


## Kullanım Kılavuzu ve Montaj Talimatı 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> .....	5
<b>Çevre Korumaya Katkınız</b> .....	12
<b>Genel görünüm</b> .....	13
<b>Kumanda elemanları</b> .....	14
Açma/Kapama tuşu .....	15
Ekran .....	15
Sensörlü tuşlar .....	15
Semboller .....	17
<b>Kullanım esasları</b> .....	18
Menü öğesi seçimi .....	18
Bir seçim listesinde ayar değiştirme .....	18
Çubuk göstergıyla ayar değiştirme .....	18
Program ve fonksiyon seçimi .....	19
Sayı girişi .....	19
MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi .....	19
<b>Donanım</b> .....	20
Tip etiketi .....	20
Teslimat kapsamı .....	20
Cihazla birlikte verilen ve sonradan satın alınabilen aksesuarlar .....	20
Güvenlik tertibatları .....	27
PerfectClean kaplamalı yüzeyler .....	27
<b>İlk Çalıştırma</b> .....	28
Miele@home .....	28
Temel ayarlar .....	29
Fırının ilk kez ısıtılması ve buhar sisteminin yıkanması .....	30
<b>Ayarlar</b> .....	32
Ayarlar tablosu .....	32
“Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi .....	34
Lisan  .....	34
Güncel saat .....	34
Aydınlatma .....	34
Ekran .....	35
Ses seviyesi .....	35
Birimler .....	36
Booster .....	36
Önerilen sıcaklıklar .....	36
Gecikmeli fan kapatma .....	36
Güvenlik .....	37
Miele@home .....	37
Uzaktan kumanda .....	38
MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi .....	38
Güncelleme .....	38
Yazılım sürümü .....	39

Bayı.....	39
Fabrika ayarları .....	39
<b>Kısa süre</b> .....	40
<b>Ana ve alt menüler</b> .....	41
<b>Enerji tasarrufuna yönelik faydalı bilgiler</b> .....	42
<b>Kullanım</b> .....	44
Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi .....	44
Sıcaklığın değiştirilmesi .....	44
Pişirme süresi ayarı .....	45
Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi .....	45
Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi .....	45
Pişirme işleminin iptal edilmesi.....	46
Fırının önceden ısıtılması .....	46
Booster .....	46
<b>Nem ilaveli pişirme</b> .....	47
Nem ilaveli pişirme ile pişirme işlemi başlatma .....	47
Kalan suyu buharlaştır .....	49
<b>Otomatik programlar</b> .....	51
Kategoriler .....	51
Otomatik programların kullanımı.....	51
Kullanıma ilişkin önemli bilgiler.....	51
<b>Diğer uygulamalar</b> .....	52
Çözme .....	52
Düşük ısıda pişirme .....	53
Konserve .....	54
Kurutma.....	56
Dondurulmuş ürünler/Hazır yemekler.....	57
Kap ısıtma .....	57
<b>Hamur işleri pişirme</b> .....	58
Hamur işleri pişirmeye ilişkin faydalı bilgiler .....	58
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....	58
Programlara ilişkin bilgiler.....	59
<b>Kızartma</b> .....	60
Kızartmaya ilişkin faydalı bilgiler.....	60
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....	60
Programlara ilişkin bilgiler.....	61
<b>Izgara yapma</b> .....	62
Izgara işlemine ilişkin faydalı bilgiler.....	62
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....	62
Programlara ilişkin bilgiler.....	63
<b>Temizlik ve bakım</b> .....	64
Uygun olmayan temizlik ürünleri .....	64
Normal kirlerin çıkarılması .....	65

# İçindekiler

İnatçı kirlerin çıkarılması (FlexiClip teleskopik raylar haricinde).....	65
Katalitik emaye kaplı arka panelin temizlenmesi .....	66
Baharat, şeker veya benzeri maddelerin temizlenmesi .....	66
Yağların temizlenmesi .....	67
Kireç çözme.....	68
Kapağın sökülmesi .....	71
Kapağın parçalarına ayrılması .....	72
Kapağın takılması .....	74
FlexiClip teleskopik raylı tel rafın sökülmesi .....	74
Üst Isıtma/Izgara rezistansının aşağıya doğru indirilmesi.....	75
<b>Ne yapmalı, eğer ... ?</b> .....	76
<b>Müşteri Hizmetleri</b> .....	80
Arızalar için iletişim bilgisi .....	80
Garanti .....	80
<b>Kurulum</b> .....	81
Montaj ölçüleri .....	81
Yüksek veya tezgah altı dolaba montaj .....	81
Yandan görünüm .....	82
Bağlantılar ve havalandırma .....	83
Fırının montajı .....	84
Elektrik bağlantısı .....	85
<b>Pişirme tabloları</b> .....	86
Sulu hamur .....	86
Yoğrulmuş hamur .....	87
Mayalı hamur .....	88
Quark hamuru.....	89
Pandispanya hamuru.....	90
Ekler hamuru, Milföy hamuru, Beze .....	91
Baharatlılar .....	92
Siğir eti .....	93
Dana eti .....	94
Domuz eti .....	95
Kuzu, Av Eti .....	96
Kümes Hayvanları, Balık.....	97
<b>Test Enstitüsüne yönelik bilgiler</b> .....	98
EN 60350-1 uyarınca test yemekleri .....	98
EN 60350-1 standardına göre enerji verimliliği sınıfı .....	99
Ev tipi fırın broşürü .....	99
<b>Uygunluk Beyanı</b> .....	100
<b>İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar</b> .....	101

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.
- ▶ Fırını sadece evsel ortamlarda yemek pişirme, hamur işi pişirme, kızartma, ızgara, donmuş gıdaları çözme ve konserve yapma işlemleri için kullanınız.

Bunun dışındaki hiçbir kullanım türüne izin verilmez.

- ▶ 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.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

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

### Evdeki çocuklar

► 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 vermeyiniz.

► Ambalaj malzemeleri sonucu boğulma tehlikesi. Çocuklar oynarken ambalaj malzemelerinin (ör. folyo) içinde kalabilir veya ambalaj malzemesini başlarına geçirebilir ve bunun sonucunda boğulabilirler. Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutunuz.

► Sıcak yüzeyler 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 çalıştırırken fırına dokunmasını önleyiniz.

► Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi.

Kapağın taşıma kapasitesi en fazla 15 kilogramdır. Çocuklar açık kapakta kendilerini yaralayabilirler.

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

### Teknik güvenlik

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

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

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

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

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.

► Izgaranın elektrik güvenliği sadece usulüne uygun olarak tesis edilmiş bir koruyucu iletken sistemine bağlanması halinde sağlanır. Bu temel güvenlik şartının sağlanması zorunludur. Şüphede 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. Şüphede halinde bir elektrik teknisyenine danışınız.

► Çoklu prizler ve uzatma kabloları gerekli güvenliği sağlamaz (yangın tehlikesi). Fırını elektrik şebekesine bunlar vasıtasıyla bağlamayınız.

► 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 iletken 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.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

- ▶ 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 ile onarımlar sırasında, örneğin fırın aydınlatması bozursa, fırın elektrik şebekesinden tamamen ayrılmalıdır (bkz. “Ne yapmalı, eğer...” bölümü). Bunun için:
  - elektrik sigortalarını kapatınız veya
  - telli elektrik sigortasını yuvasından tamamen çıkartınız veya
  - (varsa) fişi prizden çekiniz. Fişi çekerken güç kablosundan değil fişten tutunuz.
- ▶ Sorunsuz işletim için fırın yeterli bir soğuk hava beslemesine ihtiyaç duyar. Soğuk hava beslemesinin (ör. dolaba monte edilmiş ısı koruma çıtaları 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 sönmeleri için fırın kapağını kapalı tutunuz. Fırını kapatıp güç kablosunu çekerek işlemi sonlandırınız. Kapağı ancak duman çekildikten sonra açınız.





## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

► 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.

► Bazı gıdalar çok hızlı kururlar ve yüksek ızgara sıcaklıklarında tutuşabilirler.



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

► Bazı yiyeceklerin pişirilmesinde alkolü içecekler kullanırsanız, alkolün yüksek sıcaklıklarda buharlaştığını ve sıcak yüzeylerde tutuşabileceğini dikkate alınız. Bu buhar sıcak rezistanlarda 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 görülebilir. 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.

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

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

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

- ▶ 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.
- ▶ Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi. Nem destekli programlarda ve kalan suyun buharlaştırılması işlemi sırasında ciddi yanıklara sebep olabilecek su buharı oluşur. Buhar püskürtme işlemi gerçekleştirilirken veya kalan su buharlaştırılırken kapağı kesinlikle açmayınız.
- ▶ Isının yemeğin içinde eşit dağılması ve yeterince yüksek olması önem taşır. Eşit bir şekilde ısınması için yemeği çeviriniz veya karıştırınız.
- ▶ Fırına uygun olmayan plastik kaplar yüksek sıcaklıklarda eriyip fırına zarar verebilir ya da yanmaya başlayabilir. Sadece fırına uygun plastik kap kullanınız. Kap üreticisinin verdiği bilgileri dikkate alınız.
- ▶ Konserve işlemi ve ısıtma sırasında kapalı kaplarda yüksek basınç oluşur, bu basınç sonucu kaplar patlayabilir. Kapalı kaplarda konserve yapmayınız ve kapalı kapları ısıtmayınız.
- ▶ Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi. Fırının açık kapağında kendinizi yaralayabilir veya kapağa takılabilirsiniz. Kapağı gereksiz yere açık bırakmayınız.
- ▶ Kapağın taşıma kapasitesi en fazla 15 kilogramdır. Açık kapak üzerinde durmayınız veya oturmayınız ve kapak üzerine ağır nesnelere koymayınız. Kapak ile kapak ağızı arasında 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.

► Tel rafların sökülmesi mümkündür (bkz. “Temizlik ve bakım - FlexiClip teleskopik raylı tel rafların sökülmesi” bölümü). Tel rafları doğru bir şekilde geri takınız.

► Katalitik emaye kaplı arka panel temizlik amacıyla sökülebilir (bkz. “Temizlik ve bakım - Arka panelin sökülmesi”). Arka paneli doğru bir şekilde geri takınız ve fırını asla arka panel takılı olmadan çalıştırmayınız.

► 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.

► 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.

► HUB 5000/HUB 5001 Miele Gourmet kızartma kapları (varsa) 1. seviyeye konulmamalıdır. Aksi takdirde fırın tabanı zarar görür. Kızartma kabı ile fırın tabanı arasındaki düşük mesafe dolayısıyla ısı birikebilir ve emaye çatlayabilir veya parçalanabilir. Miele kızartma kaplarını 1. seviyenin üst teline de koymayınız, çünkü burada çekme koruması yoktur. Genel olarak 2. seviyeyi kullanınız.

# 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.

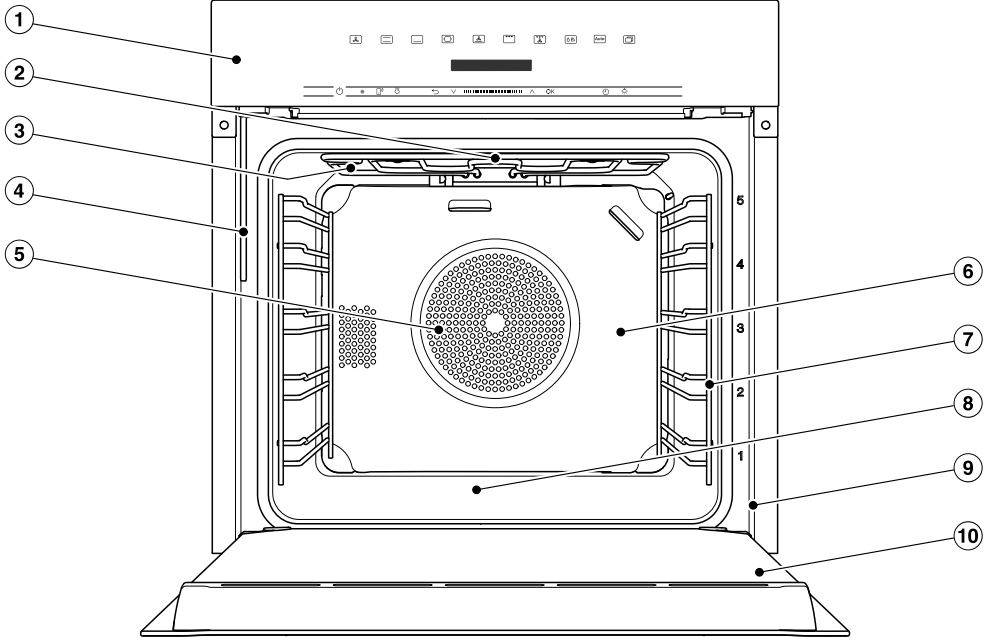
## Eski Cihazın Elden Çıkarılması

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 Üst ısıtma/lzgara rezistansı
- ③ Buhar giriş delikleri
- ④ Buhar sistemi için doldurma borusu
- ⑤ Fan çekiş delikleri ve arkasındaki halka rezistans
- ⑥ Katalitik emaye kaplı arka panel
- ⑦ 5 seviyeli tel raf
- ⑧ Fırın tabanı ve altındaki alt ısıtma rezistansı
- ⑨ Tip etiketinin bulunduğu ön çerçeve
- ⑩ Kapak




### 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>Nem ilaveli pişirme  programında manuel buhar püskürtmeyi seçtiyseniz, buhar püskürtme işlemlerini bu sensörlü tuşla uygularsınız.</p> <p>Bir buhar püskürtme işlemi uygulanabileceğinde bu sensörlü tuş turuncu renkte yanar.</p> <p>Gerçekleşmekte olan buhar püskürtme işlemine paralel olarak ekranda  görüntülenir.</p>
	<p>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>








## Kumanda elemanları

Sensörlü tuş	Fonksiyon
OK	<p>Onaylayabileceğiniz bir değer, bilgi veya ayar görüntülediğinde, sensörlü OK tuşu turuncu renkte yanar.</p> <p>Bu sensörlü tuşla, kısa süre sayacı gibi fonksiyonları görüntüler, değer veya ayar değişikliklerini kaydeder ya da bilgileri onaylarsınız.</p>
	<p>Herhangi bir pişirme işlemi devam etmiyorsa, bu sensörlü tuş ile istediğiniz anda bir kısa süre sayacı (ör. yumurta haşlamak için) ayarlayabilirsiniz.</p> <p>Aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, kısa süre sayacı, pişirme süresi ve pişirme işlemi için başlangıç ve bitiş saati ayarlayabilirsiniz.</p>
	<p>Bu sensörlü tuşu seçerek fırın aydınlatmasını açıp kapatabilirsiniz.</p> <p>Fırın aydınlatması seçilen ayara bağlı olarak ya 15 saniye sonra kapanır ya da sürekli olarak açık veya kapalı kalır.</p>

## 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 görüntülendiğinde, OK sensörlü tuşu turuncu renkte yanar.

### Menü öğesi seçimi

■ İstenen menü öğesi 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 göstergyle ayar değiştirme

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


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

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

■ Seçimi OK ile onaylayınız.


Ayar kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

## Program ve fonksiyon seçimi

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

- İstedığınız programın veya fonksiyonun sensörlü tuşuna dokununuz.

Kumanda panelindeki sensörlü tuş tu-  
runcu renkte yanar.

- Programlarda ve fonksiyonlarda: sı-  
caklık gibi değerleri ayarlayınız.
- Diğer  menüsünde: istenen menü  
ögesi görülene kadar seçim listelerin-  
de 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 tu-  
runcu renkte yanar.

Diğer  menüsünde, istenen menü  
ögesi görülene kadar seçim listelerin-  
de gezininiz.

## Sayı girişi

Değiştirilmesi mümkün sayıların arka  
planı aydınlatılır.


- İstenen sayının arka planı aydınlatıla-  
na kadar  $\wedge$  veya  $\vee$  ok tuşlarına doku-  
nunuz ya da  alanında parma-  
ğınızı sağa veya sola doğru kaydırınız.


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

- OK ile onaylayınız.


Değiştirilen sayı kaydedilir. Bir üst me-  
nüye geri dönersiniz.

## MobileStart özelliğinin etkin- leştirilmesi

- MobileStart özelliğini etkinleştirmek  
için  sensörlü tuşuna dokununuz.

 sensörlü tuşu yanar. Artık fırını Miele  
uygulamasıyla uzaktan kumanda edebi-  
lirsiniz.

Fırının doğrudan kumandası, uygula-  
ma ile uzaktan kumandaya göre önce-  
liklidir.

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

## Cihazla birlikte verilen ve sonradan satın alınabilen aksesuarlar

Donanım modele bağlıdır.

Fırınının esas olarak tel rafları, standart tepsisi, pişirme ve kızartma ızgarası (kısaca: tel ızgara) bulunur.


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

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 fırınının modelini ve istenen aksesuarın tanımını belirtiniz.

## Tel raflar

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

Raf seviyelerinin tanımlarını ön çerçevede bulabilirsiniz.

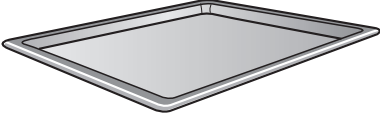
Her bir seviye üst üste 2 telden oluşur.

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

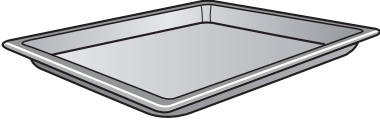
Tel rafları sökmeniz mümkündür (bkz. “Temizlik ve bakım - FlexiClip teleskopik raylı tel rafların sökülmesi” bölümü).

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

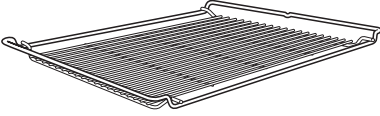
Fırın tepsi HBB 71:



Standart tepsi HUBB 71:



HBBR 71 Tel ızgara:



Bu aksesuarları daima bir raf seviyesinin telleri arasına sürünüz.

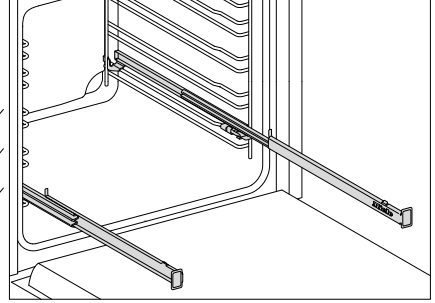
Tel ızgarayı daima yerleştirme alanı aşağı gelecek şekilde sürünüz.

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



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

## HFC 70-C FlexiClip teleskopik raylar

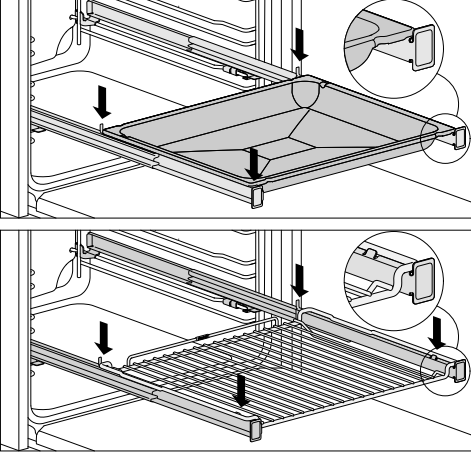


FlexiClip teleskopik raylar sadece 1., 2. ve 3. seviyeye takılabilir.

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

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

## Donanım



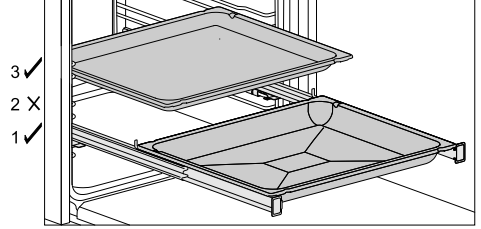
Aksesuarların yanlışlıkla dışarı kayması için:

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

FlexiClip teleskopik rayların taşıma kapasitesi azami 15 kilogramdır.

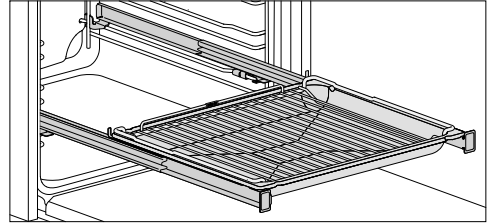
FlexiClip teleskopik ray sistemi herhangi bir raf seviyesinin üst teline takıldığından, üstteki raf seviyesi ile olan mesafe azalır. Çok düşük bir mesafe durumunda pişirme sonucu olumsuz etkilenir.

Birden fazla kızartma tepsiyi, standart tepsi ve tel ızgarayla aynı anda yemek pişirebilirsiniz.



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

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



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

## FlexiClip teleskopik rayların montajı

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

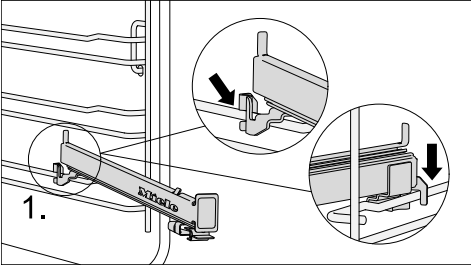
Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz. FlexiClip teleskopik rayları monte etmeden ve sökmeden önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

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

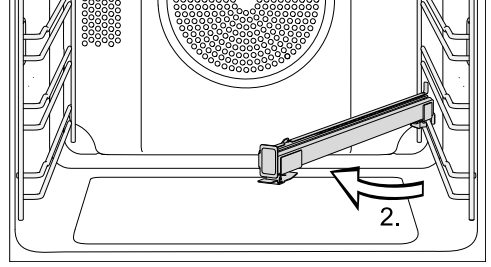
Tel rafların bir seviyesi iki telden oluşur. FlexiClip teleskopik raylar herhangi bir seviyenin üst tellerine takılır.

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

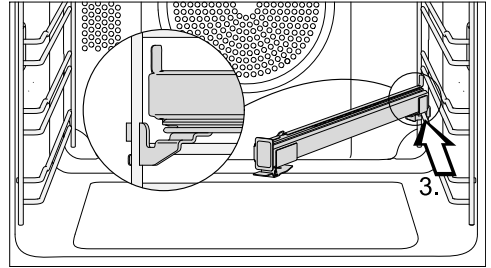
FlexiClip teleskopik rayları montaj veya sökme sırasında çekip **uzatmayınız**.



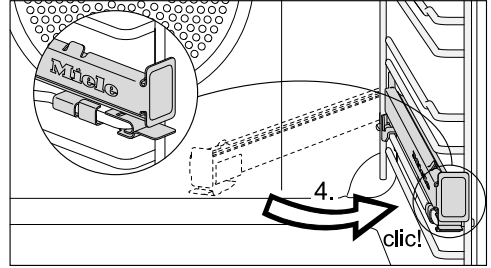
- FlexiClip teleskopik rayları herhangi bir seviyenin üst telinin önüne asınız (1.).



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



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



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

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

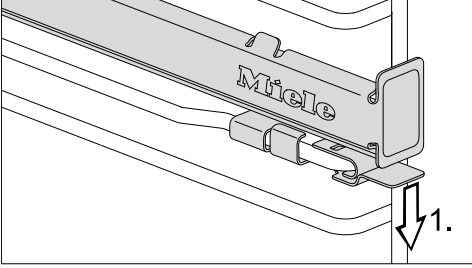
# Donanım

## FlexiClip teleskopik rayların sökülmesi

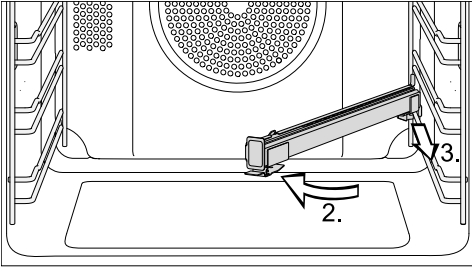
⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz. FlexiClip teleskopik rayları monte etmeden ve sökmeden önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

- FlexiClip teleskopik rayı tamamen içeri itiniz.

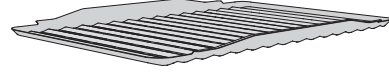


- FlexiClip teleskopik rayın çıkıntısını aşağıya doğru bastırınız (1.).



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

## HGBB 71 Izgara ve kızartma tepsi

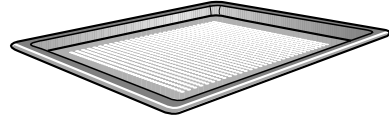


Izgara ve kızartma tepsi standart tepsi içine konulur.

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

Emaye yüzey PerfectClean kaplıdır.

## Gourmet fırın tepsi, delikli HBBL 71



Delikli Gourmet fırın tepsi taze mayalı ve Quark'lı hamurdan hamur işleri, ekme ve küçük ekme hazırlığı için özel olarak geliştirilmiştir.

Küçük delikler alttan kızarmayı destekler.

Gourmet fırın tepsinin kurutma işlemi için de kullanabilirsiniz.

Emaye yüzey PerfectClean kaplıdır.

**HBFP 27-1 delikli yuvarlak fırın tepsi** de size aynı kullanım olanaklarını sunar.



## Yuvarlak fırın tepsileri



**HBF 27-1 deliksiz yuvarlak fırın tepsisi** 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.

**HBF 27-1 delikli yuvarlak fırın tepsisi** taze mayalı ve Quark'lı hamurdan hamur işleri, ekmek ve küçük ekmek hazırlığı için özel olarak geliştirilmiştir. Küçük delikler hamurun alttan kızarmasını destekler.

Bu tepsileri kurutma işlemi için de kullanabilirsiniz.

Her iki fırın tepsisinin emaye yüzeyi PerfectClean kaplıdır.

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

## HBS 70 Pizza pişirme taşı



Pizza Pişirme Taşı ile pizza, keş, ekmek, küçük ekmek, tuzlu hamur işleri vb. gibi çıtır bir tabanı olması gereken yemeklerde ideal pişirme sonuçları elde edersiniz.

Pizza pişirme taşı ateşe dayanıklı seramikten yapılmıştır ve üstü sırlanmıştır. Taşla birlikte, pişirilecek malzemenin taşın üzerine konulması ve üzerinden alınması için, işlenmemiş tahtadan bir kürek bulunur.

■ Tel ızgarayı fırına sürünüz ve pizza pişirme taşını tel ızgara üzerine yerleştiriniz.

## HUB Gourmet kızartma kabı HBD kızartma kabı kapağı

Miele Gourmet kızartma kabını diğer kızartma kaplarının aksine tel rafa doğrudan sürebilirsiniz. Tel ızgara gibi bir çökme korumasına sahiptir.

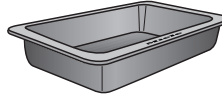
Kızartma kabının üst yüzeyi yapışmaz bir tabaka ile kaplıdır.

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

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

### Derinlik: 22 cm

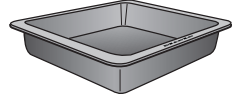
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



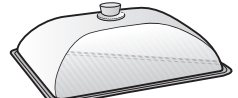
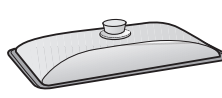
HBD 60-22

### Derinlik: 35 cm

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\* İndüksiyonlu ocaklara uygundur

# Donanım

## Katalitik emaye kaplı aksesuarlar

Katalitik emaye kaplı yüzeyler üzerindeki yağlar yüksek sıcaklıklarda kendiliğinden temizlenir. “Temizlik ve bakım” bölümündeki açıklamaları okuyunuz.

### - Yan paneller

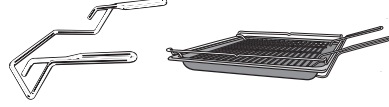
Yan paneller tel rafların arkasına takılır ve fırının iç duvarlarını kirlilerden korur.

### - Arka panel

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

Siparişi verirken fırınınızın modelini belirtiniz.

## HEG Tepsi tutacağı




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

## Temizlik ve bakım aksesuarları

- Fırının kirecini temizlemek için kireç çözücü tabletler, bir plastik hortum ve hortum askısı
- Miele çok amaçlı mikrofiber bez
- Miele fırın temizleyici

## Güvenlik tertibatları

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

## PerfectClean kaplamalı yüzeyler

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

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

Pişirdiğiniz yemeği PerfectClean kaplamalı yüzeyler üzerinde kesebilir ve doğrayabilirsiniz.

PerfectClean yüzeyin çizilmemesi için seramik bıçak kullanmayınız.

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

PerfectClean kaplamalı yüzeyler

- Tel raflar
- Tel ızgara
- Standart tepsi
- Fırın tepsisi
- ızgara ve kızartma tepsisi
- Gourmet fırın tepsisi, delikli
- Yuvarlak fırın tepsisi, delikli
- 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 ağınıza bağlanması sonucunda fırının gücü kapalıyken bile enerji tüketimi yükselir.

Fırınınızın kurulum yerinde Wi-Fi ağınıızın sinyalinin yeterince güçlü olduğundan emin olunuz.

## Wi-Fi bağlantısının kullanılabilirliği

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

## Miele@home mevcudiyeti

Miele uygulamasının kullanımı ülkenizde Miele@home hizmetlerinin mevcudiyetine bağlıdır.

Miele@home hizmeti her ülkede mevcut değildir.

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


## Miele Uygulaması

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



## Temel ayarlar

İlk çalıştırma için takip eden ayarları gerçekleştirmeniz gerekir. Bu ayarları daha sonra tekrar değiştirmeniz mümkündür (bkz. “Ayarlar” bölümü).

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Fırın çalışırken çok ısınır.

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

Fırın elektrik şebekesine bağlandığında otomatik olarak açılır.

## Lisan ayarı

- İsteddiğiniz lisanı seçiniz.

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

## Konum ayarı

- İstedğiniz konumu seçiniz.

## Miele@home kurulumu

Ekranda Miele@home kurulumu görüntülenir.

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

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 ve buhar sisteminin yıkanması

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

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

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

Program seçin görüntülenir.

- Nem ilaveli pişirme  seçeneğini seçiniz.

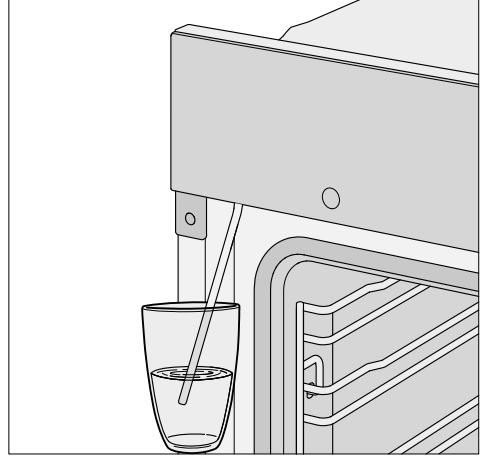
Önerilen sıcaklık (160 °C) görüntülenir.

Fırın ısıtması, aydınlatması ve soğutma fanı çalışmaya başlar.

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

Ekranda su çekme işlemi başlatma teması görüntülenir.

- Bir kaba gereken miktarda musluk suyu doldurunuz.
- Kapağı açınız.
- Kumanda panelinin sol alt tarafında bulunan doldurma borusunu öne doğru çekiniz.



- Doldurma borusunu içinde musluk suyu bulunan kabın içine daldırınız.
- OK ile onaylayınız.

Su çekme işlemi başlar.

Gerçekte çekilen musluk suyu miktarı öngörülen miktardan az olabilir, o zaman kabın içinde bir miktar su kalır.

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

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

Fırın ısıtması, aydınlatması ve soğutma fanı çalışmaya başlar.

Bir süre sonra otomatik olarak buhar püskürtme işlemi uygulanır.

⚠ Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.

Çıkan su buharı çok sıcaktır.  
Buhar püskürtme işlemi sırasında fırının kapağını açmayınız.

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, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

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

Fırının kapağını ancak fırının içi kuru-  
duktan sonra kapatınız.


# Ayarlar

## Ayarlar tablosu

Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
Lisan 	...   deutsch   english   ... 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	Sıcaklık °C*   °F
Booster	Açık* kapalı
Önerilen sıcaklıklar	
Gecikmeli fan kapatma	sıcaklık kontrollü* zaman kumandalı

\* Fabrika ayarı






Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
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 sıcaklıklar

\* Fabrika ayarı

# Ayarlar

## “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 kapatılır. 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.


### ayarla


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.

## Ekran

### Parlaklık

Ekran parlaklığı bir çubuk göstergyle 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 gösterge ile gösterilir.

-  en yüksek ses seviyesi
-  Melodi kapalı

### Solo ton



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

Bu solo sesin seviyesi bir çubuk gösterge ile gösterilir.


-  en yüksek ses seviyesi
-  en düşük ses seviyesi

### Tuş sesi

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

-  en yüksek ses seviyesi
-  Tuş sesi kapalı

### Karşılama melodisi

Açma/Kapama  tuşuna dokunulduğunda duyulan melodiyi açabilir veya kapatabilirsiniz.

# Ayarlar

## Birimler

### Sıcaklık

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

### Booster

Booster fonksiyonu fırının hızla ısıtılmasına yarar.

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

## Önerilen sıcaklıklar

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

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

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

## 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 kablo-suz 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 kaldırdığı-

# Ayarlar

nızdan 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.


## Uzaktan kumanda

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

## 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 kılız.

## 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 sonraki erteleyebilirsiniz. Fırınının gücünü bir sonraki açışınızda soru yine-lenir.

Güncellemeyi yüklemek istemiyorsanız RemoteUpdate özelliğini etkisiz kılınız.

Güncelleme birkaç dakika sürebilir.

RemoteUpdate sırasında şunlara dikkat edilmelidir:

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

## Yazılım sürümü

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

## Bayi

Bu fonksiyon bayilerin, ısıtmayı çalıştırmadan fırını tanımasına 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 sıcaklıklar  
Değiştirilmiş olan önerilen sıcaklık değerleri fabrika ayarlarına sıfırlanır.

## Kısa süre

### Kısa süre fonksiyonunun kullanımı

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

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


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

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

### 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 bölümünü 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 ulaşıldığında  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
Üst/Alt Isıtma 	180 °C	30–280 °C
Alt ısıtma 	190 °C	100–280 °C
Otomatik kızartma 	160 °C	100–230 °C
Yoğun pişirme 	170 °C	50–250 °C
Büyük Izgara 	240 °C	200–300 °C
Turbo izgara 	200 °C	100–260 °C
Nem ilaveli pişirme 	160 °C	130–250 °C
Otomatik programlar 		
Diğer 		
Eco Turbo	190 °C	100–250 °C
Çözme	25 °C	25–50 °C
Kireç çözme		
Ayarlar 		

## Enerji tasarrufuna yönelik faydalı bilgiler


### Piştirme işlemleri

- Yemeklerinizi hazırlamak için mümkün olduğunca otomatik programları kullanınız.
- Piştirme işlemi için gerekmeyen tüm aksesuarları dışarı alınız.
- Genel olarak, yemek tarifinde veya piştirme tablosunda belirtilen sıcaklıklardan daha düşük olanını seçiniz ve yemeği belirtilen asgari sürenin ardından kontrol ediniz.
- Fırını sadece yemek tarifinde veya piştirme tablosunda belirtiliyorsa önceden ısıtınız.
- Mümkünse piştirme işlemi sırasında fırının kapağını açmayınız.
- Yansıtıcı olmayan malzemedan yapılmış, mat ve koyu renkli fırın kalıpları ve piştirme kapları kullanmanız en iyisidir (emaye çelik, ısıya dayanıklı cam, kaplamalı alüminyum dökme). Paslanmaz çelik veya alüminyum gibi açık renk malzemeler ısıyı yansıtarak yemeğe ulaşmasını zorlaştırırlar. Fırın tabanını veya tel ızgarayı asla ısı yansıtıcı alüminyum folyo ile kaplamayınız.
- Yiyecekler pişerken enerji kaybının önüne geçmek için piştirme süresini takip ediniz.  
Bir piştirme süresi ayarlayınız veya varsa bir gıda termometresi kullanınız.
- Yemeklerin çoğu için Turbo +  programını kullanabilirsiniz. Bu programla, ısı fırın içinde derhal yayıldığından Üst/Alt Isıtma  programında olduğundan daha düşük sıcaklıklarda yemek pişirebilirsiniz. Ayrıca birden fazla seviyede aynı anda yemek pişirmeniz de mümkün olur.
- Eco Turbo  dondurulmuş pizza, yarı pişmiş ekmek, kalıp kurabiye gibi küçük miktarlarda yiyeceklere olduğu kadar balık yemekleri ve kızartmalara da uygun yeni bir programdır. İdeal ısı kullanımı ile daha ekonomik bir şekilde pişirirsiniz. Bir seviyede yemek pişirirken benzer piştirme sonuçları elde eder ve %30'a varan oranda enerji tasarrufu sağlarsınız. Piştirme işlemi sırasında fırının kapağını açmayınız.
- Izgara yemekleri için mümkün olduğunca Turbo ızgara  programını kullanınız. Bu programda en yüksek sıcaklık ayarına sahip diğer ızgara programlarından daha düşük sıcaklıklarda ızgara yaparsınız.
- Mümkünse, birden fazla yemeği aynı anda hazırlayınız. Bunları yan yana veya farklı seviyelere koyunuz.
- Fırındaki mevcut ısıdan faydalanmak için aynı anda pişiremeyeceğiniz yemekleri mümkün olduğunca arka arkaya pişiriniz.

## Kalan ısıdan faydalanma

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

## Ayarların değiştirilmesi

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

## Enerji tasarrufu modu

Herhangi bir pişirme işlemi gerçekleştirilmiyorsa ve herhangi bir kumanda işlemi gerçekleşmediğinde fırın enerji tasarrufu amacıyla otomatik olarak kapanır. Ekranda güncel saat gösterilir veya ekran kararır (bkz. “Ayarlar” bölümü).

# Kullanım

- Fırının gücünü açınız.

Ana menü görüntülenir.

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

Önce program ardından önerilen sıcaklık görüntülenir.

- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz.

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

- **OK** ile onaylayınız.

Güncel sıcaklık görüntülenir ve ön ısıtma evresi başlar.

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

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

## Pişirme süresi ayarı

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

Hamur kuruyabilir ve kabartma maddesi etkisini kaybedebilir.

Pişirme işleminin başlatılması için mümkün olduğunca kısa bir süre seçiniz.

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

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

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

- ⌚ sensörlü tuşunu seçiniz.
- İstenen süreyi ayarlayınız.

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

## Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi

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

Bir elektrik kesintisinde ayarlar silinir.

## Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi

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

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

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

# Kullanım

## Piştirme işleminin iptal edilmesi

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





Ardından fırın ısıtması ve aydınlatması kapanır. Ayarlanan piştirme süreleri silinir.

Ana menü görüntülenir.

## Fırının önceden ısıtılması



Booster fonksiyonu fırının bazı programlarda hızla ısıtılmasına yarar.





Fırının önceden ısıtılması sadece az sayıda yemek için gereklidir.

- Yemeklerin çoğunu, ısıtma evresindeki ısıdan yararlanmak için soğuk fırına verebilirsiniz.
- Aşağıdaki yemekler ve programlar için fırını önceden ısıtınız:
  - Turbo + , Nem ilaveli piştirme  ve Üst/Alt Isıtma  programlarında roz bif ve fileto, ve esmer ekmek
  - Üst/Alt Isıtma  programlarında (Booster fonksiyonu olmaksızın) kısa piştirme süreli kek ve kurabiye (en fazla 30 dakika) ve hassas hamurlar (ör. pandispanya)

## Booster

Booster fonksiyonu fırının hızla ısıtılmasına yarar.

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

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

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

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


Bu tür hamur işlerinde Booster fonksiyonunu kapatınız.


## Bir piştirme işlemi için Booster fonksiyonunu kapatma

- İsteddiğiniz 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 piştirme işlemi başlatmak isterseniz, fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için Booster | Açık ayarını seçiniz.

Pişirme işlemlerinin nem ile desteklenmesi için fırınınız bir buhar sistemi ile donatılmıştır. Nem ilaveli pişirme  programı ile pişirme veya kızartma sırasında, ideal seviyede buhar beslemesi ve hava akışı eşit bir pişirme ve kızartma sonucunu garanti eder.

Önce Nem ilaveli pişirme  programını seçiniz.

Programı seçtikten sonra sıcaklığı ayarlayınız ve buhar püskürtme sayısını ve türünü (Otomatik buhar püsk., 1 Buhar püskürtme, 2 Buhar püskürtme veya 3 Buhar püskürtme) belirleyiniz.

Kumanda panelinin altında sol tarafta bulunan doldurma borusu yardımıyla taze musluk suyu buhar sistemine çekilir.

Su haricindeki sıvılar, fırının zarar görmesine yol açar.

Nem destekli pişirme işlemlerinde sadece musluk suyu kullanınız.

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

## Uygun yemek

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

- **Mayalı hamurlarda** pişirme işleminin başında uygulanan bir buhar püskürtme işlemi hamurun daha iyi kabarmasını sağlar.


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

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

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

## Nem ilaveli pişirme ile pişirme işlemi başlatma

Buhar püskürtme sırasında kapak iç camında nem yoğuşması normaldir. Bu yoğuşma, pişirme işlemi sırasında buharlaşır.

- Pişirilecek malzemeyi hazırlayınız ve fırına veriniz.
- Nem ilaveli pişirme  seçeneğine dokununuz.

Önerilen sıcaklık (160 °C) görüntülenir.

### Sıcaklık ayarı

- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

Buhar püskürtme işlemleri seçimi görüntülenir.

# Nem ilaveli pişirme

## Buhar püskürtme işlemi seçimi

- Fırının ısıtma evresinin ardından otomatik olarak buhar püskürtmesini isterseniz, Otomatik buhar püsk. öğesini seçiniz.
- Belli anlarda bir veya daha fazla buhar püskürtme işlemi kendiniz gerçekleştirilmek isterseniz, 1 Buhar püskürtme, 2 Buhar püskürtme veya 3 Buhar püskürtme öğesini seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

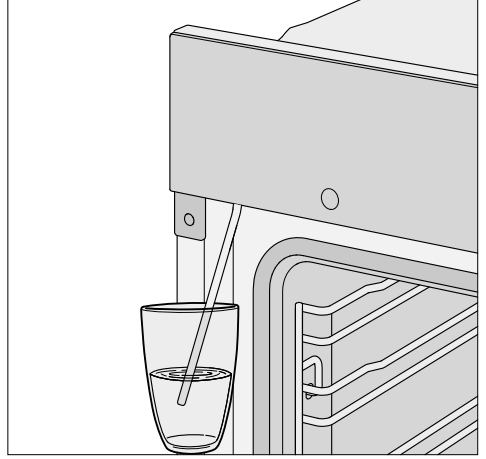
Ekmek gibi yiyecekleri önceden ısıtılmış fırında hazırlamak isterseniz, buhar püskürtme işlemleri manuel olarak uygulamanız en iyisidir. İlk buhar püskürtme işlemi, pişirilecek malzemenin fırına verilmesinin hemen ardından uygulayın.

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

Ekranında su çekme işlemi başlatma talimatı görüntülenir.

## Suyun hazırlanması ve çekme işlemi- nin başlatılması

- Bir kaba gereken miktarda musluk suyu doldurunuz
- Kapağı açınız.
- Kumanda panelinin sol alt tarafında bulunan doldurma borusunu öne doğru çekiniz.



- Doldurma borusunu içinde musluk suyu bulunan kabin içine daldırınız.
- OK ile onaylayınız.

Su çekme işlemi başlar.

Gerçekte çekilen musluk suyu miktarı öngörülen miktardan az olabilir, o zaman kabin içinde bir miktar su kalır.

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

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

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

Fırın ısıtması ve soğutma fanı çalışmaya başlar. İstenen ve gerçek sıcaklık görüntülenir.

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



## Buhar püskürtme işleminin uygulanması

⚠ Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.


Su buharı ciddi haşlanmalara sebep olabilir.


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

Bu sebeple buhar püskürtme işlemleri sırasında fırının kapağını açmayınız.

### Otomatik buhar püsk.

Isıtma evresinin ardından buhar püskürtme işlemi otomatik olarak gerçekleştirilir.

Su buharlaştırılarak fırın içine verilir. Ekranda  bildirimini görüntülenir.


Buhar püskürtme işleminin ardından  söner.

■ Yemeği pişirmeye devam ediniz.


### 1 Buhar püskürtme,


### 2 Buhar püskürtme veya



### 3 Buhar püskürtme


Sensörlü  tuşu yandıktan sonra buhar püskürtme işlemlerini kendiniz uygulayabilirsiniz.


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

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

■ Sensörlü  tuşunu seçiniz.

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

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


Son buhar püskürtme işleminden sonra sensörlü  tuşu ve ekrandaki  söner.

■ Yemeği pişirmeye devam ediniz.

## Kalan suyu buharlaştır

Kesintisiz bir şekilde gerçekleşen nem destekli bir pişirme işlemi sistemde su kalmaz. Su, buhar püskürtme işlemleriyle tamamen buharlaşır.

Nem destekli bir pişirme işlemi sırasında manuel olarak veya elektrik kesintisi nedeniyle işlem durdurulursa, henüz buharlaşmamış olan su, buhar sisteminde kalır.

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

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

## Nem ilaveli pişirme

⚠ Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.

Su buharı ciddi haşlanmalara sebep olabilir.

Bu sebeple buhar püskürtme işlemleri sırasında fırının kapağını açmayınız.

Kalan suyun buharlaştırılması mevcut su miktarına bağlı olarak 30 dakika kadar sürebilir.

Fırın ısıtılır ve kalan su buharlaştırılır, bunun sonucunda fırının içinde ve kapakta nem yoğunlaşır.

- Bu yoğunlaşmaları fırın soğuduktan sonra derhal temizleyiniz.

### Kalan suyu buharlaştırma işlemini hemen uygulama

⚠ Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.

Su buharı ciddi haşlanmalara sebep olabilir.

Bu sebeple buhar püskürtme işlemleri sırasında fırının kapağını açmayınız.

- Nem destekli bir otomatik program veya program seçiniz.

Kalan suyu buharlaştır sorusu görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

Süre bilgisi görüntülenir.

Kalan suyun buharlaştırılması işlemi başlar. İşlemin ilerleyişini takip edebilirsiniz.

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

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

Artık nem destekli otomatik programlardan veya programlardan biriyle yemek pişirebilirsiniz.

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

### Kalan suyu buharlaştırma işleminin atlanması

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

Kalan suyun buharlaştırılması işlemini mümkün olduğunca iptal etmeyiniz.

- Nem destekli bir otomatik program veya program seçiniz.

Kalan suyu buharlaştır görüntülenir.

- atla seçeneğine dokununuz.

Artık nem destekli otomatik programlardan veya programlardan biriyle yemek pişirebilirsiniz.

Nem destekli otomatik programlardan veya programlardan birinin bir sonraki seçilişinde ve fırın kapatılırken sizden tekrar kalan suyu buharlaştırma işlemi gerçekleştirilmesini istenir.

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

## Kategoriler

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

## Otomatik programların kullanımı

■ Otomatik programlar **Auto** seçeneğine dokununuz.

Seçim listesi görüntülenir.

■ İsteddiğiniz kategoriye seçiniz.

Seçilen kategorideki otomatik programlar görüntülenir.

■ İsteddiğiniz otomatik programı seçiniz.

■ Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## 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.


## Diğer uygulamalar

Bu bölümde aşağıdaki uygulamalar ilişkin bilgiler bulacaksınız:


- Çözme
- Düşük ısıda pişirme
- Konserve
- Kurutma
- Dondurulmuş ürünler/Hazır yemekler
- Kapların ısıtılması

### Çözme

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

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

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

 **Bakteri oluşumu sonucu enfeksiyon tehlikesi.**

Salmonella gibi bakteriler ciddi gıda zehirlenmelerine sebep olabilirler.

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

Çözülme suyunu kullanmayınız.

Gıdaları çözdükten sonra hemen işlemiden geçirin.

### Faydalı bilgiler

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

### Düşük ısıda pişirme

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

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

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

Bu sırada et gevşer. İçindeki su sirküle olmaya başlar ve en dış katmanlara kadar eşit bir şekilde dağılır.

Sonuç olarak yumuşak ve sulu bir et elde edilir.

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


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


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

### Üst/Alt Isıtma kullanımı

Bu dokümanın sonunda bulunan pişirme tablolarında verilen bilgileri referans alınız.

Standart tepsiyi üzerine tel ızgara yerleştirilmiş olarak kullanınız.

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

 Sıcak yüzeyler dolayısıyla yanık tehlikesi.

Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz. Yemeği fırına verirken veya fırından alırken ve sıcak fırının içinde işlem gerçekleştirirken mutfak eldiveni takınız.

- Mühürlenmiş eti tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
- Sıcaklığı 100 °C'ye indiriniz (bkz. “Pişirme tabloları”).
- Etin pişirme işlemi tamamlayınız.

# Diğer uygulamalar

## 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 işleminde 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 1 litre kapasiteli 6 kavanoz için geçerlidir.

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

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

Aşırı kaynamanın önüne geçmek için sıcaklığı tam zamanında düşürünüz.

### Meyve ve salatalık konserveesi

- Kavanozlarda "kabarcıklar" oluşmaya başladıktan sonra belirtilen ek ısıtma sıcaklığını ayarlayınız ve kavanozları belirtilen süre boyunca fırında ısınmaya bırakınız.

### Sebzeye konserveesi

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

	🌡️/🕒	🌡️/⌚
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

### Kavanozların konserve işleminde sonra fırından alınması

⚠️ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Kavanozlar konserve işleminde 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 işleminde geçirin 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.

## Diğer uygulamalar


### Kurutma

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






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

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


**Faydalı bilgi:** Eğer varsa delikli Gourmet fırın tepsisini de kullanabilirsiniz.

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

Bütün veya ikiye bölünmüş malzemelerde kurutma süreleri uzar.


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

 programını, 🌡️ sıcaklık, 🕒 kurutma süresi,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma

\* Baharatları sadece standart tepside 2. seviyede kurutunuz ve Turbo + programında fan çalıştığından Üst/Alt Isıtma  programını kullanınız.

- Fırında su damlaları oluşursa, sıcaklığı azaltınız.

### Kurutulan malzemenin fırından alınması

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz. Kurutulan gıdaları fırından çıkartırken mutfak eldiveni takınız.

- Kurutulan meyve veya sebzeleri soğumaya bırakınız.

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

- Kurutulan gıdaları kapalı kavanoz veya kutuların içinde muhafaza ediniz.



### Dondurulmuş ürünler/ Hazır yemekler

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

- Kek, pizza veya baget gibi dondurulmuş ürünleri üzerine fırın kağıdı serilmi tel ızgarada pişiriniz.

Fırın tepsisi veya standart tepsi bu dondurulmuş gıdaların hazırlanması sırasında, sıcak durumda fırında çıkarılmayacak şekilde deforme olabilir. Her ek kullanım deformasyonu artırır.

- Ambalajda önerilen sıcaklıklardan düşük olanını seçiniz.

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

- Bu dondurulmuş gıdaları fırın tepsisi veya standart tepsi üzerinde pişirebilirsiniz. Hassas bir şekilde pişmeleri için altına fırın kağıdı koyunuz.
- 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. Kabın 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. Aksi takdirde hamur kuruyabilir ve kabartma maddesi etkisini kaybedebilir.
- Genel olarak tel ızgarayı, fırın tepsisini, standart tepsiyi ve ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış tüm fırın kaplarını kullanabilirsiniz.
- Parlak malzemeden açık renk, ince kalıplardan kaçınınız, açık renk kalıplar eşit olmayan veya zayıf bir kızarma sonucu verir. Elverişsiz koşullar altında, yemek pişmez.
- Baton kalıp veya uzun kalıplar içindeki kekleri ızgaranın üzerine çapraz olarak koyarak kalıpların içindeki ısının eşit dağılmasını ve malzemelerin eşit derecede pişmelerini sağlayınız.
- Fırın kalıplarını daima tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
- Meyveli turtaları ve yüksek tepsi keklerini standart tepside pişiriniz.

## Fırın kağıdı kullanımı

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

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

## Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

Pişirme tablolarını bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.

### Sıcaklık seçimi

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

### Pişirme süresi seçimi

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

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

Kürdana yumuşak hamur parçacıkları yapışmazsa, pişmiş demektir.


## Programlara ilişkin bilgiler

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

### Otomatik programlar kullanımı

■ Ekrandaki talimatları uygulayınız.

### Turbo + programının kullanımı

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

Bu programı birden fazla seviyede aynı anda yemek pişiriyorsanız kullanınız.

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

### Faydalı bilgiler

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

### Nem ilaveli pişirme kullanımı

Bu programı nem destekli pişirme için kullanınız.

- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.

### Yoğun pişirme programının kullanımı

Bu programı ıslak kaplamalı turtalar için kullanınız.

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

- Keki 1. veya 2. seviyeye koyunuz.

### Üst/Alt Isıtma programının kullanımı

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

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

- Pişecek malzemeyi 1. veya 2. seviyeye koyunuz.

### Eco Turbo programının kullanımı

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

- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.

# Kızartma

## Kızartmaya ilişkin faydalı bilgiler

- Kızartma kabı, kızartma tenceresi, fırın torbası, toprak kap, standart tepsi, standart tepsi üstünde tel ızgara ve/veya ızgara ve kızartma tepsisi (varsa) gibi ısıya dayanıklı malzemeden her kabı kullanabilirsiniz.
- Fırının **önceden ısıtılmasına** sadece rozbif ve fileto pişirilirken gerek vardır. Genel olarak fırının önceden ısıtılmasına gerek yoktur.
- Balık kızartmak için, kızartma kabı gibi **kapalı bir pişirme kabı** kullanınız. Bu şekilde et içten sulu kalır. Fırının içi tel ızgara üzerinde kızartmada olduğundan daha temiz kalır. Sos hazırlamak için de yeterli miktarda kızartma suyu kalır.
- Bir **kızartma torbası** kullanırken, ambalaj üzerindeki bilgileri dikkate alınız.
- Kızartma için **tel ızgarayı** veya **açık bir pişirme kabı** kullanırsanız, yağsız ete tereyağı sürebilir, domuz pastırması 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 gerçekleşir. Ayrıca, kızartma süresinin yarısında kabın kapağını kaldırırsanız et daha yoğun kızarır.





- Kızartma işlemi bittikten sonra eti fırından çıkartınız ve alüminyum folyoyla sarınız ve yakl. 10 dakikalık bir **dinlenme süresi** boyunca bekletiniz. Bu sayede et kesilirken dışarıya daha az kızartma suyu çıkar.
- Kızartma süresi sona ermeden 10 dakika önce fırçayla hafif tuzlu su sürerseniz **kümes hayvanlarının** derisi daha gevrek olur.

## Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

Pişirme tablolarını bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.

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

## Sıcaklık seçimi

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

## Piştirme süresi ⌚ seçimi

Aksi belirtilmedikçe, piştirme 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 piştirme 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.



Yemeğin altının daha fazla kızarması gerekiyorsa, piştirme süresinin sonuna doğru Alt ısıtma  programını seçiniz. Yoğun piştirme  programını ince hamurların pişirilmesi için ve kızartma suyu çok koyu renk olacağından kızartma için kullanmayınız.


## Otomatik programlar kullanımı

- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## Turbo + veya Otomatik kızartma kullanımı

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

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

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

- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.

## Nem ilaveli piştirme kullanımı

Bu programı nem destekli piştirme için kullanınız.

- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.

## Üst/Alt ısıtma programının kullanımı

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

- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.

## Eco Turbo programının kullanımı

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

- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.

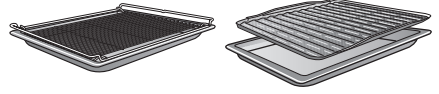
## Izgara yapma

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

- Standart tepsiyi üzerinde tel ızgara veya (varsa) ızgara ve kızartma tepsiyi yerleştirilmiş olarak kullanınız. Izgara ve kızartma tepsiyi, damlayan et sularının yanmasını önler ve bu şekilde bu sular daha sonra kullanılabilir. Tel ızgarayı veya ızgara ve kızartma tepsiyi yağlayınız ve pişirilecek malzemeyi üzerine koyunuz.

Fırın tepsisini kullanmayınız.



### Izgara işlemine ilişkin faydalı bilgiler

- Izgara için fırının önceden ısıtılması gerekir. Üst Isıtma/Izgara rezistansını fırın kapağını kapalı tutarak yaklaşık 5 dakika ısıtınız.
- Eti hızlı bir şekilde akan soğuk suyun altında yıkayınız ve kurulayınız. Izgara yapmadan önce et dilimlerini tuzlamayınız, aksi takdirde et suyunu verir.
- Yağsız ete sıvı yağ sürebilirsiniz. Sıvı yağ dışında yağ kullanmayınız, zira bunlar kolayca kararır veya duman çıkartırlar.
- Yassı balık ve balık dilimlerini temizleyip tuzlayınız. Balığın üzerinde limon suyu da gezdirebilirsiniz.

### 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

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

### Raf seviyesi seçimi

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

## Piştirme süresi ⌚ seçimi

- Yassı et/balık dilimlerinin ızgarası her bir yüz için yakl. 6-8 dakika gerektirir. Piştirme süresinin farklı olmaması için parçaların aynı kalınlıkta olmasına dikkat ediniz.
- Genel olarak verilen sürelerden kısa olanının ardından yemeğin pişip pişmediğini kontrol ediniz.
- **Pişip pişmediğini kontrol etmek** için bir kaşıkla ete bastırınız. Bu şekilde, etin ne kadar piştiğini belirleyebilirsiniz.
- **az pişmiş**  
Et çok esnek ise, içi hala kırmızıdır.
- **orta**  
Et biraz esnek ise, içi pembedir.
- **iyi pişmiş**  
Et neredeyse hiç esnemiyorsa, iyi pişmiş demektir.

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

## Programlara ilişkin bilgiler

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

### Büyük Izgara programının kullanımı

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

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

### Turbo ızgara programının kullanımı

Bu program tavuk gibi büyük çaplı malzemelerin ızgarasına uygundur.

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

## Temizlik ve bakım

⚠ 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.

⚠ Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi.

Buharlı temizlik aletinin buharı, akım taşıyan parçalara sızarak kısa devreye sebep olabilir. Temizlik için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.

Uygun olmayan temizlik ürünleri kullanıldığında tüm yüzeyler değişime uğrayabilir veya renk değiştirebilir. Özellikle de fırın temizleyiciler ve kireç çözücüler fırının ön paneline zarar verebilir. Tüm yüzeyler çiziklere karşı hassastır. Cam yüzeylerde oluşan çizikler kırılmalara dahi yol açabilir. Temizlik ürünü kalıntılarını derhal temizleyiniz.

### Uygun olmayan temizlik ürünleri

Yüzeylere zarar vermemek için, temizlik için şu ürünleri kullanmayınız:

- soda, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik ürünleri
- kireç çözücü temizlik ürünleri
- aşındırıcı temizlik ürünleri (ör. ovma tozu, ovma kremi, cam seramik ocak temizleyici)
- çözücü içeren temizlik ürünleri
- paslanmaz çelik temizlik ürünü
- bulaşık makinesi temizleyici
- cam temizleme ürünleri
- cam seramik ocaklar için temizlik ürünü
- aşındırıcı sert fırçalar ve süngerler (örneğin bulaşık süngerleri) veya içinde hala aşındırıcı kalıntıları bulunan eski süngerler
- kir silgileri
- keskin metal ısıpatulalar
- bulaşık teli
- mekanik temizlik ürünleri ile noktasal temizlik
- fırın temizleyici
- paslanmaz çelik bulaşık telleri

Uzun süre temizlenmeyen kirlerin bazı durumlarda artık çıkartılması mümkün olmayabilir. Fırının, arada temizlik gerçekleştirmeksizin arka arkaya kullanımını temizliğin güçleşmesine sebep olabilir.

Kirleri hemen temizlemeniz en iyisidir.



Aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.

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

Daha rahat bir temizlik için:

- Kapağı sökünüz.
- Tel rafları (eğer varsa) FlexiClip teleskopik raylarla birlikte sökünüz.
- Katalitik emaye kaplı arka paneli sökünüz.
- Üst Isıtma/Izgara rezistansını aşağı indiriniz.

### Normal kirlerin çıkarılması

#### 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 (FlexiClip teleskopik raylar hariçinde)

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

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

Fırın temizleyici kullanmadan önce katalitik emaye kaplı parçaları çıkarınız.

# Temizlik ve bakım

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

## Katalitik emaye kaplı arka panelin temizlenmesi

Katalitik emaye, yüksek sıcaklıklarda yağlardan kendi kendine arınır.

Sıcaklık ne kadar yüksek ise, işlem o kadar etkili olur.


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

Fırın temizleyici kullanmadan önce katalitik emaye kaplı parçaları çıkarınız.

## Baharat, şeker veya benzeri maddelerin temizlenmesi

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

## Yağların temizlenmesi

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

Süre kirlilik derecesine bağlıdır.

Katalitik emaye çok yağlandığında fırın içinde temizlik işlemi sırasında bir tabaka oluşabilir.



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.

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

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

# Temizlik ve bakım

## Kireç çözme

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

Kireç çözme işlemini istediğiniz zaman uygulayabilirsiniz.

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

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

Bu programları tekrar kullanmanız ancak bir kireç çözme işlemi gerçekleştirdiğinizde mümkün olur. Tüm diğer nem destekli programları ve otomatik programları kullanmaya devam edebilirsiniz.

## Kireç çözme işleminin ilerleyişi

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

Kireç çözme işlemi yaklaşık 90 dakika sürer ve birden fazla aşamada gerçekleşir:

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

## Kireç çözme işlemine hazırlık

Yaklaşık 1 litrelik bir kaba ihtiyacınız olacaktır.

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

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


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

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

Ayrıca kireç çözücü konsantrasyonuna uyulmazsa istenen etki de sağlanamayabilir.

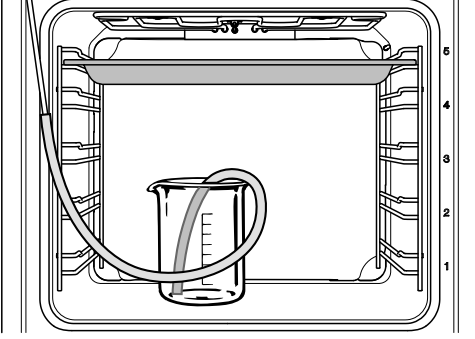
- Kaba yaklaşık 600 ml soğuk musluk suyu koyunuz ve bir adet kireç çözücü tableti bu suda tamamen çözünüz.

## Kireç çözme işleminin gerçekleştirilmesi

- Diğer  seçeneğine dokununuz.
- Kireç çözme seçeneğine dokununuz.

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

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



- İçinde kireç çözücü olan kabı fırın tabanına koyunuz.
- Plastik hortumun bir ucunu doldurma borusuna takınız. Plastik hortumun diğer ucunu, kabın dibine degecek şekilde kireç çözücünün içine yerleştiriniz ve vantuzla sabitleyiniz.
- OK ile onaylayınız.

Su çekme işlemi başlar. Pompalama sesleri duyulur.

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

Gerçekte çekilen kireç çözücü miktarı öngörülenden daha az olabilir, bu nedenle kabın içinde kireç çözücü kalabilir.

Su çekme işleminin tamamlandığını bildiren bir uyarı görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

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

- Etkime evresi sırasında sistem tekrar sıvı çektiğinden kabı, doldurma borusuna bağlı hortum ile birlikte fırında bırakınız ve yaklaşık 300ml su ekleyiniz.

Sistem yaklaşık olarak her 5 dakikada bir tekrar biraz sıvı çeker. Pompalama sesleri duyulur.

Tüm işlem boyunca fırın aydınlatması ve fan açık kalır.

Etkime evresinin sonunda bir sinyal duyulur.

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

Etkime evresinden sonra buhar sistemi kireç çözücü kalıntılarından arındırmak üzere yıkanmalıdır.

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

- Standart tepsiyi içinde toplanan kireç çözme suyu ile dışarı alınız, boşaltınız ve tekrar en üst seviyeye sürünüz.

- Plastik hortumu kaptan çıkartınız.

- Kabı dışarı alınız, iyice yıkayınız ve yaklaşık 1 litre temiz suyla doldurunuz.

- Kabı tekrar fırına koyunuz ve lastik hortumu kaba tespit ediniz.

- OK ile onaylayınız.

**İlk yıkama işlemi** için su çekme işlemi başlar.

Su, buharlaştırma sisteminden geçirilir ve standart tepside toplanır.

Ekranda **ikinci yıkama işlemi** hazırlığı ile ilgili bilgiler görüntülenir.

## Temizlik ve bakım

- Standart tepsiyi içinde biriken su ile birlikte dışarı alınız, boşaltınız ve tekrar en üst raf seviyesine sürünüz.
- Plastik hortumu kaptan çıkarınız ve kaba yaklaşık 1 litre temiz musluk suyu doldurunuz.
- Kabı tekrar fırına koyunuz ve lastik hortumu kaba tespit ediniz.
- OK ile onaylayınız.
- **Üçüncü yıkama işlemi** için aynı işlemleri tekrarlayınız.

Standart tepsiyi, kalan suyun buharlaştırılması işlemi sırasında üçüncü yıkama işleminde içinde biriken sularla birlikte fırında bırakınız.

### Kalan suyun buharlaştırılması

Üçüncü yıkama işleminden sonra Kalan suyu buharlaştırma işlemi başlar.

- Kabı ve hortumu fırından çıkartınız.
- Kapağı kapatınız.
- OK ile onaylayınız.

⚠ Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.

Su buharı ciddi haşlanmalara sebep olabilir.

Kalan su buharlaştırılırken fırının kapağını açmayınız.

Fırın rezistansı açılır ve kalan suyu buharlaştırma süresi görüntülenir.

Süre, gerçek kalan su miktarına bağlı olarak otomatik olarak düzeltilir.

### Kireç çözme işleminin tamamlanması

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

- OK ile onaylayınız.

Bir sinyal duyulur ve Hazır görüntülenir.

- Fırının gücünü Açma/Kapama  tuşu ile kapatınız.

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

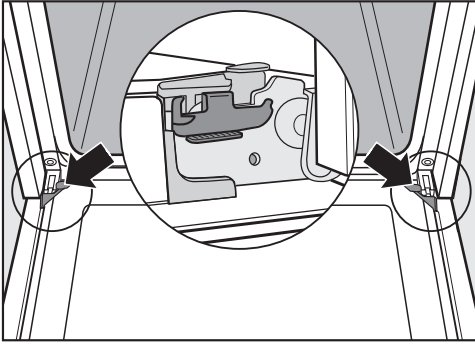
Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, pişirme alanının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz.

Elle temizlikten önce rezistansların, pişirme alanının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

- Standart tepsiyi toplanan suyla birlikte fırından alınız.
- Ardından, soğumuş fırından olası nem yoğunluklarını ve kireç çözücü kalıntıları temizleyiniz.
- Fırının kapağını ancak fırının içi kuru-dukdan sonra kapatınız.

### Kapağın sökülmesi

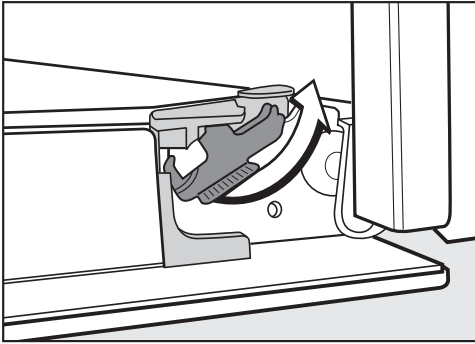
Kapak yaklaşık 9 kilogramdır.



Kapak, tutucular vasıtasıyla kapak menteşelerine bağlıdır.

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

- Kapağı tamamen açınız.



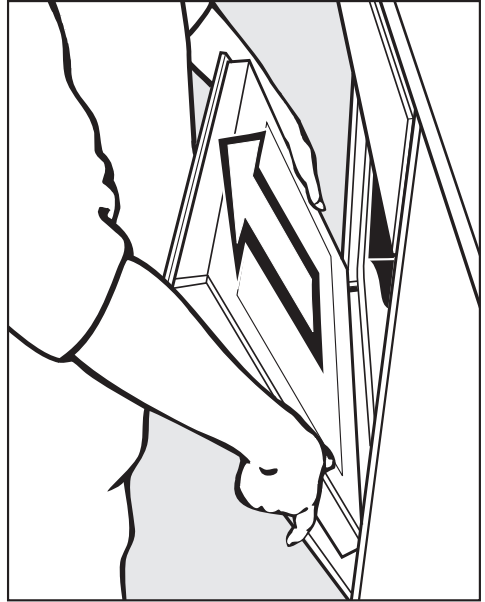
- Kilit mandallarını açabildiğiniz kadar açınız.

Kapağı yanlış monte ederseniz fırın zarar görür.

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

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

- Kapağı dayanma noktasına kadar kapatınız.



- Kapağı yanlardan tutunuz ve yukarı doğru çekerek tutuculardan çıkarınız. Bunu yaparken kapağı eğmemeye dikkat ediniz.

## Temizlik ve bakım

### Kapağın parçalarına ayrılması

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

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

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

Kapak panellerinin camı çizikler sonucu tahrip olabilir.

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

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

Fırın temizleyici alüminyum profillerin yüzeyine zarar verir.

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

Kapak panelleri düşerse zarar görebilir.

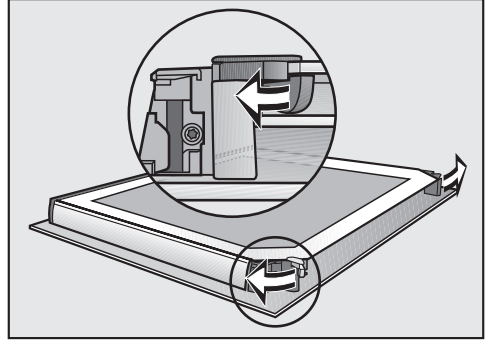
Sökülmüş olan kapak panellerini güvenli bir şekilde muhafaza ediniz.

⚠️ Kapanan kapak sonucu yaralanma tehlikesi.

Monte edilmiş durumdayken parçalarına ayırırken kapak kapanabilir.

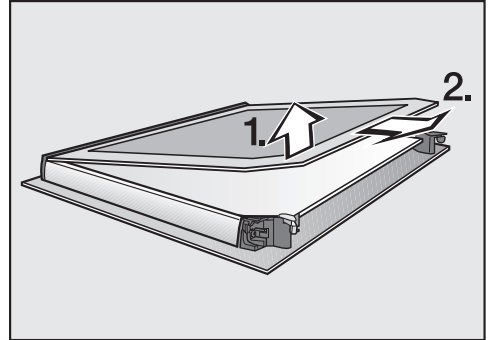
Yaralanma tehlikesi! Kapağı parçalarına ayırmadan önce mutlaka yerinden sökünüz.

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



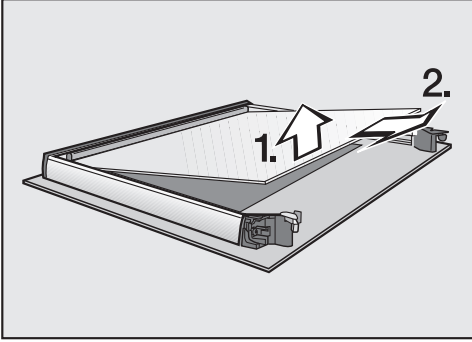
- Kapak camlarının her iki kilit mandalını dışa doğru çevirerek açınız.

Kapak iç cam panelini çıkartınız:



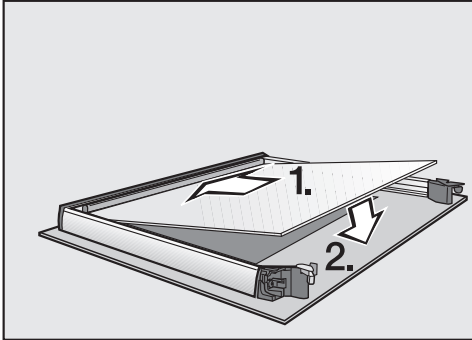
- Kapağın içteki cam panelini **hafifçe** kaldırınız ve plastik çitasından dışarı çekiniz.



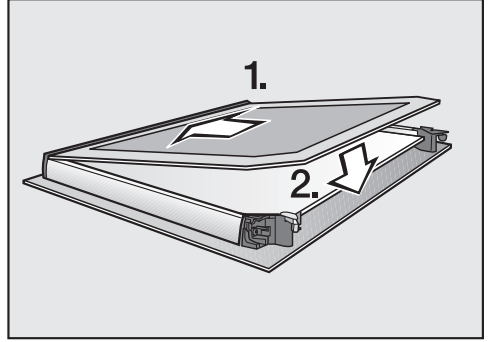


- Orta cam paneli **hafifçe** kaldırınız ve çeverek çıkarınız.
- Kapak camlarını ve diğer parçaları elde bulaşık deterjanı, sıcak su ve temiz bir sünger bezle veya temiz, nemli bir mikrofiber bezle temizleyiniz.
- Parçaları yumuşak bir bezle kurulaştırınız.

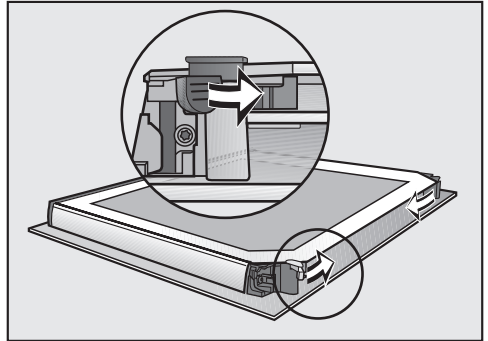
Ardından kapağı tekrar dikkatli bir şekilde bir araya getiriniz.



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



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

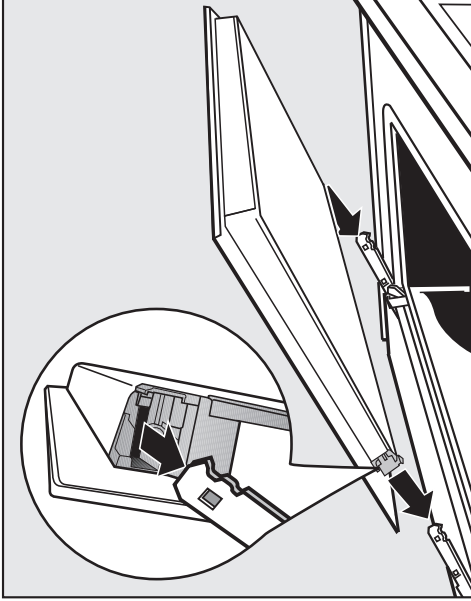


- Kapak camlarının her iki kilit mandalını içeri doğru bir çevirme hareketi ile kapatınız.

Kapak parçaları tekrar bir araya getirilmiştir.

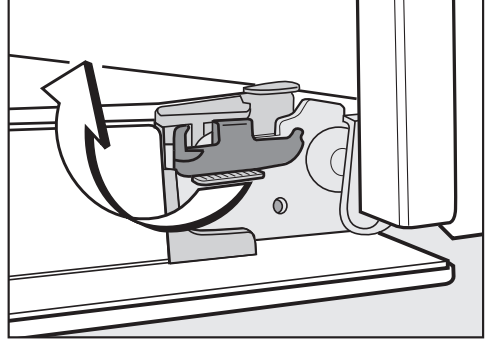
## Temizlik ve bakım

### Kapağın takılması



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

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



- Mandalları, yatay yönde gittiği kadar çevirerek tekrar kilitleyiniz.

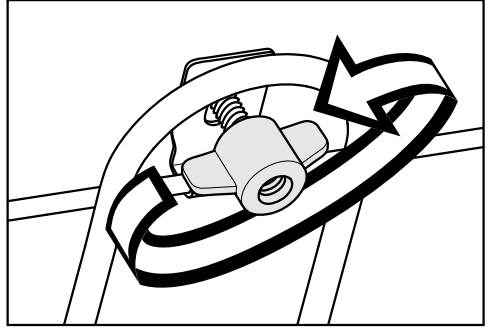
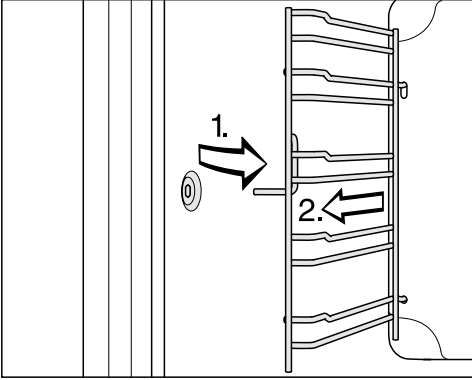
### FlexiClip teleskopik raylı tel rafların sökülmesi

Tel rafları (eğer varsa) FlexiClip teleskopik raylarla birlikte sökebilirsiniz.

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

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz. Tel rafları sökmeden önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.



- Kanatlı somunu sökünüz.

Üst ısıtma/ ızgara rezistansı zarar görebilir.

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

- Üst ısıtma/ızgara rezistansını dikkatli bir şekilde aşağı doğru indiriniz.

Artık fırın tavanına erişmeniz mümkündür.

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

- Temizledikten sonra üst ısıtma/ızgara rezistansını tekrar yukarıya kaldırınız.

- Somunu takıp sıkınız.

- Tel rafları yerine takınız.

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

**Montaj için, işlemi tersten uygulayınız.**

- Parçaları dikkatli bir şekilde takınız.

### Üst ısıtma/ızgara rezistansının aşağıya doğru indirilmesi

Fırın tavanı aşırı kirlenirse temizlemek için üst ısıtma/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 tabanının emayesi düşen somun sonucu zarar görebilir.

Koruma amaçlı olarak fırın tabanına bir el bezi koyunuz.




- Tel rafları sökünüz.

## Ne yapmalı, eğer ... ?


Günlük kullanım sırasında ortaya çıkabilecek arıza ve hataların çoğunu kendiniz giderebilirsiniz. Çoğu durumda yetkili servisi çağırarak 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	Sebebe ve Çözüm
<b>Ekran karanlıksa?</b>	<p>Güncel saat   Gösterge   kapalı ayarı seçilmiştir. Bunun sonucunda fırının gücü kapalıyken ekran karartılır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırının gücünü açtığınızda ana menü görüntülenir. Güncel saat sürekli olarak görüntülenmeliyse, Güncel saat   Gösterge   Açık ayarını seçiniz.</li></ul>
	<p>Fırına elektrik gelmiyordur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırının fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>■ Elektrik sigortasının atıp atmadığını kontrol ediniz. Bir elektrik teknisyeni veya Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>
<b>Sinyal sesi duyulmuyorsa?</b>	<p>Sinyal sesleri kapatılmış veya çok kısık ayarlanmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sinyal seslerini açınız veya ses seviyesini Ses seviyesi   Sinyal sesleri ayarı ile yükseltiniz.</li></ul>
<b>Fırının içi ısınmıyorsa?</b>	<p>Fuar modu etkindir. Menü öğelerini ekrandan ve sensörlü tuşlar vasıtasıyla seçebilirsiniz, ama fırın ısıtması çalışmaz.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fuar modunu Bayi   Fuar modu   kapalı ayarıyla etkisiz kılınız.</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>



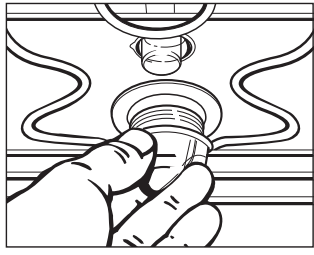
## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebeup 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>Ekran</b> Elektrik kesintisi <b>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>Ekran</b> 12:00 <b>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>Ekran</b> Maks. çalışma sü. <b>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>Ekran</b> Hata <b>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>
<b>Kireç çözme fonksiyonu seçildikten sonra ekranda</b> Bu fonksiyon şu anda kullanılmıyor. <b>görüntüleniyorsa?</b>	<p>Buhar sistemi arızalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>

## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebebe ve Çözüm
<b>Nem destekli bir pişirme işlemi sırasında su çekilmiyorsa?</b>	<p>Fuar modu etkindir. Ekrandaki menü öğelerini ve sensörlü tuşları seçebilirsiniz, ancak buharlaştırma sisteminin pompası çalışmıyordur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fuar modunu Ayarlar   Bayi   Fuar modu   kapalı ayarlarıyla etkisiz kılınız.</li></ul>
	<p>Buhar sisteminin pompası arızalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>
<b>Bir pişirme işleminden sonra fırından çalışma sesi geliyorsa?</b>	<p>Piştirme işleminden sonra soğutma fanı çalışmaya devam eder (bkz. "Ayarlar - Gecikmeli fan kapatma")</p>
<b>Fırın kendiliğinden kapanıyorsa?</b>	<p>Fırın, açıldıktan sonra veya bir piştirme işleminin sonunda belirli bir süre içinde kullanılmadığı takdirde, enerji tasarrufu amacıyla otomatik olarak kapanır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırını tekrar açınız.</li></ul>
<b>Kek/çörek, hamur işleri tablosunda belirtilen sürenin ardından henüz pişmemişse?</b>	<p>Seçilen sıcaklık yemek tarifinde belirtilenden farklıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Yemek tarifine uygun sıcaklığı seçiniz.</li></ul>
	<p>Kullanılan malzeme miktarı yemek tarifinde belirtilen miktardan farklıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tarife uyup uymadığınızı kontrol ediniz. Fazla sıvı veya yumurta hamurun daha sulu olmasına sebep olur ve fırındaki piştirme süresi uzar.</li></ul>
<b>Kek/çörek gibi hamur işlerinin üzeri farklı derecede kızarıyorsa?</b>	<p>Yanlış bir sıcaklık veya raf seviyesi seçilmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kızarma derecesinde belli bir fark her zaman olur. Kızarma farkı çok fazlaysa, seçilen sıcaklığı ve raf seviyesini mutlaka kontrol ediniz.</li></ul>
	<p>Fırın kabının malzemesi veya rengi programa uygun olmayabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Üst/Alt Isıtma  programına açık renk veya parlak fırın kalıpları çok uygun değildir. Mat, koyu renk kalıplar kullanınız.</li></ul>
<b>Katalitik emaye yüzey üzerinde pas rengi kirler görülüyorsa?</b>	<p>Baharat, şeker veya benzeri maddeler katalitik temizleme işleminde yok edilemez.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Katalitik emaye ile kaplı parçaları sökünüz ve bunları sıcak su, elde bulaşık deterjanı ve yumuşak bir fırça ile temizleyiniz (bkz. "Katalitik emaye kaplı arka panelin temizlenmesi").</li></ul>

## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebebe ve Çözüm
Fırın aydınlatması kısa süre sonra sönüyorsa?	Aydınlatma   15 saniye "Açık" ayarı seçilmiştir. ■ Fırın aydınlatmasını tüm pişirme işlemi boyunca açmak istiyorsanız Aydınlatma   Açık ayarını seçiniz.
Fırın aydınlatması kapalıysa?	Aydınlatma   kapalı ayarı seçilmiştir. ■ Sensörlü  tuşunu seçerek fırın aydınlatmasını 15 saniye için açınız. ■ İsterseniz Aydınlatma   Açık veya 15 saniye "Açık" ayarını seçiniz.
Fırın aydınlatması açılmıyorsa?	Halojen lamba bozuktur. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> 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.</p></div>  ■ Fırının elektrik bağlantısını kesiniz. Bunun için fişi prizden çekiniz veya elektrik sigortasını kapatınız. ■ Lamba kapağını çeyrek dönüşle sola çeviriniz ve contası ile birlikte yuvasından çıkartınız. ■ Halojen lambayı değiştiriniz (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9 duyu). ■ Lamba kapağını contası ile birlikte yuvasına yerleştiriniz ve sağa doğru çevirerek yerine takınız. ■ Fırını tekrar elektrik şebekesine bağlayınız.

# Müşteri Hizmetleri

---

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

## Arızalar için iletişim bilgisi

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

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

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

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

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

## Garanti

Garanti süresi 2 yıldır.

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

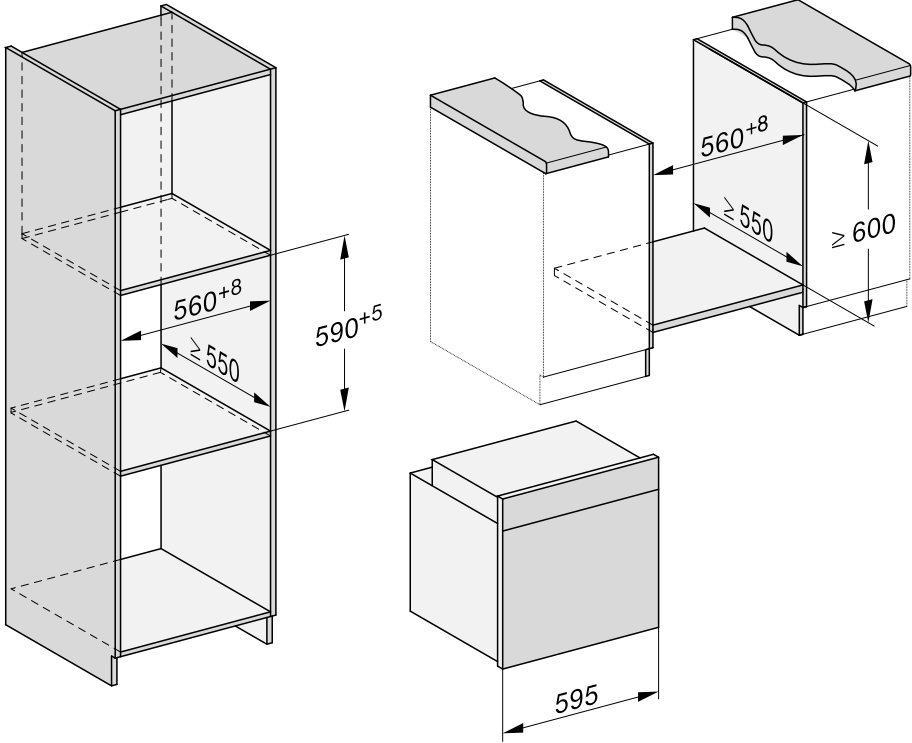


## Montaj ölçüleri

Ölçüler mm olarak verilmiştir.

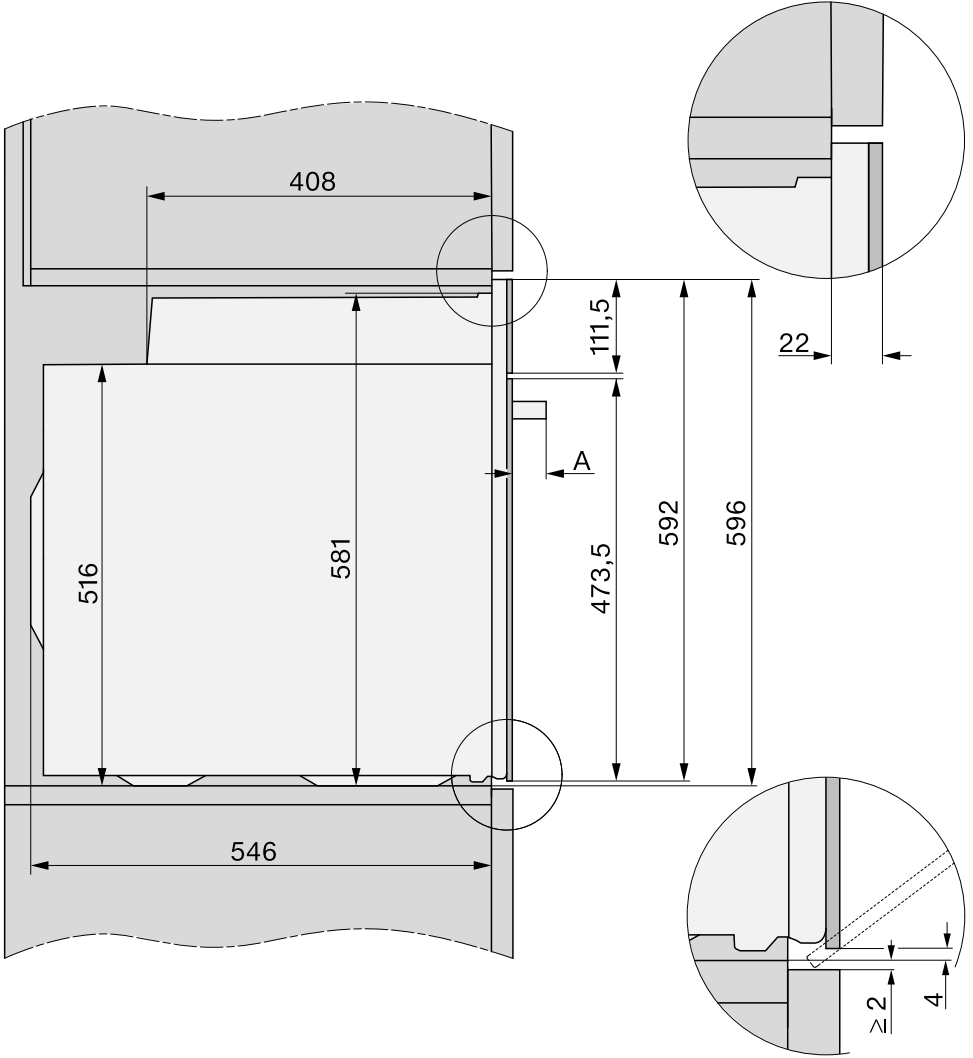
### Yüksek veya tezgah altı dolaba montaj

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



# Kurulum

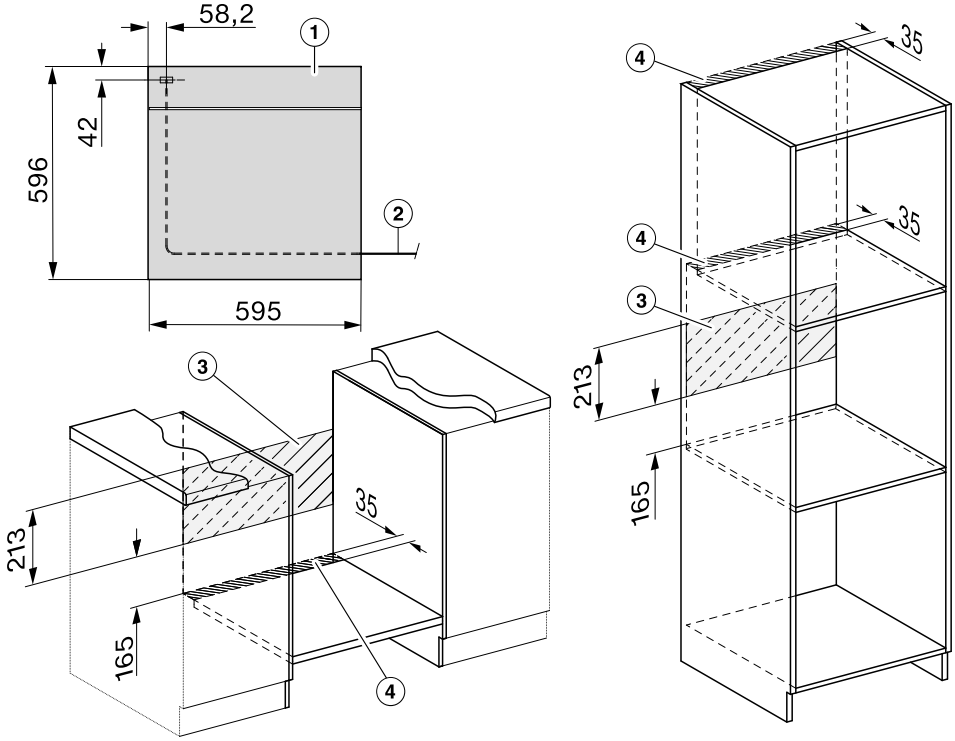
## Yandan görünüm



**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

## Bağlantılar ve havalandırma



# Kurulum

## Fırının montajı

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

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

Montaj sırasında şunları mutlaka dikkate alınız:

Fırının oturtulacağı ara tabanın duvara dayanmadığından emin olunuz. Dolabın yan panellerine ısı koruma çitalleri monte etmeyiniz.

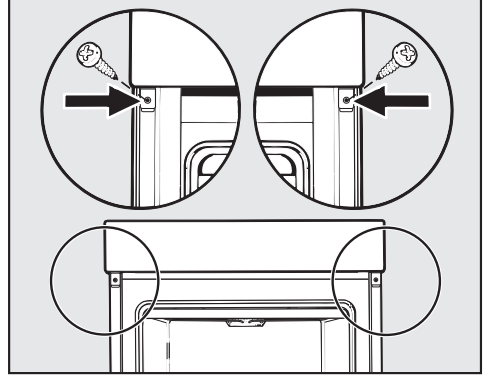
- Fırının elektrik bağlantısını yapınız.

Fırını kapak kulpundan tutarak taşırsanız kapak zarar görebilir.

Taşımak için gövdenin yanlarındaki kavrama yerlerinden yararlanınız.

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

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



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

## Elektrik bağlantısı



### Yaralanma tehlikesi!

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

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

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

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

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

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

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

Miele ile iletişim kurduğunuzda şu bilgileri daima veriniz:

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

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

Bağımsız veya şebeke senkronizasyonu olmayan bir enerji besleme sisteminde (örneğin mikro şebekeler, yedekleme sistemleri) kesintili veya kesintisiz işletim mümkündür. Bu türden bir işletim için enerji besleme sisteminin, EN 50160 standardı gerekliliklerini veya benzeri gereklilikleri karşılaması zorunludur. Ev tesisatında ve bu Miele ürününde öngörülen koruyucu tedbirler, fonksiyon ve çalışma şekli bakımından mikro şebeke işletiminde veya şebeke senkronizasyonu olmayan işletimde de sağlanmalı veya tesisatta eşdeğer tedbirler uygulanmalıdır. Bunlar, örneğin güncel VDE-AR-E 2510-2 yayınında açıklanmıştır.

### Fırın

Fırın 230 V, 50 Hz'lik bir değişken akım şebekesine bağlantı için 3 telli ve fişli bir güç kablosu ile donatılmıştır.

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

Azami bağlı yük: Tip etiketine bakınız

# Piştirme tabloları

## Sulu hamur























Kek/Kurabiye (Aksesuar)	□	🌡️ [°C]	🌡️↑	📏 <sup>5</sup> 1		🕒 [dk.]
				+HFC:	-HFC:	
Muffin (1 tepsi)	🌀	150-160	-	1	2	25-35
Muffin (2 tepsi)	🌀	150-160	-	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30-40 <sup>4</sup>
Küçük kekler* (1 tepsi)	🌀	150	-	1	2	25-35
	☐	160 <sup>2</sup>	-	2	3	20-30
Küçük kekler* (2 tepsi)	🌀	150 <sup>2</sup>	-	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25-35
Madeira keki (tel ızgara, baton kalıp, 30 cm) <sup>1</sup>	🌀	150-160	-	1	2	60-70
	☐	155-165 <sup>2</sup>	-	1	2	60-70
Mermer kek, fındıklı kek (tel ızgara, baton kalıp, 30 cm) <sup>1</sup>	🌀	150-160	-	1	2	55-65
	☐	150-160	✓	1	2	60-70
Mermer kek, fındıklı kek (tel ızgara, halka kalıp/dilimli halka kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup>	🌀	150-160	✓	1	2	55-65
	☐	150-160	✓	1	2	60-70
Meyveli turta (1 tepsi)	🌀	155-165	-	1	2	40-50
	☐	155-165	✓	1	1	55-65
Meyveli turta (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup>	🌀	150-160	✓	1	2	55-65
	☐	165-175 <sup>2</sup>	-	1	2	50-60
Pasta tabanı (tel ızgara, pasta tabanı kalıbı, Ø 28 cm) <sup>1</sup>	🌀	150-160	-	1	2	25-35
	☐	170-180 <sup>2</sup>	-	1	2	15-25










□ Program, 🌡️ Sıcaklık, 🌡️↑ Booster, 📏<sup>5</sup> Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip raysız HFC 70-C), 🕒 Piştirme süresi, 🌀 Turbo +, ☐ Üst/Alt Isıtma, ✓ Açık, - Kapalı

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

- 1 Mat, koyu renk fırın kalıpları kullanınız ve bunları tam ortasına denk gelecek şekilde tel ızgaranın üzerine koyunuz.
- 2 Pişirilecek malzemeyi piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.
- 3 HFC 70-C FlexiClip rayları (eğer varsa) alt raf seviyesine takınız.
- 4 Pişirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsileri belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.

## Yoğrulmuş hamur

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		Sıcaklık [°C]	Booster 	Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip raylı -HFC: FlexiClip raysız HFC 70-C)		Piştirme süresi [dk.]
				+HFC:	-HFC:	
Kurabiye (1 tepsi)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Kurabiye (2 tepsi)		140–150	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Sıkma kurabiye* (1 tepsi)		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	20–30
Sıkma kurabiye* (2 tepsi)		140	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Pasta tabanı (tel ızgara, pasta tabanı kalıbı, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	20–30
Cheesecake (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	80–90
		150–160	–	1	2	80–90
Elmalı turta* (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Üstü kapalı elmalı turta (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Jöleli meyveli turta (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Jöleli meyveli turta (1 tepsi)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Turta, tatlı (1 tepsi)		210–220 <sup>2</sup>	✓	–	1	55–65
		180–190	–	–	1	35–45

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

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

- 1 Mat, koyu renk fırın kalıpları kullanınız ve bunları tam ortasına denk gelecek şekilde tel ızgaranın üzerine koyunuz.
- 2 Pişirilecek malzemeyi piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.
- 3 HFC 70-C FlexiClip rayları (eğer varsa) alt raf seviyesine takınız.
- 4 Pişirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsiyi belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.

# Piştirme tabloları

## Mayalı hamur







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





□ Program, °C Sıcaklık, °↑ Booster, 5 1 Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip raysızHFC 70-C), ⌚ Piştirme süresi, ☞ Turbo +, ☞ Üst/Alt Isıtma, ☞ Nem ilaveli piştirme, ✓ Açık, – Kapalı

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



## Quark hamuru











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









 Program, 🌡️ Sıcaklık, 🌡️↑ Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip teleskopik raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teleskopik raysız HFC 70-C), 🕒 Piştirme süresi,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma, ✓ Açık, – Kapalı

- <sup>1</sup> HFC 70-C FlexiClip teleskopik rayları (eğer varsa) alt raf seviyesine takınız.
- <sup>2</sup> Piştirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsiyi belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.

# Piştirme tabloları

## Pandispanya hamuru











Kek/Kurabiye (Aksesuar)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		 [dk.]
				+HFC:	-HFC:	
Pasta tabanı (2 yumurta) (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
Pasta tabanı (4–6 yumurta) (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	1	2	30–40
Pandispanya* (tel ızgara, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	1	2	25–45
Pandispanya (1 tepsi)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	10–20










 Program,  Sıcaklık,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip raysız HFC 70-C),  Piştirme süresi,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma,  Açık, – Kapalı

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

- 1 Mat, koyu renk fırın kalıpları kullanınız ve bunları tam ortasına denk gelecek şekilde tel ızgaranın üzerine koyunuz.
- 2 Piştirilecek malzemeyi piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.

## Ekler hamuru, Milföy hamuru, Beze

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		Sıcaklık [°C]	Booster 	Raf seviyesi 		Piştirme süresi [dk.]
				+HFC:	-HFC:	
Profiterol (1 tepsi)		160–170	–	1	2	30–40 <sup>2</sup>
Milföy hamurundan börek (1 tepsi)		180–190	–	1	2	20–30
Milföy hamurundan börek (2 tepsi)		180–190	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>3</sup>
Makaron (1 tepsi)		120–130	–	1	2	25–50
Makaron (2 tepsi)		120–130	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>3</sup>
Beze (1 tepsi, her biri Ø 6 cm'lik 6 adet)		80–100	–	1	2	120–150
Beze (2 tepsi, her biri Ø 6 cm'lik 6 adet)		80–100	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

 Program,  Sıcaklık,  Booster,  Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip raysızHFC 70-C),  Piştirme süresi,  Nem ilaveli piştirme,  Turbo +,  Açık,  Kapalı

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

# Piştirme tabloları

## Baharatlılar



Yemek (Aksesuar)	□	🌡️ [°C]	🔥↑	📏 <sup>5</sup> 1		🕒 [dk.]
				+HFC:	-HFC:	
Baharatlı turta (1 tepsi)	☐	220–230 <sup>1</sup>	✓	–	1	35–45
	☐	180–190	–	–	1	30–40
Soğanlı tart (1 tepsi)	☐	180–190 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
	☐	170–180	–	1	2	30–40
Pizza, mayalı hamur (1 tepsi)	☐	170–180	✓	1	2	25–35
	☐	210–220 <sup>1</sup>	–	1	2	20–30
Pizza, Quark hamuru (1 tepsi)	☐	170–180	✓	1	2	25–35
	☐	190–200 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
Dondurulmuş, hazır pizza (tel ızgara)	☐	200–210	–	1	2	20–25
Tost* (tel ızgara)	☐	300	–	–	3	5–8
Üstü kızartılan yemekler/graten, (örneğin tost) (standart tepsi üstünde tel ızgara)	☐	275 <sup>2</sup>	–	2	3	3–6
Izgara sebze (standart tepsi üzerinde tel ızgara)	☐	275 <sup>2</sup>	–	3	4	5–10 <sup>3</sup>
	☐	250 <sup>2</sup>	–	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 standart tepsi)	☐	180–190	–	2	2	40–60











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

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

- 1 Pişirilecek malzemeyi piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.
- 2 Pişirilecek malzemeyi piştirme alanına yerleştirmeden önce, piştirme alanını 5 dakika ısıtınız.
- 3 Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkün olduğunda, pişirilen malzemeyi çeviriniz.

## Sığır eti

Yemek (Aksesuar)		 Sıcaklık [°C]	 Booster	 Raf seviyesi	 Piştirme süresi [dk.]	 İç sıcaklık [°C] <sup>10</sup>
Sığır rosto, yakl. 1 kg (kapaklı kızartma kabı)		150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Sığır fileto, yakl. 1 kg (standart tepsi)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Sığır fileto, “az pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Sığır fileto, “orta”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Sığır fileto, “iyi pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rozbif, yakl. 1 kg (standart tepsi)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rozbif, “az pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rozbif, “orta”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rozbif, “iyi pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Burger, köfte <sup>*</sup> (tel ızgara 4. raf seviyesine ve standart tepsi 1. raf seviyesine)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>	–
















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









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

- Tel ızgara ve standart tepsiyi kullanınız.
- Eti önce ocakta mühürleyiniz.
- Piştirilecek malzemeyi piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.
- Piştirme alanını önceden 120 °C sıcaklıkta 15 dakika ısıtınız. Piştirilecek malzemeyi fırına verdiginizde sıcaklığı düşürünüz.
- Piştirilecek malzemeyi piştirme alanına yerleştirmeden önce, piştirme alanını 5 dakika ısıtınız.
- HFC FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).
- Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 90 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 100 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen malzemeyi çeviriniz.
- Gıda termometresi kullanıyorsanız belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

# Piştirme tabloları



















## Dana eti












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

 Program,  Sıcaklık,  Booster,  Raf seviyesi,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Otomatik kızartma,  Üst/Alt Isıtma, ✓ Açık, - Kapalı

- 1 Tel ızgara ve standart tepsiyi kullanınız.
- 2 Eti önce ocakta mühürleyiniz.
- 3 Pişirilecek malzemeyi piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.
- 4 Piştirme alanını önceden 120 °C sıcaklıkta 15 dakika ısıtınız. Pişirilecek malzemeyi fırına verdiğinizde sıcaklığı düşürünüz.
- 5 HFC FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).
- 6 Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 90 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- 7 Gıda termometresi kullanıyorsanız belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

## Domuz eti













Yemek (Aksesuar)		 Sıcaklık [°C]	 Booster	 Raf seviyesi <sup>5</sup>	 Piştirme süresi [dk.]	 İç sıcaklık <sup>11</sup> [°C]
Domuz rosto, yakl. 1 kg (kapaklı kızartma kabı)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Domuz rosto, derisiyle, yakl. 2 kg (kızartma kabı)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>8</sup>	80–90
Domuz fileto, yakl. 350 g <sup>1</sup>		90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Domuz budu rosto, yakl. 1,5 kg (Kapaklı kızartma kabı)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Tütsülenmiş domuz eti, yakl. 1 kg (standart tepsi)		150–160	✓	2 <sup>5</sup>	50–60 <sup>7</sup>	63–68
Tütsülenmiş domuz eti, yakl. 1 kg <sup>1</sup>		95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Rulo köfte, yakl. 1 kg (standart tepsi)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Domuz pastırması <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Kızarmış sosis <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>10</sup>	–








 Program,  Sıcaklık,  Booster,  Raf seviyesi<sup>5</sup>,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Otomatik kızartma,  Üst/Alt Isıtma,  Nem ilaveli piştirme,  Eco Turbo,  Büyük Izgara, ✓ Açık, – Kapalı

- Tel ızgara ve standart tepsiyi kullanınız.
- Eti önce ocakta mühürleyiniz.
- Piştirme alanını önceden 120 °C sıcaklıkta 15 dakika ısıtınız. Pişirilecek malzemeyi fırına verdiginizde sıcaklığı düşürünüz.
- Piştirilecek malzemeyi piştirme alanına yerleştirmeden önce, piştirme alanını 5 dakika ısıtınız.
- HFC FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).
- Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 60 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- Ön ısıtma evresinin ardından piştirme süresi boyunca 3 kez manuel buhar püskürtme işlemi uygulayınız.
- Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 100 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen malzemeyi çeviriniz.
- Gıda termometresi kullanıyorsanız belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

# Piştirme tabloları

## Kuzu, Av Eti

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












 Program,  Sıcaklık,  Booster, <sup>5</sup> Raf seviyesi,  Piştirme süresi, <sup>6</sup> İç sıcaklık,  Üst/Alt Isıtma, ✓ Açık, – Kapalı

- 1 Eti önce ocakta mühürleyiniz.
- 2 Pişirilecek malzemeyi piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.
- 3 Piştirme alanını önceden 120 °C sıcaklıkta 15 dakika ısıtınız. Pişirilecek malzemeyi fırına verdiğinizde sıcaklığı düşürünüz.
- 4 HFC FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).
- 5 Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 50 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 l sıvı ilave ediniz.
- 6 Gıda termometresi kullanıyorsanız belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.



## Kümes Hayvanları, Balık


















Yemek (Aksesuar)		 [°C]		 5 1	 [dk.]	 7 [°C]
Kümes hayvanı, 0,8–1,5 kg (standart tepsi)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	55–65	85–90
Tavuk, yakl. 1,2 kg (standart tepsi üzerinde tel ızgara)		180–190 <sup>1</sup>	–	2 <sup>2</sup>	55–65 <sup>3</sup>	85–90
Kümes hayvanı, yakl. 2 kg (kızartma kabı)		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	100–120 <sup>4</sup>	85–90
		190–200	✓	2 <sup>2</sup>	110–130 <sup>4</sup>	85–90
Kümes hayvanı, yakl. 4 kg (kızartma kabı)		160–170	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Balık, 200–300 g (ör. alabalık) (standart tepsi)		160–170	–	2 <sup>2</sup>	25–35 <sup>6</sup>	75–80
Balık, 1–1,5 kg (ör. alabalık) (standart tepsi)		160–170	–	2 <sup>2</sup>	35–45 <sup>6</sup>	75–80
Folyoda balık fileto, 200–300 g (standart tepsi)		200–210	–	2 <sup>2</sup>	25–30	75–80










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

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

# Test Enstitüsüne yönelik bilgiler

## EN 60350-1 uyarınca test yemekleri

Test yemekleri (Aksesuar)		 Sıcaklık [°C]	 Booster	 Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip raylı -HFC: FlexiClip raysız HFC 70-C)		 Pişirme süresi [dk.]
				+HFC:	-HFC:	
Küçük kekler (1 fırın tepsisi <sup>1</sup> )		150	-	1	2	25-35
		160 <sup>4</sup>	-	2	3	20-30
Küçük kekler (2 fırın tepsisi <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	-	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25-35
Sıkma kurabiye (1 tepsi <sup>1</sup> )		140	-	1	2	35-45
		160 <sup>4</sup>	-	2	3	20-30
Sıkma kurabiye (2 tepsi <sup>1</sup> )		140	-	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40-50 <sup>8</sup>
Elmalı turta (tel ızgara <sup>1</sup> , kelepçeli kalıp <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	1	2	80-100
		180	-	1	1	80-90
Pandispanya (tel ızgara <sup>1</sup> , kelepçeli kalıp <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	-	1	2	25-35
		150-170 <sup>4</sup>	-	1	2	25-45
Tost (tel ızgara <sup>1</sup> )		300	-	-	3	5-8
Burger (tel ızgara <sup>1</sup> 4. raf seviyesine, standart tepsi <sup>1</sup> 1. raf seviyesine)		300 <sup>5</sup>	-	-	4	15-25 <sup>9</sup>

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

<sup>1</sup> Sadece orijinal Miele aksesuarları kullanınız.

<sup>2</sup> Mat, koyu renk bir kelepçeli kalıp kullanınız.  
Kalıbı tel ızgaranın ortasına koyunuz.

<sup>3</sup> Genel olarak, belirtilen sıcaklıklardan daha düşük olanını seçiniz ve pişirilecek malzemeyi belirtilen pişirme sürelerinden kısa olanının ardından kontrol ediniz.

<sup>4</sup> Pişirilecek malzemeyi pişirme alanına vermeden önce, pişirme alanını ısıtınız.

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

<sup>6</sup> HFC 70-C FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).

<sup>7</sup> HFC 70-C FlexiClip rayları (eğer varsa) alt raf seviyesine takınız. Birden fazla FlexiClip ray çiftine sahipseniz, sadece bir çift ray takınız.

<sup>8</sup> Pişirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsileri belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.


<sup>9</sup> Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen malzemeyi çeviriniz.

## EN 60350-1 standardına göre enerji verimliliği sınıfı

Enerji verimliliği sınıfı EN 60350-1 standardına göre belirlenir.

Enerji verimliliği sınıfı: A+

Ölçümü gerçekleştirirken şu bilgileri dikkate alınız:

- Ölçüm, Eco Turbo  programında gerçekleştirilir.
- Aydınlatma | 15 saniye “Açık” ayarını seçiniz (bkz. „Ayarlar - Aydınlatma“ bölümü).
- Ölçüm sırasında fırın içinde sadece ölçüm için gerekli aksesuarlar bulunur. FlexiClip teleskopik raylar gibi olası mevcut aksesuarları veya yan paneller veya tavan paneli gibi katalitik kaplı parçaları kullanmayınız.
- Enerji verimliliği sınıfının belirlenmesine yönelik önemli bir şart, fırın kapağının ölçüm sırasında sıkıca kapalı olmasıdır. Kullanılan ölçüm elemanlarına bağlı olarak kapak lastiğinin sızdırmazlığı bir miktar bozulabilir. Bunun da ölçüm sonuçları üzerinde olumsuz etkileri olur.

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

## Ev tipi fırın broşürü

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

MIELE	
Model adı/-tanımlayıcısı	H 7264 B, H 7165 B
Bölme başına düşen Enerji Verimliliği Endeksi (EEI <sub>cavity</sub> )	81,7
Bölme başına düşen Enerji Verimliliği sınıfı	
A+++ (en verimli) ile D (en az verimli)	A+
Konvansiyonel moddaki bir döngü sırasında elektrikli fırının bir bölmesindeki standart yükü ısıtmak için gereken bölme başına düşen enerji (gaz) tüketimi (elektrik nihai enerjisi)	1,05 kWh
Fanlı moddaki bir döngü sırasında elektrikli fırının bir bölmesindeki standart yükü ısıtmak için gereken bölme başına düşen enerji (gaz) tüketimi (elektrik nihai enerjisi)	0,71 kWh
Bölme sayısı	1
Bölme başına düşen ısıtma kaynağı (elektrik veya gaz)	electric
Fırın içi hacmi	76 l
Cihaz kütlesi	42,0 kg

# 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
- [www.miele.com.tr/domestic/bilgi-talebi-385.htm](http://www.miele.com.tr/domestic/bilgi-talebi-385.htm) adresindeki Servis, Bilgi talebi sayfasından ürün adı veya seri numarası girilerek

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

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

## İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar

---

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

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



**Satış ve Pazarlama Şirketinin Adresi:**

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

Tel: 0212 390 71 00

Müşteri Hizmetleri: 444 11 22

E-Mail: info@miele.com.tr

İnternet: www.miele.com.tr

EEE yönetmeliğine uygundur

**Üretici Adresi:**

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

H 7264 B, H 7165 B

tr-TR

M.-Nr. 11 191 030 / 09