
- ③ Üst ısıtma/Izgara rezistansı
- ④ Buhar giriş deliği
- ⑤ Buhar sistemi için doldurma borusu
- ⑥ Fan çekiş delikleri ve arkasındaki halka rezistans
- ⑦ Kapaktaki damlama oluğu
- ⑧ Katalitik emaye kaplı arka panel
- ⑨ 5 seviyeli tel raf
- ⑩ Fırın tabanı ve altındaki alt ısıtma rezistansı
- ⑪ Tip etiketinin bulunduğu ön çerçeve
- ⑫ Kapak



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

## Kumanda elemanları

### Açma/Kapama tuşu

Açma/Kapama  tuşu yüzeye gömülüdür 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.

## 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>Nem ilaveli pişirme  programında manuel buhar püskürtmeyi seçtiyseniz, buhar püskürtme işlemleri bu sensörlü tuşla uygulanırlar.</p> <p>Bir buhar püskürtme işlemi uygulanabileceğinde bu sensörlü tuş turuncu renkte yanar.</p> <p>Gerçekleşmekte olan buhar püskürtme işlemine paralel olarak ekranda  görüntülenir.</p> |
|                                                                                                                                                                     | <p>Bulunduğunuz menüye bağlı olarak bu sensörlü tuşla bir üst menüye veya ana menüye geri dönersiniz.</p> <p>Aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, pişirme işlemi bu sensörlü tuş ile iptal edebilirsiniz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | <p>Gezinti bölgesinde, ok tuşlarıyla veya arasındaki alan yardımıyla seçim listelerinde yukarıya veya aşağıya doğru gezinebilirsiniz. Seçmek istediğiniz menü öğesi ekranda görüntülenir.</p> <p>Değerleri ve ayarları ok tuşları veya arasındaki alan ile değiştirebilirsiniz.</p>                                                                                                                                                                                                             |

## Kumanda elemanları

| Sensörlü tuş                                                                      | Fonksiyon                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OK                                                                                | Onaylayabileceğiniz bir değer, bilgi veya ayar görüntülediğinde, sensörlü OK tuşu turuncu renkte yanar.<br>Bu sensörlü tuşla, kısa süre sayacı gibi fonksiyonları görüntüler, değer veya ayar değişikliklerini kaydeder ya da bilgileri onaylarsınız.                                                       |
|  | Herhangi bir pişirme işlemi devam etmiyorsa, bu sensörlü tuş ile istediğiniz anda bir kısa süre sayacı (ör. yumurta haşlamak için) ayarlayabilirsiniz.<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.        |
|  | Çalıştırma kilidi buharlı fırının gücünün yanlışlıkla açılmasını önler (bkz. “Ayarlar” – “Güvenlik” bölümü). |

Buharlı fırını gezinti bölmesindeki  $\wedge$  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 ögesi seçimi

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

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

- Seçimi **OK** ile onaylayınız.

### Bir seçim listesinde ayar değiştirme

Güncel ayar bir onay işareti  $\checkmark$  ile belirtilir.

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

Ayar kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

### Çubuk göstergeyle ayar değiştirme

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

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

- İstenen ayar görülene kadar  $\wedge$  veya  $\vee$  ok tuşlarına dokununuz ya da **|||||** 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).

- İstedığınız programın veya fonksiyonun sensörlü tuşuna dokununuz.

Kumanda panelindeki sensörlü tuş turuncu renkte yanar.

- Programlarda ve fonksiyonlarda: sıcaklık gibi değerleri ayarlayınız.
- Diğer  menüsünde: istenen menü ögesi görülene kadar seçim listelerinde gezininiz.
- **OK** ile onaylayınız.

### Programın değiştirilmesi

Bir pişirme işlemi sırasında başka bir programa geçebilirsiniz.

O ana kadar seçili programın sensörlü tuşu turuncu renkte yanar.

- Yeni programın veya fonksiyonun sensörlü tuşuna dokununuz.

Değiştirilen program ve bu programa ait önerilen değerler görüntülenir.

Değiştirilen programın sensörlü tuşu turuncu renkte yanar.

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

# Kullanım esasları

## Sayı girişi

Değiştirilmesi mümkün sayıların arka planı aydınlatılır.

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

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

- OK ile onaylayınız.

Değiştirilen sayı kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

## MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi

- MobileStart özelliğini etkinleştirmek için  $\square^{\text{®}}$  sensörlü tuşuna dokununuz.

$\square^{\text{®}}$  sensörlü tuşu yanar. Artık fırını Miele uygulamasıyla uzaktan kumanda edebilirsiniz.

Fırının doğrudan kumandası, uygulama ile uzaktan kumandaya göre önceliklidir.

MobileStart,  $\square^{\text{®}}$  sensörlü tuşu yandığı müddetçe kullanılabilir.

## Su çekme

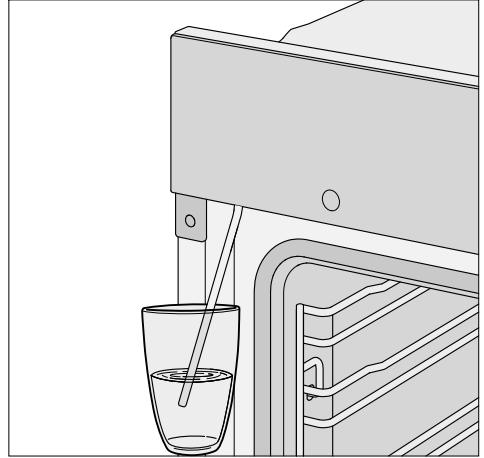
Buharlı pişirme  $\square^{\text{®}}$  ve Nem ilaveli pişirme  $\square^{\text{®}}$  programlarında pişirme işlemi için suyun hazırlanması talimatı gösterilir.

- Bir kaba belirtilen miktarda taze su doldurunuz.

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

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

- Kapağı açınız.
- Kumanda panelinin sol alt tarafında bulunan doldurma borusunu öne doğru çekiniz.



- Doldurma borusunu içinde taze su bulunan kabin içine daldırınız.
- OK ile onaylayınız.

Su çekme işlemi başlar.

Gerçekte çekilen taze su miktarı öngörülen miktardan daha az olabilir, bu durumda kabin içinde bir miktar su kalır.

Su çekme işlemini istediğiniz anda *OK* seçimiyle durdurabilir ve tekrar kaldığı yerden devam ettirebilirsiniz.

- Kabı su çekme işleminin ardından fırından alınız ve kapağı kapatınız.

Tekrar kısa bir pompalama sesi duyulur. Doldurma borusunda kalmış olan su çekilir.

Piştirme işlemi başlar. Su, yemek pişerken buhar şeklinde fırının içine verilir. Buhar giriş delikleri fırın tavanının sol arka köşesinde bulunur.

 Sıcak buhar sonucu yaralanma tehlikesi.

Buhar kullanılan 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.

## Donanım

Bu kullanım kılavuzunda tanıtılan fırın modellerini arka sayfada bulabilirsiniz.

### Tip etiketi

Tip etiketi kapak açıldığında ön çerçevede görülür.

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

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

### Teslimat kapsamı

- Buharlı fırın fonksiyonlarının kullanımına yönelik kullanım kılavuzu ve montaj kılavuzu
- Otomatik programlar ve programlar için yemek tarifleri kitabı
- Buharlı fırının mutfak dolabının içine tespitine yönelik vidalar
- Buhar sisteminin kirecini çözmek için kireç çözücü tabletler ve vantuzlu bir plastik hortum
- Çeşitli aksesuarlar

### Cihazla birlikte verilen ve sonradan satın alınabilen aksesuarlar

Donanım modele bağlıdır.

Buharlı fırınınız esas olarak tel raflara, pişirme kaplarına, standart tepsiye, pişirme ve kızartma ızgarasına (kısaca: tel ızgara) sahiptir.

Modele bağlı olarak buharlı fırınınız ayrıca burada listelenmiş olan aksesuarların bir kısmı ile donatılmıştır.

Listelenen tüm aksesuarlar ve temizlik ve bakım ürünleri Miele buharlı fırınlarına özel tasarlanmıştır.

Aksesuarları Miele Webshop sitesinden, Miele yetkili servisinden veya Miele bayisinden edinebilirsiniz.

Sipariş verirken buharlı fırınınızın modelini ve istenen aksesuarın tanımını belirtiniz.

### Tel raflar

Fırının içinde sağ ve sol yanda aksesuarların yerleştirilmesine yönelik  seviyeli tel raflar bulunur.

Raf seviyelerinin tanımlarını ön çerçevede bulabilirsiniz.

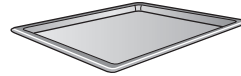
Her bir seviye üst üste 2 telden oluşur.

Aksesuarlar (ör. tel ızgara) iki telin arasına sürülür.

Tel rafları sökmeniz mümkündür (bkz. “Temizlik ve bakım - FlexiClip teleskopik raylı tel rafların sökülmesi” bölümü).

### Çekme korumalı fırın tepsi, standart tepsisi ve tel ızgara

Fırın tepsi HBB 71:



Standart tepsi HUBB 71:



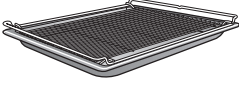
HBBR 71 Tel ızgara:



Bu aksesuarları daima bir raf seviyesinin telleri arasına sürünüz.

Tel ızgarayı daima yerleştirme alanı aşağı gelecek şekilde sürünüz.

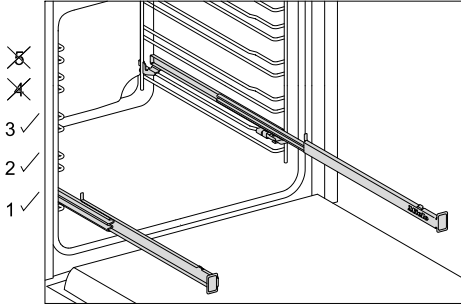
Bu aksesuarların kısa kenarının ortasında bir çekme koruması bulunur. Bu donanım, sadece kısmen dışarı çekmek istediğinizde aksesuarların tel raflardan dışarı kaymasını önler.



Standart tepsi, üstüne ızgara yerleştirilmiş olarak kullanıldığında, tepsi raf seviyesinin telleri arasına ve tel ızgara da otomatik olarak telin üstüne sürülür.

Buharlı pişirme  programında sıvıları toplamak için **daima** standart tepsiyi 1. raf seviyesine yerleştiriniz.

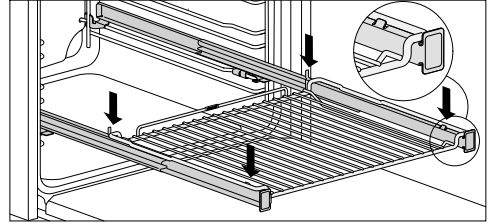
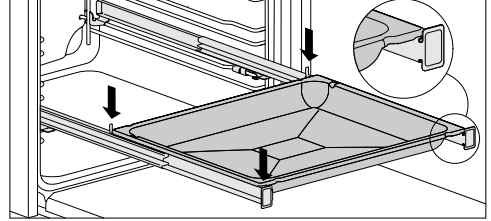
## HFC 70-C FlexiClip teleskopik raylar



FlexiClip teleskopik raylar sadece 1., 2. ve 3. seviyeye takılabilir.

FlexiClip teleskopik ray sistemi fırından dışarıya doğru tamamen çekilebilir ve pişen yiyeceğin iyi bir şekilde görülebilmesine olanak sağlar.

Aksesuarı üzerine yerleştirmeden önce FlexiClip teleskopik rayları tam olarak içeri itiniz.



Aksesuarların yanlışlıkla dışarı kaymaması için:

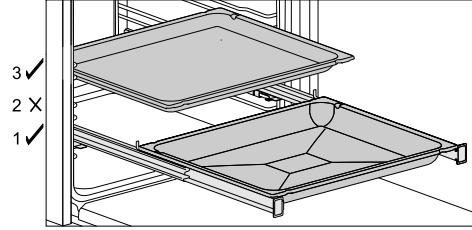
- Aksesuarın daima teleskopik rayların ön ve arka çıkıntılarının arasında olmasına dikkat ediniz.
- Tel ızgarayı FlexiClip teleskopik ray sistemine daima yerleştirme yüzeyi aşağıya gelecek şekilde yerleştiriniz.

FlexiClip teleskopik rayların taşıma kapasitesi azami 15 kilogramdır.

FlexiClip teleskopik ray sistemi herhangi bir raf seviyesinin üst teline takıldığında, üstteki raf seviyesi ile olan mesafe azalır. Çok düşük bir mesafe durumunda pişirme sonucu olumsuz etkilenir.

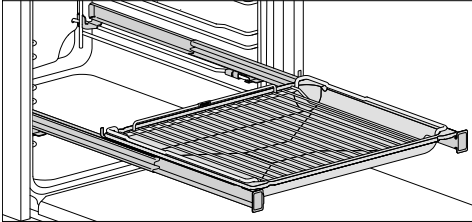
## Donanım

Birden fazla kızartma tepsisi, standart tepsi ve tel ızgarayı aynı anda yemek pişirebilirsiniz.



- Kızartma tepsisini, standart tepsiyi ve tel ızgarayı FlexiClip teleskopik ray sistemine sürünüz.
- Başka bir aksesuar takacağınız zaman FlexiClip teleskopik ray sisteminin üstünde en az bir seviye boş bırakınız.

Standart tepsiyi üzerinde tel ızgara ile birlikte FlexiClip teleskopik raylar üstünde kullanabilirsiniz.



- Standart tepsiyi üzerinde tel ızgara ile birlikte FlexiClip teleskopik rayın üzerine sürünüz. Tel ızgara sürülürken, otomatik olarak FlexiClip teleskopik rayın üstündeki seviyenin telleri arasına kayar.
- Başka bir aksesuar takacağınız zaman FlexiClip teleskopik ray sisteminin üstünde en az bir seviye boş bırakınız.

### FlexiClip teleskopik rayların montajı

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

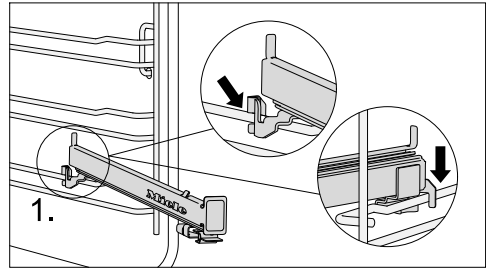
FlexiClip teleskopik rayları monte etmeden ve sökmeden önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

FlexiClip teleskopik rayların 1. raf seviyesine takılması en uygundur. Bu şekilde rayları, 2. seviyede pişirilmesi gereken tüm yemekler için kullanabilirsiniz.

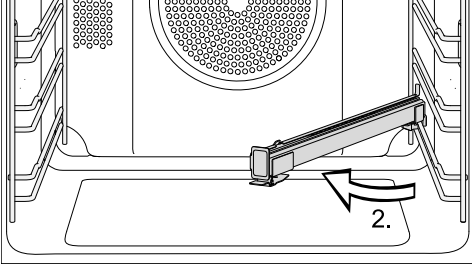
Tel rafların bir seviyesi iki telden oluşur. FlexiClip teleskopik raylar herhangi bir seviyenin üst tellerine takılır.

FlexiClip teleskopik rayı Miele yazısı sağ tarafa gelecek şekilde monte ediniz.

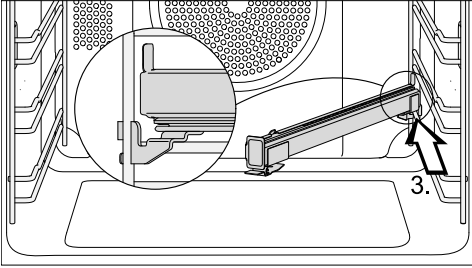
FlexiClip teleskopik rayları montaj veya sökme sırasında çekip **uzatmayınız**.



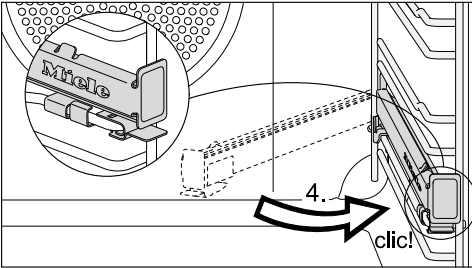
- FlexiClip teleskopik rayları herhangi bir seviyenin üst telinin önüne asınız (1.).



- FlexiClip teleskopik rayı fırının iç alanının ortasına doğru itiniz (2.).



- FlexiClip teleskopik rayı arkaya doğru eğik bir şekilde üst tel boyunca itebildiğiniz kadar itiniz (3.).



- FlexiClip teleskopik rayı geriye doğru çekiniz ve duyulur bir şekilde üst tele oturtunuz (4.).

FlexiClip teleskopik raylar montajdan sonra bloke olurlarsa, bir kez kuvvetlice dışarı çekmeniz gerekir.

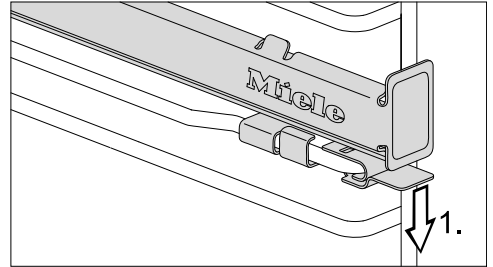
## FlexiClip teleskopik rayların sökülmesi

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

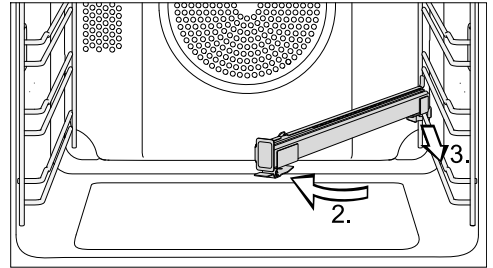
Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz.

FlexiClip teleskopik rayları monte etmeden ve sökmeden önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

- FlexiClip teleskopik rayı tamamen içeri itiniz.



- FlexiClip teleskopik rayın çıkıntısını aşağıya doğru bastırınız (1.).

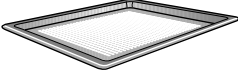


- FlexiClip teleskopik rayı fırının ortasına doğru itiniz (2.) ve üst tel boyunca öne doğru çekiniz (3.).

- FlexiClip teleskopik rayı telden kaldırınız ve dışarı alınız.

## Donanım

### Gourmet delikli kızartma ve AirFry tepsi HBBL 71



Gourmet kızartma ve AirFry tepsinin küçük delikleri pişirme işlemini kusursuz hale getirir:

- Taze mayalı ve Quark'lı hamurdan hamur işleri, ekmek ve küçük ekmekler pişirilirken altları daha iyi kızarır. Hamuru önce düz bir yüzey üzerinde açınız ve ardından Gourmet kızartma ve AirFry tepsinine yerleştiriniz.
- Patates kızartması, kroket veya benzerleri sıcak hava akımında yağsız kızartılabilir (AirFrying).
- Kurutma sırasında yiyeceğin etrafındaki hava sirkülasyonu optimize edilir.

Emaye yüzey PerfectClean kaplıdır.

**HBFP 27-1 delikli yuvarlak kızartma ve AirFry tepsi** de size aynı kullanım olanaklarını sunar.

Delikli Gourmet kızartma ve AirFry tepsi ve delikli yuvarlak kızartma ve AirFry kalıbı, Buharlı pişirme  programında kullanım için uygun değildir. Delikli tepsi ve kalıpları sadece hamur işleri pişirmek için kullanınız.

### Yuvarlak fırın tepsi



**HBF 27-1 deliksiz yuvarlak fırın kalıbı** pizza, mayalı hamur veya sulu hamurdan yapılan ince kekler, tatlı ve tuzlu tartlar, üstü kızartılan tatlılar, pide ya da dondurulmuş turtaların veya pizzaların hazırlanması için uygundur.

**Delikli yuvarlak kızartma ve AirFry tepsi HBFP 27-1, Gourmet delikli kızartma ve AirFry HBBL 71 tepsi** ile aynı kullanım olanaklarına sahiptir.

Her iki fırın tepsinin de emaye yüzeyi PerfectClean kaplıdır.

- Tel ızgarayı fırına koyunuz ve yuvarlak fırın tepsinin de tel ızgara üzerine yerleştiriniz.

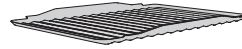
### HBS 70 Pizza pişirme taşı



Pizza Pişirme Taşı ile pizza, keş, ekmek, küçük ekmek, tuzlu hamur işleri vb. gibi çıtır bir tabanı olması gereken yemeklerde ideal pişirme sonuçları elde edersiniz. Pizza pişirme taşı ateşe dayanıklı seramikten yapılmıştır ve üstü sırlanmıştır. Taşla birlikte, pişirilecek malzemenin taşın üzerine konulması ve üzerinden alınması için, işlenmemiş tahtadan bir kürek bulunur.

- Tel ızgarayı fırına sürünüz ve pizza pişirme taşı tel ızgara üzerine yerleştiriniz.

### HGBB 71 Izgara ve kızartma tepsi



Izgara ve kızartma tepsi standart tepsi içine konulur.

Izgara, kızartma veya AirFrying sırasında damlayan et sularının yanmasını önler ve bu şekilde bu sular daha sonra kullanılabilir.

Emaye yüzey PerfectClean kaplıdır.

### HUB Gourmet kızartma kabı HBD kızartma kabı kapağı

Miele Gourmet kızartma kabını diğer kızartma kaplarının aksine tel rafa doğrudan sürebilirsiniz. Tel ızgara gibi bir çek-

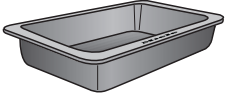
me korumasına sahiptir. Kızartma kabının üst yüzeyi yapışmaz bir tabaka ile kaplıdır.

Farklı derinliklere sahip Gourmet kızartma kapları mevcuttur. Bunların genişlik ve yükseklikleri aynıdır.

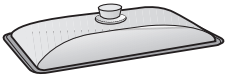
Uygun kapaklar ayrıca satın alınabilir. Satın alırken kızartma kabının modelini belirtiniz.

**Derinlik: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

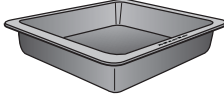


HBD 60-22



**Derinlik: 35 cm**

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\*İndüksiyonlu ocaklara uygundur

## Buharlı pişirme kabı

Buharlı fırınla birlikte paslanmaz çelik pişirme kabı da teslim edilir. Aksesuarlarınızı tamamlamanız için farklı büyüklüklerde, delikli veya deliksiz çeşitli pişirme kapları da edinebilirsiniz.

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

Pişirilecek malzemeyi içeren pişirme kabı 3. raf seviyesine yerleştirilir.

Sıvıları toplamak için **daima** standart tepsiyi 1. raf seviyesine yerleştiriniz.

## Buharlı pişirme kabı DGG 20



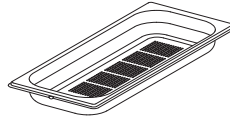
1 adet paslanmaz çelikten deliksiz pişirme kabı

Kapasite 2,4 l

Kullanım hacmi 1,8 l

450 x 190 x 40 mm (GxDxY)

## Buharlı pişirme kabı DGGL 20



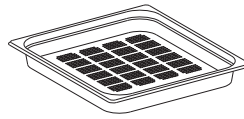
1 adet paslanmaz çelikten delikli pişirme kabı

Kapasite 2,4 l

Kullanım hacmi 1,8 l

450 x 190 x 40 mm (GxDxY)

## Buharlı pişirme kabı DGGL 12



1 adet paslanmaz çelikten delikli pişirme kabı

Kapasite 5,4 l

Kullanım hacmi 3,3 l

450 x 390 x 40 mm (GxDxY)

## Katalitik emaye kaplı aksesuarlar

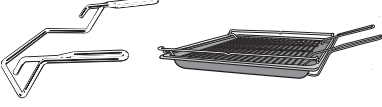
### Arka panel

Katalitik emaye kaplama uygunsuz kullanım veya çok inatçı kirler sonucu işlevini yerine getiremez hale gelirse yedek parça siparişi veriniz.

Sipariş verirken buharlı fırınınızın modelini belirtiniz.

# Donanım

## HEG Tepsi tutacağı



Tutacak standart tepsinin, fırın tepsisinin ve tel ızgaranın fırından çıkarılmasını kolaylaştırır.

## Temizlik ve bakım aksesuarları

- Buharlı fırının kirecini çözmek için kireç çözücü tabletler, vantuzlu plastik hortum
- Miele çok amaçlı mikrofiber bez
- Miele fırın temizleyici

## Güvenlik tertibatları

- **Çalıştırma kilidi**   
(bkz. “Ayarlar - Güvenlik” bölümü)
- **Tuş kilidi**  
(bkz. “Ayarlar - Güvenlik” bölümü).
- **Soğutma fanı**  
(bkz. “Ayarlar - Gecikmeli fan kapatma” bölümü).
- **Emniyet kapatması**  
Emniyet kapatması buharlı fırın olduğandışı uzun bir süre çalıştığında otomatik olarak etkinleşir. Bu süre seçilen programa bağlıdır.
- **Havalandırmalı kapak**  
Kapak kısmen ısı yansıtıcı kaplama ile donatılmış cam panellerden oluşur. Fırın çalışırken, ek olarak kapaktan hava iletilir böylece dış cam soğuk kalır. Kapağı temizlemek için yerinden çıkarabilir ve parçalarına ayırabilirsiniz (bkz. “Temizlik ve bakım”).

## PerfectClean kaplamalı yüzeyler

PerfectClean kaplamalı yüzeyler yapışmayı mükemmel bir şekilde engellerler ve çok kolay temizlenirler.

Pişirilen yemek kolayca alınır. Pişirme ve kızartma işlemlerinden sonra fırında kalan kirler kolayca temizlenir.

Pişirdiğiniz yemeği PerfectClean kaplamalı yüzeyler üzerinde kesebilir ve doğrayabilirsiniz.

PerfectClean yüzeyin çizilmemesi için seramik bıçak kullanmayınız.

PerfectClean kaplamalı yüzeylerin bakımı cam yüzeylerin bakımına benzer. Yapışmayı önleyici kaplama ve olağanüstü kolay temizleme avantajlarının kaybolmaması için “Temizlik ve bakım” bölümündeki uyarıları okuyunuz.

PerfectClean kaplamalı yüzeyler

- Fırının içi
- Tel ızgara
- Standart tepsisi
- Fırın tepsisi
- Izgara ve kızartma tepsisi
- Gourmet delikli kızartma ve AirFry tepsi
- Yuvarlak delikli kızartma ve AirFry kabı
- Yuvarlak fırın tepsisi

## 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 hesabınızı 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 ağına sinyalini 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.



# İlk Çalıştırma

## 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 uyarı

- İsteddiğiniz lisanı seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

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

## Konum ayarları

- İsteddiğiniz konumu seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

## Miele@home kurulumu

Ekranda Miele@home kurulumu görüntülenir.

- Miele@home sistemini hemen kurmak isterseniz 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.

Ekranda Miele Uygulaması takip eden adımlarda size rehberlik edecektir.

## Güncel saat ayarları

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

## Su sertlik derecesi ayarları

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 ısıtılması ve buhar sisteminin yıkanması

Buharlı fırının ilk kez ısıtılması sırasında hoş olmayan kokular oluşabilir. Bu kokuları buharlı fırını en az bir saat ısıtarak giderebilirsiniz. Aynı süre içinde buhar sisteminin yıkanması da uygun olacaktır.

Isıtma işlemi sırasında mutfağın iyi havalandırılmasını sağlayınız. Kokuların başka odalara gitmesini engelleyiniz.

- Buharlı fırın ve aksesuarlarının üstündeki olası etiket veya koruyucu folyoları sökünüz.
- Isıtma işleminden önce fırın içinde kalan olası ambalaj kalıntılarını ve tozları ıslak bir bezle alınız.
- FlexiClip teleskopik rayları tel raflara monte ediniz ve tüm tepsiler ve tel ızgarayı fırına yerleştiriniz.
- Buharlı fırının gücünü Açma/Kapama  tuşu ile açınız.

Program seçin görüntülenir.

- Nem ilaveli pişirme  seçeneğini seçiniz.

Önerilen sıcaklık (160 °C) görüntülenir.

Fırın ısıtması, aydınlatması ve soğutma fanı çalışmaya başlar.

- Mümkün olan en yüksek sıcaklık değerini (250 °C) ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.
- Otomatik buhar püsk. seçeneğini seçiniz.

Ekranda su çekme işlemini başlatma talimatı görüntülenir.

- Bir kaba belirtilen miktarda taze su doldurunuz ve ekranda gösterilen talimatları uygulayınız (bkz. “Kullanım prensibi” – “Su çekme” bölümü).

Buharlı fırını en az bir saat ısıtınız.

- Buharlı fırının gücünü en az bir saat sonra Açma/Kapama  tuşu ile kapatınız.

## İlk kez ısıtıldıktan sonra fırının temizlenmesi

 Sıcak yüzeyler sonucu yangın tehlikesi.

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

Elle temizlikten önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

- Tüm aksesuarları fırından çıkartınız ve bunları elde temizleyiniz (bkz. “Temizlik ve bakım” bölümü).
- Fırının içini sıcak su, elde bulaşık deterjanı ve temiz bir sünger bez ya da temiz, nemli bir mikrofiber bez ile temizleyiniz.
- Yüzeyleri yumuşak bir bezle kurulayınız.

Fırının kapağını ancak fırının içi kuru-  
duktan sonra kapatınız.

# Ayarlar

## 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                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 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                                                                                | Sıcaklık<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Booster                                                                                 | Açık*<br>kapalı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Hızlı soğutma                                                                           | Açık*<br>kapalı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sıcak tutma                                                                             | Açık<br>kapalı*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

\* Fabrika ayarı

| Menü ögesi            | Yapılabilecek ayarlar                                                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Önerilen sıcaklıklar  |                                                                                                                                                       |
| Gecikmeli fan kapatma | sıcaklık kontrollü*<br>zaman kumandalı                                                                                                                |
| Su sertlik derecesi   | 1° dH   ... 21° dH   ...   70° dH                                                                                                                     |
| Yükseklik             | 0 - 250 m*   ...   751 - 1000 m   ...   1751 - 2000 m                                                                                                 |
| Güvenlik              | Tuş kilidi<br>Açık   kapalı*<br>Çalıştırma kilidi <br>Açık   kapalı* |
| Miele@home            | etkinleştir   etkisiz kıl<br>Bağlantı durumu<br>yeniden kur<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>Önerilen sıcaklıklar                                                                                                                |

\* Fabrika ayarı

# Ayarlar

## “Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi

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

- Diğer  seçeneğini seçiniz.
- Ayarlar  seçeneğini seçiniz.
- İstediğiniz 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 şeklini seçiniz:

- Açık  
Güncel saat ekranda sürekli olarak görüntülenir. Bu ayar enerji tüketiminin artmasına yol açar.  
Ek olarak Ekran | QuickTouch | Açık ayarını seçerseniz, tüm sensörlü tuşlar dokunuşa hemen tepki verir.  
Ek olarak Ekran | QuickTouch | kapalı

ayarını seçerseniz, ekranı kullanabilmek için önce buharlı fırının gücünü açmanız gerekir.

- kapalı  
Enerji tasarrufu amacıyla ekran karartılır. Ekranı kullanabilmek için önce buharlı fırının gücünü açmanız gerekir.
- Gece kapatması  
Güncel saat, ekranda sadece sabah saat 5 ile saat 23 arasında görüntülenir. Diğer zamanlarda ekran karanlık kalır. Bu ayar enerji tüketiminin artmasına yol açar.

### Saat formatı

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

### ayarla

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.

## 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 göstergeyle 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. Bu ayar enerji tüketiminin artmasına yol açar.
- kapalı  
Güncel saat | Gösterge ayarından bağımsız olarak, sensörlü tuşlar sadece buharlı fırının gücü açıkken ve buharlı fırının gücü kapatıldıktan sonra da belirli bir süre boyunca 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

### Sıcaklık

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

## Booster

Booster fonksiyonu fırının hızla ısıtılmasına yarar.

- Açık  
Booster fonksiyonu pişirme işleminin ön ısıtma evresinde otomatik olarak açılır. Üst ısıtma/Izgara rezistansı, hal-ka 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.

## Hızlı soğutma

Hızlı soğutma fonksiyonuyla yemeği ve fırının içini yemek piştikten sonra hızlı bir şekilde soğutabilirsiniz.

Bu fonksiyon, örneğin hemen ardından fırının soğuk olmasını gerektiren bir otomatik program başlatacaksanız faydalı olacaktır.

Sıcak tutma fonksiyonuyla birlikte yemeği piştikten sonra, daha fazla pişmesine yol açmadan sıcak tutabilirsiniz.

- Açık  
Hızlı soğutma fonksiyonu açıktır. Pişirme işlemi sona erdiğinde kapak otomatik olarak bir miktar açılır. Soğutma fanı yemeği ve fırının içini hızla soğutur.
- kapalı  
Hızlı soğutma fonksiyonu kapatılmıştır. Pişirme işlemi bittikten sonra kapak kapalı kalır. Soğutma fanı yemeği ve fırının içini soğutur.

## Sıcak tutma

Sıcak tutma fonksiyonuyla, yemeği piştikten sonra daha fazla pişmesine yol açmadan sıcak tutabilirsiniz. Yemek önceden ayarlı bir sıcaklıkta sıcak tutulur (Ayarlar | Önerilen sıcaklıklar | Sıcak tutma).

Sıcak tutma fonksiyonunu Hızlı soğutma fonksiyonu ile birlikte kullanabilirsiniz.

- Açık  
Sıcak tutma fonksiyonu açıktır. Pişirme işlemi sona erdiğinde kapak otomatik olarak bir miktar açılır. Soğutma fanı yemeği ve fırının içini hızla ön ayarlı sıcaklığa soğutur.  
Bu sıcaklığa ulaşıldığında, kapak yemeği sıcak tutmak için tekrar otomatik olarak kapanır.
- kapalı  
Sıcak tutma fonksiyonu kapatılmıştır. Pişirme işlemi bittikten sonra kapak kapalı kalır. Soğutma fanı yemeği ve fırının içini soğutur.

## Önerilen sıcaklıklar

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

Menü ögesini seçtiğinizde, önerilen sıcaklıklarla birlikte program seçim listesi görüntülenir.

- Kullanmak istediğiniz programı seçiniz.
- Önerilen sıcaklığı değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

Ayrıca Sıcak tutma fonksiyonu için önerilen sıcaklığı da değiştirebilirsiniz.

### Gecikmeli fan kapatma

Piştirme işleminden sonra, fırın içindeki nemli havanın kumanda paneli veya mutfak dolapları üzerinde yoğunlaşmaması için soğutma fanı bir süre daha çalışmaya devam eder.

- sıcaklık kontrollü

Soğutma fanı fırının içindeki sıcaklık yakl. 70 °C'nin altına indiğinde kapatılır.

- zaman kumandalı

Soğutma fanı yakl. 25 dakika sonra kapatılır.

Yoğuşma suyu nedeniyle mutfak dolabı ve tezgah zarar görebilir ve buharlı fırında korozyon meydana gelebilir.

Pişen yemeği fırın içinde sıcak tutarsanız zaman kumandalı ayarında nem yükselir ve kumanda paneli üzerinde yoğunlaşmaya, tezgah altında damlalar oluşmasına veya dolaplar üzerinde yoğunlaşmaya sebep olur.

zaman kumandalı ayarında fırının içinde yiyecek sıcak tutmayınız.

## 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 dolum 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  $Ca^{2+}$  veya ppm (mg/l  $CaCO_3$ ) olarak verilmiştir.

| Su sertlik derecesi |      |        | Kalsiyum içeriği<br>mg/l $Ca^{2+}$ | Kalsiyum karbonat içeriği<br>ppm (mg/l $CaCO_3$ ) | Buharlı fırındaki 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                     |
| 17                  | 30,4 | 3,04   | 121                                | 304                                               | 17                     |

| Su sertlik derecesi |         |             | Kalsiyum içeriği<br>mg/l $\text{Ca}^{2+}$ | Kalsiyum karbo-<br>nat içeriği<br>ppm (mg/l $\text{CaCO}_3$ ) | Buharlı fırındaki<br>ayar |
|---------------------|---------|-------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------|
| °dH                 | °fH     | mmol/l      |                                           |                                                               |                           |
| 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

## Yükseklik

Suyun kaynama derecesi bulunulan bölgenin deniz seviyesinden yüksekliğine göre farklılık gösterir. Bu ayar aracılığıyla bir taşınma halinde, buharlı fırının kurulaacağı yeni mekan ile eski mekan arasında en az 300 metrelik bir yükseklik farkının olması durumunda su kaynama derecesini ayarlarsınız.

## 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 aletlerindendir. 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.
- yeniden kur  
Bu ayar sadece bir Wi-Fi ağı kurulduysa görülür. Fabrika ayarlarına sıfırlayıp yeni bir ağ bağlantısı kurabilirsiniz.
- sıfırla  
Bu ayar sadece bir Wi-Fi ağı kurulduysa görülür. Wi-Fi fonksiyonu etkisiz kılınır ve Wi-Fi ağı bağlantısı fabrika ayarlarına sıfırlanır. Miele@home sistemini kullanabilmek için Wi-Fi ağına

tekrar bağlantı kurmanız gerekir. Buharlı fırını değiştirirken veya ikinci el bir buharlı fırını işleme alırken ağ ayarlarını sıfırlayınız. Tüm kişisel verileri kaldırdığınızdan ve 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.

## Scan & Connect uygulaması

İlk çalıştırma işlemi yapılmıştır, fakat Miele@home henüz ayarlanmamıştır.

### ■ Karekodu okutunuz.

Miele uygulamasını kurduysanız ve bir kullanıcı hesabına sahipseniz, doğrudan ağ bağlantısına yönlendirileceksiniz.

Miele uygulamasını henüz kurmadıysanız, Apple App Store® veya Google Play Store™ mağazasına yönlendirileceksiniz.

### ■ Miele uygulamasını kurunuz ve bir kullanıcı hesabı oluşturunuz.

### ■ Karekodu tekrar okutunuz.

Miele uygulaması, sizi ayarlama adımlarında yönlendirir.



## Uzaktan kumanda

Mobil cihazınıza Miele uygulamasını yüklediyseniz, Miele@home sistemine sahipseniz ve uzaktan kumanda özelliği-

ni etkinleştirdiyseniz (Açık), MobileStart fonksiyonunu kullanabilir ve örneğin buharlı fırınınızda tamamlanmış işlemleri görüntüleyebilir veya devam etmekte olan bir pişirme işlemini sonlandırabilirsiniz.

Buharlı fırın, ağ bağlantılı hazırda bekleme durumunda 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 fırınınız için bir güncelleme varsa, bu güncelleme buharlı fırınınız tarafından otomatik olarak indirilir. Ancak güncelleme otomatik olarak yüklenmez, sizin tarafınızdan manuel olarak başlatılması gerekir.

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

# Ayarlar

## Etkinleştirme/Etkisiz kılma

Fabrika ayarı olarak RemoteUpdate etkindir. 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 fırınınızın 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 alınamaz.
- Güncelleme sırasında buharlı fırının gücünü kapatmayınız. Aksi takdirde güncelleme iptal edilir ve yüklenmez.
- Bazı yazılım güncellemeleri sadece Miele yetkili servisi tarafından gerçekleştirilebilir.

## Yazılım sürümü

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

## Bayi

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

## Fuar modu

Buharlı fırının gücünü fuar modu etkinleştirir, Fuar modu etkin. 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.

## Fabrika ayarları

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

## Çalışma saatleri

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

## Ana ve alt menüler

| Menü                                                                                                  | Önerilen de-<br>ğer | Aralık     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|
| Programlar                                                                                            |                     |            |
| Turbo +              | 160 °C              | 30–250 °C  |
| Üst/Alt Isıtma       | 180 °C              | 30–250 °C  |
| Buharlı pişirme      | 100 °C              | 70–100 °C  |
| Otomatik kızartma    | 160 °C              | 100–230 °C |
| Yoğun pişirme        | 170 °C              | 50–250 °C  |
| Büyük Izgara         | 240 °C              | 200–250 °C |
| Turbo ızgara         | 200 °C              | 100–250 °C |
| Nem ilaveli pişirme  | 160 °C              | 130–250 °C |
| Otomatik programlar  |                     |            |
| Diğer                |                     |            |
| Alt ısıtma                                                                                            | 190 °C              | 100–250 °C |
| Eco Turbo                                                                                             | 190 °C              | 100–250 °C |
| Çözme                                                                                                 | 25 °C               | 25–50 °C   |
| Bakım                                                                                                 |                     |            |
| Kireç çözme                                                                                           |                     |            |
| Suda bekletme                                                                                         |                     |            |
| Kurutma                                                                                               |                     |            |
| Ayarlar            |                     |            |
| Çalışma saatleri                                                                                      |                     |            |

# Kullanım

## Basit kullanım

- Buharlı fırının gücünü açınız.

Ana menü görüntülenir.

- Kullanmak istediğiniz programı seçiniz.

Önce program ardından önerilen sıcaklık görüntülenir.

- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz ve pişirme süresini ayarlayınız.

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

- OK ile onaylayınız.

- Nem ilaveli pişirme  programında istediğiniz buhar püskürtme işlemi sayısını seçiniz (bkz. “Nem ilaveli pişirme” bölümü).

Buharlı pişirme  ve Nem ilaveli pişirme  programlarında pişirme işlemi için suyun hazırlanması talimatı gösterilir.

- Bir kaba belirtilen miktarda taze su doldurunuz ve ekranda gösterilen talimatları uygulayınız (bkz. “Kullanım prensibi” – “Su çekme” bölümü).

- Pişirilecek yemeği fırına yerleştiriniz.

Güncel sıcaklık görüntülenir ve ön ısıtma evresi başlar.

Sıcaklık artışı 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.

Buhar kullanılan 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 pişirme sonrasında fırının kurutulması

Buharlı pişirme  programında bir pişirme işleminden sonra fırının içini Kurutma bakım programı ile kurutmanızı tavsiye ediyoruz.

Kurutma bakım programı 3 evreden oluşmaktadır: Boş fırında kalan suyun buharlaştırılması, fırının ısıtılmasıyla kurutma ve hafifçe açık kapakla hızlı soğutma.

Fırının içini korozyona karşı korumak ve kalan suyun tamamen buharlaşmasını sağlamak için Kurutma bakım programını mutlaka uygulayınız.

- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

- Fırının içindeki ve toplama kanalındaki suyu ve yoğunlaşma suyunu bir sünger veya sünger bezle siliniz.

- Kapağı kapatınız.

- Kurutma bakım programını sona erdikten sonra buharlı fırının gücünü kapatınız.

## Su ekleme

Nem destekli pişirme işlemi sırasında haznedeki su miktarı çok azsa, bir sinyal duyulur ve taze su ekleme talimatı görüntülenir.



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.

- Bir kaba belirtilen miktarda taze su doldurunuz ve ekranda gösterilen talimatları uygulayınız (bkz. “Kullanım prensibi” – “Su çekme” bölümü).

Ön ısıtma evresi yeniden başlar ve pişirme işlemine devam edilir.

## Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi

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

Programa bağlı olarak şu ayarları değiştirebilirsiniz:

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

## Sıcaklığın değiştirilmesi

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

- ^ veya v ok tuşlarını seçiniz ya da |||| alanına parmağınızı sağa veya sola doğru kaydırınız.

İstenen sıcaklık ekranda görüntülenir.

- İstenen sıcaklığı gezinti bölmesi vasıtasıyla değiştiriniz.

Sıcaklık 5 °C'lik adımlarla değişir.

- OK ile onaylayınız.

Pişirme işlemi değiştirilen sıcaklık ile devam eder.

## Pişirme süresi ayarı

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

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 kapatılabilir 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 iş-

# Kullanım

leminin 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.

## Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi

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

Bir elektrik kesintisinde ayarlar silinir.

## Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi

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

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

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

## Pişirme işleminin iptal edilmesi

- Seçilen programın sensörlü tuşunu veya sensörlü  tuşunu seçiniz.
- İşlemi iptal et görüntülendiğinde OK ile onaylayınız.

Ardından fırın ısıtması ve aydınlatması kapanır. Ayarlanan pişirme süreleri silinir. Ana menü görüntülenir.

Hızlı soğutma fonksiyonu etkinse, kapak pişirme işlemi sona erdikten sonra otomatik olarak bir miktar açılır ve soğutma fanı yemeği ve fırının içini hızla soğutur.

Ardından, seçilen programın sensörlü tuşuyla ana menüye geri dönersiniz.

## Buharlı pişirme programında pişirme işleminin durdurulması

Sadece buhar kullanılan bir pişirme işlemi sırasında, buharın dışarı çıkmaması ve ayarlanmış fırın sıcaklığının düşmemesi için kapağı kapalı tutmanızı tavsiye ederiz.

Buharlı pişirme  programında ve sadece buhar kullanılan programlarda ve uygulamalarda pişirme işlemini ve pişirme süresini durdurabilirsiniz.

 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.

- Pişirme işlemi durdurmak istediğinizde, pişirme işlemi sırasında kapağı açınız.

Pişirme işlemi ve süresi durdurulur.

 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 fırının içinde çalışırken fırın eldiveni takınız.

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

- Pişirme işlemine devam etmek isterseniz, fırın kapağını kapatınız.

Pişirme işlemine güncel fırın sıcaklığı ile devam edilir. Kalan süre işlemeye devam eder.

## Fırının Önceden Isıtılması

Booster fonksiyonu fırının bazı programlarda hızla ısıtılmasına yarar.

Fırının önceden ısıtılması sadece az sayıda yemek için gereklidir.

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

- Aşağıdaki yemekler ve programlar için fırını önceden ısıtınız:

- Turbo + , Nem ilaveli pişirme  ve Üst/Alt Isıtma  programlarında rozbif ve fileto, ve esmer ekmek
- Üst/Alt Isıtma  programlarında (Booster fonksiyonu olmaksızın) kısa pişirme süreli kek ve kurabiye (en fazla 30 dakika) ve hassas hamurlar (ör. pandispanya)

## Booster

Booster fonksiyonu fırının hızla ısıtılmasına yarar.

Fabrika ayarı olarak bu fonksiyon şu programlar için açıktır (Diğer  | Ayarlar  | Booster | Açık):

- Turbo + 
- Üst/Alt Isıtma 
- Otomatik kızartma 
- Nem ilaveli pişirme 

100 °C'nin üzerinde bir sıcaklık ayarlasanız 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.

# Kullanım

## Bir pişirme işlemi için Booster fonksiyonunu kapatma

- İstedığınız programı seçmeden önce Booster | kapalı ayarını seçiniz.

Booster fonksiyonu ön ısıtma sırasında kapatılır. Fırın sadece programa ait rezistans tarafından ısıtılır.

Ardından tekrar Booster fonksiyonuyla bir pişirme işlemi başlatmak isterseniz, fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için Booster | Açık ayarını seçiniz.

## Hızlı soğutma

Hızlı soğutma fonksiyonuyla yemeği ve fırının içini yemek piştikten sonra hızlı bir şekilde soğutabilirsiniz.

Bu fonksiyon Buharlı pişirme  programında kullanılamaz.

## Bir pişirme işlemi için Hızlı soğutma fonksiyonunu kapatma

- İsteddiğiniz programı seçmeden önce Hızlı soğutma | kapalı ayarını seçiniz.

Sıcak tutma fonksiyonu da açıldıysa, "Hızlı soğutma" devre dışı bırakıldığında, "Sıcak tutma" özelliği de kapatılır bildirimi görüntülenir.

Hızlı soğutma ve Sıcak tutma fonksiyonları kapalıdır. Pişirme işlemi bittikten sonra kapak kapalı kalır. Soğutma fanı yemeği ve fırının içini soğutur.

Ardından tekrar Hızlı soğutma fonksiyonuyla bir pişirme işlemi başlatmak isterseniz, fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için Hızlı soğutma | Açık ayarını seçiniz.

## Sıcak tutma

Sıcak tutma fonksiyonuyla, yemeği piştikten sonra daha fazla pişmesine yol açmadan sıcak tutabilirsiniz.

Yemek önceden ayarlanmış bir sıcaklıkta sıcak tutulur (bkz. "Ayarlar" – "Önerilen sıcaklıklar" bölümü).

Sıcak tutma fonksiyonunu Hızlı soğutma fonksiyonu ile birlikte kullanabilirsiniz.

Bu fonksiyon Buharlı pişirme  programında kullanılamaz.

## Bir pişirme işlemi için Sıcak tutma fonksiyonunu açma

- İsteddiğiniz programı seçmeden önce Sıcak tutma | Açık ayarını seçiniz.

Hızlı soğutma fonksiyonu da kapatıldıysa, "Sıcak tutma" için "Hızlı soğutma" gereklidir. "Hızlı soğutma" da etkinleştirilir. bildirimi görüntülenir.

- Gerekirse bildirimi OK ile onaylayınız.

Sıcak tutma ve Hızlı soğutma fonksiyonları etkinleştirilmiştir Pişirme işlemi sona erdiğinde kapak otomatik olarak bir miktar açılır. Soğutma fanı yemeği ve fırının içini hızla ön ayarlı sıcaklığa soğutur.

Bu sıcaklığa ulaşıldığında, kapak yemeği sıcak tutmak için tekrar otomatik olarak kapanır.

Ardından tekrar Sıcak tutma fonksiyonu olmadan bir pişirme işlemi başlatmak isterseniz, fonksiyonu yeniden devre dışı bırakmak için Sıcak tutma | kapalı ayarını seçiniz.

Hızlı soğutma fonksiyonu ayarı değişmez.

## Kısa süre

### Kısa süre 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 ye-meğe baharat veya sıvı eklemek için hatırlatıcı olarak).

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

**Faydalı bilgi:** Nem destekli programlarda istenen anda buhar püskürtme işlemlerini manuel olarak uygulamak için hatırlatıcı olarak kısa süre sayacını kullanırsınız.

### Kısa süre sayacı ayarı

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 seçeneğini seçiniz.

ayarla 00:00 dk. bildirimi 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 pişirme süresi **ayarlanmamış** bir pişirme işlemi devam ediyorsa, ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında  ve ilerlemekte olan kısa süre sayacı görüntülenir.

Aynı anda pişirme süresi **ayarlanmış** bir pişirme işlemi devam ediyorsa, kısa süre sayacı arka planda ilerler, çünkü pişirme süresi ekranda öncelikli olarak 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 seçeneğine dokununuz.
- değiştir seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.

Kısa Süre Sayacı görüntülenir.

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

Değiştirilen kısa süre sayacı değeri kaydedilir.

### Kısa süre sayacının silinmesi

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

Kısa süre sayacı silinir.

# Yararlı bilgiler

## Buharda Pişirme

### Buharlı pişirme kullanımı

Buharlı pişirme  programında yemekler sadece buharla pişirilir (bkz. “Kullanım prensibi” – “Su çekme” bölümü).

Nem ilaveli pişirme  programına kıyasla daha fazla miktarda su çekilir ve en fazla 100 °C sıcaklıkta fırının içine sürekli buhar verilir.

Bu sırada yemekler **kızartılmaz**.

**Faydalı bilgi:** Pişirme işlemi esnasında buharın dışarı çıkmaması için fırının kapağını kapalı tutunuz.

“Temizlik ve bakım” – “Kalan suyu buharlaştır” bölümündeki uyarıları ve bilgileri dikkate alınız.

### Uygun yemek

Buharlı pişirme işleminde yemeğin tipik doğal tadı, standart pişirme işlemine göre daha fazla korunur. Bundan dolayı yemeğe tuz eklememenizi veya ancak pişirme işleminden sonra eklemenizi tavsiye ediyoruz. Yemekler, ayrıca taze doğal renklerini korurlar.

- **Sebze**, buharda pişirmeye özellikle de blanşe etmeye çok uygundur. Buharda pişirme işleminde, su içinde pişirilmediği için vitaminler ve mineraller kaybolmadan besinlerin içinde kalır.
- **Pirinç**, sıvı içinde pişirilir ve pişirme işlemi sırasında pirinç suyu tamamen çeker, böylece besin maddeleri kaybolmaz. **Sütlaç**, karıştırılması gerekmediğinden ve yanmadığından dolayı oldukça kolay hazırlanır.
- **Yumurtalı yemeklerin** (örneğin yumurtalı çorba, Creme brûlée veya sufle) pişirilmesi sırasında, yemeklerin her yeri eşit derecede pişirilir ve ince gözzenekli olur.

### Pişirme kabı

İlgili yemek için uygun pişirme kabı seçiniz (bkz. “Donanım” – “Birlikte teslim edilen ve sonradan satın alınabilen aksesuarlar” bölümü).

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

### Kendi kaplarınız

Kendi kaplarınızı kullanabilirsiniz. Bu konuda aşağıdaki noktalara dikkat ediniz:

- Sıvıları toplamak için **daima** standart tepsiyi 1. raf seviyesine yerleştiriniz. Kabi, fırına yerleştirilmiş tel ızgara üzerine veya 3. raf seviyesindeki bir pişirme kabına yerleştiriniz.
- 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 iletilememesine ve bu yüzden de tablolarda belirtilmiş olan pişirme sürelerinin belirgin bir şekilde uzamasına yol açar.
- Kaba yeterli düzeyde buharın ulaşabilmesi için kabin üst kenarıyla fırın tavanı arasında belirli bir mesafenin olması gerekir.

### 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.

### Sulu Yemek Pişirme

Piştikten sonra yemek fırından çıkarılır-ken dışarı dökülmemesi için pişirme kabına, sadece 3'te 2'sine kadar sıvı koyunuz.

### Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

Pişirme tablolarını bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.

### Raf seviyesi

Sıvıları toplamak için **daima** standart tepsiyi 1. raf seviyesine yerleştiriniz.

Delikli pişirme kabını veya tel ızgarayı 3. raf seviyesine yerleştiriniz.

Pişirme kaplarını, tel ızgarayı ve tepsiyi daima, tel raf seviyesinin iki kılavuzu arasına yerleştiriniz, bu şekilde devrilmeye karşı koruma sağlanmış 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.

### 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.

### Sebze

#### Taze Besinler

Taze sebzeleri alışılageldiği üzere ayıklayınız, yıkayınız ve doğrayınız.

#### Dondurulmuş gıdalar

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

Dondurulmuş ve taze sebzeler aynı pişirme süresiyle, birlikte hazırlanabilir.

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

#### Pişirme kabı

Küçük çaplı parçalı gıdalar (örneğin bezelye, kuşkonmaz sapları), hemen hemen hiç boşluk oluşturmaz veya çok az boşluk oluşturur ve bu nedenle bu kısımlara buhar çok zor ulaşır. Her yerde eşit pişirme derecesi elde etmek amacıyla, bu gıdalar için yassı pişirme kapları tercih ediniz ve bunları sadece yaklaşık 3–5 cm yüksekliğe kadar doldurunuz. Yüksek miktarlardaki gıdaları birden fazla yassı pişirme kabına bölünüz.

Aynı pişirme sürelerine sahip farklı sebzeler aynı kabın içinde pişirilebilir.

Sıvıda pişirilen sebzeleri, örneğin kırmızı lahana, deliksiz pişirme kaplarında pişiriniz.

#### Raf seviyesi

Örneğin kırmızı pancar gibi renkli su salan sebzeleri delikli pişirme kaplarında pişireceğiniz zaman, bu pişirme kabının altındaki rafa başka gıda maddesi koymayınız. Böylece damlayan sıvılar nedeniyle renk değişimlerinin gerçekleşmesini engellemiş olursunuz.

# Yararlı bilgiler

## Piştirme süresi

Piştirme süresi, geleneksel piştirmede olduğu gibi yemeğin miktarına ve arzu edilen piştirme derecesine bağlıdır. Örnek: Patates, dörde bölünmüş: yakl. 25 dakika  
patates, ikiye bölünmüş: yakl. 30 dakika

## Balık

### Taze Besinler

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

### Dondurulmuş Ürünler

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

### Hazırlık

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

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

### Piştirme Kabı

Delikli kabı yağılayınız.

### Raf seviyesi

Delikli piştirme kabında balık, aynı zamanda başka piştirme 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.

## Piştirme Süresi

Piştirme süresi pişecek malzemenin ağırlığı ile bağlantılı değildir, daha çok malzemenin kalınlığı ve doğal özelliğine bağlıdır. Pişecek malzeme ne kadar kalınsa, o kadar uzun bir piştirme 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 piştirme süresine uyunuz. Balık istediğiniz süre içinde yeterli derecede pişmemişse, piştirme süresini birkaç dakika daha uzatınız.

Balık soslu olarak pişirilecekse, verilen piştirme 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 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.

### Et

#### Taze Besinler

Eti her zamanki gibi hazırlayınız.

#### Dondurulmuş gıdalar

Dondurulmuş eti pişirmeden önce çözölmeye bırakınız (bkz. "Özel uygulamalar - Çözme" bölümü).

#### Hazırlık

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

#### Pişirme Süresi

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

### Faydalı bilgiler

- **Aromaların** muhafaza edilebilmesi için delikli pişirme kabı kullanınız. Standart tepside toplanan malzeme suyunu sos yapımında kullanabilir veya daha sonraki uygulamalar için muhafaza edebilirsiniz.
- **Güçlü bir et suyu** hazırlamak için çorbalık tavuk, sığır etinin de but kısmı, göğüs eti, üst kaburgaları ve kemikleri uygundur. Eti kemik, çorbalık sebze ve soğuk suyla birlikte bir pişirme kabına koyunuz. Pişirme süresi ne kadar uzun olursa, et suyunuz o kadar yoğun olur.

### Pirinç

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

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

### Tahıl

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

Tahıl, tane şeklinde veya ufalanmış olarak pişirilebilir.

### Hamur işleri

#### 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.

# Yararlı bilgiler

## Taze gıdalar

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

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

## Meyve

Meyvenin kurumaması için meyveyi deliksiz bir pişirme kabında pişirmelisiniz.

Meyveyi delikli bir pişirme kabında pişireceğiniz zaman, akan meyve suyunu standart tepside toplayınız.

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

## Nem ilaveli pişirme

### Nem ilaveli pişirme kullanımı

Nem ilaveli pişirme  programında gıda maddelerini, fırın ısıtması nem desteği ile kombine edilerek fırınlar, kızartır veya pişirirsiniz (bkz. “Ana ve alt menüler” ve “Kullanım prensibi” – “Su çekme” bölümü).

Çekilen su, pişirme işlemi sırasında 1–3 buhar püskürtmesi şeklinde fırının içine verilir. Yemeklerin her yeri eşit derecede pişirilir ve Buharlı pişirme  programından farklı olarak daha yüksek sıcaklıklar nedeniyle aynı zamanda üzeri kızartılır.

Buhar püskürtme sırasında kapak iç camında nem yoğunlaşması normaldir. Bu yoğunlaşma, pişirme işlemi sırasında buharlaşır.

“Temizlik ve bakım” – “Kalan suyu buharlaştır” bölümündeki uyarıları ve bilgileri dikkate alınız.

## Uygun yemek

Bir buhar püskürtme işlemi yaklaşık 5–8 dakika sürer. Buhar püskürtme işleminin sayısı ve zamanı pişecek olan yemeğe göre düzenlenir:

- **Mayalı hamurlarda** pişirme işleminin başında uygulanan bir buhar püskürtme işlemi hamurun daha iyi kabarmasını sağlar.
- **Ekmekler** başta yapılan bir buhar püskürtme işlemi ile daha iyi kabarırlar. Ayrıca pişirme işleminin sonunda da bir buhar uygulanırsa kabukları da daha parlak olur.
- **Yağlı etlerin kızartılması sırasında** işlemin başında uygulanan buhar püskürtme işlemi yağların daha iyi çözülmesine yardımcı olur.

Nem destekli pişirme, beze gibi ıslak hamurlar için uygun değildir. Bu tür yiyeceklerde, pişirme sırasında bir kurutma işlemi yapılmalıdır.

**Faydalı bilgi:** Referans olarak fırınla birlikte verilen yemek kitabını ve Miele uygulamasını alınız.



Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.

Su buharı ciddi haşlanmalara sebep olabilir.

Ayrıca su buharının kumanda paneli üzerinde yoğunlaşması sensörlü tuşların tepki süresini uzatır.

Bu sebeple buhar püskürtme işlemi sırasında fırının kapağını açmayınız.

Ekmek gibi yiyecekleri önceden ısıtılmış fırında hazırlamak isterseniz, buhar püskürtme işlemlerini manuel olarak uygulamanız en iyisidir. İlk buhar püskürtme işlemini, pişirilecek malzemenin fırına verilmesinin hemen ardından uygulayınız.

Birden fazla buhar püskürtme işlemi seçildiğinde ikinci buhar püskürtme işlemi en erken, fırın sıcaklığı en az 130 °C olduğunda uygulanabilir.

### Otomatik buhar püsk.

Isıtma evresinin ardından buhar püskürtme işlemi otomatik olarak gerçekleştirilir.

Su buharlaştırılarak fırın içine verilir. Ekranında  görüntülenir.

Buhar püskürtme işleminin ardından  söner.

■ Yemeği pişirmeye devam ediniz.

### 1 Buhar püskürtme, 2 Buhar püskürtme veya 3 Buhar püskürtme

 sensörlü tuşu yandıktan sonra buhar püskürtme işlemlerini kendiniz uygulayabilirsiniz.

Su buharının ısınan fırın havasının içinde eşit dağılması için ısıtma işleminin sonuna kadar bekleyiniz.

**Faydalı bilgi:** Buhar püskürtme zamanı için fırınla birlikte verilen yemek kitabındaki ve Miele uygulamasındaki yemek tarifi bilgilerini referans alınız. Püskürtme zamanının hatırlatılması için Kısa süre  fonksiyonunu kullanınız.

■  sensörlü tuşunu seçiniz.

Buhar püskürtme işlemi uygulanır. Ekranında  görüntülenir ve  sensörlü tuşu söner.

■ Diğer buhar püskürtme işlemlerini uygulamak için,  sensörlü tuşu yandıktan sonra, yukarıda anlatılanları uygulayınız.

Son buhar püskürtme işleminden sonra  sensörlü tuşu ve ekrandaki  söner.

■ Yemeği pişirmeye devam ediniz.

### Hamur işleri pişirme

Yemeklerin özenli bir şekilde işlenmesi sağlığını korur.

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

### Hamur işleri pişirmeye ilişkin faydalı bilgiler

- Bir pişirme süresi ayarlayınız. Pişirme işlemi için çok uzun bir gecikmeli başlatma süresi seçilmemelidir. Aksi takdirde hamur kuruyabilir ve kabartma maddesi etkisini kaybedebilir.
- Genel olarak tel ızgarayı, fırın tepsisini, standart tepsiyi ve ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış tüm fırın kaplarını kullanabilirsiniz.
- Parlak malzemeden 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.
- Fırın kalıplarını daima tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
- Meyveli turtaları ve yüksek tepsi keklerini standart tepside pişiriniz.

# Yararlı bilgiler

## Fırın kağıdı kullanımı

Standart fırın tepsisi gibi Miele aksesuarları PerfectClean kaplıdır (bkz. “Donanım”). Genel olarak, PerfectClean kaplamalı yüzeylerin yağlanması ve ya üzerlerine fırın kağıdı serilmesine gerek yoktur.

- Pretzel pişirirken, kullanılan kostik soda PerfectClean kaplı yüzeye zarar verebileceğinden fırın kağıdı kullanınız.
- Kurabiye, beze, makron vb. pişirirken fırın kağıdı kullanınız. Bu hamurlar yüksek miktarda yumurta akı içerdiklerinden kolayca yapışır.
- Tel ızgara üstünde dondurulmuş gıda hazırlarken fırın kağıdı kullanınız.

## Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

Pişirme tablolarını bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.

## Sıcaklık seçimi

- Genel olarak, belirtilen sıcaklıklardan daha düşük olanını seçiniz. Belirtilen değerlerden daha yüksek sıcaklıklar pişme süresini kısaltır fakat kızarma eşit olmaz ve yiyeceğin içi pişmemiş kalabilir.

## Pişirme süresi seçimi

Aksi belirtilmedikçe, pişirme tablolarında verilen süreler önceden ısıtılmamış fırınlar için geçerlidir. Önceden ısıtılmış fırında süreler yaklaşık 10 dakika kısılır.

- Genel olarak verilen sürelerden kısa olanının ardından hamurun pişip pişmediğini kontrol ediniz. Hamura bir kürdana batırınız.

Kürdana yumuşak hamur parçacıkları yapışmazsa, pişmiş demektir.

## Programlara ilişkin bilgiler

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

## Otomatik programlar kullanımı

- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## Turbo + programının kullanımı

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

Bu programı birden fazla seviyede aynı anda yemek pişiriyorsanız kullanınız.

- 1 seviye: Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.
- 2 seviye: Malzemeyi yüksekliğine bağlı olarak 1.+3. ya da 2.+4. seviyeye koyunuz.
- 3 seviye: Malzemeyi 1.+3.+5. seviyeye koyunuz.

## Faydalı bilgiler

- Birden fazla seviyede aynı anda yemek pişirirken standart tepsiyi en alta sürünüz.
- Islak kek/tart ve çörekleri aynı anda en fazla 2 seviyede pişiriniz.

## Nem ilaveli pişirme kullanımı

Bu programı nem destekli pişirme için kullanınız.

- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.

## Yoğun pişirme programının kullanımı

Bu programı ıslak kaplamalı turtalar için kullanınız.

Bu programı yassı hamur işleri pişirmek için **kullanmayınız**.

- Keki 1. veya 2. seviyeye koyunuz.

### Üst/Alt Isıtma programının kullanımı

Siyah sacdan, karartılmış beyaz sacdan, koyu renk emayeden, mat alüminyumdan mat ve koyu renk kalıplar, ısıya dayanıklı cam kalıplar ve kaplamalı kalıplar uygundur.

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.

- Pişecek malzemeyi 1. veya 2. seviyeye koyunuz.

### Eco Turbo programının kullanımı

Bu programı, dondurulmuş pizza, hazır ekmek veya kalıp kurabiye gibi küçük miktarlardaki gıdaları enerjiden tasarruf ederek pişirmek için kullanınız.

- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.

## Kızartma

### Kızartmaya ilişkin faydalı bilgiler

- Kızartma kabı, kızartma tenceresi, fırın torbası, toprak kap, standart tepsi, standart tepsi üstünde tel ızgara ve/veya ızgara ve kızartma tepsisi (varsa) gibi ısıya dayanıklı malzemeden her kabı kullanabilirsiniz.
- Fırının **önceden ısıtılmasına** sadece rozbif ve fileto pişirilirken gerek vardır. Genel olarak fırının önceden ısıtılmasına gerek yoktur.

- Balık kızartmak için, kızartma kabı gibi **kapalı bir pişirme kabı** kullanınız. Bu şekilde et içten sulu kalır. Fırının içi tel ızgara üzerinde kızartmada olduğundan daha temiz kalır. Sos hazırlamak için de yeterli miktarda kızartma suyu kalır.
- Bir **kızartma torbası** kullanırken, ambalaj üzerindeki bilgileri dikkate alınız.
- Kızartma için **tel ızgarayı** veya **açık bir pişirme kabı** kullanırsanız, yağsız ete tereyağı sürebilir, domuz pastırması dilimleriyle kaplayabilir veya iç yağı kullanabilirsiniz.
- Ete **baharat** ekleyiniz ve pişirme kabına yerleştiriniz. Üzerine tereyağı veya margarin parçacıkları serpiştiriniz veya sıvı yağ ya da iç yağı ekleyiniz. Büyük miktarda yağsız et kızartırken (2-3 kg) ve yağlı kümes hayvanlarına yaklaşık 1/8 litre su ekleyiniz.
- Kızartma sırasında çok fazla su ilave etmeyiniz. Etin **kızarması** bundan olumsuz etkilenir. Kızarma pişirme süresinin sonuna doğru gerçekleşir. Ayrıca, kızartma süresinin yarısında kabın kapağını kaldırırsanız et daha yoğun kızarır.
- Kızartma işlemi bittikten sonra eti fırından çıkartınız ve alüminyum folyoyla sarınız ve yakl. 10 dakikalık bir **dinlenme süresi** boyunca bekletiniz. Bu sayede et kesilirken dışarıya daha az kızartma suyu çıkar.
- Kızartma süresi sona ermeden 10 dakika önce fırçayla hafif tuzlu su sürerseniz **kümes hayvanlarının** derisi daha gevrek olur.

### Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

Pişirme tablolarını bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.

## Yararlı bilgiler

- Verilen sıcaklık aralıklarını, raf seviyelerini ve süreleri dikkate alınız. Bu değerlerde farklı kap büyüklükleri, et parçaları ve pişirme alışkanlıkları dikkate alınmıştır.

### Sıcaklık seçimi

- Genel olarak, belirtilen sıcaklıklardan daha düşük olanını seçiniz. Belirtilenden yüksek sıcaklıklarda et kızarır ama içi pişmez.
- Turbo + , Nem ilaveli pişirme  ve Otomatik kızartma  ve Üst/Alt Isıtma  programında olduğundan yakl. 20 °C daha düşük bir sıcaklık seçiniz.
- Ağırlığı 3 kilogramdan fazla etler için pişirme tablosunda belirtilenden yaklaşık 10°C daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Kızartma işlemi biraz daha uzun sürer ama et eşit bir şekilde pişer ve üst yüzeyi çok kalın olmaz.
- Tel ızgara üzerinde kızartma yaparken, fırın kabında kızartma yaparken seçilenden yaklaşık 10°C daha düşük bir sıcaklık seçiniz.

### Pişirme süresi seçimi

Aksi belirtilmedikçe, pişirme tablolarında verilen süreler önceden ısıtılmamış fırınlar için geçerlidir.

- Kızartma süresini, kızartılacak etin cinsine bağlı olarak etin birim kalınlığı (cm) başına süre [dk/cm] ile çarparak belirleyebilirsiniz:
  - Sığır eti/Av eti: 15–18 dk./cm
  - Dana/Domuz/Kuzu eti: 12-15 dk./cm
  - Rozbif/fileto: 8–10 dk./cm
- Genel olarak verilen sürelerden kısa olanının ardından hamurun pişip pişmediğini kontrol ediniz.

### Faydalı bilgiler

- Derin dondurulmuş et için pişirme süresi kg başına yaklaşık 20 dakika uzar.
- Ağırlığı en fazla 1,5 kg olan derin dondurulmuş etleri önceden çözdüremeden kızartabilirsiniz.

### Programlara ilişkin bilgiler

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

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

Yoğun pişirme  programını ince hamurların pişirilmesi için ve kızartma suyu çok koyu renk olacağından kızartma için kullanmayınız.

### Otomatik programlar kullanımı

- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

### Turbo + veya Otomatik kızartma kullanımı

Bu programlar et, balık ve kümes hayvanları etinin üstü kızartılarak pişirilmesi ve rozbif ve fileto kızartmak için kullanılır.

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

Otomatik kızartma  programında fırın, mühürleme evresi sırasında önce yüksek bir mühürleme sıcaklığına (yakl. 230 °C) ısıtılır. Bu sıcaklığa ulaşıldıktan sonra, buharlı fırın otomatik olarak daha önce ayarlanmış olan pişirme (pişirmeye devam) sıcaklığına düşer.

- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.

### Nem ilaveli pişirme kullanımı

Bu programı nem destekli pişirme için kullanınız.

- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.

### Üst/Alt Isıtma programının kullanımı

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.

- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.

### Eco Turbo programının kullanımı

Bu programı küçük miktarda kızartma ve balık yemeklerini enerjiden tasarruf ederek kızartmak için kullanınız.

- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.

### Izgara yapma

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

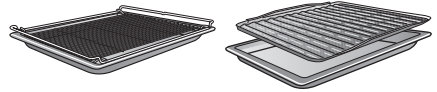
Fırın kapağı açık olarak ızgara yaparsanız, fırının içindeki sıcak hava artık otomatik olarak soğutma fanı üzerinden yönlendirilerek soğutulmaz. Kumanda elemanları çok ısınır.

Izgara yaparken fırın kapağını kapatınız.

### Izgara işlemine ilişkin faydalı bilgiler

- Izgara için fırının önceden ısıtılması gerekir. Üst Isıtma/Izgara rezistansını fırın kapağını kapalı tutarak yaklaşık 5 dakika ısıtınız.
- Eti hızlı bir şekilde akan soğuk suyun altında yıkayınız ve kurulayınız. Izgara yapmadan önce et dilimlerini tuzlamayınız, aksi takdirde et suyunu verir.
- Yağsız ete sıvı yağ sürebilirsiniz. Sıvı yağ dışında yağ kullanmayınız, zira bunlar kolayca kararır veya duman çıkartırlar.
- Yassı balık ve balık dilimlerini temizleyip tuzlayınız. Balığın üzerinde limon suyu da gezdirebilirsiniz.
- Standart tepsiyi üzerinde tel ızgara veya (varsa) ızgara ve kızartma tepsisi yerleştirilmiş olarak kullanınız. Izgara ve kızartma tepsisi, damlayan et sularının yanmasını önler ve bu şekilde bu sular daha sonra kullanılabilir. Tel ızgarayı veya Izgara ve Kızartma tepsisini yağlayınız ve pişirilecek malzemeyi üzerine koyunuz.

Fırın tepsisini kullanmayınız.



### Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

Pişirme tablolarını bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.

- Verilen sıcaklık aralıklarını, raf seviyelerini ve süreleri dikkate alınız. Bu değerlerde farklı et parçaları ve pişirme alışkanlıkları dikkate alınmıştır.
- Belirtilen sürelerden kısa olanının ardından yemeği kontrol ediniz.

# Yararlı bilgiler

## Sıcaklık seçimi

- Genel olarak, belirtilen sıcaklıklardan daha düşük olanını seçiniz. Belirtilenden yüksek sıcaklıklarda et kızarır ama içi pişmez.

## Raf seviyesi seçimi

- Pişirilecek malzemesinin kalınlığına göre seviye seçiniz.
- Yassı malzemeleri 3. veya 4. seviyeye koyunuz.
- Büyük çaplı malzemeleri 1. veya 2. seviyeye koyunuz.

## Pişirme süresi seçimi

- Yassı et/balık dilimlerinin ızgarası her bir yüz için yakl. 6-8 dakika gerektirir. Pişme süresinin farklı olmaması için parçaların aynı kalınlıkta olmasına dikkat ediniz.
- Genel olarak verilen sürelerden kısa olanının ardından yemeğin pişip pişmediğini kontrol ediniz.
- **Pişip pişmediğini kontrol etmek** için bir kaşıkla ete bastırınız. Bu şekilde, etin ne kadar piştiğini belirleyebilirsiniz.

- **az pişmiş**  
Et çok esnek ise, içi hala kırmızıdır.
- **orta**  
Et biraz esnek ise, içi pembedir.
- **iyi pişmiş**  
Et neredeyse hiç esnemiyorsa, iyi pişmiş demektir.

**Faydalı bilgi:** Büyük et parçalarının üstü fazla kızarmış, fakat içi pişmemişse, eti daha düşük bir seviyeye alınız ya da ızgara sıcaklığını düşürünüz. Bu şekilde etin üstü çok kararmaz.

## Programlara ilişkin bilgiler

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

## Büyük Izgara programının kullanımı

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

Gerekli ısı dağılımını sağlamak için Üst Isıtma/Izgara rezistansının tamamı kor haline gelir.

## Turbo ızgara programının kullanımı

Bu program tavuk gibi büyük çaplı malzemelerin ızgarasına uygundur.

Yassı malzemeler için genelde 220°C, büyük çaplı malzemeler için 180-200°C'lik bir sıcaklık ayarı tavsiye edilir.

## Çözme

Dondurulmuş gıdalar özenli bir şekilde çözüldüklerinde vitaminler ve besin maddeleri büyük oranda korunur.

- Diğer  seçeneğine dokununuz.
- Çözme seçeneğine dokununuz.
- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz.

Fırın içindeki hava sirküle edilerek çözme işlemi özenli bir şekilde gerçekleştirilir.



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.

Gıdaları çözdükten sonra hemen işlemiden geçiriniz.

### Faydalı bilgiler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajsız olarak standart tepsi üzerinde veya bir kasede çözölmeye bırakınız.
- Kümes hayvanları etini çözerken standart tepsiyi, tel ızgarayı üzerine koyarak kullanınız. Dondurulmuş gıda bu durumda çözölmeye suyunun içinde kalmaz.
- Et, kümes hayvanları eti veya balığın pişirilmeden önce tamamen çözölmeye gerek yoktur. Etin çözölmeye başlamış olması yeterlidir. Bu durumda yüzey, baharatları alacak derecede yumuşak olur.

### Düşük ısıda pişirme

Düşük ısıda pişirme işlemi sığır, domuz, dana veya kuzu eti gibi narin etlerin pişirilmesi için idealdir.

Önce et parçasının her tarafı, kısa bir süre içinde çok yüksek sıcaklıkta eşit bir şekilde mühürlenir.

Ardından et önceden ısıtılmış fırına verilir ve burada düşük sıcaklıkta ve uzun bir pişirme süresiyle yavaş bir şekilde pişirilir.

Bu sırada et gevşer. İçindeki su sirküle olmaya başlar ve en dış katmanlara kadar eşit bir şekilde dağılır. Sonuç olarak yumuşak ve sulu bir et elde edilir.

- Sadece dinlendirilmiş, sinirsiz ve yağsız et kullanın. Kemiklerin önceden çıkarılmış olması gerekir.
- Eti mühürlemek için çok yüksek sıcaklıklara ısıtılabilen bir yağ kullanınız (ör. sadeyağ, yemeklik sıvı yağ).
- Pişirirken etin üstünü kapatmayınız.

Pişirme süresi 2–4 saattir ve et parçasının ağırlığı, büyüklüğü ve istenen pişirme derecesine bağlıdır.

- Pişirme işlemi sona erdikten sonra eti hemen kesebilirsiniz. Dinlendirme süresine gerek yoktur.
- Eti servis edilene dek fırının içinde tutunuz. Pişme sonucu bundan olumsuz etkilenmez.
- Çok çabuk soğumaması için önceden ısıtılmış tabaklarda ve sıcak sosla servis ediniz. Böylece et ideal bir çiğneme sıcaklığına sahip olur.

### Üst/Alt Isıtma kullanımı

Bu dokümanın sonundaki pişirme tablolarındaki verileri referans alınız.

Üzerine tel ızgara yerleştirilmiş standart tepsiyi kullanınız.

- Standart tepsiyi üstünde tel ızgarayla birlikte 2. seviyeye yerleştiriniz.
- Üst/Alt Isıtma  programını ve 120 °C'lik bir sıcaklık seçiniz.
- Fırını, içindeki standart tepsi ve tel ızgarayla birlikte yakl. 15 dakika önceden ısıtınız.
- Fırın ısınırken, et parçasının her yanını ocakta mühürleyiniz.

## Yararlı bilgiler



Sıcak yüzeyler sonucu yanık tehlikesi.

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

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

- Mühürlenmiş eti tel ızgaraya koyunuz.
- Sıcaklığı 100 °C'ye düşürünüz (bkz. "Pişirme tabloları" bölümü).
- Eti sonuna kadar pişiriniz.

### Konserve



Bakteri oluşumu sonucu enfeksiyon tehlikesi.

Kabuklu meyveler ve et konservesi yapılırken, sadece tek bir ısıtma işlemiyle Clostridium Botulinum bakterisinin sporları yeterli derecede ölmez. Bunun sonucunda ciddi zehirlenmelere sebep olabilecek toksinler oluşabilir. Bu sporlar ancak ilk konsERVE işleminden sonra tekrar ısıtmayla ölürler.

Baklagilleri ve balığı soğuduktan sonra 2 gün içinde **daima** ikinci bir kez daha pişiriniz.



Kapalı kaplarda aşırı basınç sonucu yaralanma tehlikesi.

KonsERVE işlemi ve ısıtma sırasında kapalı kaplarda yüksek basınç oluşur, bu basınç sonucu kaplar patlayabilir. Kapalı kaplarda konsERVE yapmayınız ve kapalı kapları ısıtmayınız.

Sadece özellikli ürün mağazalarından alınabilecek özel kavanozlar kullanınız (konsERVE kavanozları veya vidalı kapaklı kavanozlar). Sadece hasarsız kavanozlar ve lastik bantlar kullanınız.

- Kavanozları sıcak suyla çalkalayınız ve ağzının en fazla 2 cm altına kadar doldurunuz.
- KonsERVE kavanozlarını doldurmadan önce kavanozun kenarlarını sıcak su ve temiz bir bezle siliniz ve kavanozların kapaklarını kapatınız.
- Standart tepsiyi 2. seviyeye sürünüz ve kavanozları üzerine yerleştiriniz.
- Turbo +  programını ve 160–170 °C'lik bir sıcaklık seçiniz.
- Kavanozların içinde eşit bir şekilde "hava kabarcıkları" yükselene kadar bekleyiniz.

Aşırı kaynamanın önüne geçmek için sıcaklığı tam zamanında düşürünüz.

### Meyve ve salatalık konservesi

- Kavanozlarda "kabarcıklar" oluşmaya başladıktan sonra belirtilen konsERVE sıcaklığını ayarlayınız ve kavanozları belirtilen süre boyunca fırında ısıtmaya bırakınız.

### SebzE konservesi

- Kavanozlarda "kabarcıklar" görülmeye başladıktan sonra belirtilen konsERVE sıcaklığını ayarlayınız ve sebzeyi belirtilen süre boyunca pişiriniz.
- Suyunu çektikten sonra belirtilen ek ısıtma sıcaklığını ayarlayınız ve kavanozları belirtilen süre boyunca fırında ısıtmaya bırakınız.

### Meyve ve sebzelerin hazırlanması

Veriler 1 litre kapasiteli 6 kavanoz için geçerlidir.

|                                | 🌡️/🕒                 | 🌡️/⌚               |
|--------------------------------|----------------------|--------------------|
| Meyve                          | -/-                  | 30 °C<br>25-35 dk. |
| Salatalık                      | -/-                  | 30 °C<br>25-30 dk. |
| Kırmızı pancar                 | 120 °C<br>30-40 dk.  | 30 °C<br>25-30 dk. |
| Fasulye (yeşil ve-<br>ya sarı) | 120 °C<br>90-120 dk. | 30 °C<br>25-30 dk. |

🌡️/🕒 konserve sıcaklığı ve süresi, "kabarcıklar" görülmeye başladıktan sonra

🌡️/⌚ ek ısıtma sıcaklığı ve süresi

## Kavanozların konserve işleminden sonra fırından alınması

⚠️ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Kavanozlar konserve işleminden sonra çok sıcak olur.

Kavanozları çıkartırken fırın eldiveni takınız.

- Kavanozları fırından çıkartınız.
- Kavanozları bir bezle örterek yaklaşık 24 saat hava ceyanı olmayan bir yerde bekletiniz.
- Baklagilleri ve balığı soğuduktan sonra 2 gün içinde **daima** ikinci bir kez daha pişiriniz.
- Konserve kavanozlarından bantları çıkarınız ve ardından tüm kavanozların kapalı olduğunu kontrol ediniz.

Açık kavanozları tekrar konserve işleminden geçiriniz veya soğuk bir yerde muhafaza ediniz ve konserve yapılmış meyve ve sebzeleri derhal tüketiniz.

- Saklama sırasında kavanozları kontrol ediniz. Kavanozlar saklama süresi sırasında açılmışsa veya vidalı kapak dışarı doğru bombe yapmışsa ve açarken tık sesi çıkmıyorsa, içeriğini imha ediniz.

## Kurutma

Kurutma veya kavurma, meyveler, bazı sebzeler ve taze baharatlar için geleneksel bir konserve şeklidir.

Burada kural meyve sebzelerin taze ve olgun olması ve ezik yerlerinin olmamasıdır.

- Kurutulacak malzemeyi soyunuz, çekirdeklerini çıkarınız ve gerekirse doğrayınız.
- Kurutulacak malzemeyi büyüklüğüne bağlı olarak standart tepsi veya tel ızgara üzerine mümkünse tek kat ve eşit olarak yayınız.

**Faydalı bilgi:** Eğer varsa delikli Gourmet kızartma ve AirFry tepsisini de kullanabilirsiniz.

- Aynı anda en fazla 2 raf seviyesinde kurutunuz.  
Kurutulacak malzemeyi 1+3 raf seviyesine sürünüz.  
Tel ızgara ve standart tepsiyi kullanıyorsanız, standart tepsiyi tel ızgaranın altına sürünüz.
- Turbo + 🌀 seçeneğini seçiniz.
- Önerilen sıcaklığı değiştiriniz ve kurutma süresini ayarlayınız.
- Standart tepsi üzerindeki malzemeyi düzenli aralıklarla çeviriniz.

Bütün veya ikiye bölünmüş malzemelerde kurutma süreleri uzar.

| Kurutulacak malzeme | 🌡️ [°C] | 🕒 [sa] |
|---------------------|---------|--------|
| Meyve               | 60-70   | 2-8    |
| Sebze               | 55-65   | 4-12   |
| Mantar              | 45-50   | 5-10   |
| Baharatlar*         | 30-35   | 4-8    |

☐ Program, 🌡️ Sıcaklık, 🕒 Kurutma süresi,  
🌀 Turbo +, ☐ Üst/Alt Isıtma

## Yararlı bilgiler

\* Baharatları sadece standart tepside 2. seviyede kurutunuz ve programda Turbo + fan açık olduğu için Üst/Alt Isıtma  programını kullanınız.

- Fırında su damlaları oluşursa, sıcaklığı azaltınız.

### Kurutulan malzemenin fırından alınması

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Kurutulan gıdaları fırından çıkartırken mutfak eldiveni takınız.

- Kurutulan meyve veya sebzeleri soğumaya bırakınız.

Kurutulmuş meyve tamamen kurumuş ancak yumuşak ve elastik olmalıdır. Kırıldıklarında veya kesildiklerinde su çıkmamalıdır.

- Kurutulan gıdaları kapalı kavanoz veya kutuların içinde muhafaza ediniz.

### Kap Isıtma

Kap ısıtmak için Turbo +  programını kullanınız.

Sadece ısıya dayanıklı kapları ısıtınız.

- Tel ızgarayı 1. seviyeye yerleştiriniz ve kabı tel ızgaranın üstüne koyunuz. Büyüklüğüne bağlı olarak, kabı fırın tabanına koymanız ve ayrıca tel rafları sökmeniz de mümkündür.
- Turbo +  seçeneğini seçiniz.
- 50–80 °C arası bir sıcaklık seçiniz.

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz. Kabin alt yüzünde birkaç su damlası oluşabilir.

Kapları çıkartırken mutfak eldiveni takınız.

- Isınan kabı fırından alınınız.

### Dondurulmuş ürünler/ Hazır yemekler

#### Kek, pizza ve bagetler için faydalı bilgiler

- Kek, pizza veya baget gibi dondurulmuş ürünleri üzerine fırın kağıdı serilmiş tel ızgarada pişiriniz. Fırın tepsisi veya standart tepsi bu dondurulmuş gıdaların hazırlanması sırasında, sıcak durumda fırından çıkarılamayacak şekilde deforme olabilir. Her ek kullanım deformasyonu artırır.
- Ambalajda önerilen sıcaklıklardan düşük olanını seçiniz.

#### Patates kızartması, kroket ve benzerleri için faydalı bilgiler

- Bu dondurulmuş gıdaları fırın tepsisi veya standart tepsi üzerinde pişirebilirsiniz.
- Ambalajda önerilen sıcaklıklardan düşük olanını seçiniz.
- Pişirilen malzemeyi birkaç defa çeviriniz.

### Dondurulmuş ürünlerin/Hazır yemeklerin hazırlanması

Yemeklerin özenli bir şekilde işlenmesi sağlığını korur.

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

- Ambalaj üzerinde önerilen programı ve sıcaklığı seçiniz.
- Fırını önceden ısıtınız.
- Yemeği önceden ısıtılmış fırının, yemeğin ambalajında önerilen raf seviyesine koyunuz.
- Yemeği ambalajda tavsiye edilen sürelerden kısa olanının ardından kontrol ediniz.

### Otomatik programlar

Otomatik programlar ideal pişme 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.

“Temizlik ve bakım” – “Kalan suyu buharlaştır” bölümündeki uyarıları ve bilgileri dikkate alınız.

#### Otomatik programların kullanımı

- Otomatik programlar **Auto** seçeneğine dokununuz.

Seçim listesi görüntülenir.

- İstediğiniz kategoriye seçiniz.

Seçilen kategorideki otomatik programlar görüntülenir.

- İstediğiniz otomatik programı seçiniz.
- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

#### Kullanıma ilişkin önemli bilgiler

- Pişme derecesi yedi bölmeden oluşan bir çubuk ile gösterilir. Gezinti bölmesi vasıtasıyla istenen pişme derecesini ayarlayınız.
- Otomatik programların kullanımında fırınla birlikte verilen yemek tarifleri referans olabilir. İlgili otomatik programları kullanarak farklı miktarlarla benzer yemekler de hazırlanabilir.
- Bir pişirme işleminin ardından otomatik bir program başlatmadan önce fırının oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.
- 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.
- Bazı otomatik programlarda yemek fırına konulmadan önce fırının ısınması için belli bir süre beklemek gerekir. Buna ilişkin bilgi, süre bilgisi ile birlikte ekranda görüntülenir.
- Bazı otomatik programlarda pişirme süresinin bir kısmı geçtikten sonra sıvı eklenmesi gerekir. Buna ilişkin bilgi, süre bilgisi ile birlikte ekranda görüntülenir (örneğin sıvı eklenmesine yönelik).
- Otomatik program süresi yaklaşık bir süredir. Pişirme işleminin ilerleyişine bağlı olarak kısalabilir ya da uzayabilir. Süre değişimi, etin başlangıç sıcaklığı sonucunda da ortaya çıkabilir.

# Yararlı bilgiler

## Piştirme tabloları

### Sebze

| Sebze                                               |    |  [°C] |  5 1 |  [dk.] |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Karnabahar   bütün                                  |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 20–40                                                                                    |
| Karnabahar   çiçekler halinde                       |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 10                                                                                       |
| Taze fasulye                                        |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 15                                                                                       |
| Brokoli   çiçekler halinde                          |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 6                                                                                        |
| Bezelye                                             |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 4–6                                                                                      |
| Rezene   ikiye bölünmüş                             |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 20–28                                                                                    |
| Rezene   şeritler halinde doğranmış                 |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 6–8                                                                                      |
| Yer lahanası   şeritler halinde kesilmiş            |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 8–10                                                                                     |
| Balkabağı   küp küp doğranmış                       |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 4–6                                                                                      |
| Havuç   bütün                                       |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 7–18                                                                                     |
| Havuç   ikiye bölünmüş                              |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 7–9                                                                                      |
| Havuç   doğranmış                                   |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 6–10                                                                                     |
| Kabuklu patates, düşük nişastalı                    |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 28–44                                                                                    |
| Pırasa   halka şeklinde kesilmiş                    |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 6–10                                                                                     |
| Piramit karnabahar   bütün                          |    | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 10–22                                                                                    |
| Piramit karnabahar   çiçekler halinde               |   | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 7–10                                                                                     |
| Brüksel lahanası                                    |  | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 12–18                                                                                    |
| Haşlanmış patates   kabuğu soyulmuş, bütün          |  | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 23–40                                                                                    |
| Haşlanmış patates   kabuğu soyulmuş, ikiye bölünmüş |  | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 20–30                                                                                    |
| Haşlanmış patates   kabuğu soyulmuş, dörde bölünmüş |  | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 16–25                                                                                    |
| Kereviz   şeritler halinde kesilmiş                 |  | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 6–10                                                                                     |
| Kuşkonmaz, yeşil                                    |  | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 5–14                                                                                     |
| Kuşkonmaz, beyaz, başparmak kalınlığında            |  | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 13–19                                                                                    |
| Ispanak                                             |  | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 3–4                                                                                      |
| Milano lahanası   doğranmış                         |  | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 12–18                                                                                    |
| Kabak   dilimlenmiş                                 |  | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 3–4                                                                                      |
| Şeker bezelye                                       |  | 100                                                                                    | 3                                                                                     | 8–10                                                                                     |

 Program,  Sıcaklık,  5 1 Raf seviyesi,  Piştirme süresi,  Buharlı piştirme

<sup>1</sup> Delikli piştirme kabı kullanınız ve sıvıları toplamak için standart tepsiyi 1. raf seviyesine yerleştiriniz.

## Balık

| Balık (taze veya çözdürülmüş) |  |  [°C] |  <sup>5</sup> / <sub>1</sub> |  [dk.] |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Levrek fileto                 |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                             | 8–10                                                                                     |
| Alabalık                      |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                             | 10–13                                                                                    |
| Somon fileto, 3 cm yükseklik  |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                             | 6–10                                                                                     |
| Deniz alası                   |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                             | 17–20                                                                                    |
| Yıldızlı pisi balığı          |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                             | 8–14                                                                                     |
| Pisi balığı fileto            |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                             | 3–5                                                                                      |

## Et

| Et                                    |  |  [°C] |  <sup>5</sup> / <sub>1</sub> |  [dk.] |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tavuk göğüs fileto                    |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                             | 8–10                                                                                     |
| Hindi rosto                           |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                             | 12–15                                                                                    |
| Hindi şnitzel                         |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                             | 4–6                                                                                      |
| Tütsülenmiş domuz pirzolası dilimleri |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                             | 6–10                                                                                     |

 Program,  Sıcaklık,  <sup>5</sup>/<sub>1</sub> Raf seviyesi,  Pişirme süresi,  Buharlı pişirme

<sup>1</sup> Delikli pişirme kabı kullanınız ve sıvıları toplamak için standart tepsisi 1. raf seviyesine yerleştiriniz.

## Hamur işleri

| Hamur işleri                              |   |  [°C] |  <sup>5</sup> / <sub>1</sub> |  [dk.] |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Patates/ekmek köftesi, taze               |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                              | 15                                                                                       |
| Patates/ekmek köftesi, pişirme torbasında |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                              | 20                                                                                       |

## Pirinç

| Pirinç                |  |  |  [°C] |  <sup>5</sup> / <sub>1</sub> <sup>2</sup> |  [dk.] |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Basmati pirinç pilavı | 1 : 1,5                                                                             |  | 100                                                                                      | 3                                                                                                                            | 15                                                                                         |
| Parboiled pirinç      | 1 : 1,5                                                                             |  | 100                                                                                      | 3                                                                                                                            | 23–25                                                                                      |
| Sütlaç                | 1 : 2,5                                                                             |  | 100                                                                                      | 3                                                                                                                            | 30–35                                                                                      |
| Esmer pirinç          | 1 : 1,5                                                                             |  | 100                                                                                      | 3                                                                                                                            | 25–30                                                                                      |

 :  Pirinç/sıvı oranı,  Program,  Sıcaklık,  <sup>5</sup>/<sub>1</sub> Raf seviyesi,  Pişirme süresi,  Buharlı pişirme

<sup>2</sup> Deliksiz bir pişirme kabı kullanınız.

# Yararlı bilgiler

## Sulu hamur

| Kek/Kurabiye<br>(Aksesuar)                                                                   |    | °C<br>[°C]           |  |  <sup>5</sup><br>+HFC: -HFC: |     | ⌚<br>[dk.]         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------|
|                                                                                              |                                                                                     |                      |                                                                                   |                                                                                                               |     |                    |
| Muffin (1 tepsi)                                                                             |    | 150–160              | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 25–35              |
| Muffin (2 tepsi)                                                                             |    | 150–160              | –                                                                                 | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                              | 1+3 | 30–40 <sup>4</sup> |
| Küçük kekler* (1 tepsi)                                                                      |    | 150                  | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 28–38              |
|                                                                                              |    | 160 <sup>2</sup>     | –                                                                                 | 2                                                                                                             | 3   | 22–32              |
| Küçük kekler* (2 tepsi)                                                                      |    | 150 <sup>2</sup>     | –                                                                                 | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                              | 1+3 | 25–35              |
| Madeira keki (tel ızgara, baton kalıp, 30 cm) <sup>1</sup>                                   |    | 150–160              | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 60–70              |
|                                                                                              |    | 155–165 <sup>2</sup> | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 60–70              |
| Mermer kek, fındıklı kek (tel ızgara, baton kalıp, 30 cm) <sup>1</sup>                       |    | 150–160              | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 55–65              |
|                                                                                              |    | 160–170              | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 60–70              |
| Mermer kek, fındıklı kek (tel ızgara, halka kalıp/dilimli halka kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 150–160              | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 50–60              |
|                                                                                              |    | 150–160              | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 60–70              |
| Meyveli turta (1 tepsi)                                                                      |    | 150–160              | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 35–45              |
|                                                                                              |    | 160–170              | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 45–55              |
| Meyveli turta (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                            |    | 150–160              | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 55–65              |
|                                                                                              |    | 165–175 <sup>2</sup> | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 45–55              |
| Pasta tabanı (tel ızgara, pasta tabanı kalıbı, Ø 28 cm) <sup>1</sup>                         |   | 150–160              | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 25–35              |
|                                                                                              |  | 170–180 <sup>2</sup> | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 15–25              |

 Program,  Sıcaklık,  Booster, <sup>5</sup> Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip raysız HFC 70-C), ⌚ Pişirme süresi,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma, ✓ Açık, – Kapalı

\* Ayarlar EN 60350-1 standardı şartları için de geçerlidir.

<sup>1</sup> Mat, koyu renk fırın kalıpları kullanınız ve bunları tam ortasına denk gelecek şekilde tel ızgaranın üzerine koyunuz.

<sup>2</sup> Pişirilecek malzemeyi pişirme alanına vermeden önce, pişirme alanını ısıtınız.

<sup>3</sup> HFC 70-C FlexiClip rayları (eğer varsa) alt raf seviyesine takınız.

<sup>4</sup> Pişirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsileri belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.

## Yoğrulmuş hamur

| Kek/Kurabiye<br>(Aksesuar)                                                   |    | 🌡️<br>[°C]           | 🔥<br>↑ | <br>+HFC: -HFC: |     | 🕒<br>[dk.]         |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------|
|                                                                              |                                                                                     |                      |        |                                                                                                  |     |                    |
| Kurabiye (1 tepsi)                                                           |    | 140–150              | –      | 1                                                                                                | 2   | 25–35              |
|                                                                              |    | 150–160              | –      | 1                                                                                                | 2   | 25–35              |
| Kurabiye (2 tepsi)                                                           |    | 140–150              | –      | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                 | 1+3 | 25–35 <sup>4</sup> |
| Sıkma kurabiye* (1 tepsi)                                                    |    | 140                  | –      | 1                                                                                                | 2   | 35–45              |
|                                                                              |    | 160 <sup>2</sup>     | –      | 2                                                                                                | 3   | 25–30              |
| Sıkma kurabiye* (2 tepsi)                                                    |    | 140                  | –      | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                 | 1+3 | 40–50 <sup>4</sup> |
|                                                                              |    | 150–160              | –      | 1                                                                                                | 2   | 35–45              |
| Pasta tabanı (tel ızgara, pasta tabanı kalıbı, Ø 28 cm) <sup>1</sup>         |    | 170–180 <sup>2</sup> | –      | 1                                                                                                | 2   | 20–30              |
|                                                                              |    | 170–180              | –      | 1                                                                                                | 2   | 75–85              |
| Cheesecake (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup>               |    | 160–170              | –      | 1                                                                                                | 2   | 60–70              |
|                                                                              |    | 160                  | –      | 1                                                                                                | 2   | 90–100             |
| Elmalı turta* (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 20 cm) <sup>1</sup>            |  | 180                  | –      | 1                                                                                                | 1   | 85–95              |
|                                                                              |  | 180–190 <sup>2</sup> | –      | 1                                                                                                | 2   | 60–70              |
| Üstü kapalı elmalı turta (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 160–170              | –      | 1                                                                                                | 2   | 60–70              |
|                                                                              |  | 170–180              | –      | 1                                                                                                | 2   | 60–70              |
| Jöleli meyveli turta (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup>     |  | 150–160              | –      | 1                                                                                                | 2   | 55–65              |
|                                                                              |  | 170–180              | –      | 1                                                                                                | 2   | 50–60              |
| Jöleli meyveli turta (1 tepsi)                                               |  | 160–170              | –      | 1                                                                                                | 2   | 45–55              |
|                                                                              |  | 210–220 <sup>2</sup> | ✓      | –                                                                                                | 1   | 40–50              |
| Turta, tatlı (1 tepsi)                                                       |  | 190–200              | –      | –                                                                                                | 1   | 30–40              |

 Program, 🌡️ Sıcaklık, 🔥 Booster,  Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip raysız HFC 70-C), 🕒 Pişirme süresi,  Turbo +,  Eco Turbo,  Üst/Alt Isıtma,  Yoğun pişirme, ✓ Açık, – Kapalı

\* Ayarlar EN 60350-1 standardı şartları için de geçerlidir.

<sup>1</sup> Mat, koyu renk fırın kalıpları kullanınız ve bunları tam ortasına denk gelecek şekilde tel ızgaranın üzerine koyunuz.

<sup>2</sup> Pişirilecek malzemeyi pişirme alanına vermeden önce, pişirme alanını ısıtınız.

<sup>3</sup> HFC 70-C FlexiClip rayları (eğer varsa) alt raf seviyesine takınız.

<sup>4</sup> Pişirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsileri belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.

# Yararlı bilgiler

## Mayalı hamur

| Kek/Kurabiye<br>(Aksesuar)                                                      |  | °C<br>[°C]           |  |  <sup>5</sup><br>+HFC: -HFC: |                | <br>[dk.] |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                 |                                                                                   |                      |                                                                                   |                                                                                                               |                |                                                                                             |
| Dilimli yuvarlak kek (tel ızgara, dilimli yuvarlak kalıp, Ø 24 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160              | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 50–60                                                                                       |
|                                                                                 |  | 160–170              | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 50–60                                                                                       |
| Noel keki (1 tepsi)                                                             |  | 150–160              | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 55–65                                                                                       |
|                                                                                 |  | 160–170              | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 55–65                                                                                       |
| Meyveli/meyvesiz kırıntı pastası (1 tepsi)                                      |  | 160–170              | –                                                                                 | 2                                                                                                             | 3              | 40–50                                                                                       |
|                                                                                 |  | 170–180              | –                                                                                 | 2                                                                                                             | 3              | 50–60                                                                                       |
| Meyveli turta (1 tepsi)                                                         |  | 160–170              | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 45–55                                                                                       |
|                                                                                 |  | 170–180              | ✓                                                                                 | 2                                                                                                             | 3              | 45–55                                                                                       |
| Elmalı/üzümlü çörek (1 tepsi)                                                   |  | 160–170              | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 25–35                                                                                       |
| Elmalı/üzümlü çörek (2 tepsi)                                                   |  | 160–170              | ✓                                                                                 | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                              | 1+3            | 30–40 <sup>5</sup>                                                                          |
| Beyaz ekmek, kalıpsız (1 tepsi)                                                 |  | 190–200              | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 30–40 <sup>6</sup>                                                                          |
|                                                                                 |  | 190–200              | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 30–40                                                                                       |
| Beyaz ekmek (tel ızgara, baton kalıp, 30 cm) <sup>1</sup>                       |  | 180–190              | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 30–40 <sup>7</sup>                                                                          |
|                                                                                 |  | 190–200 <sup>2</sup> | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 30–40                                                                                       |
| Tam tahıllı ekmek (tel ızgara, baton kalıp, 30 cm) <sup>1</sup>                 |  | 190–200 <sup>2</sup> | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 55–65 <sup>7</sup>                                                                          |
|                                                                                 |  | 200–210 <sup>2</sup> | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 45–55                                                                                       |
| Mayalı hamur kabartma (tel ızgara)                                              |  | 30–35                | –                                                                                 | – <sup>4</sup>                                                                                                | – <sup>4</sup> | –                                                                                           |

 Program, °C Sıcaklık,  Booster, <sup>5</sup> Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip raysızHFC 70-C),  Pişirme süresi,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma,  Nem ilaveli pişirme, ✓ Açık, – Kapalı

- <sup>1</sup> Mat, koyu renk fırın kalıpları kullanınız ve bunları tam ortasına denk gelecek şekilde tel ızgaranın üzerine koyunuz.
- <sup>2</sup> Pişirilecek malzemeyi pişirme alanına vermeden önce, pişirme alanını ısıtınız.
- <sup>3</sup> HFC 70-C FlexiClip rayları (eğer varsa) alt raf seviyesine takınız.
- <sup>4</sup> Tel ızgarayı pişirme alanı tabanına ve kabı da tel ızgaranın üstüne yerleştiriniz. Kabın büyüklüğüne bağlı olarak tel rafları dışarı çıkarabilirsiniz.
- <sup>5</sup> Pişirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsileri belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.
- <sup>6</sup> Pişirme işleminin başında 1 buhar püskürtme işlemi uygulayınız.
- <sup>7</sup> Pişirme işleminin başında 2 buhar püskürtme işlemi uygulayınız.

## Quark hamuru

| Kek/Kurabiye<br>(Aksesuar)    |  | °C      |   | 5<br>1           |      | ⌚<br>[dk.]         |
|-------------------------------|--|---------|---|------------------|------|--------------------|
|                               |  |         |   | +HFC             | -HFC |                    |
| Meyveli turta (1 tepsi)       |  | 160–170 | ✓ | 1                | 2    | 40–50              |
|                               |  | 170–180 | ✓ | 2                | 3    | 50–60              |
| Elmalı/üzümlü çörek (1 tepsi) |  | 160–170 | – | 2                | 3    | 25–35              |
| Elmalı/üzümlü çörek (2 tepsi) |  | 150–160 | ✓ | 1+3 <sup>1</sup> | 1+3  | 25–35 <sup>2</sup> |

Program, °C Sıcaklık, Booster, 5 1 Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip teleskopik raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teleskopik raysız HFC 70-C), ⌚ Pişirme süresi, Turbo +, Üst/Alt Isıtma, ✓ Açık, – Kapalı

<sup>1</sup> HFC 70-C FlexiClip teleskopik rayları (eğer varsa) alt raf seviyesine takınız.

<sup>2</sup> Pişirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsileri belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.

## Pandispanya hamuru

| Kek/Kurabiye<br>(Aksesuar)                                                     |  | °C                   |   | 5<br>1 |      | ⌚<br>[dk.] |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------|---|--------|------|------------|
|                                                                                |  |                      |   | +HFC   | -HFC |            |
| Pasta tabanı (2 yumurta) (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup>   |  | 160–170 <sup>2</sup> | – | 1      | 2    | 15–25      |
| Pasta tabanı (4–6 yumurta) (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160 <sup>2</sup> | – | 1      | 2    | 30–40      |
| Pandispanya* (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup>               |  | 180                  | – | 1      | 2    | 25–35      |
|                                                                                |  | 150–170 <sup>2</sup> | – | 1      | 2    | 25–45      |
| Pandispanya (1 tepsi)                                                          |  | 180–190 <sup>2</sup> | – | 1      | 2    | 15–20      |

Program, °C Sıcaklık, Booster, 5 1 Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip raysız HFC 70-C), ⌚ Pişirme süresi, Turbo +, Üst/Alt Isıtma, ✓ Açık, – Kapalı

\* Ayarlar EN 60350-1 standardı şartları için de geçerlidir.  
HFC 70-C FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).

<sup>1</sup> Mat, koyu renk fırın kalıpları kullanınız ve bunları tam ortasına denk gelecek şekilde tel ızgaranın üzerine koyunuz.

<sup>2</sup> Pişirilecek malzemeyi pişirme alanına vermeden önce, pişirme alanını ısıtınız.

# Yararlı bilgiler

## Ekler hamuru, Milföy hamuru, Beze

| Kek/Kurabiye<br>(Aksesuar)                    |  | 🌡️<br>[°C] | 🔥↑<br>Booster | <br>+HFC: -HFC: |     | ⌚<br>[dk.]         |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------|
|                                               |                                                                                   |            |               |                                                                                                  |     |                    |
| Profiterol (1 tepsi)                          |  | 160–170    | –             | 1                                                                                                | 2   | 35–45 <sup>2</sup> |
| Milföy hamurundan börek (1 tepsi)             |  | 180–190    | –             | 1                                                                                                | 2   | 20–30              |
| Milföy hamurundan börek (2 tepsi)             |  | 180–190    | –             | 1+3 <sup>1</sup>                                                                                 | 1+3 | 20–30 <sup>3</sup> |
| Makaron (1 tepsi)                             |  | 120–130    | –             | 1                                                                                                | 2   | 25–50              |
| Makaron (2 tepsi)                             |  | 120–130    | –             | 1+3 <sup>1</sup>                                                                                 | 1+3 | 25–50 <sup>3</sup> |
| Beze (1 tepsi, her biri Ø 6 cm'lik<br>6 adet) |  | 80–100     | –             | 1                                                                                                | 2   | 120–150            |
| Beze (2 tepsi, her biri Ø 6 cm'lik<br>6 adet) |  | 80–100     | –             | 1+3 <sup>1</sup>                                                                                 | 1+3 | 150–180            |

 Program, 🌡️ Sıcaklık, 🔥↑ Booster,  Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip raylı  
HFC 70-C/-HFC: FlexiClip raysızHFC 70-C), ⌚ Pişirme süresi,  Nem ilaveli pişirme,  
 Turbo +, ✓ Açık, – Kapalı

- <sup>1</sup> HFC 70-C FlexiClip rayları (eğer varsa) alt raf seviyesine takınız.
- <sup>2</sup> Pişirme işlemi başladıktan 8 dakika sonra 1 buhar püskürtme işlemi uygulayınız.
- <sup>3</sup> Pişirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsileri belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.

## Baharatlılar

| Yemek<br>(Aksesuar)                                                                 |  | 🌡️<br>[°C]           | 🔥<br>↑ | 📏 <sup>5</sup><br>1 |       | 🕒<br>[dk.]        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|---------------------|-------|-------------------|
|                                                                                     |                                                                                   |                      |        | +HFC:               | -HFC: |                   |
| Baharatlı turta (1 tepsi)                                                           |  | 220–230 <sup>1</sup> | ✓      | –                   | 1     | 35–45             |
|                                                                                     |  | 180–190              | –      | –                   | 1     | 30–40             |
| Soğanlı tart (1 tepsi)                                                              |  | 180–190 <sup>1</sup> | ✓      | 1                   | 2     | 25–35             |
|                                                                                     |  | 170–180              | –      | 1                   | 2     | 30–40             |
| Pizza, mayalı hamur (1 tepsi)                                                       |  | 170–180              | ✓      | 1                   | 2     | 25–35             |
|                                                                                     |  | 210–220 <sup>1</sup> | –      | 1                   | 2     | 20–30             |
| Pizza, Quark hamuru (1 tepsi)                                                       |  | 170–180              | ✓      | 1                   | 2     | 25–35             |
|                                                                                     |  | 190–200 <sup>1</sup> | ✓      | 2                   | 2     | 25–35             |
| Dondurulmuş, hazır pizza (tel ızgara)                                               |  | 200–210              | –      | 1                   | 2     | 20–25             |
| Tost* (tel ızgara)                                                                  |  | 250                  | –      | –                   | 3     | 5–8               |
| Üstü kızartılan yemekler/graten, (örneğin tost) (standart tepsi üstünde tel ızgara) |  | 250 <sup>2</sup>     | –      | 2                   | 3     | 3–6               |
| Izgara sebze (standart tepsi üzerinde tel ızgara)                                   |  | 250 <sup>2</sup>     | –      | 3                   | 4     | 5–10 <sup>3</sup> |
|                                                                                     |  | 250 <sup>2</sup>     | –      | 3                   | 3     | 5–10 <sup>3</sup> |
| Ratatouille (1 standart tepsi)                                                      |  | 180–190              | –      | 2                   | 2     | 40–60             |

 Program, 🌡️ Sıcaklık, 🔥↑ Booster, 📏<sup>5</sup> Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip raysız HFC 70-C), 🕒 Pişirme süresi,  Üst/Alt Isıtma,  Yoğun pişirme,  Turbo +,  Eco Turbo,  Büyük Izgara,  Turbo ızgara, ✓ Açık, – Kapalı

\* Ayarlar EN 60350-1 standardı şartları için de geçerlidir.

<sup>1</sup> Pişirilecek malzemeyi pişirme alanına vermeden önce, pişirme alanını ısıtınız.

<sup>2</sup> Pişirilecek malzemeyi pişirme alanına yerleştirmeden önce, pişirme alanını 5 dakika ısıtınız.

<sup>3</sup> Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkün olduğunda, pişirilen malzemeyi çeviriniz.

# Yararlı bilgiler

## Sığır eti

| Yemek<br>(Aksesuar)                                                               |    |  [°C] |  |  5<br>1 |  [dk.] |  10<br>[°C] |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sığır rosto, yakl. 1 kg (kapaklı kızartma kabı)                                   |  2 | 150–160 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                           | 120–130 <sup>7</sup>                                                                    | –                                                                                             |
|                                                                                   |  2 | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                           | 120–130 <sup>7</sup>                                                                    | –                                                                                             |
|                                                                                   |  2 | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                           | 160–180 <sup>8</sup>                                                                    | –                                                                                             |
| Sığır fileto, yakl. 1 kg (standart tepsi)                                         |  2 | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                           | 25–60                                                                                   | 45–75                                                                                         |
| Sığır fileto, “az pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>                                |  2 | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                           | 70–80                                                                                   | 45–48                                                                                         |
| Sığır fileto, “orta”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>                                     |  2 | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                           | 80–90                                                                                   | 54–57                                                                                         |
| Sığır fileto, “iyi pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>                               |  2 | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                           | 110–130                                                                                 | 63–66                                                                                         |
| Rozbif, yakl. 1 kg (standart tepsi)                                               |  2 | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                           | 35–65                                                                                   | 45–75                                                                                         |
| Rozbif, “az pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>                                      |  2 | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                           | 80–90                                                                                   | 45–48                                                                                         |
| Rozbif, “orta”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>                                           |  2 | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                           | 110–120                                                                                 | 54–57                                                                                         |
| Rozbif, “iyi pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>                                     |  2 | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                           | 130–140                                                                                 | 63–66                                                                                         |
| Burger, köfte* (tel ızgara 4. raf seviyesine ve standart tepsi 1. raf seviyesine) |    | 250 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                        | 1: 11–17<br>2: 7–10 <sup>9</sup>                                                        | –                                                                                             |

 Program,  Sıcaklık,  Booster,  5 Raf seviyesi,  Pişirme süresi,  İç sıcaklık,  Otomatik kızartma,  Üst/Alt Isıtma,  Eco Turbo,  Büyük Izgara, ✓ Açık, – Kapalı

\* Ayarlar EN 60350-1 standardı şartları için de geçerlidir.

<sup>1</sup> Tel ızgara ve standart tepsiyi kullanınız.

<sup>2</sup> Eti önce ocakta mühürleyiniz.

<sup>3</sup> Pişirilecek malzemeyi pişirme alanına vermeden önce, pişirme alanını ısıtınız.

<sup>4</sup> Pişirme alanını önceden 120 °C sıcaklıkta 15 dakika ısıtınız. Pişirilecek malzemeyi fırına verdiğinizde sıcaklığı düşürünüz.

<sup>5</sup> Pişirilecek malzemeyi pişirme alanına yerleştirmeden önce, pişirme alanını 5 dakika ısıtınız.

<sup>6</sup> HFC FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).

<sup>7</sup> Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 90 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.

<sup>8</sup> Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 100 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.

<sup>9</sup> Yeterli derecede kızardıktan sonra pişirilen malzemeyi çeviriniz (1: 1. taraf ızgara süresi, 2: 2. taraf ızgara süresi).

<sup>10</sup> Gıda termometresi kullanıyorsanız belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

## Dana eti

| Yemek<br>(Aksesuar)                               |               |  [°C] |  |  5 |  [dk.] |  7 |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Dana rosto, yakl. 1,5 kg (kapaklı kızartma kabı)  |  <sup>2</sup> | 160–170 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 120–130 <sup>6</sup>                                                                    | –                                                                                    |
| Dana fileto, yakl. 1 kg (standart tepsi)          |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 120–130 <sup>6</sup>                                                                    | –                                                                                    |
| Dana fileto “az pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 160–170 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 30–60                                                                                   | 45–75                                                                                |
| Dana fileto “orta”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>       |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 50–60                                                                                   | 45–48                                                                                |
| Dana fileto “iyi pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 80–90                                                                                   | 54–57                                                                                |
| Dana fileto “çok pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 90–100                                                                                  | 63–66                                                                                |
| Dana sırt “az pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 80–90                                                                                   | 45–48                                                                                |
| Dana sırt “orta”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>         |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 100–130                                                                                 | 54–57                                                                                |
| Dana sırt “iyi pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 130–140                                                                                 | 63–66                                                                                |

 Program,  Sıcaklık,  Booster,  5 Raf seviyesi,  Pişirme süresi,  İç sıcaklık,  Otomatik kızartma,  Üst/Alt Isıtma, ✓ Açık, – Kapalı

<sup>1</sup> Tel ızgara ve standart tepsiyi kullanınız.

<sup>2</sup> Eti önce ocakta mühürleyiniz.

<sup>3</sup> Pişirilecek malzemeyi pişirme alanına vermeden önce, pişirme alanını ısıtınız.

<sup>4</sup> Pişirme alanını önceden 120 °C sıcaklıkta 15 dakika ısıtınız. Pişirilecek malzemeyi fırına verdiğinizde sıcaklığı düşürünüz.

<sup>5</sup> HFC FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).

<sup>6</sup> Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 90 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.

<sup>7</sup> Gıda termometresi kullanıyorsanız belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

# Yararlı bilgiler

## Domuz eti

| Yemek<br>(Aksesuar)                                    |  |  [°C] |  |  5 |  [dk.] |  11 [°C] |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Domuz rosto, yakl. 1 kg (kapaklı kızartma kabı)        |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 140–150 <sup>6</sup>                                                                    | 80–90                                                                                      |
|                                                        |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 130–140 <sup>6</sup>                                                                    | 80–90                                                                                      |
| Domuz rosto, derisiyle, yakl. 2 kg (kızartma kabı)     |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 140–160 <sup>7,8</sup>                                                                  | 80–90                                                                                      |
|                                                        |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 130–150 <sup>8</sup>                                                                    | 80–90                                                                                      |
| Domuz fileto, yakl. 350 g <sup>1</sup>                 |  | 90–100 <sup>3</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 70–90                                                                                   | 60–69                                                                                      |
| Domuz budu rosto, yakl. 1,5 kg (Kapaklı kızartma kabı) |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 130–160 <sup>9</sup>                                                                    | 80–90                                                                                      |
| Tütsülenmiş domuz eti, yakl. 1 kg (standart tepsi)     |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 55–65 <sup>7</sup>                                                                      | 63–68                                                                                      |
| Tütsülenmiş domuz eti, yakl. 1 kg <sup>1</sup>         |  | 95–105 <sup>3</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 140–160                                                                                 | 63–66                                                                                      |
| Rulo köfte, yakl. 1 kg (standart tepsi)                |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 60–70 <sup>8</sup>                                                                      | 80–85                                                                                      |
|                                                        |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                      | 70–80 <sup>8</sup>                                                                      | 80–85                                                                                      |
| Domuz pastırması <sup>1</sup>                          |  | 250 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                   | 3–5                                                                                     | –                                                                                          |
| Kızarmış sosis <sup>1</sup>                            |  | 220 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3 <sup>5</sup>                                                                      | 8–15 <sup>10</sup>                                                                      | –                                                                                          |

 Program,  Sıcaklık,  Booster,  5 Raf seviyesi,  Pişirme süresi,  İç sıcaklık,  Otomatik kızartma,  Üst/Alt Isıtma,  Nem ilaveli pişirme,  Eco Turbo,  Büyük Izgara, ✓ Açık, – Kapalı

<sup>1</sup> Tel ızgara ve standart tepsiyi kullanınız.

<sup>2</sup> Eti önce ocakta mühürleyiniz.

<sup>3</sup> Pişirme alanını önceden 120 °C sıcaklıkta 15 dakika ısıtınız. Pişirilecek malzemeyi fırına verdiğinizde sıcaklığı düşürünüz.

<sup>4</sup> Pişirilecek malzemeyi pişirme alanına yerleştirmeden önce, pişirme alanını 5 dakika ısıtınız.

<sup>5</sup> HFC FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).

<sup>6</sup> Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 60 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.

<sup>7</sup> Ön ısıtma evresinin ardından pişirme süresi boyunca 3 kez manuel buhar püskürtme işlemi uygulayınız.

<sup>8</sup> Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra yaklaşık 1 litre sıvı ilave ediniz.

<sup>9</sup> Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 100 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.

<sup>10</sup> Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen malzemeyi çeviriniz.

<sup>11</sup> Gıda termometresi kullanıyorsanız belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

## Kuzu, Av Eti

| Yemek<br>(Aksesuar)                                     |    |  [°C] |  |  5 |  [dk.] |  6 [°C] |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuzu but, kemikli, yakl. 1,5 kg (kapaklı kızartma kabı) |    | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                      | 100–120 <sup>5</sup>                                                                    | 64–82                                                                                     |
| Kemiksiz kuzu sırt (standart tepsi)                     |  1 | 180–190 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                      | 10–20                                                                                   | 53–80                                                                                     |
| Kemiksiz kuzu sırt (tel ızgara ve standart tepsi)       |  1 | 95–105 <sup>3</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                      | 40–60                                                                                   | 54–66                                                                                     |
| Geyik sırt, kemiksiz (standart tepsi)                   |  1 | 160–170 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                      | 70–90                                                                                   | 60–81                                                                                     |
| Karaca sırt, kemiksiz (standart tepsi)                  |  1 | 140–150 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                      | 25–35                                                                                   | 60–81                                                                                     |
| Kemiksiz dana budu, yakl. 1 kg (kapaklı kızartma kabı)  |  1 | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                      | 100–120 <sup>5</sup>                                                                    | 80–90                                                                                     |

 Program,  Sıcaklık,  Booster,  5 Raf seviyesi,  Pişirme süresi,  İç sıcaklık,  Üst/Alt Isıtma, ✓ Açık, – Kapalı

<sup>1</sup> Eti önce ocakta mühürleyiniz.

<sup>2</sup> Pişirilecek malzemeyi pişirme alanına vermeden önce, pişirme alanını ısıtınız.

<sup>3</sup> Pişirme alanını önceden 120 °C sıcaklıkta 15 dakika ısıtınız. Pişirilecek malzemeyi fırına verdiğinizde sıcaklığı düşürünüz.

<sup>4</sup> HFC FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).

<sup>5</sup> Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 50 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 l sıvı ilave ediniz.

<sup>6</sup> Gıda termometresi kullanıyorsanız belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

# Yararlı bilgiler

## Kümes Hayvanları, Balık

| Yemek<br>(Aksesuar)                                      |  |  [°C] |  |  5 |  [dk.] |  7 [°C] |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kümes hayvanı, 0,8–1,5 kg (standart tepsi)               |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                      | 55–65                                                                                   | 85–90                                                                                      |
| Tavuk, yakl. 1,2 kg (standart tepsi üzerinde tel ızgara) |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                      | 70–80 <sup>3</sup>                                                                      | 85–90                                                                                      |
| Kümes hayvanı, yakl. 2 kg (kızartma kabı)                |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                      | 100–115 <sup>3,4</sup>                                                                  | 85–90                                                                                      |
| Kümes hayvanı, yakl. 4 kg (kızartma kabı)                |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                      | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                      |
|                                                          |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                      | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                      |
| Balık, 200–300 g (ör. alabalık) (standart tepsi)         |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                      | 25–35 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                      |
| Balık, 1–1,5 kg (ör. alabalık) (standart tepsi)          |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                      | 35–45 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                      |
| Folyoda balık fileto, 200–300 g (standart tepsi)         |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                      | 25–30                                                                                   | 75–80                                                                                      |

 Program,  Sıcaklık,  Booster,  5 Raf seviyesi,  Pişirme süresi,  İç sıcaklık,  Otomatik kızartma,  Turbo ızgara,  Üst/Alt Isıtma,  Nem ilaveli pişirme,  Eco Turbo, ✓ Açık, – Kapalı

- <sup>1</sup> Pişirilecek malzemeyi pişirme alanına yerleştirmeden önce, pişirme alanını 5 dakika ısıtınız.
- <sup>2</sup> HFC FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).
- <sup>3</sup> Izgara malzemesini mümkünse ızgara süresinin yarısı geçtikten sonra çeviriniz.
- <sup>4</sup> Pişirme işleminin başında yaklaşık 0,25 litre sıvı ekleyiniz.
- <sup>5</sup> 30 dakika sonra yaklaşık 0,5 litre sıvı ekleyiniz.
- <sup>6</sup> Pişirme işlemi başladıktan 5 dakika sonra 1 manuel buhar püskürtme işlemi uygulayınız.
- <sup>7</sup> Gıda termometresi kullanıyorsanız belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.



Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Elle temizlikten önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.



Elektrik çarpması nedeniyle yaralanma tehlikesi.

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

Temizlik için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.

Uygun olmayan temizlik ürünleri kullanıldığında tüm yüzeyler değişime uğrayabilir veya renk değiştirebilir. 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 maddesi kalıntılarını derhal temizleyiniz.

- Paslanmaz çelik temizlik ürünü
- Bulaşık makinesi temizleyici
- Mat yüzeylerde cam temizlik ürünü
- Cam seramik ocaklar için temizlik ürünleri
- Aşındırıcı sert fırçalar ve süngerler (örneğin bulaşık süngerleri) veya içinde hala aşındırıcı kalıntıları bulunan eski süngerler
- Kir silgileri
- Keskin metal kazıyıcılar (örneğin metal spatula)
- Bulaşık teli
- Mat yüzeylerde ve FlexiClip teleskopik raylarda paslanmaz çelik bulaşık telleri
- Fırın temizleyiciler  
İstisna: Sadece PerfectClean kaplamalı yüzeylerde kullanılabilir
- Mekanik temizlik ürünleri ile noktasal temizlik

Aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir (pişirme kapları hariç).

**Faydalı bilgi:** İyi kapanmayan fırın kalıplarından dökülen meyve suları ve kek hamurları fırının içi henüz hafif sıcakken daha kolay temizlenir.

Daha rahat bir temizlik için:

- Kapağı sökünüz.
- Tel rafları (eğer varsa) FlexiClip teleskopik raylarla birlikte sökünüz.
- Katalitik emaye kaplı arka paneli sökünüz.

### Normal kirlerin çıkarılması

**Faydalı bilgi:** Temizleme işlemi Diğer  Bakım | Suda bekletme programını seçerseniz kolaylaşır (bkz. "Bakım" bölümü).

### Uygun olmayan temizlik ürünleri

Yüzeylere zarar vermemek amacıyla temizlik için aşağıda belirtilen temizlik ürünlerini kullanmaktan kaçınınız:

- Soda, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik ürünleri
- Ön panelde kireç çözücü temizlik ürünleri
- Aşındırıcı temizlik ürünleri (örneğin ovma tozu, ovma kremi, ovma macunu)
- Çözücü içeren temizlik ürünleri

## Temizlik ve bakım

- Fırının içindeki ve toplama kanalındaki yoğunlaşma suyunu bir sünger veya sünger bez ile siliniz.
- Normal kirleri elde bulaşık deterjanı, sıcak su ve temiz bir sünger bezle veya temiz ve nemli bir mikrofiber bezle siliniz.
- Temizlik ürünü kalıntılarını bir miktar duru su ile iyice temizleyiniz. Bu, temizlik ürünü kalıntıları kaplamasının yapışmazlık özelliğini olumsuz etkilediğinden PerfectClean kaplı parçalarda özellikle önemlidir.
- Ardından yüzeyleri yumuşak bir bezle kurulayınız.

### Kapak lastiğinin temizliği

Fırın içini korumak amacıyla, kapak açıklığının etrafında kapak iç yüzüne doğru, sızdırmazlığı sağlayan bir lastik bulunur.

Bu lastik yağ kalıntıları nedeniyle geçireneleşebilir ve kopabilir.

- Bu sebeple lastiği her pişirme işleminin ardından temizleyiniz.

Lastik doğru takılmadıysa, pişirme işlemi sırasında fırından buhar çıkabilir. Lastiği **asla** çıkarmayınız.

### Pişirme kaplarının temizlenmesi

Pişirme kapları bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

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

### İnatçı kirlerin çıkarılması (FlexiClip teleskopik raylar hariçinde)

Taşan meyve suları veya kızartma suları sonucu emaye yüzeyler üzerinde kalıcı renk değişimleri veya mat bölgeler oluşabilir. Bu lekeler yüzeyin işlevsel özelliklerini olumsuz etkilemez. Bu lekeleri ne olursa olsun çıkarmaya çalışmayınız. Sadece belirtilen yardımcı ürünleri kullanınız.

- Yapışmış yemek kalıntılarını bir cam spatulası veya paslanmaz çelik bulaşık teli, sıcak su ve elde bulaşık deterjanı ile temizleyiniz.

**Faydalı bilgi:** Temizleme işlemi Diğer  | Bakım | Suda bekletme programını seçerseniz kolaylaşır (bkz. “Bakım” bölümü).

Katalitik emaye kendi kendine temizleme özelliğini aşındırma maddesi içeren bazı deterjanlar, sert fırçalar ve süngerler ve fırın temizleme ürünleri nedeniyle kaybeder.

Fırın temizleyici kullanmadan önce katalitik emaye kaplı parçaları çıkarınız.

### Fırın temizleyici kullanımı

- PerfectClean kaplamalı yüzeyler üzerindeki inatçı kirlerde, soğuk yüzey üzerine Miele fırın temizleme ürünü uygulayınız. Ürünü ambalajda belirtilen süre boyunca etki etmeye bırakınız.

Fırın spreyi ara alanlara ve açıklıklara girerse, takip eden pişirme işlemlerinde güçlü bir koku oluşur.

Fırın tavanına fırın spreyi sıkmayınız.

Fırın yan ve arka panellerinin aralarına ve açıklıklarına fırın spreyi sıkmayınız.

- Fırın temizleyiciyi ambalaj üzerinde belirtilen bilgiler doğrultusunda etki-meye bırakınız.

Başka üreticilerin fırın temizleyicileri sadece soğuk yüzeylere uygulanmalıdır ve en fazla 10 dakika etki etmeye bırakılmalıdır.

- Ayrıca, etkiye süresinin ardından bir bulaşık süngerinin sert yüzüyle de sililebilirsiniz.
- Temizlik ürünü kalıntılarını bir miktar duru su ile iyice temizleyiniz.
- Yüzeyleri yumuşak bir bezle kurula-yınız.

### FlexiClip teleskopik raylardaki inatçı kirler

FlexiClip teleskopik rayların özel yağı temizlik sırasında gidebilir ve bunun sonucunda rayın çekilmesi zorlaşabilir.

FlexiClip teleskopik rayları asla bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Yüzeylerde inatçı kirler bulunması veya taşan meyve suları sonucunda bilyeli ya-tağın yapışması durumunda şu işlemleri uygulayınız:

- FlexiClip teleskopik raylardaki kirleri (yakl. 10 dakika) sıcak su ile yumuşatınız.
- Gerekirse bulaşık süngerinin sert tarafını da kullanabilirsiniz. Yatakları yumuşak bir fırça ile temizleyebilirsiniz.

İnatçı kirler renk değişimlerine veya parlamalara sebep olabilir, ancak bunlar kullanım özelliklerini olumsuz etkilemez.

### Katalitik emaye kaplı arka panelin temizlenmesi

Katalitik emaye, yüksek sıcaklıklarda yağlardan kendi kendine arınır. Ekstra deterjana gerek yoktur. Sıcaklık ne kadar yüksek ise, işlem o kadar etkili olur.

Katalitik emaye kendi kendine temizleme özelliğini aşındırma maddesi içeren bazı deterjanlar, sert fırçalar ve süngerler ve fırın temizleme ürünleri nedeniyle kaybeder.

Pişirme alanında fırın temizleyici kullanmadan önce katalitik emaye kaplı parçaları çıkarınız.

### Baharat, şeker veya benzeri maddelerin temizlenmesi

- Arka paneli sökünüz (bkz. “Temizlik ve Bakım - Arka panelin sökülmesi” bölümü).
- Arka paneli bir sünger bez, elde bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz.
- Arka paneli iyice durulayınız.
- Arka paneli geri takmadan önce kuruma-yı bırakınız.

### Yağların temizlenmesi

- Tüm aksesuarları (tel raflar dahil) dışarı alınız.
- Katalitik temizliğe başlamadan önce kapağın iç yüzündeki ve PerfectClean kaplamalı yüzeylerdeki kaba kirleri, ya-nıp yapışmalarını için silip alınız.
- Turbo +  programını ve sıcaklık olarak da 250 °C seçiniz.
- Boş fırını en az 1 saat ısıtınız.

## Temizlik ve bakım

Süre kirlilik derecesine bağlıdır. Katalitik emaye çok yağlandığında fırın içinde temizlik işlemi sırasında bir tabaka oluşabilir.

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Elle temizlikten önce rezistansların ve fırının içinin soğumasını bekleyiniz.

- Daha sonra kapağın iç yüzünü elde bulaşık deterjanı, sıcak su ve temiz bir süngerli bezle veya temiz ve nemli bir mikrofiber bezle siliniz.

Fırının yüksek sıcaklıklara her ısıtılması sırasında kalan kirler yavaş yavaş gider.

### Fırın tavanının temizlenmesi

Fırın tavanını yemek kalıntılarından arındırmak için düzenli olarak temizlemeniz mantıklı olur.

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Elle temizlikten önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

Buharlı fırın, lamba kapağından içeri su buharı girerse zarar görebilir.

Buharlı fırını, lamba kapağı takılı olmadığı sürece kesinlikle çalıştırmayınız.

Üst ısıtma/ızgara rezistansı zarar görebilir.

Üst ısıtma/ızgara rezistansını aşağıya doğru asla güç kullanarak bastırmayınız.

- Fırın tavanını sadece sıcak su, elde bulaşık deterjanı ve temiz bir sünger bez ya da temiz, nemli bir mikrofiber bez ile temizleyiniz.

### Kalan suyu buharlaştır

Buharla veya nem destekli pişirme işleminde, örneğin nem destekli bir pişirme işlemi manuel olarak veya bir elektrik kesintisi sonucunda durdurulduğunda buhar sisteminde su kalabilir.

Buharlı pişirme , Nem ilaveli pişirme  programının veya nem destekli otomatik programlardan birinin bir sonraki kullanımı sırasında Kalan suyu buharlaştır bildirimini görüntülenir.

- Bir sonraki pişirme işleminde yemeğin üzerine temiz su buharının püskürtülmesi ve buhar sisteminin daha fazla su çekilerek taşmaması için kalan suyu buharlaştırma işlemini hemen başlatınız.

⚠ Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.

Su buharı ciddi haşlanmalara sebep olabilir.

Kalan su buharlaştırılırken fırının kapağını açmayınız.

Kalan suyun buharlaştırılması süresi mevcut su miktarına bağlı olarak değişir. Fırın ısıtılır ve kalan su buharlaştırılır, bunun sonucunda fırının içinde ve kapakta nem yoğunlaşır.

- Bu yoğunlaşmaları fırın soğuduktan sonra derhal temizleyiniz.

### Kalan suyu buharlaştırma işlemini hemen uygulama

⚠ Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.

Su buharı ciddi haşlanmalara sebep olabilir.

Bu sebeple buhar püskürtme işlemle-ri sırasında fırının kapağını açmayınız.

- Nem destekli bir otomatik program veya program seçiniz.

Kalan suyu buharlaştır sorusu görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

Süre bilgisi görüntülenir.

Kalan suyun buharlaştırılması işlemi başlar. İşlemin ilerleyişini takip edebilirsiniz.

Gösterilen süre, buhar sisteminde kalan suyun miktarına bağlıdır. Bu süre, kalan suyun buharlaştırılması sırasında mevcut suyun miktarına göre sistem tarafından düzeltiler.

Kalan suyun buharlaştırılması işleminin sonunda bir sinyal duyulur ve Hazır görüntülenir.

Artık nem destekli otomatik programlardan veya programlardan biriyle yemek pişirebilirsiniz.

Kalan suyun buharlaştırılması işlemi sırasında fırının içinde ve kapakta nem yoğunur. Bu yoğunmaları fırın soğuduktan sonra derhal temizleyiniz.

### Kalan suyu buharlaştırma işleminin atlanması

⚠ Su tankında mikrop lu su nedeniyle enfeksiyon tehlikesi.

Kalan suyu buharlaştırma işlemini uygulamazsanız, su tankında mikroplar oluşabilir. Bu mikrop lu su, takip eden pişirme işleminde pişirilen yemek üzerine buharlaştırılabilir.

Bir sonraki pişirme işleminde yemeğin üzerine temiz su buharının püskürtülmesi için kalan suyu buharlaştırma işlemini hemen başlatınız.

Son derece elverişsiz koşullarda su çekmeye devam edilmesi halinde, buhar sistemindeki suyun fırının içine taşması söz konusu olabilir.

Kalan suyun buharlaştırılması işlemini mümkün olduğunca iptal etmeyiniz.

- Nem destekli bir otomatik program veya bir program seçiniz.

Kalan suyu buharlaştır görüntülenir.

- atla seçeneğini seçiniz.

Artık nem destekli otomatik programlardan veya programlardan biriyle yemek pişirebilirsiniz.

Nem destekli otomatik programlardan veya programlardan birinin bir sonraki seçilişinde ve buharlı fırının gücü kapatılırken sizden tekrar kalan suyu buharlaştırma işlemi gerçekleştirmeniz istenir.

## Bakım

### Suda bekletme

Bu bakım programlarıyla inatçı kirler yumuşatılabilir.

- Fırının içindeki aksesuarları çıkarınız.

- Kaba kirleri bir bezle siliniz.

## Temizlik ve bakım

- Diğer  | Bakım | Suda bekletme seçeneğini seçiniz.
- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

 Sıcak buhar sonucu yaralanma tehlikesi.

Bakım programı sonlandırıldığında, kapak açılırken çok fazla sıcak buhar dışarı çıkabilir. Buhar, yanmanıza neden olabilir.

Bir adım geri çekiliniz ve sıcak buharın dağılmasını bekleyiniz.

- Kirleri yumuşattıktan **hemen sonra** fırının içindeki ve toplama kanalındaki suyu ve yoğunlaşma suyunu bir sünger veya sünger bez ile siliniz.
- Ardından fırının içini ve kapağın iç yüzünü bir bezle kurulayınız.

**Faydalı bilgi:** Suda bekletme bakım programını uyguladıktan sonra, fırının içinde erişilmeyen yerlerdeki nemi gidermek amacıyla Kurutma bakım programının uygulanmasını tavsiye ederiz.

### Kurutma

Bu bakım programıyla, fırının içini korozyona karşı korumak amacıyla, erişilemeyen yerlerdeki de dahil olmak üzere, fırının içinde kalan nemi kurutabilirsiniz.

Kurutma bakım programı 3 evreden oluşur: Boş fırında kalan suyun buharlaştırılması, fırının ısıtılmasıyla kurutma ve hafif açık kapakla hızlı soğutma.

 Su tankında mikroplu su nedeniyle enfeksiyon tehlikesi.

Kurutma bakım programını uygulamazsanız, su tankında mikroplar oluşabilir. Bu mikroplu su, takip eden pişirme işleminde pişirilen yemek üzerine buharlaştırılabilir.

Kalan suyun tamamen buharlaşmasını sağlamak için Kurutma bakım programını mutlaka uygulayınız.

- Diğer  | Bakım | Kurutma seçeneğini seçiniz.
- Kurutma işlemini hemen mi yoksa daha sonra mı başlatmak istediğinizi seçiniz ve **OK** ile onaylayınız.
- Ekrandaki talimatları uygulayınız.
- Fırının içindeki ve toplama kanalındaki suyu ve yoğunlaşma suyunu bir sünger veya sünger bezle siliniz.
- Kurutma bakım programı sona erdikten sonra buharlı fırının gücünü kapatınız.

### Kireç çözme

Buhar sistemi suyun sertlik derecesine bağlı olarak düzenli bir şekilde kireçten arındırılmalıdır.

Kireç çözme işlemini istediğiniz zaman uygulayabilirsiniz.

Ancak belirli sayıda pişirme işleminin ardından, kusursuz bir işleyiş için ekranda buharlaştırma sistemini kireçten arındırmanız gerektiği hatırlatılır.

Kireç çözme işlemine kadar kalan son 10 pişirme işlemi görüntülenir ve geri sayılır. Ardından programların, otomatik programların ve nem destekli bakım programlarının kullanımı engellenir.

Bu programları tekrar kullanmanız ancak bir kireç çözme işlemi gerçekleştirdiğinizde mümkün olur. Tüm diğer program-

ları, otomatik programları ve nem destekli bakım programlarını kullanmaya devam edebilirsiniz.

### Kireç çözme işleminin ilerleyişi

Başlatılan bir kireç çözme işlemi, iptal edilmesi mümkün olmadığından sonuna kadar kesintisiz olarak yürütülmelidir.

Kireç çözme işlemi yaklaşık 140 dakika sürer ve birden fazla aşamada gerçekleşir:

1. Kireç çözme işlemine hazırlık
2. Kireç çözücünün çekilmesi
3. Etkime evresi
4. Durulama işlemi 1
5. Durulama işlemi 2
6. Durulama işlemi 3
7. Kalan suyun buharlaştırılması ve fırının içinin kurutulması

### Kireç çözme işlemine hazırlık

Yaklaşık 1 litrelik bir kaba ihtiyacınız olacaktır.

Kireç çözücüyle dolu kabı doldurma borusunun altında tutmanız gerekmesi için fırınla birlikte bir plastik hortum ve vantuz verilir.

İdeal temizlik sonucuna ulaşabilmek üzere, özel olarak Miele için geliştirilmiş olan kireç çözücü tabletleri kullanmanızı tavsiye ederiz.

**Faydalı bilgi:** Kireç çözücü tabletleri Miele Webshop mağazasından ve Miele yetkili servisinden ya da Miele bayiinizden edinebilirsiniz.

Sitrik asidin yanı sıra başka asitler ve/veya istenmeyen maddeler (ör. klorür) içeren diğer kireç çözücüler cihaza zarar verebilir.

Ayrıca kireç çözücü konsantrasyonuna uyulmazsa istenen etki de sağlanamayabilir.

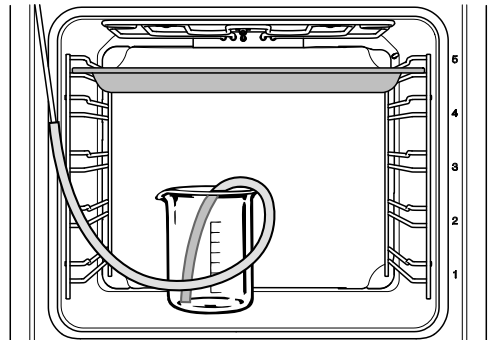
- Kaba yaklaşık 900 ml soğuk musluk suyu doldurunuz ve bir adet kireç çözücü tableti bu suda tamamen çözünüz.

### Kireç çözme işleminin gerçekleştirilmesi

- Diğer  seçeneğini seçiniz.
- Bakım seçeneğini seçiniz.
- Kireç çözme seçeneğini seçiniz.

Nem destekli otomatik programlar ve programlar daha önce engellendiyse, kireç çözme işlemini OK ile derhal başlatabilirsiniz.

- Standart tepsiyi dayanma noktasına kadar en üst rafa sürünüz, böylece damlayan kireç çözme suları burada birikecektir. Bildirimi OK ile onaylayınız ve



- Plastik hortumun bir ucunu doldurma borusuna takınız.
- İçinde kireç çözücü olan kabı fırın tabanına koyunuz.

## Temizlik ve bakım

■ Plastik hortumun diğer ucunu, kabın dibine degecek şekilde kireç çözücünün içine yerleştiriniz ve vantuzla sabitleyiniz.

■ OK ile onaylayınız.

Su çekme işlemi başlar. Pompalama sesleri duyulur.

Su çekme işlemi istediğiniz anda OK seçimiyle durdurabilir ve tekrar kaldığı yerden devam ettirebilirsiniz.

Su çekme işleminden sonra bir bildirim görüntülenir.

■ OK ile onaylayınız.

■ 1 litre taze su hazır bulundurunuz ve ekranda gösterilen talimatları uygulayınız.

**Etkime evresi** başlar. Sürenin ilerleyişini takip edebilirsiniz.

■ Kabı, doldurma borusuna bağlı hortum ile birlikte fırında bırakınız.

Sistem, etkime evresi sırasında birkaç defa bir miktar sıvı çeker. Pompalama sesleri duyulur.

Tüm işlem boyunca fırın aydınlatması ve fan açık kalır.

Etkime evresinin sonunda bir sinyal duyulur.

### **Etkime evresinin ardından buharlaştırma sisteminin yıkanması**

Etkime evresinin ardından buhar sistemi, kireç çözücü kalıntılarından arındırmak amacıyla **soğuk** musluk suyuyla yıkanmalıdır.

Bunun için üç kez yaklaşık 1 litre taze musluk suyu buhar sistemi üzerinden pompalanır ve standart tepside toplanır.

Birinci yıkama işleminden sonra kabı, kireç çözücü kalıntılarını çıkarmak için iyice yıkayınız.

■ Ekranda gösterilen talimatları uygulayınız.

Üçüncü yıkama işleminden sonra pompa, buhar sisteminde kalan suyu pompalayarak tahliye etmek için yaklaşık 1 dakika çalışmaya devam eder.

■ Ekranda gösterilen talimatları uygulayınız.

■ Standart tepsiyi, kabı ve plastik hortumu fırından çıkarınız.

■ OK ile onaylayınız.

Yıkama işlemi sona erdi.

### **Kalan suyun buharlaştırılması**

Üçüncü yıkama işleminden sonra kalan suyu buharlaştırma işlemi ve kurutma işlemi başlar.

■ Kapağı kapatınız.



Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.

Su buharı ciddi haşlanmalara sebep olabilir.

Kalan su buharlaştırılırken fırının kapağını açmayınız.

Fırın rezistansı açılır ve kalan suyu buharlaştırma süresi görüntülenir. Süre, gerçek kalan su miktarına bağlı olarak otomatik olarak düzeltilir.

Kalan suyu buharlaştırma işlemi tamamlandıktan sonra fırının içinde erişilmeyen yerlerdeki nemi gidermek amacıyla otomatik olarak kurutma işlemi başlar.

### Kireç çözme işleminin tamamlanması

Kalan suyu buharlaştırma işlemi bittikten sonra, kireç çözme işleminin ardından temizliğe ilişkin bilgiler veren bir bilgi penceresi görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

Bir sinyal duyulur ve Hazır görüntülenir.

- Buharlı fırının gücünü Açma/Kapama  tuşu ile kapatınız.

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Elle temizlikten önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

- Ardından, soğumuş fırının içindeki kireç çözücü kalıntılarını temizleyiniz.
- Fırının kapağını ancak fırının içi kuru-dukdan sonra kapatınız.

### FlexiClip teleskopik raylı tel rafın sökülmesi

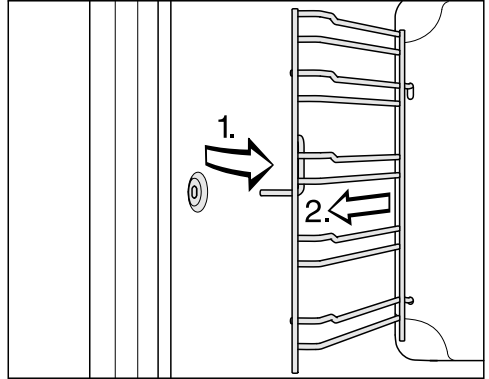
Tepsilerin takıldığı tel rafları (eğer varsa) FlexiClip teleskopik raylarla birlikte sökebilirsiniz.

FlexiClip teleskopik rayları önceden ayrı olarak sökmek isterseniz “Donanım” – “FlexiClip teleskopik rayların takılması ve sökülmesi” bölümünü okuyunuz.

 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).

**Montaj için, işlemi tersten uygulayınız.**

- Parçaları dikkatli bir şekilde takınız.

### Arka panelin sökülmesi

Arka paneli temizlemek amacıyla sökebilirsiniz.

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Arka paneli sökmeden önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

## Temizlik ve bakım

⚠ Dönen fan pervanesi sonucu yaralanma tehlikesi.  
Sıcak hava fanının pervanesinde kendinizi yaralayabilirsiniz.  
Buharlı fırını arka panel takılı olmadan asla çalıştırmayınız.

- Buharlı fırının elektrik bağlantısını kesiniz. Bunun için fişi prizden çekiniz veya elektrik tesisatının sigortasını kapatınız.
- Tel rafları sökünüz.
- Arka panelin köşelerindeki dört vidayı sökünüz ve arka paneli dışarı alınız.
- Arka paneli temizleyiniz (bkz. “Katalitik emaye kaplı arka panelin temizlenmesi” bölümü).

**Montaj için, işlemi tersten uygulayınız.**

- Arka paneli dikkatli bir şekilde takınız.

Açıklıklar “Genel bakış” bölümündeki gibi düzenlenmiş olmalıdır.

- Tel rafları yerine takınız.
- Buharlı fırının elektrik bağlantısını yapınız.

### Kapak

Kapak yaklaşık 9 kg ağırlığındadır.

Kapak kısmen ısı yansıtıcı kaplama ile donatılmış 3 adet cam panelden yapılmış açık bir sistemden oluşur.

Fırın çalışırken, ek olarak kapaktan hava iletilir böylece dış cam soğuk kalır.

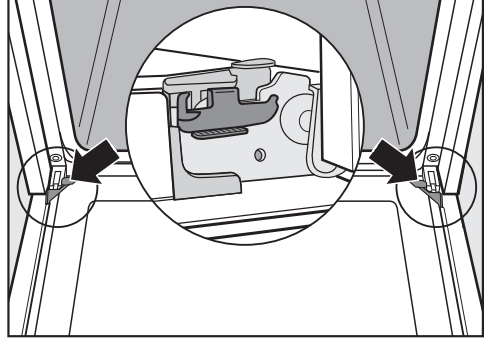
Kapak camını, aşağıda belirtilen işlem adımlarını uygulayarak temizleyiniz:

1. Kapağın sökülmesi
2. Kapağın parçalarına ayrılması
3. Kapak camının temizlenmesi
4. Kapak parçalarının birleştirilmesi

### 5. Kapağın monte edilmesi

#### Kapağın sökülmesi

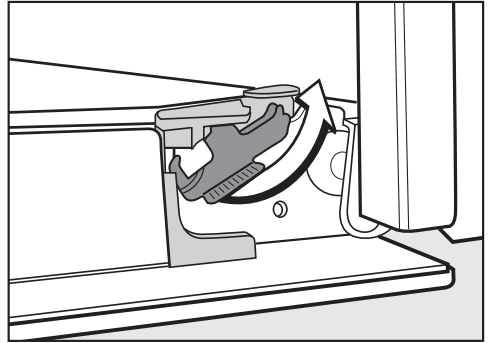
Kapak yaklaşık 9 kilogramdır.



Kapak, tutucular vasıtasıyla kapak menteşelerine bağlıdır.

Kapağı bu tutuculardan çıkarabilmeniz için önce her iki kapak menteşesindeki kilit mandallarını açmanız gerekir.

- Kapağı tamamen açınız.



- Kilit mandallarını açabildiğiniz kadar 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 yukarı doğru çekerek tutuculardan çıkarınız. Bunu yaparken kapağı eğmemeye dikkat ediniz.

### Kapağın parçalarına ayrılması

Kapak kısmen ısı yansıtıcı kaplama ile donatılmış 3 adet cam panelden yapılmış açık bir sistemden oluşur.

Fırın çalışırken, ek olarak kapaktan hava iletilir böylece dış cam soğuk kalır.

Cam paneller arasında kirler oluşursa, kapağı parçalarına ayırabilir ve camların iç tarafını temizleyebilirsiniz.

Kapak panellerinin camı çizikler sonucu tahrip olabilir.

Kapak panellerini temizlemek için aşındırma özelliği olan temizlik ürünleri, sert yüzeyli süngerler veya fırçalar ve keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.

Kapak camlarının temizliği sırasında buharlı fırın ön paneli için geçerli bilgileri de dikkate alınız.

Fırın temizleyici alüminyum profillerin yüzeyine zarar verir.

Parçaları sadece sıcak su, elde bulaşık deterjanı ve temiz bir sünger bez ya da temiz, nemli bir mikrofiber bez ile temizleyiniz.

Kapak panelleri düşerse zarar görebilir.

Sökülmüş olan kapak panellerini güvenli bir şekilde muhafaza ediniz.

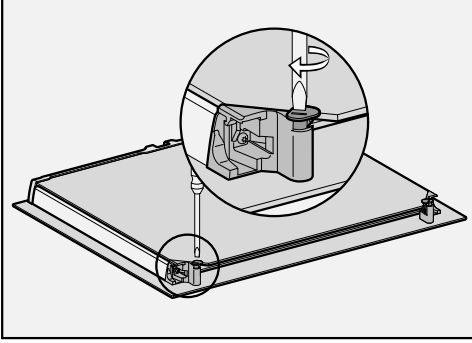
⚠ Kapanan kapak sonucu yaralanma tehlikesi.

Monte edilmiş durumdayken parçalarına ayırırken kapak kapanabilir.

Yaralanma tehlikesi! Kapağı parçalarına ayırmadan önce mutlaka yerinden sökünüz.

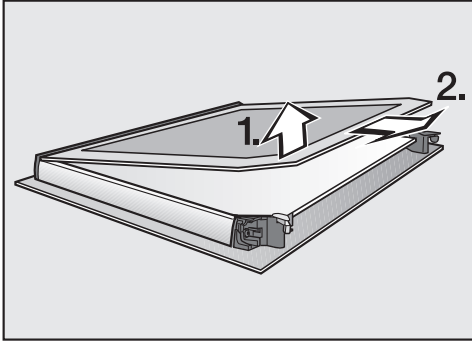
- Çizilmesinin önüne geçmek üzere kapak dış panelini yumuşak bir yüzey üzerine yerleştiriniz (örneğin bulaşık bezi). Kapak kulpunu masa kenarına yerleştirmek mantıklı olur; bu şekilde kapak paneli düz durur ve temizlik sırasında kırılmaz.

## Temizlik ve bakım

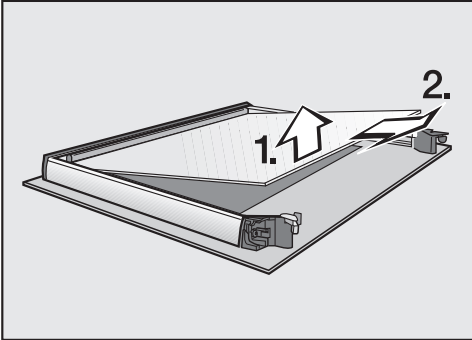


- Kapak camlarının her iki kilit mandalını bir tornavidayla dışa doğru çeviriniz.

Kapak iç cam panelini çıkartınız:



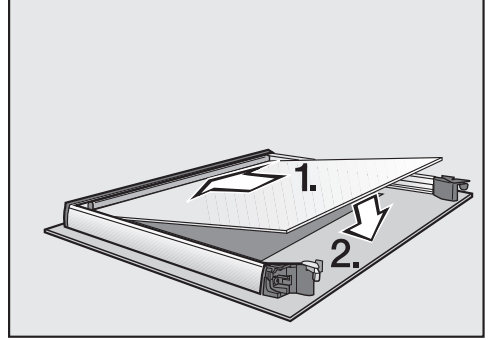
- Kapağın içteki cam panelini **hafifçe** kaldırınız ve plastik çıtasından dışarı çekiniz.



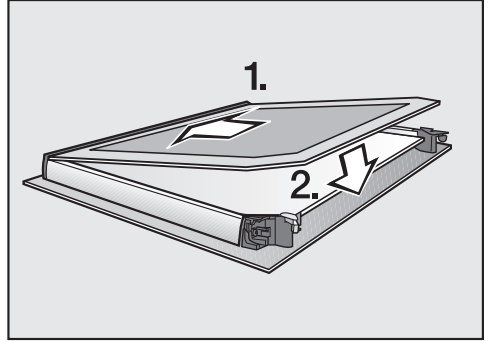
- Orta cam paneli **hafifçe** kaldırınız ve çekerek çıkarınız.

- Kapak camlarını ve diğer parçaları elde bulaşık deterjanı, sıcak su ve temiz bir sünger bezle veya temiz, nemli bir mikrofiber bezle temizleyiniz.
- Parçaları yumuşak bir bezle kurulayınız.

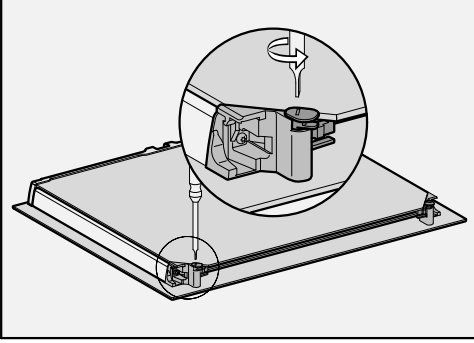
Ardından kapağı tekrar dikkatli bir şekilde bir araya getiriniz.



- Orta cam paneli malzeme numarası okunacak şekilde (yani ayna yansıması şeklinde değil) yerleştiriniz.



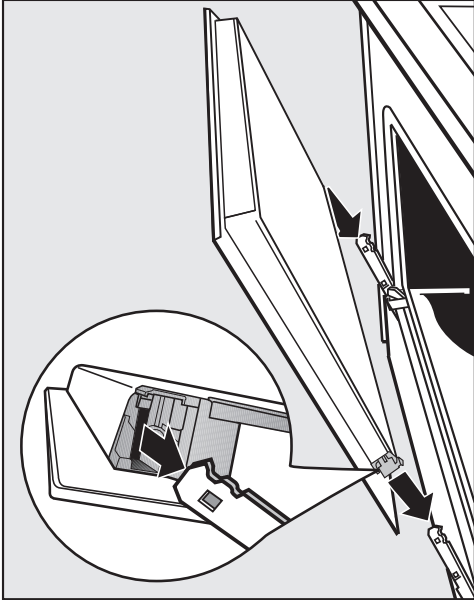
- Kapak iç camını mat baskılı taraf aşağıya bakacak şekilde plastik çıtaya oturtunuz ve iki kilit mandalının arasına yerleştiriniz.



- Kapak camlarının her iki kilit mandalını bir tornavidayla içe doğru çeviriniz.

Kapak parçaları tekrar bir araya getirilmiştir.

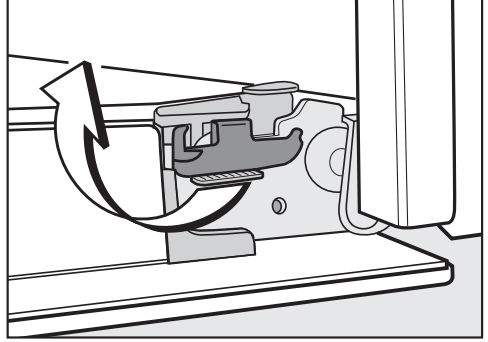
### Kapağın takılması



- Kapağı yanlardan kavrayınız ve menteşelerin tutucularına takınız. Bunu yaparken kapağı eğmemeye dikkat ediniz.
- Kapağı tamamen açınız.

Kilitleme mandalı kapalı değilse kapak, tutuculardan çıkarak zarar görür.

Kilit mandallarını mutlaka tekrar kapatınız.



- Mandalları, yatay yönde gittiği kadar çevirerek tekrar kilitleyiniz.

## 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.

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

[www.miele.com.tr/support/customer-assistance](http://www.miele.com.tr/support/customer-assistance) adresinde arızaların kullanıcı tarafından giderilmesine ilişkin ek bilgiler bulabilirsiniz.



### Ekrandaki uyarılar

| Problem                                                                                                                                                       | Sebebi ve Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ekran karanlıksa?</b>                                                                                                                                      | <p>Güncel saat   Gösterge   kapalı ayarı seçilmiştir. Bunun sonucunda buharlı fırının gücü kapalıyken ekran kararılır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının gücünü açtığınızda ana menü görüntülenir. Güncel saat sürekli olarak görüntülenmeliyse, Güncel saat   Gösterge   Açık ayarını seçiniz.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                               | <p>Buharlı fırında elektrik yoktur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>■ Elektrik sigortasının atıp atmadığını kontrol ediniz. Bir elektrik teknisyeni veya Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Fırının gücü açılırken ekranda Çalıştırma kilidi  görüntüleniyorsa?</b> | <p>Çalıştırma kilidi  etkindir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ OK ile onaylayınız.</li></ul> <p>“OK” tuşuna 6 sn. basın görüntülenir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bir pişirme işlemi için çalıştırma kilidini OK sensörlü tuşuna en az 6 saniye boyunca dokunmak yoluyla devre dışı bırakınız.</li><li>■ Çalıştırma kilidini kalıcı olarak devre dışı bırakmak istiyorsanız, Güvenlik   Çalıştırma kilidi    kapalı ayarını seçiniz.</li></ul> |
| <b>Ekran 12:00 görüntüleniyorsa?</b>                                                                                                                          | <p>150 saatten daha uzun süren bir elektrik kesintisi yaşanmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Güncel saati ve tarihi yeniden ayarlayınız.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Ne yapmalı, eğer ... ?

| Problem                                                                                                        | Sebebe ve Çözüm                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ekranda Elektrik kesintisi bildirimi görüntüleniyor-sa?</b>                                                 | Elektrik kısa süreliğine kesilmiştir. Bunun sonucunda gerçekleşmekte olan bir pişirme işlemi iptal edilmiştir.<br>■ Buharlı fırının gücünü kapatınız ve tekrar açınız.<br>■ Pişirme işlemini yeniden başlatınız. |
| <b>Ekranda Maks. çalışma sü. doldu bildirimi görüntüleniyorsa?</b>                                             | Buharlı fırın normalin üzerinde uzun bir süre kullanılmıştır. Emniyet kapatması etkinleştirilmiştir.<br>■ OK ile onaylayınız.<br>Ardından buharlı fırın tekrar çalışmaya hazırdır.                               |
| <b>Ekranda Hata ve burada listelenmemiş bir hata kodu görüntüleniyorsa?</b>                                    | Bu kendi başınıza giderebileceğiniz bir sorun değildir.<br>■ Miele yetkili servisini çağırınız.                                                                                                                  |
| <b>Başlatma saati: ve Bitiş saati fonksiyonları listelenmi-yorsa?</b>                                          | Fırının içindeki sıcaklık örneğin bir pişirme işleminin ardından çok yüksek olur.<br>■ Kapağı açınız ve fırını soğutunuz.<br>Bakım programlarında bu fonksiyonlar genellikle kullanılamaz.                       |
| <b>Kireç çözme fonksiyonu seçildikten sonra ekranda Bu fonksiyon şu anda kullanılamıyor. görüntüleniyorsa?</b> | Buhar sistemi arızalıdır.<br>■ Miele yetkili servisini çağırınız.                                                                                                                                                |

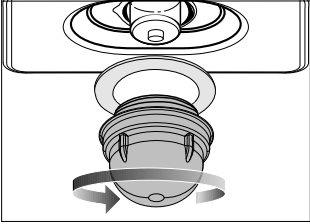
# Ne yapmalı, eğer ... ?

## Beklenmedik çalışma şekli

| 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> <p>■ Buharlı fırının gücünü açtığınızda sensörlü tuşlar tepki verir. Sensörlü tuşların buharlı fırının gücü kapalıyken de sürekli tepki vermesini istiyorsanız Ekran   QuickTouch   Açık ayarını seçiniz.</p> <p>Buharlı fırın elektrik şebekesine bağlı değildir.</p> <p>■ Buharlı fırının fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.</p> <p>■ Elektrik tesisatının sigortalarının atıp atmadığını kontrol ediniz. Bir elektrik teknisyeni veya Miele yetkili servisini çağırınız.</p> <p>Kontrol biriminde bir sorun vardır.</p> <p>■ Ekran kapanıp buharlı fırın yeniden başlatılana kadar Açma/Kapama  tuşuna dokununuz.</p> |
| <b>Buharlı fırının gücünü açtığınızda  sensörlü tuşu yanıp sönüyor.</b> | <p>Buharlı fırınınızı henüz bir Wi-Fi ağına bağlamamışsınızdır. Yanıp sönen sensörlü tuş, bu sensörlü tuş aracılığıyla buharlı fırınınızı kolay bir şekilde ağa bağlayabileceğinizi belirtir. Buharlı fırının gücü birkaç kez açıldıktan ve kapatıldıktan sonra sensörlü tuş artık yanıp sönmez, fakat ağ fonksiyonu etkin kalmaya devam eder.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Sinyal sesi duyulmuyor-sa?</b>                                                                                                                        | <p>Sinyal sesleri kapatılmış veya çok kısık ayarlanmıştır.</p> <p>■ Sinyal seslerini açınız veya ses seviyesini Ses seviyesi   Sinyal sesleri ayarı ile yükseltiniz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Fırının içi ısınmıyorsa?</b>                                                                                                                          | <p>Fuar modu etkindir.</p> <p>Menü öğelerini ekrandan ve sensörlü tuşlar vasıtasıyla seçebilirsiniz, ama fırın ısıtması çalışmaz.</p> <p>■ Fuar modunu Bayi   Fuar modu   kapalı ayarıyla etkisiz kılınız.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Nem destekli bir pişirme işlemi sırasında su çekilmiyorsa?</b>                                                                                        | <p>Fuar modu etkindir. Ekrandaki Menü öğelerini ve sensörlü tuşları seçebilirsiniz, ancak buharlaştırma sisteminin pompası çalışmıyordur.</p> <p>■ Fuar modunu Ayarlar   Bayi   Fuar modu   kapalı ayarıyla etkisiz kılınız.</p> <p>Buhar sisteminin pompası arızalıdır.</p> <p>■ Miele yetkili servisini çağırınız.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Problem                                                                                                           | Sebebe ve Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Buharlı fırının gücü kendiliğinden kapanıyorsa?</b>                                                            | Buharlı fırın, gücü açıldıktan sonra veya bir pişirme işleminin sonunda belirli bir süre içinde kullanılmadığı takdirde, enerji tasarrufu amacıyla otomatik olarak kapanır.<br>■ Buharlı fırının gücünü tekrar açınız.                                                                                                                                                                                        |
| <b>Bir taşınmanın ardından buharlı fırın, ısıtma evresinden pişirme evresine geçmemeye başladıysa?</b>            | Fırının kurulduğu yeni mekan ile eski mekan arasında en az 300 metrelik bir yükseklik farkı olduğundan su kaynama sıcaklığı değişmiştir.<br>■ Kaynama sıcaklığını yeni kurulum yerinin deniz seviyesinden yüksekliğine uygun ayarlayınız (bkz. “Ayarlar” – “Yükseklik” bölümü).                                                                                                                               |
| <b>İşletim sırasında normalden fazla buhar çıkıyorsa veya normalde çıkması gereken yerlerden buhar çıkıyorsa?</b> | Kapak düzgün kapanmamıştır.<br>■ Kapağı kapatınız.<br>Kapak contasında yırtılma gibi hasarlar mevcuttur veya kapak contası doğru takılmamıştır.<br>■ Miele yetkili servisini çağırınız.<br>Kapak iç camı, contanın düzgün oturmasını engelleyecek kadar kirlenmiştir.<br>■ Kapak iç camını temizleyiniz (bkz. “Temizlik ve bakım” – “Kapağın parçalarına ayrılması” bölümü).                                  |
| <b>FlexiClip teleskopik raylar zor itilip çekiliyorsa?</b>                                                        | FlexiClip teleskopik rayların bilyeli yatağında yeterli yağ yoktur.<br>■ Bilyeli yatağı özel Miele marka yağ ile yağlayınız. Sadece özel Miele marka yağ fırının içindeki yüksek sıcaklıklar için tasarlanmıştır. Diğer yağlar ısıtma sırasında reçineleşip FlexiClip teleskopik rayların yapışmasına sebep olabilir. Özel Miele marka yağı Miele bayiinizden veya Miele yetkili servisinden edinebilirsiniz. |
| <b>Fırın aydınlatması kısa süre sonra söniyorsa?</b>                                                              | Aydınlatma   15 saniye “Açık” ayarı seçilmiştir.<br>■ Fırın aydınlatmasını tüm pişirme işlemi boyunca açmak istiyorsanız Aydınlatma   Açık ayarını seçiniz.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Fırın aydınlatması kapalıysa?</b>                                                                              | Aydınlatma   kapalı ayarı seçilmiştir.<br>■ Sensörlü  tuşunu seçerek fırın aydınlatmasını 15 saniye için açınız.<br>■ İsterseniz Aydınlatma   Açık veya 15 saniye “Açık” ayarını seçiniz.                                                                                                                                  |

## Ne yapmalı, eğer ... ?

| Problem                                                                                                                    | Sebeup ve Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fırın aydınlatması açılmıyorsa?</b><br> | <p>Halojen lamba arızalıdır.</p> <p>⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi. Buharlı fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz. Elle temizlikten önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.</p> <p>Buharlı fırın, lamba kapağından içeri su buharı girerse zarar görebilir. Buharlı fırını, lamba kapağı takılı olmadığı sürece kesinlikle kullanmayınız.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Buharlı fırının elektrik bağlantısını kesiniz. Bunun için fişi prizden çekiniz veya elektrik tesisatının sigortasını kapatınız.</li><li>■ Lamba kapağını çevirerek sökünüz ve contası ile birlikte aşağı doğru çekerek yuvasından çıkartınız.</li><li>■ Halojen lambayı değiştiriniz (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, Duy G9).</li><li>■ Lamba kapağını conta ile birlikte yuvaya yerleştiriniz. Contanın bombeli kısmı aşağı doğru bakmalıdır.</li><li>■ Lamba kapağını elinizle çevirerek sıkınız.</li><li>■ Buharlı fırının elektrik bağlantısını yapınız.</li></ul> |

## Memnun edici olmayan sonuçlar

| Problem                                                                                 | Sebeup ve Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kek/çörek, hamur işleri tablosunda belirtilen sürenin ardından henüz pişmemişse?</b> | <p>Seçilen sıcaklık yemek tarifinde belirtilenden farklıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Yemek tarifine uygun sıcaklığı seçiniz.</li></ul> <p>Kullanılan malzeme miktarı yemek tarifinde belirtilen miktardan farklıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tarife uyup uymadığınızı kontrol ediniz. Fazla sıvı veya yumurta hamurun daha sulu olmasına sebep olur ve fırındaki pişme süresi uzar.</li></ul> |

## Ne yapmalı, eğer ... ?

| Problem                                                                  | Sebeup ve Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kek/çörek gibi hamur işlerinin üzeri farklı derecede kızarıyorsa?</b> | <p>Yanlış bir sıcaklık veya raf seviyesi seçilmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kızarma derecesinde belli bir fark her zaman olur. Kızarma farkı çok fazlaysa, seçilen sıcaklığı ve raf seviyesini mutlaka kontrol ediniz.</li></ul> <p>Fırın kalıbının malzemesi veya rengi programa uygun olmayabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Üst/Alt Isıtma  programına açık renk veya parlak fırın kalıpları çok uygun değildir. Mat, koyu renk kalıplar kullanınız.</li></ul> |
| <b>Katalitik emaye yüzey üzerinde pas rengi kirler görülüyorsa?</b>      | <p>Baharat, şeker veya benzeri maddeler katalitik temizlik ile yok edilemez.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Katalitik emaye ile kaplı parçaları sökünüz ve bunları sıcak su, elde bulaşık deterjanı ve yumuşak bir fırça ile temizleyiniz.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

### Normal olmayan sesler

| Problem                                                              | Sebeup ve Çözüm                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bir pişirme işleminden sonra fırından çalışma sesi geliyorsa?</b> | <p>Bir pişirme işlemi sona erdikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam eder.</p> |

## Müşteri Hizmetleri

[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 bayiinize 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.

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

### Garanti

Garanti süresi 2 yıldır.

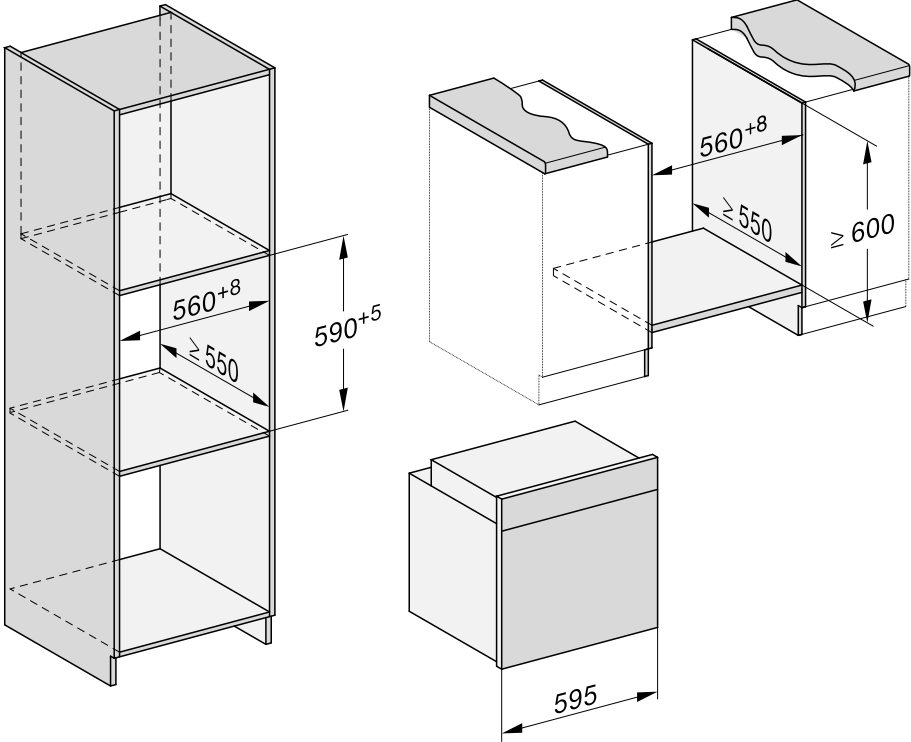
Bu konuda daha fazla bilgiyi cihazla birlikte verilen garanti şartları kitapçığından edinebilirsiniz.

## Montaj ölçüleri

Ölçüler mm olarak verilmiştir.

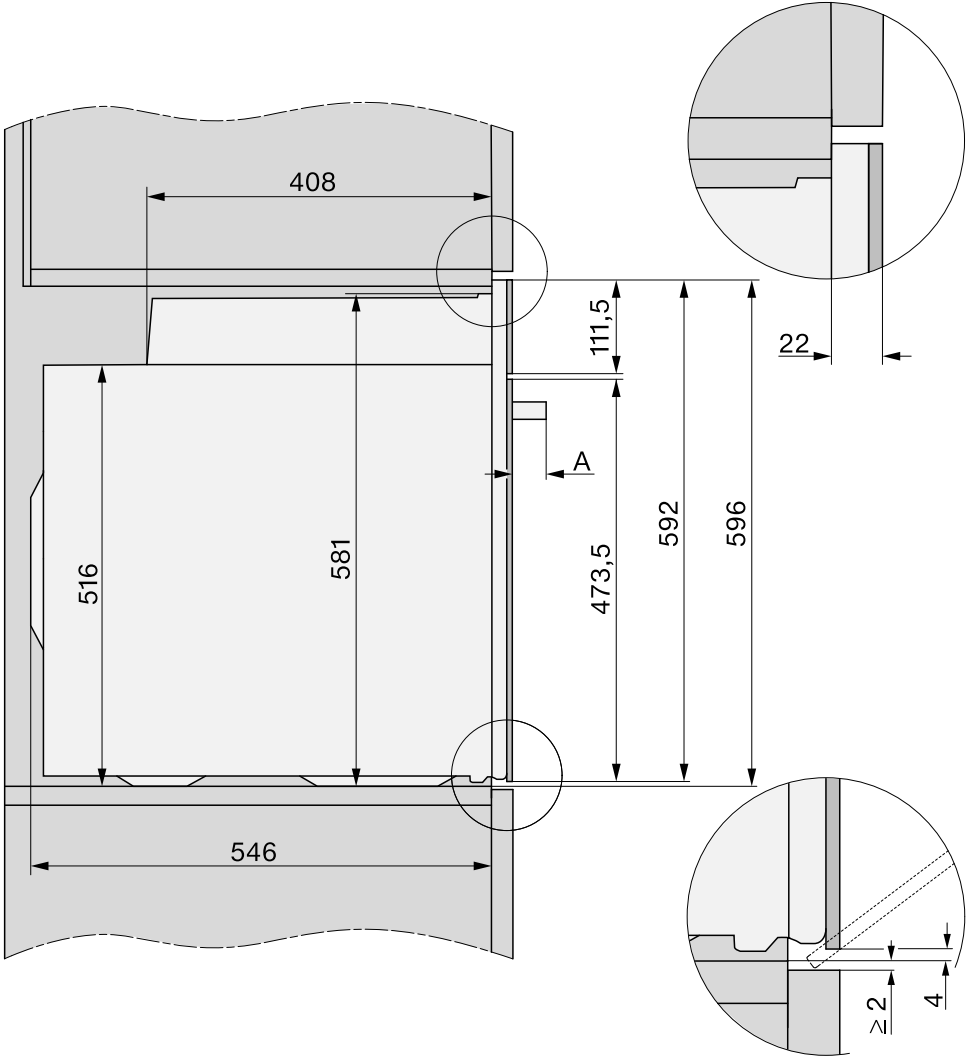
### Yüksek veya tezgah altı dolaba montaj

Buharlı fırının bir ocağın altına kurulması gerekiyorsa, ocağın montajına ilişkin talimatları ve ocağın montaj yüksekliğini dikkate alın.



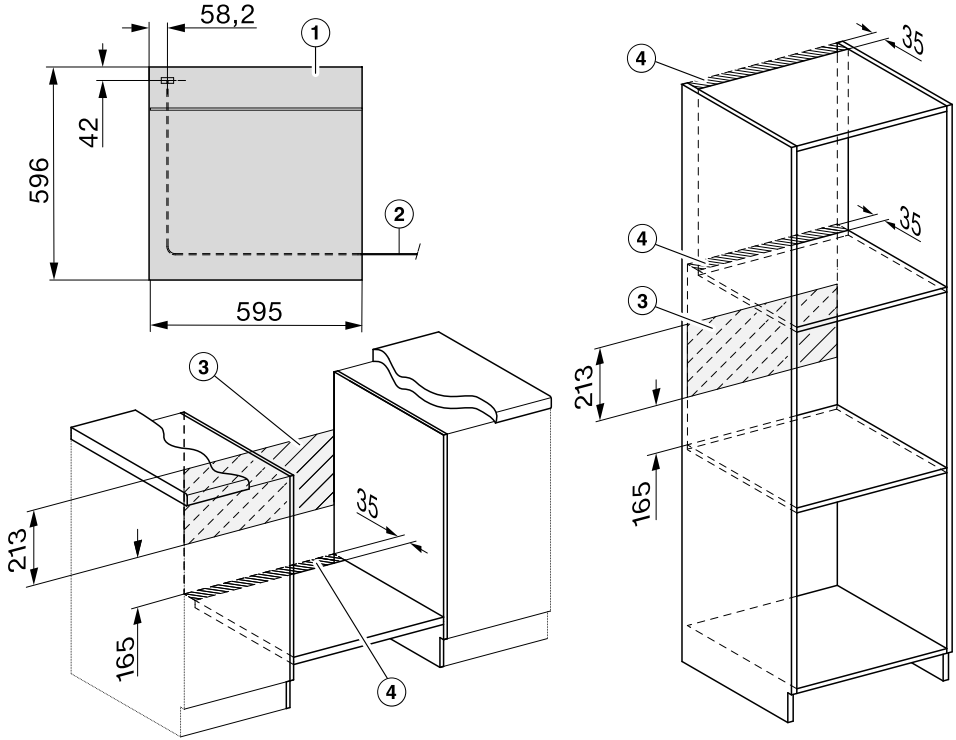
# Kurulum

## Yandan görünüm



- A** DGC 715x: 43 mm  
DGC 725x: 47 mm

## Bağlantılar ve havalandırma



- ① Önden görünüm
- ② Güç kablosu, Uzunluk = 1.500 mm
- ③ Bu alanda bağlantı yok
- ④ Havalandırma kesiti min. 150 cm<sup>2</sup>

### Buharlı fırının monte edilmesi

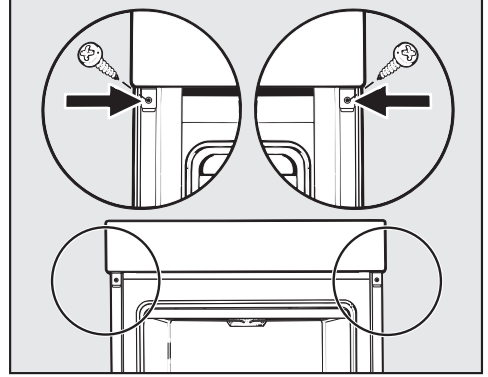
Güvenli bir şekilde çalışabilmesi için buharlı fırını ancak monte edildikten sonra kullanınız.

Sorunsuz işletim için buharlı fırın yeterli bir soğuk hava beslemesine ihtiyaç duyar. Ayrıca gerekli soğuk hava başka ısı kaynakları (örneğin katı yakıtlı ocaklar) tarafından ısıtılmamalıdır.

Montaj sırasında şunları mutlaka dikkate alınız:

Buharlı fırının oturtulacağı ara tabanın duvara dayanmadığından emin olunuz.

Dolabın yan panellerine ısıl koruma çitaları monte etmeyiniz.



- Buharlı fırını, verilen vidalarla mutfak dolabının yan panellerine vidalayınız.
- Duruma göre, kapağı geri takınız (bkz. “Temizlik ve bakım” – “Kapağın takılması” bölümü).

- Buharlı fırının elektrik bağlantısını yapınız.

Buharlı fırını kapak kulpundan tutarak taşırsanız kapak zarar görebilir.

Taşımak için gövdenin yanlarındaki kavrama yerlerinden yararlanınız.

Montaj öncesinde kapağın sökülmesi (bkz. “Temizlik ve bakım” – “Kapağın sökülmesi” bölümü) ve aksesuarların çıkarılması mantıklı olur. Böylece ankastre dolabın içine iterken buharlı fırın daha hafif olur ve yanlışlıkla kapak kulpundan taşıyamazsınız.

- Buharlı fırını dolap içine itiniz ve hizalayınız.
- Kapak sökülmemişse fırın kapağını açınız.

## Elektrik bağlantısı



**Yaralanma tehlikesi!**

Hatalı montaj ve bakım çalışmaları veya onarımlar sonucunda, kullanıcıya yönelik ciddi tehlikeler oluşabilir ve Miele bu tehlikelerden sorumlu tutulamaz.

Elektrik şebekesine bağlantı, sadece ülke yönetmeliklerini ve yerel elektrik tedarik şirketinin yönetmeliklerini iyi bilen ve özenle uygulayan uzman bir elektrikçi tarafından gerçekleştirilmelidir.

Bağlantı sadece geçerli yönetmeliklere (Almanya'da VDE 0100) uygun olarak gerçekleştirilmiş bir elektrik tesisatına yapılmalıdır.

Servis durumunda elektrik bağlantısını kolayca kesebilmek için **prize bağlantı** (VDE 0701 uyarınca) tavsiye edilir.

Kullanıcının prize erişimi artık mümkün değilse veya şebekeye **sabit bağlantı** yapılacaksa tesisatta her kutup için bir yalıtma tertibatı bulunmalıdır.

Yalıtım tertibatı olarak en az 3 mm'lik kontak açıklığı olan anahtarlar kullanılmalıdır. Buna kaçak akım devre kesiciler, sigortalar ve kontaktörler (EN 60335) dahildir.

Gerekli **bağlantı bilgilerini** fırının ön tarafında bulunan tip etiketinde bulabilirsiniz. Veriler elektrik şebekesi verileri ile uyuşmalıdır.

Miele ile iletişim kurduğunuzda şu bilgileri daima veriniz:

- Model adı
- Seri numarası
- Bağlantı verileri (Şebeke gerilimi/frekans/azami bağlı yük)

Bağlantının değiştirilmesi veya elektrik bağlantı kablolarının yenilenmesi durumunda, uygun kesitli H 05 VV-F tipi kablo kullanılmalıdır.

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.

### Buharlı fırın

Buharlı fırın 230 V, 50 Hz'lik bir alternatif akım şebekesine bağlantı için fişli 3 damarlı bir güç kablosu ile donatılmıştır.

Sigorta 16 A'lıktır. Bağlantı sadece usulüne uygun olarak döşenmiş topraklı bir prize yapılmalıdır.

Azami bağlı yük: Tip etiketine bakınız.

# Test Enstitüsüne yönelik bilgiler

## EN 60350-1 uyarınca test yemekleri (Buharlı pişirme programı)

| Test yemeği            | Piştirme kabı | Miktar [g] |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  <sup>2</sup> [°C] |  [dk.] |
|------------------------|---------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Sonradan buhar ilavesi |               |            |                                                                                                             |                                                                                                     |                                                                                         |
| Brokoli (8.1)          | 1x DGGL 12    | maks.      | 2                                                                                                           | 100                                                                                                 | 6                                                                                       |
| Buhar dağılımı         |               |            |                                                                                                             |                                                                                                     |                                                                                         |
| Brokoli (8.2)          | 1x DGGL 20    | 300        | 2                                                                                                           | 100                                                                                                 | 6                                                                                       |
| Cihaz kapasitesi       |               |            |                                                                                                             |                                                                                                     |                                                                                         |
| Bezelye (8.3)          | 1x DGGL 20    | 800        | 4                                                                                                           | 100                                                                                                 | 30 <sup>3</sup>                                                                         |
|                        | 1x DGGL 12    | 1600       | 2                                                                                                           |                                                                                                     |                                                                                         |

 <sup>5</sup><sub>1</sub> Raf seviyesi,  Sıcaklık,  Piştirme süresi

<sup>1</sup> Varsa, FlexiClip teleskopik rayları sökünüz.

<sup>2</sup> Test yemeklerini soğuk fırına veriniz (ısıtma evresi başlamadan önce) ve standart tepsiyi 1. seviyeye yerleştiriniz.

<sup>3</sup> En soğuk kısımdaki sıcaklık 85 °C olduğunda, test sona erer.

## Menü pişirme test yemekleri (Buharlı pişirme programı)

| Test yemeği                              | Piştirme kabı | Miktar [g] |  <sup>5</sup> 1 |  [°C] | Yükseklik [cm] |  [dk.] <sup>2</sup> |
|------------------------------------------|---------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Patates, düşük nişastalı, dörde bölünmüş | 1 x DGGL 20   | 400        | 4                                                                                                | 100                                                                                    | —              | 37                                                                                                   |
| Somon fileto, donmuş, çözdürülmemiş      | 1 x DGGL 20   | 2 x 150    | 2                                                                                                | 100                                                                                    | ≥ 2,5 ≤ 3,0    | (22)                                                                                                 |
| Brokoli çiçekleri                        | 1 x DGGL 20   | 300        | 4                                                                                                | 100                                                                                    | —              | (16)                                                                                                 |

 <sup>5</sup> Raf seviyesi,  Sıcaklık,  Piştirme süresi

<sup>1</sup> Varsa, FlexiClip teleskopik rayları sökünüz.

<sup>2</sup> Birinci test yemeği için piştirme süresi, komple menü için piştirme süresi ile aynıdır. Hatırlatma için bir kısa süre sayacı ayarlamak isterseniz, bir sonraki test yemeğini fırına verinceye kadar kalan süreyi ayarlayınız (bkz. “Kısa süre” bölümü).

- Standart tepsiyi 1. seviyeye yerleştiriniz.
- Birinci test yemeğini (patates) soğuk fırına veriniz.
- Buharlı piştirme  programını seçiniz ve sıcaklığı ayarlayınız.
- Patatesler ve komple menü için piştirme süresi ayarlayınız (37 dakika).

Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında, bir sinyal duyulur ve ekranda piştirme süresi görüntülenir.

 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.

- Kalan süre olarak 22 dakika gösterildiğinde, ikinci test yemeğini (somon fileto) fırına veriniz.
- Kalan süre olarak 16 dakika gösterildiğinde, üçüncü test yemeğini (brokoli) fırına veriniz.
- Piştirme işleminin ardından, işlemi sonlandırmak için  sensörlü tuşuna dokununuz.
- Yemeği fırından çıkartınız.

# Test Enstitüsüne yönelik bilgiler

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

| Test yemekleri (Aksesuar)                                                                         |  |  [°C] |  |  <sup>5 6</sup> |       |  [dk.] |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                   | +HFC                                                                                             | -HFC  |                                                                                          |
| Küçük kekler (1 fırın tepsisi <sup>1</sup> )                                                      |  | 150                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 28–38                                                                                    |
|                                                                                                   |  | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                | 3     | 22–32                                                                                    |
| Küçük kekler (2 fırın tepsisi <sup>1</sup> )                                                      |  | 150 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1 + 3 <sub>7</sub>                                                                               | 1 + 3 | 25–35                                                                                    |
| Sıkma kurabiye (1 tepsi <sup>1</sup> )                                                            |  | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 35–45                                                                                    |
|                                                                                                   |  | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                | 3     | 25–30                                                                                    |
| Sıkma kurabiye (2 tepsi <sup>1</sup> )                                                            |  | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1 + 3 <sub>7</sub>                                                                               | 1 + 3 | 40–50 <sup>8</sup>                                                                       |
| Elmalı turta (tel ızgara <sup>1</sup> , kelepçeli kalıp <sup>2</sup> , Ø 20 cm)                   |  | 160                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 90–100                                                                                   |
|                                                                                                   |  | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                | 1     | 85–95                                                                                    |
| Pandispanya (tel ızgara <sup>1</sup> , kelepçeli kalıp <sup>2</sup> , Ø 26 cm)                    |  | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–35                                                                                    |
|                                                                                                   |  | 150–170 <sup>4</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–45                                                                                    |
| Tost (tel ızgara <sup>1</sup> )                                                                   |  | 250                                                                                    | –                                                                                 | –                                                                                                | 3     | 5–8                                                                                      |
| Burger (tel ızgara <sup>1</sup> 4. raf seviyesine, standart tepsi <sup>1</sup> 1. raf seviyesine) |  | 250 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | –                                                                                                | 4     | 18–27 <sup>9</sup>                                                                       |

 Program,  Sıcaklık,  Booster, <sup>5</sup> Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip raysız HFC 70-C),  Pişirme süresi,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma,  Büyük Izgara, ✓ Açık, – Kapalı

- <sup>1</sup> Sadece orijinal Miele aksesuarları kullanınız.
- <sup>2</sup> Mat, koyu renk bir kelepçeli kalıp kullanınız. Kalıbı tel ızgaranın ortasına koyunuz.
- <sup>3</sup> Genel olarak, belirtilen sıcaklıklardan daha düşük olanını seçiniz ve pişirilecek malzemeyi belirtilen pişirme sürelerinden kısa olanının ardından kontrol ediniz.
- <sup>4</sup> Pişirilecek malzemeyi fırına vermeden önce, fırını ısıtınız.
- <sup>5</sup> Pişirilecek malzemeyi fırına yerleştirmeden önce, fırını 5 dakika ısıtınız.
- <sup>6</sup> HFC 70-C FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).
- <sup>7</sup> HFC 70-C FlexiClip rayları (eğer varsa) alt raf seviyesine takınız. Birden fazla FlexiClip ray çiftine sahipseniz, sadece bir çift ray takınız.
- <sup>8</sup> Pişirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsileri belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.
- <sup>9</sup> Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen malzemeyi çeviriniz.

## 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 fırın içinde sadece ölçüm için gerekli aksesuarlar bulunur. FlexiC-lip teleskopik raylar gibi olası mevcut aksesuarları veya yan paneller veya tavan paneli gibi katalitik kaplı parçaları kullanmayınız.
- 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.

Bu kusur, kapağa bastırmak yoluyla dengelenir. Bunun için bazı koşullar altında uygun teknik yardımcı aletler gerekebilir. Bu kusur, normal kullanım sırasında ortaya çıkmaz.

## Ev tipi fırın broşürü

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

| MIELE                                                                                                                                                                              |                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Model adı/-tanımlayıcısı                                                                                                                                                           | DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151 |
| Bölme başına düşen Enerji Verimliliği Endeksi (EEL <sub>cavity</sub> )                                                                                                             | 81,7                         |
| 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) | 1,05 kWh                     |
| Fanlı moddaki bir döngü sırasında elektrikli fırının bir bölümündeki standart yükü ısıtmak için gereken bölme başına düşen enerji (gaz) tüketimi (elektrik nihai enerjisi)         | 0,71 kWh                     |
| Bölme sayısı                                                                                                                                                                       | 1                            |
| Bölme başına düşen ısıtma kaynağı (elektrik veya gaz)                                                                                                                              | electric                     |
| Fırın içi hacmi                                                                                                                                                                    | 76 l                         |
| Cihaz kütlesi                                                                                                                                                                      | 42,0 kg                      |

## Teknik veriler

|                                                                |                     |
|----------------------------------------------------------------|---------------------|
| Kapalı durumda güç tüketimi, güncel saat göstergesi kapalı     | Maks. 0,3 W         |
| Kapalı durumda güç tüketimi, güncel saat göstergesi açık       | Maks. 0,8 W         |
| Ağ bağlantılı hazırda bekleme modunda güç tüketimi             | Maks. 2,0 W         |
| Kapalı moda geçme süresi                                       | 20 dk.              |
| Ağ bağlantılı hazırda bekleme modunda kapalı moda geçme süresi | 20 dk.              |
| Wi-Fi modülünün frekans bandı                                  | 2,4000 – 2,4835 GHz |
| Wi-Fi modülünün iletim gücü                                    | Maks. 100 mW        |

## Uygunluk Beyanı

Miele, bu fırının 2014/53/AB Direktifine uygun olduğunu beyan eder.

AB Uygunluk Beyanı'nın tam metni aşağıdaki internet adreslerinden birinden edinilebilir:

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

## İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar

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

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

**Satış ve Pazarlama Şirketinin Adresi:**

Miele Elektrikli Aletler Dış Ticaret ve Pazarlama Ltd. Şti  
Fatih Sultan Mehmet Mah. Poligon Cad. Buyaka 2 Sitesi  
C Kule 2. Blok, No.8/B Kat 1  
34771 Tepeüstü-Ümraniye / İstanbul  
Türkiye

Müşteri Hizmetleri: 444 11 22

E-Mail: [info@miele.com.tr](mailto:info@miele.com.tr)

Internet: [www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

EEE yönetmeliğine uygundur

**Üretici Adresi:**

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

DGC 7250, DGC 7150, DGC 7151

tr-TR

M.-Nr. 12 822 231 / 02 / 002