

S M E G

SFP805PO

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	38
1.1 Genel güvenlik talimatları	38
1.2 Üretici sorumluluğu	39
1.3 Cihazın amacı	39
1.4 Atıkların bertarafı	39
1.5 Tanıtım plakası	40
1.6 Bu kullanıcı kılavuzu	40
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağınız	40
2 Açıklama	41
2.1 Genel açıklama	41
2.2 Kontrol paneli	42
2.3 Diğer parçalar	43
2.4 Mevcut aksesuarlar	43
3 Kullanım	46
3.1 Talimatlar	46
3.2 İlk kullanım	46
3.3 Aksesuarları kullanma	47
3.4 Fırını Kullanma	49
3.5 Pişirme Tavsiyeleri	51
3.6 Saat	53
4 Temizlik ve Bakım	58
4.1 Talimatlar	58
4.2 Cihazın Temizliği	58
4.3 Kapıyı Çıkarma	58
4.4 Kapı Camının Temizliği	59
4.5 Pirolik: otomatik fırın temizliği	62
5 Montaj	66
5.1 Elektrik bağlantısı	66
5.2 Kablo değişimi	66
5.3 Konumlandırma	67

Cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini korumak için gerekli tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz.

Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com



1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır.
- Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlarına asla dokunmayın.
- Çocukları sekiz yaşından küçük olanlar sürekli gözetim altında değilse güvenli bir mesafede tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Kullanım sırasında metal nesneleri, bıçaklar, çatal, kaşık ve kapakları cihazın üzerine koymayın.
- Kullanımdan sonra cihazı derhal kapatın.
- Su ile yangını söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun koruyucu ile boğmaya çalışın.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Kurulum ve yardım müdahalelerini güncel standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yaptırın.
- Bu cihazı değiştirmeyin.

- Cihazdaki yuvalara sivri metal nesneler (çatal-çubuklar veya aletler) yerleştirmeyin.
- Nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan veya kendiniz cihazı tamir etmeye çalışmayın.
- Güç kaynağı kablosu zarar görürse derhal teknik destek ile iletişime geçin ve değiştireceklerdir.

Cihaza zarar verme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. aşındırıcı tozlar, lek yumuşatıcılar ve metal süngerler) kullanmayın.
- Ahşap veya plastik mutfak araçları kullanın.
- Cihaza oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jeti kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği yemek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme yüzeyinde nesneler bırakmayın.
- Herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için cihazı kullanmayın.



Bu alet için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapısına herhangi bir yük koymayın veya oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmamasına özen gösterin.

1.2 Üretici Sorumluluğu

Üretici, kişilere veya mülke verilen hasarlardan dolayı hiçbir sorumluluk reddeder:

- Belirtilen amaç dışı kullanımlar;
- Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir kısmına müdahale etmek;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.3 Cihaz amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka hiçbir kullanım uygun değildir.
- Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar tarafından veya elektrikli cihaz kullanımı konusunda deneyimsiz kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından denetlenip talimatlandırıldıkları sürece kullanılabilir.
- Cihaz harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.4 Atık Yönetimi



Bu cihaz diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Yönlendirmeler 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine göre sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilecek miktarlarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesip fiş ile birlikte çıkarın.



Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.
- Cihazı fişten çıkarın.

- Elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye tek bir karşılık üzerinden iade edin.



Talimatlar

Aletlerimiz çevre dostu olmayan olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Paketleme malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine götürün.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin vermeyin.

1.5 Tanımlama plakası

Tanımlama plakası, aletin teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle tanımlama plakası çıkarılmamalıdır.

1.6 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu, cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca eksiksiz ve kullanıcının ulaşabileceği yerde tutulmalıdır.

Aleti kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.7 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzuna ilişkin genel bilgiler, güvenlik ve son bertaraf.

Açıklama



Aletin ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Aletin ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgi, pişirme önerileri.

Temizlik ve bakım



Aletin uygun temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, kullanım ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Öneri

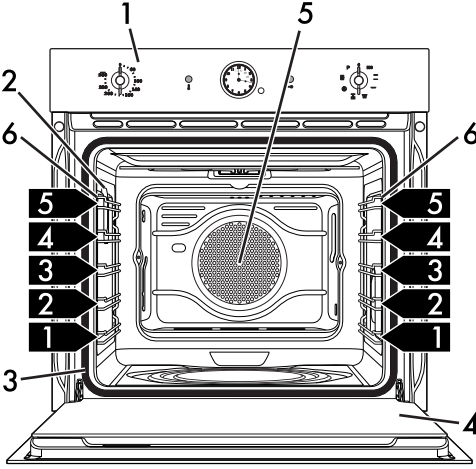
Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.

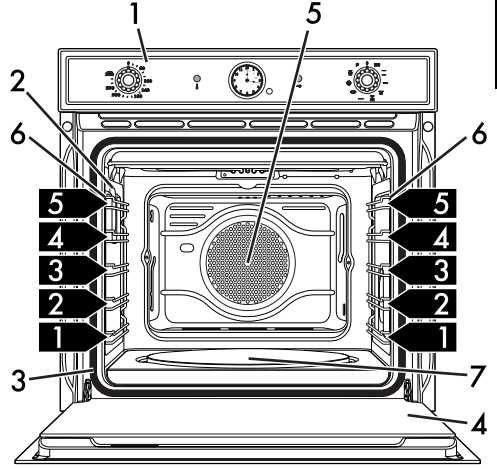


2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



Pirolitik modeller



Pizza tabağı ile pirolitik modeller

1 Kontrol paneli

2 Fırın ışığı

3 Conta

4 Kapı

5 Fan

6 Raf/tepsi destek çerçeveleri

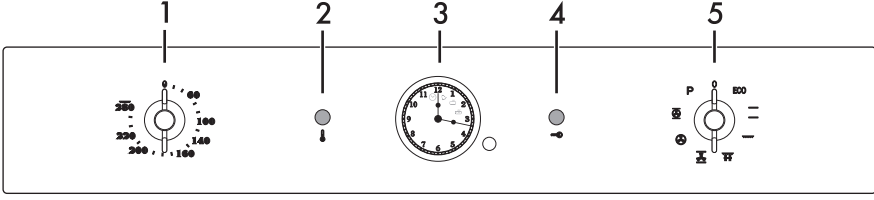
7 Pizza tabağı (bazı modellerde yalnız)

1,2,3 Çerçeve rafı

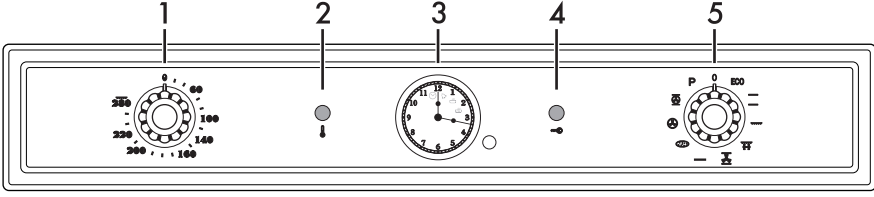


Açıklama

2.2 Kontrol paneli



Ateşleme modelleri



Pizza tepsili ateşleme modelleri

1 Sıcaklık kolu

Bu kol pişirme sıcaklığını seçmenize olanak tanır.

Gerekli değere, minimum ile maksimum ayar arasına, saatin yönüne doğru çevirin.

2 Termostat gösterge ışığı

Göstergenin yanıp sönmesi, fırının ayarlanmış sıcaklığa ulaşmak için ısındığını gösterir. Sıcaklık ulaştığında termostat ışığı güçlü bir şekilde yanık kalır ve fırın kapatılıncaya kadar yanar.

3 Saat

Mevcut saati görüntülemek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikacı zamanlayıcısını programlamak için kullanışlıdır.

4 Kapı kilit göstergesi ışığı

Otomatik (pyrolytic) temizleme döngüsü etkinleştirildiğinde yanar.

5 Fonksiyon kolu

Fırının çeşitli fonksiyonları, farklı pişirme modları için uygundur. Gerekli fonksiyonu seçtikten sonra, pişirme sıcaklığını sıcaklık kolunu kullanarak ayarlayın.

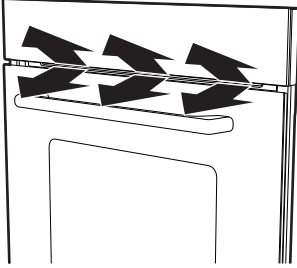


2.3 Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tabakları ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilir (bkz. 2.1 Genel Tanım).

Soğutma fanı



Fan, cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üstünden sabit bir hava akışı sağlar ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması çalışır:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon başlatıldığında, işlev dışında .



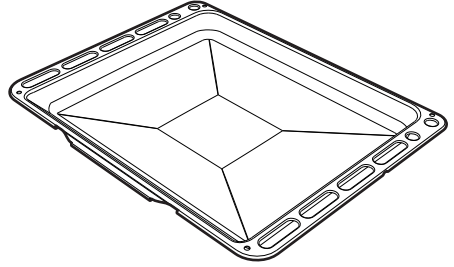
Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

2.4 Mevcut aksesuarlar



Bazı modeller tüm aksesuarlarla gelmez.

Derin tepsi

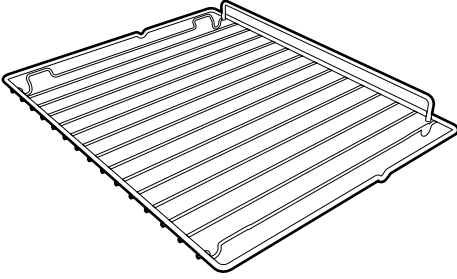


Üstteki raftaki yiyeceklerden yağları toplamak ve turta, pizzalar ile fırınlanmış tatlılar pişirmek için kullanışlıdır.



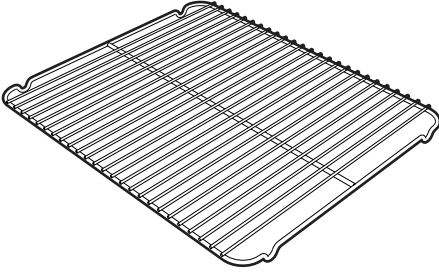
Description

Raf



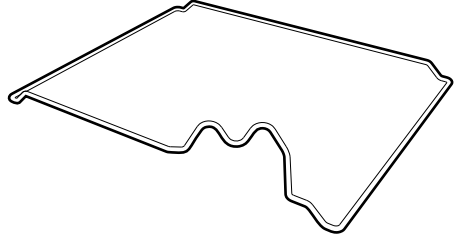
Piştirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



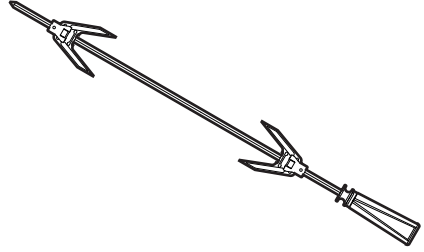
Fırın tepsisinin üstüne yerleştirmek için; damlayan yiyecekleri pişirmek için.

Çevirme desteği



Çevirme çubuğunu desteklemek için kullanılacaktır.

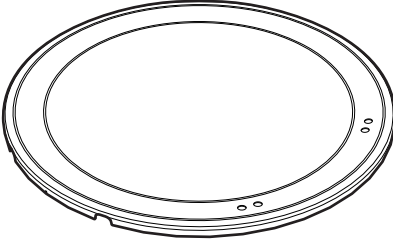
Çevirme çubuğu



Tüm yüzeyinde eşit piştirme gerektiren tavuk ve diğer yiyecekleri pişirmek için kullanışlıdır.

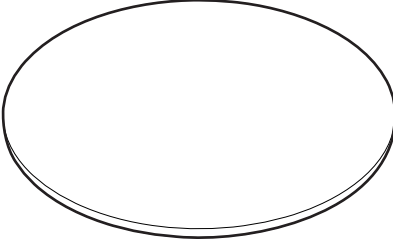


Pizza tabağı kapağı (bazı modellerde yalnızca)



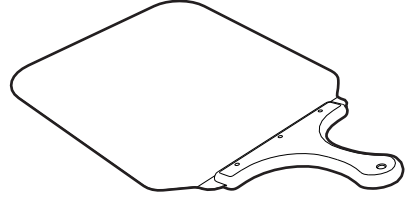
Kullanılmadığında pizzayı yerine koymak için fırının tabanındaki oyukta yerine konulur.

Pizza tabağı (bazı modellerde yalnızca)



Pişirmek için özel olarak tasarlanmıştır pizza ve benzeri yiyecekler.

Pizza spatulası (bazı modellerde yalnızca)



Pizzayı pizzaya kolayca yerleştirmek için.

i

Gıda ile temas etmek üzere tasarlanmış cihaz aksesuarları, güncel mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.

i

Orijinal sağlayılan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerine talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan sadece orijinal aksesuarları kullanın.



Kullan

3 Kullan

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırındaki yiyecekleri taşıırken ellerinizi fırın eldiveniyle koruyun.
- Fırın içindeki ısıtıcılara dokunmayın.
- Çok sıcak tavaların üzerine doğrudan su dökmeyin.
- Cihaz çalışırken çocukların yaklaşmasına izin vermeyin.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yanmaz veya patlama tehlikesi

- Cihazın yakınında hiçbir spray ürünü püskürtmeyin.
- Cihaza yakın yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik pişirme kapları veya kapları kullanmayın.
- Kapalı teneke kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı başıboş bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tezgileri ve rafları çıkarın.



**Kötü kullanım Düz
yüzeylerin zarar görme riski**

- Fırın gövdesinin tabanını alüminyum veya folyo levhalarla kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın kutusunun tabanına yerleştirmeyin.
- Çok sıcak tavaların üzerine doğrudan su dökmeyin.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın haznesinden teknik veri plakasını hariç tüm etiketleri çıkarın.
3. Cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. 4 Temizlik ve bakım).
4. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırını maksimum sıcaklıkta ısıtın.

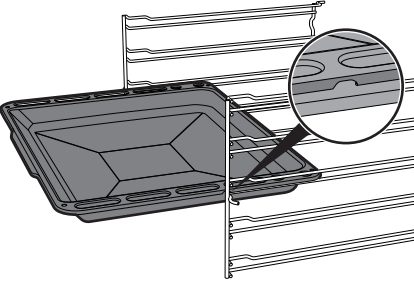
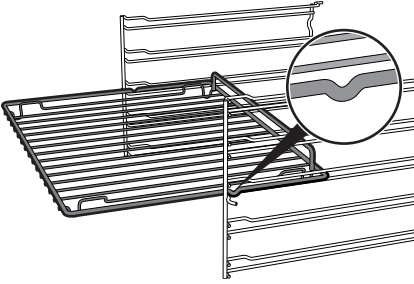


3.3 Aksesuarların Kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen durana kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın yanlışlıkla çıkmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arka tarafına bakacak şekilde olmalıdır.



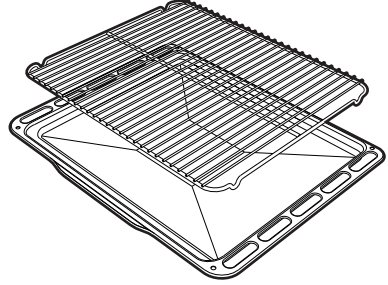
Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe yerleştirin ve durulana kadar itin.



Üretim süreciyle kalan artıkları gidermek için ilk kez kullanmadan önce tepsileri temizleyin.

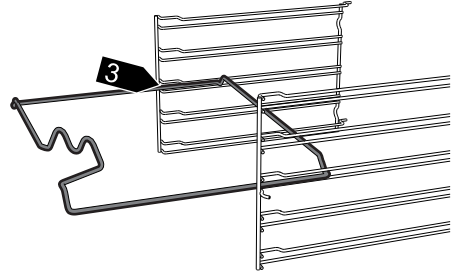
Tepsi rafağı

Tepsi rafı, tepsiye yerleştirilmelidir. Bu şekilde pişirilen gıdadan yağ ayrı olarak toplanabilir.

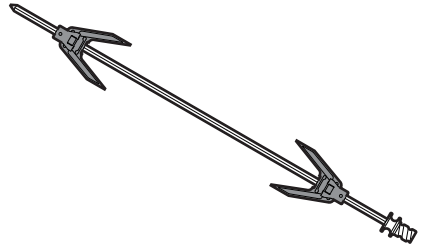


Döner çubuk

Dönerle pişirirken, döner destek çerçevesini üçüncü raf üzerine konumlandırın. Çubuk çerçevesi takıldıktan sonra şekilli kısım dışa bakacak şekilde oturmaldır.



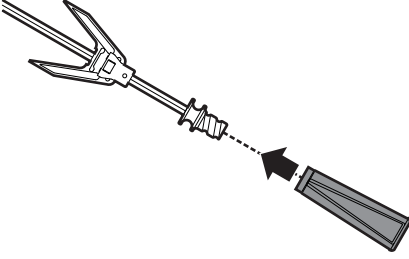
Verilen klipsli çatalları kullanarak döner çubuğunu yiyeceklerle hazırlayın.





Kullan

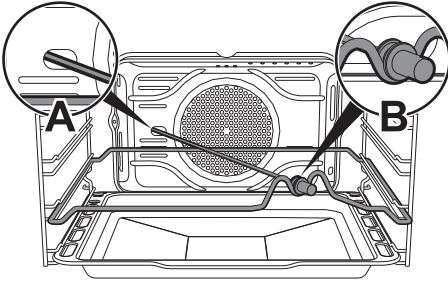
İçinde yiyecek bulunan çubuğu kolayca kullanabilmeniz için verilen sapı vidalayın.



Rôtîri çubuğunu hazırladıktan sonra bunun rotisserie desteğine yerleştirin.

Çubuğu A deliğine takın ki rotisserie motoruna bağlansın.

İğnenin B numaralı şekilli bölümde doğru konumda olduğundan emin olun.



Yağları daha kolay toplamak için tepsiyi ilk raf üzerine koymanızı öneririz.

Kapak ve pizza tabağı (bazı modellerde sadece)



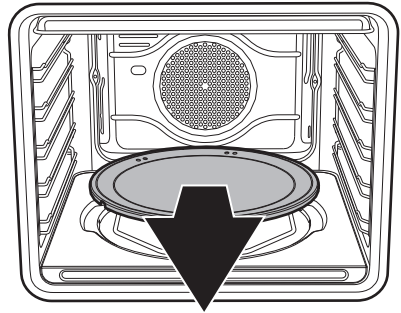
Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Bu pizzayı bu amaç için anlatıldığı gibi kullanmayın; örneğin gazlı veya cam seramik ocaklarında veya bu amaç için tasarlanmamış fırınlarda kullanmayın.
- Pizzanıza yağ seviyorsanız, yağ lekelerinin pizzaplatasında çirkin görünmesini ve verimini düşürebileceği için fırından çıkarıldıktan sonra eklemek en iyisidir.
- Pizzaplate kullanılmıyorsa fırından çıkarın ve fırının altını sağlanan kapak ile kapatın.

Fırın soğukken alttaki kapağı çıkarın ve pizzaplate'i takın. Pizzaplatasının verilen çukura doğru oturduğundan emin olun.

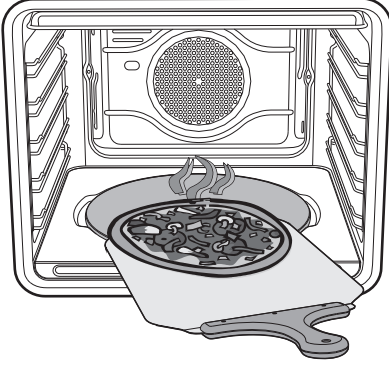
Pişirme için özel pizzayı kullanın fonksiyon





Pizza spatulası (sadece bazı modellerde)

Gıdayı fırına koymak ve fırından çıkarmak için daima pizzapaslıyı ahşap sapı üzerinden kavrayın. Demir yüzeyi, taze ürünlerin kaymasını kolaylaştırmak için hafifçe unla tozlanması konusunda uyarılıyorsunuz; ürünlerin nem içeriği nedeniyle çeliğe yapışabilir.



3.4 Fırının Kullanılması

Fırını Açma

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesini kullanarak seçin.



Bir fonksiyon, düğmeyi 0 konumuna getirerek herhangi bir anda kesilebilir.

Ön Isıtma

Piştirme fonksiyonları her zaman ön ısıtma aşamasından önce gelir; bu, cihazın piştirme sıcaklığına ısınmasını sağlar.

Göstergemavi, fırının ısındığını göstermek için yanıp sönüyor.

Sıcaklık ulaştığında gösterge ışığı yanık kalır ve yiyecek fırına konabileceğini göstermek için zil çalar.



Kullan

Fonksiyonlar listesi

ECO

Ekolojik

Izgara ile alt ısıtma elemanını birleştirmek, tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur; çünkü düşük enerji tüketimi sağlar.



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiği için bu sistem belirli yiyecek türleri için özellikle uygundur. Statik pişirme olarak da bilinen geleneksel pişirme, aynı anda yalnızca bir yemek pişirmek için uygundur. Tüm rosto türleri, ekmek ve kekler için mükemmel ve her durumda yağlı etler, örneğin kaz ve ördek için özellikle uygundur.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve dönerle birlikte kullanıldığında pişirme sonunda yiyeceğe eşit kızarma sağlar. Sosisler, butlar ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarda yiyeceğin eşit ızgara yapılmasına olanak tanır.



Izgara + döner

Döner çubuğu, ızgara elemanı ile birlikte çalışır ve yiyeceklerin mükemmel şekilde kızarmasına olanak tanır.



Vantilatörlü

Vantilatörün çalışması, geleneksel pişirme ile birleşince, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküviler ve kekler için mükemmeldir; aynı anda birkaç seviyede pişirildiğinde bile. (Birden çok seviye pişirme için 2. ve 4. rafı kullanmanızı öneririz).



Alt eleman (bazı modellerde sadece)

Sadece tabandan gelen ısı, alt yüzeyi daha sıcak olan yiyeceklerin pişmesini tamamlamanızı sağlar; kızarmayı etkilemeden. Kekler, turta, tart ve pizzalar için mükemmeldir.



Pizza (bazı modellerde sadece)

Vantilatörün çalışması, ızgara ve alt ısıtma elemanı ile birleşince, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Sadece pizzalar için değil, aynı zamanda kurabiyeler ve kekler için de mükemmeldir.



Dönüşümlü fanla circulaire

Fanın ve arka tarafta bulunan circulaire ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklıklara ve aynı pişirme türüne ihtiyaç duyan farklı yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenizi sağlar. Sıcak hava sirkülasyonu ısıyı anında ve eşit şekilde dağıtır. Örneğin balık, sebzeler ve kurabiyeleri aynı anda (farklı seviyelerde) kokuların ve tatların karışmaması için pişirmek mümkün olacaktır.



Turbo

Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirme kombinasyonu, kokuların ve tatların karışmaması şartıyla farklı yiyecekleri birkaç seviyede son derece hızlı ve verimli şekilde pişirir. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmel.



Yapışmayan pirolitik döngü

Bu fonksiyonu ayarlamak, fırını iç duvarlarda oluşan tüm yağ yok edecek şekilde 500°C'ye kadar ısıya getirir.

3.5 Pişirme önerileri

Genel tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme elde etmek için fan destekli bir fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı fazla pişebilir, içi pişmeyebilir).

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine, ayrıca tüketici zevkine göre değişir.
- Et kızartırken et termometresi kullanın veya rosto üzerine bir kaşıkla bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.



Kullan

Izgarayla ve ızgara fanı ile pişirme hakkında tavsiyeler

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz et, soğuk fırına veya önceden ısınmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.

- Izgara fonksiyonlu Fan ile fırını ızgara yapmadan önce önceden ısıtmanızı öneririz.

- Yiyeceği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.

- Izgara fonksiyonunda, sıcaklık düşmesini şuna çevirmenizi öneririz:

ışaretin yakınında maksimum  için değer, pişirmeyi optimize et.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu renkli metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.

- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmazsa tatlı pişmiştir.

- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlı sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.

Çözdürme ve mayalandırma için tavsiyeler

- Paketleri olmadan dondurulmuş yiyecekleri kapağı olmayan bir kapta fırının ilk rafına koyun.

- Yiyecekleri üst üste koymamaya özen gösterin.

- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş ızgarayı ve bir tepsiyi birinci seviyeye kullanın. Bu şekilde çözdürülen yiyeceğin sıvısı yiyeceğin dışına akar.

- En narin parçalar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

- Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

Enerji tasarrufu

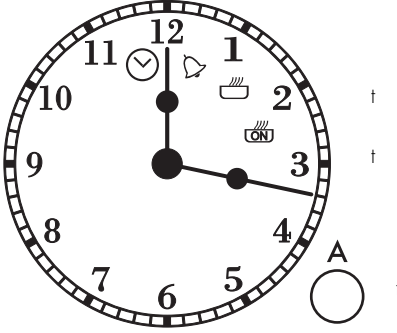
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında biriktirilmiş olan ısı ile kalan dakikalar pişirme devam eder.

- Sıcaklığın dağılmaması için kapıyı olabildiğince kapalı tutun.

- Cihazın içini her zaman temiz tutun.



3.6 Saat



Saat göstergesi ışığı



Dakika sayacı zamanlayıcı göstergesi ışığı



Zamanlı pişirme göstergesi ışığı



Gecikmeli pişirme göstergesi ışığı

Bir Ayar düğmesi

Zamanı ayarlama

Alet ilk kullanıldığında

zamanında veya elektrik kesintisinden sonra saat

göstergesidir ışığı saatte yanıp söner.

1. Şu anki saati ayarlamak için ayar düğmesini sola veya sağa çevirin.

2. Yaklaşık 5 saniye sonra saat göstergesi kapanır ve saat

normal çalışmasına devam eder.

Gün ışığından tasarruf zamanı için örneğin mevcut saati değiştirmeniz gerekli olabilir.

3. Saat üzerinde daha ileri ayar yapmak için hiçbir işlevin etkin olmadığından emin olun (sıcaklık düğmesi ve işlev düğmesi 0 konumunda olmalıdır).

4. Ayar düğmesini sola veya sağa çevirin.



Kullan

Dakika hatırlatıcısı



Bu işlev yalnızca zili etkinleştirir, pişirmeyi durdurmaz.



Dakika hatırlatıcısı pişirme sırasında ve cihaz bekleme modunda iken de etkinleştirilebilir.

1. Ayar düğmesini basın. Dakika hatırlatıcısı göstergesi saat üzerinde yanıp söner.

2. Yeni süreyi belirlemek için ayar düğmesini 5 saniye içinde sola veya sağa çevirin (en fazla 4 saat). Artış/azalış, dakika ibresinin 1 tik ileri hareketiyle gösterilir.

Son ayardan beş saniye sonra akrep ve yelkovan mevcut konuma dönecektir. süre ve dakika hatırlatıcısı göstergesi sabit olarak yanacak; dakika

dakika hatırlatıcısı şimdi başladı.

Dakika hatırlatıcısı çalışırken süresini daha da değiştirmek mümkündür.

3. Ayar düğmesini basın. Dakika hatırlatıcısı sayacı göstergesi saat üzerinde yanıp söner.

4. Yeni süreyi belirlemek için ayar düğmesini 5 saniye içinde sola veya sağa çevirin.

Son ayardan sonra beş saniye içinde akrep ve yelkovan mevcut konuma dönecektir. saniye ve dakika hatırlatıcısı göstergesi ışık devamlı yanık kalır; yeni dakika hatırlatıcısı şimdi başladı.

Dakika hatırlatıcısı bittiğinde, dakika hatırlatıcı göstergesi yanıp söner ve zil çalabilir.

5. Zili devre dışı bırakmak için ayar düğmesini basın.



Bir dakika hatırlatıcısını istediğiniz zaman iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutun ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun.



Piştirme geciktirme



Piştirme geciktirme, kullanıcının belirlediği bir süre sonra pişirmenin otomatik olarak başlatılmasını sağlayan ve ardından fırının otomatik olarak kapanacağı fonksiyondur.

Bir piştirme fonksiyonu ayarlandıktan sonra:

1. Ayar düğmesini iki kez basın. Gecikmeli piştirme göstergesi saat üzerinde yanıp sönüyor.



2. Başlangıç zamanını ayarlamak için 5 saniye içinde ayar düğmesini saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin (maksimum 12 saat).

3. Ayar düğmesine basın. Zamanlanmış piştirme göstergesi saat üzerinde yanıp sönüyor.



4. Piştirme bitiş zamanını ayarlamak için 5 saniye içinde ayar düğmesini saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin.

Son ayardan beş saniye sonra ibreler mevcut saate dönecektir.

5. Sıcaklık düğmesini gereken değere ayarlayın.

6. Piştirme, belirlenen başlangıç zamanında başlayacak ve belirlenen bitiş zamanına kadar devam edecektir.

Piştirme sırasında ayarlı veriler değiştirilebilir.

7. Ayar düğmesine basın. Zamanlanmış piştirme

göstergesi ışığı saat üzerinde yanıp sönüyor.



8. Yeni piştirme bitiş zamanını ayarlamak için 5 saniye içinde ayar düğmesini saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin.

Son ayardan beş saniye sonra ibreler mevcut saate dönecektir.

Piştirme bittiğinde zamanlayıcı göstergesi yanıp sönüyor ve hoparlör çalar.



9. Zili devre dışı bırakmak için ayar düğmesine basın.



Gecikmeli pişirmeyi istediğiniz zaman iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutun, yaklaşık 3 saniye.



Bir fonksiyon istenildiği zaman 0 konumuna getirerek kesintiye uğratılabilir.



Kullan

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonunda başlatılıp sonlandırılan bir pişirme işlemini sağlayan fonksiyondur.

Bir pişirme fonksiyonu ayarlandıktan sonra:

1. Ayar düğmesine iki kez basın. Gecikmeli pişirme göstergesi ışığı saatte yanıp söner.

2. Ayar düğmesine basın. Zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı saatte yanıp sönüyor.

3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için ayar düğmesini 5 saniye içinde sola veya sağa çevirin.

Son ayardan beş saniye sonra ibreler mevcut zamana dönecektir.

4. Sıcaklık düğmesini gerekli değere çevirin.

Pişirme, ayarlanan bitiş zamanına kadar başlayacak ve devam edecektir.

Pişirme sırasında ayarlanan veriler değiştirilebilir.

5. Ayar düğmesine basın. Zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı saatte yanıp sönüyor.

6. Yeni pişirme bitiş zamanını ayarlamak için ayar düğmesini 5 saniye içinde sola veya sağa çevirin.

Son ayardan beş saniye sonra saat ibreleri şu anki zamana dönecektir.

Pişirme bittikten sonra zamanlayıcı göstergesi ışığı yanıp sönür ve ziller çalar.

7. Zili devre dışı bırakmak için ayar düğmesine basın.



Gecikmeli pişirmeyi istediğiniz zaman iptal etmek için ayar düğmesine basılı tutun ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun.



Bir işlev, işlev düğmesini 0 konumuna getirerek istediğiniz zaman kesintiye uğratılabilir.



Pişirme bilgi tablosu

Gıda	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Koşucu konumdan alt kısım	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	
Lazanya	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50	
Makarna güveçi	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50	
Kızarmış dana eti	2	Turbo/Yağmurlama ile	2	180 - 190	90 - 100	
Dana sırtı göğsü	2	Turbo/Yağmurlama ile	2	180 - 190	70 - 80	
Sosisler	1.5	Izgara ile fan	4/3	280	15	
Kızarmış dana eti	1	Turbo/Yağmurlama ile	2	200	40 - 45	
Kızarmış tavşan	1.5	Dairesel/Yağmurlama ile	2	180 - 190	70 - 80	
Hindi göğsü	3	Turbo/Yağmurlama ile	2	180 - 190	110 - 120	
Kızarmış domuz boynu	2 - 3	Turbo/Yağmurlama ile	2	180 - 190	170 - 180	
Kızarmış tavuk	1.2	Turbo/Yağmurlama ile	2	180 - 190	65 - 70	
					1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzola	1.5	Izgara ile fan	4/3	280	15	5
Kuşbaşı kaburga	1.5	ızgara ile fan	4/3	280	10	10
Pastırma	0.7	ızgara	5/4	280	7	8
Domuz fileto	1.5	ızgara ile fan	4/3	280	10	5
Dana fileto	1	ızgara	5/4	280	10	7
Somon alabalık	1.2	Turbo/Fan yardımcı	2	150 - 160	35 - 40	
Dalak balığı	1.5	Turbo/Fan yardımcı	2	160	60 - 65	
Turbot balığı	1.5	Turbo/Fan yardımcı	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Fan yardımcı	2	280	8 - 9	
Ekmek	1	Dairesel/Fan yardımcı	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Fan yardımcı	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt keki	1	Dairesel/Fan yardımcı	2	160	55 - 60	
Reçel Turkusu tartı	1	Dairesel/Fan yardımcı	2	160	35 - 40	
Ricotta pastası	1	Dairesel/Tercihlerle fan ile desteklenen	2	160 - 170	55 - 60	
Reçel tartları	1	Turbo/Tercihli fan ile desteklenen	2	160	20 - 25	
Cennet keki	1.2	Dairesel/Tercihli fan ile desteklenen	2	160	55 - 60	
Profiteroller	1.2	Turbo/Tercihli fan ile desteklenen	2	180	80 - 90	
Kekli Sünger Keki	1	Dairesel/Tercihli fan ile desteklenen	2	150 - 160	55 - 60	
Pirinç lapası	1	Turbo/Tercihli fan ile desteklenen	2	160	55 - 60	
Brioşlar	0.6	Dairesel/Tercihli fan ile desteklenen	2	160	30 - 35	

Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir rehber olarak verilmiştir.



Temizlik ve bakım

4 Temizlik ve bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylerin hasar görme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Aşındırıcı, aşındırıcı veya klor, amonyak veya bleach içeren deterjanlar kullanmayın (ör. ovma tozları, lekesöktücüler, vb.).
- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

4.2 Cihazı Temizleme



Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını öneririz.

Fırın haznesinin temizlenmesi için öneriler

Fırınınızın en iyi durumda kalması için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Gıdaların kalıntılarının fırın haznesinde kurumasına izin vermeyin, çünkü bu emayenin zarar görmesine yol açabilir.

Temizlemeden önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için çıkarmanızı öneririz:

- Kapı;
- Raf/tepsi destek çerçevesi;
- Fırın contası (pyrolitik modeller hariç).



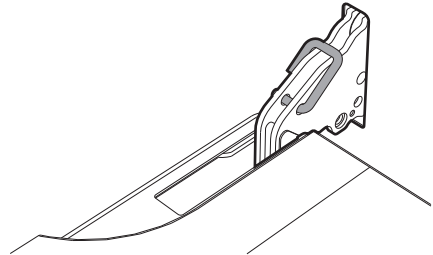
Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, herhangi bir kalıntıyı gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

4.3 Kapıyı Çıkarma

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve çay havlusuna koymanız önerilir.

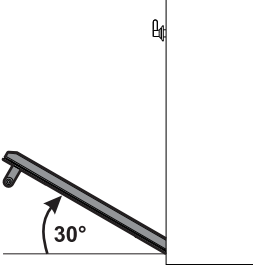
Kapıyı şu şekilde çıkarın:

1. Kapıyı tamamen açın ve resimde belirtilen menteşelerin deliklerine iki pim yerleştirin.

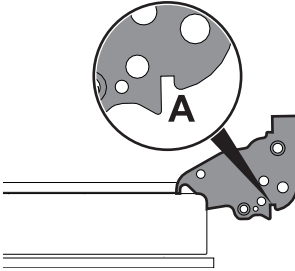




2. Kapaıyı her iki taraftan her iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı yapacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapaıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin ve A oluklu bölgelerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapaıyı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerindeki pimleri çıkarın.



4.4 Kapaı camının temizliğı

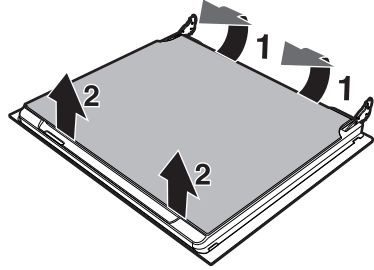
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Inatçı kirler için nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

Dahili cam panellerinin çıkarılması

Kapının iç cam panellerinin temizliğı daha kolay olması için çıkarılabilir.

1. İç cam panelini arka kısmı nazıkçe yukarı doğru çekerek çıkarın; oklar (1) ile gösterilen hareketi izleyin.

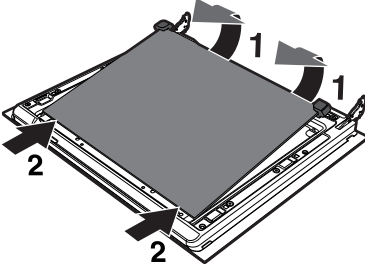
2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Böylece camla iliştili 4 pim menteşeden fırın kapısındaki yuvalardan ayrılır.



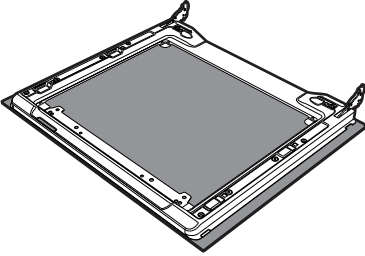


Temizlik ve bakım

3. Bazı modellerde ara bir cam yüzeyi bulunur. Ara camı yukarı doğru kaldırarak çıkarın.

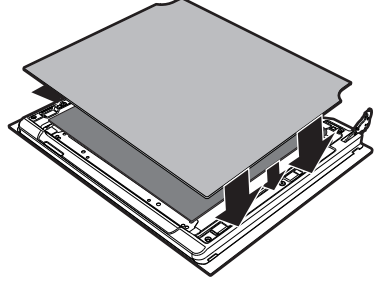


4. Dış cam yüzeyini ve daha önce çıkarılan camları temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kirlerde ise hafif nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Cam yüzeylerini çıkarıldıkları sıranın tersine takın.

6. İç cam yüzeyini konumlandırın. Hafif baskı uygulayarak fırın kapısındaki yuvalara 4 pimleri merkezleyip yerleştirdiğinizden emin olun.



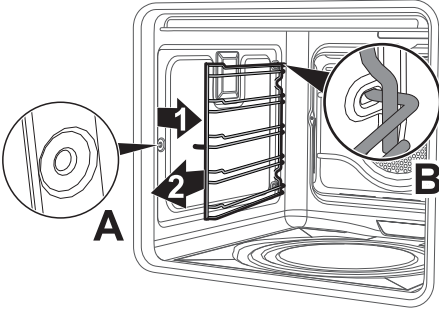


Raflar/tepsiler destek çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar. Bu işlem, otomatik temizleme döngüsü her kullanıldığında (bazı modellerde geçerlidir) yapılmalıdır.

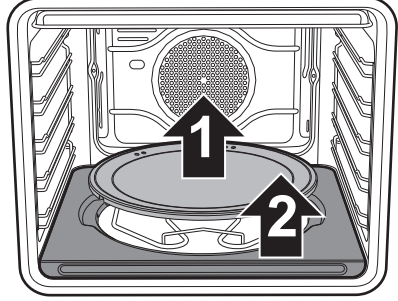
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

1. Çerçeveyi fırının içerisine doğru çekerek A olukundan çıkarmasını sağlayın.
2. Ardından arkasındaki oturma yerlerinden B kaydırın.
3. Temizleme tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

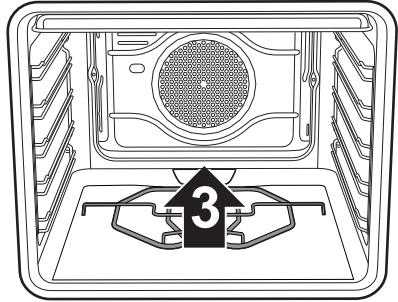


Sadece pizza modellerinde:

Pizza tabağı kapağını (1) ve üzerine konulduğu tabanı (2) sırayla çıkarın. Tabanı birkaç milimetre kaldırın, sonra dışa doğru çekin.



Alt ısıtıcı elemanın (3) ucunu birkaç santimetre kaldırın ve fırın tabanını temizleyin.



Pizza tabağı tabanını yerine geri koyun, fırının arkasına çarpana kadar içeri itin ve ısıtıcı eleman plakasının tabana gömülü olduğundan emin olmak için aşağı itin.



Temizlik ve bakım

Pizza tabağını temizleme

Pizza tabağı aşağıdaki talimatlara göre ayrı olarak yıkanmalıdır:

Taş her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Üzerinde herhangi bir kaplama varsa tekrar ısıtmayın. Temizlemek için taşa 50 ml sirke dökün, 10 dakika bekletin, ardından metal örgü veya aşındırıcı süngerle silerek çıkarın. Su ile durulayın ve kuruması için bırakın.

- Temizliğe başlamadan önce taşı metal bir spatula veya cam- seramik yüzeyleri temizlemek için kullanılan türden bir kazıyıcı ile yanlış kirleri giderin.

- En iyi sonuç için taş hâlâ ısısı sıcak olmalıdır; aksi takdirde sıcak suda yıkayın.

- Limon veya sirke ile ıslanmış metal örgü süngerler veya aşındırıcı Scotch-Brite pedleri kullanın.

- Asla deterjan kullanmayın.
- Hiç yıkama makinesinde yıkamayın.
- Taşı asla ıslanmaya bırakmayın.
- Islak taş, temizlik işlemlerinin ardından en az 8 saat boyunca kullanılmamalıdır.

Zamanla taşın yüzeyinde ufak çatlaklar oluşabilir. Bu, taşın kaplamasını kaplayan emayenin yüksek sıcaklıklardan kaynaklanan normal genleşmesi nedeniyle oluşur.

4.5 Pirolojik: otomatik fırın temizliği



Pirolojik, kirin çözünmesine neden olan otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içi çok kolay temizlenebilir.



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük dökülmeleri temizleyin.
- Fırının üzerinde kurulu olan ocaktaki brülörleri veya elektrikli ısıtıcıları kapatın.

Hazırlık işlemleri

Pirolojik döngüsüne başlamadan önce:

- İç cam paneli, olağan temizlik talimatlarına uygun olarak temizleyin.
- Çok inatçı kaplamalar için cam üzerine bir fırın temizleyici spreyci uygulayın (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, sonra beyaz kağıt havlu veya mikrofiber bez ile durulayın ve camı kurulayın.



- Fırının içinden tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Pizza tabakası kapağını, pizza tabağının yerine fırının tabanındaki yuvasına yerleştirin.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Üst muhafazayı çıkarın (bulunuyorsa).
- Kapıyı kapatın.

Pürolytik fonksiyon ayarı

1. Fonksiyon kolunu simgeye çevirin.
2. Temizleme döngüsü süresini en az 2 saatten en çok 3 saate ayarlamak için ayar kolunu sola veya sağa çevirin.

3. Pürolytik döngüyü başlatmak için ayar kolunu basın.



Önerilen pürolytik döngü süresi:

- Hafif kir: 120 dakika.
- Orta kir: 150 dakika.
- Ağır kir: 180 dakika.

Pürolytik döngü

Pürolytik döngü süresini seçtikten sonra termostat ışığı yanıp sönmeye başlayacak ve fırın ısınmaya başlayacaktır.

Pürolytik döngü başlar başlamaz kapı kilitlenir (kapı kilit göstergesi ışığı yanar) ve kapının açılmasını engelleyen bir cihaz tarafından.



Kapı kilit aygıtı aktive edildikten sonra herhangi bir fonksiyon seçilemez.



Pürolytik döngü, fonksiyon kolunu 0 konumuna getirerek herhangi bir zamanda kesilebilir.

Pürolytik döngü sırasında süresi değiştirilebilir.

4. Ayar kolunu basın. Zamanlı pişirme göstergesi ışığı  saatte yanıp söner.

5. Yeni pişirme bitiş süresini ayarlamak için ayar kolunu 5 saniye içinde sola veya sağa çevirin.

Pürolytik döngü tamamlandığında otomatik temizlik döngüsünün sonu kornayla belirtilir.

6. Fonksiyon kolunu 0 konumuna geri getirin.



Temizlik ve bakım

Fırın içindeki sıcaklık güvenli seviyelere döndükçe kapı kilitli kalır.

7. Fırının soğumasını bekleyin ve içerde biriken kalıntıları ıslak mikrofibre bez ile toplayın.



İlk pirolitik döngü sırasında, ya da üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle hoş olmayan kokular oluşabilir. Bu, ilk pirolitik döngüden sonra ortadan kalkan tamamen normal bir fenomendir.



Pirolitik döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönüş hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, daha etkili ısı dağıtımını sağlamak için tasarlanmış tamamen normal bir işlemdir. Pirolitik döngünün sonunda, komşu ünitelerin duvarlarını ve fırının ön yüzünü aşırı ısınmasını önlemek için fanlar uzun süre çalışmaya devam eder.



Pirolitik döngü minimum sürede tatmin edici sonuç vermezse, ardışık temizleme döngüleri için daha uzun bir süre ayarmanız önerilir.

Gecikmeli pirolitik döngü

Pirolitik döngü, önceden ayarlanmış bir saatte başlatılacak şekilde programlanabilir.

1. Fonksiyon kolunu simgeye () çevirin.

2. Ayar kolunu basın. Zamanlanmış pişirme göstergesi göze saat üzerinde yanar, gecikmeli pişirme göstergesi yanıp söner.

3. Pirolitik döngünün başlama saatini ayarlamak için ayar kolunu 5 saniye içinde saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin (maksimum 12 saat).

4. Ayar kolunu basın. Saat üzerinde gecikmeli pişirme göstergesi yanar, zamanlanmış pişirme göstergesi yanıp söner.

5. Ayar kolunu 5 saniye içinde saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirerek temizleme döngüsü süresini minimum 2 saatten maksimum 3 saate ayarlayın.

Son ayarın yapıldığı andan itibaren beş saniye sonra saatler güncel zamana dönecektir.

İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



Canlı parçalar

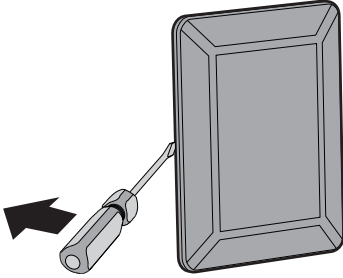
Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı fişten çekin.

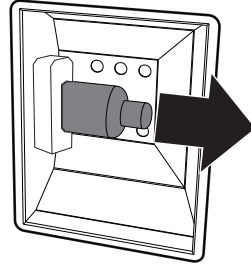
1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Aydınlatma ampul kapakçığını bir aletle çıkarın (ör. tornavida).



Fırın haznesi emayenine zarar vermemeye dikkat edin.



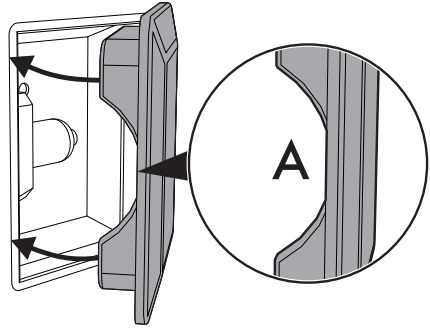
4. Işık ampulünü dışarı sürüp çıkarın.



Halojen ampulü doğrudan parmaklarınızla temas etmeyin, güvenlik amaçlı izole malzemeyle sarın.

5. Ampulü aynı tipte (40W) bir ampulle değiştirin.

6. Kapakları tekrar takın. Camın şekillendirilmiş kısmı (A) kapıya bakacak şekilde olduğundan emin olun.



7. Kapak tamamen aşağıya bastırılarak ampul destekle mükemmel şekilde birleşmesini sağlayın.



Kurulum

5 Kurulum

5.1 Elektrik bağlantısı



Güç Gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- Şebeke güç kaynağını kesin olarak kesiniz.

Genel bilgiler

Izgaranın özelliklerini plakalarda belirtilen verilerle karşılaştırın.

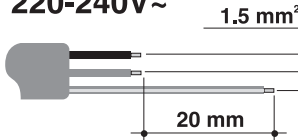
Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama levhası cihazın üzerinde görünür konumdadır.

Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın. Cihaz 220-240 V~ arasında çalışır.

Çapı 3 telli bir kablo kullanın (3 x 1,5 mm² iç iletkenler).

Topraklama bağı diğer kablolarla karşılaştırıldığında 20 mm uzunluğunda bir tel kullanarak yapın.

220-240V~



Sabit bağlantı

Kurulum regülasyonlarına uygun olarak güç hattını omnipolar bir devre kesiciyle bağlayın.

Devre kesici, cihazın yakınında ve kolayca ulaşılabilir bir konumda olmalıdır.

Fiş ve prize bağlantı

Fiş ile priz aynı türde olduğundan emin olun.

Aygıt ısınma ve yanık riski oluşturabileceğinden adaptör ve şönt kullanmaktan kaçının.

5.2 Kablo değiştirme

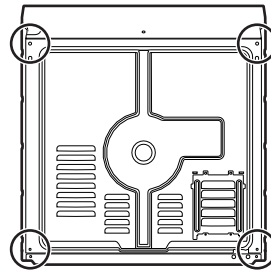


Güç Gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin olarak ayırın.

1. Arka muhafaza vidalarını sökün ve terminal bloğuna erişmek için muhafazayı çıkarmayın.



2. Kabloyu değiştirin.

3. Fırın için veya herhangi bir ocağın kablolarının cihazla temas etmeyecek en iyi rotayı takip ettiğinden emin olun.



5.3 Konumlandırma



**Ağır cihaz
Sıkışma tehlikesi**

- Cihazı, kutu kesimine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



**Açık kapıda baskı Cihaza
zarar verme riski**

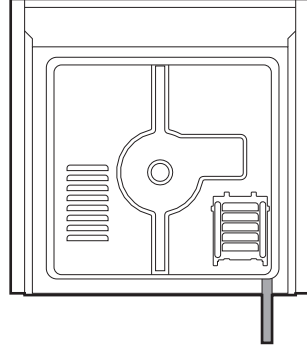
- Kurulum sırasında fırın kapısını itinmek için kullanmayın.
- Açıkken fırın kapağına çok baskı uygulamaktan kaçının.



**Cihaz çalışırken ısı üretimi
Yangın tehlikesi**

- Gövde malzemesinin ısıya dayanıklı olduğundan emin olun.
- Gövdenin gerekli açıklıklara sahip olduğundan emin olun.
- Cihazı bir kapıyla kapatılabilen bir çerçeveye veya dolap içi bölüme kurmayın.

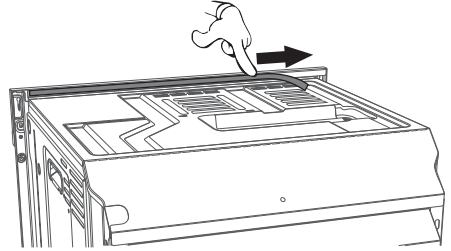
Güç kablosunun konumu



(arka görünüm)

Ön panel conta

Sahip olduğunuz contayı ön panelin arka kısmına yapıştırın ki su veya diğer sıvılar içeri sızmasın.

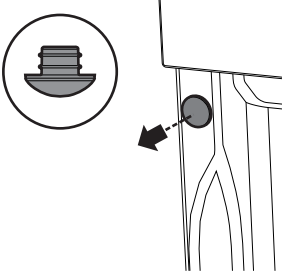




Kurulum

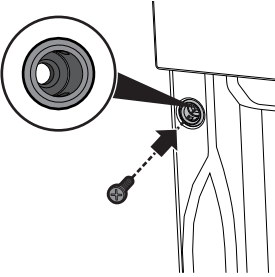
Karnizlerinin takılması

1. Cihazın önüne takılı olan kılıfları çıkarın.

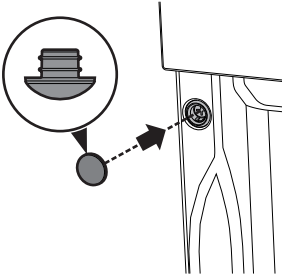


2. Cihazı girintiye monte edin.

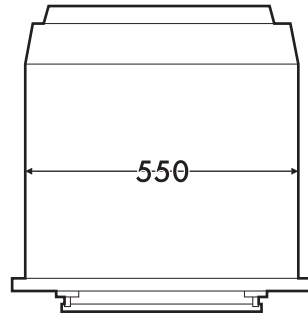
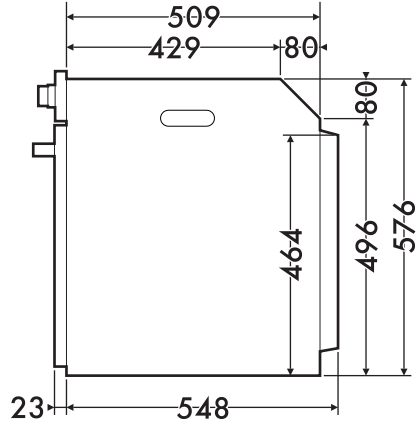
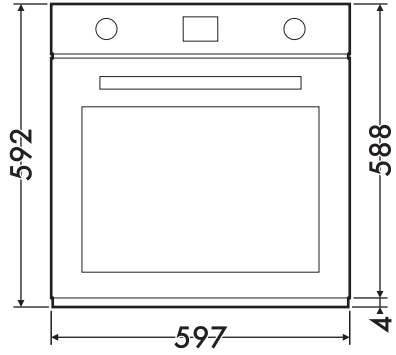
3. Cihazı kavramayı vidalarla sabitleyin.



4. Önceden çıkarılan kapaklarla kılıfları kapatın.

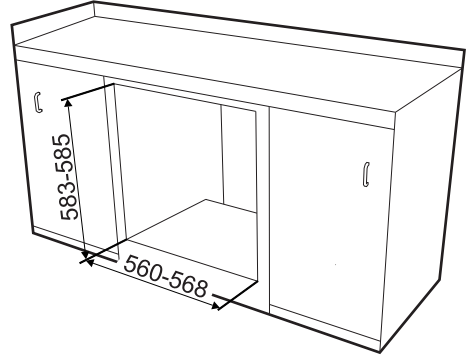
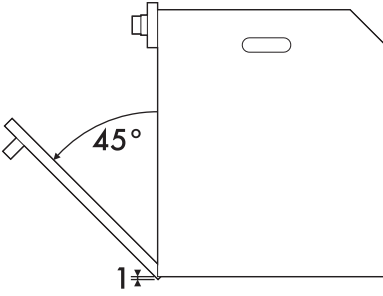


Cihazın toplam boyutları (mm)

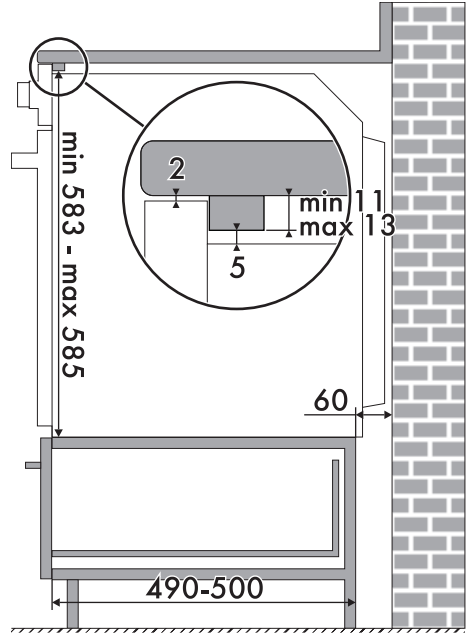
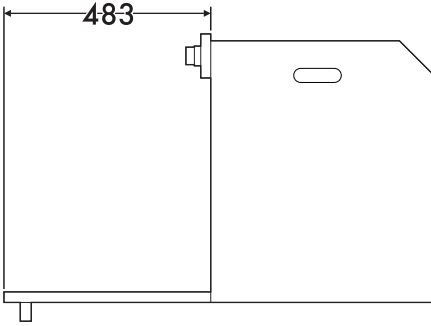




Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)



TR

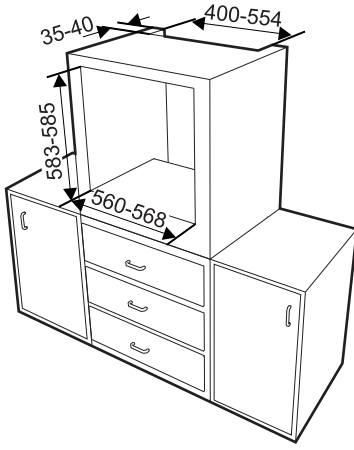


Gövdenin arka/alt bölümünde yaklaşık 60 mm'lik bir açıklık olduğundan emin olun.



Kurulum

Sütuna montaj (mm)



Kasa üst kısmı / arka bölümü yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.

