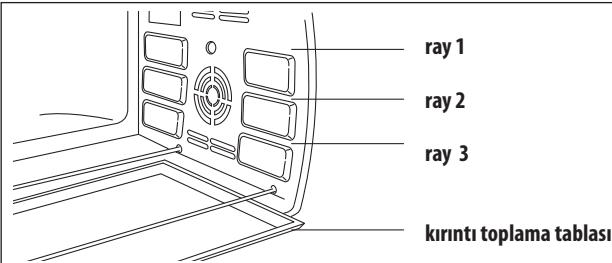
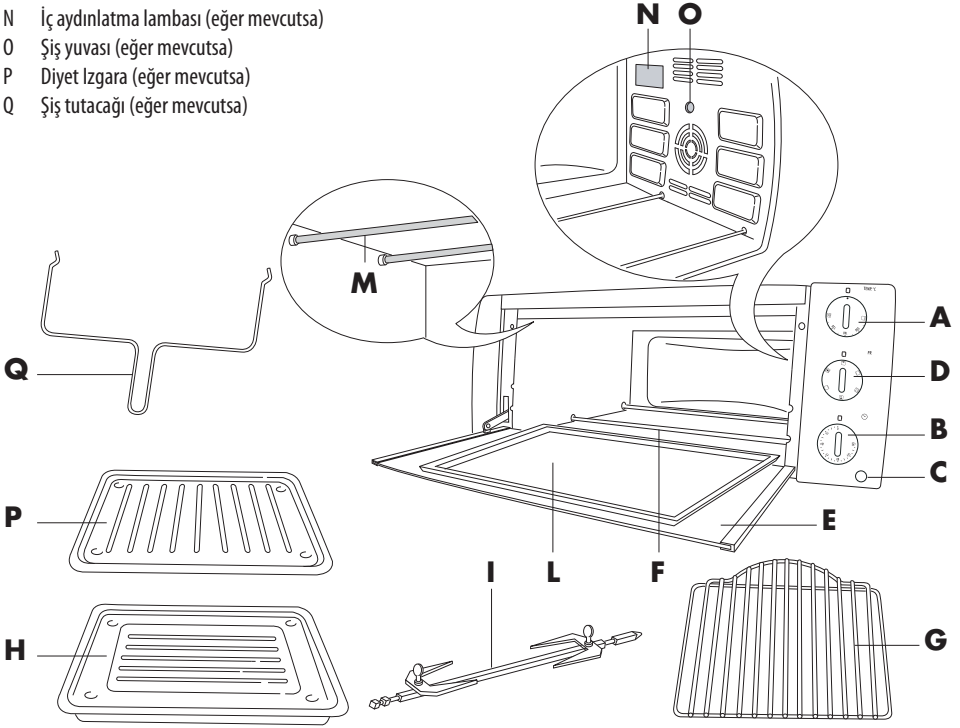


CİHAZIN TANIMI

- A termostat ayar düğmesi
- B Zaman ayarı düğmesi
- C Gösterge lambası
- D Fonksiyon seçim düğmesi
- E Cam kapak
- F Alt rezistans
- G Izgara
- H Fırın tepsisi
- I Şiş (eğer mevcutsa)
- L Kırıntı tablası
- M Üst rezistans
- N İç aydınlatma lambası (eğer mevcutsa)
- O Şiş yuvası (eğer mevcutsa)
- P Diyet Izgara (eğer mevcutsa)
- Q Şiş tutacağı (eğer mevcutsa)



Cihazın doğru bir şekilde çalışmasını temin edebilmek ve mükemmel pişme sonuçları elde etmek amacıyla, kırıntı toplama tablasını DAİMA alt kısımdaki yuvasına yerleştirin.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Çalışma gerilimiözellikler plakasına bakın
Azami güç tüketimiözellikler plakasına bakın

ENERJİ TÜKETİMİ (CENELEC HD 376 direktifi)

200° C sıcaklığa ulaşmak için0,09 KWSa
Bir saat boyunca 200° C sıcaklığı korumak için0,58 KWSa
Toplam0,67 KWSa
Mevcut cihaz Avrupa 2004/108/CE elektromanyetik uyum direktifi ve gıda maddeleri ile temas etmeye yönelik materyaller ile ilgili 1935/2004 numaralı ve 27/10/2004 tarihli Avrupa Karar-
namesine uygundur.

ÖNEMLİ UYARILAR

- **Cihazı kullanmadan önce talimatları dikkatle okuyun.**
- Bu fırın yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Farklı amaçlar için kullanılamaz, modifiye edilemez ve hiçbir şekilde kurulanamaz.
- Cihazı en az 85 cm. yükseklikte, çocukların ulaşamayacakları yatay bir zemine yerleştirin.
- Kullanmadan önce tüm aksesuarları özenli bir şekilde yıkayın.
- **Fişi akım prizine takmadan önce denetlenmesi gerekenler:**
- **Şebeke geriliminin özellikler plakasında belirtilene kabul etmesi.**
- **Akım prizinin en azından 16A gücünde ve toprak hat teli ile donatılmış olmasına.**
Üretici firma, bu kaza önlem talimatına riayet edilmemesi durumunda tüm sorumluluğu reddeder.
- Fırının ilk kullanımından önce, içindeki koruma kartonları, kitapçıkları, plastik torbaları, vs. çıkarın.
- İlk kullanımdan önce, yeni kokusunu ve nakilden önce rezistansları korumak için uygulanan koruyucu maddeye bağlı dumanı gidermek için, cihazı en azından 15 dakika termostat en yüksek seviyede iken çalıştırın.
Bu operasyon sırasında odayı havalandırın.
- **DİKKAT:** Cihaz ambalajından çıkartıldıktan sonra kapağının ve kendisinin tam olmasını denetleyin. Kapak cam olduğundan dolayı kırılıgandır, gözle görülür şekilde eğrilmiş, çizilmiş, çatlamış ya da sıyrılmış olması halinde değiştirme talep edilmesi tavsiye edilir.
Ayrıca cihazın kullanımı, temizlik işlemleri ve yer değişimleri sırasında kapağı vurmayın, şiddetle çarpmayın ve cihaz hala sıcakken camın üzerine soğuk sıvılar dökmeyin.
- **Cihaz kullanılırken, kapağın ve dış yüzeylerin sıcaklıkları çok yüksek olabilir. Asla fırının metal ve cam**

kisimlarına dokunmayın. Gerektiğinde eldiven kullanın.

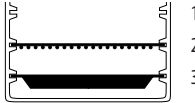


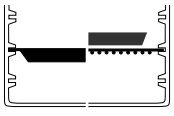
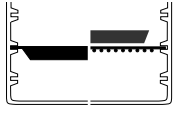
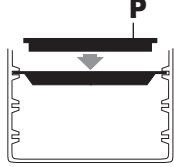
- **Bu elektrikli cihaz yanıklara sebep olabilecek yüksek sıcaklıklarda çalışır.**
- Dokunulan kısımları kullanım sırasında çok sıcak olabilirler. Çocukları fırından uzak tutun.
- Cihazın düşük fiziksel-psikolojik-algisal kapasiteli (çocuklar dahil), deneyim ve bilgisi yetersiz kişiler tarafından kullanılmasına, kendilerinden sorumlu kişilerin dikkatli eğitimi ve gözetimi olmadığı takdirde, izin vermeyin.
- Küçük çocukları, cihaz ile oynamadıklarından emin olmak için izleyin.
- Çalışır durumdaki cihazı yerinden oynatmayın.
- Cihazın kullanılmaması gerekli durumlar:
 - Elektrik kablosu kusurlu ise.
 - Cihaz düşmüş ve hasar veya çalışma kusurları görülüyorsa. Bu durumlarda her türlü riski önlemek için cihaz en yakın satış sonrası servis merkezine götürülmelidir.
- Elektrik kablosunu sarkıtmayın ve fırının sıcak kısımlarına değdirmeyin. Cihazı asla elektrik kablosundan çekerek kapatmayın.
- Uzatma kablosu kullanılacak ise iyi durumda olmasına, toprak hatlı bir fiş ile ve en azından cihaza tahsis edilen elektrik kablosunun eşit bir iletken kablo ile donatılmış olmasına dikkat edin.
- Her türlü elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı veya elektrik kablosunu, fişini ya da cihazın tamamını asla suya daldırmayın.
- Cihazı ısı kaynaklarının yakınına yerleştirmeyin.
- Fırının yakınında ve üzerine yerleştirildiği mobilyanın altında asla yanıcı ürünler yerleştirmeyin.
- Ekmek yanıcdır. Kızartma ve ızgara sırasında fırını daima gözetim altında tutun.
Cihazı asla asılı bir mobilya veya raf ya da perde, kepenk, vs. gibi yanıcı maddelerin yakınına yerleştirmeyin.
- Cihazı asla bir ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazın içine asla kağıt, karton veya plastik koymayın ve üzerinde hiç bir nesne bırakmayın (aletler, ızgaralar, diğer nesneler).
- Havalandırma ağızlarını hiç bir şey sokmayın. Onları tıkamayın.
- **Yiyeceklerin ya da fırının diğer bölümlerinin alev alması halinde, ateşi asla su ile söndürmeyi denemeyin.**
Kapağı kapalı tutun, fişi çekin ve nemli bir bez ile ateşi boğun.
- Bu fırın ankastre kullanım için üretilmemiştir.
- Kapak açıldığında aşağıdakileri dikkate alın:
 - çok ağır nesneler ile fazla basınç uygulamayın ya da kulp-tan tutarak aşağı doğru fazla çekmeyin.

- Kapak açıkken üzerine asla ağır kaplar veya fırından henüz çıkarılmış kızgın tavalara koymayın.
- Yürürlükteki yasaların cihazın satın alındığı ülkeden farklı bir ülkede kullanılması halinde değişebileceklerini dikkate alarak yetkili bir servis merkezine kontrol ettirin.
- Kişisel güvenlik için cihazı asla yalnız başınıza sökmeyin; daima yetkili bir servis merkezine başvurun.
- Bu cihaz sadece domestik kullanım için üretilmiştir. Uygunsuz veya talimatlara uymayan her türlü profesyonel kullanım ne üretici ne de garanti yükümlülüğünde değildir.
- Cihazı kullanmadığınızda ve temizlemeden önce mutlaka prizden çıkarın.
- Eğer elektrik kablosu kusurlu ise her türlü riskin önüne geçmek için değişim üretici veya teknik hizmet servisi ya da eşdeğer uzmanlıkta bir personel tarafından yapılmalıdır.
- Yüzeyi bozabileceği ve kırılmasına sebep olacağından, fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı toz deterjanlar veya metal raspa kullanmayın.
- Cihaz harici bir zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtası ile çalıştırılmamalıdır.
- Cihaz arka kısmı duvara yanaşmış şekilde durmamalı ve çalıştırılmamalıdır.
- Bu cihaz yalnızca domestik kullanıma yöneliktir. Mütetip kullanımlar öngörölmezler: dükkan, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler, çiftlik evleri, otel, motel, diğer konuk evleri, kiralık odalar.

Bu talimatları saklayın.

ÖZETLEYİCİ TABLO

Program	Fonksiyon seçim düğmesi pozisyonu	Termostat ayar düğmesi pozisyonu	Izgara ve aksesuarlar pozisyonu	Notlar/Tavsiyeler
Buz çözme (sadece bazı modellerde)		•		Yiyeceği doğrudan 2. raya yerleştirmiş olan ızgaranın üzerine koyun.
Hassas pişirme		100°C-200°C		Doğrudan 3. raya yerleştirilmiş olan tepsiyi kullanınız.

Program	Fonksiyon seçim düğmesi pozisyonu	Termostat ayar düğmesi pozisyonu	Izgara ve aksesuarlar pozisyonu	Notlar/Tavsiyeler
Sıcak tutma				Yiyecekleri sıcak tutmak için bu fonksiyonu seçiniz. Yiyecekleri bir saatten fazla süre sıcak tutmayın ve bu fonksiyonu soğuk yiyecekleri ısıtmak için kullanmayın. Eğer yemek servis yapmak için yeterli kadar sıcak değilse, termostat düğmesi aracılığıyla daha yüksek bir sıcaklık seçiniz.
Fanlı pişirme (sadece bazı modellerde)		100°C-200°C	 veya 	Lazanya, et, pizza, pasta çeşitleri ve yüzeylerinin kırı (veya gratenli) olması gereken yiyecekler ve ekmek için idealdir. Aksesuarların kullanımı için ilgili tablodaki tavsiyeleri dikkate alın, sf. 124.
Geleneksel pişirme		100°C-200°C	 veya 	Doldurulmuş sebzelerin, balıkların, keklerin ve küçük kuşların pişirilmesi için idealdir. Aksesuarların kullanımı için 7. sayfadaki tabloya danışın 125.
Kızartma				Ekmek kızartmak için idealdir.
Izgara ile pişirme				Diyet ızgarasını (P) (eğer mevcutsa) tepsi üzerine yerleştirin; üzerine yiyeceği koyun ve hepsini birlikte 1.raya oturtun Izgara et, balık ve sebze için idealdir.
Piliç çevirme şişi ile pişirme (sadece bazı modellerde)				Şiş (O), 10. sayfada gösterildiği gibi yuvasına yerleştirin. 126. Tepsiyi 3. raya yerleştirin. Kümes hayvanları, sığır eti, vb. için idealdir.

KUMANDALARIN KULLANIMLARI

Termostat ayar düğmesi (A)

Arzu edilen ısıyı böyle seçin:

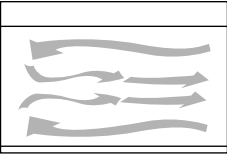
- Buz çözme için (sadece bazı modellerde) (bkz. sayf. 124):
termostat ayar düğmesi "•" konumunda.
- PYiyecekleri sıcak tutmak için (bkz. sayf. 124):
Termostat ayar düğmesi  konumunda.
- Fanlı (sadece bazı modellerde) veya geleneksel pişirme için (bkz. sayf. 124-125):
Termostat ayar düğmesi 100°C - 200°C arasında.
- Kızartma için (bkz. sayf. 125):
Termostat ayar düğmesi  konumunda.
- Her çeşit ızgara türü için (bkz. sayf. 126):
Termostat ayar düğmesi  konumunda.

Zaman ayarı düğmesi (B)

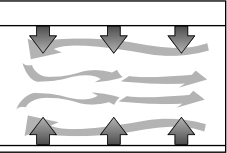
- Fırını çalıştırmak için:
Ayar düğmesini saat yönünde çevirin.
- Fırını kapatmak için:
Düğmeyi "0" pozisyonuna getirin.

Fonksiyon seçim selektörü (D)

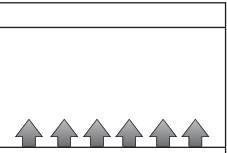
Bu düğmeyi hareket ettirerek pişirmeleriniz için mevcut fonksiyonlar seçilir, yani:



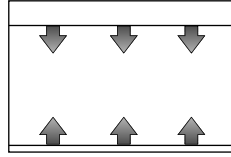
(sadece bazı modellerde)
(yalnız fan çalışır)



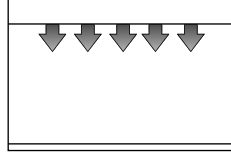
(sadece bazı modellerde)
(üst, alt rezistans ve fan çalışır)



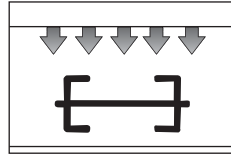
(yalnızca alt rezistans çalışır)



(yalnız üst ve alt rezistans çalışır)



(yalnızca üst rezistans en yüksek güçte çalışır)



(sadece bazı modellerde)
(yalnızca üst rezistans ve şiş motoru en yüksek güçte çalışır)

Fırın iç aydınlatma ışığı (N) (sadece bazı modellerde) ve Gösterge lambası (C)

Fırın çalışırken, gösterge lambası (C) ve iç aydınlatma lambası (N) (eğer mevcutsa) açık kalır.

FIRININ KULLANIMI

Genel tavsiyeler

- Fanlı ve geleneksel fırında pişirmelerde ve ızgara yaparken, pişirme öncesinde fırının daima 5 dakika boyunca istenilen sıcaklıkta ısıtılması tavsiye edilir.
- Pişirme süreleri ürün kalitesi, yiyeceklerin sıcaklığı ve kişisel damak zevkine göre değişir. Tabloda belirtilen süreler belirtici ve değişikliklere müsaittirler ve fırının ön ısıtılması için gerekli süreyi dahil ederler.
- Dondurulmuş gıdaların pişirilmesinde ürün paketi üzerinde tavsiye edilmiş sürelerle danışın.

Buz çözme (sadece bazı modellerde)

Kısa zamanda iyi bir çözülme elde etmek için gerekenler:

- Fonksiyon seçim düğmesini (D)  konumuna getirin.
- Termostat ayar düğmesini (A) "°" pozisyonuna getirin.
- Zaman ayarı düğmesini (B) saat yönünde çevirin.
- Tepsiyi (H) 3. raya, ızgarayı (G) 2. raya yerleştirin ve üzerine buzu çözülecek gıdayı koyup kapağı kapatın.
- Buz çözme işleminin sonunda, zaman ayarı düğmesini (B) tekrar "0" konumuna getirin.

Çözme örnekleri: 1 kg et hiç çevirmeden 80-90 dakika.

Hassas pişirme

Pastane mamülleri ve şeker kaplı pastalar için önerilir.

Yiyeceklerin temel pişmelerini tamamlama ve özellikle alt kısımlarında yüksek ısıya ihtiyaç olan pişirmelerde mükemmel sonuçlar elde edilir.

- Tepsiyi (H) 122. sayfadaki tabloda gösterilen şekilde 3. raya yerleştirin.
- Fonksiyon seçim düğmesini (D)  konumuna getirin.
- Arzu edilen ısıyı termostat ayar düğmesi ile seçin (A).

- Zaman ayarı düğmesini (B) saat yönünde çevirin; pişirme tamamlandıktan sonra düğmeyi (B) tekrar "0" konumuna getirin.

Sıcak tutma

- Termostat ayar düğmesini (A)  konumuna getirin.
- Fonksiyon seçim düğmesini (D)  konumuna getirin.
- Zaman ayarı düğmesini (B) saat yönünde çevirin.
- Tepsiyi (H) 3. raya yerleştirip üzerine yiyeceği koyun.
- İşlemi tamamlamak için, zaman ayarı düğmesini (B) tekrar "0" konumuna getirin.

Çok fazla kuruyacaklarından dolayı yiyeceklerin uzun süre fırının içinde bırakılmaması tavsiye edilir.

Fanlı pişirme (sadece bazı modellerde)

Bu fonksiyon en mükemmel pizzaları, lazanyaları, kızartmalar ve et bazlı her tür ikincileri (küçük kuşlar hariç), patates rosto, her çeşit pasta ve ekmek elde etmek için idealdir. Uygulamayı aşağıdaki gibi yapın:

- İzgarayı (G) veya tepsiyi (H) 122. sayfadaki tabloda gösterilen yere yerleştirin.
- Fonksiyon seçim düğmesini (D)  konumuna getirin.
- Termostat ayar düğmesini çevirerek sıcaklığı seçin (A).
- Zaman ayarı düğmesini (B) saat yönünde çevirin.
- Fırın 5 dakika ısıttıktan sonra pişirilecek yiyeceği yerleştirin.
- Pişirme işleminin sonunda, zaman ayarı düğmesini (B) tekrar "0" konumuna getirin.

Program	Termostat ayar düğmesi	Süreler	ızgara/tepsi pozisyonu	Gözlemler ve tavsiyeler
Kişi 700 gr	200°C	35-40 dk.	3	Fırın tepsisini kullanın.
Tavuk 1 kg	200°C	70-80 dk.	3	Fırın tepsisini kullanın ve yaklaşık 38 dk. sonra çevirin.
Domuz rosto 900 gr	200°C	60-70 dk.	3	Fırın tepsisini kullanın ve 30 dk. sonra çevirin.
Köfte 650 gr	200°C	45-50 dk.	3	Fırın tepsisini kullanın ve 20 dk. sonra çevirin.
Patates rosto 500 gr	200°C	50-60 dk.	2	Fırın tepsisini kullanın ve 2 kez karıştırın.
Marmelatlı tart 700 gr	200°C	35-40 dk.	3	Bir kek kalıbı kullanın.
Strudel 1 kg	200°C	35-40 dk.	2	Fırın tepsisini kullanın.
Kek 800 gr	200°C	35-40 dk.	3	Bir kek kalıbı kullanın.

Geleneksel pişirme

Bu fonksiyon tüm balık çeşitleri, doldurulmuş sebzeler, yumurta karı bazlı hazırlanmış tatlılar ve uzun süreli pişme (60 dakikadan fazla) isteyen tatlılar için idealdir. Uygulamayı aşağıdaki gibi yapın:

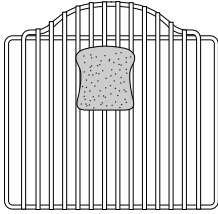
- Izgarayı (G) veya fırın tepsisini (H) tabloda belirtilen yere koyun.
- Fonksiyon seçim düğmesini (D)  konumuna getirin.

- Termostat ayar düğmesini çevirerek sıcaklığı seçin (A).
- Zaman ayarı düğmesini (B) saat yönünde çevirin.
- Fırını 5 dakika ısıttıktan sonra yiyeceği yerleştirin.
- Pişirme işleminin sonunda, zaman ayarı düğmesini (B) tekrar "0" konumuna getirin.

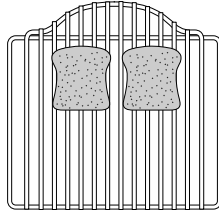
Program	Termostat ayar düğmesi	Süreler	ızgara/tepsi pozisyonu	Gözlemler ve tavsiyeler
Gratenli makarna 1 kg	200°C	25-30 dk.	2	Isıya dayanıklı bir kap kullanın.
Lazanya 1 kg	200°C	25-30 dk.	2	Isıya dayanıklı bir kap kullanın.
Pizza 500 gr	200°C	30-35 dk.	3	Fırın tepsisini kullanın.
Alabalık 500 gr	180°C	30-35 dk.	3	Fırın tepsisini kullanın ve 16 dk. sonra çevirin.
Kalamar dolması 450 gr	180°C	25-30 dk.	3	Borcam kullanın ve pişirmenin yarısında çevirin.
Domates graten 550 gr	180°C	35-40 dk.	2	Yağ gezdirilmiş fırın tepsisi kullanın ve 20 dk. sonra çevirin.
Ton balıklı kabak 750 gr	180°C	35-40 dk.	2	Fırın tepsisi kullanın: yağ, domates ve su koyun; tepsiyi 20 dk. sonra çevirin.

Kızartma

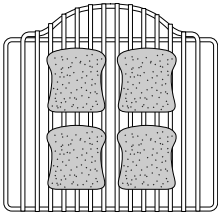
- Izgara (G), aynı anda altı ekmek dilimi kızartma imkanı sağlayacak boyutlardadır. Buna rağmen en iyi sonuçlar bir seferde dört dilim ekmek kızartılarak elde edilir.
- Kızartılacak ekmek dilimlerini aşağıdaki gösterildiği gibi yerleştirin:



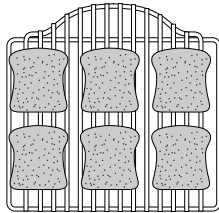
Bir dilimin kızartılması



İki dilimin kızartılması



Dört dilimin kızartılması



Altı dilimin kızartılması

daima ızgarayı kullanın.

1. Izgarayı 2. raya yerleştirin.
2. Kızartılacak gıdaları ızgaranın orta kısmına yerleştirin. Kapağı kapatın.
3. Termostat ayar düğmesini (A)  konumuna ve fonksiyon seçim düğmesini (D)  konumuna getirin.
4. Zaman ayarı düğmesini (B) saat yönünde çevirin. Genellikle, orta dereceli bir kızartma elde etmek için, zaman ayarı düğmesini (B) 4-5 dakikaya ayarlayınız. Zaman denemesi yapmak için birkaç ekmek dilimini kızartın.
5. Ekmek kızartılırken, her iki tarafı da aynı anda kızartmak için hem alt hem de üst rezistans çalışır. Kapağın cam kısmının iç tarafında bir miktar yoğunlaşma gerçekleşebilir. Bu normaldir. Kızartma sırasında kaybolacaktır.
6. Sesli bir sinyal, programlanan sürenin bittiğini haber verir. Kızartma işlemi tamamlandığında ve rezistanslar otomatik olarak kapanır.

Termostat ayar düğmesini (A) "0" konumuna getirin.

Not: Daha düşük bir kızartma derecesi tercih edildiğinde, zaman ayarı düğmesini (B) "0" konumuna getirerek fırına herhangi bir zarar vermeksizin kapatmak yeterlidir.

Daha yüksek bir kızartma derecesi tercih edildiğinde ise, zaman ayarı düğmesini (B) istenilen derece elde edilene kadar saat yönünde çevirerek döngüyü tekrarlayın.

Daha sonra termostat ve programlama düğmelerini yukarıda tarif edildiği gibi kapatın.

Ekmek kızartma talimatları:

Dondurulmuş ekmek, çörek ve gözlemleri kızartmak için

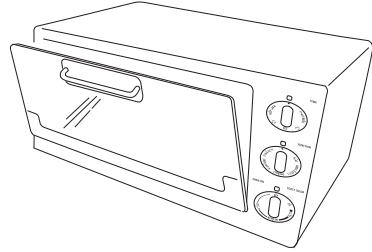
Fırının düzenli kullanımıyla, her çeşit ekmek türü için en uygun ayar elde edilecektir.

İyi bir kızartma için tavsiyeler: Büyük ekmek dilimleri ve dondurulmuş ekmekler daha yüksek ayarlar gerektirirler.

Tek bir ekmek dilimi, birden çok dilimin gerektirdiğinden daha düşük ayarda kızartılmalıdır.

Izgara ile pişirme

- Piştirilecek gıdayı, tepsi (H) üzerinde bulunan diyet izgarasının (P) üzerine koyup hepsini birlikte 1. raya yerleştirin.
- Kapağı tık sesini duyana kadar kapatın (bkz. şekil 1).
- Fonksiyon seçim düğmesini (D)  konumuna getirin.



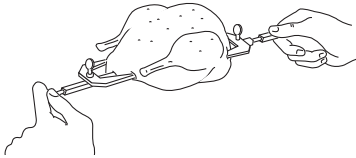
şek. 1

Program	Termostat ayar düğmesi	Süreler	Gözlemler ve tavsiyeler
Domuz pirzolası (2)		30 dk.	16 dakika sonra çevirin.
Sosis (3)	"	20 dk.	11 dakika sonra çevirin.
Taze hamburgerler (2)	"	25 dk.	13 dakika sonra çevirin.
Sucuk(4)	"	26 dk.	14 dakika sonra çevirin.
Şişler 500 gr	"	26 dk.	8, 15 ve 21 dakika sonra çevirin.

Piliç çevirme şişi ile pişirme (sadece bazı modellerde)

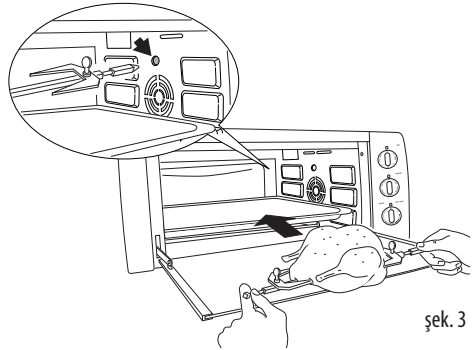
Bu fonksiyon, tavuk, küçük kuş, domuz ve dana rosto pişirmek için idealdir. Maksimum 2kg'lık bir yük ile kullanılabilir.

- Yiyecekleri şişe (I) geçirin ve kancalarla sabitleyin (şekil 3) (mükemmel sonuç elde etmek için eti mutfak ipliği ile bağlayın).



şek. 2

- Fırın tepsisini (H) 3. raya ve şişi (I) yuvasına yerleştirin (şekil 3).
- Kapağı tık sesini duyana kadar kapatın (bkz. şekil 1).
- Termostat ayar düğmesini (A)  konumuna getirin.
- Fonksiyon seçim düğmesini (D)  konumuna getirin.
- Zaman ayarı düğmesini (B) saat yönünde çevirin.



şek. 3

Pişirme süreleri için aşağıdaki tabloya bakınız.

Program	Ağırlık	Süreler
Tavuk	1-2 Kg	120 dk.
Domuz rosto	0,8-1,7 Kg	90 dk.

Belirtilenden ağır gıdaları pişirmek için fanlı pişirmenin kullanılması tavsiye edilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

Sık yapılan temizlik pişirme sırasında duman ve kötü kokuların oluşmasını önler. Cihazın içinde yağ birikmesine izin vermeyin. Her hangi bir bakım ya da onarım operasyonundan önce prizden çıkarın ve fırını soğumaya bırakın.

Fırın kapağı, iç duvarları ve yapışmaz yüzeylerini sırlanmış deterjanlı su ile temizleyin ve iyice kurulaın.

Fırının içinin temizliğı için asla alüminyum aşırdıran ürünler (basıncılı tüp kutuda deterjanlar) kullanmayın ve duvarların yapışmaz kaplamasına zarar vermemek için sivri ve kesici aletlerle kazımayın.

Dış yüzeylerin temizliğı için daima nemli bir sünger kullanın.

Cilayı bozabileceğı için aşındırıcı ürünler kullanmaktan kaçının.

Fırının üzerindeki mazgallardan içeri su yada likit sabun girmemesine dikkat edin.

Fırının üst ve yan taraflarındaki açıklıklara çatal, bıçak veya sivri uçlu nesneler sokmayın.

Cihazı suya daldırmayın; akan su altında yıkamayın.

Tüm aksesuarlar diğ er bulaşık lar gibi, hem elde hem de bulaşık makinesinde yıkan ırlar.

Fırın tabanındaki tepsiyi çıkarın. Elde yıkayın.

Eğer temizlemesi zor bir kir ise, sabunlu sıcak su ile tepsiyi çalkalayın ve gerekli ise çizmeden nazıkçe ovun.

