

## Kullanım Kılavuzu ve Montaj Talimatı Mikrodalgalı fırın



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

# İçindekiler

---

<b>Güvenlik Talimatları ve Uyarılar</b> .....	<b>5</b>
<b>Çevre Korumaya Katkınız</b> .....	<b>14</b>
<b>Genel görünüm</b> .....	<b>15</b>
<b>Kumanda elemanları</b> .....	<b>16</b>
Açma/Kapama tuşu.....	17
Ekran.....	17
Sensörlü tuşlar.....	17
Semboller.....	19
<b>Kullanım esasları</b> .....	<b>20</b>
Menü öğesi seçimi.....	20
Bir seçim listesinde ayar değiştirme.....	20
Çubuk göstergıyla ayar değiştirme.....	20
Program ve fonksiyon seçimi.....	20
Sayı girişi.....	21
MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi.....	21
<b>Donanım</b> .....	<b>22</b>
Tip etiketi.....	22
Teslimat kapsamı.....	22
Cihazla birlikte verilen ve sonradan satın alınabilen aksesuarlar.....	22
Güvenlik tertibatları.....	25
PerfectClean kaplamalı yüzeyler.....	25
<b>İlk Çalıştırma</b> .....	<b>26</b>
Miele@home.....	26
Temel ayarlar.....	27
Fırının ilk kez ısıtılması.....	28
<b>Ayarlar</b> .....	<b>29</b>
Ayarlar tablosu.....	29
“Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi.....	31
Lisan  .....	31
Güncel saat.....	31
Aydınlatma.....	31
Ekran.....	32
Ses seviyesi.....	32
Birimler.....	32
Hızlı MD.....	33
Popcorn.....	33
Booster.....	33
Önerilen sıcaklıklar.....	33
Önerilen güç değerleri.....	33
Gecikmeli fan kapatma.....	34
Güvenlik.....	34
Miele@home.....	34
Güncelleme.....	35

Uzaktan kumanda .....	35
MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi .....	36
Yazılım sürümü .....	36
Bayi .....	36
Fabrika ayarları .....	36
Çalışma saatleri .....	36
<b>Kısa süre</b> .....	<b>37</b>
<b>Ana ve alt menüler</b> .....	<b>38</b>
<b>Mikrodalga</b> .....	<b>39</b>
Çalışma şekli .....	39
Kap seçimi .....	39
Uygun kaplar .....	39
Uygun olmayan kaplar .....	41
Kap testi .....	42
Kapak .....	42
<b>Kullanım</b> .....	<b>43</b>
Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi .....	43
Sıcaklığın değiştirilmesi .....	43
Mikrodalga gücünün değiştirilmesi .....	43
Pişirme süresi ayarı .....	44
Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi .....	45
Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi .....	45
Mikrodalga programında pişirme işleminin durdurulması .....	45
Pişirme işleminin iptal edilmesi .....	45
Fırının önceden ısıtılması .....	46
Booster .....	46
<b>Hızlı MD ve Popcorn</b> .....	<b>47</b>
<b>Otomatik programlar</b> .....	<b>48</b>
Kategoriler .....	48
Otomatik programların kullanımı .....	48
Kullanıma ilişkin önemli bilgiler .....	48
<b>Diğer uygulamalar</b> .....	<b>49</b>
Çözme .....	49
Kurutma .....	51
Isıtma .....	52
Pişirme .....	55
Konserve .....	57
Dondurulmuş ürünler/Hazır yemekler .....	59
Kap Isıtma .....	59
<b>Hamur işleri pişirme</b> .....	<b>60</b>
Hamur işleri pişirmeye ilişkin faydalı bilgiler .....	60
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....	60
Programlara ilişkin bilgiler .....	60

# İçindekiler

<b>Kızartma</b> .....	<b>62</b>
Kızartmaya ilişkin faydalı bilgiler .....	62
Piştirme tablolarına ilişkin bilgiler .....	62
Programlara ilişkin bilgiler .....	63
<b>Izgara yapma</b> .....	<b>64</b>
Izgara işlemine ilişkin faydalı bilgiler .....	64
Piştirme tablolarına ilişkin bilgiler .....	64
Programlara ilişkin bilgiler .....	65
<b>Temizlik ve bakım</b> .....	<b>66</b>
Uygun olmayan temizlik maddeleri .....	66
Normal kirlerin çıkarılması .....	67
İnatçı kirlerin çıkarılması .....	67
Izgara rezistansının aşağıya doğru indirilmesi .....	68
<b>Ne yapmalı, eğer ... ?</b> .....	<b>69</b>
<b>Müşteri Hizmetleri</b> .....	<b>73</b>
Arızalar için iletişim bilgisi .....	73
Garanti .....	73
<b>Kurulum</b> .....	<b>74</b>
Montaj ölçüleri .....	74
Yüksek veya tezgah altı dolaba montaj .....	74
Yandan görünüm .....	75
Bağlantılar ve havalandırma .....	76
Fırının montajı .....	77
Elektrik bağlantısı .....	77
<b>Piştirme tabloları</b> .....	<b>79</b>
Sulu hamur .....	79
Yoğrulmuş hamur .....	80
Mayalı hamur .....	81
Quark hamuru .....	81
Pandispanya hamuru .....	81
Ekler hamuru, Milföy hamuru, Beze .....	82
Baharatlılar .....	82
Sığır eti .....	83
Dana eti .....	83
Domuz eti .....	84
Kuzu, Av Eti .....	85
Kümes Hayvanları, Balık .....	86
<b>Test Enstitüsüne yönelik bilgiler</b> .....	<b>87</b>
EN 60350-1 uyarınca test yemekleri .....	87
EN 60705 standardına uygun test yemekleri (Mikrodalga çalışma modu  ) ....	88
<b>Teknik veriler</b> .....	<b>89</b>
Uygunluk Beyanı .....	89
İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar .....	89

► Mikrodalgalı fırın kolaylık olması için bundan sonra fırın olarak anılacaktır.

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

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

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

Miele bu talimatlara uyulmamasından kaynaklanan zararlardan sorumlu tutulamaz.

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

### Amacına uygun kullanım

► Bu fırın evde ve ev benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

► Bu fırın dış mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

► Mikrodalgalı fırını sadece evsel ortamlarda gıdaları çözme, ısıtma, pişirme, kızartma, ızgara ve konserve yapma işlemleri için kullanabilirsiniz.

Bunun dışındaki hiçbir kullanım türüne izin verilmez.

► Tutuşabilir malzemeler sonucu yangın tehlikesi.

Mikrodalga programında tutuşabilir malzemeler kurutursanız, malzemelerin içerdikleri nem buharlaşır. Bunun sonucu malzemeler kuruyarak kendi kendine tutuşabilir.

Fırını asla tutuşabilir malzemelerin muhafazası veya kurutulması için kullanmayınız.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

► Fiziksel, algısal veya ruhsal kapasiteleri ya da deneyimsizlik veya bilgisizlikleri dolayısıyla fırını güvenli bir şekilde kullanabilecek durumda olmayan kişilerin, fırını kullanırken gözetim altında olmaları gerekir. Bu kişiler fırını sadece güvenli bir şekilde kullanabilmeleri için gerekli bilgiler kendilerine verildikten sonra gözetimsiz olarak kullanabilirler. Hatalı bir kullanımın olası tehlikelerini tanımaları ve anlayabilmeleri gerekir.

► Özel gereklilikler (ör.: sıcaklık, nem, kimyasal dayanıklılık, aşınma dayanıklılığı ve titreşim) dolayısıyla fırının içine özel bir ışık kaynağı takılmıştır. Bu özel ışık kaynağı sadece öngörülen uygulama için kullanılmalıdır. Mekan aydınlatmasına uygun değildir. Değiştirme işlemi sadece Miele tarafından yetkilendirilmiş uzman teknisyen veya Miele yetkili servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.

► Bu fırın, F enerji verimliliği sınıfından 1 ışık kaynağı içermektedir.

### Evdeki çocuklar

► Çocukların buharlı fırını sizin kontrolünüz olmadan açmaması için çalıştırma kilidinden faydalanınız.

► 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında olmadıkları müddetçe fırından uzak tutulmalıdır.

► Çocuklar 8 yaşından itibaren, sadece güvenli bir şekilde kullanabilmeleri için gerekli bilgiler kendilerine verildikten sonra fırını gözetimsiz olarak kullanabilirler. Çocukların hatalı bir kullanımın olası tehlikelerini tanımaları ve anlayabilmeleri gerekir.

► Çocukların gözetimsiz olarak fırının bakımı ve temizliğini gerçekleştirmelerine izin verilmemelidir.

► Fırının yakınlarındaki çocuklara göz kulak olunuz. Çocukların fırınla oynamalarına asla izin vermemelisiniz.

► 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 sonucu yaralanma tehlikesi. Çocuk cildi yüksek sıcaklıklara karşı yetişkin cildine nazaran daha hassastır. Fırının kapak paneli, kumanda paneli ve fırın havası çıkış delikleri ısınır.

Çocukların çalışırken fırına dokunmasını önleyiniz.

► Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi.

Kapağın taşıma kapasitesi en fazla 8 kilogramdır. Çocuklar açık kapakta kendilerini yaralayabilirler.

Çocukların açık fırın kapağının üstünde durmalarına, kapağa oturmalarına veya asılmalarına izin vermeyiniz.

## Teknik güvenlik

► Hatalı montaj ve bakım çalışmaları veya onarımlar sonucu kullanıcıya yönelik ciddi tehlikeler oluşabilir. Montaj ve bakım işleri ve tamirler sadece uzman ve yetkili personel tarafından yapılmalıdır.

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

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

► Fırındaki hasarlar güvenliğinizi tehlikeye sokabilir. Fırının gözle görünür bir hasarı olup olmadığını kontrol ediniz. Hasarlı bir fırını asla çalıştırmayınız.

► Arızalı bir fırın çalışırken, kullanıcısı için tehlike oluşturabilecek mikrodalgalar dışarı sızabilir. Fırını aşağıdaki durumlarda kullanmayınız:

- kapak eğilmişse,
- kapak menteşeleri gevşemişse.
- cihaz kasasında, fırın panellerinde ve kapağında gözle görülür delikler ve çatlaklar varsa.

► Izgaranın 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.

► Fırının tip etiketi üzerinde belirtilen bağlantı verileri (frekans ve gerilim) elektrik şebekesi verileri ile mutlaka uyuşmalıdır, aksi takdirde 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). Fırını elektrik şebekesine bunlar vasıtasıyla bağlamayınız.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

- ▶ Güvenli bir şekilde çalışabilmesi için fırını ancak monte edildikten sonra kullanınız.
- ▶ Bu fırın sallantılı bir kurulum yerinde (örneğin: tekne gibi) çalıştırılmamalıdır.
- ▶ Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi. Elektrik ileten bağlantılara dokunulması veya elektrikli ve mekanik parçaların değiştirilmesi güvenliğinizi tehlikeye sokar ve fırında işlev bozukluklarına sebep olabilir.  
Fırının kasasını asla açmayınız.
- ▶ Fırın Miele yetkili servisi tarafından tamir edilmediğinde cihazın 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 fırına Miele tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından özel bir güç kablosu takılmalıdır (bkz. “Kurulum - Elektrik bağlantısı”).
- ▶ Güç kablosu hasar gördüyse, Miele tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından özel bir güç kablosuyla değiştirilmelidir (bkz. “Kurulum - Elektrik bağlantısı”).
- ▶ Kurulum ve bakım çalışmaları veya tamir sırasında fırın elektrik şebekesinden tamamen ayrılmalıdır. Bunun için:
  - elektrik sigortalarını kapatınız veya
  - telli elektrik sigortasını yuvasından tamamen çıkartınız veya
  - (varsa) fişi prizden çekiniz. Fişi çekerken güç kablosundan değil fişten tutunuz.
- ▶ Sorunsuz işletim için fırın yeterli bir soğuk hava beslemesine ihtiyaç duyar. Soğuk hava beslemesinin (ör. dolaba monte edilmiş ısı koruma çitaları sonucu) olumsuz etkilenmemesine dikkat ediniz. Ayrıca gerekli soğuk hava başka ısı kaynakları (ör. katı yakıtlı ocaklar) tarafından ısıtılmamalıdır.
- ▶ Fırın bir dolap paneli (ör. bir kapak) arkasına monte edildiyse, bu paneli fırını kullanırken asla kapatmayınız. Kapalı dolap paneli arkasında ısı ve nem birikir. Bunun sonucunda fırın etrafındaki dolaplar ve zemin zarar görebilir. Dolap kapağını ancak fırın tamamen soğuduktan sonra kapatınız.



## Doğru kullanım

► Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi. Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine, aksesuarlara ve yemeğe değmeniz halinde yanabilirsiniz.

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


► Fırın içindeki yiyecekte duman çıkmaya başladığında, oluşması muhtemel alevlerin sönmeye için fırın kapağını kapalı tutunuz. Fırını kapatıp güç kablosunu çekerek işlemi sonlandırınız. Kapağı ancak duman çekildikten sonra açınız.

► Çalışan fırının yakınlarındaki eşyalar yüksek sıcaklıklar sonucu yanmaya başlayabilir. Fırını asla mekan ısıtması için kullanmayınız.

► Yağlar aşırı ısınma sonucu tutuşabilir. Fırını sıvı veya katı yağ kullanırken asla kontrolsüz bırakmayınız. Yağın tutuşması halinde ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Fırının gücünü kapatınız, kapağı kapalı tutarak alevleri söndürünüz.

► Izgara yapılırken çok uzun pişirme süreleri yemeğin kurummasına ve kendi kendine tutuşmasına sebep olabilir. Izgara programlarında önerilen pişirme sürelerine uyunuz.

► Mikrodalgalı bir programda pişirme, ısıtma, çözme sürelerinin mikrodalgasız bir programdakinden çok daha kısa olduğunu dikkate alınız. Çok uzun çalışma süreleri yiyeceklerin kurummasına ve kendi kendine alev almasına sebep olur.

Izgara programlarında önerilen pişirme sürelerine uyunuz. Mikrodalgalı programını örneğin çiçek, baharatlı ot veya ekmek kurutmak için kullanmayınız. Izgara programlarını asla çiçek veya baharatlı ot vb. kurutmak için kullanmayınız. Turbo +  programını kullanınız ve işlemleri mutlaka takip ediniz!




► Bazı yiyeceklerin pişirilmesinde alkollü içecekler kullanırsanız, alkolün yüksek sıcaklıklarda buharlaştığını ve sıcak yüzeylerde tutuşabileceğini dikkate alınız. Bu buhar sıcak rezistanslarda tutuşabilir.

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

► Fırın içinde sıcak tutulan veya muhafaza edilen yiyecekler kuruyabilir ve çıkan nem cihazda korozyona sebep olabilir. Bu sebeple yemeklerin üzerini kapatınız.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

- ▶ Fırın ısı birikmesi sonucu zarar görebilir. Fırın tabanının üstünü asla alüminyum folyo veya fırın koruyucu folyo ile örtmeyiniz. Fırın tabanını hazırlanan yemekleri koymak veya kap ısıtmak için kullanılmak isterseniz, sadece Turbo +  veya Eco Turbo  programlarını Booster fonksiyonu olmadan kullanınız.
- ▶ Fırın tabanı nesnelere 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.
- ▶ Fırın sarf malzemelerinin temizliği ve dezenfeksiyonuna uygun değildir, aksi takdirde çok yüksek sıcaklıklar oluşabilir. Malzemeleri çıkarırken yapabilirsiniz.
- ▶ Isının yemeğin içinde eşit dağılması ve yeterince yüksek olması önem taşır. Eşit bir şekilde ısınmaları için yemekleri karıştırınız veya çeviriniz ve ısıtma, çözme ve pişirme sırasında verilmiş olan dengelenme sürelerini dikkate alınız. Dengelenme süresi sıcaklığın yemek içinde eşit bir şekilde dağıldığı bekleme süresidir.
- ▶ Mikrodalgada sıvı kaynatılması, özellikle de Mikrodalga  programında tekrar ısıtılması sırasında, kaynama sıcaklığına ulaşılmış olmasına rağmen tipik buhar kabarcıkları çıkmayabilir. Sıvı eşit bir şekilde kaynamaz. Bu kaynama gecikmesi patlama benzeri bir aşırı kaynamaya sebep olabilir, bu da kabın alınması sırasında kaynar sıvı sonucu yanmanıza sebep olabilir. Elverişsiz koşullar altında, basınç fırın kapağının kendiliğinden açılmasına sebep olacak kadar yüksek olabilir. Sıvıları ısıtmadan veya kaynatmadan önce karıştırınız. Isittikten sonra, kabı fırından almadan önce en az 20 saniye bekleyiniz. Ayrıca ısıtma sırasında kabın içine varsa bir cam çubuk ya da benzeri bir nesne koyabilirsiniz.

► Sıcak yiyecek sonucu yaralanma tehlikesi. Yiyeceklerin ısıtılması sırasında ısı doğrudan yiyeceklerin içinde oluşur, bunun sonucunda kap soğuk kalır (istisna: fırına dayanıklı çömlekler). Kap sadece yiyeceklerden aktarılan ısı ile ısınır.

Yiyecek dışarı alındıktan sonra, istenen sıcaklığa sahip olup olmadığını kontrol ediniz. Kap sıcaklığını referans almayınız! **Özellikle de bebek mamalarını dayanılır bir sıcaklığa ısıtmaya dikkat ediniz!** Isıttıktan sonra bebek mamasını iyice karıştırınız veya çalkalayınız, ve ardından bebeğin yanmaması için yemeğin sıcaklığını kontrol ediniz.


► Kapalı kaplar ve şişelerdeki aşırı basınç sonucu yaralanma tehlikesi. Kapalı kaplarda veya şişelerde, ısıtma sırasında basınç oluşur, bu basınç patlamaya yol açabilir.

Yiyecekleri veya sıvıları asla kapalı kaplarda ve kavanozlarda ısıtmayınız. Kapları önceden açınız ve biberonlardan emzikleri ve kapakları çıkarınız.

► Yumurtaları kabuksuz ısıtırsanız, yumurtanın sarısı piştikten sonra yüksek basınçtan patlayabilir.

Pişirmeden önce yumurta sarılarının zarını birkaç yerden deliniz.

► Yumurtaları kabuklu olarak ısıtırsanız, fırından çıkardıktan sonra bile patlayabilirler.

Kabuklu yumurtaları sadece özel kaplarda pişiriniz. Mikrodalga  programında haşlanmış yumurta ısıtmayınız.

► Domates, sosis, patates, patlıcan gibi sıkı kabuklu yiyecekler ısıtılırken veya pişirilirken patlayabilir.


Oluşan buharın dışarı çıkması için bu türden yiyecekleri birkaç yerinden deliniz veya çentik atınız.

► Cıvalı ve sıvılı termometreler yüksek sıcaklıklara uygun değildirler ve kolayca kırılırlar.





Gıdanın sıcaklığını kontrol etmek için fırının çalışmasını durdurunuz. Gıda sıcaklığını ölçmek için uygun bir özel gıda termometresi kullanınız.

► Tohum, kiraz çekirdeği veya jel doldurulmuş yastıklar ve benzeri eşyalar, ısıtıldıktan sonra mikrodalga fırından alınsalar dahi tutuşabilirler. Bu tür eşyaları fırında ısıtmayınız.

► Sapları ve kapak kulplarının içi boş olan kaplar, bu boşlukların içine nem girebileceğinden, uygun değildir. Nemin buharlaşması sonucu, boşluğu patlama şeklinde tahrip eden çok güçlü bir basınç oluşabilir (İstisna: havası yeterince alınmış boşluklar).

Mikrodalga  programında kulpları ya da kapak kulplarının içi boş kaplar kullanmayınız.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

- ▶ Mikrodalgağa uygun olmayan kaplar Mikrodalga  programında ve mikrodalgalı programlarda tahrip olup fırına zarar verebilir. Metal kaplar, alüminyum folyo, çatal-kaşık-bıçak, metal kaplamalı kaplar, kurşun içeren kristaller, kenarları tırtıklı kaseler, ısıya duyarlı plastik kaplar, tahta kaplar, metal klipsler, içinde tel olan plastik ve kağıt klipsler, alüminyum kapak folyosu tamamen çıkarılmamış plastik kaplar kullanmayınız (bkz. “Mikrodalga kullanımı - Kap seçimi”).
- ▶ Fırına uygun olmayan plastik kaplar yüksek sıcaklıklarda eriyip fırına zarar verebilir ya da yanmaya başlayabilir. Mikrodalgasız programlarda sadece fırına uygun plastik kap kullanınız. Kap üreticisinin verdiği bilgileri dikkate alınız.
- ▶ Yanıcı malzemelerden yapılmış kaplar sonucu yangın tehlikesi. Tek kullanımlık plastik kaplar “Mikrodalga kullanımı - Kap seçimi” bölümünde belirtilen özelliklere sahip olmalıdır. Yiyecekleri plastik, karton veya diğer tutuşabilir malzemelerden tek kullanımlık kaplarda ısıtırken veya pişirirken fırını gözetimsiz bırakmayınız.
- ▶ Sıcak tutma ambalajlarında mikrodalgaları yansıtan alüminyum folyo vardır. Alüminyum folyoyu saran kağıt yanacak kadar ısınabilir. Mikrodalgalı programlarda, ızgara tavuk torbaları gibi sıcak tutma ambalajlarında yiyecek ısıtmayınız.
- ▶ Fırını, Mikrodalga  programında veya mikrodalgalı programlarda içinde yemek olmaksızın veya uygun olmayan malzemeler varken kullanırsanız, fırın zarar görebilir. Mikrodalga  programında **daima** cam tepsiyi kullanınız ve daha küçük kalıpları da daima cam tepsi üzerine yerleştiriniz. Kap ısıtmak veya baharatlı ot kurutmak için mikrodalgalı programları kullanmayınız. Bunun yerine Turbo +  programını kullanınız.
- ▶ 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 8 kilogramdır. Açık kapak üzerinde durmayınız veya oturmayınız ve kapak üzerine ağır nesnelere koymayınız. Kapak ile kapak ağız arasına hiçbir şey sıkışmamasına dikkat ediniz. Aksi takdirde fırın zarar görebilir.

## **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.

## **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.
- ▶ Korozyonu önlemek için fırının içindeki paslanmaz çelik yüzeylere dökülen tuzlu yemek sularını derhal bir bezle siliniz.
- ▶ Nemli sıcak alanlarda haşere (ör. hamam böceği) istilası olasılığı artar. 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.
- ▶ Fırınınızın seri üretiminin sonlanmasının ardından Miele, size işlevlerin sürdürülmesini sağlayan yedek parçalar için en az 10 yıl olmak üzere 15 yıla varan tedarik garantisi sunmaktadır.

# Çevre Korumaya Katkınız

## Nakliye Ambalajının Elden Çıkarılması

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

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

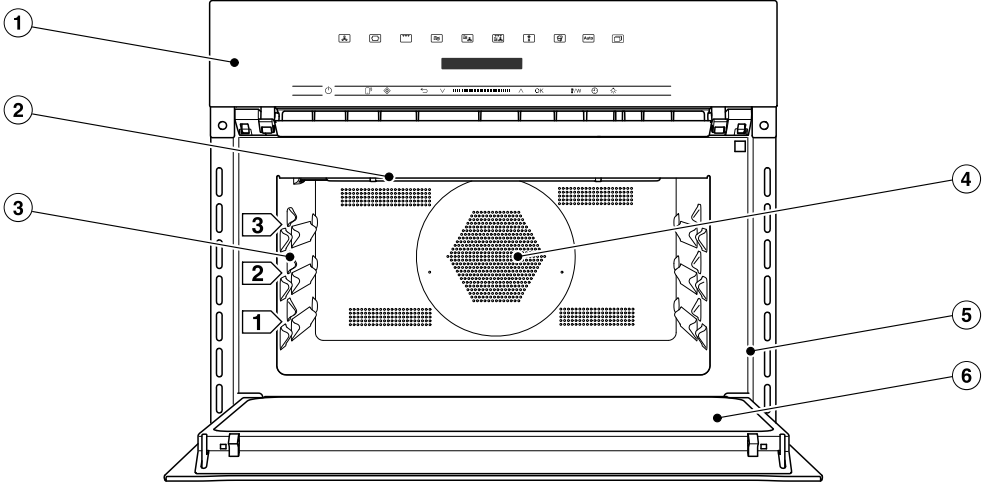
## Eski Cihazın Elden Çıkarılması

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



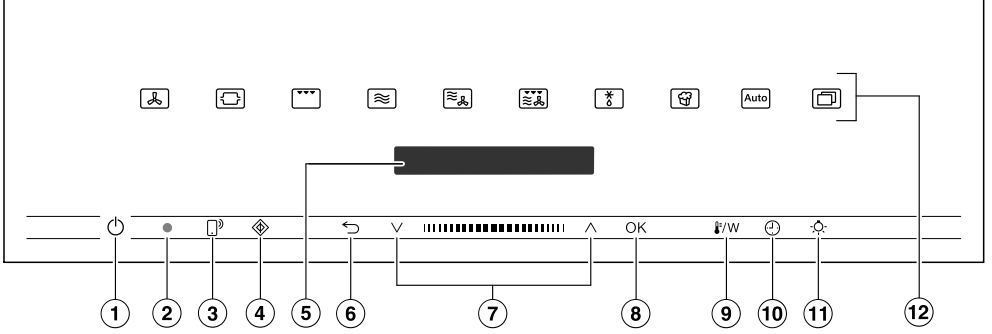
Bunun yerine varsa belediyeler, bayiler veya Miele'de bulunan elektrikli ve elektronik cihazların teslimi ve değerlendirilmesine yönelik resmi toplama ve geri alma merkezlerinden yararlanınız. Elden çıkarılacak eski cihaz üzerindeki olası kişisel verilerin silinmesinden yasalar uyarınca siz sorumlusunuz.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

## Fırın



- ① Kumanda paneli
- ② Izgara rezistansı
- ③ Cam tepsi ve ızgara için 3 raf seviyesi
- ④ Fan çekiş delikleri ve arkasındaki halka rezistans
- ⑤ Tip etiketinin bulunduğu ön çerçeve
- ⑥ Kapak


## Kumanda elemanları



- ① Gömme Açma/Kapama tuşu  
Fırının gücünün açılması veya kapatılması için
- ② Optik arayüz  
(Sadece Miele yetkili servisi içindir)
- ③ Sensörlü tuşu  
Fırının mobil cihazınız vasıtasıyla kumandası için
- ④ sensörlü tuşu  
Hızlı MD fonksiyonunun başlatılmasını 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 tuşu  
Fonksiyonların görüntülenmesi ve ayarların kaydedilmesi içindir
- ⑨ Sensörlü tuşu  
Sıcaklığın veya gücün değiştirilmesi içindir
- ⑩ Sensörlü tuşu  
Kısa süre sayacı, pişirme süresi veya pişirme işlemi için başlangıç ya da bitiş saati ayarı içindir
- ⑪ Sensörlü tuşu  
Fırın aydınlatmasını açmak ve kapatmak için
- ⑫ Sensörlü tuşlar  
Program, otomatik program ve ayar seçimi içindir




### Açma/Kapama tuşu

Açma/Kapama  tuşu yüzeye gömüldür ve parmak temasıyla çalışır.


Bu tuşla fırının gücünü açıp kapatırsınız.

### Ekran

Ekran güncel saat veya programlara, sıcaklıklara, pişirme sürelerine, otomatik programlara ve ayarlara dair çeşitli bilgiler gösterilir.

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 fırının gücü kapalıyken de çalışmasını istiyorsanız Ekran | QuickTouch | Açık ayarını seçiniz.

### Ekranın yukarısındaki sensörlü tuşlar




Programlara ve diğer fonksiyonlara ilişkin bilgileri “Ana ve alt menüler”, “Ayarlar”, “Otomatik programlar” ve “Diğer uygulamalar” bölümlerinde bulabilirsiniz.

# Kumanda elemanları

## Ekranın altındaki sensörlü tuşlar






Sensörlü tuş	Fonksiyon
	<p>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, fırını mobil cihazınızla kumanda edebilirsiniz (bkz. “Ayarlar - Miele@home” bölümü).</p>
	<p>Bu sensörlü tuşla Hızlı MD fonksiyonunu başlatırsınız. Pişirme işlemi en yüksek mikrodalga gücüyle (1000 W) ve 1 dakikalık bir pişirme süresiyle gerçekleştirilir (bkz. “Hızlı MD” bölümü). Bu sensörlü tuşa birkaç defa dokunarak pişirme süresini aşamalı olarak artırebilirsiniz.</p> <p>Bu fonksiyon ancak başka bir pişirme işlemi gerçekleştirilmiyorsa kullanılabilir.</p>
	<p>Bulduğunuz menüye bağlı olarak bu sensörlü tuşla bir üst menüye veya ana menüye geri dönersiniz.</p> <p>Aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, 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>
	<p>Onaylayabileceğiniz bir değer, bilgi veya ayar görüntülediğinde, sensörlü OK tuşu turuncu renkte yanar.</p> <p>Bu sensörlü tuşu seçerek kısa süresi sayacı gibi fonksiyonları görüntüler, değer veya ayar değişikliklerini kaydeder ya da bilgileri onaylarsınız.</p> <p>Mikrodalgalı bir pişirme işlemi sensörlü OK tuşuyla başlatabilir, durdurabilir veya devam ettirebilirsiniz.</p>

## Kumanda elemanları

Sensörlü tuş	Fonksiyon
 /W	Ön ısıtma evresi sırasında ve pişirme işlemi sırasında bu sensörlü tuş ile sıcaklığı veya mikrodalga gücünü değiştirebilirsiniz. Mikrodalgasız programlarda sıcaklığı değiştirebilirsiniz. Mikrodalgalı programlarda mikrodalga gücünü değiştirebilirsiniz.
	Herhangi bir pişirme işlemi devam etmiyorsa, bu sensörlü tuş ile istediğiniz anda bir kısa süre sayacı (ör. yumurta haşlamak için) ayarlayabilirsiniz. Aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, kısa süre sayacı, pişirme süresi ve pişirme işlemi için başlangıç ve bitiş saati ayarlayabilirsiniz.
	Bu sensörlü tuşu seçerek fırın aydınlatmasını açıp kapatabilirsiniz. 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 fırının gücünün yanlışlıkla açılmasını önler (bkz. "Ayarlar - Güvenlik" bölümü).

## Kullanım esasları

Fırını gezinti bölmesindeki  $\wedge$  ve  $\vee$  ok tuşları ve bunlar arasındaki alan **|||||** yardımıyla kumanda edersiniz.

Onaylayabileceğiniz bir değer, bilgi veya ayar görüntülediğinde, *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 göstereyle 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).

- İsteddiğiniz 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 öğesi görülene kadar seçim listelerinde gezininiz.

## Sayı girişi

Değiştirilmesi mümkün sayıların arka planı aydınlatılır.


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


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

- *OK* ile onaylayınız.


Değiştirilen sayı kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

## MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi

- MobileStart özelliğini etkinleştirmek için  sensörlü tuşuna dokununuz.

 sensörlü tuşu yanar. Artık fırını Miele uygulamasıyla uzaktan kumanda edebilirsiniz.

Fırının doğrudan kumandası, uygulama ile uzaktan kumandaya göre önceliklidir.

MobileStart,  sensörlü tuşu yandığı müddetçe kullanılabilir.

## 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

- Fırın ve mikrodalga fonksiyonlarının kullanımına yönelik kullanma kılavuzu ve montaj talimatı
- Otomatik programlar ve programlar için yemek tarifleri kitabı
- Fırının mutfak dolabının içine tespitine yönelik vidalar
- Çeşitli aksesuarlar

### Cihazla birlikte verilen ve sonradan satın alınabilen aksesuarlar

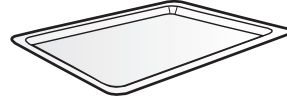
Fırınınızın standart olarak cam tepsi ve tel ızgarası vardır.

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

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

Sipariş verirken fırınınızın modelini ve istenen aksesuarın tanımını belirtiniz.


#### Cam tepsi



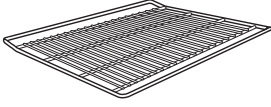
Cam tepsi tüm programlara uygundur.


Cam tepsi büyük sıcaklık dalgalanmaları sonucu zarar görebilir.


Sıcak cam tepsiyi granit veya fayans tezgah gibi soğuk yüzeyler üzerine koymayınız, bunun yerine uygun bir altlık kullanınız.

- Mikrodalga  programında ve daha küçük kalıpları yerleştirmek için **daima** cam tepsiyi kullanınız.
- Cam tepsiye en fazla 8 kg malzeme koyunuz.

### Çekmeye karşı korumalı tel ızgara




Tel ızgara Mikrodalga  programında kullanıma uygun **değildir**. Tel ızgarayı mikrodalgalı ve mikrodalgasız tüm diğer programlarda kullanabilirsiniz.

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Tel ızgara pişirme işlemleri sırasında çok ısınır.

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

Fırın ve tel ızgara olası kıvılcım oluşumu sonucu zarar görebilir.

Tel ızgarayı Mikrodalga  programında kullanmayınız.

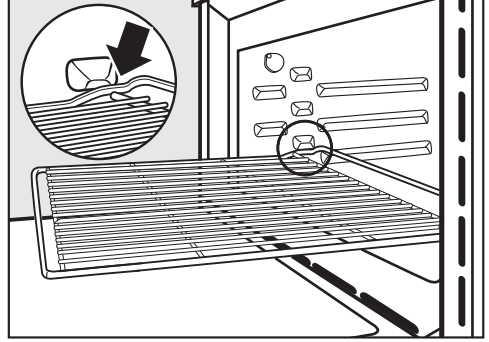
Tel ızgarayı fırın tabanına koymayınız, raf seviyelerinden birine sürünüz.

### Tel ızgara kullanımı

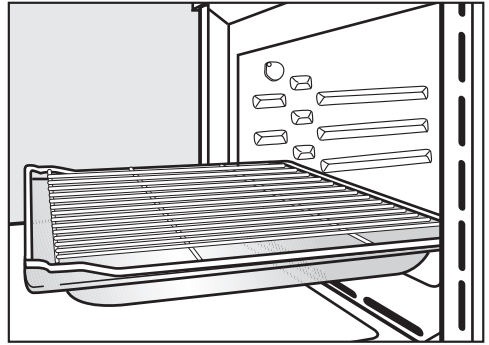
Tel ızgara bir çekme korumasına sahiptir. Bu çekme koruması, kısmen dışarı çekilmesi gerektiğinde tel ızgaranın tamamen dışarı kaymasını engeller.

Tel ızgarayı fırına ters koyarsanız, çekme koruması sağlanmaz.

Tel ızgarayı fırına sürerken bu çekme korumasının (çentiklerin) **arkada** olmasına dikkat ediniz.



- Tel ızgara dışarı çekilirken çekme korumasına takılırsa, ızgarayı önden hafifçe kaldırınız.








- Belirli pişirme işlemlerinde (ör.: ızgarada kızartma için) ızgarayı cam tepsi ile birlikte kullanınız. Sadece bu durumda çekme koruması önde bulunur.
- Tel ızgaranın en yüksek taşıma kapasitesi 8 kilogramdır.

# Donanım

## Yuvarlak fırın tepsileri

Yuvarlak fırın tepsileri mikrodalgalar sonucu zarar görebilir.

Yuvarlak fırın tepsilerini

Mikrodalga , MD + Otomatik Kızartma , MD + Turbo+ , MD + Izgara  veya MD + Turbo Izgara  programlarında kullanmayınız.



**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 tepsisinin de emaye yüzeyi PerfectClean kaplıdır.

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

## HUB Gourmet kızartma kabı HBD kızartma kabı kapağı

Gourmet kızartma kabı ve kızartma kabı kapağı mikrodalgalardan zarar görebilir. Metaller mikrodalgaları yansıtır ve bunun sonucunda kıvılcımlar oluşabilir ve mikrodalgalar soğurulmayabilir.

Kızartma kabını ve kapağını sadece **mikrodalgasız** programlarda kullanınız.

Tel ızgarayı 1. seviyeye sürünüz ve Gourmet kızartma kabını tel ızgara üzerine yerleştiriniz.

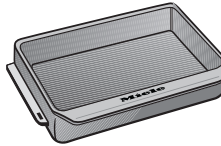
Gourmet kızartma kaplarının üst yüzeyi yapışmaz bir tabakayla kaplıdır ve kaplar induksiyonlu ocaklara uygundur.

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

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

**Derinlik: 22 cm**

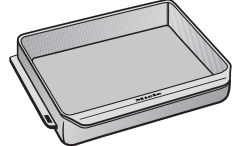
HUB 62-22



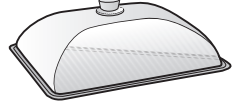
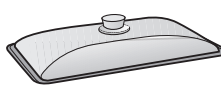
HBD 60-22

**Derinlik: 35 cm \***

HUB 62-35



HBD 60-35




- \* 3 seviyeli fırınlarda kapakla birlikte toplam yükseklik, fırın iç kabının kullanılabilir yüksekliğini geçeceğinden, fırın kapları ve kapaklar birlikte kullanılamazlar.



## Temizlik ve bakım aksesuarları

- 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**  
Mikrodalgasız programlar pişirme süresi girilmeden başlatılabilir. Fırının sürekli olarak çalışmasını önlemek ve yangın tehlikesini ortadan kaldırmak üzere fırın, seçilen programa ve sıcaklığa bağlı olarak belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

## 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
- Yuvarlak delikli kızartma ve AirFry kabı
- Yuvarlak fırın tepsisi

# İlk Çalıştırma

## Miele@home

Fırınınız entegre bir Wi-Fi modülü ile donatılmıştır.

Kullanım için şunlara ihtiyacınız olacaktır:

- bir Wi-Fi ağı
- Miele Uygulaması
- Miele kullanıcı hesabı. Kullanıcı hesabını Miele uygulaması vasıtasıyla oluşturabilirsiniz.

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

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

- Fırınınızın çalışma durumuna ilişkin bilgilerin görüntülenmesi
- Fırınınızda gerçekleştirilmekte olan pişirme işlemlerine ilişkin bilgilerin görüntülenmesi
- Gerçekleştirilmekte olan pişirme işlemlerinin sonlandırılması

Fırının Wi-Fi ağına bağlanması sonucunda fırının gücü kapalıyken bile enerji tüketimi yükselir.

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.



## 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.

Fırın çalışırken çok ısınır.

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

Fırın elektrik şebekesine bağlandığında otomatik olarak açılır.

## Lisan ayarı

- İstedığınız lisanı seçiniz.

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

## Konum ayarı

- İstedğiniz konumu seçiniz.

## Miele@home kurulumu

Ekranada 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.

Ekran ve Miele Uygulaması takip eden adımlarda size rehberlik edecektir.

## Güncel saat ayarı

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

## İlk çalıştırma işleminin bitirilmesi

- Duruma göre ekranda verilen diğer talimatları uygulayınız.


İlk çalıştırma işlemi böylece tamamlanmış olur.

# İlk Çalıştırma

## Fırının ilk kez ısıtılması

Fırının ilk kez ısıtılması sırasında hoş olmayan kokular oluşabilir. Bu kokuları fırını boş olarak en az bir saat ısıtarak gidebilirsiniz.

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

- Fırın ve aksesuarlarının üstündeki olası etiket veya koruyucu folyoları sökünüz.
- Aksesuarları fırından çıkartınız ve temizleyiniz (bkz. "Temizlik ve bakım").
- Isıtma işleminden önce fırın içinde kalan olası ambalaj kalıntılarını ve tozları ıslak bir bezle alınız.
- Fırının gücünü Açma/Kapama  tuşu ile açınız.

Program seçin görüntülenir.


- Turbo +  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.

Fırını en az bir saat ısıtınız.

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

## İlk kez ısıtıldıktan sonra fırının temizlenmesi

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.






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

Elle temizlikten önce rezistansların ve fırının içinin soğumasını bekleyiniz.

- 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 kurulaştırınız.


Fırının kapağını ancak fırının içi kuruolduktan sonra kapatınız.

## Ayarlar tablosu

Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
Lisan 	...   deutsch   english   ... Konum
Güncel saat	Gösterge Açık*   kapalı   Gece kapatması Saat formatı 12 sa.   24 sa.* ayarla
Aydınlatma	Açık 15 saniye "Açık"* kapalı
Ekran	Parlaklık  QuickTouch Açık   kapalı*
Ses seviyesi	Sinyal sesleri Melodiler*  Solo ton  Tuş sesi  Karşılama melodisi Açık*   kapalı
Birimler	Ağırlık g*   lb/oz   lb Sıcaklık °C*   °F
Hızlı MD	Güç Pişirme süre.
Popcorn	Pişirme süre.
Booster	Açık* kapalı
Önerilen sıcaklıklar	
Önerilen güç değerleri	


\* Fabrika ayarı



# Ayarlar

Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
Gecikmeli fan kapatma	sıcaklık kontrollü* zaman kumandalı
Güvenlik	Tuş kilidi Açık   kapalı* Çalıştırma kilidi  Açık   kapalı*
Miele@home	etkinleştir   etkisiz kıl Bağlantı durumu yeniden kur sıfırla kurulum
Uzaktan kumanda	Açık* kapalı
Güncelleme	Açık* kapalı
Yazılım sürümü	
Bayi	Fuar modu Açık   kapalı*
Fabrika ayarları	Cihaz ayarları Önerilen güç değerleri Önerilen sıcaklıklar

\* Fabrika ayarı

## “Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi

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

- Diğer  seçeneğini seçiniz.
- Ayarlar  seçeneğini seçiniz.
- İsteddiğiniz ayarı seçiniz.




Şimdi ayarları kontrol edebilir veya değiştirebilirsiniz.

Ayarlar, ancak herhangi bir pişirme işlemi gerçekleşmiyorsa değiştirilebilir.

## Lisan

Lisanınızı ve konumunuzu ayarlayabilirsiniz.

Seçim ve onayın hemen ardından ekranda istenen lisan görüntülenir.

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

## Güncel saat

### Gösterge

Kapalı fırın için güncel saat göstergesi türünü seçiniz:

- Açık  
Güncel saat ekranda sürekli olarak görüntülenir.  
Ek olarak Ekran | QuickTouch | Açık ayarını seçerseniz, tüm sensörlü tuşlar dokunulduğunda hemen tepki verir.  
Ek olarak Ekran | QuickTouch | kapalı ayarını seçerseniz, ekranı kullanabilmek için önce fırının gücünü açmanız gerekir.

- kapalı  
Enerji tasarrufu amacıyla ekran karartılır. Ekranı kullanabilmek için önce fırının gücünü açmanız gerekir.
- Gece kapatması  
Enerji tasarrufu amacıyla güncel saat ekranda sabah saat 5 ile gece saat 23 arasında görüntülenir. Diğer zamanlarda ekran karanlık kalır.

### Saat formatı

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



### ayarlar

Saat ve dakika ayarı yapılır.

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

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.

# Ayarlar

## Ekran

### Parlaklık

Ekran parlaklığı bir çubuk göstergıyla gösterilir.

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

### QuickTouch

Fırının gücü kapatıldığında sensörlü tuşların nasıl tepki vermesi gerektiğini belirleyiniz.

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

## Ses seviyesi

### Sinyal sesleri

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

### Melodiler

Bir işlemin sonunda fasılalarla birden fazla kez bir melodi duyulur.

Bu melodinin ses seviyesi bir çubuk göstergile 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 göstergile gösterilir.


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

## Tuş sesi

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

- ■■■■■■■■  
en yüksek ses seviyesi
- ■■■■■■■■  
Tuş sesi kapalı

## Karşılama melodisi

Açma/Kapama  tuşuna dokunulduğunda duyulan melodiyi açabilir veya kapatabilirsiniz.

## Birimler

### Ağırlık

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

### Sıcaklık

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



## Hızlı MD

Mikrodalğanın hemen başlatılması için 1000 W mikrodalga gücü ve 1 dakikalık pişirme süresi önceden ayarlanmıştır.

- Güç  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ve 1000 W'lık bir mikrodalga gücü ayarlayabilirsiniz.
- Pişirme süre.  
Ayarlanabilecek en yüksek pişirme süresi seçilen mikrodalga gücüne bağlıdır :80–300 W: maks.10 dk.  
450–1000 W: maks. 5 dk.

## Popcorn

Patlamış mısır hazırlamak üzere mikrodalğanın hemen başlatılması için 850 W mikrodalga gücü ve 2:50 dakikalık pişirme süresi önceden ayarlanmıştır. Bu, mikrodalgada patlamış mısır hazırlığı için çoğu üreticinin öngördüğü değerlere karşılık gelir.

En fazla 4 dakikalık bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

Mikrodalga gücü ayarı sabittir ve değiştirilemez.

## Booster

Booster fonksiyonu fırının hızla ısıtılmasına yarar.

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

## Önerilen sıcaklıklar

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


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

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






Önerilen sıcaklığın değiştirilmesi aynı zamanda karşı gelen mikrodalgalı program için de etkili olur.

## Önerilen güç değerleri

Sürekli olarak önerilenlerden farklı mikrodalga güçleri ile çalışmanız halinde önerilen güç değerlerini değiştirmeniz mantıklı olur.

Mikrodalga  programı ve mikrodalgalı programlar için önerilen güç kademesini değiştirebilirsiniz.

Menü öğesini seçtiğinizde program listesi önerilen güç bilgileriyle birlikte görüntülenir.

- Mikrodalga :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MD + Otomatik Kızartma , MD + Turbo+ , MD + Izgara  ve MD + Turbo Izgara :  
80 W, 150 W, 300 W
- İsteddiğiniz programı seçiniz.
- Önerilen güç kademesini değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

# Ayarlar

## Gecikmeli fan kapatma

Pişirme 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 dolayısıyla mutfak dolabı ve tezgah zarar görebilir ve 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.

## 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 cihazın 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. Fırını kullanabilmek için, OK sensörlü tuşuna en az 6 saniye boyunca dokununuz.
- kapalı  
Çalıştırma kilidi kaldırılır. Fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz.

## Miele@home

Fırın, Miele@home uyumlu ev aletlerindedir. Fırınınız fabrikada bir Wi-Fi iletişim modülü ile donatılmıştır ve kablosuz iletişime uygundur.

Fırınınızı Wi-Fi ağına bağlamak için birden fazla olanağınız mevcuttur. 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. Fırını değiştirirken veya ikinci el bir fırını işleme alırken ağ ayarlarınızı sıfırlayınız. Tüm kişisel verileri kaldırdığınızdan ve 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.

## Güncelleme

Güncelleme menü öğesi sadece Miele@home kullanımına yönelik ön şartlar sağlandıysa görülür ve seçilebilir (bkz. "İlk çalıştırma - Miele@home" bölümü).

RemoteUpdate özelliği ile fırınınızın yazılımı güncellenebilir. Fırınınız için bir güncelleme varsa, bu güncelleme fırınınız tarafından otomatik olarak indirilir. Ancak güncelleme otomatik olarak yüklenmez, sizin tarafınızdan manuel olarak başlatılması gerekir.

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

## 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 özelliğinin işleyişi

Bir güncellemenin içeriği ve kapsamı hakkındaki bilgiler Miele uygulamasında hazırlanır.

Bir güncelleme mevcutsa, fırınınızın ekranında bir bildirim görüntülenir.

Güncellemeyi hemen yükleyebilir veya daha sonraya erteleyebilirsiniz. Fırınınızın gücünü bir sonraki açışınızda soru yenilenir.

Güncellemeyi yüklemek istemiyorsanız RemoteUpdate özelliğini etkisiz kılınız.

Güncelleme birkaç dakika sürebilir.

RemoteUpdate sırasında şunlara dikkat edilmelidir:

- Bildirim almadığınız müddetçe herhangisi bir güncelleme yok demektir.
- Yüklenen bir güncelleme geri alınamaz.
- Güncelleme sırasında fırının gücünü kapatmayınız. Aksi takdirde güncelleme iptal edilir ve yüklenmez.
- Bazı yazılım güncellemeleri sadece Miele Yetkili Servisi tarafından gerçekleştirilebilir.

## Uzaktan kumanda


Mobil cihazınıza Miele uygulamasını yüklediyseniz, Miele@home sistemine sahipseniz ve uzaktan kumanda özelliğini etkinleştirdiyseniz (Açık), MobileStart fonksiyonunu kullanabilir ve örneğin fırını


# Ayarlar

nınızda tamamlanmış işlemleri görüntüleyebilir veya devam etmekte olan bir pişirme işlemi sonlandırabilirsiniz.


Fırın, ağa bağlı bekleme modunda maks. 2 W güce ihtiyaç duyar.

## MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi

■ MobileStart özelliğini etkinleştirmek için  sensörlü tuşuna dokununuz.

 sensörlü tuşu yanar. Artık fırını Miele uygulamasıyla uzaktan kumanda edebilirsiniz.

Fırının doğrudan kumandası, uygulama ile uzaktan kumandaya göre önceliklidir.

MobileStart,  sensörlü tuşu yandığı müddetçe kullanılabilir.

## Yazılım sürümü

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

## Bayi

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

## Fuar modu


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

- Açık  
Fuar modu sensörlü *OK* tuşuna en az 4 saniye dokunduğunuzda etkinleşir.
- kapalı  
Fuar modu sensörlü *OK* tuşuna en az 4 saniye dokunduğunuzda etkisiz kılınır. Fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz.


## Fabrika ayarları

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

## Çalışma saatleri

Diğer  | Çalışma saatleri seçeneği ile fırınınızın toplam çalışma saatini görüntüleyebilirsiniz.

### 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 yemek baharat veya sıvı eklemek için hatırlatıcı olarak).

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

### Kısa süre sayacı ayarı

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


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


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

ayarla 00:00 dk. bildirim görüntülenir.

- Gezinti bölmesini kullanarak 06:20 ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.


Kısa süre sayacı değeri kaydedilir.


Fırın kapalı ise güncel saat yerine  ve ilerlemekte olan kısa süre görüntülenir.

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

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


Bir menü de bulunuyorsanız, kısa süre 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.

## Ana ve alt menüler

Menü	Önerilen de- ğer	Aralık
Programlar		
Turbo + 	160 °C	30–250 °C
Otomatik kızartma 	160 °C	100–230 °C
Izgara 	3	1–3
Mikrodalga 	1000 W	80–1000 W
MD + Turbo+ 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MD + Turbo Izgara 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Çözme 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Otomatik programlar 		
Diğer 		
Eco Turbo	190 °C	100–230 °C
Turbo ızgara	200 °C	100–220 °C
MD + Izgara	300 W 3	80–300 W 1–3
MD + Otomatik Kızartma	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Ayarlar 		
Çalışma saatleri		


## Çalışma şekli


Fırında, akımı elektromanyetik dalgalara (mikrodalgalar) dönüştüren bir magnetron bulunur. Bu dalgalar cihazın içine eşit bir şekilde dağılır ve ayrıca metal iç panellerden yansıtılır.

Mikrodalgalar her yönden gıdanın içine nüfuz eder. Gıdalar birçok molekülden oluşur. Bu moleküller (özellikle de su molekülleri) mikrodalgalar sonucu güçlü bir titreşime girer. Bunun sonucunda gıdalar dışarıdan içeriye doğru ısınır. Gıda ne kadar fazla su içerirse o kadar hızlı ısınır veya pişer.

## Mikrodalganın avantajları

- Gıdalar mikrodalga ile genel olarak sıvı veya yağ katılmaksızın ya da az miktarda sıvı veya yağ katılarak pişirilebilir.
- Çözme, ısıtma veya pişirme süreleri bir ocak veya fırında olduğundan daha kısadır.
- Gıdanın vitaminleri, mineralleri, doğal rengi ve özel tadı büyük oranda korunur.

Fırını, Mikrodalga  programında veya mikrodalgalı programlarda içinde yemek olmaksızın veya uygun olmayan malzemeler varken kullanırsanız, fırın zarar görebilir.

Mikrodalga  programında **daima** cam tepsiyi kullanınız ve daha küçük kalıpları da daima cam tepsi üzerine yerleştiriniz.

## Kap seçimi

Mikrodalgaların gıdaya ulaşabilmesi için kabın mikrodalgaları geçirmesi gerekir. Mikrodalgalar cam, porselen, plastik, karton gibi malzemelerden geçer. Bu nedenle metal veya metal içeren kaplar kullanmayınız. Metaller mikrodalgaları

yansıtır ve bunun sonucunda kıvılcımlar oluşabilir ve mikrodalgalar soğurulmayabilir.



Kapalı kaplar ve şişelerdeki aşırı basınç sonucu yaralanma tehlikesi  
Kapalı kaplarda veya şişelerde, ısıtma sırasında basınç oluşur, bu basınç patlamaya yol açabilir.

Katı veya sıvı gıdaları asla kapalı kaplar ya da şişelerde ısıtmayınız.

Kapları önceden açınız ve biberonlardan emzikleri ve kapakları çıkarınız.



Mikrodalgalı programlarda uygun olmayan kap kullanılması sonucu yangın tehlikesi.

Mikrodalgaya uygun olmayan kaplar tahrip olabilir ve fırına zarar verebilir.

Mikrodalgalı programlarda sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.

Kullanılan kabın malzemesi ve şekli ısıtma ve pişirme sürelerini etkiler.

Yuvarlak ve oval, derin olmayan kaplar en iyi sonucu verir. Gıdalar bu tür kaplarda köşeli kaplarda olduğundan daha eşit ısınır.

## Uygun kaplar



Yanıcı malzemeler sonucu yangın tehlikesi.

Plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden tek kullanımlık kaplar tutuşup fırına zarar verebilir.

Yiyecekleri plastik, karton veya diğer tutuşabilir malzemelerden tek kullanımlık kaplarda ısıtırken veya pişirenken fırını gözetimsiz bırakmayınız.

Aşağıdaki kapları ve malzemeleri kullanabilirsiniz:


# Mikrodalga

- Ateşe dayanıklı cam ve cam seramik  
İstisna: kurşun içerdiğinden ve çatlayabileceğinden kristal cam.
- Porselen
  - metal süslemesiz  
metal süslemeler (ör. altın kenar veya kobalt mavisi) kıvılcım oluşturabilir.
  - içi boş kulpu olmayan  
içi boş kullara nem girebilir, ve buharlaşma sonucunda kulpu patlamaya benzer bir şekilde tahrip edebilecek güçlü bir basınç oluşur.
- Boyanmamış çömlek veya sır altı boyalı çömlek

⚠ Sıcak kaplar sonucu yanık tehlikesi.


Toprak kap çok ısınabilir.





Toprak kaplar kullanırken mutfak eldiveni kullanınız.

- Mikrodalga  programında plastik kaplar ve tek kullanımlık plastik kaplar

**Faydalı bilgi:** Çevreyi korumak adına tek kullanımlık kaplardan kaçınınız.

Plastik kaplar ısıya dayanıklı olmalı ve en az 110 °C sıcaklığı kaldıracaktır. Plastik kaplar deforme olup yemeğe karışabilir.

Plastik kapları sadece Mikrodalga  programında kullanınız.

Plastik kapları MD + Otomatik Kızartma , MD + Turbo+ , MD + Izgara  veya MD + Turbo Izgara  programlarında kullanınız.

- Mikrodalgaya uygun plastik kaplar  
Özellikli ürün mağazalarında mikrodalga fırınlar için üretilmiş özel plastik kaplar satılmaktadır.





- Strafordan plastik kaplar  
Gıdaların kısa süreli ısıtılması için
- Plastik pişirme torbaları  
Torbaya önceden delikler açmanız şartıyla içeriğini ısıtmak ve pişirmek için kullanabilirsiniz. Buhar budeliklerden dışarı çıkabilir. Bu şekilde basınç artışı ve torbanın patlaması önlenir. Ayrıca delinmesi gerekmeyen özel buharlı pişirme torbaları da mevcuttur. Lütfen ambalaj üzerindeki bilgileri dikkate alınız.
- Kızartma torbaları  
Üreticinin uygulama talimatlarını dikkate alınız.

⚠ Metal parçalar sonucu yangın tehlikesi.





Metal klipsler veya telli plastik ve kağıt klipsler yanmaya başlayacak kadar ısınabilir.

Metal klips ve içinde metal tel bulunan plastik ve kağıt klipsler kullanmayınız.

**Faydalı bilgi:** Metaller mikrodalgaları yansıttığından, metal kalıplar mikrodalgalı programlara pek uygun değildir. Bu tür kalıplar içinde, mikrodalgalar yemeğe sadece üstten erişir, bunun sonucunda pişme süresi uzar. Metal kalıplar kullanırsanız, kalıbı cam tepsi üzerine fırın duvarlarına değmeyecek şekilde yerleştiriniz. Kıvılcım olursa, bu kalıbı bir daha mikrodalgalı programlarda kullanmayınız.

- Fırınla **birlikte verilen** tel ızgara esas olarak sadece MD + Otomatik Kızartma , MD + Turbo+ , MD + Izgara  ve MD + Turbo Izgara  programlarında ve mikrodalgasız programlarda (tek bir seviyede) pişirmeye uygundur.



- Metal kalıplar MD + Otomatik Kızartma , MD + Turbo+ , MD + Izgara  ve MD + Turbo Izgara  programlarında ve mikrodalgasız programlarda pişirmeye uygundur.
- Hazır gıdaların çözülmesi ve ısıtılması için kapaksız alüminyum kaseler Gıdalar sadece üstten ısıtılır. Hazır gıdaları alüminyum kaptan mikrodalga fırına uygun bir kaba aktarırsanız ısı dağılımını genel olarak daha eşit olur.

Alüminyum kase ve alüminyum folyo kullanımı sırasında hışırtı sesi ve kıvılcım oluşabilir.

Bu nedenle alüminyum kaseleri tel ızgara üstüne değil, cam tepsi üstüne koyunuz.

Alüminyum kase ve folyo fırın duvarlarına değmemeli ve fırın duvarlarından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

- Metal şişler, kelepçeler Et parçası metal şiş veya kelepçelerden çok daha büyük olmalıdır.


## Uygun olmayan kaplar

Sapları ve kapak kulplarının içi boş olan kaplar, bu boşlukların içine nem girebileceğinden, uygun değildir. Nem buharlaşması sonucu, boşluğu patlama şeklinde tahrip eden çok güçlü bir basınç oluşabilir (İstisna: havası yeterince alınmış boşluklar).

Pişirmek için kulpları ya da kapak kulplarının içi boş kaplar kullanmayınız.

- Alüminyum folyo İstisna: Kalınlığı eşit olmayan et parçalarında, (örneğin tavuk) işlemin son dakikalarında daha ince parçaları küçük alüminyum folyo parçaları ile örtrek etin daha eşit çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesini sağlayabilirsiniz.
- Metal klips ve içinde metal tel bulunan plastik ve kağıt klipsler kullanmayınız.
- Alüminyum kapağı tamamen çıkarılmamış plastik kaplar
- Kristal cam
- Metal süslemeli çatal-bıçak-kaşık ve kaplar (ör. altın kenar, kobalt mavisi)
- İçi boş kulplu kaplar
- Melaminden plastik kaplar Melamin enerjiyi alır ve bunun sonucunda çok ısınır. Bu sebeple satın alırken, plastik kabın hangi malzemeden olduğunu öğreniniz.
- Tahta kaplar Tahtanın içindeki su, pişirme işlemi sırasında buharlaşır. Bunun sonucunda tahta kurur ve çatlaklar oluşur.

Aşağıdaki kapları ve malzemeleri **kullanmamalısınız**:

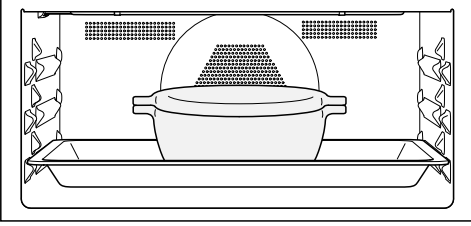
- Metal ızgaralar (fırınla birlikte verilen tel ızgara dahil) esas olarak Mikrodalga  programında kullanıma uygun **değildir**.
- Metal kaplar


# Mikrodalga

## Kap testi

Uygun olmayan kaplar mikrodalga programlarında kıvılcımlara ve hışırtı seslerine sebep olur. Cam, porselen veya toprak kapların uygun olup olmadığından emin değilseniz, kabı test ediniz.

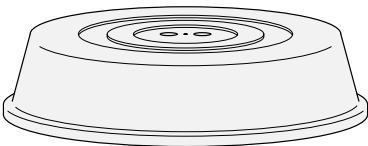
Kulplardaki boşlukları kap testi ile belirleyemezsiniz.




- Cam tepsiyi 1. seviyeye yerleştiriniz ve boş kabı cam tepsinin ortasına koyunuz.
- Fırının kapağını kapatınız.
- Mikrodalga  programını seçiniz.
- En yüksek güç kademesini (1000 W) ve 30 saniyelik bir pişirme süresi ayarlayınız.
- İşlemi başlatınız.
- Kap testini tüm süre boyunca gözlemleyiniz.
- Kıvılcım veya hışırtı sesi durumunda kapağı derhal açınız.

Kıvılcım oluşur ve hışırtı sesleri duyarsanız, test edilen kap mikrodalga programında kullanıma uygun değildir.



## Kapak




**Faydalı bilgi:** Kapağı piyasadan edinebilirsiniz.

- Kapak, özellikle de uzun süreli ısıtmalarda aşırı su buharı çıkmasını önler.
- Gıdanın ısıtılması işlemini hızlandırır.
- Gıdaların kurummasını önler.
- Fırının içinin kirlenmesini önler.
- Mikrodalga  programında pişirme işlemi sırasında mikrodalgaya uygun cam veya plastik bir kapak kullanınız.





Alternatif olarak mikrodalgaya uygun şeffaf folyo kullanabilirsiniz (normal streç folyo deforme olabilir ve yüksek ısı sonucu yemeğe karışabilir).


Kapak malzemesi 110 °C sıcaklığa kadar dayanır. Yüksek sıcaklıklarda (ör. Izgara  veya Turbo +  programlarında) plastik deforme olup yemeğe karışabilir.


Kapağı sadece Mikrodalga  programında kullanınız.

Kapak kabı sızdırmaz bir şekilde kapatmamalıdır. Kabin çapı küçük ise, kapağın kabı sızdırmaz bir şekilde kapatması sonucunda su buharı yanlardaki deliklerden dışarı çıkamayabilir. Bu durumda kapak çok ısınır ve eriyebilir.

Yeterince büyük çaplı kaplar kullanınız.

- Şu gıdaların ısıtılmasında kapak **kullanmayınız**:
  - Paneli gıdalar
  - Gevrek bir üstü olması gereken yiyecekler (ör. tost)
  - MD + Otomatik Kızartma , MD + Turbo+ , MD + Izgara  veya MD + Turbo Izgara  programlarında ısıtılması gereken gıdalar

Piştirilecek malzemeyi Mikrodalga  programında doğrudan pişirme alanı tabanına yerleştirdiğinizde, fırın zarar görebilir.

Mikrodalga  programında cam tepsiyi 1. seviyeye yerleştiriniz ve pişirme kaplarını **daima** cam tepsi üzerine koyunuz.



- Fırının gücünü açınız.

Ana menü görüntülenir.

- Piştirilecek yemeği pişirme alanına yerleştiriniz.
- Kullanmak istediğiniz programı seçiniz.

İlk önce program görüntülenir. Programa bağlı olarak arka arkaya önerilen sıcaklık, önerilen güç ve pişirme süresi görüntülenir.

- Gerekirse pişirme işlemi için önerilen değerleri değiştiriniz ve pişirme süresini ayarlayınız.

Sıcaklığı daha sonra gezinti bölmesi vasıtasıyla, mikrodalga gücünü /W sensörlü tuşuyla ve pişirme süresini de  sensörlü tuşuyla değiştirebilirsiniz.

- Girilen her bir değeri OK ile onaylayınız. Sıcaklığın onaylanmasıyla **mikrodalgasız** programlarda pişirme işlemi başlatmış olursunuz.

**Mikrodalgalı** programlarda ayarlanan mikrodalga gücü ve ayarlanan pişirme süresi görüntülenir.

- **Mikrodalgalı** programlarda pişirme işlemi OK sensörlü tuşu ile başlatınız.

Pişirme işlemi başlar.

Bir sıcaklık ayarladıysanız, sıcaklık artışını takip edebilirsiniz. Seçilen sıcaklığa ilk kez ulaşıldığında bir sinyal duyulur.

Pişirme işlemi durdurduğunuzda veya fırın kapağını açtığınızda mikrodalga üretimi durur. Pişirme işlemi OK sensörlü tuşu ile devam ettirebilirsiniz.

- Pişirme işleminin ardından, işlemi sonlandırmak için seçilen programın sensörlü tuşuna dokununuz.
- Yemeği pişirme alanından çıkartınız.
- Fırının gücünü kapatınız.



## 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
- Güç
- Pişirme süre.
- Bitiş saati
- Başlatma saati:

## Sıcaklığın değiştirilmesi

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

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

İstenen sıcaklık ekranda görüntülenir.


- İstenen sıcaklığı gezinti bölmesi vasıtasıyla değiştiriniz.

Sıcaklık 5 °C'lik adımlarla değişir.



- OK ile onaylayınız.

Pişirme işlemi değiştirilen sıcaklık ile devam eder.

## Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Mikrodalga  programında ve mikrodalgalı programlarda mikrodalga gücünü değiştirebilirsiniz.

# Kullanım

Önerilen güç kademesini Diğer  | Ayarlar  | Önerilen güç değerleri ayarıyla kalıcı olarak kendi kullanım alışkanlıklarınıza göre ayarlayabilirsiniz.

- Sensörlü /W tuşunu seçiniz.

Ayarlanan mikrodalga gücü ekranda görüntülenir.

- Mikrodalga gücünü gezinti bölmesi vasıtasıyla değiştiriniz.

Şu mikrodalga güçlerini ayarlayabilirsiniz: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.


- OK ile onaylayınız.

Pişirme işlemi değiştirilen güç kademesi 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 Pişirme süresi, Bitiş saati veya Başlatma saati: girerek pişirme işlemi otomatik olarak kapatılabilir ya da açıp kapatabilirsiniz.

- Pişirme süresi  
Yemeğin pişmesi için gerekli süreyi ayarlayınız. Bu süre geçtikten sonra fırın ısıtması otomatik olarak kapanır.

Ayarlanabilecek en uzun pişirme süresi seçilen programa bağlıdır.

- Bitiş saati  
Pişirme işleminin bitmesi gereken zamanı ayarlayınız. Fırın ısıtması bu saatte otomatik olarak kapanır.
- Başlatma saati:  
Bu fonksiyon, menüde ancak Pişirme süresi veya Bitiş saati ayarladığınızda görüntülenir. Başlatma saati: ile pişirme işleminin başlaması gereken zamanı belirlersiniz. Fırın ısıtması bu saatte otomatik olarak açılır.

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

## Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi


- Sensörlü ⌚ tuşunu seçiniz.
- İstedığınız süreyi seçiniz.
- OK ile onaylayınız.
- değiştir seçeneğine dokununuz.

Bu menü ögesi, daima bir pişirme süresi ayarlanmış olması gerektiğinden **mikrodalgalı** programlarda pişirme süresini değiştirmek istediğinizde görünülmez.

Sürenin arka planı aydınlatılır.

- Ayarlanan süreyi değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.
- Seçilen programın menüsüne geri dönmek için sensörlü ↩ tuşunu seçiniz.
- **Mikrodalgalı** programlarda pişirme işlemini sensörlü OK tuşu ile devam ettiriniz.

Bir elektrik kesintisinde ayarlar silinir.

**Faydalı bilgi:** Mikrodalga  programında pişirme süresini gezinti bölmesi vasıtasıyla da değiştirebilirsiniz.

## Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi

**Mikrodalgalı** bir programda sadece Bitiş saati ve Başlatma saati: için ayarlanmış olan süreleri silebilirsiniz. Daima bir pişirme süresi ayarlanmış olmalıdır.


- Sensörlü ⌚ tuşunu seçiniz.
- İsteddiğiniz süreyi seçiniz.
- OK ile onaylayınız.
- sil seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.

- Seçilen programın menüsüne geri dönmek için sensörlü ↩ tuşunu seçiniz.

**Mikrodalgasız** bir programda Pişirme süre: silinirse, Bitiş saati ve Başlatma saati: için ayarlanan saatler de silinir.

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

## Mikrodalga programında pişirme işleminin durdurulması

Mikrodalga  programında pişirme işlemini ve pişirme süresini durdurabilirsiniz. Pişirme süresi ilerlerken sensörlü OK tuşu yazar.

- Sensörlü OK tuşunu seçiniz.

Pişirme işlemi ve süresi durdurulur.

Sensörlü OK tuşu yazar.

- Sensörlü OK tuşunu seçiniz.

Pişirme işlemine devam edilir ve pişirme süresi tekrar ilerlemeye başlar.

## Pişirme işleminin iptal edilmesi

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


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

# Kullanım

## 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.
- Esmer ekmekek hamurları, rozbif ve fileto için Turbo +  programında fırını önceden ısıtınız.

## Booster

Booster fonksiyonu fırının hızla ısıtılmasına yarar.

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

- Turbo + 
- Otomatik kızartma 

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

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

Bu tür hamur işlerinde Booster fonksiyonunu kapatınız.

## Bir pişirme işlemi için Booster fonksiyonunu 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.

Bu fonksiyonlar sadece başka bir pişirme işlemi gerçekleştirilmiyorsa kullanılabilir.


Daima cam tepsiyi kullanınız.

## Hızlı MD


Sensörlü  tuşunu seçerseniz mikrodalga örneğin sıvı ısıtmak üzere belirli bir güç ve pişirme süresi ile başlar.

1000 W azami mikrodalga gücü ve 1 dakikalık pişirme süresi önceden ayarlanmıştır.


Mikrodalga gücünü ve pişirme süresini değiştirebilirsiniz. Ayarlanabilecek en uzun pişirme süresi seçilen mikrodalga gücüne bağlıdır (bkz. "Ayarlar - Hızlı MD" bölümü).

- Sensörlü  tuşunu seçiniz.  
Birden fazla kez seçerek pişirme süresini adım adım artırabilirsiniz.

Kalan süre ekranda gösterilir.


Pişirme işlemi istediğiniz anda sensörlü **OK** tuşuyla durdurup devam ettirebilir veya sensörlü  tuşuyla iptal edebilirsiniz.

Pişirme işlemi sona erdikten sonra **Hazır** görüntülenir ve bir sinyal duyulur.

- Sensörlü  tuşunu seçiniz.

Ana menü görüntülenir.

## Popcorn


Sensörlü  tuşunu seçerseniz mikrodalga belirli bir güç ve pişirme süresi ile başlar.

850 W mikrodalga gücü ve 2:50 dakikalık pişirme süresi önceden ayarlanmıştır. Bu, mikrodalgada patlamış mısır hazırlığı için çoğu üreticinin öngördüğü değerlere karşı gelir.

En fazla 4 dakikalık bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz. Mikrodalga gücü sabit ayarlıdır ve değiştirilemez (bkz. "Ayarlar - Popcorn" bölümü).

- Sensörlü  tuşunu seçiniz.


Kalan süre ekranda gösterilir.

Pişirme işlemi istediğiniz anda sensörlü **OK** tuşuyla durdurup devam ettirebilir veya sensörlü  tuşuyla iptal edebilirsiniz.

Tek kullanımlık kağıtlar veya diğer yabancı malzemeler tutuşup fırına zarar verebilir.

Pişirme işlemi sırasında fırını gözetimsiz bırakmayınız ve ambalaj üzerindeki talimatları dikkate alınız.

Pişirme işlemi sona erdikten sonra **Hazır** görüntülenir ve bir sinyal duyulur.

- Sensörlü  tuşunu seçiniz.

Ana menü görüntülenir.

# 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.

## Otomatik programların kullanımı

- Otomatik programlar **Auto** seçeneğine dokununuz.

Seçim listesi görüntülenir.

- İsteddiğiniz kategoriye seçiniz.

Seçilen kategorideki otomatik programlar görüntülenir.

- İsteddiğiniz otomatik programı seçiniz.
- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## Kullanıma ilişkin önemli bilgiler

- 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.
- 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 (ör. 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.





Bu bölümde aşağıdaki uygulamalara ilişkin bilgiler bulacaksınız:


- Çözme
- Kurutma
- Isıtma
- Pişirme
- Konserve
- Dondurulmuş ürünler/Hazır yemekler

### Çözme

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

■ Aşağıdaki programlardan birini seçiniz:

- Çözme  programı  
Çözme sıcaklığını ayarlarsınız.
- Mikrodalga  programı  
Mikrodalga gücünü ve çözme süresini kendiniz ayarlarsınız.

 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 gıdayı ambalajından çıkartıp cam tepside çözülmeye bırakınız.
- Kümes hayvanları etini çözerken cam tepsiyi, tel ızgarayı üzerine koyarak kullanınız. Dondurulmuş gıda bu durumda çözülme suyunun içinde kalmaz.

- Et, kümes hayvanları eti veya balığın pişirilmeden önce tamamen çözülmesine gerek yoktur. Etin çözülmeye başlamış olması yeterlidir. Bu durumda yüzey, baharatları alacak derecede yumuşak olur.


### Çözme programının kullanımı

Bu program dondurulmuş gıdaların özenli bir şekilde çözülmesi için geliştirilmiştir.

- Çözme  seçeneğine dokununuz.
- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz.


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

### Mikrodalga programının kullanımı

Alternatif olarak çözme işlemi için Mikrodalga  programını kullanabilirsiniz. Mikrodalga gücünü ve çözme süresini ayarlarsınız.




Gerekli süre gıdanın özelliklerine, miktarına ve başlangıç sıcaklığına bağlıdır. Dengelenme sürelerini dikkate alınız.




Mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.

- Mikrodalga  seçeneğine dokununuz.
- Gıdaya göre tabloda verilmiş olan mikrodalga gücü ve çözme süresini ayarlayınız.
- Genel olarak ortalama bir süre seçiniz.
- Gıdayı cam tepsi üzerinde 1. raf seviyesine koyunuz.

## Diğer uygulamalar

### Mikrodalga programı ile çözme

Çözülecek malzeme	Miktar	 [W]	 [dk.]	 [dk.] <sup>1</sup>
Tereyağı	250 g	80	8–10	5–10
Süt	1000 ml	450	12–16	10–15
Madeira keki (3 dilim)	yakl. 300 g	150	4–6	5–10
Meyveli kek (3 dilim)	yakl. 300 g	150	6–8	10–15
Mayalı kek (3 dilim)	yakl. 300 g	150	6–8	5–10
Kaymaklı, kremalı turta (3 dilim)	yakl. 300 g	80	4–4:30	5–10
Mayalı hamur, Milföy hamuru (3 adet)	yakl. 300 g	150	6–8	5–10


 Mikrodalga gücü /  Çözme süresi /  Dengelenme süresi

<sup>1</sup> Gıdayı oda sıcaklığında bekletiniz. Bu dengeleme süresi sırasında ısı gıdaların içinde eşit bir şekilde dağılır.





### 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 cam tepsi veya tel ızgara üzerine mümkünse tek kat ve eşit olarak yayınız.
- Aynı anda en fazla 2 raf seviyesinde kurutunuz. Kurutulacak malzemeyi 1+2 raf seviyesine sürünüz. Tel ızgara ve cam tepsiyi kullanıyorsanız, cam tepsiyi tel ızgaranın altına sürünüz.
- Turbo +  seçeneğini seçiniz.
- Önerilen sıcaklığı değiştiriniz ve kurutma süresini ayarlayınız.
- Cam 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

 program, 🌡️ sıcaklık, ⌚ kurutma süresi,  
 Turbo +

- Fırında su damlaları oluşursa, sıcaklığı azaltınız.

### Kurutulan malzemenin fırından alınması

⚠️ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslarla, fırının iç panellerine ve aksesuarlarla değmeniz halinde yanabilirsiniz.

Kurutulan gıdaları fırından çıkartırken mutfak eldiveni takınız.

- Kurutulmuş meyve veya sebzeleri soğutmaya bırakınız.


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

- Kurutulmuş gıdaları kapalı kavanoz veya kutuların içinde muhafaza ediniz.

## Diğer uygulamalar

### Isıtma


“Güvenlik talimatları ve uyarılar - Amacı-na uygun kullanım” bölümünü mutlaka dikkate alınız.

 Sıcak yiyecek sonucu yaralanma tehlikesi.

Bebek ve çocuk yemeklerini çok fazla ısıtırsanız, çocukların ağzı yanabilir.

Bebek ve çocuk yemeklerini sadece 30 - 60 saniye boyunca 450 Watt güçte ısıtınız.


Yiyeceği, özellikle de bebek ve çocuk yemeklerini ısıttıktan sonra mutlaka karıştırınız veya çalkalayınız ve çocukların ağzının yanmaması için sıcaklığını deneyerek kontrol ediniz.

 Kapalı kaplar ve şişelerdeki aşırı basınç sonucu yaralanma tehlikesi.

Kapalı kaplarda veya şişelerde, ısıtma sırasında basınç oluşur, bu basınç patlamaya yol açabilir.

Yiyecekleri veya sıvıları asla kapalı kaplarda ve kavanozlarda ısıtmayınız. Kapları önceden açınız ve biberonlardan emzikleri ve kapakları çıkarınız.

Çok sıcak sıvılar sonucu yaralanma tehlikesi.

Mikrodalgada sıvı kaynatılması, özellikle de Mikrodalga  programında tekrar ısıtılması sırasında, kaynama sıcaklığına ulaşılmış olmasına rağmen tipik buhar kabarcıkları çıkmayabilir. Sıvı eşit bir şekilde kaynamaz.


Bu kaynama gecikmesi patlama benzeri bir aşırı kaynamaya sebep olabilir, bu da kabın alınması sırasında kaynar sıvı sonucu yanmanıza sebep olabilir. Elverişsiz koşullar altında, basınç fırın kapağının kendiliğinden açılmasına sebep olacak kadar yüksek olabilir.

Sıvıları ısıtmadan veya kaynatmadan önce karıştırınız.

Isıttıktan sonra, kabı fırından almadan önce en az 20 saniye bekleyiniz.


Ayrıca ısıtma sırasında kabın içine varsa bir cam çubuk ya da benzeri bir nesne koyabilirsiniz.


### Mikrodalga programının kullanımı

Mikrodalga  programı ısıtma için çok uygundur.

Gerekli süre gıdanın özelliklerine, miktarına ve başlangıç sıcaklığına bağlıdır. Buzdolabından çıkarılmış yiyecekler, oda sıcaklığındaki yemeklerden daha uzun bir ısıtma süresi gerektirir. Dengelenme sürelerini dikkate alınız.

Mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız. Paneli kızartmaların ısıtılması dışındaki tüm işlemlerde her zaman bir kapak kullanınız.

- Isıtılacak yemekleri üstünü kapatarak cam tepsinin üzerine koyunuz.
- Yemeği cam tepsi üzerinde 1. raf seviyesine koyunuz.
- Mikrodalga  seçeneğine dokununuz.
- Yemeğe bağlı olarak mikrodalga gücünü ve pişirme süresini ayarlayınız. Bazı yemekler için değerleri tabloda bulabilirsiniz.
- Yemeği birden fazla kez çeviriniz, parçalayınız veya karıştırınız. Kenarlar daha hızlı ısındığından, dış katmanlardan içeriye doğru karıştırınız.

 Sıcak yüzeyler dolayısıyla yanık tehlikesi.

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

Kabın alt yüzünde birkaç su damlası oluşabilir.




Sıcak fırının içinde iş yaparken ve kabı çıkartırken mutfak eldiveni takınız.




Dengelenme süresi sıcaklığın yemek içinde eşit bir şekilde dağıldığı bekleme süresidir.

- Yemek içindeki ısının daha eşit bir şekilde dağılması için yemeği ısıttıktan sonra birkaç dakika oda sıcaklığında bekletiniz.

## Diğer uygulamalar

### Mikrodalga programı ile ısıtma

İçecek/ Yemek	Miktar	 [W]	 [dk.]	 <sup>1</sup> [dk.]
İçecekler (içme sıcaklığı 60-65 °C)	1 fincan/1 bardak (200 ml)	1000	00:50–1:10	–
Biberon (süt) <sup>2</sup>	yakl. 200 ml	450	00:50–1:00 <sup>3</sup>	1
Çocuk maması <sup>3</sup>	1 bardak (200 g)	450	00:30–1:00	1
Soslu rosto dilimleri <sup>3</sup>	200 g	600	3:00–5:00	1
Garnitürler <sup>3</sup>	250 g	600	3:00–5:00	1

 Mikrodalga gücü,  Pişirme süresi,  Dengelenme süresi

- <sup>1</sup> Gıdayı oda sıcaklığında bekletiniz. Bu dengeleme süresi sırasında ısı gıdaların içinde eşit bir şekilde dağılır.
- <sup>2</sup> Sıvıyı ısıtmadan önce karıştırarak kaynama gecikmesinin önüne geçiniz. Isıttıktan sonra, kabı fırından almadan önce en az 20 saniye bekleyiniz. Ayrıca ısıtma sırasında kabın içine varsa bir cam çubuk ya da benzeri bir nesne koyabilirsiniz.
- <sup>3</sup> Süreler yaklaşık 5 °C'lik bir başlangıç sıcaklığı için geçerlidir. Normal olarak buzdolabında saklanmayan yiyecekler için yaklaşık 20 °C oda sıcaklığından yola çıkılır. (Bebek mamaları ve hassas soslar dışında) yemekleri 70-75 °C'lik bir sıcaklığa ısıtınız.


### Piştirme

“Güvenlik talimatları ve uyarılar - Amacı-  
na uygun kullanım” bölümünü mutlaka  
dikkate alınız.




Domates, sosis, patates, patlıcan gibi  
sıkı kabuklu yiyecekler ısıtılırken veya  
pişirilirken patlayabilir.

Oluşan buharın dışarı çıkması için bu  
türden yiyecekleri birkaç yerinden de-  
liniz veya çentik atınız.

Yumurtaları kabuklu olarak ısıtırsanız,  
fırından çıkardıktan sonra bile patla-  
yabilirler.





Kabuklu yumurtaları sadece özel kap-  
larda pişiriniz. Mikrodalga  progra-  
mında haşlanmış yumurta ısıtmayınız.

### Faydalı bilgiler

- Yemeği birden fazla kez çeviriniz, par-  
çalayınız veya karıştırınız. Kenarlar da-  
ha hızlı ısındığından, dış katmanlardan  
içeriye doğru karıştırınız.
- Mikrodalgalı programlarda sadece  
mikrodalgaya ve fırına uygun kap kulla-  
nınız.
- Pişirmek için mümkün olduğunca oto-  
matik programları kullanınız.
- MD + Turbo Izgara  ve MD + Izgara  
 programlarında üstünün kızarması  
için yemeği daima üstünü örtmeden  
pişiriniz.
- Mikrodalga  programında hızlı kay-  
natma için 850 W mikrodalga gücü  
seçiniz ve 450 W ile pişirmeye devam  
ediniz.  
Bu dokümanın sonundaki piştirme tab-  
lolarında verilen bilgileri dikkate alınız.

## Diğer uygulamalar

### Mikrodalga programıyla pişirme


<b>Çorbalar/Sulu Yemekler Sebzeler</b>	 [g]	 850 W [dk.]	+	 450 W [dk.]	 <sup>1</sup> [dk.]
Sulu yemek	1500	10	+	20	1
Çorba	1500	11	+	24	1
Bezelye	500	5	+	10	2
Bezelye (dondurulmuş)	450	5	+	12	2
Havuç	500	5	+	10	2
Brokoli çiçekleri	500	6	+	8	2
Brokoli (dondurulmuş)	450	5	+	11	2
Karnabahar çiçekleri	500	6	+	10	2
Jülyen doğranmış alabaş	500	3	+	8	2
Kuşkonmaz	500	5	+	8	2
Pırasa	500	5	+	8	2
Pırasa (dondurulmuş)	450	5	+	8	2
Biber şeritleri	500	5	+	10	2
Taze fasulye	500	4	+	12	2
Brüksel lahanası	500	5	+	12	2
Brüksel lahanası (dondurulmuş)	450	5	+	10	2
Karışık sebze (dondurulmuş)	450	5	+	12	2

 ağırlık,  pişirme süresi,  dengelenme süresi

<sup>1</sup> Gıdayı oda sıcaklığında bekletiniz. Bu dengeleme süresi sırasında ısı gıdaların içinde eşit bir şekilde dağılır.




### Konserve

 Bakteri oluşumu sonucu enfeksiyon tehlikesi.

Kabuklu meyveler ve et konservesi yapılırken, sadece tek bir ısıtma ile Clostridium Botulinum bakterisinin sporları yeterli derecede ölmez. Bu şekilde ciddi zehirlenmelere sebep olabilecek toksinler oluşabilir. Bu sporlar ancak ilk konserve işleminden sonra tekrar ısıtma ile 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.


### Meyve ve sebzelerin hazırlanması

Veriler en fazla 5 adet 0,5 litrelik kavanoz için geçerlidir.


Sadece özel kavanozlar kullanınız:

- Turbo + : konserve kavanozları ve vidalı kapaklı kavanozlar
- Mikrodalga : cam kapaklı, şeffaf yapışkan bant ile kapatılan mikrodalgaya uygun konserve kavanozları

- Sadece hasarsız kavanozlar ve lastik bantlar kullanınız.
- Konserveleri 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.

- Kavanozları sadece şeffaf yapışkan bant ile kapatınız. Mikrodalga  programında kıvılcım oluşturdıklarından metal kelepçe kullanmayınız.
- Cam tepsiyi 1. raf seviyesine sürünüz ve üstüne kavanozları koyunuz.

### Turbo + programının kullanımı

- 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 ek ısıtma sıcaklığını ayarlayınız ve kavanozları belirtilen süre boyunca fırında ısınmaya bırakınız.

### Sebze konservesi

- Kavanozlarda "kabarcıklar" görülmeye başladıktan sonra belirtilen konserve sıcaklığını ayarlayınız ve sebze belirtilen süre boyunca pişiriniz.
- Suyunu çektikten sonra belirtilen ek ısıtma sıcaklığını ayarlayınız ve kavanozları belirtilen süre boyunca fırında ısınmaya bırakınız.


## Diğer uygulamalar

		
Meyve	-/-	30 °C 25-35 dk.
Salatalık	-/-	30 °C 25-30 dk.
Kırmızı pancar	120 °C 30-40 dk.	30 °C 25-30 dk.
Fasulye (yeşil veya sarı)	120 °C 90-120 dk.	30 °C 25-30 dk.

 konserve sıcaklığı ve süresi, "kabarcıklar" görülmeye başladıktan sonra

 ek ısıtma sıcaklığı ve süresi

### Mikrodalga programının kullanımı

- Mikrodalga  programını ve 850 W mikrodalga gücü seçiniz.
- Kavanozların içinde eşit bir şekilde "hava kabarcıkları" yükselene kadar bekleyiniz. Bu işlem kavanoz başına yaklaşık 3 dakika sürer. Bu sebeple 5 kavanozda süre yaklaşık 15 dakikaya uzar.



Aşırı kaynamanın önüne geçmek için mikrodalga gücünü tam zamanında düşürünüz.




### Meyve ve salatalık konservesi

- Kavanozlarda "kabarcıklar" görülmeye başladıktan sonra fırının gücünü kapatınız ve kavanozları fırında ısınmaya bırakınız.


### Sebzeler konservesi

- Kavanozlarda "kabarcıklar" görülmeye başladıktan sonra belirtilen mikrodalga gücünü ayarlayınız ve sebzeyi belirtilen süre boyunca pişiriniz.
- Suyunu çektikten sonra fırının gücünü kapatınız ve kavanozları fırında ısınmaya bırakınız.

		
Meyve	-/-	25-35 dk.
Salatalık	-/-	25-30 dk.
Kırmızı pancar	450 W 20-30 dk.	25-30 dk.
Fasulye (yeşil veya sarı)	450 W 20-30 dk.	25-30 dk.

/  mikrodalga gücü ve konserve süresi, "kabarcıklar" görülmeye başladıktan sonra  ek ısıtma süresi

### Kavanozların konserve işleminden sonra fırından alınması

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.  
Kavanozlar konserve işleminden sonra çok sıcak olur.  
Kavanozları çıkartırken mutfak eldiveni takınız.

- Kavanozları fırından çıkartınız.
- Kavanozları bir bezle örterek yaklaşık 24 saat hava ceyhanı 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.

### 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.
- Ambalajda önerilen sıcaklıklardan düşük olanını seçiniz.

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

- Bu türden dondurulmuş ürünleri üzerine fırın kağıdı serilmiş cam tepside pişiriniz.
- 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.

### 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.

 Yanma tehlikesi!

Kapları çıkartırken mutfak eldiveni takınız. Kabin alt yüzünde birkaç su damlası oluşabilir.

- Isınan kabı fırından alınız.

# 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. Hamur kuruyabilir ve kabartma maddesi etkisini kaybedebilir.
- 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.
- Patates kızartması, kroket veya benzeri yemekleri hazırlarken cam tepsiye fırın kağıdı seriniz.

## 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 kürdan batırınız.

Kürdana yumuşak hamur parçacıkları yapılmazsa, 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 + kullanımı

Isıya dayanıklı malzemeden yapılmış tüm fırın kaplarını kullanabilirsiniz.

Bu programı aynı anda birden fazla seviyede yemek pişiriyorsanız kullanınız.

- 1 Seviye: Kalıp içindeki kekleri 1. seviyeye koyunuz.
- 1 Seviye: Yassı hamur işlerini (ör. kurabiye, tepsi keki) 2. seviyeye koyunuz.
- 2 Seviye: Malzemeyi yüksekliğine bağlı olarak 1.+3. ya da 2.+3. seviyeye koyunuz.

## Eco Turbo kullanımı


Isıya dayanıklı malzemeden yapılmış tüm fırın kaplarını kullanabilirsiniz.

Bu programı gevrek bir üst yüzeye sahip olması gereken fırın yemekleri ve graten pişirmek için kullanınız.

- Kalıp içindeki kekleri veya grateni 1. seviyeye koyunuz.
- Yassı hamur işlerini (ör. kurabiye, tepsi keki) 2. seviyeye koyunuz.

## MD + Turbo+ kullanımı

Mikroalgaya uygun ısıya dayanıklı fırın kalıpları uygundur ( bkz. “Mikroalgalar programı - Kap seçimi”, ör. mikroalgalar bu malzemelerden geçtiklerinden ısıya dayanıklı cam veya seramikten fırın kalıpları.

Mayalı hamur, Quark hamuru, kek hamuru ve yoğrulmuş hamurlar gibi pişirme süresi uzun hamurlar için MD + Turbo+  programı bilhassa uygundur.

Bu programı kullandığınızda pişirme süresi kısaldır.

Mikroalgaya gücünü seçerken pişirme tablolarındaki ve yemek tariflerindeki verileri dikkate alınız.

- Cam tepsiyi 1. seviyeye sürünüz.
- Fırın kalıbını cam tepsi üzerine koyunuz.

**Faydalı bilgi:** Metaller mikroalgaları yansıttığından, metal kalıplar mikroalgaya programlara pek uygun değildir. Bu tür kalıplar içinde, mikroalgalar yemeğe sadece üstten erişir, bunun sonucunda pişirme süresi uzar. Metal kalıplar kullanırsanız, kalıbı cam tepsi üzerine fırın duvarlarına değmeyecek şekilde yerleştiriniz. Kıvılcım oluşursa, bu kalıbı bir daha mikroalgaya programlarda kullanmayınız.

# Kızartma

## Kızartmaya ilişkin faydalı bilgiler

- 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 dilimleri ile 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 oluşur. Ayrıca, kızartma süresinin yarısında kabın kapağını kaldırırsanız et daha yoğun kızartır.
- 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.

- Verilen sıcaklık aralıklarını, mikrodalga güçlerini, 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 kızartır ama içi pişmez.
- 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 20°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 çözdürmeden kızartabilirsiniz.

## Programlara ilişkin bilgiler


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

## Otomatik programlar kullanımı

- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## Turbo + veya Otomatik kızartma kullanımı


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


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

- Kızartma için kızartma kabı, rosto tenceresi, çömlek veya ısıya dayanıklı bir cam kalıp gibi ısıya dayanıklı kulpları olan kaplar kullanınız.
- Tel ızgarayı üzerinde yemekle birlikte 1. seviyeye koyunuz.

## MD + Turbo+ veya MD + Otomatik Kızartma kullanımı

Bu programlar rozbit ve fileto gibi narin etlerin kızartılmasına uygun **değildir**. Etin dışı gevrek bir şekilde kızarmadan önce içi pişer.

MD + Turbo+  programını yiyeceklerin üstü kızartılarak hızlı bir şekilde ısıtılması ve pişirilmesi için kullanınız. Bu programda zaman ve enerji tasarrufu en yüksek seviyededir.

MD + Otomatik Kızartma  programını yüksek sıcaklıkta mühürlemek ve düşük sıcaklıkta kızartmaya devam etmek için kullanınız.

Mikrodalgalı programları kullandığınızda pişirme süresi kısalmır.

Mikrodalga gücünü seçerken pişirme tablolarındaki ve yemek tariflerindeki verileri dikkate alınız.

- Sadece mikrodalgaya uygun, ısıya dayanıklı ve metal kapağı olmayan kaplar kullanınız (bkz. “Mikrodalga kullanımı için kap seçimi”).
- Tel ızgarayı cam tepsiyle birlikte veya cam tepsiyi 1. seviyeye sürünüz.

# 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 sırasında ön ısıtma gereklidir. Ön ısıtma için **mikrodalgasız** bir program seçiniz. Izgara rezistansını yaklaşık 5 dakika fırın kapağını kapalı tutarak 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 çiktirirler.
- Yassı balık ve balık dilimlerini temizleyip tuzlayınız. Balığın üzerinde limon suyu da gezdirebilirsiniz.
- Genel olarak tel ızgara üzerinde ızgara yapınız.
- Izgara için önce tel ızgarayı yağlayınız ve pişirilecek malzemeyi tel ızgaranın üzerine koyunuz.

## 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.

## Sıcaklık seçimi

Turbo ızgara  ve MD + Turbo Izgara  programlarında bir sıcaklık seçiniz.

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

## Izgara kademesi seçimi

Izgara  ve MD + Izgara  programlarında 1-3. kademe arasında seçim yapınız.

- Büyük çaplı ızgara malzemesinin ızgara rezistansından uzakta pişirmek için, **Kademe 1** seçiniz.
- Gratenlerde hafif bir kızarma istiyorsanız, **Kademe 2** seçiniz.
- Yassı ızgara malzemesinin ızgara rezistansına yakın mesafede kısa sürede pişirmek için, **Kademe 3** seçiniz.



## Pişirme süresi ⌚ seçimi

- Yassı et/balık dilimlerinin ızgarası her bir yüz için yakl. 6-8 dakika gerektirir. Pişirme süresinin farklı olmaması için parçaların aynı kalınlıkta olmasına dikkat ediniz.
- Kalın et parçalarının her yanını yakl. 7-9 dakika pişiriniz.
- Rostoyu, çapının her bir santimetresi için yaklaşık 10 dakika pişiriniz.
- Genel olarak verilen sürelerden kısa olanının ardından hamurun 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.

Mikrodalgalı programları kullandığınızda pişirme süresi kısalmır.

Mikrodalga gücünü seçerken ızgara tablosundaki ve yemek tariflerindeki verileri dikkate alınız.

## Turbo ızgara veya MD + Turbo ızgara kullanımı

Bu programlar 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.

- Tel ızgarayı malzemenin yüksekliğine bağlı olarak 1. veya 2. seviyeye sürünüz.

## Izgara veya MD + Izgara kullanımı

Bu programlar yassı malzemelerin ızgarası ve üst kızartma için uygundur.

- Tel ızgarayı malzemenin yüksekliğine bağlı olarak 2. veya 3. seviyeye sürünüz.

## Temizlik ve bakım

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslarla, fırının iç panellerine ve aksesuarlarla değmeniz halinde yanabilirsiniz.

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

⚠ Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Fırını temizlemek için asla buharlı bir temizlik aleti kullanmayınız.

Uygun olmayan temizlik ürünleri kullanıldığında tüm yüzeyler değişime uğrayabilir veya renk değiştirebilir.

Özellikle de fırın temizleyiciler fırının ön paneline zarar verebilir.

Tüm yüzeyler çiziklere karşı hassastır. Cam yüzeylerde oluşan çizikler kırılmalara dahi yol açabilir.

Temizlik ürünü kalıntılarını derhal temizleyiniz.

İnatçı kirler bazı koşullar altında fırına zarar verebilir.

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

Arızalı bir fırın çalışırken, kullanıcısı için tehlike oluşturabilecek mikrodalgalar dışarı sızabilir.

Kapakta ve kapak lastiğinde hasar olup olmadığını kontrol eddiğiniz. Yetkili servis lastiği yenileyinceye kadar mikrodalgalı programları kullanmayınız.

### Uygun olmayan temizlik maddeleri

Yüzeylere zarar vermemek için, temizlik için şu ürünleri kullanmayınız:

- Soda, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik maddeleri
  - Kireç çözücü temizlik maddeleri
  - Aşındırıcı temizlik maddeleri (örneğin ovma tozu, ovma kremi, cam seramik ocak temizleyici)
  - Çözücü içeren temizlik maddeleri
  - Paslanmaz çelik temizlik maddesi
  - Bulaşık makinesi temizleyici
  - Cam temizleme ürünleri
  - Cam seramik ocaklar için temizlik maddeleri
  - Aşındırıcı sert fırçalar ve süngerler (örneğin bulaşık süngerleri) veya içinde hala aşındırıcı kalıntıları bulunan eski süngerler
  - Kir silgileri
  - Keskin metal kazıyıcılar
  - Bulaşık teli
  - Mekanik temizlik ürünleri ile noktasal temizlik
  - Fırın temizleyiciler \*
  - Paslanmaz çelik bulaşık telleri
- \* PerfectClean kaplamalı yüzeylerdeki inatçı kirlerde, kullanımına izin verilir

Kirler uzun süre temizlenmeden kalırsa, belli koşullar altında artık temizlenmeleri mümkün olmaz. Arada temizlik gerçekleştirmeksizin arka arka ya kullanım temizliğin güçleşmesine sebep olabilir.

Kirleri hemen temizlemeniz en iyisidir.

Sadece cam tepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

**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:

- Izgara rezistansını aşağı indiriniz.
- Fırının içindeki kokuları nötralize etmek için bir miktar limon suyu katılmış suyu fırının içinde birkaç dakika kaynatınız.

## Normal kirlerin çıkarılması

Fırın içinde biriken sıvılar fırına zarar verebilir.

Mevcut açıklıklardan içeri su sızması için fırının içini çok ıslak bezle temizlemeyiniz.

## Normal kirlerin çıkarılması

- 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 kaplamanın yapışmazlık özelliğini olumsuz etkilediğinden PerfectClean kaplı parçalarda özellikle önemlidir.
- Ardından yüzeyleri yumuşak bir bezle kurulayınız.

## İnatçı kirlerin çıkarılması

Taşan meyve suları veya kızartma suları sonucu emaye yüzeyler üzerinde kalıcı renk değişimleri veya mat bölgeler oluşabilir. Bu lekeler kullanım özelliklerini olumsuz etkilemez.

Bu lekeleri ne olursa olsun çıkarmaya çalışmayınız. Sadece belirtilen yardımcı ürünleri kullanınız.

- Yapışmış yemek kalıntılarını deterjanlı ılık suyla ıslatıp birkaç dakika etki etmesini bekleyiniz.
- Ayrıca, etkime süresinin ardından bir bulaşık süngerinin sert yüzüyle de sililebilirsiniz.

## 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 etmeye bırakınız.

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

- Ayrıca, etkime süresinin ardından bir bulaşık süngerinin sert yüzüyle de sililebilirsiniz.

## Temizlik ve bakım

- Temizlik ürünü kalıntılarını bir miktar duru su ile iyice temizleyiniz.
- Yüzeyleri yumuşak bir bezle kurulayınız.

### Izgara rezistansının aşağıya doğru indirilmesi

Fırın tavanı aşırı kirlenirse temizlemek için ızgara rezistansını aşağı indirebilirsiniz. Fırın tavanını düzenli olarak ıslak bir bez veya bulaşık süngeri ile temizlemeniz mantıklı olur.

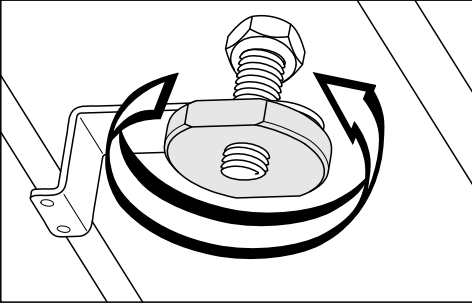
⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

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

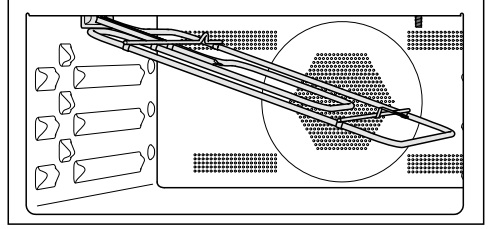
Fırın tabanı düşen somun sonucu çizilebilir.

Koruma amaçlı olarak fırın tabanına bir el bezi koyunuz.



- Somunu sökünüz.

Izgara rezistansı zarar görebilir. Izgara rezistansını aşağıya doğru asla güç kullanarak çekmeyiniz.



- Izgara rezistansını dikkatli bir şekilde aşağı doğru indiriniz.

Fırının tavan paneli zarar görebilir. Fırın tavanının temizliği için bulaşık süngerinin sert yüzünü kullanmayınız.

Fırının tavanındaki LED lamba zarar görebilir. LED lambayı mümkün olduğunca temizlemeyiniz.

- Fırın tavanını düzenli olarak ıslak bir bez veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.
- Temizledikten sonra ızgara rezistansını tekrar yukarıya kaldırınız.
- Somunu takıp sıkınız.

## 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.

Problem	Sebepler ve Çözümler
<b>Ekran karanlıksa?</b>	Güncel saat   Gösterge   kapalı ayarı seçilmiştir. Bunun sonucunda fırının gücü kapalıyken ekran karartılır. ■ Fırının gücünü açtığınızda ana menü görüntülenir. Güncel saat sürekli olarak görüntülenmeliyse, Güncel saat   Gösterge   Açık ayarını seçiniz.
	Fırına elektrik gelmiyordur. ■ Fırının fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. ■ Elektrik sigortasının atıp atmadığını kontrol ediniz. Bir elektrik teknisyeni veya Miele yetkili servisini çağırınız.
<b>Sinyal sesi duyulmuyorsa?</b>	Sinyal sesleri kapatılmış veya çok kısık ayarlanmıştır. ■ Sinyal seslerini açınız veya ses seviyesini Ses seviyesi   Sinyal sesleri ayarı ile yükseltiniz.
<b>Fırının içi ısınmıyorsa?</b>	Fuar modu etkindir. Menü öğelerini ekrandan ve sensörlü tuşlar vasıtasıyla seçebilirsiniz, ama fırın ısıtması çalışmaz. ■ Fuar modunu Bayi   Fuar modu   kapalı ayarıyla etkisiz kılınız.
<b>Pişirme işlemi başlatamıyorsanız?</b>	Mikrodalgalı bir işlem için kapak hala açıktır. ■ Kapağın düzgün kapanmış olup olmadığını kontrol ediniz.
	Mikrodalgalı bir işlem için mikrodalga gücü veya pişirme süresi ayarlanmamıştır. ■ Bir mikrodalga gücü ve bir pişirme süresi ayarlanmış mı kontrol ediniz.
	Mikrodalga ile kombine program için gerekli tüm ayarlar girilmemiştir. ■ Bir mikrodalga gücü, pişirme süresi ve sıcaklığın ayarlanmış olup olmadığını kontrol ediniz.



## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebebe ve Çözüm
<b>Sensörlü tuşlar çalışmıyorsa?</b>	<p>Ekran   QuickTouch   kapalı ayarı seçilmiştir. Bunun sonucunda sensörlü tuşlar fırının gücü kapalıyken tepki vermez.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırının gücünü açtığınızda sensörlü tuşlar tepki verir. Sensörlü tuşların fırının gücü kapalıyken de çalışmasını istiyorsanız Ekran   QuickTouch   Açık ayarını seçiniz.</li></ul> <p>Fırın elektrik şebekesine bağlı değildir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırının fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>■ Elektrik tesisatının sigortalarının atıp atmadığını kontrol ediniz. Bir elektrik teknisyeni veya Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul> <p>Kontrol biriminde bir sorun vardır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ekran kapanıp fırın yeniden başlatılana kadar Açma/Kapama  tuşuna dokununuz.</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>Ekranda Elektrik kesintisi bildirimini görüntüleniyorsa?</b>	<p>Elektrik kısa süreliğine kesilmiştir. Bunun sonucu gerçekleşmekte olan bir pişirme işlemi iptal edilmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırının gücünü kapatınız ve tekrar açınız.</li><li>■ Pişirme işlemi yeniden başlatınız.</li></ul>
<b>Ekranda 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>
<b>Ekranda Maks. çalışma sü. doldu bildirimini görüntüleniyorsa?</b>	<p>Fırın normalin üzerinde uzun bir süre kullanılmıştır. Emniyet kapatması etkinleştirilmiştir</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ OK ile onaylayınız.</li></ul> <p>Bunun ardından fırın tekrar çalışmaya hazırdır.</p>
<b>Ekranda Hata ve burada listelenmemiş bir hata kodu görüntüleniyorsa?</b>	<p>Bu kendi başınıza giderebileceğiniz bir sorun değildir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>

## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebebe ve Çözüm
Mikrodalga  programında bir pişirme işlemi sırasında kapak açıldığında fırının çalışma sesi duyulmuyorsa?	Bu bir arıza değildir! Mikrodalga  programında yemek pişirilirken kapak açılırsa kapak kontak şalteri mikrodalgayı kapatır ve soğutma fanını daha düşük bir devir sayısına düşürür.
Bir pişirme işleminden sonra fırından çalışma sesi geliyorsa?	Pişirme işleminden sonra soğutma fanı çalışmaya devam eder (bkz. "Ayarlar - Gecikmeli fan kapatma")
Mikrodalgalı bir işlem sırasında normal olmayan bir ses duyuluyorsa?	Mikrodalgalı bir işlemde metal kap kullanmışsınızdır. ■ Kıvılcımların metal kap kullanımından dolayı mı çıktığını kontrol ediniz (bkz. "Mikrodalga kullanımı - Kap seçimi"). Mikrodalgalı bir işlem sırasında yemeğin üzerini alüminyum folyo ile kaplamışsınızdır. ■ Duruma göre bu folyoyu kaldırınız. Mikrodalgalı bir işlemde tel ızgara kullanmışsınızdır. ■ Mikrodalgalı işlemlerde daima cam tepsiyi kullanınız.
Fırın kendiliğinden kapanıyorsa?	Fırın, açıldıktan sonra veya bir pişirme işleminin sonunda belirli bir süre içinde kullanılmadığı takdirde, enerji tasarrufu amacıyla otomatik olarak kapanır. ■ Fırını tekrar açınız.
Kek/çörek, hamur işleri tablosunda belirtilen sürenin ardından henüz pişmemişse?	Seçilen sıcaklık yemek tarifinde belirtilenden farklıdır. ■ Yemek tarifine uygun sıcaklığı seçiniz. Kullanılan malzeme miktarı yemek tarifinde belirtilen miktardan farklıdır. ■ Tarife uyup uymadığınızı kontrol ediniz. Fazla sıvı veya yumurta hamurunun daha sulu olmasına sebep olur ve fırındaki pişme süresi uzar.

## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebebe 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 fazla ise seçilen sıcaklığı ve raf seviyesini mutlaka kontrol ediniz.</li></ul> <p>Fırın kabının malzemesi veya rengi programa uygun olmayabilir. Açık renk, parlak, ince kalıplar çok uygun değildir. Bunlar fırının ısı yansımını yansıtırlar. Bunun sonucunda ısı malzemeye daha az ulaşır ve eşit olmayan ya da zayıf bir kızarma meydana gelir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Mat, koyu renk kalıplar kullanınız.</li></ul>
<b>Ayarlanan süre bittikten sonra yiyecek Mikrodalga  programında yeterli derecede ısıtılmamış veya pişmemişse?</b>	<p>Mikrodalgalı bir programı durdurduktan sonra yeniden başlatmamışsınızdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pişirme işlemini yemek yeterince ısınıncaya veya pişene kadar yeniden başlatınız.</li></ul> <p>Mikrodalga ile pişirme veya ısıtma işleminde çok kısa bir süre ayarlanmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ayarlı mikrodalga gücü için doğru sürenin seçilip seçilmediğini kontrol ediniz. Mikrodalga gücü ne kadar düşükse, süre de o kadar uzun olmalıdır.</li></ul>
<b>Mikrodalga ile ısıtma veya pişirme işleminden sonra yemek çok çabuk soğuyorsa?</b>	<p>Mikrodalganın özelliği dolayısıyla, ısı önce gıdaların kenarlarında oluşur ardından ortasına doğru ilerler. Yemek yüksek bir mikrodalga gücüyle ısıtılırsa, yemek dışarıdan çok sıcak olmasına rağmen içi henüz ısınmamış olabilir. Takip eden sıcaklık eşitlenmesi sırasında yemek içeriden ısınır ve dışarıdan soğur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Özellikle farklı içeriğe sahip yemekleri ısıtırken daha düşük bir mikrodalga gücü ve buna uygun uzun bir süre seçiniz.</li></ul>
<b>Fırın aydınlatması kısa süre sonra sönüyorsa?</b>	<p>Aydınlatma   15 saniye "Açık" ayarı seçilmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırın aydınlatmasını tüm pişirme işlemi boyunca açmak istiyorsanız Aydınlatma   Açık ayarını seçiniz.</li></ul>
<b>Fırın aydınlatması kapalıysa ve açılmıyorsa?</b>	<p>Aydınlatma   kapalı ayarı seçilmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sensörlü  tuşunu seçerek fırın aydınlatmasını 15 saniye için açınız.</li><li>■ İsterseniz Aydınlatma   Açık veya 15 saniye "Açık" ayarını seçiniz.</li></ul> <p>Fırın aydınlatması arızalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>



[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 bildirin.

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.

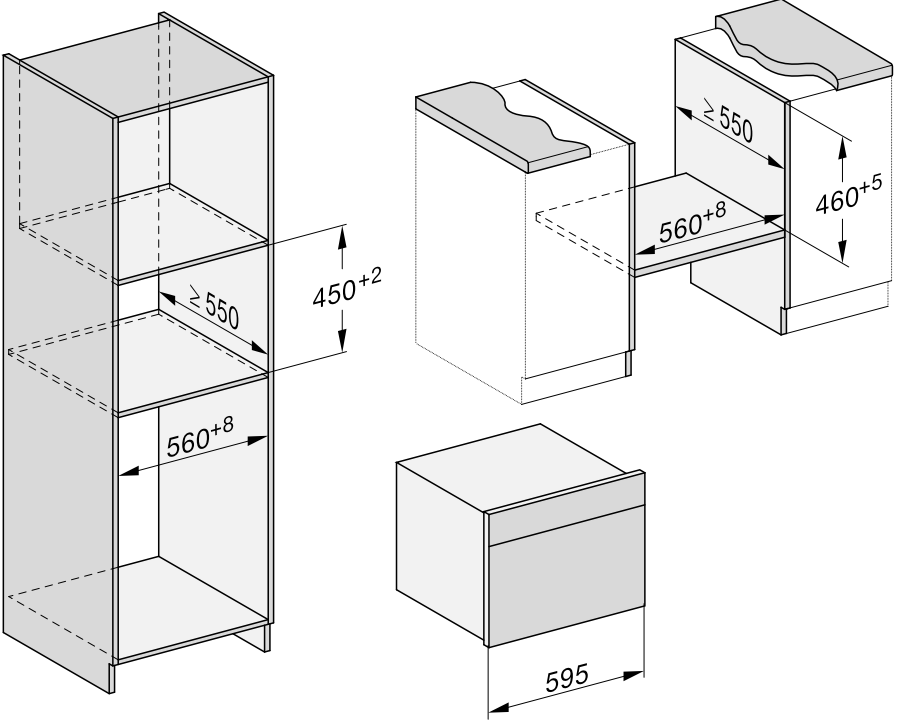
# Kurulum

## Montaj ölçüleri

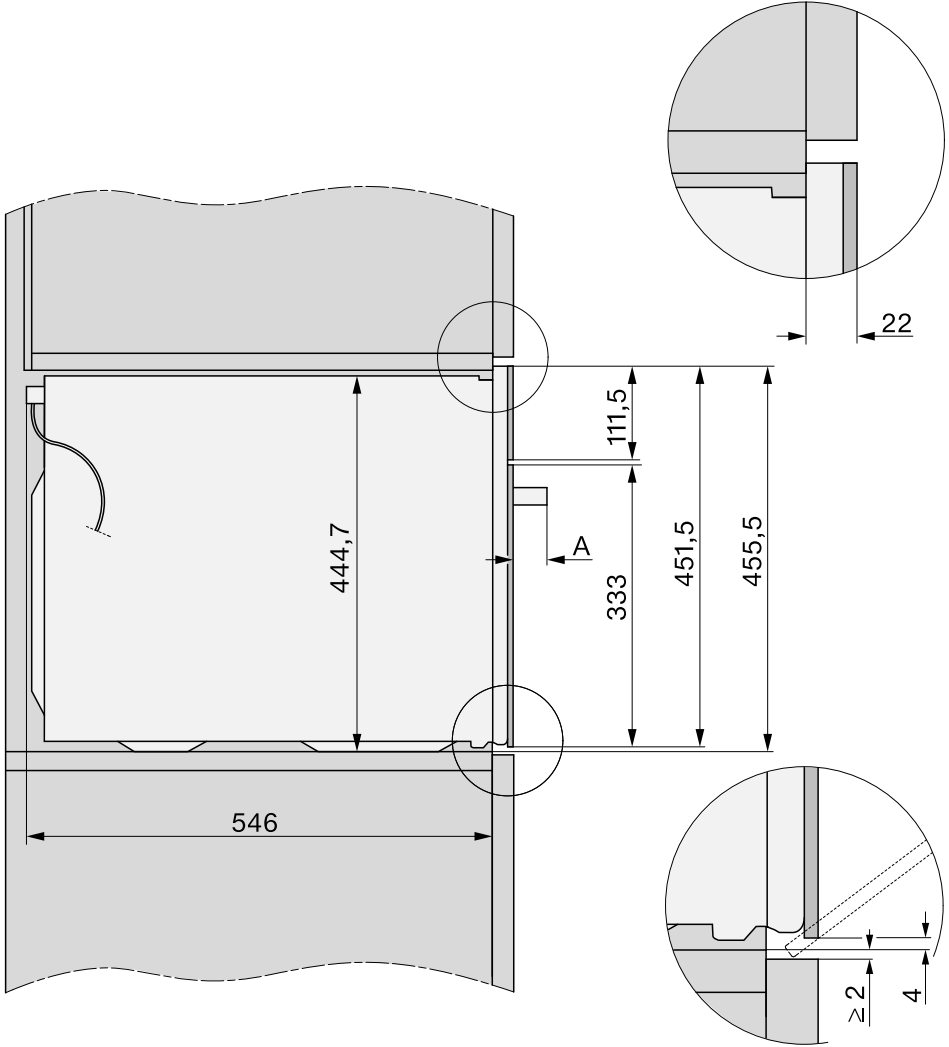
Ölçüler mm olarak verilmiştir.

### Yüksek veya tezgah altı dolaba montaj

Fırının bir ocağın altına kurulması halinde, ocağın montajına ilişkin talimatları ve ocağın montaj derinliğini dikkate alınız.



## Yandan görünüm

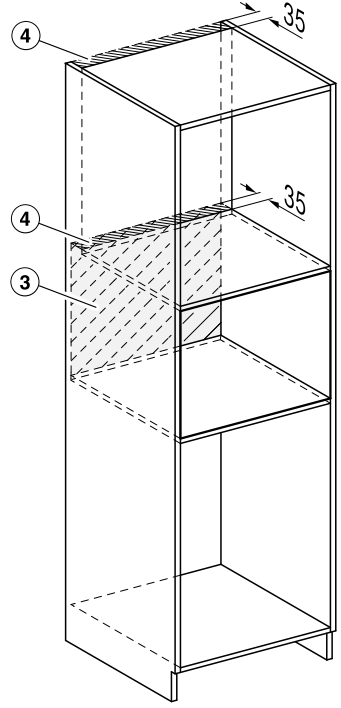
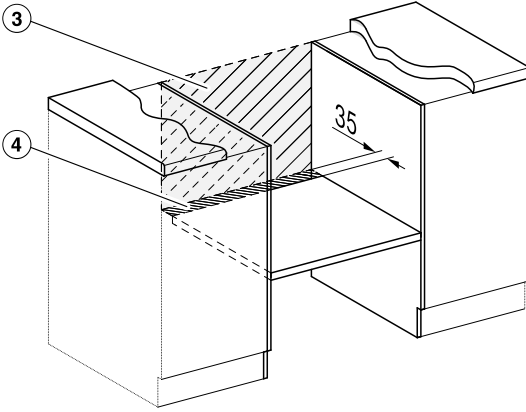
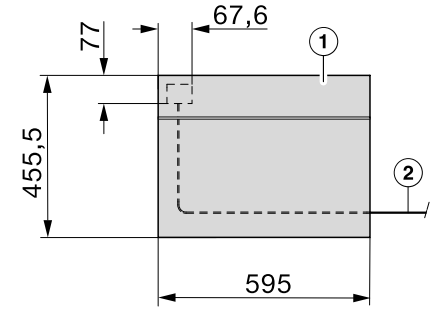


**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

# Kurulum

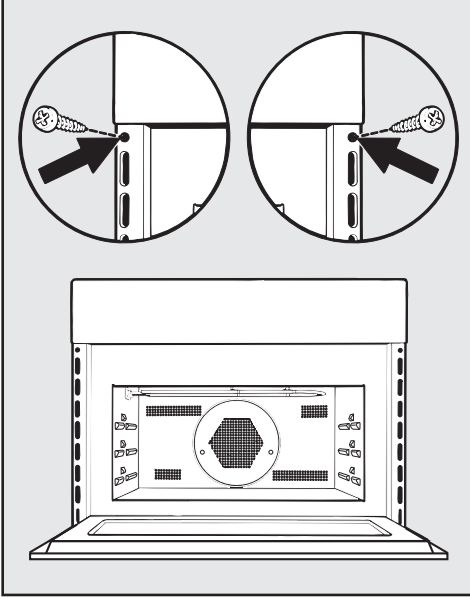
## Bağlantılar ve havalandırma



- ① Önden görünüm
- ② Güç kablosu, Uzunluk = 2.000 mm
- ③ Bu alanda bağlantı yok
- ④ Havalandırma kesiti min. 150 cm<sup>2</sup>

## Fırının montajı

- Fırının elektrik bağlantısını yapınız.
- Fırını dolap içine itiniz ve hizalayınız.



- Kapağı açınız ve fırını verilen vidalarla mutfak dolabının yan panellerine vidalayınız.

## Elektrik bağlantısı

Fırın 50 Hz, 230 V alternatif akım şebekesine bağlantı için fişli bir güç kablosu ile donatılmıştır.

Sigorta en az 16 A'lık olmalıdır.

Bağlantı, sadece usulüne uygun olarak oluşturulmuş topraklı bir prize yapılmalıdır. Elektrik tesisatı geçerli standartlara (Almanya'da VDE 0100) uygun olmalıdır.

Fırın, prize erişim mümkün olacak şekilde konumlandırılmış olmalıdır.

Kullanıcının prize erişimi artık mümkün değilse veya şebekeye sabit bağlantı yapılacaksa tesisatta bir yalıtım tertibatı bulunmalıdır.

Yalıtım tertibatı olarak en az 3 mm'lik kontak açıklığı olan kolay erişilebilir 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)

Güç kablosu zarar gördüğünde özel bir güç kablosu Miele yetkili servisi tarafından takılmalıdır.

Bu mikrodalgalı fırın EN 55011 Avrupa standardı gerekliliklerini karşılamaktadır. Ürün standarda uygun olarak Grup 2, B Sınıfı cihaz olarak sınıflandırılır.

## Kurulum

---

















Grup 2, cihazın gıdaların ısıll işlemine yönelik olarak elektromanyetik ışın şeklinde yüksek frekanslı enerji ürettiği anlamına gelir.









B sınıfı cihaz, cihazın evsel ortamlarda kullanıma yönelik olduğu anlamına gelir.

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.

## Sulu hamur

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [dk.]
Muffin		150–160	✓	2	35–45
Küçük kekler (1 cam tepsi)*		150	–	2	25–35
Küçük kekler (2 cam tepsi)*		140	–	2+3	35–45
Madeira keki (baton kalıp, 30 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45
Halka kek (Halka kalıp/Dilimli halka kalıp, Ø 26 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50
Mermer kek, fındıklı kek (baton kalıp, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Mermer kek, fındıklı kek (dilimli yuvarlak kalıp, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Meyveli turta (1 cam tepsi)		150–160	✓	2	50–60
Meyveli turta (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Pasta tabanı (pasta tabanı kalıbı, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Mikrodalga gücü,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Raf seviyesi,  Piştirme süresi,  Turbo +,  MD + Turbo+, ✓ açık, – kapalı
















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

<sup>1</sup> Fırın kalıbını ortalayarak cam tepsi üzerine koyunuz.

<sup>2</sup> Yemeği piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.

# Piştirme tabloları

## Yoğrulmuş hamur

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		 [°C]		 3 1	 [dk.]
Kurabiye (1 cam tepsi)		140–150	✓	2	20–30
Sıkma kurabiye (1 cam tepsi)*		140	–	2	40–50
Sıkma kurabiye (2 cam tepsi)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>
Pasta tabanı (pasta tabanı kalıbı, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Cheesecake (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Elmalı turta (kelepçeli kalıp, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Üstü kapalı elmalı turta (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Jöleli meyveli turta (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Jöleli meyveli turta (1 cam tepsi)		150–160	✓	2	55–65
Tatlı tart (1 cam tepsi)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40

 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster,  Raf seviyesi,  Piştirme süresi,  Turbo +, ✓ açık, – kapalı

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

<sup>1</sup> Yemeği piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.

<sup>2</sup> Piştirilen malzeme, belirlenmiş piştirme süresinden önce yeterli derecede kızarmışsa, tepsileri farklı zamanlarda fırından çıkarabilirsiniz.



## Mayalı hamur

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [dk.]
Dilimli yuvarlak kek (dilimli yuvarlak kalıp, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Noel keki (1 cam tepsi)		150–160	✓	1	60–70
Meyveli/meyvesiz kırıntı pastası (1 cam tepsi)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Meyveli turta (1 cam tepsi)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Elmalı/üzümlü çörek (1 cam tepsi)		150–160	✓	2	25–35
Beyaz ekmek (Kalıpsız) (1 cam tepsi)		180–190	–	2	35–45
Beyaz ekmek (baton kalıp, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Tam tahıllı ekmek (baton kalıp, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Mayalı hamur kabartma (kase)		35	–	1	30

Çalışma modu, Sıcaklık, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Raf seviyesi, Piştirme süresi, Turbo +, MD + Turbo+, ✓ açık, – kapalı

## Quark hamuru

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [dk.]
Meyveli turta (1 cam tepsi)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Elmalı/üzümlü çörek (1 cam tepsi)		150–160	✓	2	25–35

Çalışma modu, Sıcaklık, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Raf seviyesi, Piştirme süresi, Turbo +, MD + Turbo+, ✓ açık, – kapalı

## Pandispanya hamuru

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		 [°C]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [dk.]
Pasta tabanı (2 yumurta, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	15–25
Pasta tabanı (4 yumurta, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	30–40
Pandispanya (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Pandispanya (1 cam tepsi)		170–180 <sup>1</sup>	–	2	12–22

Çalışma modu, Sıcaklık, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Raf seviyesi, Piştirme süresi, Turbo +, ✓ açık, – kapalı

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

<sup>1</sup> Yemeği piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.

# Piştirme tabloları

## Ekler hamuru, Milföy hamuru, Beze

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		Sıcaklık [°C]	Booster	Raf seviyesi	Piştirme süresi [dk.]
Profiterol (1 cam tepsi)		160–170	✓	2	30–40
Milföy börekleri (1 cam tepsi)		170–180	✓	2	25–35
Makaron (1 cam tepsi)		120–130	✓	2	35–45
Beze (1 cam tepsi, her biri Ø 6 cm'lik 6 adet)		80–100	–	2	120–150

Çalışma modu, Sıcaklık, Booster, Raf seviyesi, Piştirme süresi, Turbo +, ✓ açık, – kapalı

## Baharatlılar

Yemek (Aksesuar)		Sıcaklık +  Raf seviyesi [°C] + [W]	Booster	Raf seviyesi	Piştirme süresi [dk.]
Baharatlı tart (1 cam tepsi)		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
Soğanlı tart (1 cam tepsi)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pizza, mayalı hamurdan (1 cam tepsi)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, Quark hamurundan (1 cam tepsi)		150–160	–	2	25–35
Tost* (tel ızgara)		3 <sup>3</sup>	–	2	2–4
Üstü kızartılan yemekler/graten, örneğin tost (cam tepsi üstünde tel ızgara)		3	–	2	5–9
Izgara sebze (cam tepsi üzerinde tel ızgara)		3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>

Çalışma modu, Sıcaklık Booster, Raf seviyesi, Piştirme süresi, Turbo +, MD + Turbo+, Büyük Izgara, Turbo ızgara, ✓ açık – kapalı

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

<sup>1</sup> Belirtilen ızgara kademesini seçiniz.

<sup>2</sup> Yemeği piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.

<sup>3</sup> Yemeği piştirme alanına yerleştirmeden önce, piştirme alanını 5 dakika ısıtınız.

<sup>4</sup> Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse piştirilen malzemeyi çeviriniz.

## Sığır eti

Yemek (Aksesuar)		[°C]		3	[dk.]	8 [°C]
Sığır rosto, yakl. 1 kg (kapaklı kızartma kabı)		150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Sığır fileto yakl. 1 kg <sup>1</sup>		150–160 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Rozbif, yakl. 1 kg <sup>1</sup>		150–160 <sup>4</sup>	✓	1	25–70	45–75
Hamburger <sup>*1</sup>		3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Köfte <sup>1</sup>		3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

Çalışma modu, Sıcaklık, Booster, 3 Raf seviyesi, Piştirme süresi, İç sıcaklık, Turbo +, Büyük Izgara, ✓ açık, – kapalı

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

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

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

<sup>3</sup> Belirtilen ızgara kademesini seçiniz.

<sup>4</sup> Yemeği piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.

<sup>5</sup> Yemeği piştirme alanına yerleştirmeden önce, piştirme alanını 5 dakika ısıtınız.

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

<sup>8</sup> Ayrı bir besin termometreniz varsa, belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

## Dana eti

Yemek (Aksesuar)		+  [°C] + [W]		3	[dk.]	3 [°C]
Dana rosto, yakl. 1,5 kg (kapaklı kızartma kabı)		160–170	✓	1	120–130 <sup>2</sup>	–
		160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>2</sup>	–
Dana fileto, yakl. 1 kg (cam tepsi)		150–160	✓	1	20–50	45–75

Çalışma modu, Sıcaklık, Booster, 3 Raf seviyesi, Piştirme süresi, İç sıcaklık, Turbo +, MD + Turbo+, ✓ açık, – kapalı













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










<sup>2</sup> Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 60 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.

<sup>3</sup> Ayrı bir besin termometreniz varsa, belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

# Piştirme tabloları












## Domuz eti

Yemek (Aksesuar)		 [°C] + [W]		 3	 [dk.]	 7 [°C]
Domuz rosto, yakl. 1 kg (kapaklı kızartma kabı)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	80–90
Domuz rosto, derisiyle, yakl. 2 kg (kızartma kabı)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>5</sup>	80–90
Jambon füme, yakl. 1 kg (cam tepsi)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Rulo köfte, yakl. 1 kg (cam tepsi)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>5</sup>	80–85
Domuz pastırması/Bacon (cam tepsi üstünde tel ızgara)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	5–10	–
Sosis kızartma (cam tepsi üstünde tel ızgara)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	15–20 <sup>6</sup>	–

 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster, <sup>3</sup> Raf seviyesi,  Piştirme süresi, <sup>7</sup> İç sıcaklık, <sup>1</sup> MD + Otomatik Kızartma, <sup>2</sup> MD + Turbo+,  Büyük ızgara, ✓ açık, – kapalı

- <sup>1</sup> Mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- <sup>2</sup> Belirtilen ızgara kademesini seçiniz.
- <sup>3</sup> Yemeği piştirme alanına yerleştirmeden önce, piştirme alanını 5 dakika ısıtınız.
- <sup>4</sup> Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 60 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- <sup>5</sup> Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- <sup>6</sup> Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen malzemeyi çeviriniz.
- <sup>7</sup> Ayrı bir besin termometreniz varsa, belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

## Kuzu, Av Eti

Yemek (Aksesuar)		 [°C] + [W]		 <sup>3</sup> 1	 [dk.]	 <sup>4</sup> [°C]
Kuzu but, kemikli, yakl. 1,5 kg (kapaklı kızartma kabı)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
Kuzu sırt, kemiksiz (cam tepsi üstünde tel ızgara)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–40	53–80
Geyik sırt, kemiksiz (kızartma ka- bı)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	45–75	60–81
Karaca sırt, kemiksiz (cam tepsi)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Kemiksiz dana budu, yakl. 1 kg (kapaklı kızartma kabı)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster, <sup>3</sup> Raf seviyesi,  Piştirme süresi, <sup>4</sup> İç sıcaklık,  
 MD + Otomatik Kızartma,  Turbo +,  Otomatik kızartma, ✓ açık, – kapalı

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
















<sup>2</sup> Yemeği piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.












<sup>3</sup> Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 60 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.

<sup>4</sup> Ayrı bir besin termometreniz varsa, belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

# Piştirme tabloları

## Kümes Hayvanları, Balık

Yemek (Aksesuar)		 [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [dk.]	 <sup>4</sup> [°C]
Kümes hayvanı, 0,8–1,5 kg (cam tepsi üstünde tel ızgara)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Tavuk, yakl. 1,2 kg (cam tepsi üstünde tel ızgara)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	60–70 <sup>2</sup>	85–90
	 <sup>*</sup>	200 + 150	–	1	45–55 <sup>2</sup>	85–90
Kümes hayvanı, yakl. 2 kg (cam tepsi üstünde yassı fırın kabı)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Kümes hayvanı, yakl. 4 kg (cam tepsi üstünde kızartma kabı)		160–170 + 80	–	1	150–160 <sup>3</sup>	90–95
Balık, 200–300 g (ör. alabalık) (cam tepsi)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Balık, 1–1,5 kg (ör. deniz alası) (cam tepsi)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster, <sup>3</sup> Raf seviyesi,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Otomatik kızartma,  MD + Otomatik Kızartma,  Turbo ızgara,  MD + Turbo Izgara,  MD + Turbo+, ✓ açık, – kapalı

\* Ayarlar EN 60705 standardı şartları için de geçerlidir.














<sup>1</sup> Yemeği piştirme alanına yerleştirmeden önce, piştirme alanını 5 dakika ısıtınız.

<sup>2</sup> Izgara malzemesini mümkünse ızgara süresinin yarısı geçtikten sonra çeviriniz.

<sup>3</sup> 30 dakika sonra yaklaşık 0,5 litre sıvı ekleyiniz.

<sup>4</sup> Ayrı bir besin termometreniz varsa, belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

## EN 60350-1 uyarınca test yemekleri












Test yemekleri (Aksesuar)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [dk.]
Küçük kekler (1 cam tepsi <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35
Küçük kekler (2 cam tepsi <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35–45
Sıkma kurabiye (1 cam tepsi <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50
Sıkma kurabiye (2 cam tepsi <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>5</sup>
Elmalı turta (tel ızgara <sup>1</sup> , kelepçeli kalıp <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120
Pandispanya (tel ızgara <sup>1</sup> , kelepçeli kalıp <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		190	–	2	20–30
Tost (tel ızgara <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	2–4
Hamburger (cam tepsi üstünde <sup>1</sup> tel ızgara <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>6</sup>








 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster, <sup>3</sup> Raf seviyesi,  Pişirme süresi,  Turbo +,  
 Büyük ızgara,  açık, – kapalı

- <sup>1</sup> Sadece orijinal Miele aksesuarları kullanınız.
- <sup>2</sup> Mağ, koyu renk bir kelepçeli kalıp kullanınız.  
Kalıbı tel ızgaranın ortasına koyunuz.
- <sup>3</sup> Belirtilen ızgara kademesini seçiniz.
- <sup>4</sup> Yemeği pişirme alanına yerleştirmeden önce, pişirme alanını 5 dakika ısıtınız.
- <sup>5</sup> Pişirilen malzeme, belirlenmiş pişirme süresinden önce yeterli derecede kızarmışsa, tepsileri farklı zamanlarda fırından çıkarabilirsiniz.
- <sup>6</sup> Yeterli derecede kızardıktan sonra pişirilen malzemeyi çeviriniz (1: 1. taraf ızgara süresi, 2: 2.taraf ızgara süresi).

## Test Enstitüsüne yönelik bilgiler

### EN 60705 standardına uygun test yemekleri (Mikrodalga çalışma modu )

Test yemekleri		 [W]	 [dk.]	 <sup>2</sup> [dk.]	Açıklamalar <sup>3</sup>
Yumurta kreması , 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Kaplar için bkz. Standart, üst kenarındaki boyutlar 250 mm x 250 mm, üstü açık pişirin
Madeira keki, 475 g		450	8–11	5	Kaplar için bkz. Standart, üst kenarın dış çapı 220 mm, üstü açık pişirin
Kıyma, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Kaplar için bkz. Standart, üst kenarındaki boyutlar 250 mm x 124 mm, üstü açık pişirin
Patates graten, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Kaplar için bkz. Standart, üst kenarın dış çapı 220 mm, üstü açık pişirin
Tavuk, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	2	Tel ızgarayı ve cam tepsiyi birlikte içeri sokunuz, tavuğu öncelikle göğüs kısmı aşağı doğru tel ızgaraya bakacak şekilde yerleştiriniz
Et (kıyma) çözme, 500 g		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Kaplar için bkz. Standart, üstü açık çözün
Ahududu, 250 g		150	6–8	3	Kaplar için bkz. Standart, üstü açık çözün

 Çalışma modu,  Mikrodalga gücü,  Çözme veya pişirme süresi,  Eşitleme süresi,  
 Mikrodalga,  MD + Turbo+,  MD + Turbo Izgara

- <sup>1</sup> Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen malzemeyi/dondurulmuş gıdayı çeviriniz.
- <sup>2</sup> Bu eşitleme süresi sırasında yemeği, sıcaklığın yemek içinde eşit dağılması için oda sıcaklığında bekletiniz.
- <sup>3</sup> Cam tepsiyi 1. raf seviyesine sürünüz ve kabı ortalayarak tepsinin üstüne koyunuz.



### Uygunluk Beyanı

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

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

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

Wi-Fi modülünün frekans bandı	2,4000–2,4835 GHz
Wi-Fi modülünün maksimum iletim gücü	< 100 mW

### İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar

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

Ayrıca bu iletişim modülünde Açık Kaynak lisans koşulları bağlamında 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)

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

EEE yönetmeliğine uygundur

**Üretici Adresi:**

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

H 7240 BM

tr-TR

M.-Nr. 11 195 630 / 13