

# PROFİLO

dayanıklı ev aletleri

[tr]Kullanma kılavuzu

**Midi fırın**  
**FMP.12E48**



# tr İçindekiler

<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> .....	<b>4</b>
Hasar nedenleri .....	5
<b>Yerleştirilmesi ve bağlanması</b> .....	<b>6</b>
<b>Yeni fırınınız</b> .....	<b>6</b>
Kumanda bölümü .....	6
Fonksiyon seçme düğmesi .....	7
Sıcaklık seçme düğmesi .....	7
Alarm .....	7
Aksesuar .....	7
<b>İlk kullanımdan önce</b> .....	<b>8</b>
Fırının ısıtılması .....	8
Aksesuarın temizlenmesi .....	8
<b>Fırın ayarı</b> .....	<b>8</b>
Isıtma türü ve sıcaklık .....	8
Süre .....	9
<b>Mutfak saati</b> .....	<b>9</b>
Mutfak saatinin ayarlanması .....	9
Mutfak saatinin süresi doldu .....	9
Mutfak saatinin kapatılması .....	9
<b>Bakım ve Temizlik</b> .....	<b>10</b>
Temizlik malzemeleri .....	10
<b>Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler</b> .....	<b>11</b>
Hasar tablosu .....	11
Fırın lambasının değiştirilmesi .....	11
<b>Müşteri Hizmetleri</b> .....	<b>12</b>
E-numarası ve FD-numarası .....	12
<b>Enerji ve çevre için öneriler</b> .....	<b>13</b>
Enerji tasarrufu .....	13
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması .....	13
<b>Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir</b> .....	<b>13</b>
Pasta ve çörek .....	13
Gratenler, Tostlar .....	15
Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları .....	15
Hazır ürünler .....	16
Özel yemekler .....	16
<b>Gıda maddelerindeki akrilamid</b> .....	<b>16</b>

## Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım kılavuzunu muhafaza ediniz.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

### ⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihaz çok sıcak. Cihazın üstünü kesinlikle nesnelere koymak için kullanmayınız.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.
- Cihaz çok ısınır. Cihaza yönelik minimum mesafe bilgilerine *Kurulum ve Bağlantı* bölümlerinde dikkat ediniz.
- Cihazı bir dekor veya mobilya kapağının arkasına monte etmeyiniz.
- Cihazın bir yerleşik mobilya üzerine monte edilmesine izin verilmez.

Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.

### ⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir. Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve neme maruz bırakmayınız. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

### **⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- ⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınır. Sıcak yüzeylere kesinlikle dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.

### **⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!**

- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

### **⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!**

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

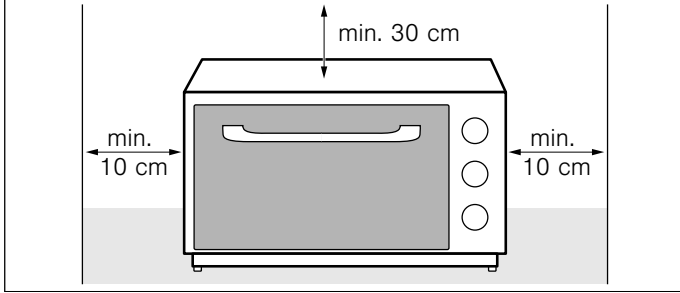
### **Hasar nedenleri**

#### **Dikkat!**

- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Nemli gıdalar: Kapalı pişirme alanında uzun süre nemli gıdalar saklamayınız. Emaye zarar görür.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin universal tava kullanınız.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.
- Çok kirli fırın contası: Fırın contası aşırı kirlenmiş ise, fırın kapısı çalışırken doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Fırın contasını daima temiz tutunuz.
- Fırın kapısı oturma yüzeyi olarak: Açık fırın kapısının üzerine herhangi bir şey koymayın veya oturmuyunuz. Fırın kapısına asılmayınız.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

## Yerleştirilmesi ve bağlanması

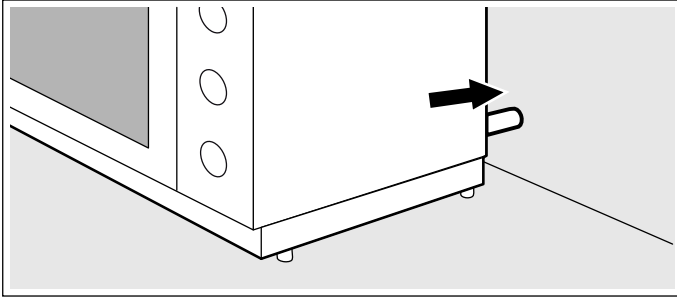
Tezgah üstü cihaz sağlam ve düz bir zemine (yerden en az 85 cm yukarıda) yerleştiriniz. Arka, üst ve yan taraflardaki havalandırma yerleri kapatılmamalıdır. Resimde belirtilen minimum mesafe bilgilerine uyulmalıdır.



### ⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

Cihazın arka yüzündeki havalandırma kanalı çok ısınır. Yanıcı duvar kaplamaları (kumaşlar, duvar kağıtları vb.) tutuşabilir. Duvar malzemesi en az 90 °C sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.

Ayırıcılar kullanılarak cihaz ile duvar arasında mesafe bırakılmalıdır.




Cihaz koruma sınıfı I'e uygundur ve sadece topraklama kablosu kullanılarak çalıştırılabilir.

Elektrik güvenliği açısından bu cihaz sadece toprak hattına sahip bir bağlantı üzerinden çalıştırılmalıdır. Eğer koruyucu topraklama hattı sistemi yönetmeliklere uygun kurulmuşsa elektrik sisteminden kaynaklanan tehlikelere karşı güvenlik sağlanamaz. Sigortası en az 10 amperlik olmalıdır. Cihaz bağlantısında H 05 W-F veya eşdeğer tipte kablo kullanılmalıdır. Şebeke gerilimi tip levhası üzerindeki gerilime uygun olmalıdır.

Prizin takılması veya bağlantı kablosunun değiştirilmesi işlemi sadece bu konuda uzman olan kişilerce yapılmalıdır. Cihazın prizi daima ulaşılabilir olmalıdır.

Çoklu priz bağlantı düzenekleri ve uzatma kabloları kullanmayınız. Aşırı yüklenme durumunda yangın tehlikesi söz konusudur.

Hatalı akımda sigorta kutusu kullanılması durumunda yalnızca bu karakteri  içeren bir tip kullanılmalıdır.

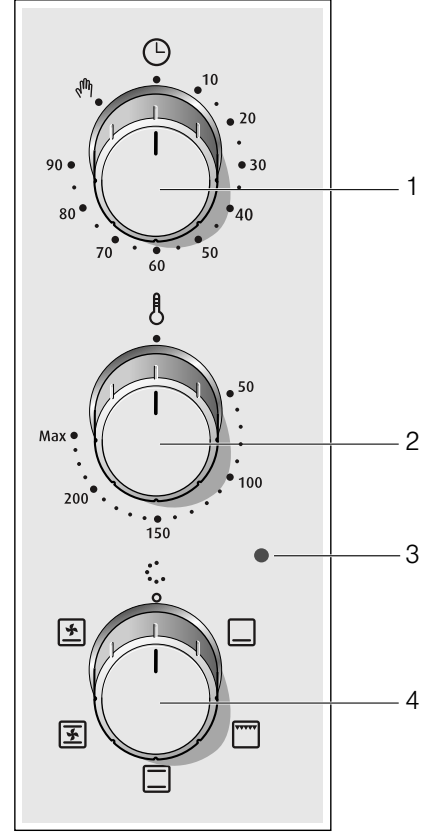
Yalnızca bu karakter bugün için geçerli olan yönetmeliklerin yerine getirilmesini sağlar.

## Yeni fırınınız

Burada yeni fırınınızı tanıyacaksınız. Kumanda bölümünü ve çeşitli kumanda elemanlarını açıklıyoruz. Burada pişirme alanına ve aksesuarlara ilişkin bilgileri bulabilirsiniz.

### Kumanda bölümü

Burada kumanda bölümü ile ilgili bir genel bakış yer almaktadır. Bu kılavuz birden fazla model için hazırlanmıştır. Cihaz tipine göre farklılıklar mümkündür.



#### Açıklama

1	Alarm
2	Sıcaklık seçme düğmesi
3	Termostat kontrol lambası
4	Fonksiyon seçme düğmesi

## Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma şekli ayarlanır. Fonksiyon seçme düğmesini sağa veya sola çevirebilirsiniz.

Ayarlama yaptığınızda pişirme alanındaki fırın lambası yanar.

Pozisyon	Kullanımı
○ Sıfır konum	Fırın kapanır.
☐ Alt ısıtma	Sonradan pişirme veya kızartma. Isı alttan gelir.
☐ Izgara, büyük alanlı	Bifteğin, sosisin, tostun ve balık parçalarının ızgara yapılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
☐ Üst/alt ısıtma	Pişirme ve kızartma sadece tek düzlemde mümkündür. Kalıpta/tepside pasta, tepside pizza, az yağlı sığır, dana ve yaban eti kızartmaları pişirilebilir. Isı, alttan ve üstten eşit derecede gelir.
☐ Sıcak hava	Kalıpta kuru pasta, milföy hamuru ve kavurmak için.
☐ Alt ısıtma ve fan	Derin dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmaksızın hızlı hazırlanması için örneğin pizza, patates kızartması veya turta. Alt ısıtıcıdan gelen ısı fan yardımıyla dağıtılır.

## Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Konum	Anlamı
● Sıfır konumu	Fırın sıcak değil.
50-240 Sıcaklık aralığı	°C olarak pişirme alanındaki sıcaklık.
Max Izgara kademesi	Izgara ☐ için ızgara kademesi.

Fırın ısındığında termostat kontrol lambası yanar. Isıtmaya ara verildiğinde lamba söner.

## Alarm

Alarm ile süreyi 90 dakikaya kadar ayarlayabilir ve fırının otomatik olarak kapanmasını sağlayabilirsiniz.

Konum	Anlamı
● Sıfır konumu	Fırın kapalı.
Ayarlanan süresin sonu	Ayarlanan sürenin dolmasından sonra sinyal sesi duyulur.
10-90 Süre	Dakika olarak süre.
☞ Manuel çalıştırma	Fırın açık. Sıcaklık ayarlandığında fırın ısıtmaya başlar. Alarm kapalı.

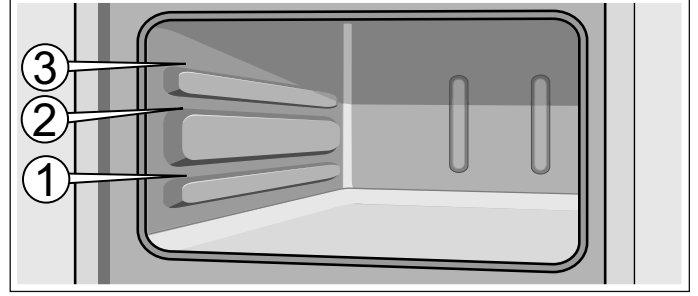
90'dan sonra son noktaya ulaşılır. Daha fazla çevirmeyiniz.

Fırın açıksa fonksiyon kontrol lambası yanar.

## Aksesuar

Aksesuarlar 3 farklı yerleştirme yüksekliğinde fırına sürülebilir.

Izgaralık malzemenin kalın olması durumunda tel ızgarayı yerleştirme yüksekliği 2'ye yerleştiriniz, aksi takdirde ızgaraya temas edebilir.



Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar soğuduğunda şekil değişikliği kaybolur ve herhangi bir fonksiyon kaybı olmaz.



### Tel ızgara

Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.

### Yuvarlak emaye tepsi

Yumuşak kek, kek, börek, kurabiyeler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için.

Daima tel ızgara ile birlikte kullanınız. Her tarafın eşit pişmesi için, tepsiyi tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

### Emaye tepsi

Yumuşak kek, kek, börek, kurabiyeler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için.

## Kapı ilave güvenliği

Uzun pişirme sürelerine ihtiyaç duyan bazı yemeklerde fırının kapısı çok yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.

Eğer evinizde küçük çocuklar varsa fırın çalışmakta iken çocukları gözleyiniz.

Buna ilave olarak, fırının kapısı ile doğrudan teması önleyen bir koruma cihazı da (koruyucu kafes) bulunmaktadır. Bu özel aksesuarı ( 11017191) müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

## İlk kullanımdan önce

Burada, fırınınız ile ilk kez yemek hazırlamaya başlamadan önce yapmanız gerekenler hakkında bilgi alacaksınız. İlk olarak **Güvenlik bilgileri** bölümünü okuyunuz.

### Fırının ısıtılması

Yeni kokunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Bu işlem için ideal olan bir saat üst/alt ısıtmada 200 °C'dir. Pişirme alanında ambalaj kalıntısı olmamasına dikkat ediniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile üst/alt ısıtmayı ayarlayınız.
  2. Sıcaklık seçme düğmesi ile 200 °C'yi ayarlayınız.
  3. Alarmı 60 dakikaya ayarlayınız.
- Bir saat sonra fırın kapanır.

### Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı ilk kez kullanmaya başlamadan önce sıcak deterjanlı su ve bir yumuşak bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

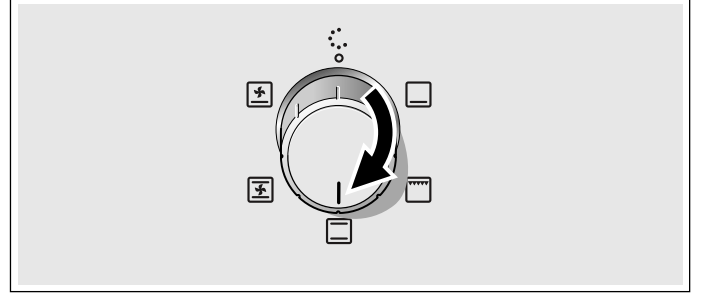
## Fırın ayarı

Fırınınızı ayarlamak için çeşitli imkanlara sahipsiniz. Burada size istediğiniz ısıtma türünü, sıcaklığı veya ızgara kademesini nasıl ayarlayacağınızı açıklıyoruz.

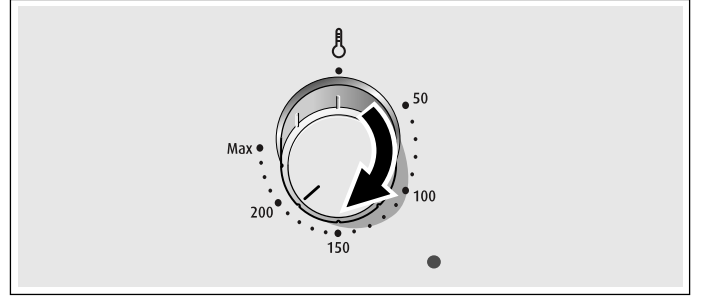
### Isıtma türü ve sıcaklık

Resimdeki örnek: 190 °C'de üst/alt ısıtma

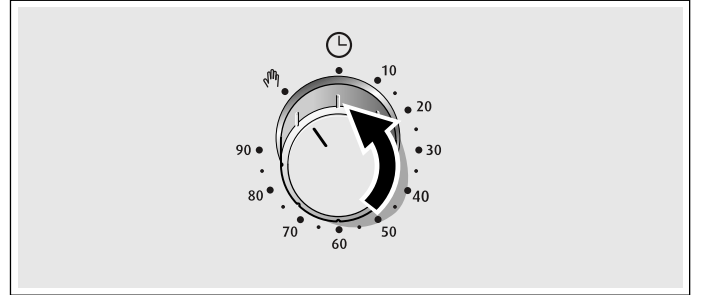
1. Fonksiyon düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.



2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı ayarlayınız.



3. Alarm düğmesi ile fırını açınız



Fırın ısınmaya başlar.

### Fırının kapatılması

Alarm düğmesini sıfır konumuna • getiriniz.

### Ayarların değiştirilmesi

İlgili düğmeyi kullanarak istediğiniz zaman ısıtma türünü ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

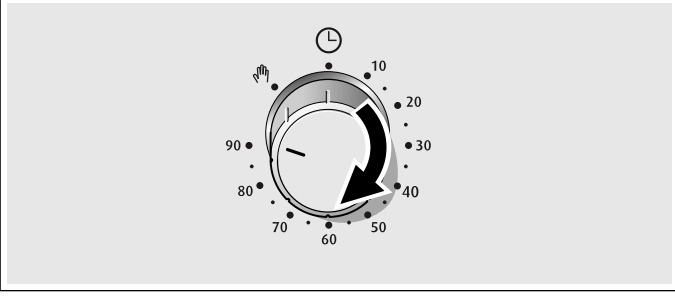


## Süre

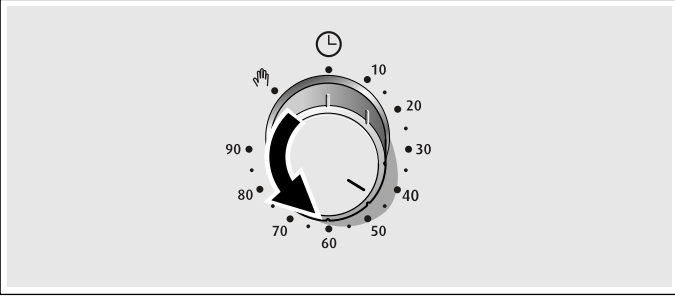
Yemeklerinizin pişme süresini alarm düğmesi ile ayarlayabilirsiniz. Sürenin bitiminde fırın otomatik olarak kapanır. Böylece fırını kapatmak için diğer işlerinize ara vermek zorunda kalmazsınız. Pişirme süresi istenmeden aşılmaz.

Resimdeki örnek: Süre 45 dakika.

1. Fonksiyon düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı ayarlayınız.
3. Alarm düğmesini sağa doğru sonuna kadar çeviriniz, daha fazla değil.



4. Bunun ardından istediğiniz süreye geri getiriniz.



Fırın çalışmaya başlar.

### Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Fırın artık ısınmaz. Alarm sıfır konumunda • durur. Sıcaklık seçme düğmesini • konumuna getiriniz.

### Sürenin değiştirilmesi

Alarm düğmesini sağa doğru sonuna kadar çeviriniz ve yeni bir süreye getiriniz.

### Sürenin silinmesi

Alarm düğmesini sıfır konumuna • getiriniz.

## Mutfak saati

Fırın kapalıyken alarm fonksiyonu mutfak saati olarak kullanılabilir. Süreyi en fazla 90 dakika olarak ayarlayabilirsiniz.

### Mutfak saatinin ayarlanması

1. Alarmı dayanak noktasına kadar sağa çeviriniz.
2. Bunun ardından istediğiniz süreye geri getiriniz. Süre geri saymaya başlar.

Süre istendiği zaman değiştirilebilir. Bunun için seçme düğmesini dayanak noktasına kadar sağa çeviriniz ve yeni süreye gelene kadar geri getiriniz.

### Mutfak saatinin süresi doldu

Bir sinyal duyulur, alarm sıfır konumuna gelir.

### Mutfak saatinin kapatılması

Alarmı sıfır konumuna getiriniz.

## Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda fırınınız uzun süre çalışmaya devam eder. Fırınıza doğru şekilde nasıl bakım yapacağınızı ve nasıl temizleyeceğinizi burada açıklayacağız.

### ⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

### ⚠️ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

### ⚠️ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

### ⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir. Temizlikten veya bakımdan önce fişi prizden çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Bu cihaz temizleme için suya veya başka sıvılara daldırılmaz.

### Bilgiler

- Fırının ön cepesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce sacların kenarları tam emaye kaplanmamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

## Temizlik malzemeleri

Yanlış temizlik maddeleri nedeniyle farklı yüzeylerin zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz. Bunun için

- aşındırıcı temizlik malzemeleri,
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,
- sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri,
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi kullanmayınız.

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

Alan	Temizlik malzemeleri
Fırının önü	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
Kapak camları	Cam temizleyici: Yumuşak bir bezle temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız. Temizlik esnasında sert aşındırıcı temizleyiciler ve sivri metal cisimler kullanmayınız. Bunlar camın yüzeyini çizebilir ve kırılmasına neden olabilir.
Düğmeler	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Pişirme alanı	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Fırın tabanındaki alt ısıtıcı koruma sacı sökülebilir. Bunun için montaj talimatına bakınız Sıcak yıkama suyu veya sirkeli su. Yoğun kirlemede: Fırın temizleme malzemesini sadece fırın soğukken kullanınız.
Fırın lambasının cam kapağı	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Contayı çıkartmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalamayınız.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz.

## Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce tabloya bakınız. Belki de arızayı kendiniz giderebilirsiniz.

### ⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

### Hasar tablosu

Sonuçtan memnun değilseniz lütfen **Sizin için mutfağımızda denedik** bölümüne bakınız. Burada yemeğin pişirilmesiyle ilgili birçok öneri ve bilgi bulabilirsiniz.

Arıza	Olası nedeni	Yardım/Uyarılar
Fırın çalışmıyor.	Fişi prize takılmamış. Elektrik kesintisi.	Takınız Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Fırın sıcak değil.	Temas noktalarında toz var.	Kumanda panelindeki düğmeleri birkaç kez çeviriniz.

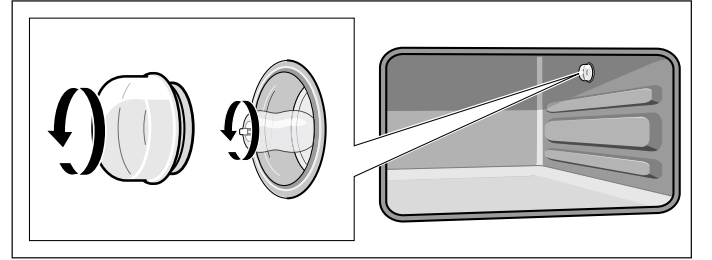
## Fırın lambasının değiştirilmesi

### ⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

Fırın lambası devre dışı kaldığında değiştirilmesi gerekir. Sıcığa dayanıklı yedek lambaları müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin.

1. Sigortayı kapatınız veya cihazın fişini çekiniz.
2. Cihaz kapağını açınız.
3. Hasarları önlemek için, soğuk pişirme alanının içine bir mutfak bezi seriniz.
4. Cam kapağı çeviriniz ve pişirme alanının iç kısmındaki arızalı fırın lambasını sola çevirerek çıkartınız.



5. Fırın lambasını, aşağıdaki teknik verilere sahip bir lamba ile değiştiriniz:  
**Gerilim:** 220 - 240 V;  
**Güç:** 15 W;  
**Taban:** E14;  
**Sıcaklık direnci:** 300 °C
6. Fırın lambasının cam kapağını çevirerek tekrar yerine takınız.
7. Mutfak bezini dışarı alınız ve sigortayı tekrar açınız veya fişi yeniden takınız.

Fonksiyon seçme düğmesini istediğiniz ısıtma türüne çeviriniz ve fırın aydınlatmasının çalışıp çalışmadığını böylece kontrol ediniz.

## Müşteri Hizmetleri

Cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa müşteri hizmetlerimiz size yardımcı olacaktır. Çağrı Yönetim Merkezimizi arayarak size en yakın yetkili servis telefonunu alabilirsiniz.

### E-numarası ve FD-numarası

Size nitelikli bir hizmet sunabilmemiz için telefon ettiğinizde ürün numarasını (E-Nr.) ve parti numarasını (FD-Nr.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını fırının arka tarafında bulacaksınız. Gerekliğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.	FD-No.
-------	--------

### Müşteri Hizmetleri ☎

Garanti süresi içerisinde de olsa hatalı kullanma halinde bir servis teknisyeninin gelmesinin ücretsiz olmadığını dikkate alınız.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Bu ürünler, aksesuarlar, yedek parçalar ve servisler için ayrıntılı bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:  
www.profilo.com.tr

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için Profilo Çağrı Yönetim Merkezi: 444 77 66

Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfı kapsamında ışık kaynakları içerir

### Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - **Sözleşmeden dönme**
  - **Satış bedelinden indirim isteme,**
  - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
  - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
 haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

## Enerji ve çevre için öneriler

Burada, yemek pişirirken ve kızartırken nasıl enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru temizlemek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

### Enerji tasarrufu

- Eğer fırınınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.
- Fırın kapısını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunca çok az açınız.
- Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısalmır. 2 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

## Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Burada sizlere, yemeğiniz için hangi ısıtma türünün ve sıcaklığın uygun olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuarlar ve hangi yüksekliğe sürmeniz gerektiğini gösteren, bilgileri elde edeceksiniz. Kaplar ve hazırlık için öneriler alacaksınız.

### Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Ön ısıtmayı sadece, eğer tabloda verilmiş ise yapınız. Aksesuarı ön ısıtma yapmadan önce yağlı kağıt ile kaplayınız.
- Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler, gıda maddelerinin durumuna ve kalitesine bağlıdır.
- Teslimatta yer alan aksesuarı kullanınız. Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkartınız.
- Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

### Pasta ve çörek

#### Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlarıdır.

İnce tabakalı metalden açık renk kek kalıplarında veya cam kalıplarda, pişirme süresi uzayacaktır ve pasta eşit şekilde kahverengileşmeyecektir.

Silikon kalıplar kullanmak isterseniz, üreticinin yemek tariflerine ve verilerine göre kendinizi yönlendiriniz. Silikon kalıplar, genelde normal kalıplara göre daha küçüktür. Hamur miktarı ve tarifte verilenler farklı olabilirler.

#### Tablolar

Tablolarda çeşitli pastalar ve kekler için optimum ısıtma türlerini bulacaksınız. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle tablolarda sıcaklık aralıkları verilmiştir. İlk olarak daha düşük değerle deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar. Eğer gerekirse, bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlarsınız.

Eğer ön ısıtma yaparsanız, pişirme süresi 5 ile 10 dakika arası kısalmır.

Ek bilgileri, **Pişirme Önerileri** altındaki tabloların eklerinde bulacaksınız

Kalıp içinde pasta	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	dakika olarak süre
Kalıp kek	Yuvarlak ortası delikli kek kalıbı	1*	☐	170-190	35-45
Pandispanya	Kelepçeli kek kalıbı (Ø 26 cm)	1**	☐	160-180	20-30
Meyveli kek	Kelepçeli kek kalıbı (Ø 26 cm)	1**	☐	160-180	35-45
Browni	Kare cam fırın kabı***	1**	☐	190-210	25-35
Kiş	Yuvarlak yapışmaz fırın kabı (Ø 30 cm)	1*	☐	210-230	55-65

\* Izgara telini alt tarafa yakın pozisyonda yerleştiriniz.  
\*\* Izgara telini üst tarafa yakın pozisyonda yerleştiriniz.  
\*\*\* Sadece fırın ısısına dayanıklı cam kaplardan kullanınız. Fırından çıkaracağınız cam kabı soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayınız. Cam kap kırılabilir.




Tepside pişirilen hamur işleri	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	dakika olarak süre
Kağıtta küçük kekler, ön ısıtma****	Emaye tepsi	3	☒	130-150	25-35
Tepsi keki	Yuvarlak emaye tepsi + Izgara teli	1**	☒	150-170	35-45
Kurabiye	Emaye tepsi	2	☐	180-200	30-40
Şekerpare	Emaye tepsi	2	☒	160-180	20-30
Revani	Yuvarlak emaye tepsi + Izgara teli	1*	☒	160-180	25-35
Pandispanya keki rulo pasta yapmak için, ön ısıtma****	Emaye tepsi	2	☐	180-200	8-15
Kandil simidi	Emaye tepsi	2	☒	160-180	35-45
Milföy böreği	Emaye tepsi	2	☐	210-230	30-40
Yufka böreği	Yuvarlak emaye tepsi + Izgara teli	1**	☒	190-210	25-35
Gül böreği	Yuvarlak emaye tepsi + Izgara teli	1**	☒	190-210	25-35
Mayalı poğaç	Yuvarlak emaye tepsi + Izgara teli	1**	☒	160-180	20-25
Pizza	Emaye tepsi	2	☒	190-210	20-30
Ekmek (650g un ile) ön ısıtma****	Yuvarlak emaye tepsi + Izgara teli	1*	☐	230 190-210	10 20-40

\* Izgara telini alt tarafa yakın pozisyonda yerleştiriniz.  
\*\* Izgara telini üst tarafa yakın pozisyonda yerleştiriniz.  
\*\*\* Sadece fırın ısısına dayanıklı cam kaplardan kullanınız. Fırından çıkaracağınız cam kabı soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayınız. Cam kap kırılabilir.  
\*\*\*\* Pişirme yapmadan önce fırınıza ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma süresi olarak termostat kontrol lambasının ilk sönüncüye kadar geçen zamanı kabul edebilirsiniz.

## Gratenler, Tostlar

Kapları daima ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, ek olarak emaye tepsiyi 1 yüksekliğine yerleştiriniz. Fırın temiz kalacaktır.

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
<b>Makarna</b>					
Fırın makarna	Kare cam fırın kabı***	1*		190-210	35-45
<b>Graten</b>					
Patates graten, çiğ malzeme, maks. 4 cm yükseklikte	Kare cam fırın kabı***	1**		150-170	40-50
<b>Tost</b>					
Tostu üstten kızartma, 9 adet	Tel ızgara	3**		240****	5-10
* Izgara telini alt tarafa yakın pozisyonda yerleştiriniz.					
** Izgara telini üst tarafa yakın pozisyonda yerleştiriniz.					
*** Sadece fırın ısısına dayanıklı cam kaplardan kullanınız. Fırından çıkaracağınız cam kabı soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayınız. Cam kap kırılabilir					
**** Pişirme yapmadan önce fırınıza 10 dakika ön ısıtma yapınız.					

## Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları

Pişirmeye başlamadan önce:	Ön ısıtma tarifinizde önerilmiyorsa yapmayınız. Yapmanız durumunda aksi pişirme tablonuzda belirtilmiyorsa pişirme ısıyından yüksek bir ısıyı kesinlikle ön ısıtma için seçmeyiniz. Fırın içinde pişirme yapacağınız tepsi dışında hiç bir şey bulunmamalıdır. Tel ızgara üstünde küçük bir fırın kabında veya tepside pişirme yapacaksanız, kabı veya tepsiyi tel ızgaranın tam ortasına koyunuz.
Kullanılan malzemelerin pişirmeye etkisi vardır.	Pasta ve börek yapımında kullanılan tüm malzemeler taze ve oda sıcaklığında olmalıdır. Un, pasta ve börek yapımı için uygun kalitede olmalı ve mutlaka elenmelidir. Kabartma tozu ve mayanın kullanım şekli ve miktarı üretici firma açıklamalarına uygun olmalıdır.
Börek pişirirken dikkat etmeniz gerekenler.	Tabloda 1 kg hazır yufka ile börek pişirme verilmiştir. Yufka miktarını arttırıp azaltmanız veya elde açma yufka kullanmanız durumunda, böreğin kalınlığı da değişeceğinden pişirme süresi ve sıcaklığı etkilenir. Yufka tepsiye eşit yayılmalı süt+yağ+yumurta+yoğurt gibi bir karışımla araları ıslatılmalıdır. Karışımın arta kalanı böreğin üstüne sürülmelidir. Börek eşit yükseklikte hazırlanmaz ve sos belli bölgelerde birikirse o bölgeler daha kısa sürede pişer ve börek üstü farklı koyulukta kızarır.
Kek ve böreğin üzeri hızlı ve fazla kızarıyor ama içi güzel pişmiyorsa.	Her yiyecek aynı renkte kızarmaz. Yiyeceğin üzerine sürülen yumurta, süt, yağ gibi maddeler yiyeceğin daha erken kızarmasına neden olur. Yiyeceğin üzerinde hızlı bir kızarma görüyorsanız: bir dahaki sefere bir alt rafta pişirme yapınız, ısıyı düşürünüz, daha uzun süre pişirme yapınız. Aksi halde pişmiş görünen ürün içi pişemeyebilir.
Mayalı hamur hazırlarken.	Hamura katılan süt ve su ılık olmalıdır. Hamur kullak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Sert hamur kabarmaz. Ilık ortamda 30 dak. kadar üstü örtülüp bekletilmelidir. Uzun süre bekletmek hamuru ekşitir. Hamura şekil verdikten sonrada 15 dak. daha bekletip soğuk fırında pişirmeye başlanmalıdır. Çıkınca üzerine nemli bez örtülüp içini çekip yumuşaması sağlanmalıdır.
Kendi tarifinize göre pişirme yapmak istiyorsunuz.	Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
Kekin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.	Tarifte verilmiş pişme süresinin bitimine 10 dakika kala tahta çubuk ile keki en yüksek yerinden deliniz. Tahta çubuğa hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.
Kek çökmektedir.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız veya fırın ısısını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilmiş karıştırma sürelerine dikkat ediniz. Pişirme süresinin bitimine 10 dakika kalmadan fırın kapısını açmayınız.
Kek ortada yükselmiş ancak kenarları daha alçakta kalmış.	Kalıbın kenarlarını yağlamayınız. Pişirmeden sonra keki dikkatlice bir bıçak ile kalıptan ayırınız.
Kekin üstü fazla kızarmaktadır.	Keki bir alt rafta fırına sürünüz, daha düşük bir ısı seçiniz ve daha uzun bir süre pişiriniz.
Kek kuru.	Küçük tahta bir çubuk ile pişmiş keke ufak delikler açınız. Ardından meyve suyu damlatınız. Bir sonraki seferde fırın ısısını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini kısaltınız.
Kek güzel görünüyor ancak içi ıslak (hamur) kalmış.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve fırın ısısını daha düşük ayarlayıp, keki daha uzun pişiriniz.

Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışır.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.	Pişirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapının üstünden çıkıyor. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

## Hazır ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Aksesuarı yağlı kağıt ile kaplayacaksınız, lütfen yağlı kağıdın bu sıcaklık için uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Kağıdın büyüklüğü kaba uygun olmalıdır.

Pişen yemeğin lezzeti, kullanılan gıdaya bağlıdır. Önceden kızarmış ve eşit olmayan ölçümler çığ ürünlerde önceden mevcut olabilir.

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Patates kızartması	Emaye tepsi	2	☐	210-240	40-50
Pizza	Emaye tepsi	1	☒	200-220	15-20

## Özel yemekler

Daha düşük sıcaklıklarda yoğurttan da başarılı olursunuz.

Öncelikle aksesuarları pişirme alanından çıkartınız.

### Yoğurdun hazırlanması

- 0,5 litre sütü (% 3,5 yağ) kaynatınız, 40 °C'ye soğutunuz.
- 50 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
- Kaselere veya küçük kapaklı kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerine kapatınız.
- Kaseler veya kavanozları ızgara telinin üzerine yerleştiriniz.

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Yoğurt	Kaseler veya kapaklı kavanozlar Izgara teli üzerine	1*	☐	50 °C	5 saat

\* Izgara telini alt tarafa yakın pozisyonda yerleştiriniz.

## Gıda maddelerindeki akrilamid

kızartması, tost, sandviç ekmeği, ekmek veya unlu mamullerde (kekler, zencefilli çörekler, bademli kekler) ortaya çıkar.

Akrilamid öncelikle yüksek sıcaklıklarda hazırlanan tahıl ve patates ürünlerinde örn patates cipsi, patates

Akrilamid miktarı düşük olan yemeklerin hazırlanması için öneriler	
<b>Genel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pişirme sürelerini mümkün olduğunca kısa tutunuz.</li> <li>Yemekleri altın renginde oluncaya kadar kızartınız, çok fazla kızartmayınız.</li> <li>Büyük, kalın malzemeler daha az akrilamid içerir.</li> </ul>
<b>Pişirme</b>	Üst/alt ısıtma ile maksimum 200 °C.
Kurabiye	Üst/alt ısıtma ile maksimum 190 °C. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Düzgün ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayınız.









Her zaman  
yanınızdayız

**PROFİLO**

**444 77 66**

**Çağrı Yönetim Merkezi**

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için...

[www.profilo.com.tr](http://www.profilo.com.tr)

Üretici Firma : BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.  
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51,  
Ümraniye-İstanbul-Türkiye  
Tel: 0216 528 90 00 Fax: 0216 528 91 88



900122338  
020225 07