


## Tariflerin yer aldığı kullanım ve montaj kılavuzu 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> .....	6
<b>Çevre Korumaya Katkınız</b> .....	14
<b>Genel görünüm</b> .....	15
Fırın .....	15
<b>Fırın kumanda paneli</b> .....	16
Program seçim düğmesi .....	17
Ekran .....	17
Seçim düğmesi < > .....	17
Sensörlü tuşlar .....	17
Semboller .....	18
<b>Kullanım esasları</b> .....	19
Program seçimi .....	19
Sayı girişi .....	19
Bir seçim listesinden menü öğesinin seçilmesi .....	19
Bir seçim listesinde ayar değiştirme .....	19
Çubuk göstergıyla ayar değiştirme .....	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 .....	30
<b>Ayarlar</b> .....	31
Ayarlar tablosu .....	31
“Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi .....	32
Lisan  .....	32
Güncel saat .....	32
Ekran .....	32
Ses seviyesi .....	32
Birimler .....	33
Önerilen sıcaklıklar .....	33
Gecikmeli fan kapatma .....	33
Çalışma saatleri .....	34
Miele@home .....	34
Uzaktan kumanda .....	35

Güncelleme .....	35
Yazılım sürümü .....	36
Bayi.....	36
Fabrika ayarları .....	36
<b>Kısa süre</b> .....	37
<b>Program tablosu</b> .....	38
<b>Enerji tasarrufuna yönelik faydalı bilgiler</b> .....	39
<b>Kullanım</b> .....	40
Kolay kullanım .....	40
Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi .....	40
Sıcaklığın değiştirilmesi .....	40
Pişirme süresi ayarı .....	41
Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi .....	41
Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi.....	41
Pişirme işleminin iptal edilmesi.....	42
Fırının önceden ısıtılması .....	42
<b>Otomatik programlar</b> .....	43
Otomatik programların kullanımı.....	43
Kullanıma ilişkin bilgiler .....	43
<b>Hamur işleri pişirme</b> .....	44
Hamur işleri pişirmeye ilişkin faydalı bilgiler .....	44
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....	44
Programlara ilişkin bilgiler.....	45
<b>Kızartma</b> .....	46
Kızartmaya ilişkin faydalı bilgiler.....	46
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....	46
Programlara ilişkin bilgiler.....	47
<b>Izgara yapma</b> .....	48
Izgara işlemine ilişkin faydalı bilgiler.....	48
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....	48
Programlara ilişkin bilgiler.....	49
<b>AirFry</b> .....	50
Aksesuarlar.....	50
AirFrying ile ilgili faydalı bilgiler.....	51
AirFry  programının kullanımı .....	51
<b>Diğer uygulamalar</b> .....	52
Çözme .....	52
Düşük ısıda pişirme .....	53
Konserve .....	54

# İçindekiler

Kurutma.....	56
Dondurulmuş ürünler/Hazır yemekler.....	57
Kap Isıtma .....	57
<b>Temizlik ve bakım .....</b>	<b>58</b>
Uygun olmayan temizlik maddeleri .....	58
Normal kirlerin çıkarılması .....	59
İnatçı kirlerin çıkarılması (FlexiClip teleskopik raylar haricinde).....	59
FlexiClip teleskopik raylardaki inatçı kirler.....	60
Katalitik emaye kaplı arka panelin temizlenmesi .....	61
Baharat, şeker veya benzeri maddelerin temizlenmesi .....	61
Yağların temizlenmesi.....	61
Kapağın sökülmesi .....	62
Kapağın parçalarına ayrılması .....	63
Kapağın takılması .....	65
FlexiClip teleskopik raylı tel rafın sökülmesi .....	66
Arka panelin sökülmesi .....	66
<b>Ne yapmalı, eğer ... ?.....</b>	<b>67</b>
<b>Müşteri Hizmetleri .....</b>	<b>71</b>
Arızalar için iletişim bilgisi.....	71
Garanti.....	71
<b>Kurulum .....</b>	<b>72</b>
Montaj ölçüleri .....	72
Yüksek veya tezgah altı dolaba montaj .....	72
H 24xx yandan görünüm.....	73
H 27xx, H 28xx yandan görünüm.....	74
Bağlantılar ve havalandırma .....	75
Fırının montajı .....	76
Elektrik bağlantısı .....	77
<b>Pişirme tabloları.....</b>	<b>78</b>
Sulu hamur .....	78
Yoğrulmuş hamur .....	79
Mayalı hamur.....	80
Quark hamuru.....	81
Pandispanya hamuru.....	81
Ekler hamuru, Milföy hamuru, Beze .....	82
Baharatlılar .....	83
Siğir eti .....	84
Dana eti .....	85
Domuz eti .....	86
Kuzu, Av Eti .....	87
Kümes Hayvanları, Balık.....	88

<b>Test Enstitüsüne yönelik bilgiler</b> .....	89
EN 60350-1 uyarınca test yemekleri .....	89
EN 60350-1 standardına göre enerji verimliliği sınıfı .....	90
<b>Otomatik Programlar İçin Tarifler</b> .....	91
İnce elmalı turta .....	92
Pasta tabanı.....	93
Pasta dolguları.....	94
Mermer kek .....	95
Meyveli kırıntı pastası .....	96
Kalıp kurabiye .....	97
Sıkma kurabiye .....	98
Cevizli muffin .....	99
Pizza (Mayalı hamurdan).....	100
Pizza (Quark hamurundan) .....	101
Tavuk .....	102
Siğir fileto (Kızartma) .....	103
Alabalık .....	104
Somon fileto .....	105
Deniz alası .....	106
Peynirli patates graten .....	107
Lazanya .....	108
<b>AirFry tarifleri</b> .....	109
Yoğurtlu dip soslu falafel .....	110
Patates kızartması ve tatlı patates kızartması .....	111
Susamlı tofu çubukları .....	112
Peynirli, taze soğanlı ve pastırmalı fırında patates.....	113
Beyaz peynir, cacık ve salatalı fırında patates.....	114
Mavi küflü peynir soslu ve acı biber soslu kabak kızartması.....	116
Hoisin soslu ve lahana salatalı ızgara mısır .....	117
Hindistan cevizi-susam paneli tavuk nugget.....	118
Soslu çıtır morina.....	119
Antep fıstıklı ballı muz.....	120
Pasteis de Nata .....	121
Pasteis de Nata vegan.....	122
<b>Uygunluk Beyanı</b> .....	124
<b>İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar</b> .....	125

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

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

### **Evdeki çocuklar**

- ▶ Çocukların fırını sizin kontrolünüz olmadan çalıştıramaması için çalıştırma kilidini kullanınız.
- ▶ 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.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

► 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.

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

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

► 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 uyusmalıdır, aksi takdirde fırın zarar görebilir. Bu verileri elektrik bağlantısı öncesinde karşılaştırınız. Şüphede halinde bir elektrik teknisyenine danışınız.



## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

- ▶ 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 ileten bağlantılara dokunulması veya elektrikli ve mekanik parçaların değiştirilmesi güvenliğinizi tehlikeye sokar ve fırında işlev bozukluklarına sebep olabilir.  
Fırının kasasını asla açmayınız.
- ▶ Fırın Miele yetkili servisi tarafından tamir edilmediğinde cihazın garanti hakkı ortadan kalkar.
- ▶ Miele sadece orijinal yedek parçaların güvenlik şartlarını sağladığını garanti eder. Arızalı bileşenler sadece orijinal yedek parçalar ile değiştirilmelidir.
- ▶ Güç kablosuz teslim edilen fırına Miele tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından özel bir güç kablosu takılmalıdır (bkz. “Kurulum - Elektrik bağlantısı”).
- ▶ Güç kablosu hasar gördüyse, Miele tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından özel bir güç kablosuyla değiştirilmelidir (bkz. “Kurulum - Elektrik bağlantısı”).
- ▶ Kurulum ve bakım çalışmaları ile onarımlar sırasında, örneğin fırın aydınlatması bozuksa, 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.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

► 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. Rezistanlara, 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.



► 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.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

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

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

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

► Fırın tabanı ısı birikmesi sonucu çatlayabilir veya parçalanabilir. Fırın tabanını asla alüminyum folyo veya fırın koruma folyosu ile örtmeyiniz.

Fırın tabanını hazırlanan yemekleri koymak veya kap ısıtmak için kullanmak isterseniz, bunun için sadece Turbo +  veya Eco Turbo  programlarını kullanınız.

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

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

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

- ▶ 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 takılabiliyorsunuz. 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 arasına hiçbir şey sıkışmamasına dikkat ediniz. Aksi takdirde fırın zarar görebilir.

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

- ▶ Kaplamalı paslanmaz çelik yüzeyler yapıştırıcılar sonucu zarar görür ve kirlere karşı koruyucu etkisini kaybeder. Paslanmaz çelik yüzeyler üzerine yapışkanlı not kağıtları, şeffaf yapışkan bant, maskeleyici bant 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.

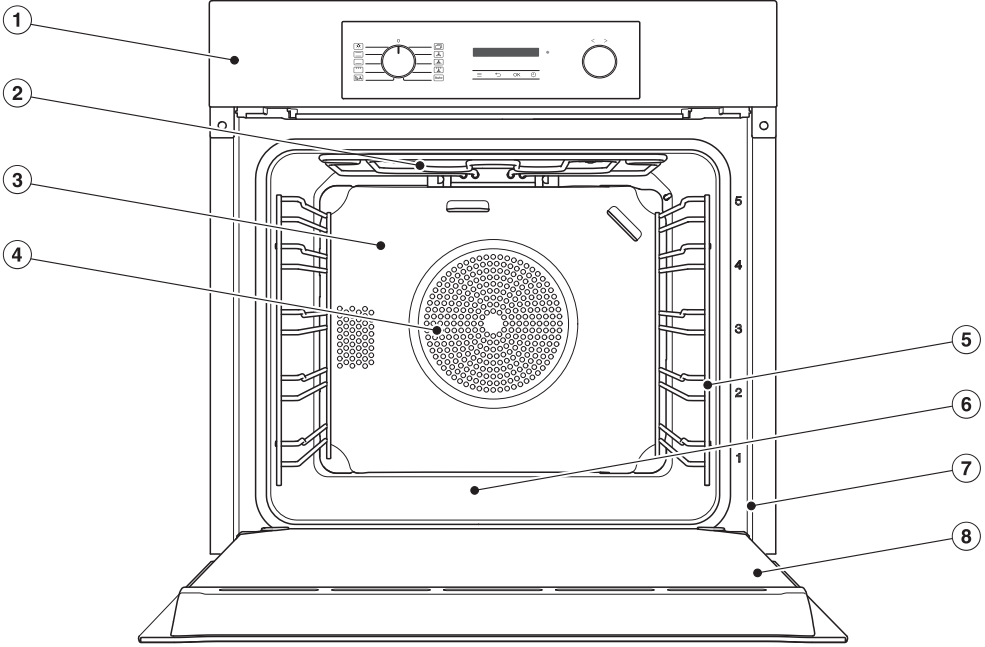
## Eski Cihazın Elden Çıkarılması

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.



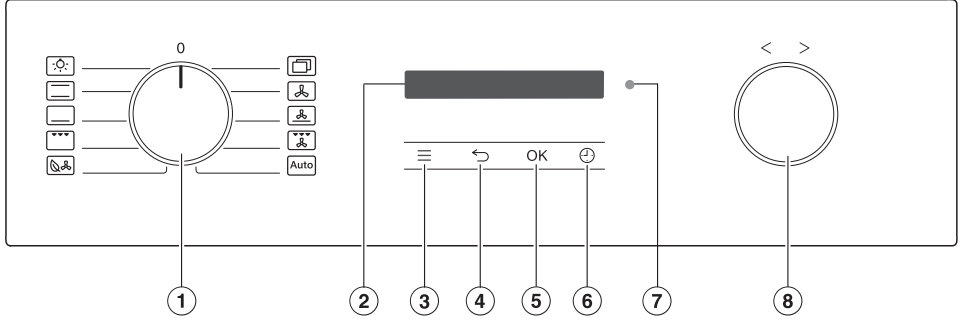
Bunun yerine varsa belediyeler, bayiler veya Miele'de bulunan elektrikli ve elektronik cihazların teslimi ve değerlendirilmesine yönelik resmi toplama ve geri alma merkezlerinden yararlanınız. Elden çıkarılacak eski cihaz üzerindeki olası kişisel verilerin silinmesinden yasalar uyarınca siz sorumlusunuz.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

## Fırın



- ① Kumanda paneli
- ② Üst ısıtma/İzgara rezistansı
- ③ Katalitik emaye kaplı arka panel
- ④ Fan çekiş delikleri ve arkasındaki halka rezistans
- ⑤ 5 seviyeli tel raf
- ⑥ Fırın tabanı ve altındaki alt ısıtma rezistansı
- ⑦ Tip etiketinin bulunduğu ön çerçeve
- ⑧ Kapak

# Fırın kumanda paneli



- ① Program seçim düğmesi  
Programların seçilmesi için
- ② Ekran  
Güncel saat göstergesi ve kullanım bilgilerinin görüntülenmesi
- ③ ≡ sensörlü tuşu  
Ayarların görüntülenmesi için
- ④ ← sensörlü tuşu  
Adım adım geri gitmek için
- ⑤ Sensörlü OK tuşu  
Fonksiyonların görüntülenmesi ve ayarların kaydedilmesi içindir
- ⑥ Sensörlü → tuşu  
Kısa süre sayacı, pişirme süresi veya pişirme işlemi için başlangıç ya da bitiş saati ayarı içindir
- ⑦ Optik arayüz  
(Sadece Miele yetkili servisi içindir)
- ⑧ Seçim düğmesi < >  
Süre ve sıcaklıkların ayarlanması, menü öğelerinin seçilmesi için
















## Program seçim düğmesi

Program seçim düğmesi ile programları seçer ve fırın aydınlatmasını ayrı olarak açarsınız..

Düğmeyi sağa ve sola çevirebilirsiniz.

## Programlar

-  Aydınlatma
-  Üst/Alt Isıtma
-  Alt ısıtma
-  Büyük Izgara
-  Eco Turbo
-  Diğer | Booster 
-  Diğer | AirFry 
-  Turbo +
-  Yoğun pişirme
-  Turbo ızgara
-  Otomatik programlar

## Ekran

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

## Seçim düğmesi < >

Seçim düğmesini sağa ve sola çevirebilirsiniz.

Ekrandaki sıcaklık ve süre gibi değerleri düğmeyi sağa > çevirerek artırabilir, sola < çevirerek de azaltabilirsiniz.

Bunun dışında seçim düğmesini, ayar seçim listelerinde ve ekrandaki otomatik programlarda sayfalar arasında gezinmek için kullanabilirsiniz.


Sağa > çevirdiğinizde seçim listesinde aşağı inilir, sola < çevirdiğinizde yukarı çıkarılır.

## Sensörlü tuşlar

Sensörlü tuşlar parmak temasıyla çalışır. Her bir dokunuş bir tuş sesi ile onaylanır. Bu tuş sesini ≡ | Ses seviyesi | Tuş sesi sensörlü tuşu ile kapatabilirsiniz.





# Fırın kumanda paneli

## Ekranın altındaki sensörlü tuşlar

Sensörlü tuş	Fonksiyon
☰	Program seçim düğmesi <b>0</b> veya Aydınlatma  konumundayken, bu sensörlü tuş ile ayarları açabilirsiniz.
↶	Bulduğunuz menüye bağlı olarak bu sensörlü tuşla bir üst menüye veya ana menüye geri dönersiniz.
OK	Bu sensörlü tuşla, kısa süre sayacı gibi fonksiyonları görüntüler, değer veya ayar değişikliklerini kaydeder ya da bilgileri onaylarsınız.
🕒	Herhangi bir pişirme işlemi devam etmiyorsa, bu sensörlü tuş ile istediğiniz anda bir kısa süre sayacı (ör. yumurta haşlamak için) ayarlayabilirsiniz. Aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, kısa süre sayacı, pişirme süresi ve pişirme işlemi için başlangıç ve bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

## Semboller

Ekranında şu semboller görülebilir:

Sembol	Anlamı
<b>i</b>	Bu sembol kullanıma ilişkin ek bilgileri ve uyarıları belirtir. Bu bilgi penceresini <b>OK</b> 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" – "Çalıştırma kilidi  " bölümü).
	Uzaktan kumanda (sadece Miele@home sistemine sahipseniz ve Uzaktan kumanda   Açık ayarını seçtiyseniz görüntülenir)

## Program seçimi

- Program seçim düğmesini istediğiniz programa çeviriniz.

Ekranda önerilen sıcaklık görüntülenir.

- Gerekirse önerilen sıcaklığı döner seçim düğmesi < > ile değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

## Programın değiştirilmesi

Bir pişirme işlemi sırasında başka bir programa geçebilirsiniz.

- Program seçim düğmesini yeni programa çeviriniz.

Ayarlanan pişirme süreleri silinir.

## Sayı girişi

Değiştirilmesi mümkün olan sayıların arka planı açık renkle vurgulanır.

- Sayıyı değiştirmek için döner seçim düğmesini < > sağa veya sola çeviriniz.
- OK ile onaylayınız.

Değiştirilen sayı kaydedilir.

## Bir seçim listesinden menü öğesinin seçilmesi

- ≡, ⌵ ve  seçildiğinde ilgili menü görüntülenir. İsteddiğiniz menü öğesi görüntülenene kadar seçim listesinde döner seçim düğmesi < > ile gezininiz.
- OK ile onaylayınız.

## Bir seçim listesinde ayar değiştirme

Güncel ayar bir onay işareti ✓ ile belirtilir.

- İstenen değer veya ayar görülene kadar döner seçim düğmesini < > çeviriniz.
- OK ile onaylayınız.

Ayar kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

## Çubuk göstereyle ayar değiştirme

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

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

- İstenen ayar görülene kadar döner seçim düğmesini < > çeviriniz.
- Seçimi OK ile onaylayınız.

Ayar kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

# 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,
- Fırının mutfak dolabının içine tespitine yönelik vidalar
- 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.

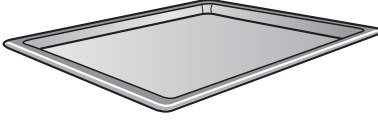
Her bir seviye üst üste 2 telden oluşur.

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

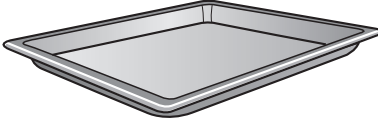
Tel rafları sökmeniz mümkündür (bkz. “Temizlik ve bakım - FlexiClip teleskopik raylı tel rafların sökülmesi” bölümü).

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

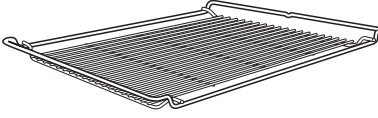
Fırın tepsi HBB 71:



Standart tepsi HUBB 71:



HBBR 71 Tel ızgara:



Bu aksesuarları daima bir raf seviyesinin telleri arasına sürünüz.

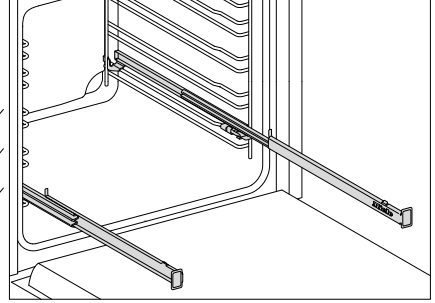
Tel ızgarayı daima yerleştirme alanı aşağı gelecek şekilde sürünüz.

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

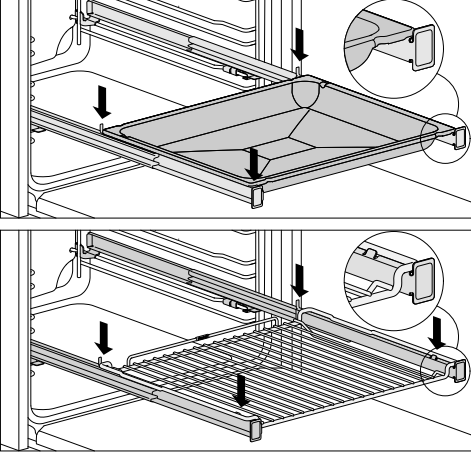


FlexiClip teleskopik raylar sadece 1., 2. ve 3. seviyeye takılabilir.

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



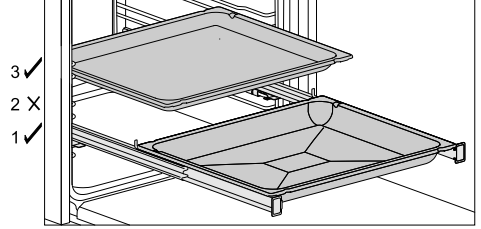
Aksesuarların yanlışlıkla dışarı kayması için:

- 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.

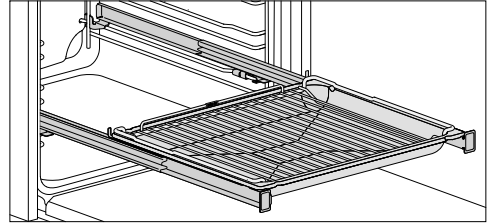
FlexiClip teleskopik ray sistemi herhangi bir raf seviyesinin üst teline takıldığından, üstteki raf seviyesi ile olan mesafe azalır. Çok düşük bir mesafe durumunda pişirme sonucu olumsuz etkilenir.

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



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

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



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

## FlexiClip teleskopik rayların montajı

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

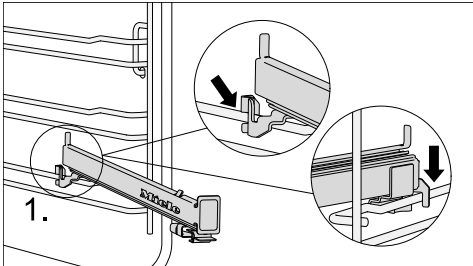
Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz. FlexiClip teleskopik rayları monte etmeden ve sökmeden önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

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

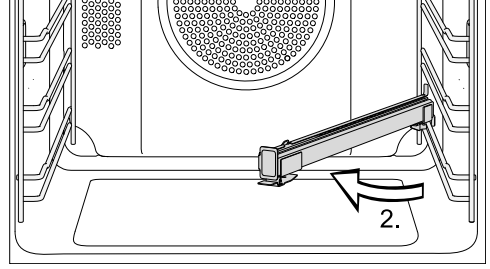
Tel rafların bir seviyesi iki telden oluşur. FlexiClip teleskopik raylar herhangi bir seviyenin üst tellerine takılır.

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

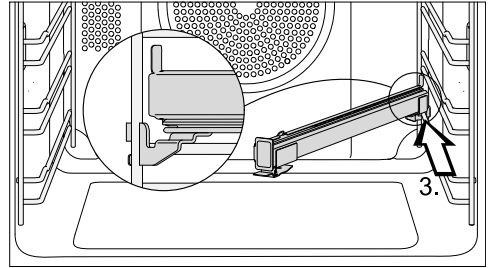
FlexiClip teleskopik rayları montaj veya sökme sırasında çekip **uzatmayınız**.



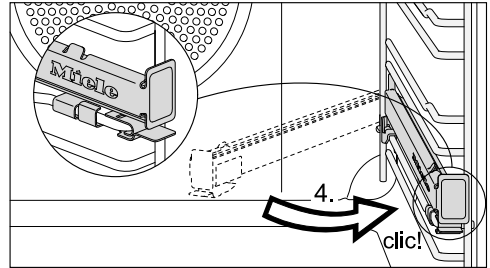
- FlexiClip teleskopik rayları herhangi bir seviyenin üst telinin önüne asınız (1.).



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



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



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

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

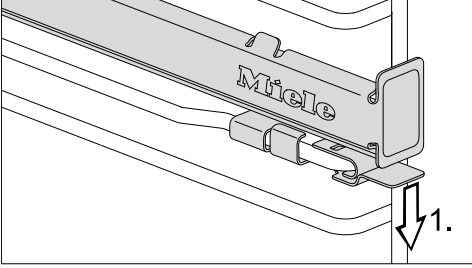
## Donanım

### FlexiClip teleskopik rayların sökülmesi

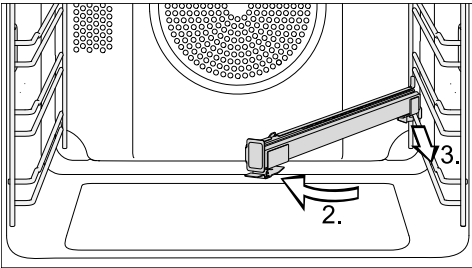
⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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.

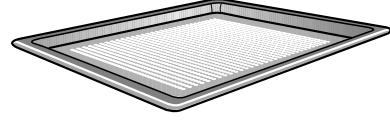


- FlexiClip teleskopik rayın çıkıntısını aşağıya doğru bastırınız (1.).



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

### Gourmet delikli kızartma ve AirFry tepsisi HBBL 71



Gourmet kızartma ve AirFry tepsisinin küçük delikleri pişirme işlemi kusursuz hale getirir:

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

Emaye yüzey PerfectClean kaplıdır.

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



## Yuvarlak fırın tepsileri



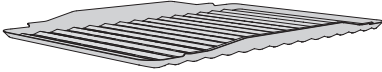
**HBF 27-1 deliksiz yuvarlak fırın kalıbı** pizza, mayalı hamur veya sulu hamurdan yapılan ince kekler, tatlı ve tuzlu tartlar, üstü kızartılan tatlılar, pide ya da dondurulmuş turtaların veya pizzaların hazırlanması için uygundur.

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

Her iki fırın tepsisinin de emaye yüzeyi PerfectClean kaplıdır.

- Tel ızgarayı fırına koyunuz, ve yuvarlak fırın kalıbını da tel ızgara üzerine yerleştiriniz.

## HGBB 71 Izgara ve kızartma tepsisi



Izgara ve kızartma tepsisi standart tepsisine konulur.

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

Emaye yüzey PerfectClean kaplıdır.

## HBS 70 Pizza pişirme taşı



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

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

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

# Donanım

## HUB Gourmet kızartma kabı HBD kızartma kabı kapağı

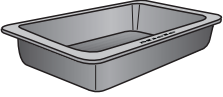
Miele Gourmet kızartma kabını diğer kızartma kaplarının aksine tel rafa doğrudan sürebilirsiniz. Tel ızgara gibi bir çekme korumasına sahiptir. Kızartma kabının üst yüzeyi yapışmaz bir tabaka ile kaplıdır.

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

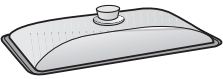
Uygun kapaklar ayrıca satın alınabilir. Satın alırken kızartma kabının modelini belirtiniz.

**Derinlik: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

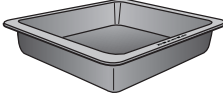


HBD 60-22

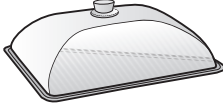


**Derinlik: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

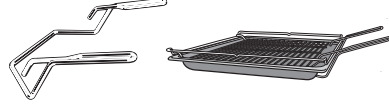


HBD 60-35



\* İndüksiyonlu ocaklara uygundur

## HEG Tepsi tutacağı



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

## 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 kirlerden korur.

### - Arka panel



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

Siparişi verirken fırınınızın modelini belirtiniz.

## Temizlik ve bakım aksesuarları

- Miele çok amaçlı mikrofiber bez
- Miele fırın temizleyici

## Güvenlik tertibatları

- **Çalıştırma kilidi**   
(bkz. “Ayarlar” – “Çalıştırma kilidi ” 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 çıkarılabilir 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 olağüstü kolay temizleme avantajlarının kaybolmaması için “Temizlik ve bakım” bölümündeki uyarıları okuyunuz.

PerfectClean kaplamalı yüzeyler

- Fırının içi
- Standart tepsi
- Fırın tepsisi
- Gourmet delikli kızartma ve AirFry tepsisi
- Izgara ve kızartma tepsisi
- Yuvarlak fırın tepsisi
- Yuvarlak delikli kızartma ve AirFry kalıbı

# 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. Ekranda “Miele” kelimesi görüntülenir ve birkaç saniye sonra dili ayarlamanız istenir.

## Lisan ayarı

- Döner seçim düğmesi < > ile istediğiniz lisanı seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

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

## Konum ayarı

- Seçim düğmesi < > ile istediğiniz konumu seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

## Miele@home kurulumu

Ekranda Miele@home kurulumu görüntülenir.

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

Ekrana Miele uygulaması takip eden adımlarda size rehberlik edecektir.

## Güncel saat ayarı

- Güncel saati, seçim düğmesi < > ile saat ve dakika olarak ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

## İlk çalıştırma işleminin tamamlanması

İlk çalıştırma sonu görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

Lisan  görüntülenir.

-  sensörlü tuşuna dokununuz.

Güncel saat görüntülenir.


İlk çalıştırma işlemi böylece tamamlanmış olur.

# İlk Çalıştırma

## Fırının ilk kez ısıtılması

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

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 (varsa) tel raflara monte ediniz ve tüm tepsiler ve tel ızgarayı fırına yerleştiriniz.
- Program seçim düğmesi ile  Diğer ile seçiniz.

Booster✓ görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

Önerilen sıcaklık (160 °C) görüntülenir.

Fırın ısıtması, aydınlatması ve soğutma fanı çalışmaya başlar.

- Mümkün olan en yüksek sıcaklığı (250 °C) seçiniz.
- Fırını en az bir saat ısıtınız.
- Isıtma işleminden sonra program seçim düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

## 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 tablosu


Menü öğesi	Yapılabilecek ayarlar
Lisan 	...   deutsch   english   ... Konum
Güncel saat	Gösterge Açık*   kapalı   Gece kapatması Saat formatı 12 sa.   24 sa.* ayarla
Ekran	Parlaklık 
Ses seviyesi	Sinyal sesleri Melodiler*  Solo ton  Tuş sesi 
Birimler	Sıcaklık °C*   °F
Önerilen sıcaklıklar	
Gecikmeli fan kapatma	sıcaklık kontrollü* zaman kumandalı
Çalışma saatleri	
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

≡ sensörlü tuşu ile “Ayarlar” menüsünü açabilir ve fabrika ayarlarını gereksinimlerinize göre düzenleyerek fırınınızı kişiselleştirebilirsiniz.

■ Program seçim düğmesini **0** konumuna veya Aydınlatma  konumuna çeviriniz.

■ ≡ sensörlü tuşuna dokununuz.

Ayarların seçim listesi görüntülenir.

■ Döner seçim düğmesi < > ile istediğiniz ayarı seçiniz.



Şimdi ayarları kontrol edebilir veya değiştirebilirsiniz.

■ Menüden çıkmak için tekrar ≡ sensörlü tuşuna dokununuz.

## Lisan

Lisanınızı ve konumunuzu ayarlayabilirsiniz.

Seçim ve onayın hemen ardından ekranda istenen lisan görüntülenir.

**Faydalı bilgi:** Yanlışlıkla anlamadığınız bir lisan seçtiyseniz, ≡ sensörlü tuşuna dokununuz. 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.

- kapalı  
Enerji tasarrufu amacıyla ekran kapatılır.

- Gece kapatması  
Enerji tasarrufu amacıyla güncel saat ekranda sabah saat 5 ile gece saat 23 arasında görüntülenir. Diğer zamanlarda ekran karanlık kalır.

## Saat formatı

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

## ayarlar

Bununla saat ve dakika ayarını yaparsınız.

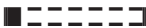
Bir elektrik kesintisinin ardından güncel saat tekrar görüntülenir. Güncel saat yaklaşık 5 dakikalığına kaydedilir.

## Ekran

### Parlaklık

Ekran parlaklığı bir çubuk göstergesyle gösterilir.

-  en yüksek parlaklık

-  en düşük parlaklık

## 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

## Birimler

### Sıcaklık

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

## Önerilen sıcaklıklar

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

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

■ Kullanmak istediğiniz programı seçiniz.

■ Önerilen sıcaklığı değiştiriniz.

■ OK ile onaylayınız.

## Gecikmeli fan kapatma

Pişirme işleminden sonra, fırın içindeki nemli havanın kumanda paneli veya mutfak dolapları üzerinde yoğunlaşması 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.

# Ayarlar

## Çalışma saatleri

Çalışma saatleri seçeneği ile fırınınızın toplam çalışma saatini görüntüleyebilirsiniz.

## Çalıştırma kilidi

Çalıştırma kilidi sayesinde cihazın gücünün yanlışlıkla açılması önlenir.

Çalıştırma kilidi devrede iken doğrudan Kısa Süre Sayacı ayarı yapmanız mümkündür.

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 ayarlarını sıfırlayınız. Tüm kişisel verileri kaldırdığınızdan ve fırının eski sahibinin fırına erişmesinin mümkün olmadığından sadece bu şekilde emin olabilirsiniz.

## - kurulum

Bu ayar sadece Wi-Fi ağına henüz bağlantı kurulmadıysa görülür. Miele@home sistemini kullanabilmek için Wi-Fi ağına tekrar bağlantı kurmanız gerekir.

## Uzaktan kumanda

Mobil cihazınıza Miele uygulamasını yüklediyseniz, Miele@home sistemine sahipseniz ve uzaktan kumanda özelliğini etkinleştirdeyseniz (Açık), programı seçtikten sonra sıcaklığı ve pişirme sürelerini ayarlayabilir, buharlı fırınızdaki tamamlanmış işlemlerle ilgili uyarıları görüntüleyebilir veya devam etmekte olan bir pişirme işlemini sonlandırabilirsiniz.

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

## 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 fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz. Bununla birlikte Miele, güncellemelerin yüklenmesini tavsiye eder.

## Etkinleştirme/Etkisiz kılma

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

Güncellemelerin otomatik olarak indirilmesini istemiyorsanız RemoteUpdate özelliğini etkisiz kılınız.

# Ayarlar

## 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 yinelebilir.

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 fonksiyonunun kullanımı


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

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

Ayarlanabilir maksimum kısa süre 59:59 dakikadır.

### Kısa süre sayacı ayarı


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


-  sensörlü tuşuna dokununuz.
- Aynı zamanda bir pişirme işlemi devam ediyorsa, Kısa süre seçeneğini seçiniz.

ayarla 00:00 dk. bildirim görüntülenir.

- Döner seçim düğmesi < > ile 06:20 değerini ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.


Kısa süre sayacı değeri kaydedilir.


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

Aynı anda pişirme süresi **ayarlanmamış** bir pişirme işlemi devam ediyorsa, ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında  ve ilerlemekte olan kısa süre sayacı görüntülenir.


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

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

Kısa süre sona erdikten sonra  yanıp sönmeye başlar, bir sinyal duyulur ve süre en fazla 59:59 dakika olana kadar artırılır.

-  sensörlü tuşuna dokununuz.
- 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.

## Program tablosu

Programlar	Önerilen değer	Aralık
 Turbo +	160 °C	30–250 °C
 Yoğun pişirme	170 °C	50–250 °C
 Eco Turbo	190 °C	100–250 °C
 Diğer   Booster 	160 °C	100–250 °C
 Diğer   AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Üst/Alt Isıtma	180 °C	30–280 °C
 Alt ısıtma	190 °C	100–280 °C
 Büyük Izgara	240 °C	200–300 °C
 Turbo ızgara	200 °C	100–260 °C
 Otomatik programlar		

## Piştirme işlemleri

- Piştirme işlemi için gerekmeden 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 malzemeden 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 zorlaştırır. 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  programından 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 piştirme işlemlerinde sıcaklığı piştirme 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 yağından arındırmak isterseniz, temizlik işlemini bir piştirme işleminin ardından hemen başlatmanız en iyisidir. Mevcut ısı enerji tüketimini azaltır.

## Enerji tasarrufu modu

Herhangi bir piştirme 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

## Kolay kullanım

- Yemeği fırına veriniz.
- Program seçim düğmesi ile istediğiniz programı seçiniz.

Program kısa bir süre görüntüledikten sonra önerilen sıcaklık görüntülenir.

- Gerekirse önerilen sıcaklığı döner seçim düğmesi < > ile değiştiriniz.

Önerilen sıcaklık birkaç saniye içinde kabul edilir. Sıcaklığı daha sonra döner seçim düğmesi < > ile 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 işlemi tamamlandığında program seçim düğmesini 0 konumuna çeviriniz.
- Yemeği fırından çıkartınız.

## 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 ≡ | Önerilen sıcaklıklar sensörlü tuşuyla kendi kullanım alışkanlıklarınıza göre kalıcı olarak ayarlayabilirsiniz.

- Sıcaklığı döner seçim düğmesi < > ile değiştiriniz.

Sıcaklık 5 °C'lik adımlarla değişir.

- OK ile onaylayınız.

**Faydalı bilgi:** Bir pişirme süresi programladığınızda, önce ↵ sensörlü tuşu ile "Pişirme süresi" menüsünden çıkmanız gerekir. Bundan sonra sıcaklığı seçim düğmesi < > ile değiştirebilirsiniz. Ardından pişirme süresini tekrar görüntülemek için ⊕ sensörlü tuşuna dokununuz.



## Pişirme süresi ayarı

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

Hamur kuruyabilir ve kabartma maddesi etkisini kaybedebilir.

Pişirme işleminin başlatılması için mümkün olduğunca kısa bir süre seçiniz.

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

⌚ sensörlü tuşu aracılığıyla Pişirme süresi, Bitiş saati veya Başlatma saati: girerek pişirme işlemini otomatik olarak kapatabilir ya da açıp kapatabilirsiniz.

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

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

## Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi

- Sensörlü ⌚ tuşunu seçiniz.
- 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




- Program seçim düğmesini başka bir programa veya **0** konumuna çeviriniz.

Ayarlanan piştirme süreleri silinir. Program seçim düğmesini **0** konumuna çevirdiyseniz fırın ısıtması ve aydınlatması da kapanır.


## Fırının önceden ısıtılması


Booster programı fırının hızla ısıtılmasını sağlar.

Fırının önceden ısıtılması sadece az sayıda yemek için gereklidir.



- Yemeklerin çoğunu ön ısıtma evresindeki ısıdan yararlanmak için soğuk fırına veriniz.
- Şu yemekler ve programlarda fırını önceden ısıtınız:
  - Turbo +  ve Üst/Alt Isıtma  programlarında roz bif ve filetonun yanı sıra esmer ekme hamurları
  - Üst/Alt Isıtma  programında, kısa piştirme sürelerine sahip kek ve kurabiyeler (yakl. 30 dakikaya kadar), ayrıca hassas hamurlarda (örn., pandispanya)

## Hızlı ısıtma

Booster  programıyla ön ısıtma süresini kısaltabilirsiniz.

Pizza ve hassas hamurlarda (ör. pandispanya, kurabiye) ön ısıtma evresi sırasında Booster  programını kullanmayınız.

Aksi takdirde bu yemekler üstten çok hızlı bir şekilde kızarırlar.

- Program seçim düğmesi ile  Diğer ile seçiniz.
- Booster  seçeneğini OK ile onaylayınız.
- Sıcaklığı seçiniz.
- Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldıktan sonra istenen programa geçiniz.
- Yemeği fırına veriniz.

## Otomatik programların kullanımı

Otomatik programlar ideal pişirme sonucunu rahat ve güvenli bir şekilde elde etmenizi sağlar. Yemek tariflerini kullanım ve montaj kılavuzunun sonunda “Otomatik programlar için tarifler” bölümünde bulabilirsiniz.

- Otomatik programlar **Auto** seçeneğini seçiniz.
- Seçim listesi görüntülenir.
- İstedığınız otomatik programı seçiniz.
- OK ile onaylayınız.
- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## Kullanıma ilişkin bilgiler

- Otomatik programların kullanımında fırınla birlikte verilen yemek tarifleri referans olabilir. İdeal bir pişirme sonucu elde etmek için, tariflerde belirtilen miktarların ve aksesuarların kullanılmasını tavsiye ederiz.
- Doğru raf seviyesini bulmak için, otomatik programı başlatmadan önce lütfen FlexiClip HFC 70-C teleskopik rayları sökünüz.
- 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.

# 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 kısılır.

- 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, programların bir tablosunu aynı başlıklı bölümde 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.

### 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 tepsi (varsa) gibi ısıya dayanıklı malzemedен 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 yağ ekleyiniz. Büyük miktarda yağsız ve 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 folyoyle 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 +  programında 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, programların bir tablosunu aynı başlıklı bölümde bulabilirsiniz.

## Otomatik programlar kullanımı



■ Ekrandaki talimatları uygulayınız.

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.

## Turbo + 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.

■ 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

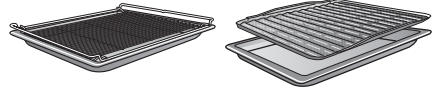
⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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 kararmaz.

## Programlara ilişkin bilgiler

Önerilen değerlerle birlikte, programların bir tablosunu aynı başlıklı bölümde 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.

Yemeklerin özenli bir şekilde işlenmesi sağlığını korur.

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

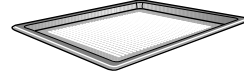
AirFry  programında yiyecekler sıcak hava ile kızartılır. AirFrying nazik bir pişirme yöntemidir ve eşit çıtırılıkta bir pişirme sonucu elde eder.

Bu nedenle AirFrying özellikle patates kızartması, kroket veya benzeri dondurulmuş ürünlerin hazırlanması için uygundur.

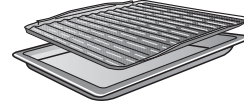
Ayrıca “AirFry tarifleri” bölümünün yanı sıra “Baharatlılar” ve “Kümes hayvanları/balık” pişirme tablolarında da çeşitli kullanım alanları mevcuttur.

## Aksesuarlar

- Patates kızartması gibi **damlatmayan yiyecekler** için delikli Gourmet kızartma ve AirFry tepsisini kullanınız. Gourmet kızartma ve AirFry tepsinin ince delikleri, yiyeceklerin her tarafının kızarmasını ve çıtır çıtır olmasını sağlar.



- Tavuk budu gibi **damlatan yiyeceklerde** standart tepsiyi üzerinde (varsa) ızgara ve kızartma tepsiyi yerleştirilmiş olarak kullanınız. Izgara ve kızartma tepsi, damlayan et sularının yanmasını önler ve bu şekilde bu sular daha sonra kullanılabilir. Izgara ve kızartma tepsinin yağlayınız ve pişirilecek malzemeyi üzerine koyunuz.




- Yiyecekleri fırın kalıplarında tel ızgara üzerine ortalarak yerleştiriniz.

## AirFrying ile ilgili faydalı bilgiler

- Donmuş yiyeceklerin buzunu çözmezsiniz.
- Yiyecekleri delikli Gourmet kızartma ve AirFry tepsisine veya ızgara ve kızartma tepsisine eşit şekilde ve mümkün olduğunca tek katman halinde yayınız.
- Yemeği önceden ısıtılmamış fırına veriniz.  
Yemek istediğiniz düzeyde ısıtılmazsa, bir dahaki sefere fırını önceden ısıtabilirsiniz.
- Sadece tek bir raf seviyesinde pişiriniz.  
Birden fazla raf seviyesinde yiyecek pişirildiğinde, pişirme alanındaki nem çok yüksek olur ve yiyecekler ısıtılmaz.
- Pişecek malzemeyi genellikle 2. seviyeye koyunuz.  
Üst kısmın daha çok kızarmasını istiyorsanız, bir dahaki sefere daha yüksek bir seviye de kullanabilirsiniz.
- Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse, patates kızartması gibi malzemeleri çeviriniz.  
Hatırlatması için bir kısa süre sayacı ayarlayınız.

## AirFry programının kullanımı

- Yiyecekleri delikli Gourmet kızartma ve AirFry tepsisine veya ızgara ve kızartma tepsisine eşit şekilde ve mümkün olduğunca tek katman halinde yayınız.
- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.
- Program seçim düğmesi ile  Diğer seçeneğini seçiniz.
- Seçim düğmesi ile AirFry öğesini seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

Önerilen sıcaklık görüntülenir.

- Önerilen sıcaklığı tarifteki veya pişirme tablosundaki bilgiye göre değiştiriniz.
- Pişirme süresinin sonunda, yemeğin istediğiniz düzeyde ısıtılıp kızarmış olup olmadığını kontrol ediniz.


## 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.

- Turbo +  programını ve 30-50 °C'lik bir sıcaklık seçiniz.

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 işlemden geçiriniz.

### 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 çözülmesine 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 kullanılması

Bu dokümanın sonundaki pişirme tablolarındaki verileri referans alınız.

Standart tepsiyi üzerine tel ızgarayı koyarak kullanınız.

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

 Sıcak yüzeyler sonucu yanık tehlikesi.

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

Yemeği fırına verirken ve sıcak yemeği fırından alırken, ayrıca fırının içinde gerçekleştireceğiniz işlerde mutfak eldiveni takınız.

- Mühürlenmiş eti tel ızgaraya koyunuz.
- Sıcaklığı 100 °C'ye indiriniz (bkz. “Pişirme tabloları”).
- Eti pişirmeye devam ediniz.

# 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 işleminin ardından 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 kızartma ve AirFry tepsisini de kullanabilirsiniz.

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

Bütün veya ikiye bölünmüş malzemelerde kurutma süreleri uzar.

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

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

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

- Fırında su damlaları oluşursa, sıcaklığı azaltınız.

### Kurutulan malzemenin fırından alınması

⚠️ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

- Kurutulan meyve veya sebzeleri soğutmaya 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

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

Dondurulmuş ürünleri AirFry  programı ile hazırlayınız (bkz. "AirFry" bölümü).

#### 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 çıkarmayacak şekilde deforme olabilir. Her ek kullanım deformasyonu artırır.
- Ambalajda önerilen sıcaklıklardan düşük olanını seçiniz.


#### 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.

## 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 maddeleri

Yüzeylere zarar vermemek için, temizlik için şu ürünleri kullanmayınız:

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

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

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.

### 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.

#### Kapak lastiğinin temizliği

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

Bu lastik yağ kalıntıları nedeniyle geçirgenleşebilir ve kopabilir.

- Bu sebeple lastiği her pişirme işleminin ardından temizleyiniz.

### 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.

## FlexiClip teleskopik raylardaki inatçı kirler

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

FlexiClip teleskopik rayları asla bulaşık makinesinde yıkamayınız.

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

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

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

## Katalitik emaye kaplı arka panelin temizlenmesi

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


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

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

## Baharat, şeker veya benzeri maddelerin temizlenmesi


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

## Yağların temizlenmesi

- Tüm aksesuarları (tel raflar dahil) dışarı alın.
- Katalitik temizliğe başlamadan önce kapağın iç yüzündeki ve PerfectClean kaplamalı yüzeylerdeki kaba kirleri, yanıp yapışmamaları için silip alın.
- 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.

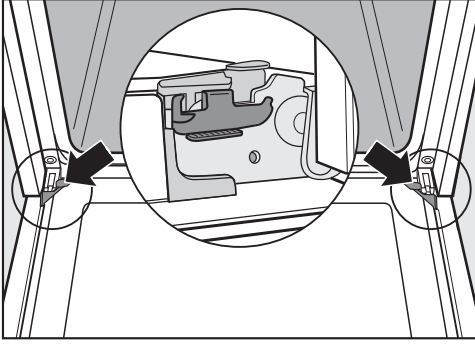
- Daha sonra kapağın iç yüzünü elde bulaşık deterjanı, sıcak su ve temiz bir süngerli bezle veya temiz ve nemli bir mikrofiber bezle siliniz.

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

## Temizlik ve bakım

### Kapağın sökülmesi

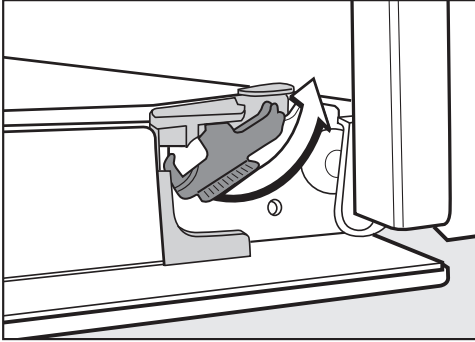
Kapak yaklaşık 9 kilogramdır.



Kapak, tutucular vasıtasıyla kapak menteşelerine bağlıdır.

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

- Kapağı tamamen açınız.



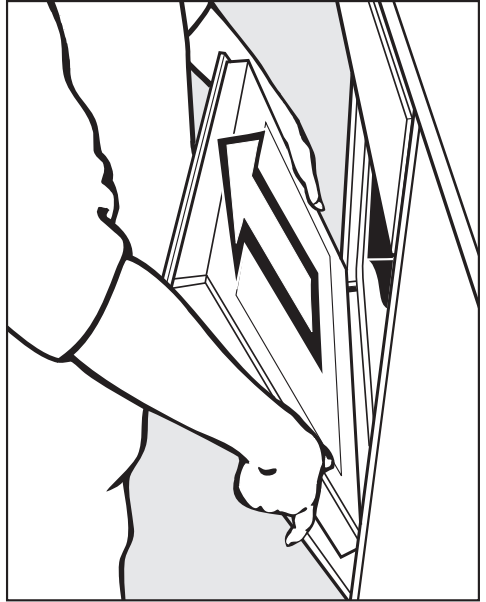
- Kilit mandallarını açabildiğiniz kadar açınız.

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.

### 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.

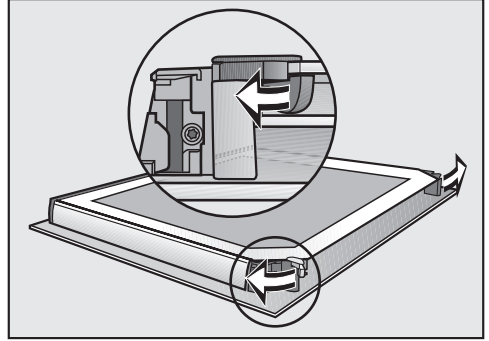
Sökülmüş olan kapak panellerini güvenli bir şekilde muhafaza ediniz.

**⚠** Kapanan kapak sonucu yaralanma tehlikesi.

Monte edilmiş durumdayken parçalarına ayırırken kapak kapanabilir.

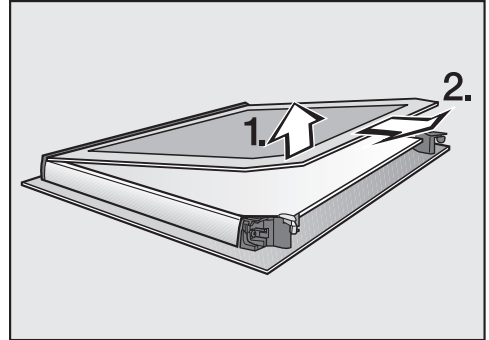
Yaralanma tehlikesi! Kapağı parçalarına ayırmadan önce mutlaka yerinden sökünüz.

- 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.



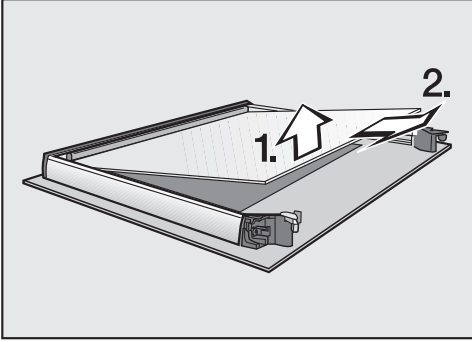
- Kapak camlarının her iki kilit mandalını dışa doğru çevirerek açınız.

Kapak iç cam panelini çıkartınız:



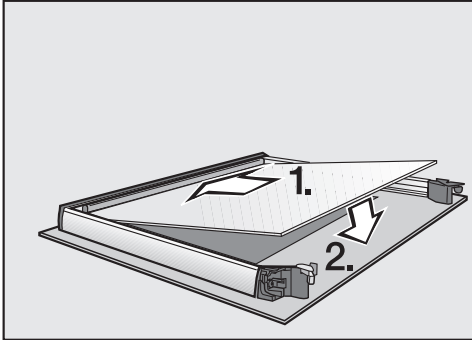
- Kapağın içteki cam panelini **hafifçe** kaldırınız ve plastik çitasından dışarı çekiniz.

## Temizlik ve bakım

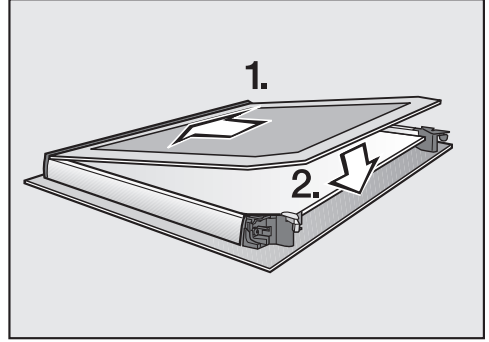


- Orta cam paneli **hafifçe** kaldırınız ve çekerek çıkarınız.
- Kapak camlarını ve diğer parçaları elde bulaşık deterjanı, sıcak su ve temiz bir sünger bezle veya temiz, nemli bir mikrofiber bezle temizleyiniz.
- Parçaları yumuşak bir bezle kurulaştırınız.

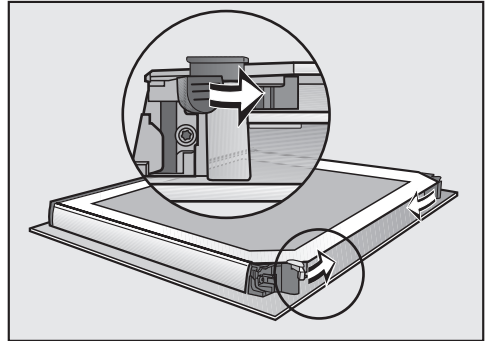
Ardından kapağı tekrar dikkatli bir şekilde bir araya getiriniz.



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



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

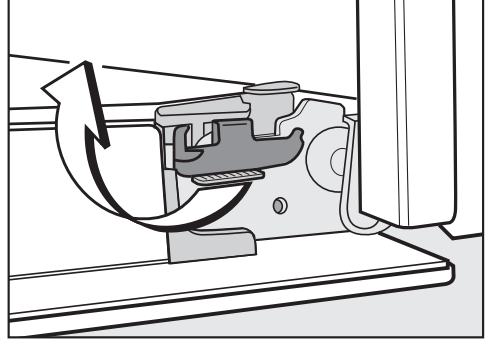
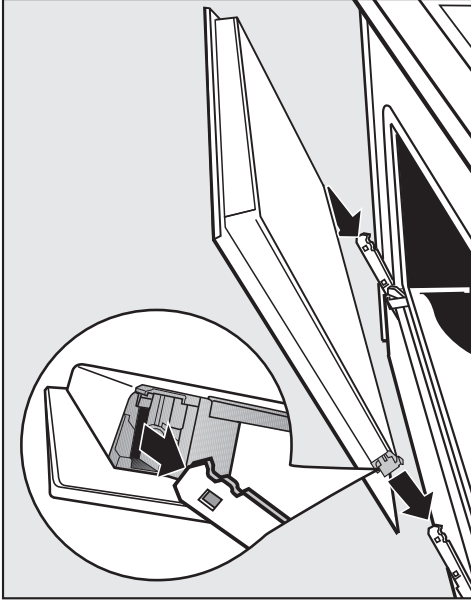


- Kapak camlarının her iki kilit mandalını içeri doğru bir çevirme hareketi ile kapatınız.

Kapak parçaları tekrar bir araya getirilmiştir.



### Kapağın takılması



- Mandalları, yatay yönde gittiği kadar çevirerek tekrar kilitleyiniz.

- 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.

# Temizlik ve bakım

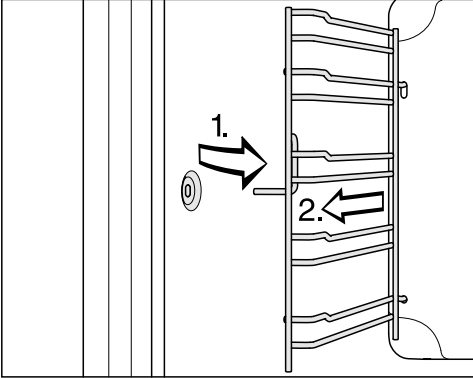
## FlexiClip teleskopik raylı tel rafların sökülmesi

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.



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

**Montaj için, işlemi tersten uygulayınız.**

- Parçaları dikkatli bir şekilde takınız.

## Arka panelin sökülmesi

Arka paneli temizlemek amacıyla sökebilirsiniz.

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

⚠ Dönen fan pervanesi sonucu yaralanma tehlikesi.

Sıcak hava fanının pervanesinde kendinizi yaralayabilirsiniz.

Fırını arka paneli takılı olmadan asla çalıştırmayınız.

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

**Montaj için, işlemi tersten uygulayınız.**

- Arka paneli dikkatli bir şekilde takınız.

Açıklıklar “Fırın genel görünümü” bölümündeki gibi düzenlenmiş olmalıdır.




- Tel rafları yerine takınız.
- Fırını tekrar elektrik şebekesine bağlayınız.

## Ne yapmalı, eğer ... ?

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

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


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

Problem	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>■ 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 tesisatının sigortalarının 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>Fırın ısınmıyorsa?</b>	<p>Fuar modu etkindir. Programları ve sensörlü tuşları seçebilirsiniz ancak fırın ısıtması çalışmaz.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fuar modunu Bayi   Fuar modu   kapalı ayarıyla devre dışı bırakınız.</li></ul>
<b>Ekranında 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, Çalıştırma kilidi    kapalı ayarını seçiniz.</li></ul>

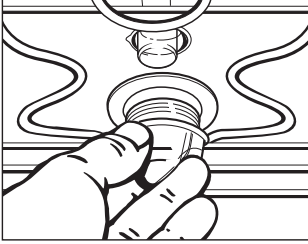
## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebebe ve Çözüm
<b>Ekranda 12:00 görüntüleniyorsa?</b>	5 dakikadan daha uzun süren bir elektrik kesintisi yaşanmıştır. ■ Güncel saati yeniden ayarlayınız (bkz. “Ayarlar” – “Güncel saat” bölümü). Pişirme işlemleri için süreler yeniden girilmelidir.
<b>Ekranda Elektrik kesintisi görüntüleniyorsa?</b>	Elektrik kısa süreliğine kesilmiştir. Bunun sonucunda gerçekleşmekte olan bir pişirme işlemi iptal edilmiştir. ■ Program seçim düğmesini 0 konumuna çeviriniz. ■ Pişirme işlemi yeniden başlatınız.
<b>Ekranda Maks. çalışma sü. doldu bildirim görüntüleniyorsa?</b>	Fırın normalin üzerinde uzun bir süre kullanılmıştır. Emniyet kapatması etkinleştirilmiştir ■ OK ile onaylayınız. Bunun ardından fırın tekrar çalışmaya hazırdır.
<b>Ekranda Hata ve burada listelenmemiş bir hata kodu görüntüleniyorsa?</b>	Bu kendi başınıza giderebileceğiniz bir sorun değildir. ■ Miele yetkili servisini çağırınız.
<b>Bir pişirme işleminden sonra fırından çalışma sesi geliyorsa?</b>	Pişirme işleminden sonra soğutma fanı çalışmaya devam eder (bkz. “Ayarlar - Gecikmeli fan kapatma”)
<b>Fırın kendiliğinden kapanıyorsa?</b>	Fırın, açıldıktan sonra veya bir pişirme işleminin sonunda belirli bir süre içinde kullanılmadığı takdirde, enerji tasarrufu amacıyla otomatik olarak kapanır. ■ Fırını tekrar açınız.
<b>Kek/çörek, hamur işleri tablosunda belirtilen sürenin ardından henüz pişmemişse?</b>	Seçilen sıcaklık yemek tarifinde belirtilenden farklıdır. ■ Yemek tarifine uygun sıcaklığı seçiniz. Kullanılan malzeme miktarı yemek tarifinde belirtilen miktardan farklıdır. ■ Tarife uyup uymadığınızı kontrol ediniz. Fazla sıvı veya yumurta hamurun daha sulu olmasına sebep olur ve fırındaki pişme süresi uzar.

## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebeup ve Çözüm
<b>Kek/çörek gibi hamur işlerinin üzeri farklı derecede kızarıyorsa?</b>	<p>Yanlış bir sıcaklık veya raf seviyesi seçilmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kızarma derecesinde belli bir fark her zaman olur. Kızarma farkı çok fazlaysa, seçilen sıcaklığı ve raf seviyesini mutlaka kontrol ediniz.</li></ul> <p>Fırın 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>
<b>FlexiClip teleskopik raylar zor itilip çekiliyorsa?</b>	<p>FlexiClip teleskopik rayların bilyeli yatağında yeterli yağ yoktur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bilyeli yatağı özel Miele marka yağ ile yağlayınız. Sadece özel Miele marka yağ fırının içindeki yüksek sıcaklıklar için tasarlanmıştır. Diğer yağlar ısıtma sırasında reçineleşip FlexiClip teleskopik rayların yapışmasına sebep olabilir. Özel Miele marka yağı Miele bayinizden veya Miele yetkili servisinden edebilirsiniz.</li></ul>

## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebebe ve Çözüm
<p data-bbox="73 204 364 263"><b>Fırın aydınlatması açılmıyorsa?</b></p> 	<p data-bbox="397 204 688 231">Halojen lamba bozuktur.</p> <div data-bbox="408 239 1041 462" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="414 247 974 279">⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.</p><p data-bbox="414 287 1002 383">Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz.</p><p data-bbox="414 391 1008 446">Elle temizlikten önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.</p></div> <ul data-bbox="397 486 1036 774" style="list-style-type: none"><li data-bbox="397 486 1036 542">■ Fırının elektrik bağlantısını kesiniz. Bunun için fişi prizden çekiniz veya elektrik sigortasını kapatınız.</li><li data-bbox="397 550 1036 606">■ Lamba kapağını çeyrek dönüşle sola çeviriniz ve contası ile birlikte yuvasından çıkartınız.</li><li data-bbox="397 614 1036 670">■ Halojen lambayı değiştiriniz (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9 duyu).</li><li data-bbox="397 678 1036 734">■ Lamba kapağını contası ile birlikte yuvasına yerleştiriniz ve sağa doğru çevirerek yerine takınız.</li><li data-bbox="397 742 1036 774">■ Fırını tekrar elektrik şebekesine bağlayınız.</li></ul>

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

## Arızalar için iletişim bilgisi

Kendi başınıza gideremediğiniz arızaları, Miele bayiiinize 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.

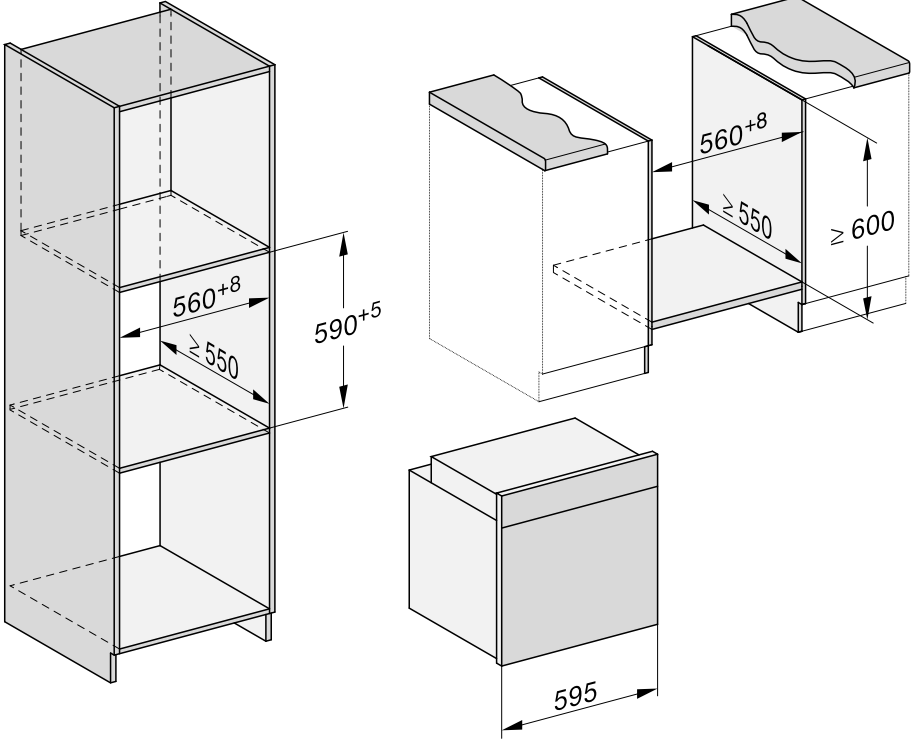
# Kurulum

## Montaj ölçüleri

Ölçüler mm olarak verilmiştir.

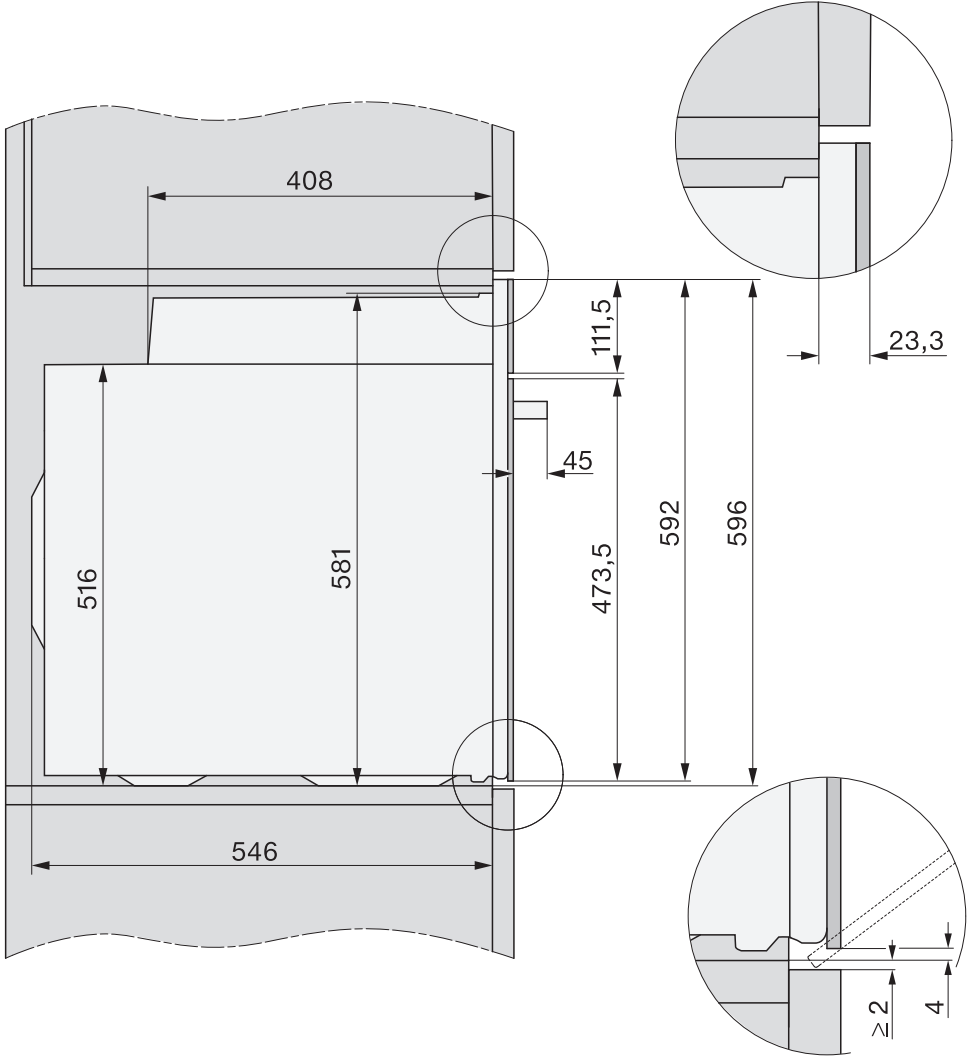
### Yüksek veya tezgah altı dolaba montaj

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



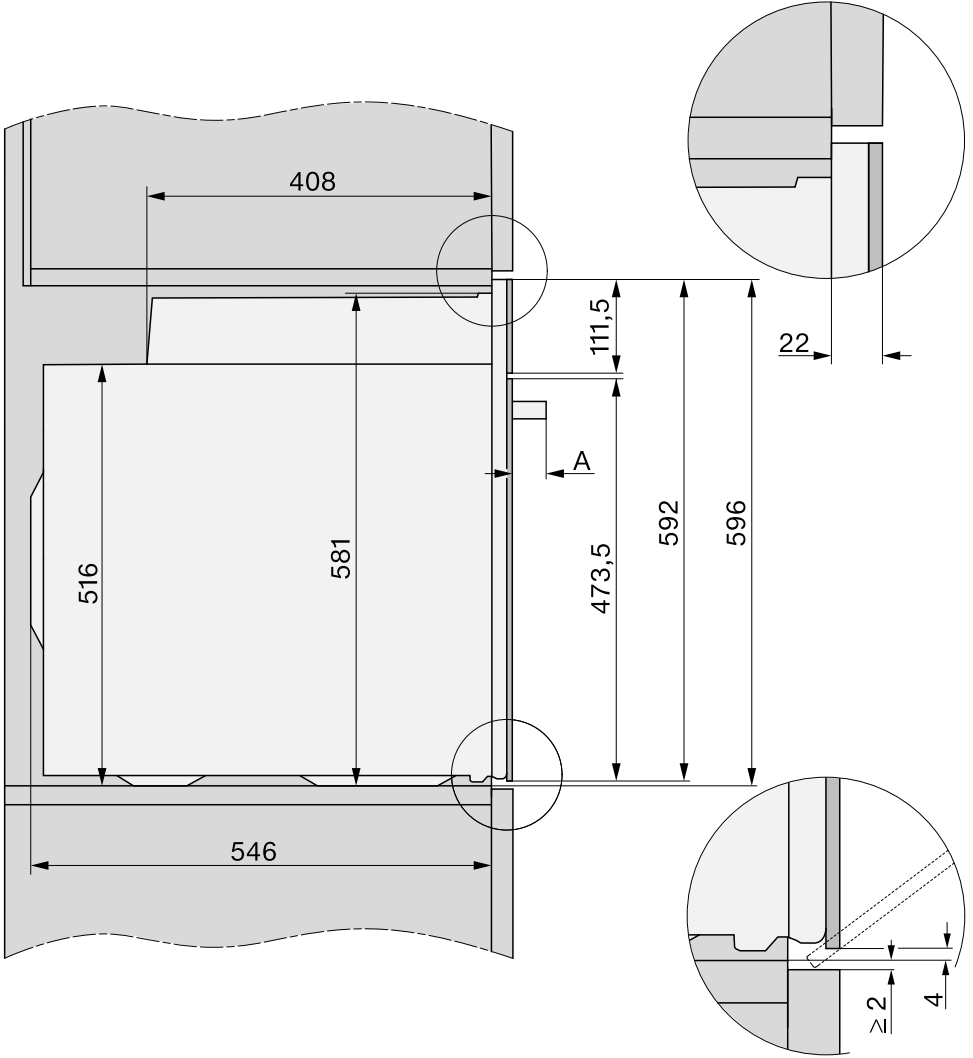


## H 24xx yandan görünüm



# Kurulum

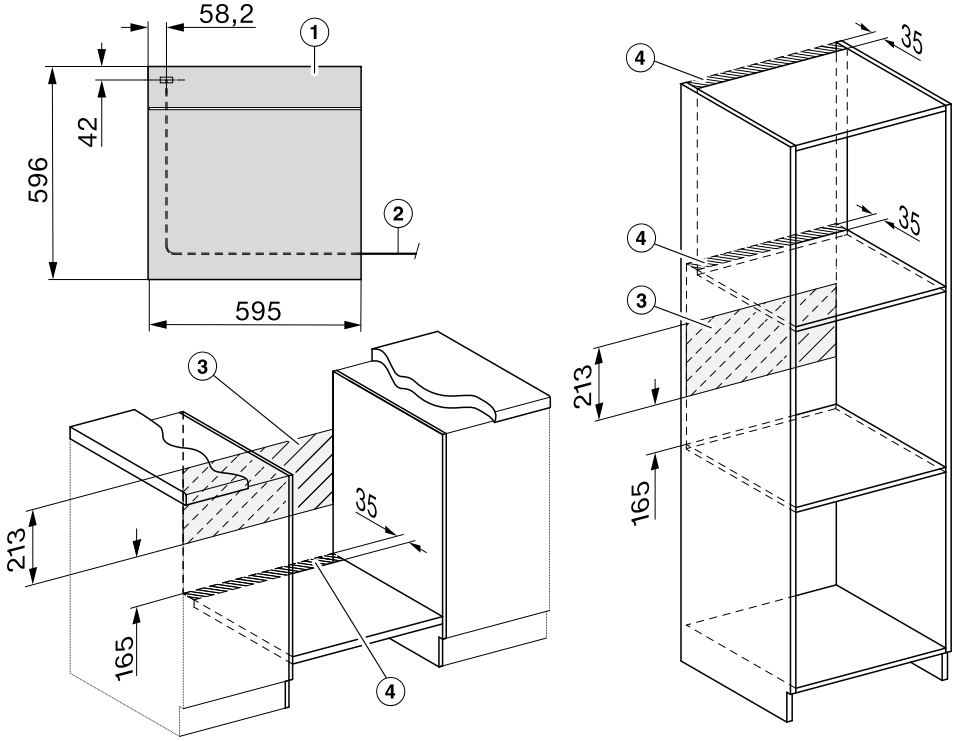
## H 27xx, H 28xx yandan görünüm



**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

## Bağlantılar ve havalandırma



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

# 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.

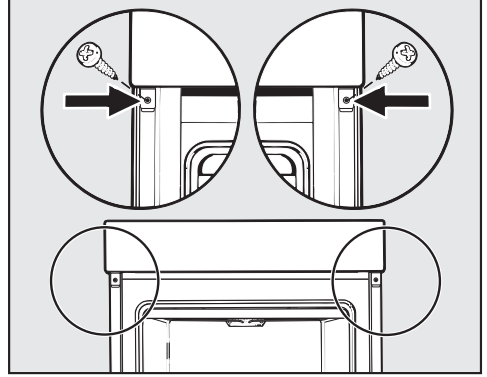
- Fırının elektrik bağlantısını yapınız.

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** yapılırsa 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'lidir. 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> <sub>1</sub>		 [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	30–40
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Küçük kekler* (2 tepsi)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
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)		160–170	1	2	40–50
		160–170	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, <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

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


- 1 Mat, koyu renk fırın kalıpları kullanınız ve bunları tel ızgaranın üzerine ortalararak koyunuz.
- 2 Pişirilecek malzemeyi fırına vermeden önce, fırını ısıtınız. Bunun için Booster  programını kullanmayınız.
- 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)		°C [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		 [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	25–35
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	75–85
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 ka- lıp, 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, <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 +,  Eco Turbo,  Üst/Alt Isıtma,  Yoğun piştirme

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

- 1 Mat, koyu renk fırın kalıpları kullanınız ve bunları tel ızgaranın üzerine ortalarak koyunuz.
- 2 Pişirilecek malzemeyi fırına vermeden önce, fırını ısıtınız. Bunun için Booster  programını kullanmayınız.
- 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 [°C]			⌚ [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)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Beyaz ekmek (tel ızgara, baton kalıp, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Tam tahıllı ekmek (tel ızgara, baton kalıp, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	45–55
Mayalı hamur kabartma (tel ızgara)		30–35	- <sup>4</sup>	- <sup>4</sup>	-

Program, Sıcaklık, Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip teleskopik raylı HFC 70-C/ -HFC: FlexiClip teleskopik raysız HFC 70-C), Piştirme süresi, Turbo +, Üst/Alt Isıtma

- 1 Mat, koyu renk fırın kalıpları kullanınız ve bunları tel ızgaranın üzerine ortalayarak koyunuz.
- 2 Pişirilecek malzemeyi fırına vermeden önce, fırını ısıtınız. Bunun için Booster programını kullanmayınız.
- 3 HFC 70-C FlexiClip rayları (eğer varsa) alt raf seviyesine takınız.
- 4 Tel ızgarayı fırın 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, tepsileri belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.



## Quark hamuru

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

□ Program, °C Sıcaklık, 5 Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip teleskopik raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teleskopik raysız HFC 70-C), ⌚ Piştirme süresi, ☞ Turbo +, ☞ Üst/Alt Isıtma

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

## Pandispanya hamuru











Kek/Kurabiye (Aksesuar)	□	°C	5		⌚ [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	30–40
	☞	150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
Pandispanya (1 tepsi)	☞	180–190 <sup>2</sup>	1	2	10–20






□ Program, °C Sıcaklık, 5 Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip teleskopik raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teleskopik raysız HFC 70-C), ⌚ Piştirme süresi, ☞ Turbo +, ☞ Üst/Alt Isıtma

- \* 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 tel ızgaranın üzerine ortalarak koyunuz.
  - 2 Piştirilecek malzemeyi fırına vermeden önce, fırını ısıtınız. Bunun için Booster (☞) programını kullanmayınız.

# Piştirme tabloları

## Ekler hamuru, Milföy hamuru, Beze

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		°C [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		 [dk.]
			+HFC	-HFC	
Profiterol (1 tepsi)		160–170	1	2	30–40
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>2</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>2</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, <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 +

1 HFC 70-C FlexiClip rayları (eğer varsa) alt raf seviyesine takınız.

2 Piştirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsileri belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.

## Baharatlılar

Yemek (Aksesuar)		°C [°C]	5 1		⌚ [dk.]
			+HFC	-HFC	
Baharatlı turta (1 tepsi)		220-230 <sup>2</sup>	-	1	35-45
		180-190	-	1	30-40
Soğanlı tart (1 tepsi)		180-190 <sup>2</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>2</sup>	1	2	20-30
Pizza, Quark hamuru (1 tepsi)		170-180	1	2	25-35
		190-200 <sup>2</sup>	1	2	25-35
Dondurulmuş, hazır pizza (tel ızgara)		200-210	1	2	20-25
Tost* (tel ızgara)		300	-	3	6-9
Üstü kızartılan yemekler/graten, örneğin tost (standart tepsi üstünde tel ızgara)		275 <sup>3</sup>	2	3	3-6
Izgara sebze (standart tepsi üzerinde tel ızgara)		275 <sup>3</sup>	3	4	5-10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	3	3	5-10 <sup>4</sup>
Ratatouille (1 standart tepsi)		180-190	1	2	40-60
Patates kızartması, dondurulmuş <sup>1</sup> (Gourmet kızartma tepsisi ve AirFry delikli tepsi)		180-190	2	3	30-35 <sup>4</sup>
Kroket, dondurulmuş <sup>1</sup> (Gourmet kızartma tepsisi ve AirFry delikli tepsi)		180-190	2	3	23-25 <sup>4</sup>

Program, Sıcaklık, Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip teleskopik raylı HFC 70-C / -HFC: FlexiClip teleskopik raysız HFC 70-C), Piştirme süresi, Üst/Alt Isıtma, Yoğun piştirme, Turbo +, Eco Turbo, Büyük Izgara, Turbo ızgara, Diğer | AirFry

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

1 Ambalajdaki üretici tavsiyelerini dikkate alınız.











2 Pişirilecek malzemeyi fırına vermeden önce, fırını ısıtınız. Bunun için Booster programını kullanmayınız.










3 Pişirilecek malzemeyi fırına yerleştirmeden önce, fırını 5 dakika ısıtınız. Bunun için Booster programını kullanmayınız.

4 Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse, pişirilen malzemeyi çeviriniz.



# Piştirme tabloları

## Sğır eti















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

 Program,  Sıcaklık, <sup>5</sup> Raf seviyesi,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma,  Eco Turbo,  Büyük Izgara


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

- 1 Tel ızgara ve standart tepsiyi kullanınız.
- 2 Eti önce ocakta mühürleyiniz.
- 3 Pişirilecek malzemeyi fırına vermeden önce, fırını ısıtınız. Bunun için Booster  programını kullanmayınız.
- 4 Fırını önceden 120 °C sıcaklıkta 15 dakika ısıtınız. Pişirilecek malzemeyi fırına verdiğinizde sıcaklığı düşürünüz.
- 5 Pişirilecek malzemeyi fırına yerleştirmeden önce, fırını 5 dakika ısıtınız. Bunun için Booster  programını kullanmayınız.
- 6 HFC 70-C FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).
- 7 Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 90 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- 8 Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 100 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- 9 Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen malzemeyi çeviriniz.
- 10 Gıda termometresi kullanıyorsanız belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

## Dana eti


















Yemek (Aksesuar)		 Sıcaklık [°C]	 Raf seviyesi 5 <sup>1</sup>	 Piştirme süresi [dk.]	 İç sıcaklık 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,  Raf seviyesi,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma


- 1 Tel ızgara ve standart tepsiyi kullanınız.
- 2 Eti önce ocakta mühürleyiniz.
- 3 Pişirilecek malzemeyi fırına vermeden önce, fırını ısıtınız. Bunun için Booster  programını kullanmayınız.
- 4 Fırını önceden 120 °C sıcaklıkta 15 dakika ısıtınız. Pişirilecek malzemeyi fırına verdiğinizde sıcaklığı düşürünüz.
- 5 HFC 70-C 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.

# Piştirme tabloları












## Domuz eti

Yemek (Aksesuar)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [dk.]	 <sup>10</sup> [°C]
Domuz rosto, yakl. 1 kg (kapaklı kızartma kabı)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		180–190	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</sup>	80–90
		190–200	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Domuz fileto, yakl. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</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>8</sup>	80–90
Tütsülenmiş domuz eti, yakl. 1 kg (standart tepsi)		150–160	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Tütsülenmiş domuz eti, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</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>7</sup>	80–85
		190–200	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</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>9</sup>	–


 Program,  Sıcaklık, <sup>5</sup> Raf seviyesi,  Piştirme süresi, <sup>10</sup> İç sıcaklık,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma,  Eco Turbo,  Büyük Izgara

- 1 Tel ızgara ve standart tepsiyi kullanınız.
- 2 Eti önce ocakta mühürleyiniz.
- 3 Fırını önceden 120 °C sıcaklıkta 15 dakika ısıtınız. Pişirilecek malzemeyi fırına verdiğinizde sıcaklığı düşürünüz.
- 4 Pişirilecek malzemeyi fırına yerleştirmeden önce, fırını 5 dakika ısıtınız. Bunun için Booster  programını kullanmayınız.
- 5 HFC 70-C FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).
- 6 Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 60 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- 7 Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- 8 Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 100 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- 9 Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen malzemeyi çeviriniz.
- 10 Gıda termometresi kullanıyorsanız belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

## Kuzu, Av Eti



















Yemek (Aksesuar)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [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, <sup>5</sup> Raf seviyesi,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Üst/Alt Isıtma



- 1 Eti önce ocakta mühürleyiniz.
- 2 Pişirilecek malzemeyi fırına vermeden önce, fırını ısıtınız. Bunun için Booster  programını kullanmayınız.
- 3 Fırını önceden 120 °C sıcaklıkta 15 dakika ısıtınız. Pişirilecek malzemeyi fırına verdiğinizde sıcaklığı düşürünüz.
- 4 HFC 70-C FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).
- 5 Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 50 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- 6 Gıda termometresi kullanıyorsanız belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.

# Piştirme tabloları

## Kümes Hayvanları, Balık

Yemek (Aksesuar)		 [°C]	 [5] [1]	 [dk.]	 [°C] <sup>8</sup>
Kümes hayvanı, 0,8–1,5 kg (standart tepsi)		170–180	2 <sup>4</sup>	55–65	85–90
Tavuk, yakl. 1,2 kg (standart tepsi üzerinde tel ızgara)		180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	55–65 <sup>5</sup>	85–90
Kümes hayvanı, yakl. 2 kg (kızartma kabı)		180–190	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>6</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>4</sup>	110–130 <sup>6</sup>	85–90
Kümes hayvanı, yakl. 4 kg (kızartma kabı)		160–170	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
Tavuk budu (standart tepsinin üzerinde ızgara ve kızartma tepsi)	   	190–200	2 <sup>4</sup>	30–35	–
Balık, 200–300 g, örneğin alabalık (standart tepsi)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	15–25	75–80
Balık, 1–1,5 kg, örneğin alabalık (standart tepsi)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	30–40	75–80
Folyoda balık fileto, 200–300 g (standart tepsi)		200–210	2 <sup>4</sup>	25–30	75–80
Balık kroket, dondurulmuş <sup>1</sup> (Gourmet kızartma tepsi ve AirFry delikli tepsi)	   	220–230	2 <sup>4</sup>	13–15 <sup>5</sup>	–














 Program,  Sıcaklık, <sup>5</sup> Raf seviyesi,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Turbo +,  Turbo ızgara,  Üst/Alt Isıtma,  Eco Turbo,  |  Diğer | AirFry








- 1 Ambalajdaki üretici tavsiyelerini dikkate alınız.
- 2 Pişirilecek malzemeyi fırına yerleştirmeden önce, fırını 5 dakika ısıtınız. Bunun için Booster  programını kullanmayınız.
- 3 Pişirilecek malzemeyi fırına vermeden önce, fırını ısıtınız. Bunun için Booster  programını kullanmayınız.
- 4 HFC 70-C FlexiClip rayları takınız (eğer varsa).
- 5 Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse, pişirilen malzemeyi çeviriniz.
- 6 Piştirme işleminin başında yaklaşık 0,25 litre sıvı ekleyiniz.
- 7 30 dakika sonra yaklaşık 0,5 litre sıvı ekleyiniz.
- 8 Gıda termometresi kullanıyorsanız belirtilen iç sıcaklığı da esas alabilirsiniz.





# Test Enstitüsüne yönelik bilgiler

## EN 60350-1 uyarınca test yemekleri

Test yemekleri (Aksesuar)		°C	56		🕒 [dk.]
			+HFC	-HFC	
Küçük kekler (1 fırın tepsi <sup>1</sup> )		150	1	2	30-40
		160 <sup>4</sup>	2	3	20-30
Küçük kekler (2 fırın tepsi <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</sup>	1+3	30-40
Sıkma kurabiye (1 tepsi <sup>1</sup> )		140	1	2	35-45
		160 <sup>4</sup>	2	3	25-35
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	75-85
Pandispanya (tel ızgara <sup>1</sup> , kelepçeli kalıp <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	2	30-40
		150-170 <sup>4</sup>	1	2	25-45
Tost (tel ızgara <sup>1</sup> )		300	-	3	6-9
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,  Raf seviyesi (+HFC: FlexiClip teleskopik raylı HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teleskopik raysız HFC 70-C),  Pişirme süresi,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma,  Büyük Izgara

- <sup>1</sup> Sadece orijinal Miele aksesuarları kullanınız.
- <sup>2</sup> Mat, koyu renk bir kelepçeli kalıp kullanınız. Kalıbı tel ızgaranın ortasına koyunuz.
- <sup>3</sup> Genel olarak, belirtilen sıcaklıklardan daha düşük olanını seçiniz ve pişirilecek malzemeyi belirtilen pişirme sürelerinden kısa olanının ardından kontrol ediniz.
- <sup>4</sup> Pişirilecek malzemeyi fırına vermeden önce, fırını ısıtınız. Bunun için Booster  programını kullanmayınız.
- <sup>5</sup> Pişirilecek malzemeyi fırına yerleştirmeden önce, fırını 5 dakika ısıtınız. Bunun için Booster  programını kullanmayınız.
- <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, tepsiyi belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.
- <sup>9</sup> Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen malzemeyi çeviriniz.


# Test Enstitüsüne yönelik bilgiler

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

## Ev tipi fırın broşürü

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

MIELE	
Model adı/-tanımlayıcısı	H 2465 B, H 2861 B, H 2861-1 B
Bölme başına düşen Enerji Verimliliği Endeksi (EEI <sub>cavity</sub> )	81,7
Bölme başına düşen Enerji Verimliliği sınıfı	
A+++ (en verimli) ile D arası (en az verimli)	A+
Konvansiyonel moddaki bir döngü sırasında elektrikli fırının bir 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

## Otomatik Programlar İçin Tarifler

---

Takip eden sayfalarda otomatik programlar ile hazırlanabilecek tarifler yer almaktadır.

İdeal bir pişirme sonucu elde etmek için, tariflerde belirtilen miktarların ve aksesuarların kullanılmasını tavsiye ederiz.

Doğru raf seviyesini bulmak için, otomatik programı başlatmadan önce lütfen HFC 70-C FlexiClip teleskopik rayları sökünüz.

# Otomatik Programlar İçin Tarifler

## İnce elmalı turta

Hazırlama süresi: 95 dakika  
12 adet için

### Üst malzemesi

500 g elma, ekşimsi  
2 yemek kaşığı limon suyu

### Hamuru için

150 g tereyağı | yumuşak  
150 g şeker  
8 g vanilya şekeri  
3 orta boy yumurta  
150 g buğday unu, Tip 405  
½ tatlı kaşığı kabartma tozu

### Kalıp için

1 tatlı kaşığı tereyağı

### Üstüne serpmek için

1 yemek kaşığı pudra şekeri

### Aksesuarlar

Tel ızgara  
Kelepçeli kalıp, Ø 26 cm  
Süzgeç, ince

### Hazırlanışı

Elmaları soyun ve dörde bölün. Dış taraflarına 1 cm'lik aralıklara çizikler atın, limon suyu katın ve kenara koyun.

Kelepçeli kalıbı yağlayın.

Tereyağı, şeker ve vanilya şekerini krema kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 2 dakika çırpın. Yumurtaları teker teker katıp her seferinde ½ dakika çırpın.

Un ve kabartma tozunu karıştırıp diğer malzemelere ekleyin.


Hamuru kelepçeli kalıba eşit bir şekilde yayın. Elmaları dışları yukarıya bakacak şekilde hafifçe hamura bastırın.

Kalıbı tel ızgara üstünde fırına verin ve hamuru pişirin.

Piştikten sonra hamuru 10 dakika kalıpta bırakın. Ardından kalıbın kenarını sökün ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Üstüne pudra şekeri serpin.

### Ayar

#### Otomatik program

 | İnce elmalı turta

Program süresi: 55 dakika

#### Manuel

Program: 

Sıcaklık: 165–175 °C

Ön ısıtma: Hayır

Pişme süresi: 45–55 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Faydalı bilgi

Pudra şekeri serpmek yerine, turtayı hafifçe ısıtılmış, karıştırılarak pürüzsüzleştirilmiş kayısı reçeli ile de kaplayabilirsiniz.

## Pasta tabanı

Hazırlama süresi: 75 dakika  
12 adet için

### Hamuru için

4 orta boy yumurta  
4 yemek kaşığı su | sıcak  
175 g şeker  
200 g buğday unu, Tip 405  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

### Kalıp için

1 tatlı kaşığı tereyağı

### Aksesuarlar

Tel ızgara  
Süzgeç, ince  
Kelepçeli kalıp, Ø 26 cm  
Pişirme kağıdı

### Hazırlanışı

Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Yumurta aklarını suyla katı köpük haline gelinceye kadar iyice çirpin. Şekeri azar azar ekleyin. Yumurta sarısını çirpin ve ekleyin.

Tel ızgarayı pişirme alanına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Un ve kabartma tozunu karıştırın, yumurta karışımının üstüne eleyin ve büyük bir çırpma teli ile karıştırın.

Kalıbın tabanını yağlayın ve pişirme kağıdı serin. Hamuru kalıba dökün ve üstünü düzeltin.

Hamuru fırına verin ve altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.

Piştikten sonra 10 dakika kalıbın içinde soğumaya bırakın. Ardından kalıptan çıkarın ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Pasta tabanını enlemesine iki kez kesin, böylece 3 adet taban oluşur.

Önceden hazırlanmış dolguyu sürün.

### Ayar

#### Otomatik program

Auto | Pandispanya tabanı

Program süresi: 36 dakika

#### Manuel

Program:

Sıcaklık: 160–170 °C

Ön ısıtma: Evet

Pişme süresi: 30–40 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Faydalı bilgi

Çikolatalı bir pasta tabanı hazırlamak için un karışımına 2–3 tatlı kaşığı kakao ekleyiniz.

# Otomatik Programlar İçin Tarifler

## Pasta dolguları

Hazırlama süresi: 30 dakika

### Quark-Krema dolgusu için

500 g yemeklik Quark, % 20 yağlı

100 g şeker

100 ml süt, % 3,5 yağlı

8 g vanilya şekeri

1 adet limon | sadece suyu

6 yaprak jelatin, beyaz

500 g krema

### Üstüne serpmek için

1 yemek kaşığı pudra şekeri

### Cappuccino dolgusu için

100 g çikolata, bitter

500 g krema

6 yaprak jelatin, beyaz

80 ml Espresso

80 ml kahve likörü

16 g vanilya şekeri

1 yemek kaşığı kakao

### Üstüne serpmek için

1 yemek kaşığı kakao

### Aksesuarlar

Pasta tabağı

Süzgeç, ince

### Quark-Krema dolgusunun hazırlanması

Quark-Krema dolgusu için Quark, şeker, süt, vanilya şekeri ve limon suyunu karıştırın. Jelatini soğuk suda yumuşatın, suyunu sıkın ve mikrodalgada veya ocakta kısık ateşte çözün.

Jelatine Quark karışımından bir miktar ekleyin ve karıştırın.

Karışımı kalan Quark karışımına katıp karıştırın ve soğukta bekletin. Kremayı katılaşıncaya kadar çırpın ve Quark karışımına katıp karıştırın.

İlk pasta tabanını bir pasta tabağına koyun, üzerine Quark karışımını sürün, ikinci pasta tabanını üstüne koyun, tekrar Quark karışımı sürün ve üçüncü pasta tabanını üzerine koyun.

İyice soğutun. Servis etmeden önce üstüne pudra şekeri serpin.

### Cappuccino dolgusunun hazırlanması

Cappuccino dolgusu için çikolatayı eritin. Kremayı katılaşıncaya kadar çırpın ve küçük bir kısmını üst pasta tabanına sürmek üzere kenara ayırın. Jelatini soğuk suda yumuşatın, suyunu sıkın ve mikrodalgada veya ocakta kısık ateşte çözün ve biraz soğumaya bırakın.

Espressonun ve kahve likörünün yarısını jelatine katıp karıştırın, bu karışımın hepsini kremaya katın.

Kahve-krema karışımını ikiye ayırın. Birine vanilya şekerini, diğerine de çikolatayı ve kakaoyu katıp karıştırın.

İlk pasta tabanını bir pasta tabağına koyun, üzerinde biraz kahve likörü ve espresso gezdirin ve koyu renk kremayı üzerine sürün. İkinci pasta tabanını üzerine koyun, kalan sıvıyı üzerinde gezdirin ve açık renk kremayı sürün. Üçüncü pasta tabanını üstüne koyun, kenara ayırdığınız kremayı üzerine sürün ve kakao serpin.

### Faydalı bilgi

Meyveli bir Quark-Krema dolgusu için rendelenmiş limon kabuğu ve 300 g mandalina dilimi ya da kayısı parçalarını karışıma katın.

## Mermer kek

Hazırlama süresi: 80 dakika  
18 adet için

### Hamuru için

250 g tereyağı | yumuşak  
200 g şeker  
8 g vanilya şekeri  
4 orta boy yumurta  
200 g ekşi krema  
400 g buğday unu, Tip 405  
16 g kabartma tozu  
1 tutam tuz  
3 yemek kaşığı kakao

### Kalıp için

1 tatlı kaşığı tereyağı

### Aksesuarlar

Dilimli yuvarlak kek kalıbı Ø 26 cm  
Tel ızgara

### Hazırlanışı

Tereyağı, şeker ve vanilya şekerini krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin ve her seferinde ½ dakika karıştırın. Ekşi kremayı ekleyin. Unu kabartma tozu ve tuzla karıştırıp diğer malzemelere katın.

Kalıbı yağlayın ve hamurun yarısını kalıba koyun.

Hamurun kalan yarısına kakao ekleyin. Koyu renk hamuru açık renk hamurun üzerine yayın. Bir çatalı spiral şeklinde hareket ettirerek hamur katmanlarından geçirin.

Kalıbı tel ızgara üstünde fırına verin ve altın sarısı bir renk alıncaya dek pişirin. Piştikten sonra hamuru 10 dakika kalıpta bırakın. Ardından kalıptan çıkarın ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

### Ayar

#### Otomatik program

 | Mermer kek

Program süresi: 55 dakika

#### Manuel

Program: 

Sıcaklık: 150–160 °C

Ön ısıtma: Hayır

Pişme süresi: 50–60 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Otomatik Programlar İçin Tarifler

## Meyveli kırıntı pastası

Hazırlama süresi: 150 dakika  
20 adet için

### Hamuru için

42 g maya, yağ  
150 ml süt, % 3,5 yağlı | ılık  
450 g buğday unu, Tip 405  
50 g şeker  
90 g tereyağı | yumuşak  
1 adet yumurta, orta boy

### Üst malzemesi

1,25 kg elma

### Kırıntısı için

240 g buğday unu, Tip 405  
150 g şeker  
16 g vanilya şekeri  
1 tatlı kaşığı tarçın  
150 g tereyağı | yumuşak

### Aksesuarlar

Fırın tepsisi veya standart tepsi

### Hazırlanışı

Mayayı ılık süt içinde karıştırarak çözün. Un, şeker, tereyağı ve yumurta ile birlikte pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru top haline getirin, bir kase içine koyup nemli bir bez ile örtün ve fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve ince dilimler halinde doğrayın.

Hamuru hafifçe yoğurun ve fırın tepsisi veya standart tepsi üzerinde açın. Elmaları hamurun üstüne eşit bir şekilde dağıtın. Kırıntısı için un, şeker, vanilya şe-

keri ve tarçını karıştırın ve tereyağı ile birlikte yoğurun. Bunu elmaların üzerine yayın.

Fırına verin ve Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Altın renginde kızaracak şekilde pişirin.

### Ayar

#### Mayalı hamur kabartma

Kabartma evresi 1

Program:

Sıcaklık: 30 °C

Kabartma süresi: 30–45 dakika

Kabartma evresi 2

Program:

Sıcaklık: 30 °C

Kabartma süresi: 30 dakika

#### Kek pişirme

#### Otomatik program

| Meyveli kırıntı pastası

Program süresi: 44 dakika

#### Manuel

Program:

Sıcaklık: 180–190 °C

Ön ısıtma: Hayır

Pişme süresi: 40–50 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Faydalı bilgi

Elma yerine 1 kg çekirdeği çıkarılmış erik veya vişne de kullanılabilir.



## Kalıp kurabiye

Hazırlama süresi: 135 dakika

70 adet için (2 tepsi)

### Malzemeler

250 g buğday unu, Tip 405

½ tatlı kaşığı kabartma tozu

80 g şeker

8 g vanilya şekeri

1 şişe rom aroması

3 yemek kaşığı su

120 g tereyağı | yumuşak

### Aksesuarlar

Oklava

Kurabiye kalıpları

2 fırın tepsi veya standart tepsi

### Hazırlanışı

Un, kabartma tozu, şeker ve vanilya şekerini karıştırın. Kalan malzemelerle birlikte pürüzsüz bir hamur yoğurun ve en az 60 dakika serin bir yerde bekletin.

Hamuru yaklaşık 3 mm kalınlığında açın, kalıplarla kurabiyeleri çıkarın ve fırın tepsisine veya standart tepsiye yerleştirin.

Kurabiyeleri fırına verin ve pişirin.

### Ayar

#### Otomatik program

 | Kalıp kurabiye |

1 Tepsi/2 Tepsi

1 tepsi program süresi: 25 dakika

2 tepsi program süresi: 26 dakika

#### Manuel

Program: 

Sıcaklık: 140–150 °C

Ön ısıtma: Hayır

Pişme süresi: 25–35 dakika

1 tepsi raf seviyesi:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

2 tepsi raf seviyesi:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Faydalı bilgi

Malzeme miktarı 2 tepsi için geçerlidir.

1 tepsi için miktarı yarıya indirin veya kurabiyeleri iki parti halinde arka arkaya pişirin.

# Otomatik Programlar İçin Tarifler

## Sıkma kurabiye

Hazırlama süresi: 50 dakika

50 adet için (2 tepsi)

### Malzemeler

160 g tereyağı | yumuşak

50 g şeker, esmer

50 g pudra şekeri

8 g vanilya şekeri

1 tutam tuz

200 g buğday unu, Tip 405

1 adet yumurta, orta boy | sadece be-  
yazi

### Aksesuarlar

Sıkma torbası

Yıldız u, 9 mm

2 fırın tepsisi veya standart tepsi

### Hazırlanışı

Tereyağını krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. şeker, pudra şekeri, vanilya şekeri ve tuzu katın ve yumuşak bir karışım ortaya çıkıncaya kadar karıştırın. Unu ve son olarak da yumurta akını katarak karıştırın.

Hamuru bir sıkma torbasına doldurun ve fırın tepsisi veya standart tepsiye yaklaşık 5–6 cm uzunluğunda şeritler sı-  
kın.

Tepsiyi fırına verin ve kurabiyeler altın sarısı bir renk alıncaya dek pişirin.

### Ayar

#### Otomatik program

 | Sıkma kurabiye | 1 Tepsi/2 Tepsi

1 tepsi program süresi: 24 dakika

2 tepsi program süresi: 31 dakika

#### Manuel

##### 1 tepsi için

Program: 

Sıcaklık: 150–160 °C

Ön ısıtma: Hayır

Pişme süresi: 20–30 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

##### 2 tepsi için

Program: 

Sıcaklık: 140–150 °C

Ön ısıtma: Hayır

Pişme süresi: 25–35 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1+3 | -

HFC 70-C: 1+3

#### Faydalı bilgi

Malzeme miktarı 2 tepsi için geçerlidir.

1 tepsi için miktarı yarıya indirin veya kurabiyeleri iki parti halinde arka arkaya pişirin.

## Cevizli muffin

Hazırlama süresi: 95 dakika  
12 adet

### Malzemeler

80 g kuru üzüm  
40 ml Rom  
120 g tereyağı | yumuşak  
120 g şeker  
8 g vanilya şekeri  
2 orta boy yumurta  
140 g buğday unu, Tip 405  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
120 g ceviz içi | irice kıyılmış

### Aksesuarlar

12 muffinlik muffin tepsisi, her biri yaklaşık 5 cm  
Kağıt kalıplar, 5 cm  
Tel ızgara

### Hazırlanışı

Kuru üzümleri yaklaşık 30 dakika Rom içinde bekletin.

Tereyağını krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Şekeri, vanilya şekerini ve yumurtaları arka arkaya katın. Un ve kabartma tozunu karıştırın ve bu karışıma katıp karıştırın. Cevizleri ekleyip karıştırın. En son romla birlikte üzümleri ekleyin.

Muffin tepsisine kağıt kalıpları yerleştirin. Hamuru 2 yemek kaşığı yardımıyla kalıplara eşit bir şekilde dağıtın.

Muffin tepsisini fırına verin ve pişirin.

### Ayar

#### Otomatik program

 | Maffin

Program süresi: 37 dakika

#### Manuel

Program: 

Sıcaklık: 150–160 °C

Ön ısıtma: Hayır

Pişme süresi: 30–40 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Otomatik Programlar İçin Tarifler

## Pizza (Mayalı hamurdan)

Hazırlama süresi: 90 dakika

4 kişilik

### Hamuru için

30 g maya, yağ

170 ml su | ılık

300 g buğday unu, Tip 405

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

½ tatlı kaşığı kekik, kurutulmuş

1 tatlı kaşığı keklik otu, kurutulmuş

1 yemek kaşığı sıvı yağ

### Üst malzemesi

2 adet soğan

1 diş sarımsak

400 g konserve domates, soyulmuş,  
doğranmış

2 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı keklik otu, kurutulmuş

1 adet defne yaprağı

1 tatlı kaşığı tuz

Karabiber

125 g Mozzarella peyniri

125 g rendelenmiş Gouda peyniri

### Mühürleme için

1 yemek kaşığı zeytinyağı

### Aksesuarlar

Fırın tepsisi veya standart tepsi

### Hazırlanışı

Mayayı suyun içinde karıştırarak çözün. Un, tuz, şeker, kekik, keklik otu ve sıvı yağ ile birlikte pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 6–7 dakika yoğurun.

Hamuru top haline getirin, bir kaseye koyun ve nemli bir bez ile örtün. Oda sıcaklığında 20 dakika kabarmaya bırakın.

Üstü için soğanları ve sarımsağı küp küp doğrayın. Sıvı yağı bir tavada kızdırın. Soğanları ve sarımsağı kavurun. Domates, domates salçası, şeker, keklik otu, defne yaprağı ve tuzu katın.

Sosu 5 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın.

Defne yaprağını çıkarın, tuz ve biber katın. Mozzarella peynirini dilimleyin.

Hamuru fırın tepsisi veya standart tepsi üstünde açın. Oda sıcaklığında 10 dakika kabarmaya bırakın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Sosu hamurun üstüne yayın. Bunu yaparken yaklaşık 1 cm kenar bırakın. Mozzarella dilimlerini dizin ve Gouda peyniri serpiştirin.

Pizzayı fırına verin ve pişirin.

### Ayar

#### Otomatik program

Auto | Pizza | Mayalı hamur

Program süresi: 32 dakika

#### Manuel

Program:

Sıcaklık: 200–210 °C

Ön ısıtma: Evet

Pişme süresi: 20–30 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Faydalı bilgi

Alternatif olarak pizzanın üstüne salam, jambon, mantar, soğan veya ton balığı koyabilirsiniz.

## Pizza (Quark hamurundan)

Hazırlama süresi: 60 dakika

4 kişilik

### Hamuru için

120 g yemeklik Quark, % 20 yağlı

4 yemek kaşığı süt, % 3,5 yağlı

4 yemek kaşığı sıvı yağ

2 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı

1 tatlı kaşığı tuz

1½ tatlı kaşığı kabartma tozu

250 g buğday unu, Tip 405

### Üst malzemesi

2 adet soğan

1 diş sarımsak

400 g konserve domates, soyulmuş, doğranmış

2 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı keklük otu

1 adet defne yaprağı

1 tatlı kaşığı tuz

Karabiber

125 g Mozzarella peyniri

125 g rendelenmiş Gouda peyniri

### Mühürleme için

1 yemek kaşığı zeytinyağı

### Aksesuarlar

Fırın tepsisi veya standart tepsi

### Hazırlanışı

Üstü için soğanları ve sarımsağı küp küp doğrayın. Sıvı yağı bir tavada kızdırın. Soğanları ve sarımsağı kavurun. Domates, domates salçası, şeker, keklük otu, defne yaprağı ve tuzu katın.

Sosu 5 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın.

Defne yaprağını çıkarın. Tuz ve karabiber katın. Mozzarella peynirini dilimleyin.

Hamur için Quark, süt, yağ, yumurta sarısı ve tuzu çirpin. Unu kabartma tozuyla karıştırın. Bunun yarısını hamura katıp karıştırın. Ardından geri kalanı katıp yoğurun.

Hamuru fırın tepsisi veya standart tepsi üstünde açın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Sosu hamurun üstüne yayın. Bunu yaparken yaklaşık 1 cm kenar bırakın. Mozzarella dilimlerini dizin ve Gouda peyniri serpiştirin.

Pizzayı fırına verin ve pişirin.

### Ayar

#### Otomatik program

 | Pizza | Quarklı hamur

Program süresi: 33 dakika

#### Manuel

Program: 

Sıcaklık: 180–190 °C

Ön ısıtma: Evet

Pişme süresi: 25–35 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Faydalı bilgi

Alternatif olarak pizzanın üstüne salam, jambon, mantar, soğan veya ton balığı koyabilirsiniz.

# Otomatik Programlar İçin Tarifler

---

## Tavuk

Hazırlama süresi: 95 dakika

2 kişilik

### Malzemeler

1 adet tavuk, pişirilmeye hazır (1,2 kg)

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1½ tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı tatlı kırmızı biber

1 tatlı kaşığı köri

### Aksesuarlar

Tel ızgara

Fırın kabı, 22 cm x 29 cm

Mutfak sicimi

### Hazırlanışı

Sıvı yağ, tuz, kırmızı toz biber ve köriyi karıştırın ve bu karışımı tavuğun üzerine sürün.

Tavuğun butlarını mutfak sicimi ile bağlayın ve göğüs tarafı yukarı gelecek şekilde fırın kabına yerleştirin.

Fırın kabını tel ızgara üstüne koyun ve bu şekilde, butlar kapağa bakacak şekilde fırına verin. Tavuğu kızartın.

### Ayar

#### Otomatik program

 | Tavuk

Program süresi: 80 dakika

#### Manuel

Program: 

Sıcaklık: 180–190 °C

Ön ısıtma: Hayır

Pişme süresi: 75–85 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Sığır fileto (Kızartma)

Hazırlama süresi: 65 dakika

4 kişilik

### Sığır fileto için

1 kg sığır fileto, pişirilmeye hazır

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

Karabiber

### Mühürleme için

2 yemek kaşığı sıvı yağ

### Aksesuarlar

Standart tepsi

### Hazırlanışı

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Eti mühürlemek için olan sıvı yağ, bir tavada kızdırın ve etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Sığır filetoyu çıkarın. Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Sığır filetoyu standart tepsiye yerleştirin ve pişirme alanına verin. Sığır filetoyu pişirin.

### Ayar

#### Otomatik program

 | Sığır fileto

Program süresi:

az pişmiş: 36 dakika

orta: 43 dakika

iyi pişmiş: 59 dakika

#### Manuel

Program: 

Sıcaklık: 180–190 °C

Ön ısıtma: Evet

Pişme süresi: 20–30 dakika (az pişmiş),

35–45 dakika (orta), 50–60 dakika (iyi

pişmiş)

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Otomatik Programlar İçin Tarifler

## Alabalık

Hazırlama süresi: 65 dakika

4 kişilik

### Alabalıklar için

4 adet alabalık (her biri 250 g), pişirilme-  
ye hazır

2 yemek kaşığı limon suyu

Tuz

Karabiber

### İç harcı için

200 g kültür mantarı, taze

½ soğan

1 diş sarımsak

25 g maydanoz

Tuz

Karabiber

### Üstü için

3 yemek kaşığı tereyağı

### Aksesuarlar

Standart tepsi

### Hazırlanışı

Alabalıkların üzerinde limon suyu gezdirin. İçine ve dışına tuz ve karabiber serpin.

Dolgusu için mantarları temizleyin. Soğan, sarımsak, mantar ve maydanozları ince ince kıyın ve karıştırın. Karışıma tuz ve karabiber ekleyin.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Alabalıkların içine karışımı doldurun ve standart tepsiye yan yana dizin. Üstüne tereyağı parçacıkları koyun.

Standart tepsiyi fırına koyun. Balıkları pişirin.

### Ayar

#### Otomatik program

 | Alabalık

Program süresi: 36 dakika

#### Manuel

Program: 

Sıcaklık: 210–220 °C

Ön ısıtma: Evet

Pişme süresi: 20–30 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Faydalı bilgi

Alabalıkları limon dilimleri ve kızarmış tereyağı ile servis edin.



## Somon fileto

Hazırlama süresi: 40 dakika

4 kişilik

### Somon fileto için

4 adet somon fileto (her biri 200 g), pişirilmeye hazır

2 yemek kaşığı limon suyu

Tuz

Karabiber

### Üstü için

3 yemek kaşığı tereyağı

### Üzerine serpmek için

1 tatlı kaşığı dereotu, kıyılmış

### Aksesuarlar

Standart tepsi

### Hazırlanışı

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Balığı standart tepsiye koyun. Üzerinde limon suyu gezdirin. Tuz ve karabiber katın. Somon filetoyu tereyağı parçacıkları ile kaplayın ve üzerine dere otu serpin.

Standart tepsiyi fırına verin ve somon filetoyu pişirin.

### Ayar

#### Otomatik program

Auto | Somon fileto

Program süresi: 27 dakika

#### Manuel

Program:

Sıcaklık: 200–210 °C

Ön ısıtma: Evet

Pişme süresi: 10–20 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Otomatik Programlar İçin Tarifler

## Deniz alası

Hazırlama süresi: 65 dakika

4 kişilik

### Balık için

1 adet deniz alası (1 kg), bütün, pişiril-meye hazır

1 adet limon | sadece suyu

Tuz

### İç harcı için

2 adet arpacık soğanı

2 diş sarımsak

2 dilim tost ekmeği

50 g kapari, küçük

1 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kırmızı toz biber

### Aksesuarlar

Tahta şişler

Standart tepsi

## Hazırlanışı

Balığın üzerinde limon suyu gezdirin.

İçini ve dışını tuzlayın.

İç için arpacık soğanları, sarımsak ve tost ekmeğini küçük küpler halinde ke-sin. Kapari, yumurta sarısı, zeytinyağı, arpacık soğanları, sarımsak ve tost ek-meğini karıştırın. Tuz, karabiber ve kı-rmızı biber katın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Balığın içine bu karışımı doldurun. Balığı küçük tahta şişler ile kapatın.

Deniz alasını standart tepsiye yerleştirin ve pişirme alanına verin. Deniz alasını pişirin.

### Ayar

#### Otomatik program

Auto | Karadeniz alası

Program süresi: 46 dakika

#### Manuel

Program:

Sıcaklık: 210–220 °C

Ön ısıtma: Evet

Pişme süresi: 30–40 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Peynirli patates graten

Hazırlama süresi: 90 dakika

4 kişilik

### Graten için

600 g patates, yüksek nişastalı

75 g rendelenmiş Gouda peyniri

### Kalıp için

1 diş sarımsak

### Üstü için

250 g krema

1 tatlı kaşığı tuz

Karabiber

Muskat

### Üzerine serpmek için

75 g rendelenmiş Gouda peyniri

### Aksesuarlar

Fırın kabı, Ø 26 cm

Tel ızgara

### Hazırlanışı

Kabı sarımsakla ovun.

Üstü için krema, tuz, karabiber ve muskatı karıştırın.

Patatesleri soyun ve 3–4 mm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesin. Patatesleri Gouda peyniri ve krema karşımı ile karıştırın ve kalıba koyun.

Üzerine Gouda peyniri serpin.

Peynirli patates grateni tel ızgara üstünde fırına verin ve üstü kızarıncaya pişirin.

### Ayar

#### Otomatik program

 | Patates graten

Program süresi: 50 dakika

#### Manuel

Program: 

Sıcaklık: 180–190 °C

Ön ısıtma: Hayır

Pişme süresi: 55–65 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Otomatik Programlar İçin Tarifler

## Lazanya

Hazırlama süresi: 125 dakika

4 kişilik

### Lazanya için

8 yaprak lazanya (önceden haşlanmaz)

### Kıymalı domates sosu için

50 g tütsülenmiş jambon | küçük küpler halinde doğranmış

375 g kıyma

2 adet soğan | küp küp doğranmış

800 g konserve domates, soyulmuş

30 g domates salçası

125 ml et suyu

1 tatlı kaşığı taze kekik | kıyılmış

1 tatlı kaşığı taze keklik otu | kıyılmış

1 tatlı kaşığı taze fesleğen | kıyılmış

Tuz

Karabiber

### Mantar sosu için

20 g tereyağı

1 adet soğan | küp küp doğranmış

100 g kültür mantarı, taze | dilimlenmiş

2 yemek kaşığı buğday unu, Tip 405

250 g krema

250 ml süt, % 3,5 yağlı

Tuz

Karabiber

Muskat

2 yemek kaşığı maydanoz, taze | kıyılmış

### Üzerine serpmek için

200 g rendelenmiş Gouda peyniri

### Aksesuarlar

Fırın kabı, 32 cm x 22 cm

Tel ızgara

### Hazırlanışı

Kıymalı domates sosu için yapışmaz bir tavayı kızdırın. Jambonları kızartın, kıymayı ekleyin ve karıştırarak kızartın. So-

ğanları ekleyin ve soteleyin. Domatesleri küçük parçalar halinde kesin. Domates, domates salçası, domates suyu ve et suyunu ekleyin. Baharatlı otlar, tuz ve karabiber katın. Yaklaşık 5 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın.

Mantar sosu için soğanları tereyağında kavurun. Mantarları ekleyip kısaca kızartın. Üzerine unu serpin ve karıştırın. Krema ve süt ekleyin. Tuz, karabiber ve muskat katın. Sosu yaklaşık 5 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Son olarak maydanozu ekleyin.

Lazanya için malzemeleri katlar halinde sırayla kaba koyun:

- kıymalı domates sosunun üçte biri
- 4 yaprak lazanya
- kıymalı domates sosunun üçte biri
- mantar sosunun yarısı
- 4 yaprak lazanya
- kıymalı domates sosunun üçte biri
- mantar sosunun yarısı

Üzerine Gouda serpin, tel ızgara üstünde fırına verin ve üstü kızarıncaya kadar pişirin.

### Ayar

#### Otomatik program

 | Lazanya

Program süresi: 55 dakika

#### Manuel

Program: 

Sıcaklık: 185–195 °C

Ön ısıtma: Hayır

Pişme süresi: 55–65 dakika

Raf seviyesi: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Takip eden sayfalarda AirFry programı ile hazırlanabilecek tarifler yer almaktadır.

İdeal bir pişirme sonucu elde etmek için, tariflerde belirtilen miktarların ve aksesuarların kullanılmasını tavsiye ederiz.

# AirFry tarifleri

## Yoğurtlu dip soslu falafel

Hazırlama süresi: 60 dakika + 12 saat bekletme süresi  
4 kişilik

### Falafel için

250 g nohut, kurutulmuş  
2 litre su  
2 adet soğan | ince doğranmış  
2 diş sarımsak | ince kıyılmış  
30 g maydanoz | kıyılmış  
2 yemek kaşığı limon suyu  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
50 g tahin  
1 tatlı kaşığı kişniş, toz  
1 tatlı kaşığı keklik otu  
½ tatlı kaşığı Ras el hanout baharat karışımı  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1½ tatlı kaşığı tuz  
1 b.u. karabiber  
1 b.u. acı kırmızı biber  
60 g buğday unu, Tip 405  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

### Yoğurt sosu için

500 g yoğurt, %3,5 yağlı  
100 g taze peynir  
1 yemek kaşığı tahin  
3 yemek kaşığı limon suyu  
20 g maydanoz | kıyılmış  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tutam karabiber

### Aksesuarlar

Süzgeç  
Kesici bıçaklı mutfak robotu  
Yoğurucu başlıklı mikser  
Gourmet delikli kızartma ve AirFry tepsi-

si

### Hazırlanışı

Nohutları en az 12 saat suda bekletiniz.

Yoğurtlu dip sos için tüm malzemeleri iyice karıştırınız ve buzdolabında bekletiniz.

Nohutları bir süzgeçten geçiriniz.

Maydanoz, soğan, sarımsak, limon suyu, yağ, tahin ve baharatları mutfak robotuna koyunuz. Nohutları azar azar ekleyiniz. Oluşan hamuru arada bir yemek kaşığı ile karıştırınız.

Hamuru bir kaseye doldurunuz. Un ve kabartma tozunu karıştırınız ve hamur haline getiriniz. Hamurdan 24 adet top oluşturunuz. Topları elinizde hafifçe yasılaştırınız ve Gourmet kızartma ve AirFry tepsisine yerleştiriniz. Ardından fırına veriniz ve altın renginde kızarıncaya dek pişiriniz.

### Ayarlar

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 210 °C

Pişirme süresi: 18 dakika

Raf seviyesi: 2

## Patates kızartması ve tatlı patates kızartması

Hazırlama süresi: 50 dakika

4 kişilik

### Patates kızartması için

500 g patates, düşük nişastalı | uzun parçalar halinde (yakl.

0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g tatlı patates | uzun parçalar halinde (yakl. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml ayçiçek yağı

### Dip sos için

150 g yoğurt

150 g yayık altı suyu

¼ limon | suyu ve kabuğu

½ demet dereot

¼ tatlı kaşığı biberiye, kurutulmuş

¼ tatlı kaşığı keklük otu, kurutulmuş

½ tatlı kaşığı soğan, kurutulmuş

¼ tatlı kaşığı sarımsak, kurutulmuş

1 tutam tuz

1 tutam karabiber

### Baharatı için

2 yemek kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber, tütülenmiş

½ tatlı kaşığı soğan, kurutulmuş

½ tatlı kaşığı sarımsak, kurutulmuş

### Aksesuarlar

Tencere

Mutfak bezleri

Gourmet delikli kızartma ve AirFry tepsi-si

### Hazırlanışı

Suyu ocakta kaynatınız. Patates çubuklarını kaynar suda 3 dakika haşlayınız. Ardından soğuk su ile durulayınız ve bir mutfak bezi üzerinde kurulayınız.

Patates çubuklarını ayçiçek yağı ile marine ediniz. Ardından Gourmet kızartma ve AirFry tepsisine koyup ayarlara göre pişiriniz. 15 dakika sonra çeviriniz ve 10 dakika daha pişiriniz.

Dip sos için tüm malzemeleri karıştırınız ve tuz ve karabiber ekleyiniz. Dip sosu servise kadar buzdolabında bekletiniz.

Baharatı için tüm baharatları karıştırınız ve bir kenara koyunuz.

Pişirme tamamlandığında patates kızartmasını bolca baharatlayınız ve sosla birlikte servis ediniz.

### Ayarlar

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 220 °C

Pişirme süresi: 25 dakika

Raf seviyesi: 2

# AirFry tarifleri

## Susamlı tofu çubukları

Hazırlama süresi: 35 dakika

3 kişilik

### Malzemeler

400 g tofu

3 yemek kaşığı teriyaki sosu

4 yemek kaşığı tahin

2 yemek kaşığı bitkisel sıvı yağ

2 yemek kaşığı agave şerbeti

1 yemek kaşığı tane susam, beyaz

1 yemek kaşığı tane susam, siyah

1 yemek kaşığı nişasta

3 yemek kaşığı galeta unu

### Aksesuarlar

Kağıt havlu

Izgara ve kızartma tepsisi

Standart tepsi

### Hazırlanışı

Tofuyu 1 cm kalınlığında dilimler halinde kesin ve kağıt havlu arasında sıkıca bastırınız. Ardından tofu dilimlerini 1 cm genişliğinde ve 3 cm uzunluğunda çubuklar halinde kesin. Tofunun içinde mümkün olduğunca az nem kalması için çubukları kağıt havlu arasında tekrar sıkınız. Çubukları 15 dakika boyunca kağıt havlu üzerinde dinlendiriniz.

Teriyaki sos, tahin, yağ ve agave şerbetini karıştırınız. Bu sosu tane susamlarla karıştırınız.

Tofu çubuklarını bir kaseye koyunuz ve üzerine nişasta serpiniz. Nişasta tofu çubuklarının üzerine eşit olarak dağılana kadar kaseyi karıştırınız. Fırını ayarlara uygun olarak önceden ısıtınız.

Sosu tofu çubuklarının bulunduğu kaseye ekleyiniz ve hepsini birlikte karıştırınız. Ardından galeta ununu üzerine serpiniz ve hepsini iyice karıştırınız. Izgara ve kızartma tepsisini standart tepsiye yerleştiriniz ve tofu çubuklarını birbirine değmeyecek şekilde üzerine yayınız. Tofu çubuklarını önceden ısıtılan fırına veriniz ve pişiriniz.

### Ayarlar: Ön ısıtma

Program:  | Booster

Sıcaklık: 190 °C

### Ayarlar: Susamlı tofu çubuklarını pişirme

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 190 °C

Pişirme süresi: 7 dakika

Raf seviyesi: 2



## Peynirli, taze soğanlı ve pastırmalı fırında patates

Hazırlama süresi: 70 dakika

4 kişilik

### Patatesler için

4 adet patates (her biri 200 g)

2 yemek kaşığı sıvı yağ

2 tatlı kaşığı tuz

### Dip sos için

150 g ekşi krema

30 g frenk soğanı | ince halkalar halinde

1 tutam tuz

1 tutam karabiber

1 tutam muskat

### Üst malzemesi

100 g hafif yağlı pastırma | küp küp

doğranmış

½ demet taze soğan | ince halkalar halinde doğranmış

200 g peynir, keskin (ör. Gravyer, Sbrinz veya Emmentaler) | rendelenmiş

### Aksesuarlar

Izgara ve kızartma tepsisi

Standart tepsi

### Hazırlanışı

Patatesleri iyice yıkayınız ve kurulayınız. Patatesleri çatala birkaç yerinden deliniz. Ardından yağ ve tuz ile ovunuz. Izgara ve kızartma tepsisini standart tepsiye yerleştiriniz, patatesleri üstüne yerleştiriniz ve 1. ve 2. pişirme adımlarına göre pişiriniz.

Bu arada, sos için ekşi kremayı frenk soğanı ile karıştırınız. Tuz, karabiber ve muskat ile lezzet katınız.

Üzeri için pastırmayı orta ateşte gevrekleşene kadar kızartınız. Taze soğanı hazırlayınız.

2. pişirme adımından sonra patatesleri fırından çıkarınız. Dikkatlice ikiye bölünüz ve kesik tarafı yukarı bakacak şekilde ızgara ve kızartma tepsisine geri yerleştiriniz. Üzerine peynir serpiniz ve 3. pişirme adımına göre kızarana kadar pişiriniz.

Pişen patatesleri taze soğan, pastırma ve sos ile birlikte servis ediniz.

### Ayarlar

Pişirme adımı 1

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 200 °C

Pişirme süresi: 20 dakika

Raf seviyesi: 2

Pişirme adımı 2

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 180 °C

Pişirme süresi: 30 dakika

Pişirme adımı 3

Program: 

Sıcaklık: 180 °C

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 3

# AirFry tarifleri

## Beyaz peynir, cacık ve salatalı fırında patates

Hazırlama süresi: 70 dakika

4 kişilik

### Patatesler için

4 adet patates (her biri 200 g)

2 yemek kaşığı sıvı yağ

2 tatlı kaşığı tuz

### Cacık için

½ salatalık

¼ tatlı kaşığı tuz

200 g yoğurt

1 diş sarımsak | ince kıyılmış

¼ tatlı kaşığı tuz

1 tutam karabiber

½ limon | suyu ve kabuğu

### Salata için

½ salatalık | küp küp doğranmış

3 domates | küpler halinde doğranmış

1 dolmalık biber, sarı | küçük küpler halinde doğranmış

1 dolmalık biber, kırmızı | küçük küpler halinde doğranmış

1 soğan, kırmızı | ince doğranmış

### Salata sosu için

½ tatlı kaşığı tuz

1 tutam karabiber

½ limon | sadece suyu

1 tatlı kaşığı dereotu | kıyılmış

### Üst malzemesi

200 g beyaz peynir, çatalla ezilmiş

### Aksesuarlar

Izgara ve kızartma tepsi

Standart tepsi

### Hazırlanışı

Patatesleri iyice yıkayınız ve kurulayınız. Patatesleri çatalla birkaç yerinden deliniz. Ardından yağ ve tuz ile ovunuz. Izgara ve kızartma tepsisini standart tepsiye yerleştiriniz, patatesleri üstüne yerleştiriniz ve 1. ve 2. pişirme adımlarına göre pişiriniz.

Bu arada cacık için salatalığı rendeleyiniz, tuzlayınız ve 10 dakika bekletiniz.

Salatalığın suyunu sıkınız. Sıkılmış salatalığı yoğurt ve sarımsak ile karıştırınız. Ardından tuz, karabiber, limon suyu ve limon kabuğu rendesi ekleyiniz.

Salata için sebzeleri bir kaba koyunuz.

Sos için tuz, karabiber, dereotu, limon suyu ve zeytinyağını karıştırınız. Sosu salataya dökünüz. Servis edene kadar kenara koyunuz.

2. pişirme adımından sonra patatesleri fırından çıkarınız. Dikkatlice ikiye bölünüz ve kesik tarafı yukarı bakacak şekilde ızgara ve kızartma tepsisine geri yerleştiriniz. Üzerine beyaz peynir serpiniz ve 3. pişirme adımına göre kızarana kadar pişiriniz.

Pişen patatesleri cacık ve salata ile birlikte servis ediniz.

## Ayarlar

Pişirme adımı 1

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 200 °C

Pişirme süresi: 20 dakika

Raf seviyesi: 2

Pişirme adımı 2

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 180 °C

Pişirme süresi: 30 dakika

Pişirme adımı 3

Program: 

Sıcaklık: 180 °C

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 3

# AirFry tarifleri

## Mavi küflü peynir soslu ve acı biber soslu kabak kızartması

Hazırlama süresi: 55 dakika

2 kişilik

### Sebze için

2 kabak

3 orta boy yumurta

50 ml süt, %3,5 yağlı

2 yemek kaşığı ayçiçek yağı

200 g Panko unu

2 tatlı kaşığı tuz

½ tatlı kaşığı sarımsak tozu

½ tatlı kaşığı soğan, toz

¼ tatlı kaşığı karabiber | iri çekilmiş

100 g dağ peyniri, baharatlı | rendelenmiş

100 g buğday unu, Tip 405

### Mavi küflü peynir sosu için

150 g Roquefort peyniri, yoğun

2 yemek kaşığı mayonez

80 g yoğurt, %3,5 yağlı

1 tutam tuz

1 tutam karabiber

¼ tatlı kaşığı toz kırmızı biber, tütsülenmiş

### Servis için

1 tatlı kaşığı Sriracha sosu

### Aksesuarlar

Izgara ve kızartma tepsi

El blenderi

Standart tepsi

### Hazırlanışı

Kabakları enine ortadan ikiye bölünüz ve her bir yarıyı 8 eşit dilime ayırınız.

Yayvan bir kaptaki yumurta, süt ve yağ iyice çırpınız.

Başka bir kaptaki panko ununu, baharatları ve dağ peynirini karıştırınız. Üçüncü bir kaptaki unu hazırlayınız. Kabak dilimlerini paneleyiniz.

Bunun için kabak dilimlerini önce una, sonra yumurta karışımına bulayınız. Ardından panko karışımı ile eşit şekilde kaplayınız. Eşit ve çıtır olması için dilimleri yumurta ve panko karışımında ikinci kez çeviriniz.

Izgara ve kızartma tepsisini standart tepsiye yerleştiriniz, üzerine kabak dilimlerini yan yana diziniz ve ayarlara göre pişiriniz. 15 dakika sonra çeviriniz ve 10 dakika daha pişiriniz.

Sos için tüm malzemeleri yaklaşık 1 dakika boyunca püre haline getiriniz. Çok uzun süre püre haline getirmek sosun ayrılmasına neden olabilir. Dip sosu servise kadar buzdolabında bekletiniz.

Kabak kızartmalarını sosla birlikte servis ediniz ve üzerine Sriracha sosu gezdiriniz.

### Ayarlar

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 205 °C

Pişirme süresi: 25 dakika

Raf seviyesi: 2

## Hoisin soslu ve lahana salatalı ızgara mısır

Hazırlama süresi: 40 dakika

4 kişilik

### Salata sosu için

100 g mayonez

1 yemek kaşığı elma sirkesi

1 yemek kaşığı hardal

½ tatlı kaşığı şeker

1 tutam tuz

1 tutam karabiber

### Salata için

¼ beyaz lahana | ince şeritler halinde

¼ kırmızı lahana | ince şeritler halinde

2 havuç | ince şeritler halinde kesilmiş

### Hoisin soslu mısır için

4 koçanda mısır, pişmiş | dörde bölünmüş

50 g Hoisin sosu

50 g mayonez

### Servis için

2 yemek kaşığı tane susam, beyaz

### Aksesuarlar

Izgara ve kızartma tepsisi

Standart tepsi

### Hazırlanışı

Sos için mayonez, elma sirkesi, hardal ve şekeri karıştırınız. Tuz ve karabiber katın. Salata için beyaz lahana, kırmızı lahana ve havuçları bir kasede karıştırınız. Sosu salataya dökünüz ve karıştırınız. Salatayı servis edene kadar kenara koyunuz.

Izgara ve kızartma tepsisini standart tepsiye yerleştiriniz, koçan mısırları üzerine ekleyiniz ve ayarlara göre pişiriniz.

Üzeri için Hoisin sosu ve mayonezi karıştırınız. 15 dakika pişirdikten sonra mısırları Hoisin karışımıyla kaplayınız ve 10 dakika daha pişiriniz.

İsteğe göre mısır koçanının üzerine susam serpiniz. Lahana salatası ile servis ediniz.

### Ayar

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 210 °C

Pişirme süresi: 25 dakika

Raf seviyesi: 2

# AirFry tarifleri

## Hindistan cevizi-susam paneli tavuk nugget

Hazırlama süresi: 25 dakika

2 kişilik

### Pane için

100 g galeta unu

50 g tane susam, beyaz

50 g rendelenmiş Hindistan cevizi

2 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber, tütsülenmiş

1 tatlı kaşığı sarımsak tozu

1 tatlı kaşığı soğan tozu

100 g buğday unu, Tip 405

3 orta boy yumurta

1 yemek kaşığı bitkisel sıvı yağ

3 yemek kaşığı süt, %3,5 yağlı

### Tavuk nugget için

2 tavuk göğüs fileto, pişirmeye hazır | parmak kalınlığında şeritler halinde

### Servis için

2 tatlı kaşığı tatlı acı biber sosu

### Aksesuarlar

Gourmet delikli kızartma ve AirFry tepsi-si

### Hazırlanışı

Pane için galeta unu, susam, Hindistan cevizi, tuz, kırmızı biber, soğan ve sarımsak tozunu bir kaptaki karıştırınız. Başka bir kaptaki unu hazırlayınız. Üçüncü bir kaptaki yumurta, yağ ve sütü çırpınız.

Tavuk dilimlerini paneleyiniz. Bunun için tavuk dilimlerini önce una, sonra yumurta-yag karışımına bulayınız. Ardından galeta unu-baharat karışımı ile eşit şekilde kaplayınız. Panelediğiniz

nugget'ları Gourmet kızartma ve AirFry tepsisine koyup ayarlara göre pişiriniz. 10 dakika sonra çeviriniz.

Hazır tavuk nugget'larını tatlı acı biber sosu ile servis ediniz.

### Ayar

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 210 °C

Pişirme süresi: 15 dakika

Raf seviyesi: 2

## Soslu tır morina

Hazırlama süresi: 70 dakika

4 kişilik

### Soslu tır morina için

60 g tereyağı | yumuşak  
1 yemek kaşığı hardal  
50 g domates, kurutulmuş, zeytinyağında  
½ bağ maydanoz, düz  
½ demet frenk soğanı  
1 yemek kaşığı limon kekiği  
60 g Panko unu  
4 morina filetosu (her biri 150 g), pişiril-  
meye hazır  
4 tutam tuz

### Biberli patates salatası için

2 dolmalık biber, kırmızı | iri parçalar ha-  
linde  
2 dolmalık biber, sarı | iri parçalar halinde  
200 g patates, düşük nişastalı | ince di-  
limler halinde  
1 soğan, kırmızı | ince halka halinde kesilmiş  
1 diş sarımsak | dövülmüş  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
½ tatlı kaşığı tuz  
¼ tatlı kaşığı toz kırmızı biber, tütsülenmiş

### Salata sosu için

30 ml balzamik sirke  
1 yemek kaşığı hardal  
2 yemek kaşığı bal  
1 tutam tuz  
1 tutam karabiber  
60 ml zeytinyağı

### Servis için

125 g roka | yıkanmış

### Aksesuarlar

El blenderi  
Izgara ve kızartma tepsi  
Standart tepsi  
Kapaklı kavanoz

### Hazırlanışı


tır sos için tereyağı, hardal, kurutul-  
muş domates, maydanoz, limon kekiği  
ve frenk soğanını püre haline getiriniz.  
Panko ununu katıp tuz ekleyiniz. Balık  
filetolarını kurulayınız ve tuzlayınız. tır  
sosu balık filetolarının üzerine oturacak  
şekilde 4 dilim haline getiriniz ve fileto-  
ların üzerine yerleştiriniz. Izgara ve kı-  
zartma tepsisini standart tepsinin içine  
yerleştiriniz. Balıkları izgara ve kızartma  
tepsisinin sol tarafına yerleştiriniz.

Sebzeler için, her iki biber türünü, pata-  
tes dilimlerini, soğanı ve sarımsağı bir  
kasede yağ ile karıştırınız ve baharatla-  
yınız. Ardından sebzeleri izgara ve kı-  
zartma tepsisinin sağ tarafına yayınız.  
Tepsiyi pişirme alanına yerleştiriniz ve  
morina ile sebzeleri ayarlara göre pişiri-  
niz.

Sos için balzamik sirkeyi hardal, bal, tuz  
ve karabiber ile kapaklı bir kavanozda  
karıştırınız. Zeytinyağını ekleyip kavano-  
zu kapatınız ve yaklaşık 1 dakika bo-  
yunca kuvvetlice çalkalayınız.

Servis etmeden önce rokayı sıcak seb-  
zelerle karıştırınız ve salatayı sosla mari-  
ne ediniz. Balığı salata üzerinde servis  
ediniz.

### Ayarlar

Program:  | AirFry  
Sıcaklık: 210 °C  
Pişirme süresi: 20 dakika  
Raf seviyesi: 2

# AirFry tarifleri

---

## Antep fıstıklı ballı muz

Hazırlama süresi: 25 dakika

4 kişilik

### Malzemeler

50 g Antep fıstığı | soyulmuş

1 tutam tuz

4 muz

2 yemek kaşığı orman balı

### Aksesuarlar

Tava

Izgara ve kızartma tepsisi


Standart tepsi

### Hazırlanışı

Antep fıstıklarını irice kıyınız ve tavada hafifçe kavurunuz. Tuz ilave ediniz. Tavayı ocaktan alınız ve biraz soğumaya bırakınız.

Izgara ve kızartma tepsisini standart tepsinin içine yerleştiriniz. Muzları kabuklarıyla birlikte uzunlamasına ikiye bölünüz ve kesik tarafları yukarı bakan şekilde ızgara ve kızartma tepsisine yerleştiriniz. Balı Antep fıstığı ile karıştırınız. Antep fıstığı-balı karışımını yarım muzların üzerine yayın. Muzları fırına veriniz ve pişiriniz.

### Ayarlar

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 200 °C

Pişirme süresi: 8 dakika

Raf seviyesi: 2



## Pasteis de Nata

Hazırlama süresi: 60 dakika

12 kişilik

### Pasteis için

2 orta boy yumurta

37 g pişirmelik vanilyalı puding tozu

200 ml süt, %3,5 yağlı

250 ml krema

70 g şeker

1 tutam tuz

Yakl. 275 g milföy hamuru

### Üstüne serpmek için

1 tatlı kaşığı pudra şekeri

1 bıçağın ucuyla tarçın

### Kalıp için

1 tatlı kaşığı tereyağı

### Aksesuarlar

Süzgeç

12 muffinlik muffin tepsi

Çırpma teli

Oklava

Tel ızgara

### Hazırlanışı

Yumurtaları çırpınız ve süzgeçten geçiriniz. 5 yemek kaşığı sütü puding tozu ve yumurtalarla pürüzsüz olana kadar karıştırınız. Kalan sütü, kremayı, şekeri ve tuzu karıştırarak kaynatınız. Tencereyi ocaktan alınız ve karıştırarak puding karışımını ekleyiniz. Hepsini karıştırarak kısa bir süre kaynatınız. Pudingi bir kaseye dökünüz, üzerini kapatınız ve buzdolabında bekletiniz.


Muffin tepsisini yağlayınız. Milföy hamurunu açınız ve 10 cm çapında 12 adet hamur dairesi kesiniz. Hamur dairelerini muffin tepsisinin her bir kalıbına yerleş-

tiriniz ve altta kabarcık oluşmaması ve hamurun dışarı taşmaması için sıkıca bastırınız.

Puding karışımını 12 kalıba paylaşınız. Muffin tepsisini ızgara üzerinde fırına veriniz. Pasteis'i pudingin üzerinde kahverengi noktalar oluşana kadar pişiriniz.

Pudra şekeri ve tarçını karıştırınız ve sıcak olan Pasteis'in üzerine serpiniz. Ardından Pasteis'leri sıcakken kalıptan çıkarınız ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakınız.

### Ayarlar

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 200 °C

Pişirme süresi: 18 dakika

Raf seviyesi: 2

# AirFry tarifleri

---

## Pasteis de Nata vegan

Hazırlama süresi: 60 dakika

12 kişilik

### Pasteis için

500 ml yulaf sütü

40 g patates nişastası

40 g şeker

1 adet vanilya baklası

Yakl. 275 g milföy hamuru

¼ tatlı kaşığı tarçın, toz

### Servis için

¼ tatlı kaşığı tarçın, toz

### Aksesuarlar

12 muffinlik muffin tepsi

Çırpma teli

Tencere

Oklava

Tel ızgara

### Hazırlanışı

4 yemek kaşığı yulaf sütünü patates nişastası ile karıştırınız ve bir kenara koyunuz. Kalan yulaf sütünü şeker, vanilya baklasının içi ve kabuğu ile birlikte kaynatınız. Hazırlanan yulaf sütünü patates nişastası ile kaynayan yulaf sütüne karıştırınız. Koyulaşan pudingi karıştırarak yaklaşık 1 dakika kaynatınız, bir kaseye dökünüz, üzerini kapatınız ve soğumaya bırakınız.

Milföy hamurunu sıkı bir rulo haline getiriniz ve spiral şekilli 12 parçaya bölünüz ve buzdolabında saklayınız. Her seferinde sadece bir milföy hamuru rulosu çıkarınız ve yaklaşık 10 cm çapında bir hamur dairesi şeklinde açınız. Hamur dairesini muffin tepsisinin bir çukuruna yerleştiriniz ve altta kabarcık oluşmaması ve hamurun dışarı taşmaması için sızıkça bastırınız. Kalan 11 spiral şekilli milföy hamuruna da aynı işlemi uygulayınız.

Kalıplara en fazla ¾ oranında pudding doldurunuz. Muffin tepsisini tel ızgara üstünde fırına veriniz ve Pasteis'i ayarlara göre pişiriniz. Pasteis de Natas üzerinde birkaç çok koyu nokta oluştuğunda klasik tadına ulaşmış olur. Servis etmeden önce üstüne tarçın serpiniz.

## Ayarlar

Pişirme adımı 1

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 210 °C

Pişirme süresi: 25 dakika

Raf seviyesi: 2

Pişirme adımı 2

Program:  | AirFry

Sıcaklık: 245 °C

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 2

# Uygunluk Beyanı

---

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

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

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

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

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

## İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar

---

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

Ayrıca bu iletişim modülünde Açık Kaynak lisans koşulları bağlamında 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 2465 B, H 2861 B, H 2861-1 B

tr-TR

M.-Nr. 12 433 220 / 00