

## Kullanım Kılavuzu ve Montaj Talimatı Mikrodalgalı fırın



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


# İçindekiler

<b>Güvenlik Talimatları ve Uyarılar</b> .....	<b>6</b>
<b>Çevre Korumaya Katkınız</b> .....	<b>16</b>
<b>Genel görünüm</b> .....	<b>17</b>
<b>Kumanda elemanları</b> .....	<b>18</b>
Açma/Kapama tuşu.....	19
Yaklaşım sensörü.....	19
Sensörlü tuşlar.....	20
Dokunmatik ekran.....	22
Semboller.....	23
<b>Kullanım esasları</b> .....	<b>24</b>
Menü öğesi seçimi.....	24
Sayfalar arası gezinme.....	24
Menü seviyesinden çıkış.....	24
Değer veya ayar değiştirme.....	24
Bir seçim listesinde ayar değiştirme.....	24
Rakamların numaratorle girilmesi.....	24
Rakamların sayısal tuş takımı ile girilmesi.....	24
Çubuk göstergeyle ayar değiştirme.....	24
Harflerin girilmesi.....	25
İçerik menüsünün görüntülenmesi.....	25
Kayıtların kaydırılması.....	25
Açılır menünün görüntülenmesi.....	25
Yardım görüntülenmesi.....	25
MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi.....	25
<b>Donanım</b> .....	<b>26</b>
Tip etiketi.....	26
Teslimat kapsamı.....	26
Cihazla birlikte verilen ve sonradan satın alınabilen aksesuarlar.....	26
Güvenlik tertibatları.....	29
PerfectClean kaplamalı yüzeyler.....	29
<b>İlk Çalıştırma</b> .....	<b>30</b>
Miele@home.....	30
Temel ayarlar.....	31
Fırının ilk kez ısıtılması.....	32
<b>Ayarlar</b> .....	<b>33</b>
Ayarlar tablosu.....	33
“Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi.....	36
Lisan  .....	36
Güncel saat.....	36
Tarih.....	36
Aydınlatma.....	37
Açılış ekranı.....	37
Ekran.....	37

Ses seviyesi .....	37
Birimler .....	38
Hızlı MD .....	38
Patlamış mısır .....	38
Booster .....	38
Önerilen sıcaklıklar .....	38
Önerilen güç kademeleri .....	39
Gecikmeli fan kapatma .....	39
Sensör destekli kumanda .....	39
Güvenlik .....	40
Dolap kapağı algılama .....	40
Miele@home .....	41
Scan & Connect uygulaması .....	41
Uzaktan kumanda .....	41
MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi .....	42
SuperVision .....	42
RemoteUpdate .....	42
Yazılım sürümü .....	43
Yasal bilgiler .....	43
Bayi .....	43
Fabrika ayarları .....	43
Çalışma saati (toplam) .....	43
<b>Alarm + Kısa süre sayacı .....</b>	<b>44</b>
Alarm fonksiyonunun kullanımı .....	44
Kısa süre sayacı fonksiyonunun kullanımı .....	45
<b>Ana ve alt menüler .....</b>	<b>46</b>
<b>Mikrodalga .....</b>	<b>48</b>
Çalışma şekli .....	48
Kap seçimi .....	48
Uygun kaplar .....	49
Uygun olmayan kaplar .....	50
Kap testi .....	51
Kapak .....	52
<b>Kullanım .....</b>	<b>53</b>
Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi .....	53
Sıcaklık ve iç sıcaklığın değiştirilmesi .....	53
Mikrodalga gücünün değiştirilmesi .....	54
Pişirme süresi ayarı .....	54
Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi .....	54
Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi .....	54
Mikrodalga programında pişirme işleminin durdurulması .....	55
Pişirme işleminin iptal edilmesi .....	55

# İçindekiler

Fırının önceden ısıtılması.....	55
Booster.....	55
Ön ısıtma.....	56
Crisp function.....	57
Programın değiştirilmesi.....	57
<b>Hızlı MD ve Patlamış mısır.....</b>	<b>58</b>
<b>Otomatik programlar.....</b>	<b>59</b>
Kategoriler.....	59
Otomatik programların kullanımı.....	59
Kullanıma ilişkin önemli bilgiler.....	59
Ara.....	60
<b>Özel uygulamalar.....</b>	<b>61</b>
Çözme.....	61
Kurutma.....	64
Isıtma.....	65
Kap ısıtma.....	68
Mayalı hamur kabartma.....	68
Sıcak tutma.....	68
Düşük ısıda pişirme.....	68
Pişirme.....	70
Konserve.....	72
Dondurulmuş ürünler/Hazır yemekler.....	74
<b>MyMiele.....</b>	<b>75</b>
<b>Kişisel programlar.....</b>	<b>76</b>
<b>Hamur işleri pişirme.....</b>	<b>79</b>
Hamur işleri pişirmeye ilişkin faydalı bilgiler.....	79
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler.....	79
Programlara ilişkin bilgiler.....	79
<b>Kızartma.....</b>	<b>81</b>
Kızartmaya ilişkin faydalı bilgiler.....	81
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler.....	81
Programlara ilişkin bilgiler.....	82
Gıda termometresi.....	83
<b>Izgara yapma.....</b>	<b>85</b>
Izgara işlemine ilişkin faydalı bilgiler.....	85
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler.....	85
Programlara ilişkin bilgiler.....	86
<b>Temizlik ve bakım.....</b>	<b>87</b>
Uygun olmayan temizlik maddeleri.....	87
Normal kirlerin çıkarılması.....	88
İnatçı kirlerin çıkarılması.....	88
Üst Isıtma/Izgara rezistansının aşağıya doğru indirilmesi.....	89
<b>Ne yapmalı, eğer ... ?.....</b>	<b>90</b>

<b>Müşteri Hizmetleri</b> .....	<b>95</b>
Arızalar için iletişim bilgisi .....	95
Garanti .....	95
<b>Kurulum</b> .....	<b>96</b>
Montaj ölçüleri .....	96
Yüksek veya tezgah altı dolaba montaj .....	96
Yandan görünüm .....	97
Bağlantılar ve havalandırma .....	98
Fırının montajı .....	99
Elektrik bağlantısı .....	100
<b>Pişirme tabloları</b> .....	<b>101</b>
Sulu hamur .....	101
Yoğrulmuş hamur .....	102
Mayalı hamur .....	103
Quark hamuru .....	103
Pandispanya hamuru .....	104
Ekler hamuru, Milföy hamuru, Beze .....	104
Baharatlılar .....	105
Sığır eti .....	106
Dana eti .....	107
Domuz eti .....	108
Kuzu, Av Eti .....	109
Kümes Hayvanları, Balık .....	110
<b>Test Enstitüsüne yönelik bilgiler</b> .....	<b>111</b>
EN 60350-1 uyarınca test yemekleri .....	111
EN 60705 standardına uygun test yemekleri (Mikrodalga çalışma modu  ) ....	112
<b>Teknik veriler</b> .....	<b>113</b>
Uygunluk Beyanı .....	113
İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar .....	113
Telif hakları ve lisanslar .....	114

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

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

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

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

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

Miele bu talimatlara uyulmamasından kaynaklanan zararlardan sorumlu tutulamaz.

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

### Amacına uygun kullanım

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

► Bu fırın dış mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

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

Bunun dışındaki hiçbir kullanım türüne izin verilmez.

► Tutuşabilir malzemeler sonucu yangın tehlikesi.

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

Fırını asla tutuşabilir malzemelerin muhafazası veya kurutulması için kullanmayınız.

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

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

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

### **Evdeki çocuklar**

► Çocukların 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 çalışırken fırına dokunmasını önleyiniz.


## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

► Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi.

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

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

►  sensörlü tuşuna dokunduğunuzda kapak otomatik olarak sonuna kadar açılır. Bu sırada kapak örneğin küçük çocuklara veya hayvanlara çarpabilir.

Kapağı uzaktan kumanda aracılığıyla sesli komutlar vererek açtığınızda, eğer sinyal sesleri açıksa fırın bir sinyal sesi verir. Kapağı açarken, açılma alanında hiçbir kişi veya nesnenin bulunmamasına dikkat ediniz. Sinyal seslerini mutlaka açık durumda bırakınız.

### 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 kapsmalıdır.

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

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

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



## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

► Izgaranın elektrik güvenliği sadece usulüne uygun olarak tesis edilmiş bir koruyucu iletken sistemine bağlanması halinde sağlanır. Bu temel güvenlik şartının sağlanması zorunludur. Şüphede halinde elektrik tesisatını uzman bir elektrikçiye kontrol ettiriniz.

► Fırının tip etiketi üzerinde belirtilen bağlantı verileri (frekans ve gerilim) elektrik şebekesi verileri ile mutlaka uyuşmalıdır, aksi takdirde fırın zarar görebilir. Bu verileri elektrik bağlantısı öncesinde karşılaştırınız. Şüphede halinde bir elektrik teknisyenine danışınız.

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

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

► Bu fırın sallantılı bir kurulum yerinde (örneğin: tekne gibi) çalıştırılmamalıdır.

► Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi. Elektrik ileten bağlantılara dokunulması veya elektrikli ve mekanik parçaların değiştirilmesi güvenliğinizi tehlikeye sokar ve fırında işlev bozukluklarına sebep olabilir.

Fırının kasasını asla açmayınız.

► Fırın Miele yetkili servisi tarafından tamir edilmediğinde cihazın garanti hakkı ortadan kalkar.

► Miele sadece orijinal yedek parçaların güvenlik şartlarını sağladığını garanti eder. Arızalı bileşenler sadece orijinal yedek parçalar ile değiştirilmelidir.

► Güç kablosuz teslim edilen fırına Miele tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından özel bir güç kablosu takılmalıdır (bkz. "Kurulum - Elektrik bağlantısı").

► Güç kablosu hasar gördüyse, Miele tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından özel bir güç kablosuyla değiştirilmelidir (bkz. "Kurulum - Elektrik bağlantısı").

► Kurulum ve bakım çalışmaları veya tamir sırasında fırın elektrik şebekesinden tamamen ayrılmalıdır. Bunun için:

- elektrik sigortalarını kapatınız veya
- telli elektrik sigortasını yuvasından tamamen çıkartınız veya
- (varsa) fişi prizden çekiniz. Fişi çekerken güç kablosundan değil fişten tutunuz.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

► Sorunsuz işletim için fırın yeterli bir soğuk hava beslemesine ihtiyaç duyar. Soğuk hava beslemesinin (ör. dolaba monte edilmiş ısı koruma çitaları sonucu) olumsuz etkilenmemesine dikkat ediniz. Ayrıca gerekli soğuk hava başka ısı kaynakları (ör. katı yakıtlı ocaklar) tarafından ısıtılmamalıdır.

► Fırın bir dolap paneli (ör. bir kapak) arkasına monte edildiyse, bu paneli fırını kullanırken asla kapatmayınız. Kapalı dolap paneli arkasında ısı ve nem birikir. Bunun sonucunda fırın etrafındaki dolaplar ve zemin zarar görebilir. Dolap kapağını ancak fırın tamamen soğuduktan sonra kapatınız.

### Doğru kullanım

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

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




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

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



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

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

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


Izgara programlarında önerilen pişirme sürelerine uyunuz. Mikrodalga  programını örneğin çiçek, baharatlı ot veya ekmek kurutmak için kullanmayınız. Izgara programlarını asla çiçek veya baharatlı ot vb. kurutmak için kullanmayınız. Turbo +  veya Üst/Alt Isıtma  programını kullanınız ve işlemi mutlaka takip ediniz.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

- ▶ 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 ısı birikmesi sonucu zarar görebilir.  
Fırın tabanının üstünü asla alüminyum folyo veya fırın koruyucu folyo ile örtmeyiniz.  
Fırın tabanını hazırlanan yemekleri koymak veya kap ısıtmak için kullanmak isterseniz, sadece Turbo +  veya Eco-Turbo  programlarını Booster fonksiyonu olmadan kullanınız.
- ▶ Fırın tabanı nesnelerin ileri geri çekilmesi sonucunda zarar görebilir. Fırın tabanına tencere, tava veya kap yerleştirdiğinizde, bu eşyaları taban üzerinde ileri geri çekmeyiniz.
- ▶ Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi. Soğuk bir sıvı sıcak bir yüzeye döküldüğünde, ciddi yanıklara sebep olabilecek buhar oluşur. Ayrıca sıcak yüzeyler ani sıcaklık değişimi sonucu zarar görebilir. Sıcak yüzeyler üzerine asla doğrudan soğuk sıvılar dökmeyiniz.
- ▶ Fırın sarf malzemelerinin temizliği ve dezenfeksiyonuna uygun değildir, aksi takdirde çok yüksek sıcaklıklar oluşabilir. Malzemeleri çıkarırken yanabilirsiniz.
- ▶ Isının yemeğin içinde eşit dağılması ve yeterince yüksek olması önem taşır.  
Eşit bir şekilde ısınmaları için yemekleri karıştırınız veya çeviriniz ve ısıtma, çözme ve pişirme sırasında verilmiş olan dengelenme sürelerini dikkate alınız.  
Dengelenme süresi sıcaklığın yemek içinde eşit bir şekilde dağıldığı bekleme süresidir.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

► Mikrodalgada sıvı kaynatılması, özellikle de Mikrodalga  programında tekrar ısıtılması sırasında, kaynama sıcaklığına ulaşılmış olmasına rağmen tipik buhar kabarcıkları çıkmayabilir. Sıvı eşit bir şekilde kaynamaz. Bu kaynama gecikmesi patlama benzeri bir aşırı kaynamaya sebep olabilir, bu da kabın alınması sırasında kaynar sıvı sonucu yanmanıza sebep olabilir. Elverişsiz koşullar altında, basınç fırın kapasitesinin kendiliğinden açılmasına sebep olacak kadar yüksek olabilir. Sıvıları ısıtmadan veya kaynatmadan önce karıştırınız. Isıttıktan sonra, kabı fırından almadan önce en az 20 saniye bekleyiniz. Ayrıca ısıtma sırasında kabın içine varsa bir cam çubuk ya da benzeri bir nesne koyabilirsiniz.

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

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


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

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

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



Pişirmeden önce yumurta sarılarının zarını birkaç yerden deliniz.

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

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


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


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



- ▶ Cıvalı ve sıvılı termometreler yüksek sıcaklıklara uygun değildirler ve kolayca kırılırlar.  
Gıdaların sıcaklığını ölçmek için sadece fırınla birlikte verilen Miele gıda termometresini kullanınız.
- ▶ Tohum, kiraz çekirdeği veya jel doldurulmuş yastıklar ve benzeri eşyalar, ısıtıldıktan sonra mikrodalga fırından alınsalar dahi tutuşabilirler. Bu tür eşyaları fırında ısıtmayınız.
- ▶ Sapları ve kapak kulplarının içi boş olan kaplar, bu boşlukların içine nem girebileceğinden, uygun değildir. Nemin buharlaşması sonucu, boşluğu patlama şeklinde tahrip eden çok güçlü bir basınç oluşabilir (İstisna: havası yeterince alınmış boşluklar).  
Mikrodalga  programında kulpları ya da kapak kulplarının içi boş kaplar kullanmayınız.
- ▶ Mikrodalgaya uygun olmayan kaplar Mikrodalga  programında ve mikrodalgalı programlarda tahrip olup fırına zarar verebilir.  
Metal kaplar, alüminyum folyo, çatal-kaşık-bıçak, metal kaplamalı kaplar, kurşun içeren kristaller, kenarları tırtıklı kaseler, ısıya duyarlı plastik kaplar, tahta kaplar, metal klipsler, içinde tel olan plastik ve kağıt klipsler, alüminyum kapak folyosu tamamen çıkarılmamış plastik kaplar kullanmayınız (bkz. “Mikrodalga kullanımı - Kap seçimi”).
- ▶ Fırına uygun olmayan plastik kaplar yüksek sıcaklıklarda eriyip fırına zarar verebilir ya da yanmaya başlayabilir.  
Mikrodalgasız programlarda sadece fırına uygun plastik kap kullanınız. Kap üreticisinin verdiği bilgileri dikkate alınız.
- ▶ Yanıcı malzemelerden yapılmış kaplar sonucu yangın tehlikesi. Tek kullanımlık plastik kaplar “Mikrodalga kullanımı - Kap seçimi” bölümünde belirtilen özelliklere sahip olmalıdır.  
Yiyecekleri plastik, karton veya diğer tutuşabilir malzemelerden tek kullanımlık kaplarda ısıtırken veya pişirirken fırını gözetimsiz bırakmayınız.
- ▶ Sıcak tutma ambalajlarında mikrodalgaları yansıtan alüminyum folyo vardır. Alüminyum folyoyu saran kağıt yanacak kadar ısınabilir.  
Mikrodalgalı programlarda, ızgara tavuk torbaları gibi sıcak tutma ambalajlarında yiyecek ısıtmayınız.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

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

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

Kap ısıtmak veya baharatlı ot kurutmak için mikrodalgalı programları kullanmayınız. Bunun yerine Turbo +  veya Üst/Alt Isıtma  programını kullanınız.

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

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

► Kapağın taşıma kapasitesi en fazla 8 kilogramdır. Açık kapak üzerinde durmayınız veya oturmayınız ve kapak üzerine ağır nesnelere koymayınız. Kapak ile kapak ağzı arasına hiçbir şey sıkışmamasına dikkat ediniz. Aksi takdirde fırın zarar görebilir.

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

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

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

## Temizlik ve bakım

- ▶ Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi. Buharlı temizlik aletinin buharı, akım taşıyan parçalara sızarak kısa devreye sebep olabilir. Temizlik için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.
- ▶ Kapak panellerinin camı çizikler sonucu tahrip olabilir. Kapak panellerini temizlemek için aşındırma özelliği olan temizlik ürünleri, sert yüzeyli süngerler veya fırçalar ve keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.
- ▶ Korozyonu önlemek için fırının içindeki paslanmaz çelik yüzeylere dökülen tuzlu yemek sularını derhal bir bezle siliniz.
- ▶ Nemli sıcak alanlarda haşere (ör. hamam böceği) istilasını artırır. 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.
- ▶ Sadece fırınla birlikte verilen Miele gıda termometresini kullanınız. Gıda termometresi arızalıysa, yeni bir orijinal Miele gıda termometresi ile değiştirilmelidir.
- ▶ Gıda termometresinin plastiği çok yüksek sıcaklıklarda eriyebilir. Gıda termometresini ızgara programlarında kullanmayınız. Gıda termometresini fırının içinde muhafaza etmeyiniz.

# 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

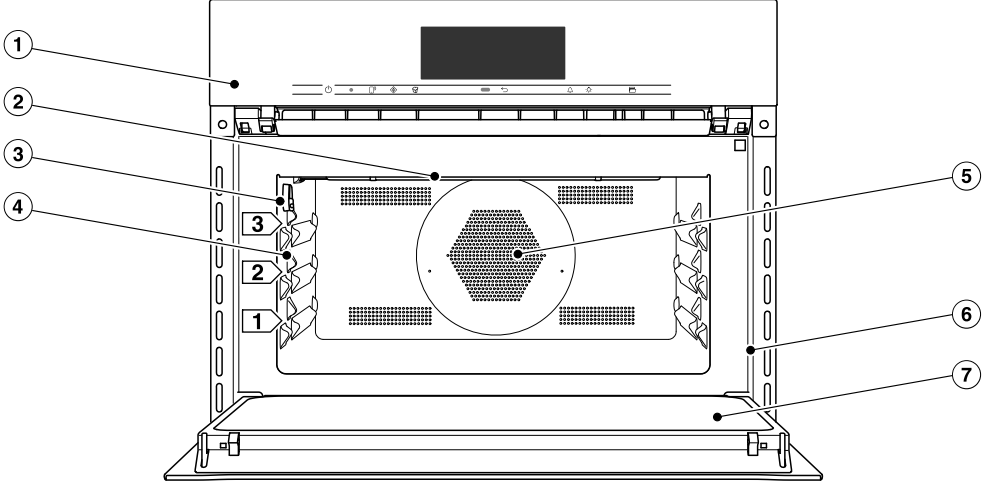
Elektrikli ve elektronik cihazlar birçok değerli materyal içerir. Bu tür cihazlar aynı zamanda işleyişleri ve güvenlikleri için gerekli belli maddeler, karışımlar ve bileşenler de içerir. Bunlar evsel atıklar içinde ve uygunsuz işlem görmeleri halinde insan sağlığına ve çevreye zarar verebilirler. Eski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

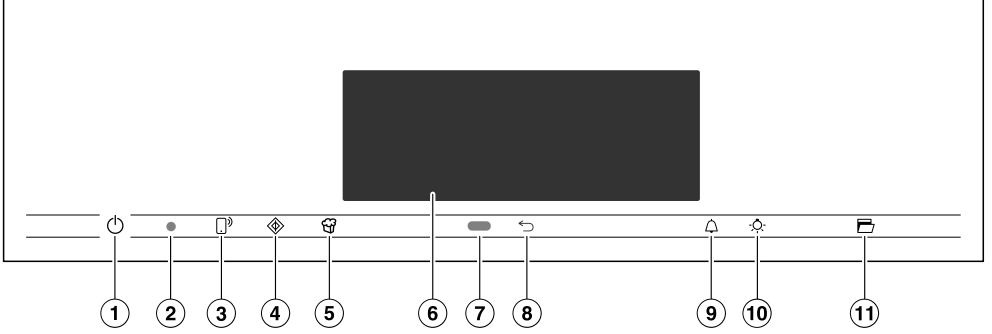










## Fırın




- ① Kumanda paneli
- ② Üst ısıtma/ızgara rezistansı
- ③ Gıda termometresi için bağlantı soketi
- ④ Cam tepsi ve ızgara için 3 raf seviyesi
- ⑤ Fan çekiş delikleri ve arkasındaki halka rezistans
- ⑥ Tip etiketinin bulunduğu ön çerçeve
- ⑦ Kapak

## Kumanda elemanları




- ① Gömme Açma/Kapama  tuşu  
Fırının gücünün açılması veya kapatılması için
- ② Optik arayüz  
(Sadece Miele yetkili servisi içindir)
- ③ Sensörlü  tuşu  
Fırının mobil cihazınız vasıtasıyla kumandası için
- ④  sensörlü tuşu  
Hızlı MD fonksiyonunun başlatılması için sağlar
- ⑤ Sensörlü  tuşu  
Patlamış mısır fonksiyonunun başlatılması için
- ⑥ Dokunmatik ekran  
Bilgilerin görüntülenmesi ve kumanda
- ⑦ Yaklaşım sensörü  
Yaklaşıldığında fırın aydınlatmasının ve ekranın açılması ve sinyal seslerinin kapatılması
- ⑧ Sensörlü  tuşu  
Adım adım geri gitmek için
- ⑨ Sensörlü  tuşu  
Kısa süre sayacının veya alarmların ayarlanması için
- ⑩ Sensörlü  tuşu  
Fırın aydınlatmasını açmak ve kapatmak için
- ⑪ Sensörlü  tuşu  
Kapağı açmak için

### Açma/Kapama tuşu

Açma/Kapama  tuşu yüzeye gömülüdür ve parmak temasıyla çalışır.

Bu tuşla fırının gücünü açıp kapatırsınız.

### Yaklaşım sensörü

Yaklaşım sensörü dokunmatik ekranın altında, sensörlü  tuşunun yanında bulunur. Yaklaşım sensörü dokunmatik ekrana elinizin ya da vücudunuzun yaklaşmasını algılar.





İlgili ayarları etkinleştirdiyseniz, bu özellik yardımıyla fırın aydınlatmasını açabilir, fırının gücünü açabilir veya sinyal seslerini kapatabilirsiniz (bkz. Bölüm “Ayarlar - Sensör destekli kumanda”).

# Kumanda elemanları




## Sensörlü tuşlar

Sensörlü tuşlar parmak temasına tepki verir. Her bir dokunuş bir tuş sesi ile onaylanır. Bu tuş sesini Ses seviyesi | Tuş sesi | Kapalı ayarını seçerek kapatabilirsiniz.

Sensörlü tuşların fırının gücü kapalıyken de çalışmasını istiyorsanız Ekran | Quick-Touch | Açık ayarını seçiniz.

Sensörlü tuş	Fonksiyon
	<p>Fırını mobil cihazınızla kumanda etmek isterseniz, Miele@home sistemine sahip olmanız, Uzaktan kumanda ayarını etkinleştirmeniz ve bu sensörlü tuşa dokunmanız gerekir. Ardından bu sensörlü tuş yanar ve MobileStart fonksiyonu artık kullanılabilir.</p> <p>Bu sensörlü tuş yandığı müddetçe, fırını mobil cihazınızla kumanda edebilirsiniz (bkz. “Ayarlar - Miele@home” bölümü).</p>
	<p>Bu sensörlü tuşla Hızlı MD fonksiyonunu başlatırsınız. Pişirme işlemi en yüksek mikrodalga gücüyle (1000 W) ve 1 dakikalık bir pişirme süresiyle gerçekleştirilir (bkz. “Hızlı MD” bölümü). Bu sensörlü tuşa birkaç defa dokunarak pişirme süresini aşamalı olarak artırebilirsiniz.</p> <p>Bu fonksiyon ancak başka bir pişirme işlemi gerçekleştirilmiyorsa kullanılabilir.</p>
	<p>Bu sensörlü tuşla Patlamış mısır fonksiyonunu başlatırsınız. Pişirme işlemi 850 W güç ve 2:50 dakikalık pişirme süresi ile gerçekleşir (bkz. “Patlamış mısır” bölümü).</p> <p>Bu fonksiyon ancak başka bir pişirme işlemi gerçekleştirilmiyorsa kullanılabilir.</p>
	<p>Bulduğunuz menüye bağlı olarak bir üst menüye veya ana menüye geri dönersiniz.</p>

## Kumanda elemanları

Sensörlü tuş	Fonksiyon
	Ekranda bir menü görüntülenirken veya bir pişirme işlemi devam ederken, bu sensörlü tuşla istediğiniz anda bir kısa süre sayacı (örneğin: yumurta pişirmek için) veya bir alarm (sabit bir saat) ayarlayabilirsiniz (bkz. “Alarm ve Kısa Süre Sayacı”).
	Bu sensörlü tuşu seçerek fırın aydınlatmasını açıp kapatabilirsiniz. Fırın aydınlatması seçilen ayara bağlı olarak ya 15 saniye sonra kapanır ya da sürekli olarak açık veya kapalı kalır.
	Bu sensörlü tuş ile kapak otomatik olarak açılır. Kapatmak için kapağı elinizle veya bir fırın eldiveniyle ön çerçeveye doğru, yerine oturuncaya kadar bastırınız.

# Kumanda elemanları


## Dokunmatik ekran

Kalem gibi sivri veya keskin nesnelere hassas dokunmatik ekranı çizebilir. Dokunmatik ekrana sadece parmaklarınız ile dokununuz. Dokunmatik ekranın arkasına su girmemesine dikkat ediniz.

Dokunmatik ekran birden fazla alana ayrılmıştır.



**Üst bilgi satırının** solunda menü yolu görüntülenir. Menü öğeleri birbirlerinden dikey bir çizgi ile ayrılırlar. Yeterli yer olmadığı için menü yolu tamamen gösterilemediğinde, üst menü öğeleri ... I ile gösterilir.

Üst bilgi satırında bir menü adına dokunduğunuzda, ilgili menü görüntüsüne geçilir. Başlangıç ekranına geri gitmek için  sembolüne dokununuz.

Güncel saat üst bilgi satırının sağında gösterilir. Güncel saati dokunarak ayarlayabilirsiniz.

Ayrıca başka semboller de görülebilir, örneğin SuperVision .










Üst bilgi satırının üst kenarında turuncu bir çizgi bulunur. Bu çizgiyle açılır menüyü aşağıya doğru çekip açabilirsiniz. Bu şekilde bir pişirme işlemi sırasında ayarları etkinleştirip etkisiz kılabilirsiniz.

**Ortada** güncel menü ve menü öğeleri bulunur. Ekran üzerinde parmağınızı kaydırarak menü içinde sağa veya sola doğru gezinebilirsiniz. Bir menü öğesine dokunarak ilgili menü öğesini seçebilirsiniz (bkz. "Kullanım esasları").

**En alt satırda** menüye bağlı olarak kumandaya ilişkin farklı alanlar görüntülenir, örneğin Zamanlayıcı, Kaydet veya OK.

## Semboller

Ekranda şu semboller görülebilir:

Sembol	Anlamı
	Bu sembol kullanıma ilişkin ek bilgileri ve uyarıları belirtir. Bu bilgi penceresini <i>OK</i> ile onaylarsınız.
	Yeterli yer bulunmadığından menü yolunda gösterilemeyen üst menü öğeleri bulunduğunu belirtir.
	Alarm
	Kısa süre sayacı
	Ekran parlaklığı veya ses seviyesi gibi bazı ayarlar bir çubuk gösterge vasıtasıyla gerçekleştirilir.
	Çalıştırma kilidi veya tuş kilidi etkindir (bkz. “Ayarlar - Güvenlik”). Kumanda paneli kilitlidir.
	Gıda termometresi kullanılırken iç sıcaklık
	Uzaktan kumanda (sadece Miele@home sitemine sahipseniz ve Uzaktan kumanda   Açık ayarını seçtiyseniz görüntülenir)
	SuperVision (sadece Miele@home sitemine sahipseniz ve Super-Vision   SuperVision göstergesi   Açık ayarını seçtiyseniz görüntülenir)

## Kullanım esasları

Fırını, istediğiniz menü öğesine dokunmak yoluyla dokunmatik ekran vasıtasıyla kumanda edersiniz.

Olası bir seçeneğe her dokunuşla ilgili karakter (kelime ve/veya sembol) **turuncu** renge döner.

Bir kumanda adımının onayına yönelik alanlar **yeşil** renkte gösterilir (ör. *OK*).

### Menü öğesi seçimi

- Dokunmatik ekranda istediğiniz alana veya değere dokununuz.

### Sayfalar arası gezinme

Sayfalar arasında sağa veya sola doğru gezinebilirsiniz.

- Parmağınızı ekran üzerinde kaydırınız. Bunun için parmağınızı dokunmatik ekran üzerine yerleştiriniz ve istediğiniz yönde hareket ettiriniz.

Altteki çubuk size güncel menüde bulunduğunuz konumu gösterir.

### Menü seviyesinden çıkış

- Sensörlü ↩ tuşuna veya menü yolunda ... I sembolüne dokununuz.
- Başlangıç ekranına geri gitmek için ⏪ sembolüne dokununuz.

O ana kadar yapmış olduğunuz ancak *OK* ile onaylamadığınız girişler kaydedilmez.

### Değer veya ayar değiştirme

#### Bir seçim listesinde ayar değiştirme

Güncel ayar turuncu renkte işaretlenir.

- İsteddiğiniz ayara dokununuz.

Ayar kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.

#### Rakamların numaratorle girilmesi

- İsteddiğiniz değer ortada duruncaya kadar parmağınızı numarator üzerinde yukarıya veya aşağıya doğru kaydırınız.
- *OK* ile onaylayınız.

Değiştirilen sayı kaydedilir.

#### Rakamların sayısal tuş takımı ile girilmesi

- Numaratorün ortasında duran değere kısaca dokununuz.

Sayısal tuş takımı görüntülenir.

- İsteddiğiniz rakamlara dokununuz.

Geçerli bir değer girdiğinizde, *OK* yeşil renk olur.

Son girilen rakamı ok tuşuyla silebilirsiniz.

- *OK* ile onaylayınız.

Değiştirilen sayı kaydedilir.

#### Çubuk göstergıyla 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).

- Ayarı değiştirmek için çubuk göstergede ilgili çubuğa dokununuz.
- Ayarı açmak veya kapatmak için Açık veya Kapalı öğesini seçiniz.
- Seçimi *OK* ile onaylayınız.

Ayar kaydedilir. Bir üst menüye geri dönersiniz.



## Harflerin girilmesi

Harfler bir ekran tuş takımı vasıtasıyla girilir. Kısa ve net isimler seçiniz.

- İstedığınız harflere veya karakterlere dokununuz.

**Faydalı bilgi:** ] karakteri ile uzun program isimleri için satır kesmesi ekleyebilirsiniz.

- Kaydet sembolüne dokununuz.

İsim kaydedilir.

## İçerik menüsünün görüntülenmesi

Bazı menülerde, örneğin kullanıcı programlarının adını değiştirmek veya MyMiele kayıtlarını kaydırmak için bir içerik menüsü görüntüleyebilirsiniz.


- Örneğin bir kullanıcı programına, içerik menüsü görüntülenene dek dokununuz.
- İçerik menüsünü kapatmak için dokunmatik ekranda menü penceresinin dışında bir yere dokununuz.

## Kayıtların kaydırılması

Kullanıcı programlarının veya MyMiele kayıtlarının sıralamasını değiştirebilirsiniz.

- Örneğin bir kullanıcı programına, içerik menüsü görüntülenene dek dokununuz.
- Kaydır seçeneğine dokununuz.
- Parmağınızı işaretli alan üzerinde tutup istediğiniz yere çekiniz.

## Açılır menünün görüntülenmesi

Bir pişirme işlemi sırasında Booster veya Ön ısıtma gibi ayarları ya da Wi-Fi fonksiyonunu  etkinleştirip etkisiz kılabilirsiniz.


- Açılır menüyü üst bilgi satırının altındaki turuncu çizgiden aşağıya doğru çekerek açınız.
- Değiştirmek istediğiniz ayarı seçiniz. Etkinleştirilmiş ayarlar turuncu renkte işaretlenir. Etkinleştirilmemiş ayarlar seçilen renk düzenine bağlı olarak siyah ya da beyaz renkte işaretlenir (bkz. "Ayarlar - Ekran" bölümü).
- Açılır menüyü kapatmak için dokunmatik ekranda menü penceresinin dışına dokununuz veya açılır menüyü yukarı doğru kaydırınız.


## Yardım görüntülenmesi


Seçili fonksiyonlarda içerik yardımı bulunur. En alt satırda Yardım seçeneği görüntülenir.

- Resimli ve metinli bilgileri görüntülemek için Yardım seçeneğine dokununuz.
- Bir önceki menüye geri dönmek için Kapat seçeneğine dokununuz.

## MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi

- MobileStart özelliğini etkinleştirmek için  sensörlü tuşuna dokununuz.

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

Fırının doğrudan kumandası, uygulama ile uzaktan kumandaya göre önceliklidir. MobileStart,  sensörlü tuşu yandığı müddetçe kullanılabilir.

# Donanım

Bu kullanım kılavuzunda tanıtılan fırın modellerini arka sayfada bulabilirsiniz.

## Tip etiketi

Tip etiketi kapak açıldığında ön çerçevede görülür.

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

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

## Teslimat kapsamı

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

## Cihazla birlikte verilen ve sonradan satın alınabilen aksesuarlar

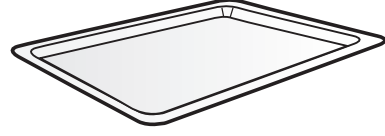
Fırınınızın esas olarak cam tepsi, tel ızgarası ve gıda termometresi vardır.

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

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

Sipariş verirken fırınınızın modelini ve istenen aksesuarın tanımını belirtiniz.


## Cam tepsi



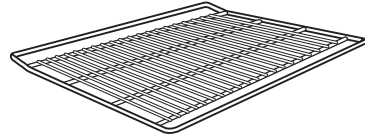
Cam tepsi tüm programlara uygundur.


Cam tepsi büyük sıcaklık dalgalanmaları sonucu zarar görebilir.


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

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

## Çekmeye karşı korumalı tel ızgara




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

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Tel ızgara pişirme işlemleri sırasında çok ısınır.

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

Fırın ve tel ızgara olası kıvılcım oluşumu sonucu zarar görebilir.

Tel ızgarayı Mikrodalga  programında kullanmayınız.

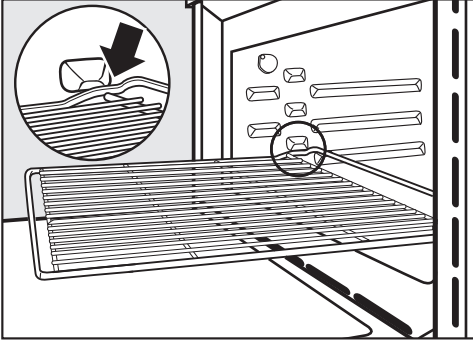
Tel ızgarayı fırın tabanına koymayınız, raf seviyelerinden birine sürünüz.

### Tel ızgara kullanımı

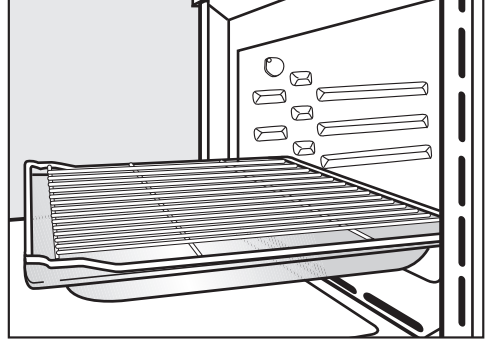
Tel ızgara bir çekme korumasına sahiptir. Bu çekme koruması, kısmen dışarı çekilmesi gerektiğinde tel ızgaranın tamamen dışarı kaymasını engeller.

Tel ızgarayı fırına ters koyarsanız, çekme koruması sağlanmaz.

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



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








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

### Yuvarlak fırın tepsileri

Yuvarlak fırın tepsileri mikrodalgalar sonucu zarar görebilir.

Yuvarlak fırın tepsilerini

Mikrodalga , MD + Otomatik kızartma , MD + Turbo+ , MD + ızgara  veya MD + Turbo ızgara  programlarında kullanmayınız.



### HBF 27-1 deliksiz yuvarlak fırın kalıbı

pizza, mayalı hamur veya sulu hamurdan yapılan ince kekler, tatlı ve tuzlu tartlar, üstü kızartılan tatlılar, pide ya da dondurulmuş turtaların veya pizzaların hazırlanması için uygundur.

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

## Donanım

Her iki fırın tepsisinin de emaye yüzeyi PerfectClean kaplıdır.

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

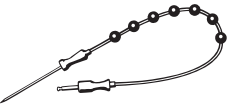
### HBS 70 Pizza pişirme taşı



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

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

### Gıda termometresi



Gıda termometresi yardımıyla pişirme işlemindeki sıcaklığı kesin olarak kontrol edebilirsiniz (bkz. "Kızartma - Gıda termometresi").

### HUB Gourmet kızartma kabı HBD kızartma kabı kapağı

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

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

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

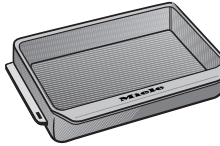
Gourmet kızartma kaplarının üst yüzeyi yapışmaz bir tabakayla kaplıdır ve kaplar induksiyonlu ocaklara uygundur.

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

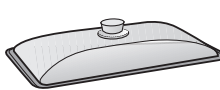
Uygun kapaklar ayrıca satın alınabilir. Kapak satın alırken kızartma kabının modelini belirtiniz.

**Derinlik: 22 cm**

HUB 62-22

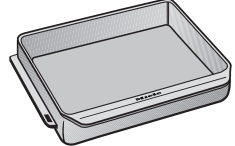


HBD 60-22

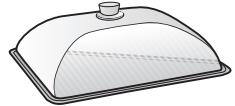


**Derinlik: 35 cm \***

HUB 62-35



HBD 60-35




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

## Temizlik ve bakım aksesuarları

- Kapak açma aleti  
Bununla bir elektrik kesintisinde kapakçı açabilirsiniz. Bunun için aleti kapakçının dış kenarından, yukarıdan eğimli olarak kumanda paneli ile kapak arasındaki aralığa sokunuz.
- Miele çok amaçlı mikrofiber bez
- Miele fırın temizleyici

## Güvenlik tertibatları

- **Çalıştırma kilidi**   
(bkz. “Ayarlar - Güvenlik” bölümü)
- **Tuş kilidi**  
(bkz. “Ayarlar - Güvenlik” bölümü).
- **Soğutma fanı**  
(bkz. “Ayarlar - Gecikmeli fan kapatma” bölümü).
- **Emniyet kapatması**  
Mikrodalgasız programlar pişirme süresi girilmeden başlatılabilir. Fırının sürekli olarak çalışmasını önlemek ve yangın tehlikesini ortadan kaldırmak üzere fırın, seçilen programa ve sıcaklığa bağlı olarak belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

## PerfectClean kaplamalı yüzeyler

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

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

Pişirdiğiniz yemeği PerfectClean kaplamalı yüzeyler üzerinde kesebilir ve doğrayabilirsiniz.

PerfectClean yüzeyin çizilmemesi için seramik bıçak kullanmayınız.

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

PerfectClean kaplamalı yüzeyler

- Fırının içi
- Tel ızgara
- Yuvarlak delikli kızartma ve AirFry kabı
- Yuvarlak fırın tepsi

# İlk Çalıştırma

## Miele@home

Fırınınız entegre bir Wi-Fi modülü ile donatılmıştır.

Kullanım için şunlara ihtiyacınız olacaktır:

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

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

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

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

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

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

## Wi-Fi bağlantısının kullanılabilirliği

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

## Miele@home mevcudiyeti

Miele uygulamasının kullanımı ülkenizde Miele@home hizmetlerinin mevcudiyetine bağlıdır.

Miele@home hizmeti her ülkede mevcut değildir.

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

## Miele Uygulaması

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



## Temel ayarlar

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

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Fırın çalışırken çok ısınır.

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

Fırın elektrik şebekesine bağlandığında otomatik olarak açılır.

## Lisan ayarı

- İsteddiğiniz lisanı seçiniz.

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

## Konum ayarı

- İsteddiğiniz konumu seçiniz.

## Miele@home kurulumu

Ekranla Miele@home kurulsun mu? görüntülenir.

- Miele@home sistemini hemen kurmak isterseniz Devam seçeneğiyle onaylayınız.
- Kurulumu daha sonraki bir ana ertelemek isterseniz, Atla seçeneğine dokununuz. Kurulumun ertelenmesine ilişkin bilgileri “Ayarlar - Miele@home” bölümünde bulabilirsiniz.
- Miele@home sistemini hemen kurmak istiyorsanız, istenen bağlantı yöntemini seçiniz.

Ekran ve Miele Uygulaması takip eden adımlarda size rehberlik edecektir.

## Tarih ayarı

- Sırayla gün, ay ve yılı ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

## Güncel saat ayarı

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

## İlk çalıştırma işleminin bitirilmesi

- Duruma göre ekranda verilen diğer talimatları uygulayınız.


İlk çalıştırma işlemi böylece tamamlanmış olur.

# İlk Çalıştırma



## Fırının ilk kez ısıtılması

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

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

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

Ana menü görüntülenir.


- Programlar  seçeneğini seçiniz.
- Turbo +  seçeneğini seçiniz.

Önerilen sıcaklık (160 °C) görüntülenir.


Fırın ısıtması, aydınlatması ve soğutma fanı çalışmaya başlar.

- Mümkün olan en yüksek sıcaklık değerini (250 °C) ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

Fırını en az bir saat ısıtınız.

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

## İlk kez ısıtıldıktan sonra fırının temizlenmesi

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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





Elle temizlikten önce rezistansların ve fırının içinin soğumasını bekleyiniz.

- Fırının içini sıcak su, elde bulaşık deterjanı ve temiz bir sünger bez ya da temiz, nemli bir mikrofiber bez ile temizleyiniz.
- Yüzeyleri yumuşak bir bezle kurulaştırınız.

Fırının kapağını ancak fırının içi kuruolduktan sonra kapatınız.




## Ayarlar tablosu

Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
Lisan 	...   deutsch   english   ... Konum
Güncel saat	Gösterge Açık*   Kapalı   Gece kapatması Saat gösterimi Analog*   Dijital Saat formatı 24 sa.*   12 sa. (am/pm) Ayarla
Tarih	
Aydınlatma	Açık 15 saniye "Açık"* Kapalı
Açılış ekranı	Ana menü* Programlar Otomatik programlar Özel uygulamalar Kişisel programlar MyMiele
Ekran	Parlaklık  Renk düzeni aydınlık   karanlık* QuickTouch Açık   Kapalı*
Ses seviyesi	Sinyal sesleri  Tuş sesi  Karşılama melodisi Açık*   Kapalı

\* Fabrika ayarı

# Ayarlar

Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
Birimler	Ağırlık g*   lb   lb/oz Sıcaklık °C*   °F
Hızlı MD	Güç Pişirme süresi
Patlamış mısır	Pişirme süresi
Booster	Açık* Kapalı
Önerilen sıcaklıklar	
Önerilen güç kademeleri	
Gecikmeli fan kapatma	zaman kontrollü sıcaklık kontrollü*
Sensör destekli kumanda	İşği aç Pişirme işlemi sırasında*   daima açık   Kapalı Cihazı aç Açık   Kapalı* Sinyal seslerini kıs Açık*   Kapalı
Güvenlik	Çalıştırma kilidi  Açık   Kapalı* Tuş kilidi Açık   Kapalı*
Dolap kapağı algılama	Açık Kapalı*
Miele@home	Etkinleştir Etkisiz kil Bağlantı durumu Tekrar kur Sıfırla Kurulum
Uzaktan kumanda	Açık* Kapalı

\* Fabrika ayarı

Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
SuperVision	SuperVision göstergesi Açık   Kapalı* Bekleme modu göstergesi Açık   Sadece hata durumunda* Cihaz listesi Cihazı göster   Sinyal sesleri
RemoteUpdate	Açık* Kapalı
Yazılım sürümü	
Yasal bilgiler	Açık kaynak lisansları
Bayi	Fuar modu Açık   Kapalı*
Fabrika ayarları	Cihaz ayarları Kişisel programlar MyMiele Önerilen güç kademeleri Önerilen sıcaklıklar
Çalışma saati (toplam)	

\* Fabrika ayarı

# Ayarlar

## “Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi

⚙️ Ayarlar menüsünde fabrika ayarlarını gereksinimlerinize göre uyarlayarak fırınınızı kişiselleştirebilirsiniz.

Ana menüde:

- ⚙️ Ayarlar seçeneğini seçiniz.
- İstedığınız ayarı seçiniz.

Şimdi ayarları kontrol edebilir veya değiştirebilirsiniz.

Ayarlar, ancak herhangi bir pişirme işlemi gerçekleşmiyorsa değiştirilebilir.

## Lisan 🚩

Lisanınızı ve konumunuzu ayarlayabilirsiniz.

Seçim ve onayın hemen ardından ekranda istenen lisan görüntülenir.

**Faydalı bilgi:** Yanlışlıkla anlamadığınız bir lisan seçtiyseniz, ana menüde ⚙️ ögesini seçiniz. Tekrar Lisan 🚩 alt menüsüne ulaşmak için 🚩 sembolünü referans olarak alınız.

## Güncel saat

### Gösterge

Kapalı fırın için güncel saat göstergesi türünü seçiniz:

- Açık  
Güncel saat ekranda sürekli olarak görüntülenir.  
Ek olarak Ekran | QuickTouch | Açık ayarını seçerseniz, tüm sensörlü tuşlar dokunulduğunda derhal tepki verir ve yaklaşım sensörü ekrana yaklaştığınızı otomatik olarak algılar.  
Ek olarak Ekran | QuickTouch | Kapalı ayarını seçerseniz, ekranı kullanabilmek için önce fırının gücünü açmanız gerekir.

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

## Saat gösterimi

Güncel saatin Analog (kadranlı saat şeklinde) veya Dijital (sa:dk) olarak gösterilmesini sağlayabilirsiniz.

Dijital gösterimde ekranda ek olarak tarih de görüntülenir.

## Saat formatı

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

## Ayarlar

Saat ve dakika ayarı yapılıdır.

**Faydalı bilgi:** Herhangi bir pişirme işlemi gerçekleştirilmeyorsa, üst bilgi satırındaki güncel saate değiştirmek üzere dokununuz.

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



Fırın Wi-Fi ağına bağlanmış ve Miele uygulamasında oturum açmışsa, güncel saat Miele uygulamasındaki konum ayarı esas alınarak senkronize edilir.

## Tarih

Tarihi ayarlayınız.

Fırının gücü kapalıyken tarih ancak Güncel saat | Saat gösterimi | Dijital ayarı seçildiyse görülür.


## Aydınlatma

- Açık  
Fırın aydınlatması tüm pişirme işlemi boyunca açık kalır.
- 15 saniye "Açık"  
Fırın aydınlatması bir pişirme işlemi başladıktan 15 saniye sonra söner. Sensörlü  tuşunu seçerek fırın aydınlatmasını tekrar 15 saniye için açabilirsiniz.
- Kapalı  
Fırın aydınlatması kapalıdır. Sensörlü  tuşunu seçerek fırın aydınlatmasını 15 saniye için açabilirsiniz.

## Açılış ekranı

Fabrika ayarı olarak, fırının gücü açıldığında ana menü görüntülenir. Bunun yerine açılış ekranı olarak örneğin programları ya da MyMiele kapsamındaki kayıtları seçebilirsiniz (bkz. "MyMiele").


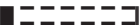
Değiştirilen ana ekran fırının gücünü bir sonraki açışınızda görüntülenir.

Ana menüye sensörlü  tuşunu seçerek veya üst bilgi satırındaki menü yolundan gidebilirsiniz.

## Ekran

### Parlaklık

Ekran parlaklığı bir çubuk göstergeyle gösterilir.

-  en yüksek parlaklık
-  en düşük parlaklık

### Renk düzeni

Ekranın açık renk ya da koyu renk düzeni ile mi görüntüleneceğini seçiniz.

- aydınlık  
Ekranın arka planı açık renk, yazılar koyu renktir.
- karanlık  
Ekranın arka planı koyu renk, yazılar açık renktir.

## QuickTouch

Fırının gücü kapatıldığında sensörlü tuşların ve yaklaşım sensörünün nasıl tepki vermesi gerektiğini belirleyiniz.

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



## Ses seviyesi

### Sinyal sesleri

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

Kapağı uzaktan kumanda aracılığıyla sesli komutlar vererek açmak istediğinizde, kapağın açılması sırasında açılma alanında kimsenin bulunmamasına dikkat ediniz. Sinyal seslerini mutlak şekilde açık durumda bırakınız.

Sinyal seslerinin ses seviyesi bir çubuk gösterge ile gösterilir.

-  en yüksek ses seviyesi
-  Sinyal sesleri kapalı

# Ayarlar

## Tuş sesi

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


- ■■■■■■■■

en yüksek ses seviyesi

- □□□□□□

Tuş sesi kapalı

## Karşılama melodisi

Açma/Kapama  tuşuna dokunulduğunda duyulan melodiyi açabilir veya kapatabilirsiniz.

## Birimler

### Ağırlık

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

### Sıcaklık

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

## Hızlı MD

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

- Güç

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ve 1000 W'lık bir mikrodalga gücü ayarlayabilirsiniz.

- Pişirme süresi

Ayarlanabilecek en yüksek pişirme süresi seçilen mikrodalga gücüne bağlıdır  
:80–300 W: maks.10 dk.  
450–1000 W: maks. 5 dk.

## Patlamış mısır

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

En fazla 4 dakikalık bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

Mikrodalga gücü ayarı sabittir ve değiştirilemez.

## Booster

Booster fonksiyonu fırının hızla ısıtılmasına yarar.

- Açık

Booster fonksiyonu bir pişirme işleminin ön ısıtma evresinde otomatik olarak etkinleşir. Üst ısıtma/ızgara rezistansı, halka rezistans ve fan aynı anda çalışarak fırını istenen sıcaklığa ısıtır.

- Kapalı

Booster fonksiyonu bir pişirme işleminin ön ısıtma evresinde kapatılır. Fırın sadece programa ait rezistans tarafından ısıtılır.

Bir pişirme işlemi için Booster fonksiyonunu açılır menü vasıtasıyla da açıp kapatabilirsiniz.

## Önerilen sıcaklıklar

Sürekli olarak önerilenlerden farklı sıcaklıklarla çalışmanız halinde önerilen sıcaklık değerlerini değiştirmeniz mantıklı olur. Menü öğesini seçtiğinizde program seçim listesi görüntülenir.

■ Kullanmak istediğiniz programı seçiniz.


Önerilen sıcaklık değeri ve sıcaklık değerini değiştirebileceğiniz sıcaklık aralığı görüntülenir.

- Önerilen sıcaklığı değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.






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

## Önerilen güç kademeleri

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

Mikrodalga  programı ve mikrodalgalı programlar için önerilen güç kademesini değiştirebilirsiniz.

Menü ögesini seçtiğinizde program listesi önerilen güç bilgileriyle birlikte görüntülenir.

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

## Gecikmeli fan kapatma

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

- sıcaklık kontrollü  
Soğutma fanı fırının içindeki sıcaklık yakl. 70°C'nin altına indiğinde kapatılır.
- zaman kontrollü  
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 kontrollü ayarında nem yükselir ve kumanda paneli üzerinde yoğunlaşmaya, tezgah altında damlalar oluşmasına veya dolaplar üzerinde yoğunlaşmaya sebep olur.


zaman kontrollü ayarında fırının içinde yiyecek sıcak tutmayınız.

## Sensör destekli kumanda

Yaklaşım sensörü dokunmatik ekrana elinizin ya da vücudunuzun yaklaşmasını algılar.


Yaklaşım sensörünün, fırının gücü kapalıyken de tepki vermesini isterseniz, Ekran | QuickTouch | Açık ayarını seçiniz.

## Işığı aç

- Pişirme işlemi sırasında  
Bir pişirme işlemi sırasında dokunmatik ekrana yaklaştığınızda fırın aydınlatması yanar. Fırın aydınlatması 15 saniye sonra otomatik olarak tekrar kapanır.
- daima açık  
Dokunmatik ekrana yaklaştığınızda fırın aydınlatması yanar. Fırın aydınlatması 15 saniye sonra otomatik olarak tekrar kapanır.
- Kapalı  
Dokunmatik ekrana yaklaştığınızda yaklaşım sensörü tepki vermez. Sensörlü  tuşunu seçerek fırın aydınlatmasını 15 saniye için açabilirsiniz.

# Ayarlar

## Cihazı aç

- Açık  
Güncel saat görüntüleniyorsa, dokunmatik ekrana yaklaştığınızda fırının gücü açılır ve ana menü görüntülenir.
- Kapalı  
Dokunmatik ekrana yaklaştığınızda yaklaşım sensörü tepki vermez. Fırının gücünü Açma/Kapama  tuşu ile açınız.

## Sinyal seslerini kıs

- Açık  
Dokunmatik ekrana yaklaştığınızda, sinyal sesleri kapanır.
- Kapalı  
Dokunmatik ekrana yaklaştığınızda yaklaşım sensörü tepki vermez. Sinyal seslerini manuel olarak kapatınız.


## Güvenlik

### Çalıştırma kilidi


Çalıştırma kilidi sayesinde cihazın yanlışlıkla açılması önlenir.

Çalıştırma kilidi etkinleştirildiğinde, doğrudan Kısa Süre Sayacı ve Alarm ayarı yapabilir ve MobileStart fonksiyonunu kullanmaya devam edebilirsiniz.

Çalıştırma kilidi elektrik kesintisinden sonra da etkin kalır.

- Açık  
Çalıştırma kilidi etkin. Fırını kullanabilmek için gücünü açınız ve  sembolüne en az 6 saniye boyunca dokununuz.
- Kapalı  
Çalıştırma kilidi etkisiz. Fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz.

## Tuş kilidi

Tuş kilidi bir pişirme işleminin yanlışlıkla değiştirilmesini veya sonlandırılmasını önler. Tuş kilidi etkinleştirildiğinde, Açma/Kapama  tuşu haricindeki tüm sensörlü tuşlar ve ekrandaki alanlar, pişirme işlemi başladıktan birkaç saniye sonra kilitlenir.

- Açık  
Tuş kilidi etkindir. Tuş kilidini kısa bir süre için etkisiz kılmak için *OK* tuşuna en az 6 saniye boyunca dokununuz.
- Kapalı  
Tuş kilidi etkisizdir. Tüm sensörlü tuşlar seçildiklerinde hemen tepki verir.

## Dolap kapağı algılama

- Açık  
Dolap kapağı algılama özelliği etkinleştirilir. Fırın yaklaşım sensörü vasıtasıyla dolap kapağının kapalı olup olmadığını otomatik olarak algılar.

Dolap kapağı kapalıysa fırın belli bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

- Kapalı  
Dolap kapağı algılama özelliği etkisiz kılınmıştır. Fırın dolap kapağının kapalı olup olmadığını algılamaz.

Fırın bir dolap panelinin arkasına (ör. dolap kapağı) monte edildiğinde, fırın, dolap ve zemin dolap panelinin arkasında biriken ısı ve nem sonucu zarar görebilir.

Fırını kullanırken dolap kapağını daima açık bırakınız.

Dolap kapağını ancak fırın tamamen soğuduktan sonra kapatınız.



## Miele@home

Fırın, Miele@home uyumlu ev aletlerindedir ve SuperVision fonksiyonuna sahiptir.

Fırınınız fabrikada bir Wi-Fi iletişim modülü ile donatılmıştır ve kablosuz iletişime uygundur.

Fırınınızı Wi-Fi ağına bağlamak için birden fazla olanağınız mevcuttur. Fırınınızı Miele uygulaması yardımıyla veya WPS üzerinden Wi-Fi ağınıza bağlamanızı tavsiye ederiz.

- Etkinleştir  
Bu ayar sadece Miele@home etkisiz kılındığında görülür. Wi-Fi fonksiyonu tekrar etkinleştirilir.
- Etkisiz kıl  
Bu ayar sadece Miele@home etkinleştirildiğinde görülür. Miele@home kurulu kalır, Wi-Fi fonksiyonu devre dışı bırakılır.
- Bağlantı durumu  
Bu ayar sadece Miele@home etkinleştirildiğinde görülür. Ekranda Wi-Fi sinyal kalitesi, ağ adı ve IP adresi gibi bilgiler görüntülenir.
- Tekrar kur  
Bu ayar sadece bir Wi-Fi ağı kurulduğunda görülür. Fabrika ayarlarına sıfırlayıp yeni bir ağ bağlantısı kurabilirsiniz.
- Sıfırla  
Bu ayar sadece bir Wi-Fi ağı kurulduğunda 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.

## Scan & Connect uygulaması

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

■ Karekodu okutunuz.

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

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

■ Miele uygulamasını kurunuz ve bir kullanıcı hesabı oluşturunuz.

■ Karekodu tekrar okutunuz.

Miele uygulaması, sizi ayarlama adımlarında yönlendirir.




## Uzaktan kumanda


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


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

# Ayarlar

## MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi

■ MobileStart özelliğini etkinleştirmek için  sensörlü tuşuna dokununuz.

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


Fırının doğrudan kumandası, uygulama ile uzaktan kumandaya göre önceliklidir. MobileStart,  sensörlü tuşu yandığı müddetçe kullanılabilir.

## SuperVision

Fırın, Miele@home uyumlu ev aletlerindedir ve Miele@home sistemindeki diğer ev aletlerinin denetimine yönelik SuperVision fonksiyonuna sahiptir.

SuperVision fonksiyonunu ancak bir Miele@home sistemi kurduysanız etkinleştirebilirsiniz.

## SuperVision göstergesi

- Açık  
SuperVision fonksiyonu açıktır.  
Ekranın sağ üstünde  sembolü görüntülenir.
- Kapalı  
SuperVision fonksiyonu kapatılmıştır.

## Bekleme modu göstergesi

SuperVision fonksiyonu, fırının bekleme modunda da kullanılabilir. Bunun için ön şart fırının güncel saat göstergesinin etkinleştirilmiş olmasıdır (Ayarlar - Güncel saat - Gösterge - Açık).

- Açık  
Miele@home sisteminde oturma açmış olan aktif ev aletleri daima görüntülenir.
- Sadece hata durumunda  
Sadece aktif ev aletlerinin hataları görüntülenir.

## Cihaz listesi

Miele@home sisteminde oturma açmış tüm cihazlar görüntülenir. Bir cihaz seçtiğinizde, diğer ayarları görüntüleyebilirsiniz:

- Cihazı göster
  - Açık  
SuperVision fonksiyonu bu cihaz için etkinleştirilmiştir.
  - Kapalı  
SuperVision fonksiyonu bu cihaz için kapatılmıştır. Bununla birlikte cihaz Miele@home sisteminde oturma açmıştır. Bu cihaz için SuperVision fonksiyonu etkisiz kılınmış olsa da hatalar görüntülenir.
- Sinyal sesleri  
Bu cihaz için sinyal seslerinin açık mı (Açık) yoksa kapalı mı (Kapalı) olacağını ayarlayabilirsiniz.

## RemoteUpdate

RemoteUpdate 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.

## RemoteUpdate özelliğinin işleyişi

Bir güncellemenin içeriği ve kapsamı hakkındaki bilgiler Miele uygulamasında hazırlanır.

Bir güncelleme mevcutsa, fırınınızın ekranında bir bildirim görüntülenir.

Güncellemeyi hemen yükleyebilir veya daha sonraya erteleyebilirsiniz. Fırınının gücünü bir sonraki açışınızda soru yinelenir.

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 alınamaz.
- 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 ögesi Miele yetkili servisine yöneliktir. Özel kullanım için bu bilgilere ihtiyacınız yoktur.

- OK ile onaylayınız.

## Yasal bilgiler

Açık kaynak lisansları altında entegre Açık Kaynak bileşenlerinin bir listesini görebilirsiniz.

- OK ile onaylayınız.

## Bayi

Bu fonksiyon bayilerin, ısıtmayı çalıştırmadan fırını tanıtmalarına 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, OK tuşuna en az 4 saniye dokunduğunuzda etkinleşir.
- Kapalı  
Fuar modu OK tuşuna en az 4 saniye dokunduğunuzda etkisiz kılınır. Fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz.


## Fabrika ayarları

- Cihaz ayarları  
Tüm ayarlar fabrika ayarlarına sıfırlanır.
- Kişisel programlar  
Tüm kullanıcı programları silinir.
- MyMiele  
Bütün MyMiele kayıtları silinir.
- Önerilen güç kademeleri  
Değiştirilmiş olan mikrodalga gücü değerleri fabrika ayarlarına sıfırlanır.
- Önerilen sıcaklıklar  
Değiştirilmiş olan önerilen sıcaklık değerleri fabrika ayarlarına sıfırlanır.

## Çalışma saati (toplam)


Çalışma saati (toplam) seçimi ile fırınınızın toplam çalışma saatini görüntüleyebilirsiniz.

## Alarm + Kısa süre sayacı

Sensörlü  tuşu ile bir Kısa Süre Sayacı (ör. yumurta pişirmek için) veya bir Alarm (sabit bir saat) ayarlayabilirsiniz.



Aynı anda iki alarm, iki kısa süre sayacı ya da bir alarm ve bir kısa süre sayacı ayarlayabilirsiniz.


### Alarm fonksiyonunun kullanımı


Alarmı  sinyal verilecek belli bir saat ayarlamak için kullanılabilir.


#### Alarm ayarı


Ekran | QuickTouch | Kapalı ayarını seçtiyseniz, alarmı ayarlamak için fırının gücünü açınız. Bu durumda alarm saati fırının gücü kapalıyken görüntülenir.

- Sensörlü  tuşunu seçiniz.
-  Alarm seçeneğine dokununuz.
- Alarm saatini ayarlayınız.
- Kapat seçeneğiyle onaylayınız.

Fırın gücü kapalıyken güncel saat yerine alarm saati ve  görüntülenir.


Aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa veya bir menüde bulunuyorsanız, ekranın sağ üst kısmında  ve alarm saati görüntülenir.

Ayarlanan alarm saatinde ekrandaki saatin yanında  yanıp söner ve bir sinyal duyulur.

- Sensörlü  tuşunu veya ekranda ayarlanan alarm saatini seçiniz.

Sesli ve görsel sinyaller kapatılır.

### Alarmın değiştirilmesi


- Ekranda alarmı veya sensörlü  tuşunu ve ardından da istenen alarmı seçiniz.

Ayarlanan alarm saati görüntülenir.

- Alarm için yeni saati ayarlayınız.
- Kapat seçeneğiyle onaylayınız.

Değiştirilen alarm saati kaydedilir ve ekranda görüntülenir.

### Alarmın silinmesi


- Ekranda alarmı veya sensörlü  tuşunu ve ardından da istenen alarmı seçiniz.

Ayarlanan alarm saati görüntülenir.

- Sil seçeneğine dokununuz.
- Kapat seçeneğiyle onaylayınız.

Alarm silinir.

### Kısa süre sayacı fonksiyonunun kullanımı

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



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


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


### Kısa süre sayacı ayarı


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


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

- Sensörlü  tuşunu seçiniz.
-  Kısa süre sayacı seçeneğine dokununuz.
- Kısa süre sayacını ayarlayınız.
- Kapat seçeneğiyle onaylayınız.

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


Eğer aynı anda bir pişirme işlemi devam ediyorsa veya bir menü içinde bulunuyorsanız ekranın sağ üst kısmında  ve ilerleyen kısa süre görülür.

Kısa süre sona erdikten sonra  yanıp sönmeye başlar, süre artırılır ve bir sinyal sesi duyulur.

- Sensörlü  tuşunu veya ekranda istenen kısa süreyi seçiniz.

Sesli ve görsel sinyaller kapatılır.

### Kısa süre sayacı değerinin değiştirilmesi


- Ekranda Kısa Süre Sayacını veya sensörlü  tuşunu ve ardından da istenen süreyi seçiniz.

Ayarlanan kısa süre görüntülenir.

- Yeni kısa süre sayacı değerini ayarlayınız.
- Kapat seçeneğiyle onaylayınız.

Değiştirilen kısa süre sayacı kaydedilir ve dakikalık adımlarla geri sayar. 10 dakikadan daha kısa süreler saniyelik adımlarla geri sayar.

### Kısa süre sayacının silinmesi

















- Ekranda Kısa Süre Sayacını veya sensörlü  tuşunu ve ardından da istenen süreyi seçiniz.

Ayarlanan kısa süre görüntülenir.






- Sil seçeneğine dokununuz.
- Kapat seçeneğiyle onaylayınız.

Kısa süre sayacı silinir.

## Ana ve alt menüler

Menü	Önerilen değer	Aralık
Programlar 		
Turbo + 	160 °C	30–250 °C
Üst/Alt Isıtma 	180 °C	30–250 °C
Mikrodalga 	1000 W	80–1000 W
MD Kombi 	300 W	80–300 W
MD + Turbo+ 	160 °C	30–220 °C
MD + Turbo ızgara 	200 °C	100–200 °C
MD + Izgara 	3	1–3
MD + Otomatik kızartma 	160 °C	100–200 °C
Yoğun pişirme 	170 °C	50–220 °C
Otomatik kızartma 	160 °C	100–230 °C
Alt Isıtma 	190 °C	100–200 °C
Izgara 	3	1–3
Turbo ızgara 	200 °C	100–220 °C
Eco-Turbo 	190 °C	100–230 °C
Otomatik programlar 		

## Ana ve alt menüler

Menü	Önerilen değer	Aralık
Özel uygulamalar 		
Çözme	–	–
Kurutma	60 °C	30–70 °C
Isıtma	–	–
Kap ısıtma	80 °C	50–100 °C
Mayalı hamur kabartma	35 °C	30–50 °C
Düşük ısıda pişirme	90 °C	80–120 °C
Sıcak tutma	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Kişisel programlar 		
Ayarlar 		

# Mikrodalga


## Çalışma şekli


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

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

## Mikrodalganın avantajları


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

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


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

## Kap seçimi

Mikrodalgaların gıdaya ulaşabilmesi için kabın mikrodalgaları geçirmesi gerekir. Mikrodalgalar cam, porselen, plastik, karton gibi malzemelerden geçer. Bu nedenle metal veya metal içeren kaplar kullanmayınız. Metaller mikrodalgaları yansıtır ve bunun sonucunda kıvılcıklar oluşabilir ve mikrodalgalar soğurulmayaabilir.

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

Katı veya sıvı gıdaları asla kapalı kaplar ya da şişelerde ısıtmayınız.  
Kaplari önceden açınız ve biberonlardan emzikleri ve kapakları çıkarınız.


 Mikrodalgalı programlarda uygun olmayan kap kullanılması sonucu yangın tehlikesi.

Mikrodalgaya uygun olmayan kaplar tahrip olabilir ve fırına zarar verebilir.  
Mikrodalgalı programlarda sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.

Kullanılan kabın malzemesi ve şekli ısıtma ve pişirme sürelerini etkiler. Yuvarlak ve oval, derin olmayan kaplar en iyi sonucu verir. Gıdalar bu tür kaplarda köşeli kaplarda olduğundan daha eşit ısınır.



## Uygun kaplar


 Yanıcı malzemeler sonucu yangın tehlikesi.

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

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


Aşağıdaki kapları ve malzemeleri kullanabilirsiniz:

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

 Sıcak kaplar sonucu yanık tehlikesi.


Toprak kap çok ısınabilir.





Toprak kaplar kullanırken mutfak eldiveni kullanınız.

- Mikrodalga  programında plastik kaplar ve tek kullanımlık plastik kaplar

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

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

Plastik kapları sadece Mikrodalga  programında kullanınız.

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

- Mikrodalgaya uygun plastik kaplar  
Özellikli ürün mağazalarında mikrodalga fırınlar için üretilmiş özel plastik kaplar satılmaktadır.
- Strafordan plastik kaplar  
Gıdaların kısa süreli ısıtılması için
- Plastik pişirme torbaları  
Torbaya önceden delikler açmanız şartıyla içeriğini ısıtmak ve pişirmek için kullanabilirsiniz. Buhar budeliklerden dışarı çıkabilir. Bu şekilde basınç artışı ve torbanın patlaması önlenir. Ayrıca delinmesi gerekmeyen özel buharlı pişirme torbaları da mevcuttur. Lütfen ambalaj üzerindeki bilgileri dikkate alınız.

# Mikrodalga

- Kızartma torbaları  
Üreticinin uygulama talimatlarını dikkate alınız.











Metal parçalar sonucu yangın tehlikesi.

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

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

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

- Fırınla **birlikte verilen** tel ızgara esas olarak sadece MD + Otomatik kızartma , MD + Turbo+ , MD + Izgara  ve MD + Turbo ızgara  programlarında ve mikrodalgasız programlarda (tek bir seviyede) pişirmeye uygundur.
- Metal kalıplar MD + Otomatik kızartma , MD + Turbo+ , MD + Izgara  ve MD + Turbo ızgara  programlarında ve mikrodalgasız programlarda pişirmeye uygundur.
- Hazır gıdaların çözülmesi ve ısıtılması için kapaksız alüminyum kaseler  
Gıdalar sadece üstten ısıtılır. Hazır gıdaları alüminyum kaptan mikrodalga fırına uygun bir kaba aktarırsanız ısı dağılımı genel olarak daha eşit olur.

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

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


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

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

## Uygun olmayan kaplar

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

## Aşağıdaki kapları ve malzemeleri **kullanmamalısınız:**

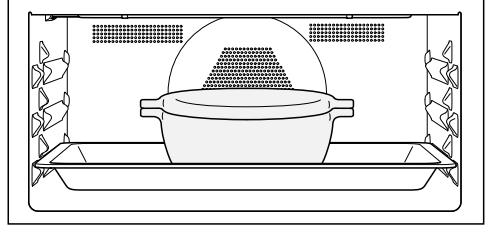
- Metal ızgaralar (fırınla birlikte verilen tel ızgara dahil) esas olarak Mikrodalga  programında kullanıma uygun **değildir**.
- Metal kaplar
- Alüminyum folyo  
İstisna: Kalınlığı eşit olmayan et parçalarında, (örneğin tavuk) işlemin son dakikalarında daha ince parçaları küçük alüminyum folyo parçaları ile örterek etin daha eşit çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesini sağlayabilirsiniz.


- Metal klips ve içinde metal tel bulunan plastik ve kağıt klipsler kullanmayınız.
- Alüminyum kapağı tamamen çıkarılmamış plastik kaplar
- Kristal cam
- Metal süslemeli çatal-bıçak-kaşık ve kaplar (ör. altın kenar, kobalt mavisi)
- İçi boş kulplu kaplar
- Melaminden plastik kaplar  
Melamin enerjiji alır ve bunun sonucunda çok ısınır.  
Bu sebeple satın alırken, plastik kabın hangi malzemeden olduğunu öğreniniz.
- Tahta kaplar  
Tahtanın içindeki su, pişirme işlemi sırasında buharlaşır. Bunun sonucunda tahta kurur ve çatlaklar oluşur.

## Kap testi

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

Kulplardaki boşlukları kap testi ile belirleyemezsiniz.

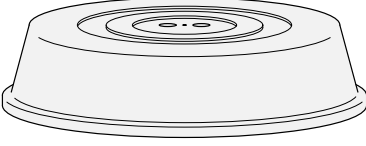


- Cam tepsiyi 1. seviyeye yerleştiriniz ve boş kabı cam tepsinin ortasına koyunuz.
- Fırının kapağını kapatınız.
- Mikrodalga  programını seçiniz.
- En yüksek güç kademesini (1000 W) ve 30 saniyelik bir pişirme süresi ayarlayınız.
- İşlemi başlatınız.
- Kap testini tüm süre boyunca gözlemleyiniz.
- Kıvılcım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

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


# Mikrodalga

## Kapak






**Faydalı bilgi:** Kapağı piyasadan edinebilirsiniz.

- Kapak, özellikle de uzun süreli ısıtmalarda aşırı su buharı çıkmasını önler.
- Gıdanın ısıtılması işlemini hızlandırır.
- Gıdaların kurummasını önler.
- Fırının içinin kirlenmesini önler.

■ Mikrodalga  programında pişirme işlemi sırasında mikrodalgaya uygun cam veya plastik bir kapak kullanınız.

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





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


Kapağı sadece Mikrodalga  programında kullanınız.


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

Yeterince büyük çaplı kaplar kullanınız.

■ Şu gıdaların ısıtılmasında kapak kullanmayınız:

- Paneli gıdalar
- Gevrek bir üstü olması gereken yiyecekler (ör. tost)
- MD + Otomatik kızartma , MD + Turbo+ , MD + Izgara  veya MD + Turbo izgara  programlarında ısıtılması gereken gıdalar

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

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

■ Fırının gücünü açınız.

Ana menü görüntülenir.

■ Piştirilecek yemeği pişirme alanına yerleştiriniz.

■ Programlar  seçeneğini seçiniz.

■ Kullanmak istediğiniz programı seçiniz.

Program görüntülenir. Programa bağlı olarak önerilen sıcaklık, önerilen güç ve pişirme süresi görüntülenir.

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

Önerilen değerleri daha sonra ilgili değerlerin seçilmesiyle veya Zamanlayıcı ile değiştirebilirsiniz.

■ **Mikrodalgasız** programlarda pişirme işlemini OK sensörlü tuşu ile başlatınız.

■ **Mikrodalgalı** programlarda pişirme işlemini Başlat ile başlatınız.

Tüm programlarda, ayarlanan değerler görüntülenir ve pişirme işlemi başlar.

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

Pişirme işlemini Durdur ile durdurduğunuzda veya fırın kapağını açtığınızda mikrodalga üretimi durur. Pişirme işlemini Başlat ile devam ettirebilirsiniz.

- Pişirme işleminden sonra, Sonlandır veya Kapat (programa bağlı olarak) seçimi yapınız.
- Yemeği pişirme alanından çıkartınız.
- Fırının gücünü kapatınız.

## Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi


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


Programa bağlı olarak şu ayarları değiştirebilirsiniz:

- Sıcaklık
- Güç
- Pişirme süresi
- Bitiş saati
- Başlatma saati
- Booster
- Ön ısıtma
- Crisp function

## Sıcaklık ve iç sıcaklığın değiştirilmesi

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

İç sıcaklık  sadece gıda termometresi kullanıyorsanız görüntülenir (bkz. "Kızartma - Gıda termometresi").

- Sıcaklık göstergesine dokununuz.
- Sıcaklığı ve gerekiyorsa iç sıcaklık  değerini değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

Pişirme işlemi değiştirilen değerlerle devam eder.

# Kullanım

## Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Önerilen gücü Ayarlar | Önerilen güç kademeleri ayarıyla kendi kullanım alışkanlıklarınıza göre kalıcı olarak ayarlayabilirsiniz.

- Mikrodalga gücü göstergesine dokununuz.
- Mikrodalga gücünü değiştiriniz.
- Başlat seçeneğine dokununuz.

Pişirme işlemi değiştirilen güç kademesi ile devam eder.

## Pişirme süresi ayarı

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

Hamur kuruyabilir ve kabartma maddesi etkisini kaybedebilir.

Pişirme işleminin başlatılması için mümkün olduğunca kısa bir süre seçiniz.

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

Pişirme süresi, Bitiş saati veya Başlatma saati girerek pişirme işlemi 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 saati 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.

- ⌚ veya Zamanlayıcı ögesini seçtiniz.
- İstenen süreyi ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

## Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi

- ⌚, süre girişi veya Zamanlayıcı ögesini seçtiniz.
- İstedığınız süreyi seçtiniz ve değiştirdiniz.
- OK ile onaylayınız.

Bir elektrik kesintisinde ayarlar silinir.


## Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi

- ⌚, süre girişi veya Zamanlayıcı ögesini seçtiniz.
- İsteddiğiniz süreyi seçtiniz.
- Sil seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.

Pişirme süresi 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.

## Mikrodalga programında pişirme işleminin durdurulması

Mikrodalga  programında pişirme işlemini ve pişirme süresini durdurabilirsiniz. Pişirme süresi ilerlerken, ekranın sağ altında Durdur seçeneği görüntülenir.

■ Durdur seçeneğine dokununuz.

Pişirme işlemi ve süresi durdurulur.

Başlat yeşil renkte aydınlatılır.

■ Başlat seçeneğine dokununuz.

Pişirme işlemine devam edilir ve pişirme süresi tekrar ilerlemeye başlar.

## Pişirme işleminin iptal edilmesi

Bir pişirme işlemini iptal ederseniz, fırın ısıtması ve aydınlatması kapatılır. Ayarlanan pişirme süreleri silinir.

## Pişirme süresi ayarlanmamış bir pişirme işleminin iptal edilmesi

■ Sonlandır seçeneğine dokununuz.

Ana menü görüntülenir.

## Pişirme süresi ayarlanmış bir pişirme işleminin iptal edilmesi

■ İptal seçeneğine dokununuz.


İşlem iptal edilsin mi? görüntülenir.

■ Evet seçeneğine dokununuz.

Ana menü görüntülenir.

## Fırının önceden ısıtılması

Booster fonksiyonu fırının bazı programlarda hızla ısıtılmasına yarar.



Ön ısıtma fonksiyonu (Mikrodalga  hariçinde) tüm programlarda kullanılabilir ve her bir pişirme işlemi için ayrı olarak etkinleştirilmelidir.


Bir pişirme süresi ayarladıysanız, bu süre ancak gereken sıcaklığa ulaşıldıktan ve yemek fırına verildikten sonra işlemeye başlar.

Fırının önceden ısıtılması sadece az sayıda yemek için gereklidir.

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

■ Aşağıdaki yemekler ve programlar için fırını önceden ısıtınız:


- Esmek ekmek hamurları, Turbo +  ve Üst/Alt Isıtma  programlarında rozbit ve fileto

- Üst/Alt Isıtma  programlarında (Booster fonksiyonu olmaksızın) kısa pişirme süreli kek ve kurabiye (en fazla 30 dakika) ve hassas hamurlar (ör. pan-dispanya)

## Booster

Booster fonksiyonu fırının hızla ısıtılmasına yarar.

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

- Turbo + 

- Üst/Alt Isıtma 

- Otomatik kızartma 

- MD + Turbo+ 

- MD + Otomatik kızartma 

# Kullanım

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

Hassas hamurlar (ör. pandispanya, kurabiye) Booster fonksiyonu ile üst-ten hızla kızarır.

Bu tür hamur işlerinde Booster fonksi-yonunu kapatınız.

## Bir pişirme işlemi için Booster fonksi-yonunu açma veya kapatma

Booster | Açık ayarını seçtiyseniz, bir pi-şirme işlemi için bu fonksiyonu bağımsız olarak kapatabilirsiniz.

Aynı şekilde Booster | Kapalı ayarını seç-tiyseniz, bir pişirme işlemi için bu fonksi-yonu bağımsız olarak açabilirsiniz.

Örnek: Yemeği fırına verdiniz, bir prog-ram ve sıcaklık gibi gerekli ayarları seçti-niz.

Bu pişirme işlemi için Booster fonksiyo-nunu kapatmak istiyorsunuz.

■ Açılır menüyü aşağı doğru çekiniz.

Booster turuncu renkte işaretlenir.

■ Booster seçeneğine dokununuz.

Booster renk düzenine bağlı olarak siyah veya beyaz renkle işaretlenir.

■ Açılır menüyü kapatınız.

Booster fonksiyonu bir pişirme işleminin ön ısıtma evresinde kapatılır. Fırın sade-ce programa ait rezistans tarafından ısı-tılır.


## Ön ısıtma

Fırının önceden ısıtılması sadece az sa-yıda yemek için gereklidir.

Yemeklerin çoğunu, ön ısıtma evresinde-ki ısıdan yararlanmak için soğuk fırına verebilirsiniz.

Bir pişirme süresi ayarladıysanız, bu süre ancak gereken sıcaklığa ulaşıldık-tan ve yemek fırına verildikten sonra iş-lemeye başlar.

Pişirme işlemi, başlama saatini erte-lemekten hemen başlatınız.

Mikrodalga  programında Ön ısıtma fonksiyonu kullanılamaz.

## Ön ısıtma fonksiyonunun açılması

Ön ısıtma fonksiyonu tüm programlarda kullanılabilir ve her bir pişirme işlemi için ayrı olarak açılmalıdır.

Örnek: Yemeği fırına verdiniz, bir prog-ram ve sıcaklık gibi gerekli ayarları seçti-niz.

Bu pişirme işlemi için Ön ısıtma fonksi-yonunu açmak istiyorsunuz.

■ Açılır menüyü aşağı doğru çekiniz.

Ön ısıtma renk düzenine bağlı olarak siyah veya beyaz renkle işaretlenir.

■ Ön ısıtma seçeneğine dokununuz.

Ön ısıtma turuncu renkte işaretlenir.

■ Açılır menüyü kapatınız.

Bir saatle birlikte Yemeği fırına verme saa-ti: bildirim görüntülenir. Fırın ayarlanan sıcaklığa ısıtılır.

■ Yemeği bunu yapmanız istendiğinde fırına veriniz.

■ OK ile onaylayınız.



## Crisp function

Crisp function (nem azaltma) fonksiyonunun kiş, pizza, tepsi keki gibi üstü ıslak kaplamalı yiyecekler veya muffin için kullanılması mantıklı olur.

Özellikle de kümes hayvanları eti bu fonksiyonla çitir bir deriye sahip olur.

### Crisp function fonksiyonunun açılması

Crisp function fonksiyonu tüm programlarda kullanılabilir ve her bir pişirme işlemi için ayrı olarak açılmalıdır.

Örnek: Yemeği fırına verdiniz, bir program ve sıcaklık gibi gerekli ayarları seçtiniz.

Bu pişirme işlemi için Crisp function fonksiyonunu açmak istiyorsunuz.

■ Açılır menüyü aşağı doğru çekiniz.

Crisp function renk düzenine bağlı olarak siyah veya beyaz renkle işaretlenir.

■ Crisp function seçeneğine dokununuz.

Crisp function turuncu renkte işaretlenir.

■ Açılır menüyü kapatınız.

Crisp function fonksiyonu açılmıştır.

## Programın değiştirilmesi

Bir pişirme işlemi sırasında başka bir programa geçebilirsiniz.

■ Seçilen programın sembolüne dokununuz.

■ Bir pişirme süresi ayarladıysanız, İşlem iptal edilsin mi? bildirimini Evet ile onaylayınız.

■ Yeni programı seçiniz.

Değiştirilen program ve bu programa ait önerilen değerler görüntülenir.


■ Pişirme işlemi için değerleri ayarlayınız ve OK ile onaylayınız.

## Hızlı MD ve Patlamış mısır

Bu fonksiyonlar sadece başka bir pişirme işlemi gerçekleştirilmiyorsa kullanılabilir.


Daima cam tepsiyi kullanınız.

### Hızlı MD


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

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

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

-  sensörlü tuşuna basınız. Bu sensörlü tuşa birden fazla kez dokunarak pişirme süresini adım adım artırabilirsiniz.

Kalan süre ekranda gösterilir.


Pişirme işlemi istediğiniz anda **Durdur** ile durdurabilir veya  sensörlü tuşuyla iptal edebilirsiniz.

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

- **Kapat** seçeneğini seçiniz.


Ana menü görüntülenir.

### Patlamış mısır


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

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

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

-  sensörlü tuşunu seçiniz.

Kalan süre ekranda gösterilir.

Pişirme işlemi istediğiniz anda **Durdur** ile durdurabilir veya  sensörlü tuşuyla iptal edebilirsiniz.

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

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

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

- **Kapat** seçeneğini seçiniz.

Ana menü görüntülenir.

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

## Kategoriler

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

## Otomatik programların kullanımı

■ Otomatik programlar **Auto** seçeneğine dokununuz.

Seçim listesi görüntülenir.

■ İsteddiğiniz kategoriye seçiniz.

Seçilen kategorideki otomatik programlar görüntülenir.

■ İsteddiğiniz otomatik programı seçiniz.

■ Ekrandaki talimatları uygulayınız.

Bazı otomatik programlarda ve özel kullanımlarda gıda termometresi kullanmanız istenir. "Kızartma - Gıda termometresi" bölümündeki bilgileri okuyunuz.

Otomatik programlarda iç sıcaklık değerleri önceden belirlenmiştir.

**Faydalı bilgi:** **i** Info ile pişirme işlemine bağlı olarak örneğin yemeğin fırına verilmesi veya çevrilmesi ile ilgili bilgileri görüntüleyebilirsiniz.

## Kullanıma ilişkin önemli bilgiler

- Otomatik programların kullanımında fırınla birlikte verilen yemek tarifleri referans olabilir. İlgili otomatik programları kullanarak farklı miktarlarla benzer yemekler de hazırlanabilir.
- Bir pişirme işleminin ardından otomatik bir program başlatmadan önce fırının oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.
- Bazı otomatik programlarda yemek fırına konulmadan önce fırının ısınması için belli bir süre beklemek gerekir. Buna ilişkin bilgi, süre bilgisi ile birlikte ekranda görüntülenir.
- Bazı otomatik programlarda pişirme süresinin bir kısmı geçtikten sonra sıvı eklenmesi gerekir. Buna ilişkin bilgi, süre bilgisi ile birlikte ekranda görüntülenir (ör. sıvı eklenmesine yönelik).
- Otomatik program süresi yaklaşık bir süredir. Pişirme işleminin ilerleyişine bağlı olarak kısalabilir ya da uzayabilir. Süre değişimi, etin başlangıç sıcaklığı sonucunda da ortaya çıkabilir.
- Gıda termometresi kullanılırken pişirme süresi iç sıcaklığa erişilmesine bağlıdır.
- Bir otomatik programın sonunda yiyecekler henüz istediğiniz gibi pişmemişse, Ek süre veya Ek pişirme ögesini seçiniz. Malzeme geleneksel ısıtma ile 3 dakika daha pişirilir.

# Otomatik programlar

---

## Ara

(lisana bağlı olarak)

Otomatik programlar listesinde kategori ve otomatik program isimlerine göre arama yapabilirsiniz.

Burada söz konusu olan tam metin aramasıdır, kelimenin bir kısmını da arayabilirsiniz.

Ana menüde:

- Otomatik programlar  seçeneğini seçiniz.

Kategori seçim listesi görüntülenir.

- Ara seçeneğini seçiniz.
- Tuş takımı ile aramak istediğiniz kelimeyi giriniz, rneęin: "Ekmek".

En alt satırda, bulunan sonuç sayısı görüntülenir.

Eğer eşleşme bulunmadıysa veya 40 eşleşmeden daha fazlası bulunduysa Sonuç alanı etkisiz kılınır ve arama metnini değiştirmeniz gerekir.

- XX Sonuç seçeneğini seçiniz.

Bulunan kategoriler ve otomatik programlar ekranda görüntülenir.

- İstediğiniz otomatik programı veya önce kategoriye ve ardından istediğiniz otomatik programı seçiniz.

Otomatik program başlar.

- Ekrandaki talimatları uygulayınız.




Bu bölümde aşağıdaki uygulamalara ilişkin bilgiler bulacaksınız:


- Çözme
- Kurutma
- Isıtma
- Kap ısıtma
- Mayalı hamur kabartma
- Düşük ısıda pişirme
- Sıcak tutma
- Pişirme
- Konserve
- Dondurulmuş ürünler/Hazır yemekler

### Çözme

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

■ Aşağıdaki programlardan ve özel uygulamalardan birini seçiniz:

- Özel uygulamalar  | Çözme  
Bir kategori ve yiyecek ağırlığı seçiniz.
- Programlar  | Mikrodalga   
Mikrodalga gücünü ve çözme süresini ayarlırsınız.

 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 gıdayı ambalajından çıkartıp cam tepside çözülmeye bırakınız.
- Kümes hayvanları etini çözerken cam tepsiyi, tel ızgarayı üzerine koyarak kullanınız. Dondurulmuş gıda bu durumda çözülme suyunun içinde kalmaz.
- Et, kümes hayvanları eti veya balığın pişirilmeden önce tamamen çözülmesine gerek yoktur. Etin çözülmeye başlamış olması yeterlidir. Bu durumda yüzey, baharatları alacak derecede yumuşak olur.

# Özel uygulamalar

## Çözme özel uygulamasının kullanımı

Bu program dondurulmuş gıdaların özenli bir şekilde çözülmesi için tasarlanmıştır.

Mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.

- Özel uygulamalar  seçeneğine dokununuz.
- Çözme seçeneğine dokununuz.

Seçim listesi görüntülenir.

- İsteddiğiniz kategoriye seçiniz.
- Dondurulmuş gıdanın ağırlığını ayarlayınız.

Çözme işlemini hemen veya gecikmeli olarak başlatabilir ve işlemleri ve pişirme adımlarını görüntüleyebilirsiniz.

- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## Faydalı bilgiler


- **i** Info ile pişirme işlemine bağlı olarak örneğin dondurulmuş malzemenin çevrilmesi ile ilgili bilgileri görüntüleyebilirsiniz.
- Dondurulmuş gıda, çözme süresinin ardından istediğiniz gibi çözülmediyse, Ek ısıtma seçeneğine dokununuz. Dondurulmuş gıda 3 dakika daha ısıtılır.
- Çözme işlemi sona erdikten sonra seçilen kategori ve ağırlık için yapılan ayarları kullanıcı programı olarak kaydetmek için Kaydet seçeneğine dokununuz (bkz. “Kişisel programlar” bölümü).

## Mikrodalga programının kullanımı

Özel uygulamaya alternatif olarak çözme işlemi için Mikrodalga  programını kullanabilirsiniz. Mikrodalga gücünü ve çözme süresini kendiniz ayarlarsınız.




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

Mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.

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

### Mikrodalga programı ile çözme

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

 Mikrodalga gücü /  Çözme süresi /  Dengelenme süresi


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

# Özel 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 doğrayarak, soyarak ve gerekirse çekirdeklerini çıkararak hazırlayınız.
- Kurutulacak malzemeyi büyüklüğüne bağlı olarak cam tepsi veya tel ızgara üzerine mümkünse tek kat ve eşit olarak yayın.
- Aynı anda en fazla 2 raf seviyesinde kurutunuz. Kurutulacak malzemeyi 1+2 raf seviyesine sürünüz. Tel ızgara ve cam tepsiyi kullanıyorsanız, cam tepsiyi tel ızgaranın altına sürünüz.
- Özel uygulamalar  seçeneğini seçiniz.
- Kurutma seçeneğini seçiniz.
- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz ve kurutma süresini ayarlayınız.
- Ekrandaki talimatları uygulayınız.
- Cam tepsi üzerindeki malzemeyi düzenli aralıklarla çeviriniz.

Bütün veya ikiye bölünmüş malzemelerde kurutma süreleri uzar.

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

-  özel uygulama/program,
- 🌡️ sıcaklık, 🕒 kurutma süresi,
-  özel uygulama Kurutma,
-  Üst/Alt Isıtma programı

\*Baharatları sadece cam tepside 2. seviyede kurutunuz ve Kurutma özel uygulamasında fan çalıştığından Üst/Alt Isıtma  programını kullanınız.

- Fırında su damlaları oluşursa, sıcaklığı azaltınız.

## Kurutulan malzemenin fırından alınması

⚠️ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

- Kurutulmuş meyve veya sebzeleri soğutmaya bırakınız.


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

- Kurutulmuş gıdaları kapalı kavanoz veya kutuların içinde muhafaza ediniz.



### Isıtma


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

 Sıcak yiyecek sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Bebek ve çocuk yemeklerini sadece 30 - 60 saniye boyunca 450 Watt güçte ısıtınız. Gıda termometresini sıcaklık kontrollü ısıtma sırasında da kullanabilirsiniz.


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

 Kapalı kaplar ve şişelerdeki aşırı basınç sonucu yaralanma tehlikesi.

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

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

Çok sıcak sıvılar sonucu yaralanma tehlikesi.

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

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

Sıvıları ısıtmadan veya kaynatmadan önce karıştırınız.

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

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


# Özel uygulamalar


## Isıtma özel uygulamasının kullanımı

Bu program yemeklerin ısıtılması için geliştirilmiştir.

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

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

- Isıtılacak yemekleri üstünü kapatarak cam tepsinin üzerine koyunuz.
  - Özel uygulamalar  seçeneğine dokununuz.
  - Isıtma seçeneğine dokununuz.
- Seçim listesi görüntülenir.
- İstedığınız kategoriye seçiniz.
  - Yiyeceğin ağırlığını ayarlayınız.
  - Ekrandaki talimatları uygulayınız.

 Sıcak yüzeyler dolayısıyla yanık tehlikesi.


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

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



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




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

## Faydalı bilgiler

- Paneli kızartmaların ısıtılması dışındaki tüm işlemlerde her zaman bir kapak kullanınız.
-  Info ile pişirme işlemine bağlı olarak örneğin yemeğin çevrilmesi veya karıştırılması ile ilgili bilgileri görüntüleyebilirsiniz. Kenarlar daha hızlı ısındığından, dış katmanlardan içeriye doğru karıştırınız.
- Yemek program sona erdikten sonra henüz yeterince sıcak değilse, Ek ısıtma özelliğini seçiniz. Yemek 3 dakika daha ısıtılır.
- Program sona erdikten sonra seçilen kategori ve ağırlık için yapılan ayarları kullanıcı programı olarak kaydetmek için **Kaydet** seçeneğine dokununuz (bkz. “Kişisel programlar” bölümü).

## Mikrodalga programı ile ısıtma

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

 Mikrodalga gücü,  Pişirme süresi,  Dengeleme süresi


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


# Özel uygulamalar

## Kap ısıtma

Kabın önceden ısıtılmasıyla yemekler o kadar çabuk soğumazlar.

Isıya dayanıklı kaplar kullanınız.

- Tel ızgarayı 1. seviyeye sürünüz ve ısıtılacak kabı üstüne koyunuz. Kabın bütünlüğüne bağlı olarak kabı fırın tabanına koymanız da mümkündür.
- Özel uygulamalar  seçeneğine dokununuz.
- Kap ısıtma seçeneğine dokununuz.
- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz ve süreyi ayarlayınız.
- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.


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

Kabın alt yüzünde birkaç su damlası oluşabilir.

Kapları çıkartırken mutfak eldiveni takınız.

## Mayalı hamur kabartma


Bu program mayalı hamurun kabartılması için geliştirilmiştir.

- Özel uygulamalar  seçeneğine dokununuz.
- Mayalı hamur kabartma seçeneğine dokununuz.
- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz ve pişirme süresini ayarlayınız.
- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## Sıcak tutma

Yemekleri fırının içinde birkaç saat sıcak tutabilirsiniz.

Yiyeceğin kalitesini korumak için mümkün olduğunca kısa bir süre seçiniz.

- Özel uygulamalar  seçeneğine dokununuz.
- Sıcak tutma seçeneğine dokununuz.
- Sıcak tutulacak yiyeceği fırına veriniz ve OK ile onaylayınız.
- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz ve süreyi ayarlayınız.
- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## Düşük ısıda pişirme

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

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

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

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

Sonuç olarak yumuşak ve sulu bir et elde edilir.


- Sadece dinlendirilmiş, sinirsiz ve yağsız et kullanın. Kemiklerin önceden çıkarılmış olması gerekir.
- Eti mühürlemek için çok yüksek sıcaklıklara ısıtılabilen bir yağ kullanınız (ör. sadeyağ, yemeklik sıvı yağ).
- Pişirirken etin üstünü 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. Pişme sonucu bundan olumsuz etkilenmez.
- Çok çabuk soğumaması için önceden ısıtılmış tabaklarda ve sıcak sosla servis ediniz. Böylece et ideal bir çiğneme sıcaklığına sahip olur.

## Düşük ısıda pişirme özel uygulamasının kullanımı

“Kızartma - Gıda termometresi” bölümündeki bilgileri dikkate alınız.

- Özel uygulamalar  seçeneğine dokununuz.
- Düşük ısıda pişirme seçeneğine dokununuz.
- Ekrandaki talimatları uygulayınız. Ön ısıtma sırasında gerekli aksesuarları fırında bırakınız.
- Sıcaklığı ve iç sıcaklığı ayarlayınız.
- Fırın önceden ısıtılırken, et parçasının her yanını ocakta mühürleyiniz.

 Sıcak yüzeyler dolayısıyla yanık tehlikesi.

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

- Yemeği gıda termometresiyle birlikte fırına verin yazısı görüntülediğinde, mühürlenmiş eti tel ızgaraya koyunuz ve gıda

termometresini, metal ucu tamamen etin içinde kalacak şekilde ete batırınız.

- Fırının kapağını kapatınız.



Program sona erdikten sonra Hazır görüntülenir ve bir sinyal duyulur.


## Üst/Alt Isıtma çalışma modunun kullanımı

Bu dokümanın sonundaki pişirme tablolarındaki verileri referans alınız.

Cam tepsiyi, tel ızgarayı üzerine koyarak kullanınız.

Ön ısıtma sırasında Booster fonksiyonunu kapatınız.

- Üzerinde tel ızgarayla birlikte cam tepsiyi 1. raf seviyesine sürünüz.
- Programlar  seçeneğini seçiniz.
- Üst/Alt Isıtma  çalışma modunu ve 100 °C'lik bir sıcaklık seçiniz.
- Açılır menüden Booster fonksiyonunu kapatınız.
- Fırını cam tepsi ve ızgara ile birlikte yaklaşık 10 dakika önceden ısıtınız.
- Pişirme alanı ısınırken, et parçasının her yanını ocakta mühürleyiniz.

 Sıcak yüzeyler sonucu yanık tehlikesi.

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

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

- Mühürlenmiş eti tel ızgaraya koyunuz.
- Gerektiğinde sıcaklığı düşürünüz (bkz. “Pişirme tabloları”).
- Eti sonuna kadar pişiriniz.

# Özel uygulamalar


## Piştirme

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

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

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




Yumurtaları kabuklu olarak ısıtırsanız, fırından çıkardıktan sonra bile patlayabilirler.

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





Sıcaklık kontrollü piştirme için mümkün olduğunca gıda termometresi kullanınız (bkz. “Kızartma - Gıda termometresi”). İç sıcaklığı ayarlayınız:

- Balık: en az 70 °C
- Kümes hayvanları eti: en az 85 °C

## Faydalı bilgiler

- Yemeği birden fazla kez çeviriniz, parçalayınız veya karıştırınız. Kenarlar daha hızlı ısındığından, dış katmanlardan içeriye doğru karıştırınız.
- Mikrodalgalı programlarda sadece mikrodalgaya ve fırına uygun kap kullanınız.
- Pişirmek için mümkün olduğunca otomatik programları kullanınız.
- MD + Turbo ızgara  ve MD + Izgara  programlarında üstünün kızarması için yemeği daima üstünü örtmeden pişiriniz.
- Mikrodalga  programında hızlı kaynatma için 850 W mikrodalga gücü seçiniz ve 450 W ile pişirmeye devam ediniz.  
Bu dokümanın sonundaki piştirme tablolarında verilen bilgileri dikkate alınız.

## Mikrodalga programıyla pişirme


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

 ağırlık,  pişirme süresi,  dengelenme süresi

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


# Özel uygulamalar

## Konserve

 Bakteri oluşumu sonucu enfeksiyon tehlikesi.

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

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



 Kapalı kaplarda aşırı basınç sonucu yaralanma tehlikesi.


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

## Meyve ve sebzelerin hazırlanması

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


Sadece özel kavanozlar kullanınız:

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

- Sadece hasarsız kavanozlar ve lastik bantlar kullanınız.
- Konserveleri sıcak suyla çalkalayınız ve ağzının en fazla 2 cm altına kadar doldurunuz.
- Konserve kavanozlarını doldurmadan önce kavanozun kenarlarını sıcak su ve temiz bir bezle siliniz.
- Kavanozları sadece şeffaf yapışkan bant ile kapatınız. Mikrodalga  programında kıvılcım oluşturduklarından metal kelepçe kullanmayınız.
- Cam tepsiyi 1. raf seviyesine sürünüz ve üstüne kavanozları koyunuz.



## Turbo + programının kullanımı

- Turbo +  programını ve 160-170 °C'lik bir sıcaklık seçiniz.
- Kavanozların içinde eşit bir şekilde "hava kabarcıkları" yükselene kadar bekleyiniz.



Aşırı kaynamanın önüne geçmek için sıcaklığı tam zamanında düşürünüz.


## Meyve ve salatalık konservesi

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

## Sebzeler konservesi


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

## Mikrodalga programının kullanımı

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


Aşırı kaynamanın önüne geçmek için mikrodalga gücünü tam zamanında düşürünüz.


## Meyve ve salatalık konservesi

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

## Sebzeler konservesi

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

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

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

⌚ ek ısıtma süresi

# Özel uygulamalar

## 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 ceryanı 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 geçiriniz veya soğuk bir yerde muhafaza ediniz ve konserve yapılmış meyve ve sebzeleri derhal tüketiniz.

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

## Dondurulmuş ürünler/ Hazır yemekler

### Kek, pizza ve bagetler için faydalı bilgiler

- Kek, pizza veya baget gibi dondurulmuş ürünleri üzerine fırın kağıdı serilmiş tel ızgarada pişiriniz.
- Ambalajda önerilen sıcaklıklardan düşük olanını seçiniz.

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


- Bu türden dondurulmuş ürünleri üzerine fırın kağıdı serilmiş cam tepside pişiriniz.
- Ambalajda önerilen sıcaklıklardan düşük olanını seçiniz.
- Pişirilen malzemeyi birkaç defa çeviriniz.

### Dondurulmuş ürünlerin/Hazır yemeklerin hazırlanması

Yemeklerin özenli bir şekilde işlenmesi sağlığını korur.

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

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

MyMiele  alanına sık kullanılan uygulamaları kaydedebilirsiniz.

Böylece, özellikle de otomatik programlarda bir programı başlatmak için bütün menü seviyelerini dolaşmak zorunda kalmazsınız.

**Faydalı bilgi:** MyMiele alanına kaydedilmiş menü öğelerini aynı zamanda açılış ekranı olarak da belirleyebilirsiniz (bkz. “Ayarlar” – “Açılış Ekranı” bölümü).

## Kayıt ekleme

En fazla 20 kayıt ekleyebilirsiniz.

■ MyMiele  seçeneğine dokununuz.

■ Kayıt ekle seçeneğine dokununuz.

Şu başlıklardan alt öğe seçebilirsiniz:

- Programlar

- Otomatik programlar  Auto

- Özel uygulamalar  


- Kişisel programlar  

■ OK ile onaylayınız.

Listede seçilen alt öğe ve karşı gelen sembolü görüntülenir.

■ Diğer kayıtları da aynı şekilde gerçekleştiriniz. Henüz eklenmemiş alt öğeler seçim için sunulur.

## Kayıtların silinmesi

■ MyMiele  seçeneğine dokununuz.

■ Silmek istediğiniz kayda, içerik menüsü görüntülenene dek dokununuz.

■ Sil seçeneğine dokununuz.

Kayıt listeden silinir.

## Kayıtların kaydırılması

■ MyMiele  seçeneğine dokununuz.

■ Kaydırmak istediğiniz kayda, içerik menüsü görüntülenene dek dokununuz.

■ Kaydır seçeneğine dokununuz.

İlgili kaydın etrafında turuncu bir çerçeve görülür.

■ Kaydı kaydırınız.

Kayıt istenen konumda görüntülenir.

## Kişisel programlar

En fazla 20 kullanıcı programı oluşturabilir ve bunları kaydedebilirsiniz.

- En sevdiğiniz yemek tariflerini veya en sık kullanılan yemek tariflerini tam olarak açıklamak için en fazla 10 pişirme adımını kombine edebilirsiniz. Her bir pişirme adımında buna ilişkin program, sıcaklık ve pişirme süresi ya da iç sıcaklık gibi ayarları seçiniz.
- Pişecek malzeme için raf seviyesini (seviyelerini) belirleyebilirsiniz.
- Yemek tarifinize karşı gelen programın adını girebilirsiniz.


Programınız, yeniden çağırdığınızda ve başlattığınızda otomatik olarak ilerleme-ye başlar.

Kullanıcı programı oluşturmak için diğer olanaklar:

- Otomatik programı, sona erdikten sonra kullanıcı programı olarak kaydediniz.
- Pişirme işlemi sona erdikten sonra işlemi ayarlanan pişirme süresiyle kaydediniz.

Ardından bir program ismi giriniz.

### Kullanıcı programı oluşturma

- Kişisel programlar  seçeneğine dokununuz.
- Program oluştur seçeneğine dokununuz.

Şimdi birinci pişirme adımına yönelik ayarları belirleyebilirsiniz.

Ekrandaki talimatları uygulayınız:

- İsteddiğiniz ayarları seçiniz ve onaylayınız.

Ön ısıtma fonksiyonunu seçtiğinizde, Ekle seçeneğiyle, pişirme süresi ayarı yaptığınız ek bir pişirme adımı ekleyiniz. Ancak bundan sonra programı kaydedebilir veya başlatabilirsiniz.

Birinci pişirme adımına yönelik tüm ayarlar artık belirlenmiştir.

Örneğin ilk programın ardından başka bir program kullanılması gerekiyorsa ek pişirme adımları ekleyebilirsiniz.

- Başka pişirme adımları gerekirse Ekle seçeneğine dokununuz ve birinci pişirme adımında olduğu gibi devam ediniz.
- Gerekli pişirme adımlarının hepsini belirledikten sonra Raf seviyesini belirleyin öğesini seçiniz.
- İsteddiğiniz seviyeyi veya seviyeleri seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

Ayarları kontrol etmek veya daha sonra değiştirmek isterseniz, ilgili program adına dokununuz.

- Kaydet seçeneğine dokununuz.
- Program ismini tuş takımı ile giriniz.

[ ] karakteri ile uzun program isimleri için satır kesmesi ekleyebilirsiniz.


- Program ismini girdiyseniz Kaydet seçeneğine dokununuz.

Ekranda program isminin kaydedildiği onayı görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

Kaydedilen programı derhal veya gecikmeli olarak başlatabilirsiniz ya da pişirme adımlarını değiştirebilirsiniz.


### Kullanıcı programlarının başlatılması

- Pişirilecek yemeği fırına veriniz.
- Kişisel programlar  seçeneğine dokununuz.
- İsteddiğiniz programı seçiniz.

Program ayarlarına bağlı olarak şu menü öğeleri görüntülenir:

- Hemen başlat  
Program hemen başlatılır. Fırın ısıtması hemen açılır.
- Bitiş saati  
Programın bitmesi gereken saati belirleyiniz. Fırın ısıtması bu saatte otomatik olarak kapanır.
- Başlatma saati  
Programın başlaması gereken saati belirleyiniz. Fırın ısıtması bu saatte otomatik olarak açılır.
- Pişirme adımı göster  
Ekranda ayarlarınızın bir özeti görüntülenir.
- İşlemleri göster  
Yemeğin fırına verilmesi gibi gerekli işlemler görüntülenir.
- İsteddiğiniz menü öğesini seçiniz.
- Yiyeceğin hangi raf seviyesine konulması gerektiğine dair talimatı OK ile onaylayınız.


Program hemen veya ayarlanan saatte başlar.

 İfo ile pişirme işlemine bağlı olarak örneğin yemeğin fırına verilmesi veya çevrilmesi ile ilgili bilgileri görüntüleyebilirsiniz.

- Program sona erdiğinde Kapat seçiniz.

### Pişirme adımlarının değiştirilmesi

Bir isim altında kaydettiğiniz otomatik programların pişirme adımları değiştirilemez.

- Kişisel programlar  seçeneğine dokununuz.
- Değiştirmek istediğiniz programa, içerik menüsü görüntülenene dek dokununuz.
- Değiştir seçeneğine dokununuz.
- Değiştirmek istediğiniz pişirme adımına veya bir pişirme adımı eklemek istiyorsanız, Ekle seçeneğine dokununuz.
- İsteddiğiniz ayarları seçiniz ve onaylayınız.
- Değiştirdiğiniz programı değiştirmeden başlatmak isterseniz Başlat seçeneğine dokununuz.
- Tüm ayarları değiştirdiyse Kaydet seçeneğine dokununuz.


Ekranda program isminin kaydedildiği onayı görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

Kaydedilen program değiştirilmiştir ve derhal veya gecikmeli olarak başlatılabilir.

## Kişisel programlar

### Kullanıcı programlarını yeniden adlandırılması

- Kişisel programlar  seçeneğine dokununuz.
- Değiştirmek istediğiniz programa, içerik menüsü görüntülenene dek dokununuz.
- İsim değiştir seçeneğine dokununuz.
- Program ismini tuş takımı ile değiştiriniz.

⌋ karakteri ile uzun program isimleri için satır kesmesi ekleyebilirsiniz.


- Program ismini değiştirdiyse Kaydet seçeneğine dokununuz.

Ekranda program isminin kaydedildiği onayı görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

Programın ismi değiştirilmiştir.


### Kullanıcı programlarının silinmesi

- Kişisel programlar  seçeneğine dokununuz.
- Silmek istediğiniz programa, içerik menüsü görüntülenene dek dokununuz.
- Sil seçeneğine dokununuz.
- Soruyu Evet ile onaylayınız.

Program silinir.

Ayarlar | Fabrika ayarları | Kişisel programlar ayarıyla tüm kullanıcı programlarını aynı anda silebilirsiniz.

### Kullanıcı programlarının kaydırılması

- Kişisel programlar  seçeneğine dokununuz.
- Kaydırmak istediğiniz programa, içerik menüsü görüntülenene dek dokununuz.
- Kaydır seçeneğine dokununuz.
- İlgili kaydın etrafında turuncu bir çerçeve görülür.
- Programı kaydırınız.

Program istenen konumda görüntülenir.

Yemeklerin özenli bir şekilde işlenmesi sağlığını korur.

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

## Hamur işleri pişirmeye ilişkin faydalı bilgiler

- Bir pişirme süresi ayarlayınız. Pişirme işlemi için çok uzun bir gecikmeli başlatma süresi seçilmemelidir. Hamur kuruyabilir ve kabartma maddesi etkisini kaybedebilir.
- Parlak malzemeden açık renk, ince kalıplardan kaçınınız, açık renk kalıplar eşit olmayan veya zayıf bir kızarma sonucu verir. Elverişsiz koşullar altında, yemek pişmez.
- Baton kalıp veya uzun kalıplar içindeki kekleri izgaranın üzerine çapraz olarak koyarak kalıpların içindeki ısının eşit dağılmasını ve malzemelerin eşit derecede pişmelerini sağlayınız.
- Patates kızartması, kroket veya benzeri yemekleri hazırlarken cam tepsiye fırın kağıdı seriniz.

## Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

Pişirme tablolarını bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.

## Sıcaklık seçimi

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

## Pişirme süresi seçimi

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

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

Kürdana yumuşak hamur parçacıkları yapışmazsa, pişmiş demektir.

## Programlara ilişkin bilgiler


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

## Otomatik programlar kullanımı

- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## Turbo + kullanımı

Isıya dayanıklı malzemeden yapılmış tüm fırın kaplarını kullanabilirsiniz.

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

Bu programı aynı anda birden fazla seviyede yemek pişiriyorsanız kullanınız.

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

# Hamur işleri pişirme

## Üst/Alt Isıtma 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.

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

## Yoğun pişirme kullanımı

Isıya dayanıklı malzemeden yapılmış tüm fırın kaplarını kullanabilirsiniz.

Bu programı ıslak kaplamalı turtalar için kullanınız.

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

- Kalıp içindeki kekleri 1. seviyeye koyunuz.

## Eco-Turbo kullanımı


Isıya dayanıklı malzemeden yapılmış tüm fırın kaplarını kullanabilirsiniz.

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

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

## MD + Turbo+ kullanımı

Mikrodalgaya uygun ısıya dayanıklı fırın kalıpları uygundur ( bkz. “Mikrodalga programı - Kap seçimi”, ör. mikrodalgalar bu malzemelerden geçtiklerinden ısıya dayanıklı cam veya seramikten fırın kalıpları.

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

Bu programı kullandığınızda pişirme süresi kısılır.

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

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

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



## Kızartmaya ilişkin faydalı bilgiler

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

## Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

Pişirme tablolarını bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.

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

### Sıcaklık seçimi

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

### Pişirme süresi seçimi

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

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



# Kızartma

## Faydalı bilgiler

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

## Programlara ilişkin bilgiler

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



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


## Otomatik programlar kullanımı

- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## Turbo + veya Otomatik kızartma kullanımı

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


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


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

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

## MD + Turbo+ veya MD + Otomatik kızartma kullanımı

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

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

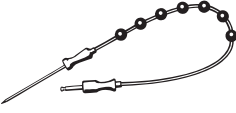
MD + Otomatik kızartma  programını yüksek sıcaklıkta mühürlemek ve düşük sıcaklıkta kızartmaya devam etmek için kullanınız.

Mikrodalgalı programları kullandığınızda pişirme süresi kısaldır.

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

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

## Gıda termometresi



Gıda termometresi yardımıyla pişirme işlemindeki sıcaklığı kesin olarak kontrol edebilirsiniz.

### Çalışma şekli

Besin termometresinin metal ucu pişirilecek malzemenin içine sapına kadar, tamamen batırılır. Termometrenin metal ucunda, pişirme işlemi sırasında malzemenin içindeki sıcaklığı ölçen bir sıcaklık sensörü bulunur. Yemeğin iç sıcaklığındaki artış, yemeğin pişme durumunu yansıtır. Örneğin rostoyu orta ya da iyi pişmiş istemenize bağlı olarak, daha düşük veya daha yüksek bir iç sıcaklık ayarlayınız.

İç sıcaklık için en fazla 99 °C ayarlanabilir. Pişirilecek malzemeye ve karşı gelen iç sıcaklıklara ilişkin bilgileri, bu dokümanın sonundaki pişirme tablolarında bulabilirsiniz.

Besin termometresiyle ve besin termometresi olmaksızın gerçekleştirilen pişirme işlemlerinin süreleri benzerdir.

## Kullanım olanakları

Bazı otomatik programlarda ve özel kullanımlarda gıda termometresi kullanmanız istenir.

Bunun dışında kendi kullanıcı programlarınızda ve aşağıdaki programlarda da gıda termometresini kullanabilirsiniz:

- Otomatik kızartma
- Turbo +
- Üst/Alt Isıtma
- Mikrodalgı
- MD + Otomatik kızartma
- MD + Turbo+

## Kullanıma ilişkin önemli bilgiler

- Eti bir kap içine veya programa bağlı olarak tel ızgara üzerindeki cam tepsiye yerleştirebilirsiniz.
- Gıda termometresinin metal ucu, sıcaklık sensörü pişecek malzemenin içine, malzemenin ortasına ulaşacak şekilde sapına kadar, tam olarak batırılır.
- Kümes hayvanlarında metal ucu batırmak için en uygun yer göğüs bölgesindeki en kalın yerdir. Bunun için göğüs bölgesini, en kalın yeri bulmak için baş parmağınız ve işaret parmağınız ile yoklayınız.
- Metal uç kemiklere temas etmemeli ve çok yağlı yerlere batırılmamalıdır. Yağ dokusu ve kemik, fırının vaktinden önce kapanmasına sebep olabilir.
- Çok yağlı etler için pişirme tablolarında iç sıcaklık olarak verilen değerden daha yüksek bir sıcaklık seçiniz.
- Alüminyum folyo veya kızartma torbası kullanırken, gıda termometresini folyodan geçirerek malzemenin ortasına kadar batırınız. Gıda termometresini etle birlikte folyonun içine de koyabilirsiniz. Bunun için folyo üreticisinin verdiği bilgileri dikkate alınız.

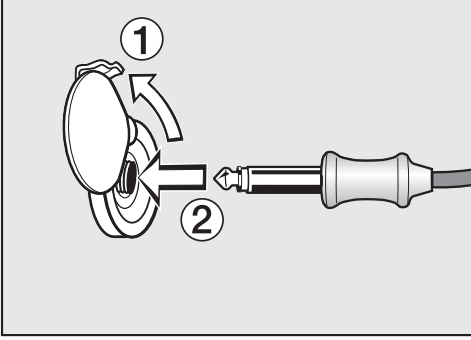
# Kızartma

## Besin termometresi kullanımı

- Besin termometresinin metal ucunu pişecek malzemenin içine sapına kadar, tam olarak batırınız.

Birden fazla et parçasını aynı anda pişirmek isterseniz besin termometresini en kalın et parçasına batırınız.

- Pişirilecek yemeği fırına veriniz.



- Besin termometresinin fişini yerine oturduğu duyulana dek bağlantı soketine sokunuz.
- Kapağı kapatınız.
- Programı veya otomatik programı seçiniz.
- Sıcaklığı ve gerekirse, iç sıcaklığı ayarlayınız.

Otomatik programlarda iç sıcaklık değerleri önceden belirlenmiştir. Ekrandaki talimatları uygulayınız.

Piştirme işlemi iç sıcaklığa ulaşıldığında sona erer.

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Besin termometresi çok ısınabilir. Besin termometresine dokunduğunuzda yanabilirsiniz.

Besin termometresini bağlantı soketinden çıkarırken fırın eldivenini takınız.

## Gıda termometresiyle piştirme işlemini gecikmeli başlatma

İşlemin daha sonraki bir anda başlamasını da sağlayabilirsiniz.

- Başlatma saati seçeneğine dokununuz.

Gıda termometresi kullanarak piştirme süresi gıda termometresi olmaksızın piştirme süresine yaklaşık olarak eşit olduğundan bitiş saati yaklaşık olarak tahmin edilebilir.

Toplam süre iç sıcaklığa ulaşılmasına bağlı olduğundan Piştirme süresi ve Bitiş saati ayarlanamaz.

## Kalan süre göstergesi

Bir piştirme işleminde ayarlanan sıcaklık 140°C'den yüksek ise, ekranda belirli bir süreden sonra piştirme işleminin kalan süresi yaklaşık olarak gösterilir.

Kalan süre ayarlanan piştirme sıcaklığından, ayarlanmış olan iç sıcaklıktan ve iç sıcaklık artışından hesaplanır.

Başta görüntülenen kalan süre tahmini bir değerdir. Kalan süre işlem sırasında sürekli olarak yeniden hesaplandığından, gösterge de kendini sürekli olarak düzeltir ve giderek daha kesin bir değer gösterir.

Piştirme sıcaklığı veya iç sıcaklık değiştiğinde ya da başka bir program seçildiğinde tüm kalan süre bilgileri silinir. Kapak uzun bir süre açık kalırsa, kalan süre yeniden hesaplanır.

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Izgara yaparken fırın kapağını kapatınız.

## Izgara işlemine ilişkin faydalı bilgiler



- Izgara sırasında ön ısıtma gereklidir. Ön ısıtma için **mikrodalgasız** bir program seçiniz. Üst Isıtma/Izgara rezistansını yaklaşık 5 dakika fırın kapağını kapalı tutarak ısıtınız.
- Eti hızlı bir şekilde akan soğuk suyun altında yıkayınız ve kurulayınız. Izgara yapmadan önce et dilimlerini tuzlamayınız, aksi takdirde et suyunu verir.
- Yağsız ete sıvı yağ sürebilirsiniz. Sıvı yağ dışında yağ kullanmayınız, zira bunlar kolayca kararır veya duman çiktirirler.
- Yassı balık ve balık dilimlerini temizleyip tuzlayınız. Balığın üzerinde limon suyu da gezdirebilirsiniz.
- Genel olarak tel ızgara üzerinde ızgara yapınız.
- Izgara için için önce tel ızgarayı yağlayınız ve pişirilecek malzemeyi tel ızgaranın üzerine koyunuz.

## Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

Pişirme tablolarını bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.



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

## Sıcaklık seçimi

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

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

## Izgara kademesi seçimi

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

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

# Izgara yapma

## Pişirme süresi ⌚ seçimi

- Yassı et/balık dilimlerinin ızgarası her bir yüz için yakl. 6-8 dakika gerektirir. Pişme süresinin farklı olmaması için parçaların aynı kalınlıkta olmasına dikkat ediniz.
- Kalın et parçalarının her yanını yakl. 7-9 dakika pişiriniz.
- Rostoyu, çapının her bir santimetresi için yaklaşık 10 dakika pişiriniz.
- Genel olarak verilen sürelerden kısa olanının ardından hamurun pişip pişmediğini kontrol ediniz.
- **Pişip pişmediğini kontrol etmek** için bir kaşıkla ete bastırınız. Bu şekilde, etin ne kadar piştiğini belirleyebilirsiniz.

### - az pişmiş

Et çok esnek ise, içi hala kırmızıdır.

### - orta

Et biraz esnek ise, içi pembedir.

### - iyi pişmiş

Et neredeyse hiç esnemiyorsa, iyi pişmiş demektir.

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

## Programlara ilişkin bilgiler

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

Gıda termometresinin plastiği çok yüksek sıcaklıklarda eriyebilir.

Gıda termometresini ızgara programlarında kullanmayınız.

Gıda termometresini fırının içinde muhafaza etmeyiniz.

Mikrodalgalı programları kullandığınızda pişirme süresi kısalmır.

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

## Turbo ızgara veya MD + Turbo ızgara kullanımı

Bu programlar tavuk gibi büyük çaplı malzemelerin ızgarasına uygundur.

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

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

## Izgara veya MD + Izgara kullanımı

Bu programlar yassı malzemelerin ızgarası ve üst kızartma için uygundur.

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

⚠ 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.

Fırını temizlemek için asla buharlı bir temizlik aleti kullanmayınız.

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

Özellikle de fırın temizleyiciler fırının ön paneline zarar verebilir.

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

Temizlik ürünü kalıntılarını derhal temizleyiniz.

İnatçı kirler bazı koşullar altında fırına zarar verebilir.

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

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

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

Kozmetik ürünleri, özellikle güneş kremi ve el dezenfektanları mat cam yüzeyinde kalıcı lekeler neden olabilir.

Mat cam yüzeye kozmetik ürünleri bulaşmışsa, kalıntıları hemen ılık su, elde bulaşık deterjanı ve temiz bir mikrofiber bezle 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

# Temizlik ve bakım

- Mekanik temizlik ürünleri ile noktasal temizlik
- Fırın temizleyiciler \*
- Paslanmaz çelik bulaşık telleri

\* PerfectClean kaplamalı yüzeylerdeki inatçı kirlerde, kullanımına izin verilir

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

Kirleri hemen temizlemeniz en iyisidir.

Sadece cam tepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

Daha rahat bir temizlik için:

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

## Normal kirlerin çıkarılması

Fırın içinde biriken sıvılar fırına zarar verebilir.

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

## Normal kirlerin çıkarılması

- Normal kirleri elde bulaşık deterjanı, sıcak su ve temiz bir sünger bezle veya temiz ve nemli bir mikrofiber bezle siliniz.

- Temizlik ürünü kalıntılarını bir miktar duru su ile iyice temizleyiniz. Bu, temizlik ürünü kalıntıları kaplamasının yapışmazlık özelliğini olumsuz etkilediğinden PerfectClean kaplı parçalarda özellikle önemlidir.
- Ardından yüzeyleri yumuşak bir bezle kurulayınız.

## Gıda termometresinin temizlenmesi

Gıda termometresi suya sokulursa veya bulaşık makinesinde yıkanırca zarar görür.

Gıda termometresini sadece nemli bir bezle siliniz.

## İnatçı kirlerin çıkarılması

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

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

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

## Fırın temizleyici kullanımı

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



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

Fırın tavanına fırın spreyi sıkmayınız.

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

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

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

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

### Üst Isıtma/Izgara rezistansının aşağıya doğru indirilmesi

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

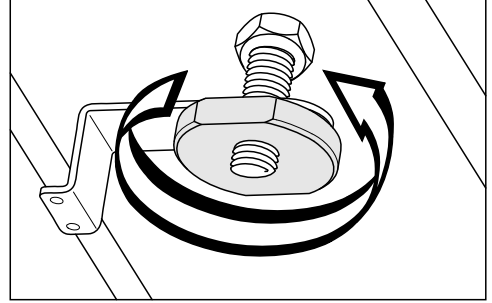
⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

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

Fırın tabanı düşen somun sonucu çizilebilir.

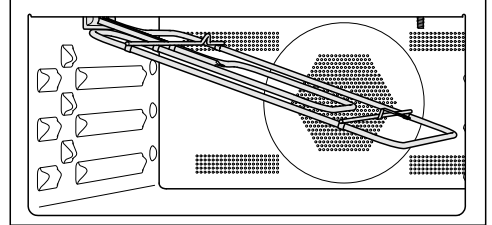
Koruma amaçlı olarak fırın tabanına bir el bezi koyunuz.



- Somunu sökünüz.

Üst ısıtma/ ızgara rezistansı zarar görebilir.

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



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

Fırının tavan paneli zarar görebilir.

Fırın tavanının temizliği için bulaşık süngerinin sert yüzünü kullanmayınız.

Fırının tavanındaki LED lamba zarar görebilir.

LED lambayı mümkün olduğunca temizlemeyiniz.

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



## Ne yapmalı, eğer ... ?

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






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

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

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

Problem	Sebeup ve Çözüm
<b>Kapağı sensörlü  tuşuyla açamıyorsanız?</b>	<p>Ekran   QuickTouch   Kapalı ayarı seçilmiştir. Bunun sonucunda sensörlü  tuşu, fırının gücü kapalıyken tepki vermez.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırının gücünü açtığınızda sensörlü tuşlar tepki verir. Sensörlü tuşların fırının gücü kapalıyken de çalışmasını istiyorsanız Ekran   QuickTouch   Açık ayarını seçiniz.</li></ul>
	<p>Fırın elektrik şebekesine bağlı değildir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırının fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>■ Elektrik sigortasının atıp atmadığını kontrol ediniz. Bir elektrik teknisyeni veya Miele yetkili servisini çağırınız.</li><li>■ Fırında örneğin hala yemek bulunduğundan kapağı açmak zorundaysanız, kapağı fırınla birlikte verilen kapak açma aleti ile açınız. Bunun için aleti yukarıdan eğimli olarak kumanda paneli ile kapak arasındaki aralığa sokunuz. Ayrıca iki elinizle açılana kadar kapağı yanlardan çekebilirsiniz.</li></ul>
<b>Pişirme işlemi başlatamıyorsanız?</b>	<p>Mikrodalgalı bir işlem için kapak hala açıktır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kapağın düzgün kapanmış olup olmadığını kontrol ediniz.</li></ul>
	<p>Mikrodalgalı bir işlem için mikrodalga gücü veya pişirme süresi ayarlanmamıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bir mikrodalga gücü ve bir pişirme süresi ayarlanmış mı kontrol ediniz.</li></ul>
	<p>Mikrodalga ile kombine program için gerekli tüm ayarlar girilmemiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bir mikrodalga gücü, pişirme süresi ve sıcaklığın ayarlanmış olup olmadığını kontrol ediniz.</li></ul>


## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebebe ve Çözüm
<b>Sensörlü tuşlar veya yaklaşım sensörü tepki vermiyorsa?</b>	<p>Ekran   QuickTouch   Kapalı ayarı seçilmiştir. Bunun sonucunda sensörlü tuşlar ve yaklaşım sensörü fırının gücü kapalıyken tepki vermez.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırının gücünü açtığınızda sensörlü tuşlar ve yaklaşım sensörü tepki verir. Sensörlü tuşların ve yaklaşım sensörünün fırının gücü kapalıyken de çalışmasını istiyorsanız Ekran   QuickTouch   Açık ayarını seçiniz.</li></ul>
	<p>Yaklaşım sensörlü ayarları kapalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Yaklaşım sensörü ayarlarını Ayarlar   Sensör destekli kumanda ayarıyla değiştiriniz.</li></ul>
	<p>Yaklaşım sensörü arızalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>
	<p>Fırın elektrik şebekesine bağlı değildir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırının fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>■ Elektrik tesisatının sigortalarının atıp atmadığını kontrol ediniz. Bir elektrik teknisyeni veya Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>
	<p>Ekran da tepki vermiyorsa kontrol ünitesinde bir sorun vardır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ekran kapanıp fırın yeniden başlatılana kadar Açma/ Kapama  tuşuna dokununuz.</li></ul>
<b>Fırının gücü açılırken ekranda Çalıştırma kilidi  görüntüleniyorsa?</b>	<p>Çalıştırma kilidi  etkindir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Herhangi bir pişirme işlemi için çalıştırma kilidini sensörlü  sembolüne en az 6 saniye boyunca dokunmak yoluyla kaldırmamız mümkündür.</li><li>■ Çalıştırma kilidini kalıcı olarak etkisiz kılmak istiyorsanız, Güvenlik   Çalıştırma kilidi    Kapalı ayarını seçiniz.</li></ul>
<b>Ekranda Elektrik kesintisi -İşlem iptal edildi bildirimi görüntüleniyorsa?</b>	<p>Elektrik kısa süreliğine kesilmiştir. Bunun sonucu gerçekleşmekte olan bir pişirme işlemi iptal edilmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırının gücünü kapatınız ve tekrar açınız.</li><li>■ Pişirme işlemi yeniden başlatınız.</li></ul>
<b>Ekranda 12:00 görüntüleniyorsa?</b>	<p>150 saatten daha uzun süren bir elektrik kesintisi yaşanmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Güncel saati ve tarihi yeniden ayarlayınız.</li></ul>

## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebebe ve Çözüm
<b>Ekranda Maks. çalışma süresine ulaşıldı bildirimi 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.
Mikrodalga  <b>programında bir pişirme işlemi sırasında kapak açıldığında fırının çalışma sesi duyulmuyorsa?</b>	Bu bir arıza değildir! Mikrodalga  programında yemek pişirilirken kapak açılırsa kapak kontak şalteri mikrodalgayı kapatır ve soğutma fanını daha düşük bir devir sayısına düşürür.
<b>Bir pişirme işleminden sonra fırından çalışma sesi geliyorsa?</b>	Pişirme işleminden sonra soğutma fanı çalışmaya devam eder (bkz. "Ayarlar - Gecikmeli fan kapatma")
<b>Mikrodalgalı bir işlem sırasında normal olmayan bir ses duyuluyorsa?</b>	Mikrodalgalı bir işlemde metal kap kullanmışsınızdır. ■ Kıvılcımların metal kap kullanımından dolayı mı çıktığını kontrol ediniz (bkz. "Mikrodalga kullanımı - Kap seçimi"). Mikrodalgalı bir işlem sırasında yemeğin üzerini alüminyum folyo ile kaplamışsınızdır. ■ Duruma göre bu folyoyu kaldırınız. Mikrodalgalı bir işlemde tel ızgara kullanmışsınızdır. ■ Mikrodalgalı işlemlerde daima cam tepsiyi kullanınız.
<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	Sebebe ve Çözüm
<b>Kek/çörek gibi hamur işlerinin üzeri farklı derecede kızarıyorsa?</b>	<p>Yanlış bir sıcaklık veya raf seviyesi seçilmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kızarma derecesinde belli bir fark her zaman olur. Kızarma farkı çok fazla ise seçilen sıcaklığı ve raf seviyesini mutlaka kontrol ediniz.</li></ul> <p>Fırın kabının malzemesi veya rengi programa uygun olmayabilir. Açık renk, parlak, ince kalıplar çok uygun değildir. Bunlar fırının ısı ışınımını yansıtırlar. Bunun sonucunda ısı malzemeye daha az ulaşır ve eşit olmayan ya da zayıf bir kızarma meydana gelir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Mat, koyu renk kalıplar kullanınız.</li></ul>
<b>Ayarlanan süre bittikten sonra yiyecek Mikrodalga programında yeterli derecede ısıtılmamış ve ya pişmemişse?</b>	<p>Mikrodalgalı bir programı durdurduktan sonra yeniden başlatmamışsınızdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pişirme işlemi yemek yeterince ısınmaya veya pişene kadar yeniden başlatınız.</li></ul> <p>Mikrodalga ile pişirme veya ısıtma işleminde çok kısa bir süre ayarlanmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ayarlı mikrodalga gücü için doğru sürenin seçilip seçilmediğini kontrol ediniz. Mikrodalga gücü ne kadar düşükse, süre de o kadar uzun olmalıdır.</li></ul>
<b>Mikrodalga ile ısıtma veya pişirme işleminden sonra yemek çok çabuk soğuyorsa?</b>	<p>Mikrodalganın özelliği dolayısıyla, ısı önce gıdaların kenarlarında oluşur ardından ortasına doğru ilerler. Yemek yüksek bir mikrodalga gücüyle ısıtılırsa, yemek dışarıdan çok sıcak olmasına rağmen içi henüz ısınmamış olabilir. Takip eden sıcaklık eşitlenmesi sırasında yemek içeriden ısınır ve dışarıdan soğur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Özellikle farklı içeriğe sahip yemekleri ısıtırken daha düşük bir mikrodalga gücü ve buna uygun uzun bir süre seçiniz.</li></ul>
<b>Fırın aydınlatması kısa süre sonra sönyorsa?</b>	<p>Aydınlatma   15 saniye "Açık" ayarı seçilmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırın aydınlatmasını tüm pişirme işlemi boyunca açmak istiyorsanız Aydınlatma   Açık ayarını seçiniz.</li></ul>
<b>Fırın aydınlatması kapalıysa ve açılmıyorsa?</b>	<p>Aydınlatma   Kapalı ayarı seçilmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sensörlü  tuşunu seçerek fırın aydınlatmasını 15 saniye için açınız.</li><li>■ İsterseniz Aydınlatma   Açık veya 15 saniye "Açık" ayarını seçiniz.</li></ul> <p>Fırın aydınlatması arızalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>

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

### Arızalar için iletişim bilgisi

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

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

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

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

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

### Garanti

Garanti süresi 2 yıldır.

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

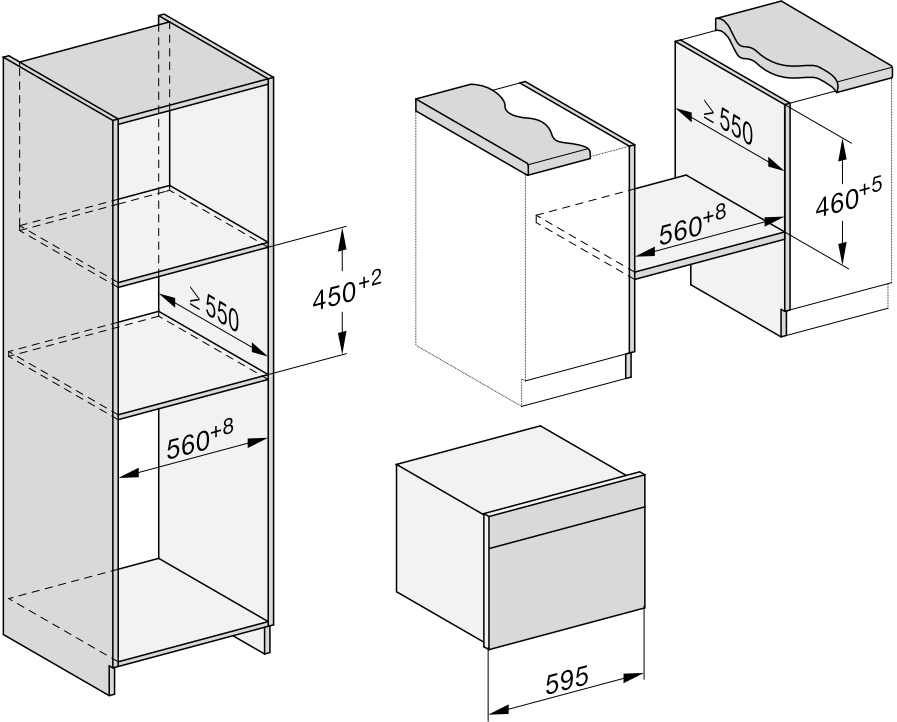
# Kurulum

## Montaj ölçüleri

Ölçüler mm olarak verilmiştir.

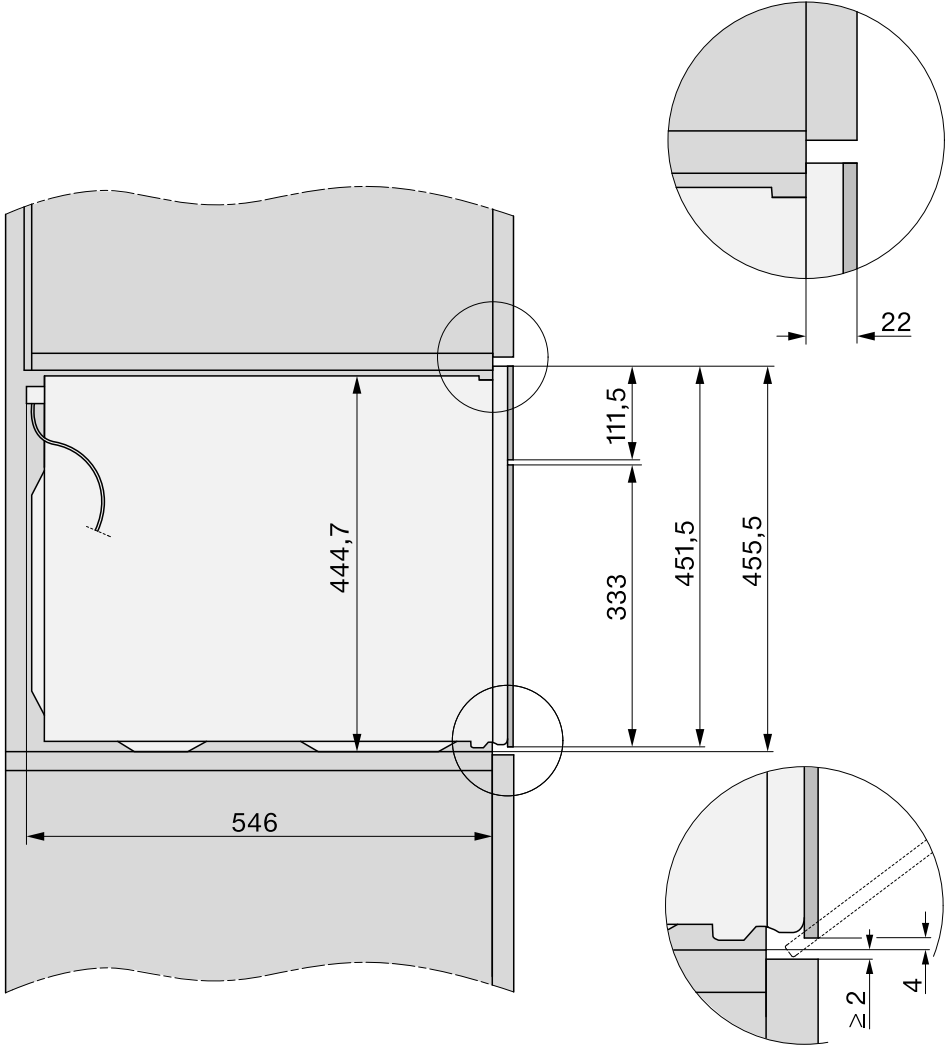
### Yüksek veya tezgah altı dolaba montaj

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



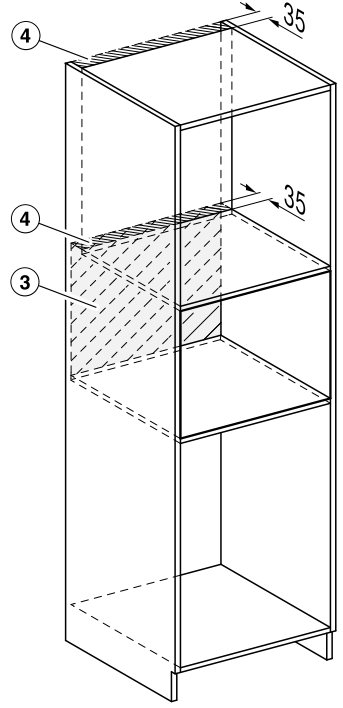
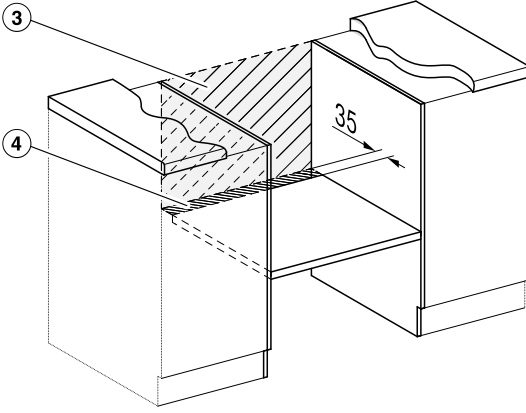
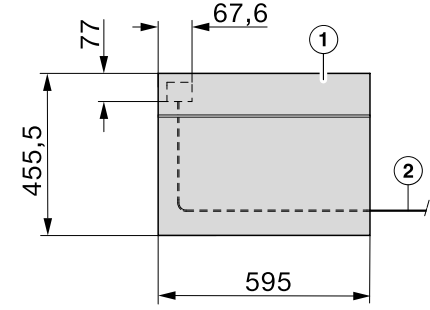


## Yandan görünüm



# Kurulum

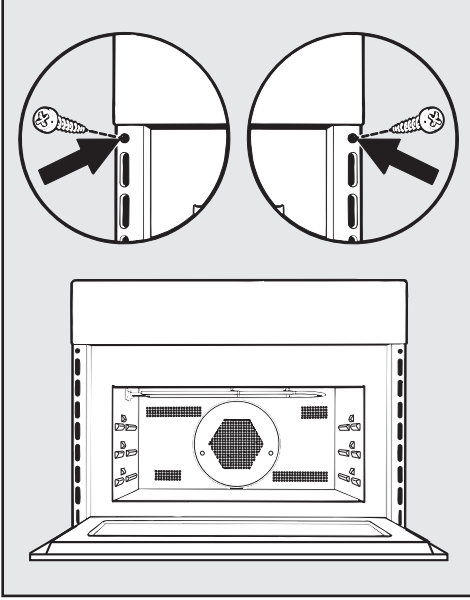
## Bağlantılar ve havalandırma




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

## Fırının montajı

- Fırının elektrik bağlantısını yapınız.
- Fırını dolap içine itiniz ve hizalayınız.
- Prize elektrik beslemesini tekrar sağlayınız.



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

# Kurulum

## Elektrik bağlantısı

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

Sigorta en az 16 A'lık olmalıdır.

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

Fırın, prize erişim mümkün olacak şekilde konumlandırılmış olmalıdır.

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

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

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

Miele ile iletişim kurduğunuzda şu bilgileri daima veriniz:

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

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

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

























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





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

Bağımsız veya şebeke senkronizasyonu olmayan bir enerji besleme sisteminde (örneğin mikro şebekeler, yedekleme sistemleri) kesintili veya kesintisiz işletim mümkündür. Bu türden bir işletim için enerji besleme sisteminin, EN 50160 standardı gerekliliklerini veya benzeri gereklilikleri karşılaması zorunludur.

Ev tesisatında ve bu Miele ürününde öngörülen koruyucu tedbirler, fonksiyon ve çalışma şekli bakımından mikro şebeke işletiminde veya şebeke senkronizasyonu olmayan işletimde de sağlanmalı veya tesisatta eşdeğer tedbirler uygulanmalıdır. Bunlar, örneğin güncel VDE-AR-E 2510-2 yayınında açıklanmıştır.

## Sulu hamur

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		 +  [°C] + [W]		 <sub>1</sub>	 [dk.]	CF
Muffin		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Küçük kekler (1 cam tepsi)*		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
Küçük kekler (2 cam tepsi)*		140	–	2+3	35–45	–
Madeira keki (baton kalıp, 30 cm)		160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
Halka kek (Halka kalıp/Dilimli halka kalıp, Ø 26 cm)		160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Mermer kek, fındıklı kek (baton kalıp, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Mermer kek, fındıklı kek (dilimli yuvarlak kalıp, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Meyveli turta (1 cam tepsi)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Meyveli turta (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	50–60	–
Pasta tabanı (pasta tabanı kalıbı, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–25	–

 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Mikrodalg gücü,  Booster, <sub>1</sub> Raf seviyesi,  Piştirme süresi, CF Crisp function,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma,  MD + Turbo+, ✓ açık, – kapalı























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









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

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

# Piştirme tabloları

## Yoğrulmuş hamur

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		 [°C]			 [dk.]	CF
Kurabiye (1 cam tepsi)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
Sıkma kurabiye (1 cam tepsi)*		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	30–40	–
Sıkma kurabiye (2 cam tepsi)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>	–
Pasta tabanı (pasta tabanı kalıbı, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	1	20–30	–
Cheesecake (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		160–170	–	1	90–100	–
		150–160	–	1	80–90	–
Elmalı turta (kelepçeli kalıp, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Üstü kapalı elmalı turta (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Jöleli meyveli turta (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Jöleli meyveli turta (1 cam tepsi)		160–170	✓	2	50–60	–
Tatlı tart (1 cam tepsi)		230–240 <sup>1</sup>	–	1	40–50	✓

 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster,  Raf seviyesi,  Piştirme süresi, CF Crisp function,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma,  Yoğun piştirme, ✓ açık, – kapalı

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

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

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

## Mayalı hamur

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		+  [°C] + [W]			[dk.]	CF
Dilimli yuvarlak kek (dilimli yuvarlak kalıp, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Noel keki (1 cam tepsi)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
Meyveli/meyvesiz kırıntı pastası (1 cam tepsi)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	30–40	–
Meyveli turta (1 cam tepsi)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Elmalı/üzümlü çörek (1 cam tepsi)		160–170 <sup>1</sup>	✓	2	20–30	–
Beyaz ekmek (Kalıpsız) (1 cam tepsi)		180–190	–	2	35–45	–
Beyaz ekmek (baton kalıp, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60	–
Tam tahıllı ekmek (baton kalıp, 30 cm)		180–190	✓	1	40–50	–
Mayalı hamur kabartma (kase)		30	–	1	30	–

Çalışma modu, Sıcaklık, Booster, Raf seviyesi, Piştirme süresi, CF Crisp function, Turbo +, Üst/Alt Isıtma, MD + Turbo+, ✓ açık, – kapalı

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











## Quark hamuru









Kek/Kurabiye (Aksesuar)		+  [°C] + [W]			[dk.]	CF
Meyveli turta (1 cam tepsi)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Elmalı/üzümlü çörek (1 cam tepsi)		160–170	✓	2	20–30	–

Çalışma modu, Sıcaklık, Booster, Raf seviyesi, Piştirme süresi, CF Crisp function, Turbo +, MD + Turbo+, ✓ açık, – kapalı

# Piştirme tabloları

## Pandispanya hamuru

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		 [°C]		 3 1	 [dk.]	CF
Pasta tabanı (2 yumurta, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	15–25	–
Pasta tabanı (4 yumurta, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	25–35	–
Pandispanya (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)*		180–190 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
		150–180 <sup>2</sup>	–	1	20–45	–
Pandispanya (1 cam tepsi)		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–













 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster,  3 1 Raf seviyesi,  Piştirme süresi, CF Crisp function,  Üst/Alt Isıtma,  Turbo +,  açık, – kapalı









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

<sup>1</sup> Genel olarak, belirtilen sıcaklıklardan daha düşük olanını seçiniz ve yemeği belirtilen piştirme sürelerinden kısa olanının ardından kontrol ediniz.

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

## Ekler hamuru, Milföy hamuru, Beze


















Kek/Kurabiye (Aksesuar)		 [°C]		 3 1	 [dk.]	CF
Profiterol (1 cam tepsi)		160–170		2	30–40	–
Milföy börekleri (1 cam tepsi)		170–180 <sup>1</sup>		2	15–25	–
Makaron (1 cam tepsi)		120–130 <sup>1</sup>		2	28–38	–
Beze (1 cam tepsi, her biri Ø 6 cm'lik 6 adet)		80–100	–	2	120–150	–












 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster,  3 1 Raf seviyesi,  Piştirme süresi, CF Crisp function,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma,  açık, – kapalı

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



## Baharatlılar

Yemek (Aksesuar)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [dk.]	CF
Baharatlı tart (1 cam tepsi)		240–250 <sup>2</sup>	✓	1	35–45	✓
Soğanlı tart (1 cam tepsi)		180–190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
Pizza, mayalı hamurdan (1 cam tepsi)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Pizza, Quark hamurundan (1 cam tepsi)		150–160	–	2	25–35	–
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Tost* (tel ızgara)		3 <sup>3</sup>	–	2	2–4	–
Üstü kızartılan yemekler/graten, örneğin tost (cam tepsi üstünde tel ızgara)		3	–	2	5–9	–
Izgara sebze (cam tepsi üzerinde tel ızgara)		3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>	–
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>	–

 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Raf seviyesi,  Piştirme süresi, CF Crisp function,  Üst/Alt Isıtma,  MD + Turbo+,  Yoğun piştirme,  Turbo +,  Izgara,  Turbo ızgara, ✓ açık, – kapalı

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

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


















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











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

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

# Piştirme tabloları

## Sığır eti

Yemek (Aksesuar)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [dk.]	 [°C]
Sığır rosto, yakl. 1 kg (kapaklı kızartma kabı)	 <sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Sığır fileto yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Sığır fileto, “az pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	65–75	45–48
Sığır fileto, “orta”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	70–80	54–57
Sığır fileto, “iyi pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	110–120	63–66
Rozbif, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	180–200 <sup>4</sup>	✓	1	35–75	45–75
Rozbif, “az pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	40–50	45–48
Rozbif, “orta”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	75–85	54–57
Rozbif, “iyi pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	110–120	63–66
Hamburger <sup>*1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Köfte <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster, <sup>3</sup> Raf seviyesi,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma,  Özel uygulama Düşük ısıda piştirme,  Izgara, ✓ açık, – kapalı

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

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

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

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
















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











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

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

<sup>7</sup> Yeterli derecede kızardıktan sonra pişirilen malzemeyi çeviriniz (1: 1. taraf ızgara süresi, 2: 2.taraf ızgara süresi).

## Dana eti

















Yemek (Aksesuar)		 [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [dk.]	 [°C]
Dana rosto, yakl. 1,5 kg (kapaklı kızartma kabı)	 <sup>2</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>4</sup>	–
	 <sup>2</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	–
Dana fileto, yakl. 1 kg (cam tepsi)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	–	1	20–50	45–75
Dana fileto “az pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	50–60	45–48
Dana fileto “orta”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	80–90	54–57
Dana fileto “iyi pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	85–95	63–66
Dana sırt “az pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	80–90	45–48
Dana sırt “orta”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	120–130	54–57
Dana sırt “iyi pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	140–150	63–66












 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Raf seviyesi,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma,  MD + Turbo+,  Özel uygulama Düşük ısıda piştirme, ✓ açık, – kapalı

- <sup>1</sup> Tel ızgara ve cam tepsiyi kullanınız.
- <sup>2</sup> Eti önce ocakta mühürleyiniz.
- <sup>3</sup> Yemeği piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.
- <sup>4</sup> Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 60 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.

# Piştirme tabloları














## Domuz eti











Yemek (Aksesuar)		 [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [dk.]	 [°C]
Domuz rosto, yakl. 1 kg (kapaklı kızartma kabı)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>5</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>5</sup>	80–90
Domuz rosto, derisiyle, yakl. 2 kg (kızartma kabı)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>6</sup>	80–90
Domuz fileto, yakl. 350 g (cam tepsi üstünde tel ızgara)	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	60–120	60–75
Jambon füme, yakl. 1 kg (cam tepsi)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Rulo köfte, yakl. 1 kg (cam tepsi)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>6</sup>	80–85
		180–190	✓	1	60–70 <sup>6</sup>	80–85
Domuz pastırması/Bacon (cam tespi üstünde tel ızgara)	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	5–10	–
Sosis kızartma (cam tepsi üstünde tel ızgara)	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	15–20 <sup>7</sup>	–

 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster, <sup>3</sup> Raf seviyesi,  Piştirme süresi  İç sıcaklık, <sup>1</sup> MD + Otomatik kızartma,  Üst/Alt Isıtma,  Özel uygulama Düşük ısıda piştirme,  MD + Turbo+,  Izgara, ✓ açık, – kapalı

- 1 Mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- 2 Eti önce ocakta mühürleyiniz.
- 3 Belirtilen ızgara kademesini seçiniz.
- 4 Yemeği piştirme alanına yerleştirmeden önce, piştirme alanını 5 dakika ısıtınız.
- 5 Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 60 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- 6 Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.
- 7 Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen malzemeyi çeviriniz.

## Kuzu, Av Eti

Yemek (Aksesuar)		 [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [dk.]	 [°C]
Kuzu but, kemikli, yakl. 1,5 kg (kapaklı kızartma kabı)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
		180–190	✓	1	110–120 <sup>3</sup>	64–82
Kuzu sırt, kemiksiz (cam tepsi üstünde tel ızgara)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	15–40	53–80
	 <sup>1</sup>	95–100	–	1	35–90	53–68
Geyik sırt, kemiksiz (kızartma ka- bı)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	45–75	60–81
Karaca sırt, kemiksiz (cam tepsi)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Kemiksiz dana budu, yakl. 1 kg (kapaklı kızartma kabı)	 <sup>1</sup>	180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster, <sup>3</sup> Raf seviyesi,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  
 MD + Otomatik kızartma,  Üst/Alt Isıtma,  Özel uygulama Düşük ısıda piştirme,  
<sup>1</sup> Otomatik kızartma, ✓ açık, – kapalı

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

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

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

# Piştirme tabloları

## Kümes Hayvanları, Balık

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

Çalışma modu, Sıcaklık, Booster, 3 Raf seviyesi, Piştirme süresi, İç sıcaklık, Otomatik kızartma, MD + Otomatik kızartma, Turbo ızgara, MD + Turbo ızgara, MD + Turbo+, Üst/Alt Isıtma, ✓ açık, – kapalı

\* Ayarlar EN 60705 standardı şartları için de geçerlidir.


















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









<sup>2</sup> Crisp function fonksiyonunu açınız.

<sup>3</sup> Izgara malzemesini mümkünse ızgara süresinin yarısı geçtikten sonra çeviriniz.

<sup>4</sup> 30 dakika sonra yaklaşık 0,5 litre sıvı ekleyiniz.

## EN 60350-1 uyarınca test yemekleri














Test yemekleri (Aksesuar)		 Sıcaklık [°C]	 Booster	 Raf seviyesi <sup>3</sup>	 Pişirme süresi [dk.]	CF
Küçük kekler (1 cam tepsi <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
Küçük kekler (2 cam tepsi <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35–45	–
Sıkma kurabiye (1 cam tepsi <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>5</sup>	–	2	30–40	–
Sıkma kurabiye (2 cam tepsi <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>7</sup>	–
Elmalı turta (tel ızgara <sup>1</sup> , kelepçeli kalıp <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Pandispanya (tel ızgara <sup>1</sup> , kelepçeli kalıp <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180–190 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
		150–180 <sup>5</sup>	–	1	20–45	–
Tost (tel ızgara <sup>1</sup> )		3 <sup>6</sup>	–	2	2–4	–
Hamburger (cam tepsi üstünde <sup>1</sup> tel ızgara <sup>1</sup> )		3 <sup>6</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>8</sup>	–









 Çalışma modu,  Sıcaklık,  Booster,  Raf seviyesi,  Pişirme süresi, CF Crisp function,  Turbo +,  Üst/Alt Isıtma,  Izgara, ✓ açık, – kapalı

- <sup>1</sup> Sadece orijinal Miele aksesuarları kullanınız.
- <sup>2</sup> Mat, koyu renk bir kelepçeli kalıp kullanınız.  
Kalıbı tel ızgaranın ortasına koyunuz.
- <sup>3</sup> Genel olarak, belirtilen sıcaklıklardan daha düşük olanını seçiniz ve yemeği belirtilen pişirme sürelerinden kısa olanının ardından kontrol ediniz.
- <sup>4</sup> Belirtilen ızgara kademesini seçiniz.
- <sup>5</sup> Yemeği pişirme alanına vermeden önce, pişirme alanını ısıtınız.
- <sup>6</sup> Yemeği pişirme alanına yerleştirmeden önce, pişirme alanını 5 dakika ısıtınız.
- <sup>7</sup> Pişirilen malzeme, belirlenmiş pişirme süresinden önce yeterli derecede kızarmışsa, tepsileri farklı zamanlarda fırından çıkarabilirsiniz.
- <sup>8</sup> Yeterli derecede kızardıktan sonra pişirilen malzemeyi çeviriniz (1: 1. taraf ızgara süresi, 2: 2.taraf ızgara süresi).

# Test Enstitüsüne yönelik bilgiler

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

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

 Çalışma modu  Mikrodalga gücü,  Çözme veya pişirme süresi,  Eşitleme süresi,  
 Mikrodalga,  MD + Turbo+,  MD + Turbo ızgara,  Özel uygulama Çözme

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



### Uygunluk Beyanı

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

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

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

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

### İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar

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

Ayrıca bu iletişim modülünde Açık Kaynak lisans koşulları bağlamında 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.

## Teknik veriler

---

### Telif hakları ve lisanslar

Cihazın 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 cihazda, Açık Kaynak lisans koşulları bağlamında aktarılabildiği yazılım bileşenleri de mevcuttur. Ait olan telif hakkı bildirimleriyle birlikte mevcut Açık Kaynak bileşenlerine, geçerli lisans koşulları kopyalarına ve diğer bilgilere cihazda, Ayarlar | Yasal Bilgiler | Açık Kaynak Lisansları üzerinden ulaşabilirsiniz. Orada ifade edilen Açık Kaynak lisans koşullarıyla ilgili yükümlülük ve garanti düzenlemeleri, sadece ilgili hak sahipleriyle ilgili olarak geçerlidir.

Cihaz, hak sahipleri tarafından GNU Genel Kamu Lisansı, Sürüm 2 ya da GNU Kısıtlı Genel Kamu Lisansı, Sürüm 2.1 kapsamında lisanslanan yazılım bileşenlerini içerir. Miele, cihazın satın alınmasından veya teslim edilmesinden sonraki en az 3 yıllık bir süre boyunca, cihazda mevcut olan ve GNU Genel Kamu Lisansı, Sürüm 2 ya da GNU Kısıtlı Genel Kamu Lisansı, Sürüm 2.1 kapsamında lisanslanan Açık Kaynak bileşenleri kaynak kodunun makine tarafından okunabilir bir kopyasını bir veri taşıyıcısı üzerinde (CD-ROM, DVD veya USB bellek) size ya da üçüncü bir tarafa sunma hizmetini sağlıyor. Kaynak kodunu elde edebilmek için lütfen ürün ismi, seri numarası ve satın alma tarihi bilgilerinizi de vererek e-posta ile (info@miele.com) ya da aşağıdaki adrese normal posta göndererek bize ulaşın:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

GNU Genel Kamu Lisansı, Sürüm 2 ve GNU Kısıtlı Genel Kamu Lisansı, Sürüm 2.1 koşulları bağlamındaki hak sahipleri lehine olan sınırlı garanti konusuna dikkatinizi çekmek isteriz:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

**Satış ve Pazarlama Şirketinin Adresi:**

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

Müşteri Hizmetleri: 444 11 22

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

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

EEE yönetmeliğine uygundur

**Üretici Adresi:**

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

H 7840 BMX

tr-TR

M.-Nr. 11 236 380 / 14