

## Kullanım Kılavuzu ve Montaj Talimatı Fırın



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

# İçindekiler

<b>Güvenlik Talimatları ve Uyarılar</b> .....	<b>6</b>
<b>Çevre Korumaya Katkınız</b> .....	<b>13</b>
<b>Genel görünüm</b> .....	<b>14</b>
<b>Kumanda elemanları</b> .....	<b>15</b>
Açma/Kapama tuşu.....	16
Hareket algılama sensörü.....	16
Sensörlü tuşlar.....	17
Dokunmatik ekran.....	18
Semboller.....	19
<b>Kullanım esasları</b> .....	<b>20</b>
Menü öğesi seçimi.....	20
Sayfalar arası gezinme.....	20
Menü seviyesinden çıkış.....	20
Değer veya ayar değiştirme.....	20
Bir seçim listesinde ayar değiştirme.....	20
Rakamların numaratorle girilmesi.....	20
Rakamların sayısal tuş takımı ile girilmesi.....	20
Çubuk göstergeyle ayar değiştirme.....	20
Harflerin girilmesi.....	21
İçerik menüsünün görüntülenmesi.....	21
Kayıtların kaydırılması.....	21
Açılır menünün görüntülenmesi.....	21
Yardım görüntülenmesi.....	21
MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi.....	21
<b>Donanım</b> .....	<b>22</b>
Tip etiketi.....	22
Teslimat kapsamı.....	22
Cihazla birlikte verilen ve sonradan satın alınabilen aksesuarlar.....	22
Güvenlik tertibatları.....	27
PerfectClean kaplamalı yüzeyler.....	27
Pirolize uygun aksesuarlar.....	27
<b>İlk Çalıştırma</b> .....	<b>28</b>
Miele@home.....	28
Temel ayarlar.....	29
Fırının ilk kez ısıtılması ve buhar sisteminin yıkanması.....	30
<b>Ayarlar</b> .....	<b>32</b>
Ayarlar tablosu.....	32
“Ayarlar” menüsünün görüntülenmesi.....	35
Lisan  .....	35
Güncel saat.....	35
Tarih.....	35
Aydınlatma.....	36
Açılış ekranı.....	36

Ekran.....	36
Ses seviyesi.....	36
Birimler.....	37
Booster .....	37
Önerilen sıcaklıklar .....	37
Piroliz.....	37
Gecikmeli fan kapatma .....	38
Fırın içindeki kamera .....	38
Sensör destekli kumanda .....	38
Güvenlik .....	39
Dolap kapağı algılama .....	39
Miele@home .....	40
Scan & Connect uygulaması.....	40
Uzaktan kumanda.....	40
MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi .....	41
SuperVision .....	41
RemoteUpdate .....	41
Yazılım sürümü.....	42
Yasal bilgiler.....	42
Bayi.....	42
Fabrika ayarları .....	42
Çalışma saati (toplam).....	42
<b>Alarm + Kısa süre sayacı.....</b>	<b>43</b>
Alarm fonksiyonunun kullanımı.....	43
Kısa süre sayacı fonksiyonunun kullanımı .....	44
<b>Ana ve alt menüler .....</b>	<b>45</b>
<b>Enerji tasarrufuna yönelik faydalı bilgiler .....</b>	<b>47</b>
<b>Kullanım.....</b>	<b>49</b>
Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi .....	49
Sıcaklık ve iç sıcaklığın değiştirilmesi.....	49
Pişirme süresi ayarı.....	49
Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi .....	50
Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi.....	50
Pişirme işleminin iptal edilmesi.....	50
Fırının önceden ısıtılması.....	50
Booster.....	51
Ön ısıtma.....	51
Crisp function.....	52
Programın değiştirilmesi.....	52
<b>Nem ilaveli pişirme .....</b>	<b>53</b>
Nem ilaveli pişirme ile pişirme işlemi başlatma .....	54
Kalan suyu buharlaştır .....	56

# İçindekiler

<b>Otomatik programlar</b> .....	<b>58</b>
Kategoriler .....	58
Otomatik programların kullanımı .....	58
Kullanıma ilişkin önemli bilgiler .....	58
Ara .....	59
<b>Özel uygulamalar</b> .....	<b>60</b>
Çözme .....	60
Kurutma .....	61
Kap ısıtma .....	62
Mayalı hamur kabartma .....	62
Sıcak tutma .....	62
Düşük ısıda pişirme .....	63
Şabat programı .....	64
Konserve .....	66
Dondurulmuş ürünler/Hazır yemekler .....	67
<b>MyMiele</b> .....	<b>68</b>
<b>Kişisel programlar</b> .....	<b>69</b>
<b>Hamur işleri pişirme</b> .....	<b>72</b>
Hamur işleri pişirmeye ilişkin faydalı bilgiler .....	72
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....	72
Programlara ilişkin bilgiler .....	73
<b>Kızartma</b> .....	<b>74</b>
Kızartmaya ilişkin faydalı bilgiler .....	74
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....	74
Programlara ilişkin bilgiler .....	75
Gıda termometresi .....	76
<b>Izgara yapma</b> .....	<b>79</b>
Izgara işlemine ilişkin faydalı bilgiler .....	79
Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler .....	79
Programlara ilişkin bilgiler .....	80
<b>Temizlik ve bakım</b> .....	<b>82</b>
Uygun olmayan temizlik maddeleri .....	82
Normal kirlerin çıkarılması .....	83
İnatçı kirlerin çıkarılması (FlexiClip teleskopik raylar haricinde) .....	83
Fırının içinin Piroлиз ile temizlenmesi .....	83
Kireç çözme .....	85
Kapağın sökülmesi .....	88
Kapağın parçalarına ayrılması .....	89
Kapağın takılması .....	92
FlexiClip teleskopik raylı tel rafın sökülmesi .....	93
Üst ısıtma/Izgara rezistansının aşağıya doğru indirilmesi .....	94
<b>Ne yapmalı, eğer ... ?</b> .....	<b>95</b>

<b>Müşteri Hizmetleri</b> .....	<b>100</b>
Arızalar için iletişim bilgisi .....	100
Garanti .....	100
<b>Kurulum</b> .....	<b>101</b>
Montaj ölçüleri .....	101
Yüksek veya tezgah altı dolaba montaj .....	101
Yüksek dolapta yandan görünüm .....	102
Tezgah altı dolapta yandan görünüm .....	103
Bağlantılar ve havalandırma .....	104
Fırının montajı .....	105
Elektrik bağlantısı .....	106
<b>Pişirme tabloları</b> .....	<b>108</b>
Sulu hamur .....	108
Yoğrulmuş hamur .....	109
Mayalı hamur .....	110
Quark hamuru .....	111
Pandispanya hamuru .....	111
Ekler hamuru, Milföy hamuru, Beze .....	112
Baharatlılar .....	113
Sığır eti .....	114
Dana eti .....	115
Domuz eti .....	116
Kuzu, Av Eti .....	117
Kümes Hayvanları, Balık .....	118
<b>Test Enstitüsüne yönelik bilgiler</b> .....	<b>119</b>
EN 60350-1 uyarınca test yemekleri .....	119
EN 60350-1 standardına göre enerji verimliliği sınıfı .....	120
Ev tipi fırın broşürü .....	120
<b>Teknik veriler</b> .....	<b>121</b>
Uygunluk Beyanı .....	121
İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar .....	121
Telif hakları ve lisanslar .....	122

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

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

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

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

Miele bu talimatlara uyulmamasından kaynaklanan zararlardan sorumlu tutulamaz.

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

### Amacına uygun kullanım

- ▶ Bu fırın evde ve ev benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- ▶ Bu fırın dış mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- ▶ Fırını sadece evsel ortamlarda yemek pişirme, hamur işi pişirme, kızartma, ızgara, donmuş gıdaları çözme ve konserve yapma işlemleri için kullanınız.  
Bunun dışındaki hiçbir kullanım türüne izin verilmez.
- ▶ Fiziksel, algısal veya ruhsal kapasiteleri ya da deneyimsizlik veya bilgisizlikleri dolayısıyla fırını güvenli bir şekilde kullanabilecek durumda olmayan kişilerin, fırını kullanırken gözetim altında olmaları gerekir. Bu kişiler fırını sadece güvenli bir şekilde kullanabilmeleri için gerekli bilgiler kendilerine verildikten sonra gözetimsiz olarak kullanabilirler. Hatalı bir kullanımın olası tehlikelerini tanımaları ve anlayabilmeleri gerekir.
- ▶ Özel gereklilikler (ör.: sıcaklık, nem, kimyasal dayanıklılık, aşınma dayanıklılığı ve titreşim) dolayısıyla fırının içine özel bir ışık kaynağı takılmıştır. Bu özel ışık kaynağı sadece öngörülen uygulama için kullanılmalıdır. Mekan aydınlatmasına uygun değildir. Değiştirme işlemi sadece Miele tarafından yetkilendirilmiş uzman teknisyen veya Miele yetkili servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- ▶ Bu fırın, F enerji verimliliği sınıfından 2 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 yakınındaki 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.
- ▶ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi. Çocuk cildi yüksek sıcaklıklara karşı yetişkin cildine nazaran daha hassastır. Pirolitik temizlik sırasında fırın normalden daha fazla ısınır. Çocukların pirolitik temizlik sırasında fırına dokunmalarını önleyiniz.
- ▶ Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi. Kapağın taşıma kapasitesi en fazla 15 kilogramdır. Çocuklar açık kapakta kendilerini yaralayabilirler. Çocukların açık fırın kapağının üstünde durmalarına, kapağa oturmalarına veya asılmalarına izin vermeyiniz.

## Teknik güvenlik

- ▶ Hatalı montaj ve bakım çalışmaları veya onarımlar sonucu kullanıcıya yönelik ciddi tehlikeler oluşabilir. Montaj ve bakım işleri ve tamirler sadece uzman ve yetkili personel tarafından yapılmalıdır.
- ▶ Fırındaki hasarlar güvenliğinizi tehlikeye sokabilir. Fırının gözle görünen bir hasarı olup olmadığını kontrol ediniz. Hasarlı bir fırını asla çalıştırmayınız.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

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

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

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

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

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

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

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

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

Fırının kasasını asla açmayınız.

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

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

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

- ▶ Güç kablosu hasar gördüyse, Miele tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından özel bir güç kablosuyla değiştirilmelidir (bkz. “Kurulum - Elektrik bağlantısı”).
- ▶ Kurulum ve bakım çalışmaları veya tamir sırasında fırın elektrik şebekesinden tamamen ayrılmalıdır. Bunun için:
  - elektrik sigortalarını kapatınız veya
  - telli elektrik sigortasını yuvasından tamamen çıkartınız veya
  - (varsa) fişi prizden çekiniz. Fişi çekerken güç kablosundan değil fişten tutunuz.
- ▶ Sorunsuz işletim için fırın yeterli bir soğuk hava beslemesine ihtiyaç duyar. Soğuk hava beslemesinin (ör. dolaba monte edilmiş ısı koruma çitaları sonucu) olumsuz etkilenmemesine dikkat ediniz. Ayrıca gerekli soğuk hava başka ısı kaynakları (ör. katı yakıtlı ocaklar) tarafından ısıtılmamalıdır.
- ▶ Fırın bir dolap paneli (ör. bir kapak) arkasına monte edildiyse, bu paneli fırını kullanırken asla kapatmayınız. Kapalı dolap paneli arkasında ısı ve nem birikir. Bunun sonucunda fırın etrafındaki dolaplar ve zemin zarar görebilir. Dolap kapağını ancak fırın tamamen soğuduktan sonra kapatınız.



### Doğru kullanım

- ▶ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi. Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine, aksesuarlara ve yemeğe değmeniz halinde yanabilirsiniz. Yemeği fırına verirken veya fırından alırken ve sıcak fırının içinde işlem gerçekleştirirken fırın eldiveni takınız.
- ▶ Fırın içindeki yiyecekte duman çıkmaya başladığında, oluşması muhtemel alevlerin sönmesi için fırın kapağını kapalı tutunuz. Fırını kapatıp güç kablosunu çekerek işlemi sonlandırınız. Kapağı ancak duman çekildikten sonra açınız.
- ▶ Çalışan fırının yakınlarındaki eşyalar yüksek sıcaklıklar sonucu yanmaya başlayabilir. Fırını asla mekan ısıtması için kullanmayınız.
- ▶ Yağlar aşırı ısınma sonucu tutuşabilir. Fırını sıvı veya katı yağ kullanırken asla kontrolsüz bırakmayınız. Yağın tutuşması halinde ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Fırının gücünü kapatınız, kapağı kapalı tutarak alevleri söndürünüz.
- ▶ Izgara yapılırken çok uzun pişirme süreleri yemeğin kurummasına ve kendi kendine tutuşmasına sebep olabilir. Izgara programlarında önerilen pişirme sürelerine uyunuz.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

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



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

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

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

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

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

Fırın tabanını hazırlanan yemekleri koymak veya kap ısıtmak için kullanılmak isterseniz, sadece Turbo +  veya Eco-Turbo  programlarını Booster fonksiyonu olmadan kullanınız.

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

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

► Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi. Nem destekli programlarda ve kalan suyun buharlaştırılması işleminde ciddi yanıklara sebep olabilecek su buharı oluşur. Buhar püskürtme işlemi gerçekleştirilirken veya kalan su buharlaştırılırken kapağı kesinlikle açmayınız.

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

- ▶ Fırına uygun olmayan plastik kaplar yüksek sıcaklıklarda eriyip fırına zarar verebilir ya da yanmaya başlayabilir. Sadece fırına uygun plastik kap kullanınız. Kap üreticisinin verdiği bilgileri dikkate alınız.
- ▶ Konserve 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 takılılabilirsiniz. Kapağı gereksiz yere açık bırakmayınız.
- ▶ Kapağın taşıma kapasitesi en fazla 15 kilogramdır. Açık kapak üzerinde durmayınız veya oturmayınız ve kapak üzerine ağır nesnelere koymayınız. Kapak ile kapak ağız arasına hiçbir şey sıkışmamasına dikkat ediniz. Aksi takdirde fırın zarar görebilir.

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

- ▶ Kaplamalı paslanmaz çelik yüzeyler yapıştırıcılar sonucu zarar görür ve kirlere karşı koruyucu etkisini kaybeder. Paslanmaz çelik yüzeyler üzerine yapışkanlı not kağıtları, şeffaf yapışkan bant, maskeleyen bant veya başka yapıştırıcılar uygulamayınız.
- ▶ Mıknatıslar çiziklere sebep olabilir. Paslanmaz çelik yüzeyi mıknatıslı pano olarak kullanmayınız.

### **Temizlik ve bakım**

- ▶ Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi. Buharlı temizlik aletinin buharı, akım taşıyan parçalara sızarak kısa devreye sebep olabilir. Temizlik için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.
- ▶ Fırın içindeki kaba kirler duman oluşmasına yol açabilir. Pirolitik temizliği başlatmadan önce kaba kirleri alınız.
- ▶ Zararlı buharlar nedeniyle yaralanma tehlikesi. Pirolitik temizlikte, mukozanın tahriş olmasına neden olabilecek buharlar açığa çıkabilir. Pirolitik temizlik sırasında mutfakta uzun süre durmayınız ve çocukların ve ev hayvanlarının mutfaka girmesini engelleyiniz. Pirolitik temizlik sırasında mutfağın iyi havalandırılmasını sağlayınız. Kokuların başka odalara gitmesini engelleyiniz.
- ▶ Tel rafların sökülmesi mümkündür (bkz. "Temizlik ve bakım - FlexiClip teleskopik raylı tel rafların sökülmesi" bölümü). Tel rafları doğru bir şekilde geri takınız.

## Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

---

- ▶ Kapak panellerinin camı çizikler sonucu tahrip olabilir. Kapak panel-lerini temizlemek için aşındırma özelliği olan temizlik ürünleri, sert yü-zeyli süngerler veya fırçalar ve keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.
  - ▶ Nemli sıcak alanlarda haşere (ör. hamam böceği) istilası olasılığı ar-tar. Fırını ve çevresini daima temiz tutunuz.
- Haşerelerin sebep olduğu zararlar garanti kapsamında değildir.

### Aksesuarlar

- ▶ Sadece orijinal Miele aksesuarları kullanınız. Başka parçaların mon-te edilmesi veya takılması halinde garanti, performans ve/veya ürün sorumluluğu talepleri geçersiz olur.
- ▶ Fırınınızın seri üretiminin sonlanması ardından Miele, size işlev-lerin 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 ter-mometresini fırının içinde muhafaza etmeyiniz.
- ▶ Pirolitik temizlik sırasındaki yüksek sıcaklıklar sonucu pirolize uygun olmayan aksesuarlar zarar görür. Pirolize uygun olmayan tüm aksesu-arları pirolitik temizliği başlatmadan önce fırından çıkarınız. Bu, sonra-dan satın alınabilen, pirolize uygun olmayan aksesuarlar için de geçer-lidir (bkz. “Temizlik ve bakım”).

### Nakliye ambalajının bertaraf edilmesi

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

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

### Eski Cihazın Elden Çıkarılması

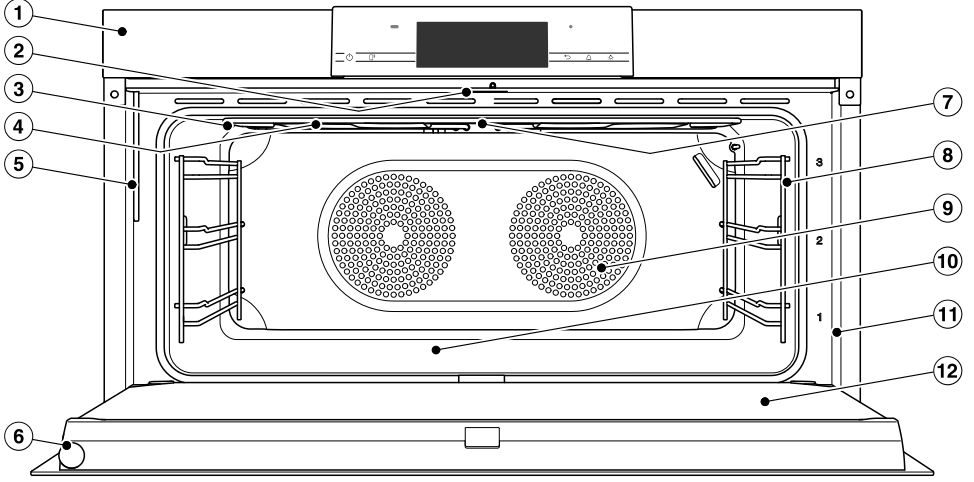
Elektrikli ve elektronik cihazlar birçok değerli materyal içerir. Bu tür cihazlar aynı zamanda işleyişleri ve güvenlikleri için gerekli belli maddeler, karışımlar ve bileşenler de içerir. Bunlar evsel atıklar içinde ve uygunsuz işlem görmeleri halinde insan sağlığına ve çevreye zarar verebilirler. Eski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



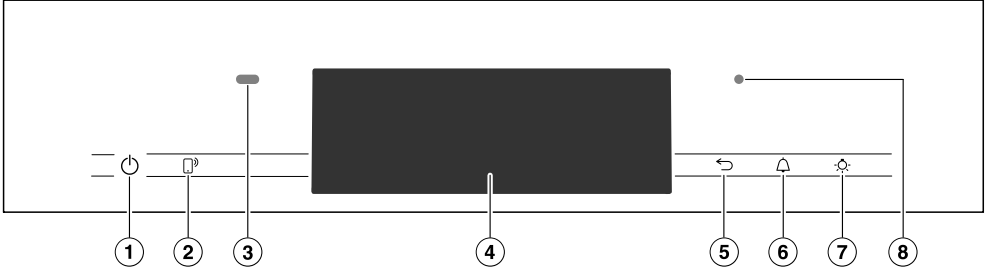
Bunun yerine varsa belediyeler, bayiler veya Miele'de bulunan elektrikli ve elektronik cihazların teslimi ve değerlendirilmesine yönelik resmi toplama ve geri alma merkezlerinden yararlanınız. Elden çıkarılacak eski cihaz üzerindeki olası kişisel verilerin silinmesinden yasalar uyarınca siz sorumlusunuz.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






# Genel görünüm

## Fırın



- ① Kumanda paneli
- ② Kapak kilidi
- ③ Kablosuz gıda termometresi için alıcı antenli Üst ısıtma/Izgara rezistansı
- ④ Buhar giriş delikleri
- ⑤ Buhar sistemi için doldurma borusu
- ⑥ Kablosuz gıda termometresi
- ⑦ Kamera
- ⑧ 3 seviyeli tel raf
- ⑨ Fan çekiş delikleri ve arkasındaki halka rezistans
- ⑩ Fırın tabanı ve altındaki alt ısıtma rezistansı
- ⑪ Tip etiketinin bulunduğu ön çerçeve
- ⑫ Kapak




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

## Kumanda elemanları

---

### Açma/Kapama tuşu

Açma/Kapama  tuşu yüzeye gömüldür ve parmak temasıyla çalışır.

Bu tuşla fırının gücünü açıp kapatırsınız.

### Hareket algılama sensörü





Hareket algılama sensörü kullanım panelinin sol üstünde bulunur. Hareket algılama sensörü, dokunmatik ekrana elinizin ya da bedeninizin yaklaşmasını algılar.

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

## 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
	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. Bu sensörlü tuş yandığı müddetçe, fırını mobil cihazınızla kumanda edebilirsiniz (bkz. "Ayarlar - Miele@home" bölümü).
	Bulduğunuz menüye bağlı olarak bir üst menüye veya ana menüye geri dönersiniz.
	Ekranında 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.

# 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 görölebilir:

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)



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

## Cihazla birlikte verilen ve sonradan satın alınabilen aksesuarlar

Donanım modele bağlıdır.

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

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

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

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

Sipariş verirken fırınının modelini ve istenen aksesuarın tanımını belirtiniz.

## Tel raflar

Fırının içinde sağ ve sol yanda aksesuarların yerleştirilmesine yönelik  $\square_1^3$  seviyeli tel raflar bulunur.

Raf seviyelerinin tanımlarını ön çerçevede bulabilirsiniz.

Her bir seviye üst üste 2 telden oluşur.

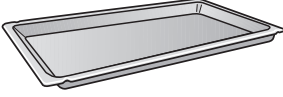
Aksesuarlar (ör. tel ızgara) iki telin arasında sürülür.

FlexiClip teleskopik raylar (varsa) alt tele monte edilir.

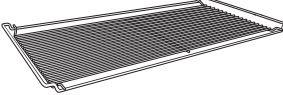
Tel rafları sökmeniz mümkündür (bkz. "Temizlik ve bakım - FlexiClip teleskopik raylı tel rafların sökülmesi" bölümü).

## Çekme korumalı tel ızgara ve standart tepsi

Standart tepsi HUBB 91:



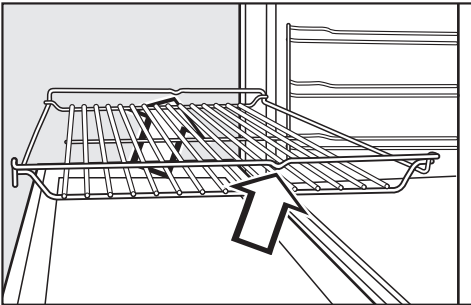
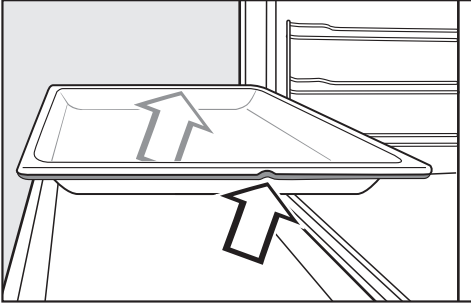
Tel ızgara HBBR 92:



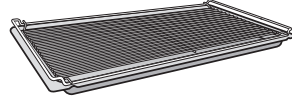
Bu aksesuarları daima raf seviyesinin iki teli arasına yerleştiriniz.

Tel ızgarayı daima yerleştirme alanı aşağı gelecek şekilde yerleştiriniz.

Bu aksesuarların kısa kenarında bir çekilmeye karşı koruma bulunur. Bu donanım, sadece kısmen dışarı çekmek istediğinizde aksesuarların tel raflardan dışarı kaymasını önler.

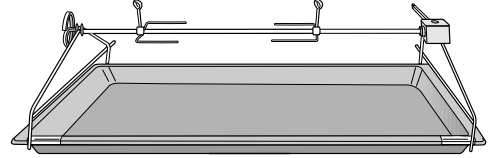


Aksesuarları, çekme koruması arkada olacak şekilde yerleştiriniz.



Standart tepsi, üstüne tel ızgara yerleştirilmiş olarak kullanıldığında, tepsi raf seviyesinin iki teli arasına ve tel ızgara da otomatik olarak tellerin üstüne yerleşir.

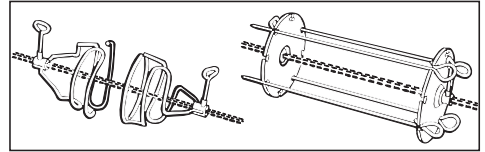
## Döner gril ızgara sistemi



Et ve tavuk çevirme gibi yemekler döner gril sistemi ile pişirilebilir. Dönme hareketi sayesinde malzemenin her tarafı eşit derecede kızarır.

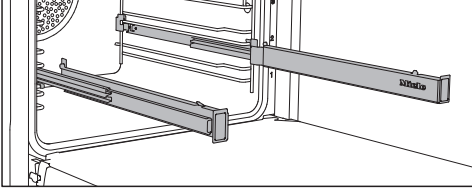
Döner gril sisteminin maksimum taşıma kapasitesi 5 kilogramdır.

Ayrıca döner gril sistemine takılabilen, kümes hayvanları veya şiş ızgarasına yönelik özel aksesuarları sonradan satın alabilirsiniz:



# Donanım

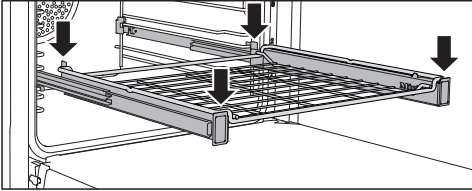
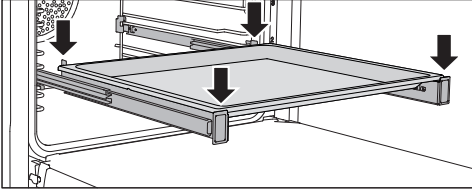
## HFC 92 FlexiClip Teleskopik Raylar



FlexiClip teleskopik rayları 1–3. seviyelerde kullanabilirsiniz.

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

Aksesuarlar bu durumda otomatik olarak ön ve arkadaki kenetleme tırnakları arasına güvenli bir şekilde yerleşir ve kayıp düşmeye karşı emniyet altına alınmış olurlar.



FlexiClip teleskopik rayların taşıma kapasitesi azami 15 kilogramdır.

## FlexiClip teleskopik rayların montajı ve sökülmesi

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

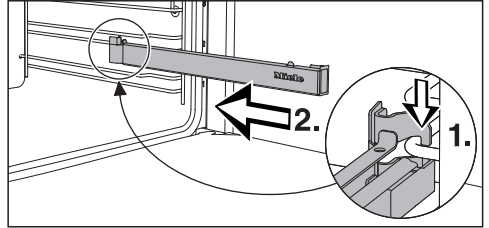
Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz.

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

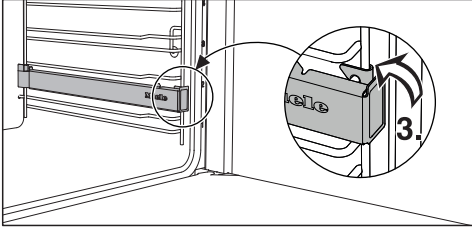
FlexiClip teleskopik raylar herhangi bir seviyenin telleri arasına takılır.

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

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



- FlexiClip teleskopik rayı önden herhangi bir seviyenin alt teline takınız (1.) ve tel boyunca fırının içine itiniz (2.).

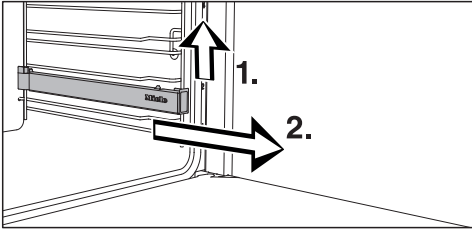


- FlexiClip teleskopik rayı raf seviyesinin alt teli üstünde sabitleyiniz (3).

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

FlexiClip teleskopik rayları sökmek için aşağıdaki işlemleri gerçekleştiriniz:

- FlexiClip teleskopik rayı tamamen içeri itiniz.



- FlexiClip teleskopik rayı önden kaldırı- nız (1) ve tel boyunca dışarı çekiniz (2).

### Yuvarlak fırın tepsileri



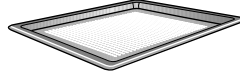
**HBF 27-1 deliksiz yuvarlak fırın kalıbı** pizza, mayalı hamur veya sulu hamurdan yapılan ince kekler, tatlı ve tuzlu tartlar, üstü kızartılan tatlılar, pide ya da dondu- rulmuş turtaların veya pizzaların hazır- lanması için uygundur.

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

Her iki fırın tepsisinin de emaye yüzeyi PerfectClean kaplıdır.

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

### Gourmet delikli kızartma ve AirFry tep- sisi HBBL 71



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

- Taze mayalı ve Quark'lı hamurdan ha- mur işleri, ekmek ve küçük kekler pişirilirken altları daha iyi kızarır. Hamuru önce düz bir yüzey üzerinde açınız ve ardından Gourmet kızartma ve AirFry tepsisine yerleştiriniz.
- Patates kızartması, kroket veya ben- zerleri sıcak hava akımında yağsız kı- zartılabilir (AirFrying).
- Kurutma sırasında yiyeceğin etrafında- ki hava sirkülasyonu optimize edilir.

Emaye yüzey PerfectClean kaplıdır.

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

- Tel ızgarayı fırına yerleştiriniz ve delikli Gourmet kızartma ve AirFry tepsisini de tel ızgaranın üstüne koyunuz.

# Donanım

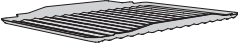
## HBS 70 Pizza pişirme taşı



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

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

## HGBB 92 Izgara ve kızartma tepsi



Izgara ve kızartma tepsi standart tepsi içine konulur.

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

Emaye yüzey PerfectClean kaplıdır.

## HUB Gurme-Güveç kabı HBD kızartma kabı kapağı

Miele Gurme-Güveç kapları tel ızgara üzerine konulur. Gurme-Güveç kaplarının üst yüzeyi yapışmaz bir tabakayla kaplıdır ve kaplar indüksiyonlu ocaklara uygundur.

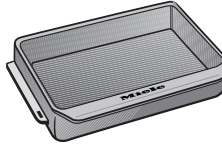
Farklı derinliklere sahip Gurme-Güveç kapları mevcuttur. Bunların genişlik ve yükseklikleri aynıdır.

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

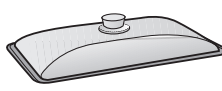
Tel ızgarayı 1. seviyeye yerleştiriniz ve Gurme-Güveç kabını da tel ızgara üzerine yerleştiriniz.

**Derinlik: 22 cm**

HUB 62-22

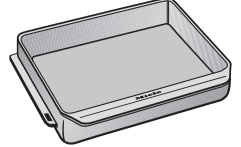


HBD 60-22

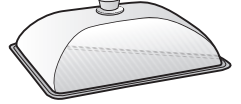


**Derinlik: 35 cm\***

HUB 62-35

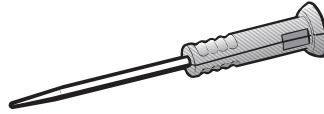


HBD 60-35



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

## Gıda termometresi



Fırınınızın kablosuz bir gıda termometresi vardır. Bu termometre ile, pişirme işlemlerinin sıcaklıklarını tam olarak izleyebilirsiniz (bkz. "Kızartma - Gıda termometresi"). Gıda termometresi fırının kapağında muhafaza edilir.


Gıda termometresi muhafaza kılıfına tam sokulmazsa, kapak kapatılırken zarar görebilir.

Gıda termometresini her kullanımından sonra muhafaza kılıfına tamamen sokunuz.

## Temizlik ve bakım aksesuarları

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

## Güvenlik tertibatları

- **Çalıştırma kilidi**  (bkz. “Ayarlar - Güvenlik” bölümü)
- **Tuş kilidi** (bkz. “Ayarlar - Güvenlik” bölümü).
- **Soğutma fanı** (bkz. “Ayarlar - Gecikmeli fan kapatma” bölümü).
- **Emniyet kapatması**  
Emniyet kapatması fırın olağandışı uzun bir süre çalıştığında otomatik olarak etkinleşir. Bu süre seçilen programa bağlıdır.
- **Havalandırılmalı kapak**  
Kapak kısmen ısı yansıtıcı kaplama ile donatılmış cam panellerden oluşur. Fırın çalışırken, ek olarak kapaktan hava iletilir böylece dış cam soğuk kalır. Kapağı temizlemek için yerinden çıkarılabilir ve parçalarına ayrılabilirsiniz (bkz. “Temizlik ve bakım”).
- **Pirolitik temizlik için Kapak kilidi**  
Pirolitik temizliğin başında kapak güvenlik sebebiyle kilitlenir. Kapak kilidi ancak fırının içindeki sıcaklık 280 °C'nin altına indiğinde kaldırılır.

## PerfectClean kaplamalı yüzeyler

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

Piştirilen 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

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

## Pirolize uygun aksesuarlar

“Temizlik ve bakım” bölümündeki açıklamaları okuyunuz.

Aşağıda listelenmiş olan aksesuarlar pirolitik temizlik sırasında fırının içinde kullanılabilir:

- Tel raflar
- HFC 92 FlexiClip teleskopik raylar
- Tel izgara

# 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 uyarı

- İsteddiğiniz lisanı seçiniz.

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

## Konum uyarı

- İsteddiğiniz konumu seçiniz.

## Miele@home kurulumu

Ekranda 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.

Ekranda Miele Uygulaması takip eden adımlarda size rehberlik edecektir.

## Tarih uyarı

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

## Güncel saat uyarı

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

## İlk çalıştırma işleminin bitirilmesi

- Duruma göre ekranda verilen diğer talimatları uygulayınız.


İlk çalıştırma işlemi böylece tamamlanmış olur.

# İlk Çalıştırma




## Fırının ilk kez ısıtılması ve buhar sisteminin yıkanması

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

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

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

Ana menü görüntülenir.

- Programlar  seçeneğini seçiniz.
- Nem ilaveli pişirme  seçeneğini seçiniz.
- Nem ilaveli + Turbo +  seçeneğini seçiniz.

Önerilen sıcaklık (160 °C) görüntülenir.

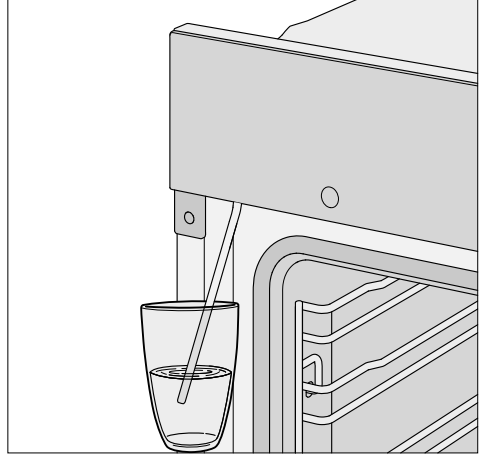
Fırın ısıtması, aydınlatması ve soğutma fanı çalışmaya başlar.

- Mümkün olan en yüksek sıcaklık değerini (250 °C) ayarlayınız.
- Devam seçeneğini seçiniz.
- Otomatik seçeneğini seçiniz.

Ekranda su çekme işlemi başlatma talimatı görüntülenir.

- Bir kaba gereken miktarda musluk suyu doldurunuz.

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



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

Su çekme işlemi başlar.


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

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

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

Fırın ısıtması, aydınlatması ve soğutma fanı çalışmaya başlar.


Bir süre sonra otomatik olarak buhar püskürtme işlemi uygulanır.

 Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.


Çıkan su buharı çok sıcaktır.

Buhar püskürtme işlemi sırasında fırının kapağını açmayınız.

Fırını en az bir saat ısıtınız.

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

## İlk kez ısıtıldıktan sonra fırının temizlenmesi

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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





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

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


Fırının kapağını ancak fırının içi kuru-  
duktan sonra kapatınız.

# Ayarlar

## Ayarlar tablosu

Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
Lisan 	...   deutsch   english   ... Konum
Güncel saat	Gösterge Açık   Kapalı*   Gece kapatması Saat 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
Birimler	Sıcaklık °C*   °F

\* Fabrika ayarı

Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
Booster	Açık* Kapalı
Önerilen sıcaklıklar	
Piroliz	Hatırlatıcı ile tavsiyesiz*
Gecikmeli fan kapatma	zaman kontrollü sıcaklık kontrollü*
Finn içindeki kamera	Açık Kapalı*
Sensör destekli kumanda	Işığı 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
SuperVision	SuperVision göstergesi Açık   Kapalı* Bekleme modu göstergesi Açık   Sadece hata durumunda* Cihaz listesi Cihazı göster   Sinyal sesleri

\* Fabrika ayarı

# Ayarlar

Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
RemoteUpdate	Açık* Kapalı
Yazılım sürümü	
Yasal bilgiler	Açık kaynak lisansları
Bayi	Fuar modu Açık   Kapalı*
Fabrika ayarları	Cihaz ayarları Kişisel programlar MyMiele Önerilen sıcaklıklar
Çalışma saati (toplam)	

\* Fabrika ayarı

## “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

Gücü kapalı fırın için güncel saat göstergesi türünü seçiniz:

- Açık  
Güncel saat ekranda sürekli olarak görüntülenir. Bu ayar enerji tüketiminin artmasına yol açar.  
Ek olarak Ekran | QuickTouch | Açık ayarını seçerseniz, tüm sensörlü tuşlar dokunmaya derhal tepki verir ve yaklaşıma algı sensörü ekrana yaklaştığını 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  
Güncel saat, ekranda sadece sabah saat 5 ile saat 23 arasında görüntülenir. Diğer zamanlarda ekran karanlık kalır. Bu ayar enerji tüketiminin artmasına yol açar.

### Saat 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 yapılır.

**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.

# Ayarlar


## 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").


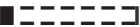
Değiştirilen ana ekran fırının gücünü bir sonraki açışınızda görüntülenir.

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 yaklaşma algı sensörünün nasıl tepki vermesi gerektiğini belirleyiniz.



- Açık  
Ek olarak Güncel saat | Gösterge | Açık ya da Gece kapatması ayarını seçtiyseniz, sensörlü tuşlar ve yaklaşma algı sensörü fırının gücü kapalıyken de tepki verir. Bu ayar enerji tüketiminin artmasına yol açar.
- Kapalı  
Güncel saat | Gösterge ayarından bağımsız olarak, sensörlü tuşlar ve yaklaşma algı sensörü sadece fırının gücü açıkken ve fırının gücü kapatıldıktan sonra da belirli bir süre boyunca tepki verirler.

## Ses seviyesi

### Sinyal sesleri

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

Sinyal seslerinin ses seviyesi bir çubuk gösterge ile gösterilir.

-  en yüksek ses seviyesi
-  Sinyal sesleri kapalı

## Tuş sesi

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


- ■■■■■■■■

en yüksek ses seviyesi

- □□□□□□

Tuş sesi kapalı

## Karşılama melodisi

Açma/Kapama  tuşuna dokunulduğunda duyulan melodiyi açabilir veya kapatabilirsiniz.

## Birimler

### Sıcaklık

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

### Booster

Booster fonksiyonu fırının hızla ısıtılmasına yarar.

- Açık

Booster fonksiyonu 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.

## Piroliz

Piroliz işleminin uygulanmasına yönelik tavsiyenin görüntülenip (Hatırlatıcı ile) görüntülenmeyeceğini (tavsiyesiz) ayarlayabilirsiniz.

## 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.

## Fırın içindeki kamera

Fırın içindeki kamera | Açık ayarını seçtiyseniz, pişirme işlemi sırasında mobil cihazınıza fırının içinden görüntüler gönderilmesini sağlayabilirsiniz.

Bunun için ön şart, mobil cihazınıza Miele uygulamasını yüklemeniz ve Miele@home sistemine sahip olmanızdır (bkz. "Ayarlar - Miele@home").

Kapak kapalıysa, kamera düzenli aralıklara en üst seviyedeki yemeğin fotoğrafını çeker.

İdeal aktarım kalitesinin sağlanması için fırın aydınlatması tüm pişirme işlemi boyunca açık kalır.


Gerekirse pişirme işlemine yönelik ayarları Miele uygulaması ile değiştirebilirsiniz.

## 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.

### İşığı 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.

### 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.

Tuş kilidi etkinken, fırının gücünü kapatmak isterseniz, Açma/Kapama  tuşuna fırının gücü kapanana kadar dokununuz.

## 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.

**Faydalı bilgi:** Şabat programını kullanmak istiyorsanız, dolap kapağı algılama özelliğini kapatınız.

## Miele@home

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

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

Fırınızı Wi-Fi ağına bağlamak için birden fazla olanağınız mevcuttur. Fırınızı 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 kurulduysa görülür. Fabrika ayarlarına sıfırlayıp yeni bir ağ bağlantısı kurabilirsiniz.
- Sıfırla  
Bu ayar sadece bir Wi-Fi ağı kurulduysa görülür. Wi-Fi fonksiyonu etkisiz kılınır ve Wi-Fi ağı bağlantısı fabrika ayarlarına sıfırlanır. Miele@home sistemini kullanabilmek için Wi-Fi ağına tekrar bağlantı kurmanız gerekir. Fırını değiştirirken veya ikinci el bir fırını işleme alırken ağ ayarlarını sıfırlayınız. Tüm kişisel verileri kaldırdığınızdan ve fırının eski sahibinin fırına erişmesinin mümkün olmadığından sadece bu şekilde emin olabilirsiniz.

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

## 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 etkinleştirdiyseniz (Açık), MobileStart fonksiyonunu kullanabilir ve örneğin fırınızdaki tamamlanmış işlemleri görüntüleyebilir veya devam etmekte olan bir pişirme işlemi sonlandırabilirsiniz.

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

## MobileStart özelliğinin etkinleştirilmesi

■ MobileStart özelliğini etkinleştirmek için  sensörlü tuşuna dokununuz.

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


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

## 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 yüklemesene de fırınınızı normal bir şekilde kullanabilirsiniz. Bununla birlikte Miele, güncellemelerin yüklenmesini tavsiye eder.

# Ayarlar

## Etkinleştirme/Etkisiz kılma

Fabrika ayarı olarak RemoteUpdate etkinidir. 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 yine lenir.

Güncellemeyi yüklemek istemiyorsanız RemoteUpdate özelliğini etkisiz kılınız.

Güncelleme birkaç dakika sürebilir.

RemoteUpdate sırasında şunlara dikkat edilmelidir:

- Bildirim almadığınız müddetçe herhangi bir güncelleme yok demektir.
- Yüklenen bir güncelleme geri 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 öğesi 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 tanıttmasına 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 sıcaklıklar  
Değiştirilmiş olan önerilen sıcaklık değerleri fabrika ayarlarına sıfırlanır.


## Çalışma saati (toplam)

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

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.

# Alarm + Kısa süre sayacı

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



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


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


## Kısa süre sayacı ayarı


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


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

- Sensörlü  tuşunu seçiniz.
-  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 buluyorsanız 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 de- ğer	Aralık
Programlar <input type="checkbox"/>		
Turbo + 	160 °C	30–250 °C
Üst/Alt Isıtma <input type="checkbox"/>	180 °C	30–280 °C
Nem ilaveli pişirme <input type="checkbox"/>		
Nem ilaveli + Otom. kızartma <input type="checkbox"/>	160 °C	130–230 °C
Nem ilaveli + Turbo + <input type="checkbox"/>	160 °C	130–250 °C
Nem ilaveli + Yoğun pişirme <input type="checkbox"/>	170 °C	130–250 °C
Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma <input type="checkbox"/>	180 °C	130–280 °C
Döner ızgara <input type="checkbox"/>		
Döner ızgara, büyük <input type="checkbox"/>	240 °C	200–300 °C
Döner ızgara, küçük <input type="checkbox"/>	240 °C	200–300 °C
Yoğun pişirme <input type="checkbox"/>	170 °C	50–250 °C
Otomatik kızartma <input type="checkbox"/>	160 °C	100–230 °C
Alt Isıtma <input type="checkbox"/>	190 °C	100–280 °C
Üst ısıtma <input type="checkbox"/>	190 °C	100–250 °C
Büyük Izgara <input type="checkbox"/>	240 °C	200–300 °C
Küçük Izgara <input type="checkbox"/>	240 °C	200–300 °C
Turbo ızgara <input type="checkbox"/>	200 °C	100–260 °C
Eco-Turbo <input type="checkbox"/>	190 °C	100–250 °C
Otomatik programlar <input type="checkbox"/>		

## Ana ve alt menüler

Menü	Önerilen de- ğer	Aralık
Özel uygulamalar 		
Çözme	25 °C	25–50 °C
Kurutma	60 °C	30–70 °C
Kapı ısıtma	80 °C	50–100 °C
Mayalı hamur kabartma		
15 dakika kabartma	–	–
30 dakika kabartma	–	–
45 dakika kabartma	–	–
Düşük ısıda pişirme	100 °C	80–120 °C
Şabat programı	180 °C	50–250 °C
Sıcak tutma	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Kişisel programlar 		
Ayarlar 		
Bakım 		
Kireç çözme		
Piriliz		

## Pişirme işlemleri

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


## Enerji tasarrufuna yönelik faydalı bilgiler

---

### Kalan ısıdan faydalanma

- 140 °C'nin üstündeki sıcaklıklarda ve 30 dakikadan uzun süreli pişirme işlemlerinde sıcaklığı pişirme işlemi sona ermeden yaklaşık 5 dakika önce ayarlanabilir en düşük sıcaklığa düşürebilirsiniz. Fırında kalan ısı yemeğin sonuna kadar pişirilmesine yeter. Fırının gücünü hiçbir suretle kapatmayınız (bkz. “Güvenlik talimatları ve uyarılar”).
- Bir pişirme işlemi için süre girdiyse, fırın ısıtması pişirme işlemi sona ermeden kısa bir süre önce kendiliğinden kapanır. Fırın içindeki ısı pişirme işlemi bitirmeye yeter.
- Pirolitik temizliği bir pişirme işleminin hemen ardından başlatmanız en iyisidir. Mevcut ısı enerji tüketimini azaltır.

### Ayarlar

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

### Enerji tasarrufu modu

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

- Fırının gücünü açınız.

Ana menü görüntülenir.

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

Program ve önerilen sıcaklık görüntülenir.

- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz.

Önerilen sıcaklık birkaç saniye içinde kabul edilir. Sıcaklığı daha sonra sıcaklık göstergesini seçerek değiştirebilirsiniz.

- OK ile onaylayınız.

İstenen ve gerçek sıcaklık görüntülenir ve ön ısıtma evresi başlar.

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

- Pişirme işleminden sonra Sonlandır seçeneğine dokununuz.
- Yemeği pişirme alanından çıkartınız.
- Fırının gücünü kapatınız.

## Pişirme işlemi için değerlerin ve ayarların değiştirilmesi

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


Programa bağlı olarak şu ayarları değiştirebilirsiniz:


- Sıcaklık
- Pişirme 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.

## 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 işlemini otomatik olarak kapatabilir ya da açıp kapatabilirsiniz.

- Pişirme süresi  
Yemeğin pişmesi için gerekli süreyi ayarlayınız. Bu süre geçtikten sonra fırın ısıtması otomatik olarak kapanır. Ayarlanabilecek en uzun pişirme süresi seçilen programa bağlıdır.

# Kullanım


- 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 seçiniz.
- İstenen süreyi ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

## Ayarlanan pişirme sürelerinin değiştirilmesi

- , süre girişi veya Zamanlayıcı ögesini seçiniz.
- İstedığınız süreyi seçiniz ve değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

Bir elektrik kesintisinde ayarlar silinir.

## Ayarlanan pişirme sürelerinin silinmesi

- , süre girişi veya Zamanlayıcı ögesini seçiniz.
- İsteddiğiniz süreyi seçiniz.
- 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.

## Pişirme işleminin iptal edilmesi

Bir pişirme işlemi 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 edilmiş mi? görüntülenir.

- Evet seçeneğine dokununuz.

Ana menü görüntülenir.

## Fırının önceden ısıtılması

Booster fonksiyonu fırının bazı programlarda hızla ısıtılmasına yarar.




Ön ısıtma fonksiyonu 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.

Fırın önceden ısıtılması sadece az sayıda yemek için gereklidir.

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

- Aşağıdaki yemekler ve programlar için fırını önceden ısıtınız:





- Turbo + , Nem ilaveli pişirme  ve Üst/Alt Isıtma  programlarında rozbif ve fileto, ve esmer ekmekek

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

## Booster

Booster fonksiyonu fırının hızla ısıtılmasına yarar.

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

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

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

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

Bu tür hamur işlerinde Booster fonksiyonunu kapatınız.

## Bir pişirme işlemi için Booster fonksiyonunu açma veya kapatma

Booster | Açık ayarını seçtiyseniz, bir pişirme işlemi için bu fonksiyonu bağımsız olarak kapatabilirsiniz.

Aynı şekilde Booster | Kapalı ayarını seçtiyseniz, bir pişirme işlemi için bu fonksiyonu bağımsız olarak açabilirsiniz.

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

Bu pişirme işlemi için Booster fonksiyonunu 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 sadece programa ait rezistans tarafından ısıtılır.

## Ön ısıtma

Fırının önceden ısıtılması sadece az sayıda yemek için gereklidir.

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

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

Pişirme işlemini, başlama saatini ertelemeden hemen başlatınız.

# Kullanım

## Ön ısıtma fonksiyonunun açılması

Ön ısıtma 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 Ön ısıtma fonksiyonunu 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 saati: 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 çıtır 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.

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

Nem desteğini farklı ısıtma türleri ile birleştirebilirsiniz:

- Nem ilaveli + Otom. kızartma 
- Nem ilaveli + Turbo + 
- Nem ilaveli + Yoğun pişirme 
- Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma 

İstenen program seçildikten sonra sıcaklığı ayarlayınız ve buhar püskürtme sayısı ve türünü (Otomatik, Manuel veya Zamanlayıcı ile) belirleyiniz.

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

Su haricindeki sıvılar, fırının zarar görmesine yol açar.

Nem destekli pişirme işlemlerinde sadece musluk suyu kullanınız.

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

## Uygun yemek

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

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

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

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

# Nem ilaveli pişirme

## Nem ilaveli pişirme ile pişirme işlemi başlatma

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

- Pişirilecek malzemeyi hazırlayınız ve fırına veriniz.
- Programlar  seçeneğine dokununuz.
- Nem ilaveli pişirme  seçeneğine dokununuz.
- İstedığınız nem destekli programı seçiniz.  
Pişirme işlemleri tüm ısıtma elemanları çalıştırılarak hemen başlar.

Önerilen sıcaklık görüntülenir.

### Sıcaklık ayarı

- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz.
- Devam seçeneğine dokununuz.
- Gerekirse, açılır menüden Ön ısıtma fonksiyonunu kapatınız.

Buhar püskürtme işlemleri seçimi görüntülenir.

### Buhar püskürtme işlemi seçimi

- Otomatik, Manuel veya Zamanlayıcı ile seçeneğine dokununuz.
- Otomatik  
Fırın, ön ısıtma evresinden sonra 1 buhar püskürtme işlemini otomatik olarak uygular.
- Manuel  
1, 2 veya 3 buhar püskürtme işlemini dokunmatik ekrandan kendiniz başlatırsınız.

- Zamanlayıcı ile  
Buhar püskürtme işlemleri için saatleri ayarlırsınız. Fırın ayarlanan saatlerde 1, 2 veya 3 buhar püskürtme işlemi uygular.

Ekmek gibi yiyecekleri önceden ısıtılmış fırında hazırlamak isterseniz, buhar püskürtme işlemlerini manuel olarak uygulamanız ve Ön ısıtma fonksiyonunu etkinleştirmeniz en iyisidir. İlk buhar püskürtme işlemi pişirilecek malzemenin fırına verilmesinin hemen ardından uygulayın.

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

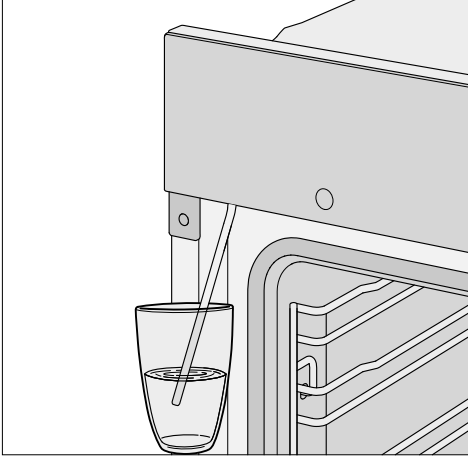
Ön ısıtma fonksiyonunu kullanmak istiyorsanız, manuel ve zaman kontrollü buhar püskürtme işlemlerinde ön ısıtma evresini dikkate alınız (bkz. "Kullanım - Ön ısıtma" bölümü).

- Buhar püskürtme işlemi sayısını seçiniz (sadece Manuel veya Zamanlayıcı ile durumunda).
- Buhar püskürtme işlemleri için gerekirse saatleri ayarlayınız.
- Devam seçeneğine dokununuz.

Ekranda su çekme işlemini başlatma talimatı görüntülenir.

## Suyun hazırlanması ve çekme işleminin başlatılması

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



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

Su çekme işlemi başlar.

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

Su çekme işlemi istediğiniz anda Durdur veya Başlat ögesini seçerek durdurabilir ve kaldığı yerden devam ettirebilirsiniz.

- Kabı su çekme işleminin ardından fırından alınız ve fırının kapağını kapatınız.

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

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

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

Zamanlayıcı ile ayarını seçtiyseniz, püskürtme işleminden önce saati **i** Info ile kontrol edebilirsiniz.

## Buhar püskürtme işleminin uygulanması

⚠ Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.

Su buharı ciddi haşlanmalara sebep olabilir.

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

Bu sebeple buhar püskürtme işlemleri sırasında fırının kapağını açmayınız.

## Otomatik

Isıtma evresinin ardından buhar püskürtme işlemi otomatik olarak gerçekleştirilir.

Su buharlaştırılarak fırın içine verilir ve ekranda Buhar püskürt. görüntülenir.

Buhar püskürtme işleminin ardından Buhar püskürt. söner.


- Yemeği pişirmeye devam ediniz.

## Manuel

Buhar püskürt. görüntülendiğinde ve Başlat yeşil renk aldığı anda buhar püskürtme işlemini uygulayabilirsiniz.

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

## Nem ilaveli pişirme

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

■ Başlat seçeneğine dokununuz.

Buhar püskürtme işlemi uygulanır. Başlat seçeneği etkisizdir.

■ Başlat yeşile döndüğünde, diğer buhar püskürtme işlemlerini uygulamak için yukarıda anlatılanları uygulayınız.

Son buhar pişirme işleminden sonra Başlat etkisiz kınır.

■ Yemeği pişirmeye devam ediniz.

### Zamanlayıcı ile

Fırın ilgili buhar püskürtme işlemi ayarlanan saatte uygular.

Buhar püskürtme işlemi uygulanırken Buhar püskürt. görüntülenir.


Son buhar püskürtme işleminin ardından Buhar püskürt. söner.

■ Yemeği pişirmeye devam ediniz.


### Kalan suyu buharlaştır

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

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

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

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

 Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.

Su buharı ciddi haşlanmalara sebep olabilir.

Bu sebeple buhar püskürtme işlemleri sırasında fırının kapasını açmayınız.

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

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

■ Bu yoğunlaşmaları fırın soğuduktan sonra derhal temizleyiniz.

### Kalan suyu buharlaştırma işlemini hemen uygulama

⚠ Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.

Su buharı ciddi haşlanmalara sebep olabilir.

Bu sebeple buhar püskürtme işlemleri sırasında fırının kapağını açmayınız.

- Nem destekli bir otomatik program veya program seçiniz.

Kalan su buharlaştırılınsın mı? sorusu görüntülenir.

- Evet seçeneğine dokununuz.

Kalan suyu buharlaştır bildirimini ve bir süre bilgisi görüntülenir.

Kalan suyun buharlaştırılması işlemi başlar. İşlemin ilerleyişini takip edebilirsiniz.

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

Kalan suyun buharlaştırılması işleminin sonunda Hazır görüntülenir.

- Kapat seçeneğini seçiniz.

Artık nem destekli otomatik programlardan veya programlardan biriyle yemek pişirebilirsiniz.

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

### Kalan Suyu Buharlaştırma İşleminin Atlanması

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

Kalan suyun buharlaştırılması işlemini mümkün olduğunca iptal etmeyiniz.

- Nem destekli bir otomatik program veya program seçiniz.

Kalan su buharlaştırılınsın mı? görüntülenir.

- Atla seçeneğine dokununuz.

Artık nem destekli otomatik programlardan veya programlardan biriyle yemek pişirme işlemi gerçekleştirebilirsiniz.

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

# Otomatik programlar

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.

## 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, rneğin: "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.


# Özel uygulamalar

Bu bölümde aşağıdaki uygulamalara ilişkin bilgiler bulacaksınız:


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

## Çözme

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

- Özel uygulamalar  seçeneğine dokununuz.
- Çözme seçeneğine dokununuz.
- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz ve pişirme süresini ayarlayınız.

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

 Bakteri oluşumu sonucu enfeksiyon tehlikesi.  
Salmonella gibi bakteriler ciddi gıda zehirlenmelerine sebep olabilirler.  
Balık ve et (özellikle kümes hayvanları eti) çözerken temizliğe özellikle dikkat ediniz.  
Çözülme suyunu kullanmayınız.  
Gıdaları çözdükten sonra hemen işlemden geçiriniz.

## Faydalı bilgiler

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


## Kurutma

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






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






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


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

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

Bütün veya ikiye bölünmüş malzemelerde kurutma süreleri uzar.


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

-  Özel kullanım/program,
-  Sıcaklık,  Kurutma süresi,
-  Özel kullanım Kurutma,
-  Program Üst/Alt Isıtma

\*Baharatları sadece standart tepside 2. seviyede kurutunuz ve özel kullanımda Kurutma fan açık olduğu için Üst/Alt Isıtma  programını kullanınız.

- Fırında su damlaları oluşursa, sıcaklığı azaltınız.

## Kurutulan malzemenin fırından alınması

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

- Kurutulmuş meyve veya sebzeleri soğumaya bırakınız.

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


- Kurutulmuş gıdaları kapalı kavanoz veya kutuların içinde muhafaza ediniz.

# 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 yüküğüne bağlı olarak kabı fırın tabanına koymanız ve tel rafları sökmeniz de 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. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara 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.
- Kabarma süresini seçiniz.
- 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 fırının içinde tutunuz. Pişirme sonucu bundan olumsuz etkilenmez.
- Çok çabuk soğumaması için önceden ısıtılmış tabaklarda ve sıcak sosla servis ediniz. Böylece et ideal bir çiğneme sıcaklığına sahip olur.

## 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. Rezistanslarla, 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.


# Özel uygulamalar

## Üst/Alt Isıtma programının kullanımı

Bu dokümanın sonunda bulunan pişirme tablolarında verilen bilgileri referans alınız.

Standart tepsiyi üzerinde tel ızgara yerleştirilmiş olarak kullanınız.

- Standart tepsiyi tel ızgara ile birlikte 1. seviyeye sürünüz.
- Programlar  seçeneğine dokununuz.
- Üst/Alt Isıtma  programını ve 120°C'lik bir sıcaklık seçiniz.
- Fırını standart tepsisi ve ızgara ile birlikte yaklaşık 15 dakika önceden ısıtınız.
- Fırın ısınırken, et parçasının her yanını ocakta mühürleyiniz.

 Sıcak yüzeyler dolayısıyla yanık tehlikesi.

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

- Mühürlenmiş eti tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
- Sıcaklığı 100 °C'ye indiriniz (bkz. "Pişirme tabloları").
- Etin pişme işlemini tamamlayınız.

## Şabat programı

Şabat programı ve Yom-Tov özel uygulamaları, dini gerekliliklerin yerine getirilebilmesi için geliştirilmiştir.

Şabat kurallarına uymak için ekranda gösterilen talimatları uygulayınız.

Fırın ayarladığınız sıcaklığa ısıtılır ve bu sıcaklığı en fazla 24 saat (Şabat programı) veya 76 saat (Yom-Tov) boyunca korunur. Fırın, her iki özel uygulamada da 76 saat sonra otomatik olarak kapanır.

- Dolap kapağı algılama özelliğini kapatınız.
- Pişirilecek yemeği pişirme alanına yerleştiriniz.
- Özel uygulamalar  seçeneğini seçiniz.
- Şabat programı seçeneğini seçiniz.
- İsteddiğiniz özel uygulamayı (Şabat programı veya Yom-Tov) seçiniz.

Bir kısa süre programı veya bir alarm ayarladıysanız, özel uygulamayı başlatamazsınız.

Başlatılmış bir özel uygulamayı değiştiremez veya Kişisel programlar altına kaydedemezsiniz.

Elektrik kesintisinde özel uygulama iptal edilir. Fırın, ancak elektrik şebekesinden ayrılmış olduğu sürece şabat için uyumlu durumda kalır. Bağlantı tekrar oluşturulduktan sonra ekranda Elektrik kesintisi - İşlem iptal edildi görüntülenir.


## Şabat programı kullanımı

Bu özel uygulama, haftalık şabat (Schabat) için uygundur. Bu uygulama ile gıda maddelerini, kapağı ilk kez açana kadar en fazla 24 saat ısıtabilirsiniz.

- Sıcaklığı ayarlayınız.
- Başlat seçeneğini seçiniz.

Şabat programı ve ayarlanan sıcaklık görüntülenir.


Pişirme alanı ısıtması, kapak kapatıldıktan yaklaşık 30 saniye sonra çalışmaya başlar. Pişirme alanı aydınlatması tüm pişirme işlemi boyunca açık kalır.

Güncel saat görüntülenmez. Yaklaşma algı sensörü ve tüm sensörlü tuşlar (Açma/Kapama  tuşu hariç) tepki vermez.

Şabat- Kapağı açmayın bildirim görüntülenir. Bu bildirim, yaklaşık 45 dakika sonra ilk kez söner ve ara sıra tekrar görüntülenir.

Bildirim **görüntülenmediğinde**, fırın ısıtmaz ve kapağı açıp kapatabilirsiniz. Kapağı bir kez açtığınızda, pişirme alanı ısıtması özel uygulama sona erene kadar **kapalı** durumda **kalır**.

Özel uygulama sona erene kadar kapağı kapalı tuttuğunuzda, pişirme alanı ısıtması ancak 24 saat sonra kapanır. Bununla birlikte fırının gücü açık kalır.

- Özel uygulamayı zamanından önce sonlandırmak istediğiniz takdirde, fırını Açma/Kapama  tuşu ile kapatınız.

Özel uygulama sona erdikten sonra Şabat- Kapağı açmayın uyarısı kaybolur ve pişirme alanı ısıtması kapanır. Diğer uyarılar, fırın 76 saat sonra otomatik olarak kapatılana kadar ekranda görüntülenmeye devam eder.


## Yom-Tov kullanımı

Bu özel uygulama, bir hafta içerisindeki birkaç günlük bayramlar için uygundur. Bu uygulama ile gıda maddelerini en fazla 76 saat ısıtabilirsiniz. Bu süre boyunca kapağı birçok kez açıp kapatabilirsiniz.

- Sıcaklığı ayarlayınız.
- Başlat seçeneğini seçiniz.


Yom-Tov ve ayarlanan sıcaklık görüntülenir.

Pişirme alanı ısıtması, kapak kapatıldıktan yaklaşık 30 saniye sonra çalışmaya başlar. Pişirme alanı aydınlatması tüm pişirme işlemi boyunca açık kalır.

Güncel saat görüntülenmez. Yaklaşma algı sensörü ve tüm sensörlü tuşlar (Açma/Kapama  tuşu hariç) tepki vermez.

Şabat- Kapağı açmayın bildirim görüntülenir. Bu bildirim, yaklaşık 45 dakika sonra ilk kez söner ve ara sıra tekrar görüntülenir.

Bildirim **görüntülenmediğinde**, kapağı birden fazla kez açıp kapatabilirsiniz. Pişirme alanı ısıtması **açık kalır**.

- Özel uygulamayı zamanından önce sonlandırmak istediğiniz takdirde, fırını Açma/Kapama  tuşu ile kapatınız.

Pişirme alanı ısıtması, özel uygulama sona erene kadar açık kalır. Fırın 76 saat sonra otomatik olarak kapanır.

# Özel uygulamalar

## Konserve

⚠️ Bakteri oluşumu sonucu enfeksiyon tehlikesi.

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

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

⚠️ Kapalı kaplarda aşırı basınç sonucu yaralanma tehlikesi.


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

## Meyve ve sebzelerin hazırlanması

Veriler 1 litre kapasiteli 6–8 kavanoz için geçerlidir.

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

- Kavanozları sıcak suyla çalkalayınız ve ağzının en fazla 2 cm altına kadar doldurunuz.
- KonsERVE kavanozlarını doldurmadan önce kavanozun kenarlarını sıcak su ve temiz bir bezle siliniz ve kavanozların kapaklarını kapatınız.
- Standart tepsiyi 1. seviyeye sürünüz ve kavanozları üzerine yerleştiriniz.

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



Aşırı kaynamanın önüne geçmek için sıcaklığı tam zamanında düşürünüz.


## Meyve ve salatalık konservesi

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

## Sebze konservesi

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

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

 konsERVE sıcaklığı ve süresi, "kabarcıklar" görülmeye başladıktan sonra

 ek ısıtma sıcaklığı ve süresi

## Kavanozların konserve işleminde sonra fırından alınması



Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Kavanozlar konserve işleminde sonra çok sıcak olur.

Kavanozları çıkartırken fırın 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 işleminden geçiriniz veya soğuk bir yerde muhafaza ediniz ve konserve yapılmış meyve ve sebzeleri derhal tüketiniz.

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

## Dondurulmuş ürünler/ Hazır yemekler

### Kek, pizza ve bagetler için faydalı bilgiler

- Kek, pizza veya bagetleri üzerine fırın kağıdı serilmiş tel ızgarada pişiriniz. Standart tepsi bu dondurulmuş gıdaların hazırlanması sırasında, sıcak durumda pişirme alanından çıkarılamayacak kadar deforme olabilir. Her ek kullanım deformasyonu artırır.
- Ambalajda önerilen sıcaklıklardan düşük olanını seçiniz.

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


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

### Dondurulmuş ürünlerin/Hazır yemeklerin hazırlanması

Yemeklerin özenli bir şekilde işlenmesi sağlığını korur.

Kek, pizza, patates kızartması ve benzerlerini sadece altın sarısı bir renk alınca 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 
- Özel uygulamalar 
- Kişisel programlar 
- Bakım 

- 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.

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 9 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 oluşturma 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 girdiyse Kaydet seçeneğine dokununuz.


Ekranda program isminin kaydedildiği onayı görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

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

# Kişisel programlar


## 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.

### 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.

# Hamur işleri pişirme

Yemeklerin özenli bir şekilde işlenmesi sağlığını korur.

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

## Hamur işleri pişirmeye ilişkin faydalı bilgiler

- Bir pişirme süresi ayarlayınız. Pişirme işlemi için çok uzun bir gecikmeli başlatma süresi seçilmemelidir. Aksi takdirde hamur kuruyabilir ve kabartma maddesi etkisini kaybedebilir.
- Genel olarak tel ızgarayı, fırın tepsisini, standart tepsiyi ve ısıya dayanıklı malzemedeki yapılmış tüm fırın kaplarını kullanabilirsiniz.
- Parlak malzemedeki açık renk, ince kalıplardan kaçınınız, açık renk kalıplar eşit olmayan veya zayıf bir kızarma sonucu verir. Elverişsiz koşullar altında, yemek pişmez.
- Baton kalıp veya uzun kalıplar içindeki kekleri ızgaranın üzerine çapraz olarak koyarak kalıpların içindeki ısının eşit dağılmasını ve malzemelerin eşit derecede pişmelerini sağlayınız.
- Fırın kalıplarını daima tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
- Meyveli turtaları ve yüksek tepsi keklerini standart tepside pişiriniz.

## Fırın kağıdı kullanımı

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

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

## Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

Pişirme tablolarını bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.

### Sıcaklık seçimi

- Genel olarak, belirtilen sıcaklıklardan daha düşük olanı 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

Isı pişirme alanı 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: Pişecek malzemeyi 1. seviyeye koyunuz.
- 2 Seviye: Malzemeyi 1.+3. seviyeye koyunuz.

## Faydalı bilgiler

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

## Nem ilaveli pişirme programının kullanımı

Bu programı istediğiniz ısıtma türüyle nem destekli pişirme için kullanınız.

- Pişecek malzemeyi 1. seviyeye koyunuz.

## Yoğun pişirme programının kullanımı

Bu programı ıslak kaplamalı turtalar için kullanınız.

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

- Keki 1. veya 2. seviyeye koyunuz.

## Üst/Alt Isıtma programının kullanımı

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

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

- Pişecek malzemeyi 1. veya 2. seviyeye koyunuz.

## Eco-Turbo programının kullanımı

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

- Pişecek malzemeyi 2. seviyeye koyunuz.

# Kızartma

## Kızartmaya ilişkin faydalı bilgiler

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





- Kızartma süresi sona ermeden 10 dakika önce fırçayla hafif tuzlu su sürerseniz **kümes hayvanlarının** derisi daha gevrek olur.

## Pişirme tablolarına ilişkin bilgiler

Pişirme tablolarını bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.

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

## Sıcaklık seçimi

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

## Piştirme süresi ⌚ seçimi

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


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


## Faydalı bilgiler

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

## Programlara ilişkin bilgiler

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



Yemeğin altının daha fazla kızarması gerekiyorsa, piştirme süresinin sonuna doğru Alt Isıtma  programını seçiniz.


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

## Otomatik programlar kullanımı

- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

## Turbo + veya Otomatik kızartma kullanımı

Bu programlar et, balık ve kümes hayvanları etinin üstü kızartılarak pişirilmesi ve rozbif ve fileto kızartmak için kullanılır. Isı fırın içinde derhal yayıldığından Turbo +  programında Üst/Alt 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 piştirme (pişirmeye devam) sıcaklığına iner.

- Pişecek malzemeyi 1. veya 2. seviyeye koyunuz.

## Nem ilaveli piştirme programının kullanımı

Bu programı istediğiniz ısıtma türüyle nem destekli piştirme için kullanınız.

- Pişecek malzemeyi 1. seviyeye koyunuz.

## Üst/Alt Isıtma programının kullanımı

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

- Pişecek malzemeyi 1. seviyeye koyunuz.

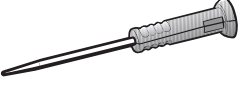
## Eco-Turbo programının kullanımı

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

- Pişecek malzemeyi 1. seviyeye koyunuz.

# Kızartma

## 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.

Sıcaklık sensörü, metal ucun yaklaşık 2 cm gerisinde bulunur. Metal ucu, sıcaklık sensörü pişecek olan malzemenin tam ortasına gelecek şekilde batırınız (bkz. Bölüm “Kullanıma ilişkin önemli bilgiler”).

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.

Pişecek olan malzeme, içine batırılmış besin termometresi ile birlikte pişirme alanına verildikten sonra iç sıcaklık değerlerinin fırın elektronik sistemine aktarımı, besin termometresinin sapındaki gönderici ve üst rezistansın alıcı antenleri arasında aktarılan sinyallerle gerçekleşir.

Sinyal aktarımı ancak fırın kapağı kapalıyken kusursuz olarak sağlanabilir. Bir pişirme işlemi sırasında fırın kapağı, örneğin sıvı eklemek için, açılırsa sinyal aktarımı kesintiye uğrar. Aktarıma ancak cihazın kapağı kapatıldığında devam edilir. Ekranda tekrar güncel iç sıcaklığın görüntülenmesi birkaç saniye alır.

Sıcaklık sensörü 100 °C'nin üstündeki sıcaklıklarda tahrip olur. Malzemenin içine batırılmış durumdayken zarar görme tehlikesi yoktur, çünkü ayarlanabilir en yüksek iç sıcaklık 99 °C'dir.

Besin termometresini kullanmıyorsanız, pişirme işlemi sırasında pişirme alanı içinde bırakmayınız, bunun yerine daima kapaktaki muhafaza kılıfına koyunuz.

### 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 +
- Yoğun pişirme
- Üst/Alt Isıtma
- Nem ilaveli + Otom. kızartma
- Nem ilaveli + Turbo +
- Nem ilaveli + Yoğun pişirme
- Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma

## Kullanıma ilişkin önemli bilgiler

İdeal işleyiş için aşağıdaki bilgileri mutlaka dikkate alınız.

Gıda termometresinin metal ucu kırılabilir.

Bu nedenle gıda termometresini yiyecekleri taşımak için kullanmayınız.

- Sinyalleri zayıflatabileceklerinden yüksek ve dar metal kaplar kullanmayınız.
- Kablosuz gıda termometresinin üzerinde ızgara kabı kapağı, alüminyum folyo ya da bir üstündeki raf seviyesinde tel ızgara ve standart tepsi gibi metal nesnelere bulunmasından kaçınınız. Cam kapak kullanılması mümkündür.
- Piyasada satılan başka bir metal gıda termometresini aynı anda kullanmayınız.
- Gıda termometresinin sapı yemek suyunun içinde, yemeğin üstünde ve kabın kenarında durmamalıdır.
- Eti bir tencereye ya da tel ızgaranın üstüne koyabilirsiniz.
- Gıda termometresinin metal ucu, sıcaklık sensörü pişecek malzemenin içine, malzemenin ortasına ulaşacak şekilde sapına kadar, tam olarak batırılır. Bu sırada sap eğik olarak yukarı bakmalı ve fırın köşelerine veya kapıya doğru yatay bir şekilde durmamalıdır.
- 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.
- Gıda termometresi balık gibi çok yassı malzemelere sadece yatay olarak batırılabilir. Bu sebeple çok yassı malzemeleri cam veya seramik pişirme kaplarında pişiriniz, aksi takdirde metal kabın çerperleri sinyalleri bozar.

Gıda termometresi pişirme işlemi sırasında algılanmıyorsa, ekranda buna ilişkin bir uyarı görüntülenir. Gıda termometresinin pişirilen malzemenin içindeki konumunu değiştiriniz.

# Kızartma

## Besin termometresi kullanımı

- Besin termometresini kapağın arkasındaki kılıfından çıkarınız.
- 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.

Termometrenin sapı eğik bir şekilde yukarıya bakmalıdır.

- Pişirilecek yemeği fırına veriniz.
- Kapağı kapatınız.
- Programı veya otomatik programı seçiniz.
- Sıcaklığı ve gerekirse, iç sıcaklığı ayarlayınız.

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

Pişirme işlemi iç sıcaklığa ulaşıldığında sona erer.

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Besin termometresinin sapı çok ısınabilir. Sapa dokunduğunuzda yanabilirsiniz.

Besin termometresini çıkarırken fırın eldiveni takınız.

**Faydalı bilgi:** İç sıcaklığa ulaşıldığında, pişirilen malzeme istediğiniz seviyede pişmemişse, besin termometresini etin farklı bir yerine batırınız veya iç sıcaklık değerini yükseltip işlemi yeniden gerçekleştiriniz.

## Gıda termometresiyle pişirme işlemini gecikmeli başlatma

İşlemin daha sonraki bir anda başlamasını da sağlayabilirsiniz.

- Başlatma saati seçeneğine dokununuz.

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

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

## Kalan süre göstergesi

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

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

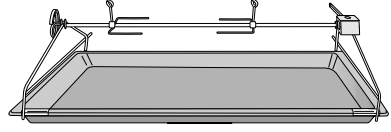
Başta görüntülenen kalan süre tahmini bir değerdir. Kalan süre işlem sırasında sürekli olarak yeniden hesaplandığından, gösterge de kendini sürekli olarak düzeltir ve giderek daha kesin bir değer gösterir.

Pişirme 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.

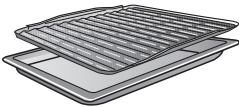
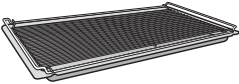
Izgara yaparken fırın kapağını kapatınız.



- Bunun dışında, fırında bir de döner gril sistemi mevcuttur. Bununla et ve tavuk çevirme gibi yemekler hazırlayabilirsiniz (bkz. "Döner gril sistemi donanımı ile ızgara").

## Izgara işlemine ilişkin faydalı bilgiler

- Izgara içinin fırının önceden ısıtılması gerekir. 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 çıkartırlar.
- Yassı balık ve balık dilimlerini temizleyip tuzlayınız. Balığın üzerinde limon suyu da geçdirebilirsiniz.
- Standart tepsiyi üzerinde tel ızgara veya (varsa) Izgara ve Kızartma tepsiyi yerleştirilmiş olarak kullanınız. Izgara ve kızartma tepsiyi, damlayan et sularının yanmasını önler ve bu şekilde bu sular daha sonra kullanılabilir.



- Izgara için 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 ℱ seçimi

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

## Raf seviyesi seçimi

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

# 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.
- Genel olarak verilen sürelerden kısa olanının ardından yemeğin pişip pişmediğini kontrol ediniz.
- **Pişip pişmediğini kontrol etmek** için bir kaşıkla ete bastırınız. Bu şekilde, etin ne kadar piştiğini belirleyebilirsiniz.
  - **az pişmiş**  
Et çok esnek ise, içi hala kırmızıdır.
  - **orta**  
Et biraz esnek ise, içi pembedir.
  - **iyi pişmiş**  
Et neredeyse hiç esnemiyorsa, iyi pişmiş demektir.

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

## Büyük Izgara programının kullanımı

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

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

## Küçük Izgara programının kullanımı

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

Gerekli ısıyı yaymak için üst/alt rezistansın sadece iç kısmı kor haline gelir.

## Turbo ızgara programının kullanımı

Bu program tavuk gibi büyük çaplı malzemelerin ızgarasına uygundur.

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

## Döner ızgara, büyük ve Döner ızgara, küçük kullanımı

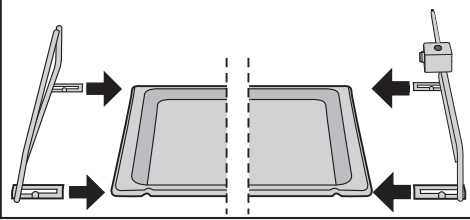
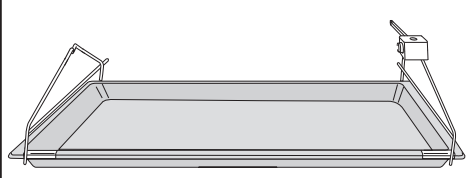
Bu programlar, ör. et veya tavuk çevirme gibi büyük çaplı yemeklerin ızgarasına uygundur.

Dönme hareketi sayesinde malzemenin her tarafı eşit derecede kızarır.

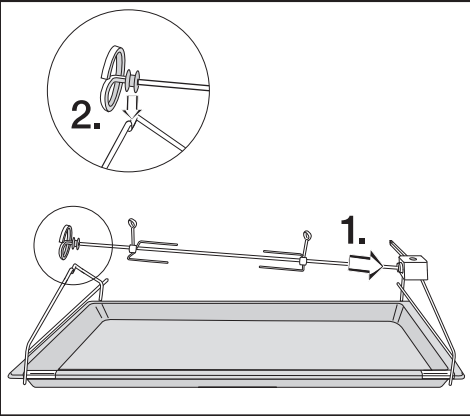
## Döner gril sistemi ile ızgara yapma

Döner gril sistemini Döner ızgara, büyük [E+3] ve Döner ızgara, küçük [E+2] programlarında kullanabilirsiniz.

Döner gril sisteminin maksimum taşıma kapasitesi 5 kilogramdır.



- Izgara şişi askılarını yanlardan, yerine oturuncaya kadar, standart tepsi üzerine itiniz.



- Pişecek malzemeyi ızgara şişi üzerindeki kancalara takınız.
- Izgara şişinin ucunu (1.) takınız ve şişi askısına (2.) oturtunuz.

- Döner gril sistemini 1. seviyeye yerleştiriniz.

Döner gril sistemi, fırın arka panelindeki ızgara motorunun deliğine otomatik olarak takılır.

- Fırının kapağını kapatınız.
- Döner ızgara [E+3] seçeneğine dokununuz ve ardından döner ızgara programlarından birini seçiniz.
- Bildirimi OK ile onaylayınız.
- Gerekirse önerilen sıcaklığı değiştiriniz.
- OK ile onaylayınız.

Izgara motoru çalışır. Dönme hareketi sayesinde malzemenin her tarafı eşit derecede kızarır.

- Pişirme işleminden sonra Sonlandır seçeneğine dokununuz.

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, pişirme alanının iç panellerine ve döner gril sistemine değmeniz halinde yanabilirsiniz.

Yemeği fırından alırken fırın eldiveni takınız.

- Yemeği pişirme alanında çıkartınız.
- Fırının gücünü kapatınız.

## Temizlik ve bakım

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

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

⚠ Elektrik çarpması sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Temizlik için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.

Uygun olmayan temizlik ürünleri kullanıldığında tüm yüzeyler değişime uğrayabilir veya renk değiştirebilir. Özellikle de fırın temizleyiciler ve kireç çözücüler fırının ön paneline zarar verebilir.

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

Temizlik ürünü kalıntılarını derhal temizleyiniz.

### Uygun olmayan temizlik maddeleri

Yüzeylere zarar vermemek için, temizlik için şu ürünleri kullanmayınız:

- Soda, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik maddeleri
- Kireç çözücü temizlik maddeleri
- Aşındırıcı temizlik maddeleri (örneğin ovma tozu, ovma kremi, cam seramik ocak temizleyici)
- Çözücü içeren temizlik maddeleri
- Paslanmaz çelik temizlik maddesi
- Bulaşık makinesi temizleyici
- Cam temizleme ürünleri
- Cam seramik ocaklar için temizlik maddeleri

- Aşındırıcı sert fırçalar ve süngerler (örneğin bulaşık süngerleri) veya içinde hala aşındırıcı kalıntıları bulunan eski süngerler
- Kir silgileri
- Keskin metal kazıyıcılar
- Bulaşık teli
- Mekanik temizlik ürünleri ile noktasal temizlik
- Fırın temizleyiciler
- Paslanmaz çelik bulaşık telleri

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

Kirleri hemen temizlemeniz en iyisidir.

Aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir (kablolu gıda termometresi hariç).

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

Daha rahat bir temizlik için:

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

## Normal kirlerin çıkarılması

Fırının kapak açıklığının etrafında kapağın sızdırmazlığını sağlayan hassas bir cam elyaf conta bulunur. Bu conta ovma ve aşındırıcı maddeler sonucu zarar görebilir.

Cam elyaf contayı mümkün olduğunca temizlemeyiniz.

## Normal kirlerin çıkarılması

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

## Gıda termometresinin temizlenmesi

- Gıda termometresini elde veya bulaşık makinesinde yıkayınız.

## İnatçı kirlerin çıkarılması (FlexiClip teleskopik raylar hariçinde)


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

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

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

Kamera kapağındaki kalıntıları, kapağın üzerinde düz açıda hareket ettirerek bir cam spatulasıyla da temizleyebilirsiniz.

## Fırının içinin Piroliz ile temizlenmesi

Elle temizleme yerine fırının içinin Piroliz  fonksiyonuyla da temizleyebilirsiniz. Pirolitik temizlik sırasında fırının içi 400 °C'nin üstünde bir sıcaklığa ısıtılır. Mevcut kirler yüksek sıcaklık sonucu parçalanıp küle dönüşür. Farklı sürelerle sahip 3 piroliz kademesi mevcuttur:

- Hafif kirlerde 1. kademe
  - Daha inatçı kirlerde 2. kademe
  - Çok inatçı kirlerde 3. kademe
- Pirolitik temizlik işlemi başladıktan sonra kapak otomatik olarak kilitlenir. Kapağı ancak temizlik işlemi sona erdikten sonra tekrar açabilirsiniz. Pirolitik temizliği örneğin daha ucuz bir elektrik tarifesinden yararlanmak için zaman ertelemeli olarak da başlatabilirsiniz. Pirolitik temizliğin ardından fırının kirlilik derecesine bağlı olarak oluşması mümkün piroliz kalıntılarını (ör. külleri) kolayca temizleyebilirsiniz.

## Pirolitik temizlik hazırlığı

Pirolitik temizlik sırasındaki yüksek sıcaklıklar sonucu pirolize uygun olmayan aksesuarlar zarar görür.

Pirolize uygun olmayan tüm aksesuarları pirolitik temizliği başlatmadan önce fırından çıkarınız. Bu, sonradan satın alınabilen, pirolize uygun olmayan aksesuarlar için de geçerlidir.

Aşağıda listelenmiş olan aksesuarlar pirolize dayanıklıdır ve pirolitik temizlik sırasında fırının içinde kalabilir:

- Tel raflar
- HFC 92 FlexiClip Teleskopik Raylar
- HBBR 92 Tel ızgara:
- Pirolize uygun olmayan aksesuarları dışarı alınız.
- Izgarayı en üst raf seviyesine sürünüz.


## Temizlik ve bakım

Fırın içindeki kaba kirler duman oluşmasına yol açabilir.

Pişerek yapışmış yemek kalıntıları sonucu emaye yüzeyler üzerinde kalıcı renk değişimleri veya mat bölgeler oluşabilir.

Pirolitik temizliği başlatmadan önce, fırının iç yüzeylerinden kaba kirleri temizleyiniz ve emaye yüzeylere yapışmış yemek kalıntılarını bir cam kazıyıcı ile sökünüz.


### Pirolitik temizliğin başlatılması

 Zararlı buharlar nedeniyle yaralanma tehlikesi.

Pirolitik temizlikte, mukozanın tahriş olmasına neden olabilecek buharlar açığa çıkabilir.


Pirolitik temizlik sırasında mutfakta uzun süre durmayınız ve çocukların ve ev hayvanlarının mutfağa girmesini engelleyiniz.

Pirolitik temizlik sırasında mutfağın iyi havalandırılmasını sağlayınız. Kokuların başka odalara gitmesini engelleyiniz.

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Pirolitik temizlik sırasında fırın normalden daha fazla ısınır.

Çocukların pirolitik temizlik sırasında fırına dokunmalarını önleyiniz.

- Bakım  seçeneğini seçiniz.
  - Piroliz seçeneğini seçiniz.
  - Kirlilik derecesine karşılık gelen piroliz kademesini seçiniz.
  - OK ile onaylayınız.
- Ekrandaki talimatları uygulayınız.
- OK ile onaylayınız.

Pirolitik temizliği hemen ya da gecikmeli olarak başlatabilirsiniz.

### Pirolitik temizliğin hemen başlatılması



- Pirolitik temizliği hemen başlatmak isterseniz, Hemen başlat seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.

Pirolitik temizlik başlar.

Kapak otomatik olarak kilitlenir. Ardından fırın rezistansı ve soğutma fanı otomatik olarak çalışmaya başlar.

Pirolitik temizlik sırasında fırın aydınlatması açılmaz.

Pirolitik temizlik için kalan süre görüntülenir. Bu süre değiştirilemez.

Aynı zamanda bir Kısa Süre Sayacı ayarı yaptıysanız, Kısa Süre Sayacı sona erdikten sonra bir sinyal duyulur,  yanıp söner ve süre ilerlemeye devam eder. Sensörlü  tuşuna dokunduğunuzda sesli ve görsel sinyaller kapatılır.

### Pirolitik temizliğin gecikmeli başlatılması

- Pirolitik temizliği gecikmeli başlatmak isterseniz, Başlatma saati seçeneğine dokununuz.
- OK ile onaylayınız.
- Pirolitik temizliğin başlaması gereken saati ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

Kapak otomatik olarak kilitlenir. Ekranda Başlatma saati ve ayarlanan başlatma saati görüntülenir.

Başlama anına kadar başlangıç veya bitiş saatini Zamanlayıcı seçeneğiyle tekrar ayarlayabilirsiniz.

Başlama saati geldiğinde fırın rezistansı ve soğutma fanı otomatik olarak çalışmaya başlar ve ekranda kalan süre görüntülenir.

### Pirolitik temizliğin sonlandırılması

Kalan süre sona erdiğinde, ekranda kapak kilidinin açılacağı bilgisi görüntülenir. Kapak kilidi kaldırıldığında, Hazır bildirim görüntülenir ve bir sinyal duyulur.

- Bildirimi OK ile onaylayınız ve
- Kapat seçeneğine dokununuz.
- Fırının gücünü kapatınız.

Sesli ve görsel sinyaller kapatılır.



Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Pirolitik temizliğin ardından fırın çok sıcak olur. Rezistanslara, fırının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz.

Olası piroliz kalıntılarını temizlemeden ve tel rafları yağlamadan önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.

- Fırının içini ve pirolize uygun aksesuarları, fırının içindeki kirlilik derecesine bağlı olarak oluşabilecek olası piroliz kalıntılarından (ör. kül) temizleyiniz.
- Kameranın kapağındaki olası kalıntıları temizleyiniz. Bunun için bir bulaşık süngerinin sert yüzünden faydalanabilirsiniz.
- Bir parça havlu kağıt üzerine ısıya dayanıklı bir sıvı yağ damlatınız ve tel rafları yağlayınız.

Kalıntıların çoğunu ılık su, elde bulaşık deterjanı ve temiz bir sünger bez ile veya temiz, nemli bir mikrofiber bez ile temizleyebilirsiniz.

Kirlilik derecesine bağlı olarak kapak iç camında belirgin bir tabaka oluşabilir. Bunu bir bulaşık süngeri, cam spatulası veya bulaşık teli ve elde bulaşık deterjanı ile temizleyebilirsiniz.

Fırının kapak açıklığının etrafında kapağın sızdırmazlığını sağlayan hassas bir cam elyaf conta bulunur. Bu conta ovma ve aşındırıcı maddeler sonucu zarar görebilir.

Cam elyaf contayı mümkün olduğunca temizlemeyiniz.

Emaye yüzeyler taşan meyve suları dolayısıyla kalıcı olarak renk değiştirebilir. Bu renk değişimleri emayenin özelliklerini olumsuz etkilemez.

Bu lekeleri ne olursa olsun çıkarmaya çalışmayınız.

### Flexi-Clip teleskopik rayların uzatılması

Temizlikten sonra FlexiClip teleskopik raylar üzerinde renk değişimleri veya parlamalar kalabilir. Ancak kullanım özellikleri bundan olumsuz etkilenmez.

- FlexiClip teleskopik rayları pirolitik temizlik işleminin ardından bir kaç kez açıp kapayınız.

### Kireç çözme

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

Kireç çözme işlemini istediğiniz zaman uygulayabilirsiniz.

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

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

## Temizlik ve bakım

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

### Kireç çözme işleminin ilerleyişi

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

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

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

### Kireç çözme işlemine hazırlık

Yaklaşık 1 litrelik bir kaba ihtiyacınız olacaktır.

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

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


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

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

Ayrıca kireç çözücü konsantrasyonuna uyulmazsa istenen etki de sağlanamayabilir.

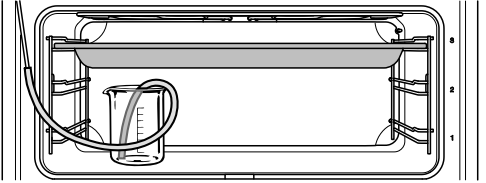
- Kaba yaklaşık 600 ml soğuk musluk suyu koyunuz ve bir adet kireç çözücü tableti bu suda tamamen çözünüz.

### Kireç çözme işleminin gerçekleştirilmesi

- Bakım  seçeneğine dokununuz.
- Kireç çözme seçeneğine dokununuz.

Nem destekli otomatik programlar ve programlar daha önce engellendiyse, kireç çözme işlemi *OK* ile derhal başlatılabilir.

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



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

Su çekme işlemi başlar. Pompalama sesleri duyulur.

Su çekme işlemini istediğiniz anda **Durdur** veya **Başlat** ögesini seçerek durdurabilir ve kaldığı yerden devam ettirebilirsiniz.

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

Su çekme işleminin tamamlandığını bildiren bir uyarı görüntülenir.

■ **OK** ile onaylayınız.

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

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

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

Tüm işlem boyunca fırın aydınlatması ve fan açık kalır.

Etkime evresinin sonunda bir sinyal duyulur.

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

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

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

- Standart tepsiyi içinde toplanan kireç çözme suyu ile dışarı alınız, boşaltınız ve tekrar en üst seviyeye sürünüz.
- Plastik hortumu kaptan çıkartınız.
- Kabı dışarı alınız, iyice yıkayınız ve yaklaşık 1 litre temiz suyla doldurunuz.
- Kabı tekrar fırına koyunuz ve lastik hortumu kaba tespit ediniz.

■ **OK** ile onaylayınız.

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

Su, buharlaştırma sisteminden geçirilir ve standart tepside toplanır.

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

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

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

### **Kalan suyun buharlaştırılması**

Üçüncü yıkama işleminden sonra Kalan suyu buharlaştırma işlemi başlar.

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

⚠ Su buharı sonucu yaralanma tehlikesi.

Su buharı ciddi haşlanmalara sebep olabilir.

Kalan su buharlaştırılırken fırının kapağını açmayınız.

Fırın rezistansı açılır ve kalan suyu buharlaştırma süresi görüntülenir.

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


## Temizlik ve bakım


### Kireç çözme işleminin tamamlanması

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

- OK ile onaylayınız.

Bir sinyal duyulur ve Hazır görüntülenir.

- Kapat seçeneğine dokununuz.
- Fırının gücünü Açma/Kapama  tuşu ile kapatınız.

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

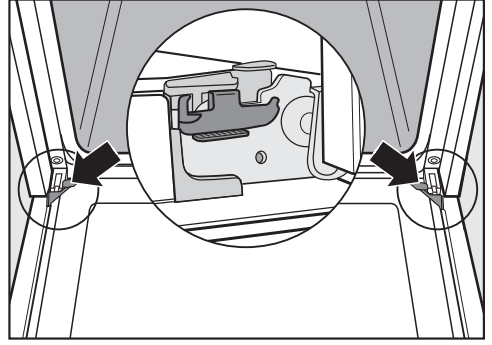
Fırın çalışırken çok ısınır. Rezistanslara, pişirme alanının iç panellerine ve aksesuarlara değmeniz halinde yanabilirsiniz.

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

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

### Kapağın sökülmesi

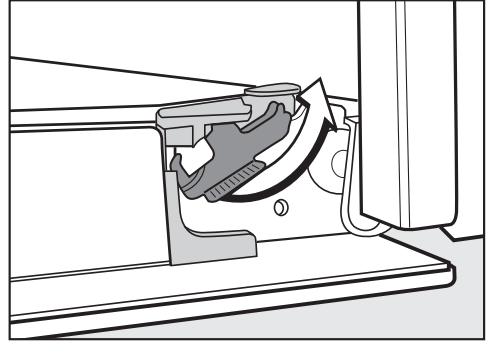
Kapak yaklaşık 14 kilogramdır.



Kapak, tutucular vasıtasıyla kapak menteşelerine bağlıdır.

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

- Kapağı tamamen açınız.



- Kilit mandallarını açabildiğiniz kadar açınız.

Kapağı yanlış monte ederseniz fırın zarar görür.

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

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

- Kapağı dayanma noktasına kadar kapatınız.



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

### Kapağın parçalarına ayrılması

Kapak kısmen ısı yansıtıcı kaplama ile donatılmış 4 adet cam panelden yapılmış açık bir sistemden oluşur.

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

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

Kapak panellerinin camı çizikler sonucu tahrip olabilir.

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

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

Kapak panellerinin her bir yüzü farklı bir kaplamaya sahiptir. Fırının içine bakan yüzler ısıyı yansıtırlar. Kapak camları ters takılırsa fırın zarar görür.

Temizliğin ardından fırın kapaklarının tekrar doğru konumda takılmasına dikkat ediniz.

Fırın temizleyici alüminyum profillerin yüzeyine zarar verir.

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

Kapak panelleri düşerse zarar görebilir.

Sökülmüş olan kapak panellerini güvenli bir şekilde muhafaza ediniz.

## Temizlik ve bakım

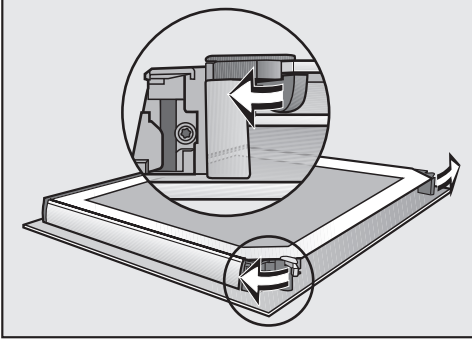
⚠ Kapanan kapak sonucu yaralanma tehlikesi.

Monte edilmiş durumdayken parçalarına ayırırken kapak kapanabilir.

Yaralanma tehlikesi! Kapağı parçalarına ayırmadan önce mutlaka yerinden sökünüz.

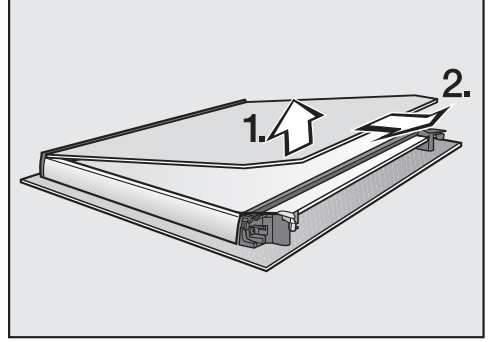
- Çizilmesinin önüne geçmek üzere kapak dış panelini yumuşak bir yüzey üzerine yerleştiriniz (ör. bulaşık bezi).

Kapak kulpunu masa kenarına yerleştirmek mantıklı olur; bu şekilde kapak paneli düz durur ve temizlik sırasında kırılmaz.

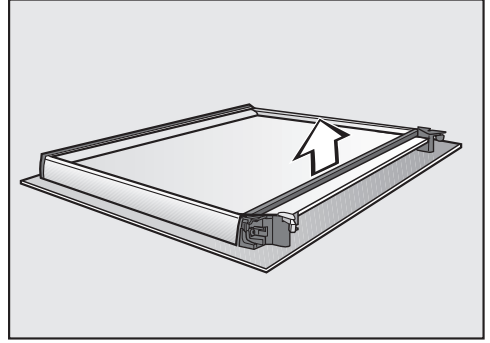


- Kapak camlarının her iki kilit mandalını dışa doğru çevirerek açınız.

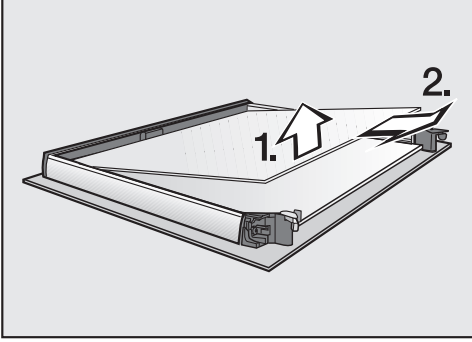
Sırayla kapak iç camını ve ardından her iki orta camı sökünüz:



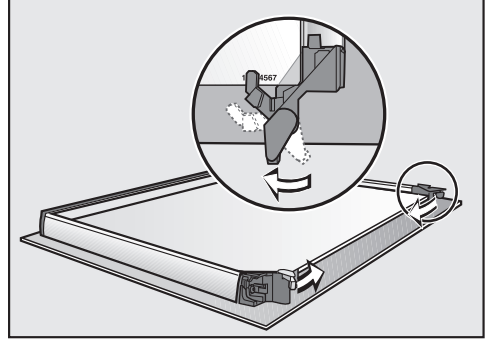
- Kapağın içteki cam panelini **hafifçe** kaldırınız ve plastik çitasından dışarı çekiniz.



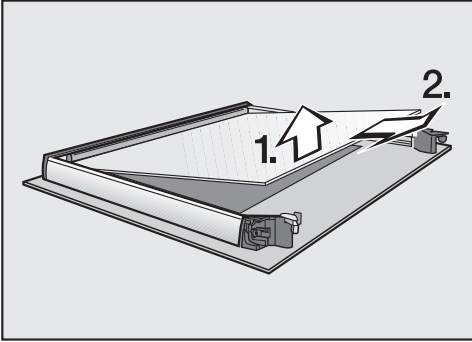
- Contayı çıkartınız.



- Kapağın orta cam panellerinden üsttekini hafifçe kaldırınız ve dışarı çekiniz.



- Kapak camlarının kilit mandallarını orta kapak camlarından alttakinin üzerine gelecek şekilde içeriye doğru çeviriniz.

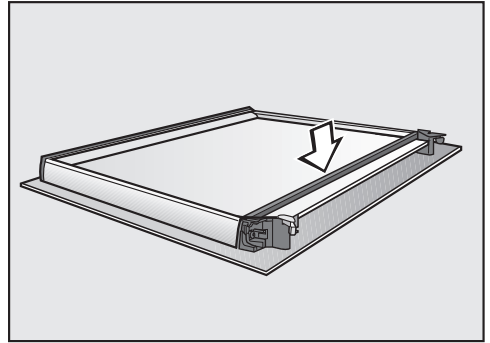


- Orta cam panellerden alttakini hafifçe kaldırınız ve dışarı çekiniz.
- Kapak camlarını ve diğer parçaları elde bulaşık deterjanı, sıcak su ve temiz bir sünger bezle veya temiz, nemli bir mikrofiber bezle temizleyiniz.
- Parçaları yumuşak bir bezle kurulaştırınız.

Ardından kapağı tekrar dikkatli bir şekilde bir araya getiriniz.

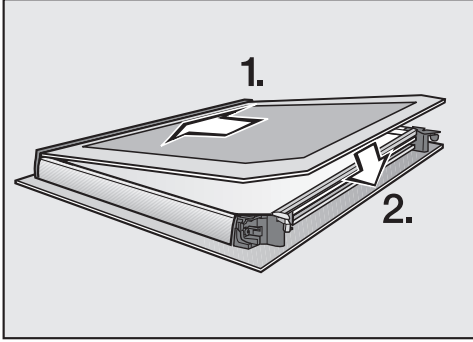
Orta cam paneller birbirinin aynısıdır. Doğru montaj için yedi haneli malzeme numarası camların üzerine basılmıştır.

- İki orta cam panelden alttakini, malzeme numarası okunacak şekilde yerleştiriniz (yani ayna yansıması şeklinde değil).

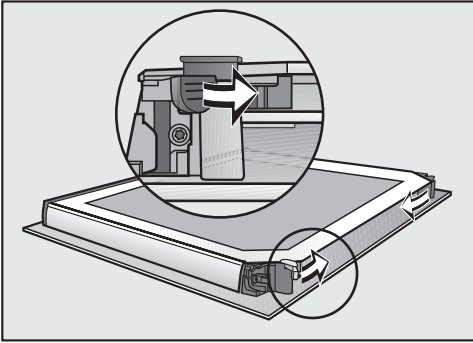


- Contayı tekrar yerine takınız.

## Temizlik ve bakım



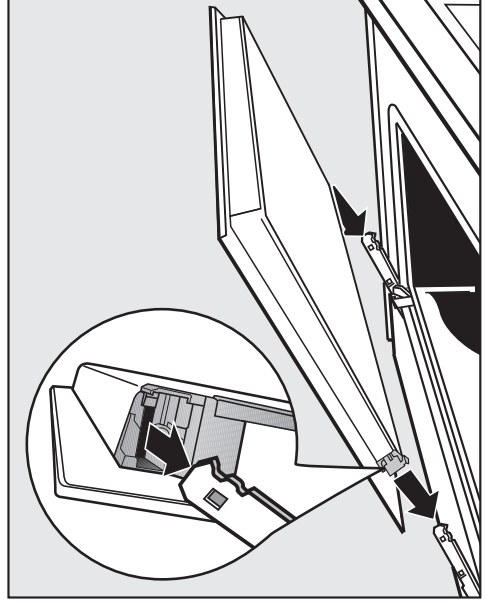
- Kapak iç camını mat baskılı taraf aşağıya bakacak şekilde plastik çitaya oturtunuz ve iki kilit mandalının arasına yerleştiriniz.



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

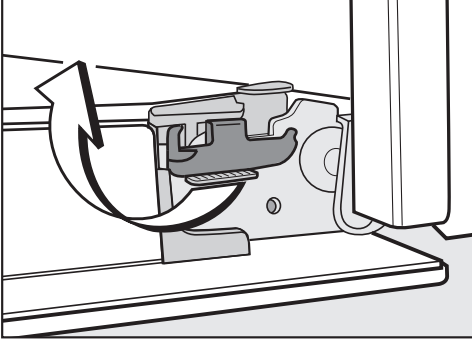
Kapak parçaları tekrar bir araya getirilmiştir.

## Kapağın takılması



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

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



- Mandalları, yatay yönde gittiği kadar çevirerek tekrar kilitleyiniz.

### FlexiClip teleskopik raylı tel rafın sökülmesi

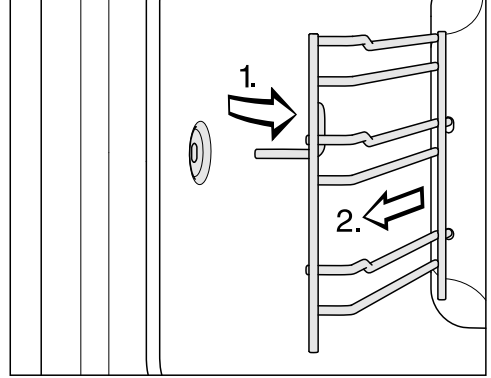
Tel rafları (eğer varsa) FlexiClip teleskopik raylarla birlikte sökebilirsiniz.

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

⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

Tel rafları sökmeden önce rezistansların, fırının içinin ve aksesuarların soğumasını bekleyiniz.



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

**Montaj için, işlemi tersten uygulayınız.**

- Parçaları dikkatli bir şekilde takınız.

## Temizlik ve bakım

### Üst Isıtma/Izgara rezistansının aşağıya doğru indirilmesi

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

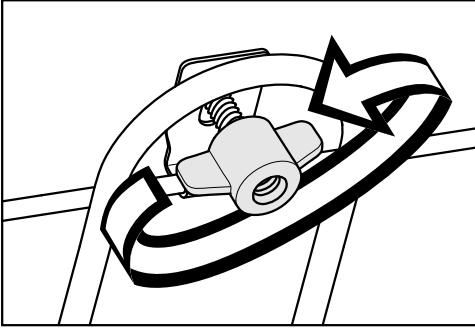
⚠ Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

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

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

Fırın tabanının emayesi düşen somunlar sonucu zarar görebilir. Koruma amaçlı olarak fırın tabanına bir bulaşık bezi koyunuz.

- Tel rafları sökünüz.



- Kanatlı somunları sökünüz.

Üst ısıtma/ızgara rezistansı zarar görebilir.

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

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

Artık pişirme alanı tavanına erişmeniz mümkündür.

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

Kapağı doğru takılmadıysa kamera zarar görür.

Kameranın kapağını asla sökmeyiniz.






- Kameranın kapağındaki olası kalıntıları bir bulaşık teli (örneğin Spontex Spirinett) ile temizleyiniz. Kalıntıları, ayrıca kapağın üzerinde dar açıda hareket ettirerek bir cam spatulasıyla da temizleyebilirsiniz.
- Temizledikten sonra üst ısıtma/ızgara rezistansını tekrar yukarıya kaldırınız.
- Kanatlı somunları takıp sıkınız.
- Tel rafları yerine takınız.

## 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 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>
<b>Fırının gücünü açtığınızda  sensörlü tuşu yanıp sönüyor.</b>	<p>Fırınızı henüz bir Wi-Fi ağına bağlamamışsınızdır. Yanıp sönen sensörlü tuş, bu sensörlü tuş aracılığıyla fırınınızı kolay bir şekilde ağa bağlayabileceğinizi belirtir. Fırının gücü birkaç kez açıldıktan ve kapatıldıktan sonra sensörlü tuş artık yanıp sönmez, fakat ağ fonksiyonu etkin kalmaya devam eder.</p>
<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 kaldırmanız mümkündür.</li><li>■ Çalıştırma kilidini kalıcı olarak etkisiz kılmak istiyorsanız, Güvenlik   Çalıştırma kilidi    Kapalı ayarını seçiniz.</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>Ekran</b> da Elektrik kesintisi -İşlem iptal edildi <b>bildirimi</b> görüntüleniyorsa?	<p>Elektrik kısa süreliğine kesilmiştir. Bunun sonucu gerçekleşmekte olan bir pişirme işlemi iptal edilmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırının gücünü kapatınız ve tekrar açınız.</li><li>■ Pişirme işlemi yeniden başlatınız.</li></ul>
<b>Ekran</b> da 12:00 görüntüleniyorsa?	<p>150 saatten daha uzun süren bir elektrik kesintisi yaşanmıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Güncel saati ve tarihi yeniden ayarlayınız.</li></ul>
<b>Ekran</b> da Maks. çalışma süresine ulaşıldı <b>bildirimi</b> görüntüleniyorsa?	<p>Fırın normalin üzerinde uzun bir süre kullanılmıştır. Emniyet kapatması etkinleştirilmiştir</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ OK ile onaylayınız.</li></ul> <p>Bunun ardından fırın tekrar çalışmaya hazırdır.</p>
<b>Ekran</b> da  Hata <b>F32</b> görüntüleniyorsa?	<p>Pirolitik temizlik için kapak kilidi kapanmamıştır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fırının gücünü kapatınız ve tekrar açınız. Ardından istenen pirolitik temizliği tekrar başlatınız.</li><li>■ Bildirim tekrar görüntülenirse Miele yetkili servisini çağırınız.</li></ul>


## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebebe ve Çözüm
<b>Ekranda  Hata F33 görüntüleniyorsa?</b>	Pirolitik temizlik kapak kilidi açılmıyordur. ■ Fırının gücünü kapatınız ve tekrar açınız. ■ Kapak kilidi açılmazsa Miele yetkili servisine haber veriniz.
<b>Ekranda Hata ve burada listelenmemiş bir hata kodu görüntüleniyorsa?</b>	Bu kendi başınıza giderebileceğiniz bir sorun değildir. ■ Miele yetkili servisini çağırınız.
<b>Ekranda Gıda termometresine sinyal gitmiyor. Fırın içindeki yeri değiştirin. bildirim görüntüleniyorsa?</b>	Gıda termometresi artık algılanmıyordur. ■ Gıda termometresinin pişirilen malzemenin içindeki konumunu değiştiriniz. Gıda termometresi halen daha algılanmıyorsa, arızalıdır. Miel bayiinizden veya Miele yetkili servisinden yeni bir gıda termometresi edinebilirsiniz.
<b>Kireç çözme fonksiyonu seçildikten sonra ekranda Fonksiyon şu anda kullanılamıyor görüntüleniyorsa?</b>	Buhar sistemi arızalıdır. ■ Miele yetkili servisini çağırınız.
<b>Otomatik programlardan biri seçildikten sonra ekranda Nem kumandası arızalı -Otomatik programlar nemsiz çalışıyor görüntüleniyorsa?</b>	Buhar sistemi arızalıdır. ■ Miele yetkili servisini çağırınız. Otomatik programı nem desteksiz de kullanabilirsiniz.
<b>Nem destekli bir pişirme işlemi sırasında su çekilmiyorsa?</b>	Fuar modu etkindir. Ekrandaki menü öğelerini ve sensörlü tuşları seçebilirsiniz, ancak buharlaştırma sisteminin pompası çalışmıyordur. ■ Fuar modunu Ayarlar   Bayi   Fuar modu   Kapalı ayarlarla etkisiz kılınız. Buhar sisteminin pompası arızalıdır. ■ Miele yetkili servisini çağırınız.
<b>Bir pişirme işleminden sonra fırından çalışma sesi geliyorsa?</b>	Pişirme işleminden sonra soğutma fanı çalışmaya devam eder (bkz. "Ayarlar - Gecikmeli fan kapatma")
<b>Fırın kendiliğinden kapanıyorsa?</b>	Fırın, gücü açıldıktan veya bir pişirme işlemi sona erdikten sonra belirli bir süre içinde kullanılmadığı takdirde, enerji tasarrufu amacıyla otomatik olarak kapanır. ■ Fırını tekrar açınız.

## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebebe ve Çözüm
<b>Kek/çörek, hamur işleri tablosunda belirtilen sürenin ardından henüz pişmemişse?</b>	<p>Seçilen sıcaklık yemek tarifinde belirtilenden farklıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Yemek tarifine uygun sıcaklığı seçiniz.</li></ul> <p>Kullanılan malzeme miktarı yemek tarifinde belirtilen miktardan farklıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tarife uyup uymadığınızı kontrol ediniz. Fazla sıvı veya yumurta hamurun daha sulu olmasına sebep olur ve fırındaki pişme süresi uzar.</li></ul>
<b>Kek/çörek gibi hamur işlerinin üzeri farklı derecede kızarıyorsa?</b>	<p>Yanlış bir sıcaklık veya raf seviyesi seçilmiştir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kızarma derecesinde belli bir fark her zaman olur. Kızarma farkı çok fazlaysa, seçilen sıcaklığı ve raf seviyesini mutlaka kontrol ediniz.</li></ul> <p>Fırın kalıbının malzemesi veya rengi programa uygun olmayabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Üst/Alt Isıtma  programına açık renk veya parlak fırın kalıpları çok uygun değildir. Mat, koyu renk kalıplar kullanınız.</li></ul>
<b>Pirolitik temizlikten sonra fırının içinde hala kirler varsa?</b>	<p>Pirolitik temizlikte kirler yanar ve geriye kül kalır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Külleri sıcak su, elde bulaşık deterjanı ve temiz bir sünger bezle veya temiz ve nemli bir mikrofiber bezle siliniz.</li></ul> <p>Bunun dışında halen daha kaba kirler varsa, pirolitik temizliği gerekirse daha uzun bir süreyle tekrar başlatınız.</p>
<b>Aksesuarların içeri itilip dışarı çekilmesi sırasında sesler duyuluyorsa?</b>	<p>Tel rafın piroliz işlemine dayanıklı yüzeyinde fırın aksesuarları içeri sürülürken ve dışarı alınırken sürtünme sesleri duyulabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bu sürtünme seslerini önlemek için havlu kağıt üzerine ısıya dayanıklı bir sıvı yağ damlatınız ve raf telini yağlayınız. Bunu her pirolitik temizlikten sonra tekrarlayınız.</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>

## Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebebe ve Çözüm
<b>Fırın aydınlatması kapanmıyor.  sensörlü tuşu tepki vermiyor.</b>	Fırın içindeki kamera   Açık ayarı seçilmiştir. Bu ayarda fırın aydınlatması, ideal bir aktarım kalitesinin sağlanması için fırın aydınlatması tüm pişirme işlemi boyunca açık kalır.

## Müşteri Hizmetleri

---

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

### Arızalar için iletişim bilgisi

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

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

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

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

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

### Garanti

Garanti süresi 2 yıldır.

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

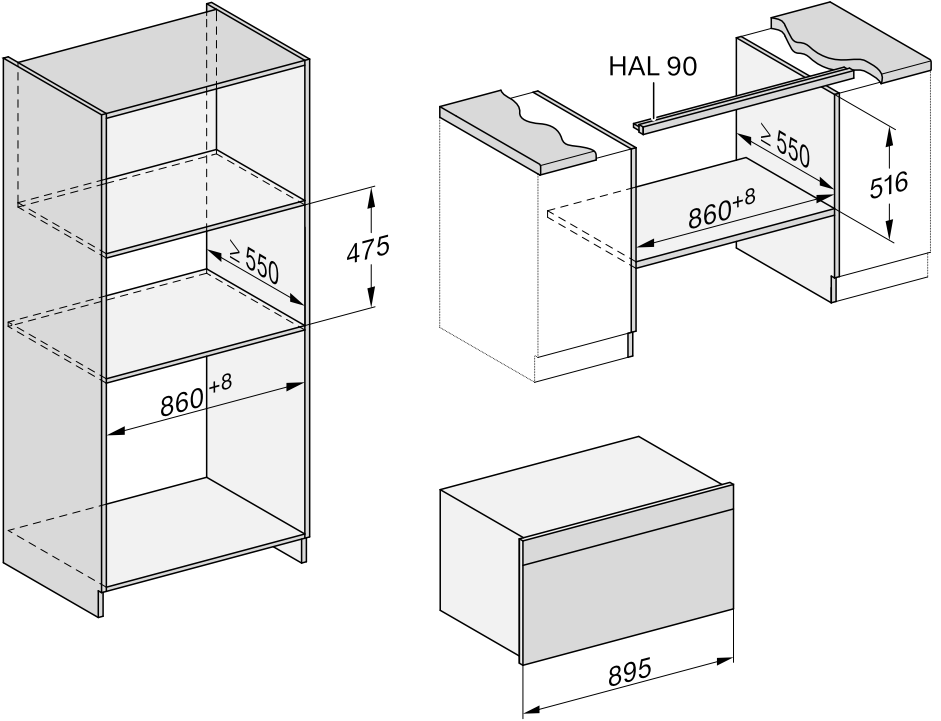
## Montaj ölçüleri

Ölçüler mm olarak verilmiştir.

### Yüksek veya tezgah altı dolaba montaj

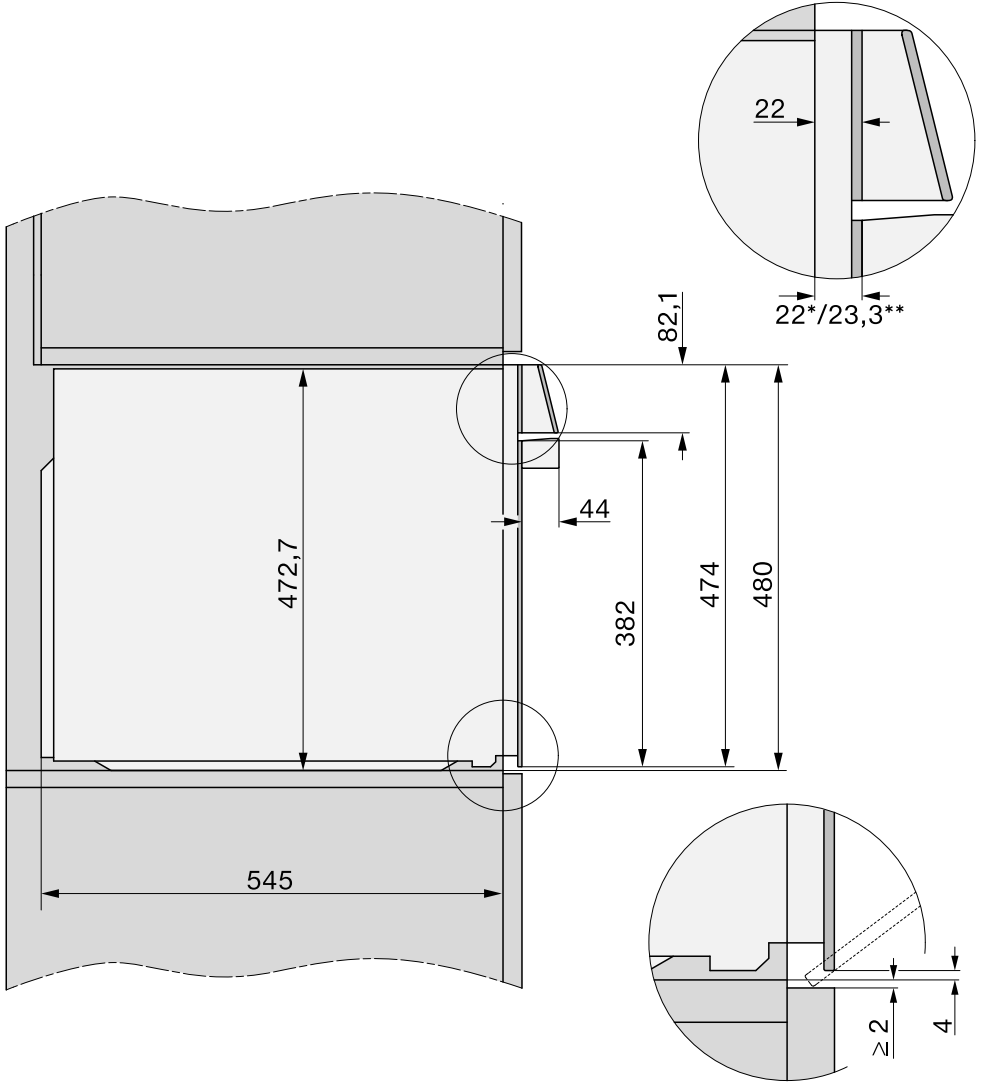
Fırının bir ocağın altına kurulması halinde, ocağın montajına ilişkin talimatları ve ocağın montaj derinliğini dikkate alınız.

Ayar çıtası HAL 90 sadece bir tezgah altı dolaba montaj için gereklidir ve aksesuar olarak sonradan satın alınabilir.



# Kurulum

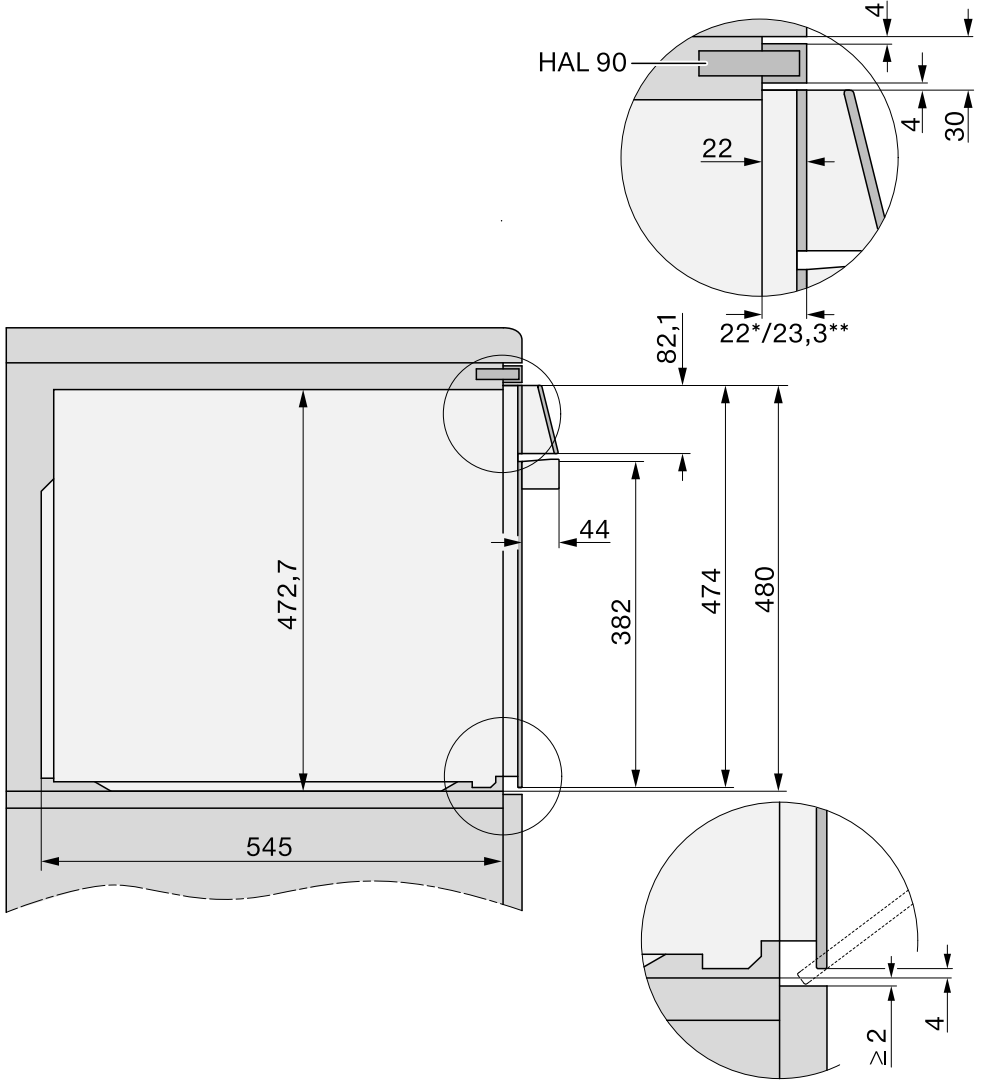
## Yüksek dolapta yandan görünüm



## Tezgah altı dolapta yandan görünüm

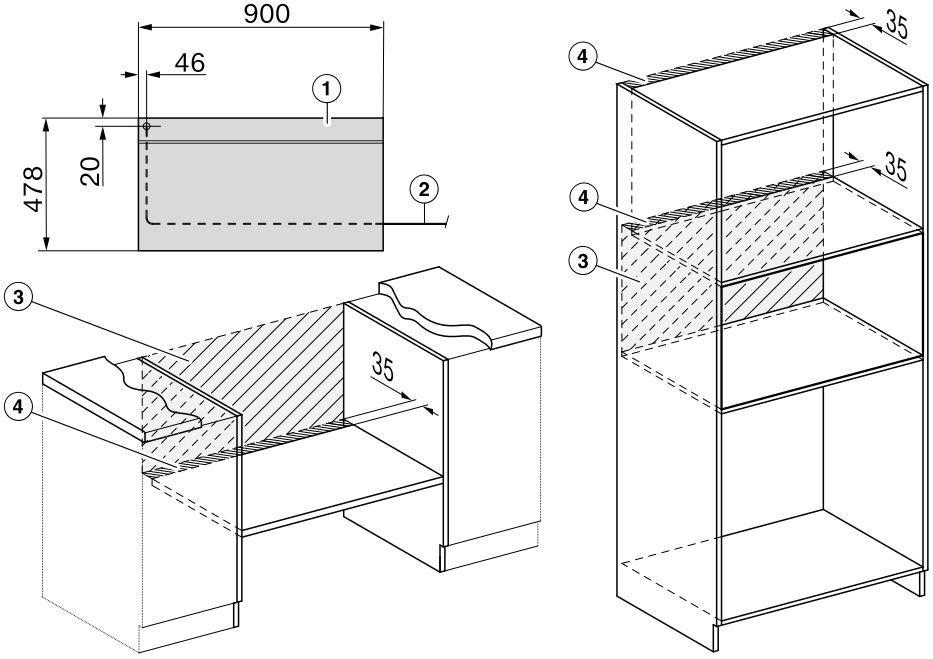
Ayar çıtası HAL 90 aksesuar olarak sonradan satın alınabilir.

- HAL ayar çıtasını tezgahın altındaki dolap kesitine tespit ediniz.



# 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

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

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

Montaj sırasında şunları mutlaka dikkate alınız:

Fırının oturtulacağı ara tabanın duvara dayanmadığından emin olunuz.

Dolabın yan panellerine ısı koruma çیتالarı monte etmeyiniz.

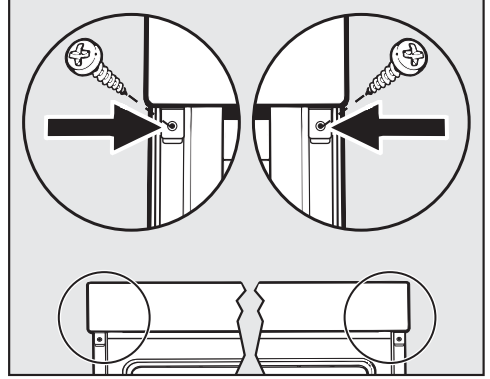
- Fırının elektrik bağlantısını yapınız.

Fırını kapak kulpundan tutarak taşırsanız kapak zarar görebilir.

Taşımak için gövdenin yanlarındaki taşıma askılarından yararlanınız.

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

- Yanlardaki taşıma askılarını çıkarınız.
- Fırını dolap içine itiniz ve hizalayınız.
- Kapak sökülmemişse fırın kapağını açınız.



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

# Kurulum

## Elektrik bağlantısı



Yaralanma tehlikesi!

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

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

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

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

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

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

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

Miele ile iletişim kurduğunuzda şu bilgileri daima veriniz:

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

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

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

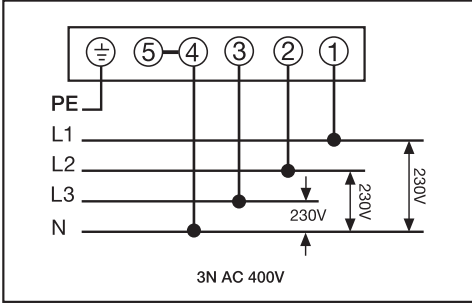
Ev tesisatında ve bu Miele ürününde öngörülen koruyucu tedbirler, fonksiyon ve çalışma şekli bakımından mikro şebeke işletiminde veya şebeke senkronizasyonu olmayan işletimde de sağlanmalı veya tesisatta eşdeğer tedbirler uygulanmalıdır. Bunlar, örneğin güncel VDE-AR-E 2510-2 yayınında açıklanmıştır.

## Fırın

Fırın yaklaşık 2,0 m uzunluğunda bir güç kablosu ile donatılmıştır ve bağlantı şemasına uygun olarak bağlanmalıdır.

Azami bağlı yük: Tip etiketine bakınız.

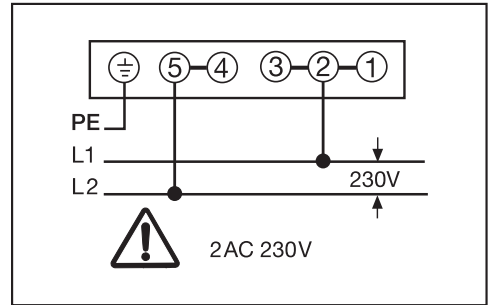
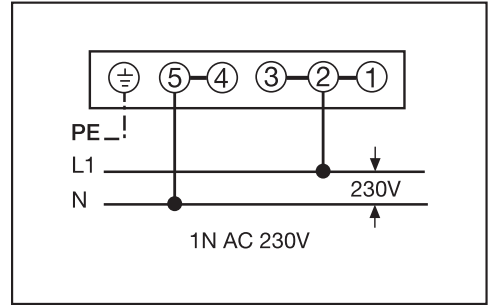
### Bağlantı şeması 3N AC 230 V



### Bağlantı şeması AC 230 V























Bu fırın geçiş noktasında (ev bağlantısında) azami 0,42 Ohm  $Z_{max}$  sistem empedansına sahip bir elektrik şebekesine bağlanarak çalıştırılmak için öngörülmüştür.








Kullanıcının, fırının sadece böyle bir elektrik şebekesine bağlanarak çalıştırılmasını sağlaması gerekir. Gerekirse, sistem empedansı yerel elektrik tedarik firmasından öğrenilebilir.



# Piştirme tabloları

## Sulu hamur

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		 [°C]		 3 1	 [dk.]	CF
Muffin (1 tepsi)		150–160	–	2	25–35	–
Muffin (2 tepsi)		150–160	–	1+3	30–40 <sup>2</sup>	–
Küçük kekler (1 tepsi)		140	–	1	30–40	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	20–30	–
Küçük kekler (2 tepsi)*		150	–	1+3	30–40	–
Madeira keki (baton kalıp, 30 cm)		150–160	–	2	65–75	–
		155–165 <sup>1</sup>	–	1	65–75	✓
Mermer kek, fındıklı kek (baton kalıp, 30 cm)		150–160	–	1	55–65	–
		160–170	–	1	60–70	–
Mermer kek, fındıklı kek (dilimli yuvarlak kalıp, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
		150–160	–	1	55–65	–
Meyveli turta (tepsi)		150–160	–	1	45–55	–
		160–170	–	1	50–60	–
Meyveli turta (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65	–
		170–180 <sup>1</sup>	–	1	50–60	–
Pasta tabanı (pasta tabanı kalıbı, Ø 28 cm)		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	1	15–25	–


























 Program,  Sıcaklık,  Booster,  3  
1 Seviye,  Piştirme süresi, CF Çıtır piştirme fonksiyonu,  Turbo plus,  Üst/alt ısı, ✓ 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, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsiyi belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.

## Yoğrulmuş hamur

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [dk.]	CF
Kurabiye (1 tepsi)		140–150	–	1	20–30	–
		150–160	–	2	25–35	–
Kurabiye (2 tepsi)		140–150	–	1+3	25–35 <sup>2</sup>	–
Sıkma kurabiye (1 tepsi)*		140	–	1	35–45	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	20–30	–
Sıkma kurabiye (2 tepsi)*		140	–	1+3	40–50 <sup>2</sup>	–
Pasta tabanı (pasta tabanı kalıbı, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	2	20–30	–
Cheesecake (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		170–180	–	1	85–95	–
		150–160	–	1	70–80	–
Elmalı turta (kelepçeli kalıp, Ø 20 cm)*		160	–	1	90–100	–
		180 <sup>1</sup>	–	1	75–90	–
Üstü kapalı elmalı turta (kelepçeli ka- lıp, Ø 26 cm)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	50–60	✓
		160–170	–	1	50–60	–
Jöleli meyveli turta (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)		170–180	–	1	50–60	–
		150–160	–	1	50–60	–
Jöleli meyveli turta (tepsi)		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	1	70–80	–
Turta, tatlı (tepsi)		210–220 <sup>1</sup>	–	1	40–50	✓
		190–200	–	1	35–45	✓

 Program,  Sıcaklık,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Seviye,  Piştirme süresi, CF Çıtır piştirme fonksiyonu,  Turbo plus,  Eco Turbo,  Üst/alt ısı,  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, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsiyi belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.

# Piştirme tabloları

## Mayalı hamur

Kek/Kurabiye (Aksesuar)		 [°C]		 3	 [dk.]	CF
Dilimli yuvarlak kek (dilimli yuvarlak kalıp, Ø 24 cm)		160–170	✓	1	45–55	–
		160–170	✓	1	50–60	–
Noel keki		150–160	–	1	50–60	–
		160–170	✓	1	45–55	–
Meyveli/meyvesiz kırıntı pastası (tepsi)		160–170	–	1	50–60	✓
		165–175	–	2	50–60	✓
Meyveli turta (tepsi)		160–170	–	2	40–50	✓
		170–180	–	2	40–50	✓
Elmalı/üzümlü çörek (1 tepsi)		160–170	✓	1	25–35	–
Elmalı/üzümlü çörek (2 tepsi)		160–170	✓	1+3	30–40 <sup>3</sup>	–
Beyaz ekmek (Kalıpsız)		200–210	✓	1	30–40 <sup>4</sup>	–
		190–200	✓	1	30–40	–
Beyaz ekmek (baton kalıp, 30 cm)		180–190	✓	1	45–55	–
		190–200 <sup>1</sup>	✓	1	55–65 <sup>4</sup>	✓ <sup>5</sup>
Tam tahıllı ekmek (baton kalıp, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65	–
		200–210 <sup>1</sup>	✓	1	55–65 <sup>4</sup>	✓ <sup>5</sup>
Mayalı hamur kabartma		30–35	–	– <sup>2</sup>	–	–

 Program,  Sıcaklık,  Booster,  Seviye,  Piştirme süresi, CF Çıtır piştirme fonksiyonu,  Turbo plus,  Nem ilaveli piştirme + Turbo plus,  Nem ilaveli piştirme + Üst/alt ısı,  Üst/alt ısı, ✓ açık, – kapalı

- 1 Yemeği piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.
- 2 Tel ızgarayı fırın tabanına ve kabı da tel ızgaranın üstüne yerleştiriniz. Kabın büyüklüğüne bağlı olarak tel rafları da dışarı çıkarabilirsiniz.
- 3 Piştirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsiyi belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.
- 4 Piştirme işleminin başında 2 buhar püskürtme işlemi uygulayınız.
- 5 Çıtır piştirme fonksiyonunu piştirme işlemi başladıktan 15 dakika sonra açınız.

## Quark hamuru

Kek/ Çörek	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	🔥↑	📏 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [dk.]	CF
Meyveli turta (tepsi)	<input checked="" type="checkbox"/>	160–170	–	2	40–50	–
	<input type="checkbox"/>	170–180	–	2	40–50	–
Elmalı/üzümlü çörek (1 tepsi)	<input type="checkbox"/>	160–170	✓	2	25–35	✓
Elmalı/üzümlü çörek (2 tepsi)	<input checked="" type="checkbox"/>	150–160	✓	1+3	25–35 <sup>1</sup>	✓

Program, 🌡️ Sıcaklık, 🔥↑ Booster, 📏<sup>3</sup><sub>1</sub> Seviye, 🕒 Piştirme süresi, CF Çıtır piştirme fonksiyonu,  Turbo plus,  Üst/alt ısı, ✓ açık, – kapalı

<sup>1</sup> Pişirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsiyi belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.

## Pandispanya hamuru

Kek/ Çörek	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	🔥↑	📏 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [dk.]	CF
Pasta tabanı (2 yumurta, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)	<input type="checkbox"/>	160–170 <sup>1</sup>	–	1	15–25	–
Pasta tabanı (4–6 yumurta, kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)	<input type="checkbox"/>	160–170 <sup>1</sup>	–	1	35–45	–
Pandispanya (kelepçeli kalıp, Ø 26 cm)*	<input checked="" type="checkbox"/>	170 <sup>1</sup>	–	1	25–35	–
	<input type="checkbox"/>	150–180 <sup>1</sup>	–	1	20–45	–
Pandispanya (tepsi)	<input type="checkbox"/>	180–190 <sup>1</sup>	✓	1	15–25	–














Program, 🌡️ Sıcaklık, 🔥↑ Booster, 📏<sup>3</sup><sub>1</sub> Seviye, 🕒 Piştirme süresi, CF Çıtır piştirme fonksiyonu,  Turbo plus,  Üst/alt ısı, ✓ açık, – kapalı








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

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

# Piştirme tabloları

## Ekler hamuru, Milföy hamuru, Beze

Kek/ Çörek		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [dk.]	CF
Profiterol (1 tepsi)		170–180	–	1	30–40	–
		160–170	–	1	40–50 <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>
Milföy hamurundan börek (1 tepsi)		170–180	–	2	20–30	–
Milföy hamurundan börek (2 tepsi)		170–180	–	1+3	20–30 <sup>3</sup>	–
Makron (1 tepsi)		120–130	–	2	25–50	–
Makron (2 tepsi)		120–130	–	1+3	25–50 <sup>3</sup>	–
Beze (1 tepsi, her biri Ø 6 cm'lik 6 adet)		90–100	–	2	120–150	✓
Beze (2 tepsi, her biri Ø 6 cm'lik 6 adet)		90–100	–	1+3	150–180	✓

 Program,  Sıcaklık,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Seviye,  Piştirme süresi, CF Çıtır piştirme fonksiyonu,  Turbo plus,  Üst/alt ısı, ✓ açık, – kapalı




















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












<sup>1</sup> Piştirme işlemi başladıktan 8 dakika sonra 1 buhar püskürtme işlemi uygulayınız.

<sup>2</sup> Çıtır piştirme fonksiyonunu piştirme işlemi başladıktan 15 dakika sonra açınız.

<sup>3</sup> Piştirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsiyi belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.

## Baharatlılar

Yemek (Aksesuar)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [dk.]	CF
Baharatlı turta (tepsi)		220–230 <sup>3</sup>	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	40–50	✓
Soğanlı tart (tepsi)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2	25–35	–
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, mayalı hamur (tepsi)		170–180	✓	2	30–40	✓
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	25–35	✓
Pizza, Quark hamuru (tepsi)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 <sup>3</sup>	✓	2	30–40	✓
Dondurulmuş, hazır pizza (tel ızgara)		200–210	–	2	20–25	–
Tost* (tel ızgara)		300 <sup>4</sup>	–	2	3–5	–
Üstü kızartılan yemekler/graten (ör. tost) <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	–	2	3–6	–
Izgara sebze <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	–	3	5–10 <sup>5</sup>	✓
		250 <sup>4</sup>	–	2	5–10 <sup>5</sup>	✓
Ratatouille (standart tepsi)		180–190	–	2	55–65	–

 Program,  Sıcaklık,  Booster, <sup>3</sup> Seviye,  Piştirme süresi, CF Çıtır piştirme fonksiyonu,  Turbo plus,  Eco Turbo,  Üst/alt ısı,  Yoğun piştirme,  Büyük gril,  Turbo gril, ✓ açık, – kapalı

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

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

<sup>2</sup> Miktarla bağlı olarak Küçük gril  programını da kullanabilirsiniz.



















<sup>3</sup> Yemeği piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.










<sup>4</sup> Yemeği piştirme alanına yerleştirmeden önce, piştirme alanını 5 dakika ısıtınız.

<sup>5</sup> Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen 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 <sup>3</sup>	✓	1	120–130 <sup>5</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	1	120–130 <sup>5</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180	–	1	160–180 <sup>6</sup>	–
Sığır fileto, yakl. 1 kg (standart tepsi)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	1	25–60	45–75
Sığır fileto, “az pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85	–	1	70–80	45–48
Sığır fileto, “orta”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95	–	1	80–90	54–57
Sığır fileto, “iyi pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	110–130	63–66
Rozbif, yakl. 1 kg (standart tepsi)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	1	35–65	45–75
Rozbif, “az pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85	–	1	80–90	45–48
Rozbif, “orta”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95	–	1	110–120	54–57
Rozbif, “iyi pişmiş”, yakl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	130–140	63–66
Burger, Köfte <sup>*1</sup>	 <sup>2</sup>	300 <sup>4</sup>	–	2	15–25 <sup>7</sup>	–

 Program,  Sıcaklık,  Booster,  <sup>3</sup> Seviye,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Kızartma otomatığı,  Üst/alt ısı,  Eco Turbo,  Özel kullanım Düşük Isıda Piştirme,  Büyük gril, ✓ açık, – kapalı

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

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

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

<sup>3</sup> Yemeği piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.
















<sup>4</sup> Yemeği piştirme alanına yerleştirmeden önce, piştirme alanını 5 dakika ısıtınız.









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

<sup>6</sup> Önce kapak kapalı olarak pişiriniz. 100 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.

<sup>7</sup> Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen malzemeyi çeviriniz.

## Dana eti

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

 Program,  Sıcaklık,  Booster,  <sup>3</sup> Seviye,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Kızartma otomatığı,  Üst/alt ısı,  Özel kullanım Düşük Isıda Piştirme, ✓ açık, – kapalı

<sup>1</sup> Tel ızgara ve standart 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. 90 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.

# Piştirme tabloları

## Domuz eti

Yemek (Aksesuar)		 Sıcaklık [°C]	 Booster	 Seviye <sup>3</sup>	 Piştirme süresi [dk.]	 İç sıcaklık [°C]
Domuz rosto, yakl. 1 kg (Kapaklı kızartma kabı)		160–170	✓	1	130–140 <sup>5</sup>	80–90
		180–190	✓	1	140–150 <sup>5</sup>	80–90
Domuz rosto, derisiyle, yakl. 2 kg (Kızartma kabı)		180–190	✓	1	140–150 <sup>6,7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	1	130–150 <sup>7,8</sup>	80–90
Domuz fileto, yakl. 350 g <sup>1</sup>		90–100	–	1	70–90	60–69
Domuz budu rosto, yakl. 1,5 kg (Kapaklı kızartma kabı)		160–170	–	1	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Tütsülenmiş domuz eti, yakl. 1 kg (standart tepsi)		150–160	✓	1	50–60 <sup>6</sup>	63–68
Tütsülenmiş domuz eti, yakl. 1 kg <sup>1</sup>		95–105	–	1	140–160	63–66
Rulo köfte, yakl. 1 kg (standart tepsi)		170–180	✓	1	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	✓	1	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Domuz pastırması <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	–	3	3–5	–
Kızarmış sosis <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	–	2	8–15 <sup>10</sup>	–

 Program,  Sıcaklık,  Booster,  Seviye,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Kızartma otomatığı,  Üst/alt ısı,  Eco Turbo,  Nem ilaveli piştirme + Turbo plus,  Özel kullanım Düşük Isıda Piştirme,  Büyük gril, ✓ açık, – kapalı

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

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

<sup>3</sup> Miktarla bağlı olarak Küçük gril  programını da kullanabilirsiniz.

<sup>4</sup> Yemeği piştirme alanına yerleştirmeden önce, piştirme alanını 5 dakika ısıtınız.

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

<sup>6</sup> Ön ısıtma evresinin ardından piştirme süresi boyunca 3 kez manuel buhar püskürtme işlemi uygulayınız.













<sup>7</sup> Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.









<sup>8</sup> Çıtır piştirme fonksiyonunu piştirme işlemi başladıktan 60 dakika sonra kapatınız.

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

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

## Kuzu, Av Eti

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

 Program,  Sıcaklık,  Booster,  <sup>3</sup><sub>1</sub> Seviye,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Üst/  
alt ısı,  Özel kullanım Düşük Isıda Piştirme, ✓ 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 piştiriniz. 50 dakika geçtikten sonra kapağı kaldırınız ve yaklaşık 0,5 litre sıvı ilave ediniz.

# Piştirme tabloları


















## Kümes Hayvanları, Balık









Yemek (Aksesuar)		 [°C]		 3 1	 [dk.]	 [°C]
Kümes hayvanı, 0,8–1,5 kg (standart tepsi)		170–180	✓	1	50–60	85–90
Tavuk, yakl. 1,2 kg (Standart tepsi üzerinde tel ızgara)		220–230 <sup>1</sup>	–	1	55–65 <sup>3</sup>	85–90
Kümes hayvanı, yakl. 2 kg (kızartma kabı)		180–190	✓	1	100–120 <sup>4</sup>	85–90
		190–200	✓	1	110–130 <sup>4</sup>	85–90
Kümes hayvanı, yakl. 4 kg (kızartma kabı)		160–170	✓	1	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	1	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Balık, 200–300 g (ör. alabalık) (standart tepsi)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	15–25 <sup>6</sup>	75–80
Balık, 1–1,5 kg (ör. alabalık) (standart tepsi)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	30–40 <sup>6</sup>	75–80
Folyoda balık fileto, 200–300 g (standart tepsi)		200–210	–	1	25–30	75–80

 Program,  Sıcaklık,  Booster,  3 Seviye,  Piştirme süresi,  İç sıcaklık,  Kızartma otomatığı,  Turbo gril,  Üst/alt ısı,  Nem ilaveli piştirme + Üst/alt ısı,  Eco Turbo, ✓ açık, – kapalı

- 1 Yemeği piştirme alanına yerleştirmeden önce, piştirme alanını 5 dakika ısıtınız.
- 2 Yemeği piştirme alanına vermeden önce, piştirme alanını ısıtınız.
- 3 Izgara malzemesini mümkünse ızgara süresinin yarısı geçtikten sonra çeviriniz.
- 4 Piştirme işleminin başında 0,25 litre sıvı ekleyiniz.
- 5 30 dakika sonra yaklaşık 0,5 litre sıvı ekleyiniz.
- 6 Piştirme işlemi başladıktan 5 dakika sonra 1 manuel buhar püskürtme işlemi uygulayınız.

## EN 60350-1 uyarınca test yemekleri

Test yemekleri (Aksesuar)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [dk.]	CF
Küçük kekler (1 Standart tepsi <sup>1</sup> )		140	–	1	30–40	–
		160 <sup>4</sup>	–	2	20–30	–
Küçük kekler (2 Standart tepsi <sup>1</sup> )		150	–	1+3	30–40	–
Kurabiye (1 standart tepsi <sup>1</sup> )		140	–	1	35–45	–
		160 <sup>4</sup>	–	2	20–30	–
Kurabiye (2 standart tepsi <sup>1</sup> )		140	–	1+3	40–50 <sup>6</sup>	–
Elmalı turta (tel ızgara <sup>1</sup> , kelepçeli kalıp <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	90–100	–
		180 <sup>4</sup>	–	1	75–90	–
Pandispanya (tel ızgara <sup>1</sup> , kelepçeli kalıp <sup>2</sup> , Ø 26 cm)*		170 <sup>4</sup>	–	1	25–35	–
	 <sup>3</sup>	150–180 <sup>4</sup>	–	1	20–45	–
Tost (tel ızgara <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	–	2	3–5	–
Burger (Standart tepsi <sup>1</sup> üzerinde tel ızgara <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	–	2	15–25 <sup>7</sup>	–

 Program,  Sıcaklık,  Booster, <sup>3</sup> Seviye,  Pişirme süresi, CF Çıtır pişirme fonksiyonu,  Turbo olus,  Üst/alt ısı,  Büyük gril, ✓ 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> Yemeği pişirme alanına vermeden önce, pişirme alanını ısıtınız.
- <sup>5</sup> Yemeği pişirme alanına yerleştirmeden önce, pişirme alanını 5 dakika ısıtınız.
- <sup>6</sup> Pişirilen malzeme, verilen süreden önce yeterli derecede kızarırsa, tepsiyi belirtilen süre dolmadan fırından alabilirsiniz.
- <sup>7</sup> Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra mümkünse pişirilen malzemeyi çeviriniz.


# Test Enstitüsüne yönelik bilgiler

## EN 60350-1 standardına göre enerji verimliliği sınıfı

Enerji verimliliği sınıfı EN 60350-1 standardına göre belirlenir.

Enerji verimliliği sınıfı: A

Ölçümü gerçekleştirirken şu bilgileri dikkate alınız:

- Ölçüm, Eco-Turbo  programında gerçekleştirilir.
- Aydınlatma | 15 saniye “Açık” ayarını seçiniz (bkz. “Ayarlar – Aydınlatma” bölümü).
- Sensör destekli kumanda | Işığın aç | Kapalı ayarını seçiniz (bkz. “Ayarlar – Sensör destekli kumanda” bölümü).
- Ölçüm sırasında pişirme alanı içinde sadece ölçüm için gerekli aksesuarlar bulunur.  
FlexiClip sürgüler gibi fırının içindeki olası aksesuarları veya yan paneller veya tavan paneli gibi katalitik kaplı parçaları kullanmayınız.
- Enerji verimliliği sınıfının belirlenmesine yönelik önemli bir şart, fırın kapağının ölçüm sırasında sıkıca kapalı olmasıdır.  
Kullanılan ölçüm elemanlarına bağlı olarak kapak lastiğinin sızdırmazlığı bir miktar bozulabilir. Bunun da ölçüm sonuçları üzerinde olumsuz etkileri olur.  
Bu kusur, kapağa bastırmak yoluyla dengelenir. Bunun için bazı koşullar altında uygun teknik yardımcı aletler gerekebilir. Bu kusur, normal kullanım sırasında ortaya çıkmaz.

## Ev tipi fırın broşürü

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

MIELE	
Model adı/-tanımlayıcısı	H 7890 BP
Bölme başına düşen Enerji Verimliliği Endeksi (EEL <sub>cavity</sub> )	95,9
Bölme başına düşen Enerji Verimliliği sınıfı	
A+++ (en verimli) ile D arası (en az verimli)	A
Konvansiyonel moddaki bir döngü sırasında elektrikli fırının bir bölümündeki standart yükü ısıtmak için gereken bölme başına düşen enerji (gaz) tüketimi (elektrik nihai enerjisi)	1,45 kWh
Fanlı moddaki bir döngü sırasında elektrikli fırının bir bölümündeki standart yükü ısıtmak için gereken bölme başına düşen enerji (gaz) tüketimi (elektrik nihai enerjisi)	0,89 kWh
Bölme sayısı	1
Bölme başına düşen ısıtma kaynağı (elektrik veya gaz)	electric
Fırın içi hacmi	90 l
Cihaz kütlesi	70,0 kg

Kapalı durumda güç tüketimi, güncel saat göstergesi kapalı	Maks. 0,3 W
Kapalı durumda güç tüketimi, güncel saat göstergesi açık	Maks. 0,8 W
Ağ bağlantılı hazırda bekleme modunda güç tüketimi	Maks. 2,0 W
Kapalı moda geçme süresi	20 dk.
Ağ bağlantılı hazırda bekleme modunda kapalı moda geçme süresi	20 dk.
Wi-Fi modülünün frekans bandı	2,4000 – 2,4835 GHz
Wi-Fi modülünün iletim gücü	Maks. 100 mW
Gıda termometresinin frekans bandı	433,2 – 434,6 MHz
Gıda termometresinin iletim gücü	Maks. 10 mW

### Uygunluk Beyanı

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

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

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

### İletişim modülü için telif hakları ve lisanslar

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

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

# 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 7890 BP

tr-TR

M.-Nr. 11 194 811 / 01