

KÜÇÜK EV ALETLERİ

PROFILO

dayanıklı ev aletleri



SOLO BLENDER

PSD1400B

Genel özellikler:

- Elektronik kontrol paneli
- Doğrama ve öğütme aksesuarı
- Buz kırma özelliği
- Paslanmaz çelik bıçak

Bu ürünle yapabileceğiniz:

- Sebze ve meyvelerinizi doğramak ve karıştırmak için kullanabilirsiniz.
- Smoothie, milkshake ya da kokteyl benzeri içecekler hazırlayabilirsiniz.
- Çorba ve çeşitli soslar hazırlayabilirsiniz.
- Bebekler için haşlanmış yiyecekleri ezerek mama yapabilirsiniz.

Buz kırma özelliği:

Solo blenderde tek seferde 10-25 adet buz küpü (2 cm'yi geçmeyecek büyüklükte) kırılabilir. Buz kırma işlemi için buz küpü dışında ortalama 15 ml (1 tatlı kaşığı) soğuk su konulması gerekir. Buz ve su eklendikten sonra büyük ve küçük kapak takılır ve ICE tuşuna basılır. Blender aralıklı çalışmaya başlayacaktır (6-7 sn. çalışma / 6-7 sn. ara). Yaklaşık 5 devre kırma yapıldıktan sonra işleme son vermek için tekrar ICE tuşuna basılmalıdır. Eğer kırılan buzlar istediğiniz büyüklükte değilse (kar kıvamında olmasını istiyorsanız) TURBO tuşuna birkaç saniye boyunca basılı tutarak kırma işlemi devam ettirebilirsiniz.

Dikkat edilmesi gereken noktalar:

- Öğütücü karabiber, kahve çekirdeği, pirinç, buğday, fındık gibi ürünleri ezme ve öğütmek için uygundur.
- Öğütücünüzde tek seferde, tek çeşit ürün öğütünüz. Bir ürünü öğüttükten hemen sonra iyi yıkamadan başka ürünler öğütülürse kokular ve tatlar birbirine karışabilir.
- Sürahiye ürünleri istediğiniz sırayla koyabilirsiniz ancak önce sert ürünlerin konulması daha iyi sonuçlar verir.

Önemli bilgiler:

Kabın içerisine malzeme eklemek isterseniz blenderin büyük kapağını açmaya gerek olmadan küçük kapağını açarak malzeme ekleyebilirsiniz. Ayrıca porsiyonlarınızı küçük kapakta bulunan ölçekler sayesinde takip edebilirsiniz.



BLENDER

BL4570

Genel özellikler:

- Çırpma, ezme, doğrama özelliği
- Karıştırma kabı
- Dayanıklı çelik blender ayağı
- XL doğrayıcı ve buz kırma aksesuarı
- Paslanmaz çelik çırpma ayağı

Buz kırma aksesuarı: Dondurulmuş meyveleri ve buz küplerini kolayca kırabilirsiniz. Dondurma, meyveli yoğurt, tatlı yapmak için buz kırma haznesine meyve de ekleyebilirsiniz.

Doğrayıcı aksesuarı: Bu aksesuar ile peynir, et, soğan, badem, sarımsak ve kuruyemişlerinizi doğrayabilirsiniz.

Çırpma aksesuarı: Yumurta akı veya krema çırpma, krep ve omlet karışımları hazırlamak için kullanabilirsiniz.

BLENDER KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

ÜRÜN	BL4560	EBL4565B	BL4570	PHB1231S	BL4575
Güç	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W
Hız kademesi	15	15	15	15	15
Blender kabı kapasitesi	1,2 lt.	1,2 lt.	1,2 lt.	1,2 lt.	1,2 lt.
Çırpıcı	-	-	Var	Var	Var
Doğrayıcı	-	-	0,5 lt.	1 lt.	-
Buz kırma bıçağı	-	-	Var	-	-
Mutfak robotu aksesuarı	-	-	-	1 lt.	1 lt.
Ekstra aksesuarlar	-	-	-	2 adet kesme ve rendeleme diski	
Renk	Beyaz	Beyaz	Siyah	Beyaz	Beyaz



MİKSERLER

MKS4720B

Genel özellikler:

- Çırpma, yoğurma ve blender özelliği
- Dayanıklı çelik blender ayağı
- 5 farklı hız kademesi

Dayanıklı çelik blender ayağı ile yapabilecekleriniz:

- Çorba, meyve kokteyli, ayran gibi yiyecek ve içeceklerinizi karıştırabilir, bebekler için sebze-meyve püresi hazırlayabilirsiniz.
- Pişmiş ya da haşlanmış sebzeleri parçalayabilirsiniz.

Dayanıklı mikser ayağı ile yapabilecekleriniz:

- Krep, krema, kek hamuru gibi yoğun karışımlar hazırlayabilirsiniz.
- Ev yapımı mayonez hazırlayabilirsiniz.

Mikserlerin yiyecekler için çalışma süreleri:

Çorba (çocuklar için): 40-60 sn.

Maydanoz ve dereotu: 30 sn.

Yumurtanın beyazı: 2-3 dak.

Patates püresi: 40-60 sn.



STANTLI MİKSER

MK4745

Genel özellikler:

- Döner mikser kabı, döner başlık
- Solo blender kabı sayesinde smoothie, milkshake, kokteyl vb. içecekleri hazırlama
- Dayanıklı çelik blender ayağı
- Çırpma ucu, yoğurma ucu

1- Yoğurma ucu: Kek, börek, poğaça, kurabiye ve tart gibi daha katı kıvamlı hamurları hazırlayabilirsiniz.

2- Karıştırma ucu: Yumurta akı ve krema çırpma, krema, krep ve omlet karışımları hazırlamak için kullanabilirsiniz.

MİKSER KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

ÜRÜN	MK4710	MKS4720B	MK4740	MK4745	MKS4820B
Güç	400	400	400	400	400
Hız kademesi	5	5	5	5	5
Çırpma aparatı	2 adet	2 adet	2 adet	2 adet	2 adet
Yoğurma aparatı	2 adet	2 adet	2 adet	2 adet	2 adet
Fonksiyonlar	Anlık çalıştırma ve turbo				
Kase kapasitesi	-	-	3 lt.	3 lt.	3 lt.
Blender ayağı materyali	-	Metal	Plastik	Metal	Metal
Aksesuarlar	-	-	-	0,5 lt. blender kabı	Metal kap
Ana renk	Beyaz	Beyaz	Beyaz	Gümüş	Beyaz

Püf noktası: Döner başlık sayesinde hamur, çırpma aparatına dolanıp topaklanma yapmaz.



MUTFAK ROBOTU

PHB1231S

Genel özellikler:

- Blender fonksiyonu
- Çırpma fonksiyonu
- Dilimleme, doğrama, parçalama ve rendeleme fonksiyonları
- Karıştırma kabı

Doğrayıcı bıçağı: Bu aksesuar ile peynir, et, soğan, badem, sarımsak ve kuruyemiş gibi malzemelerinizi doğrayabilirsiniz. Krep yapabilirsiniz.

Çelik blender ayağı ve sızdırmaz kapaklı karıştırma haznesi: Çelik blenderi kullanarak ev yemekleri, bebek mamaları ve içeceklerinizi rahatlıkla hazırlayabilirsiniz. Özellikle pişmiş taze sebzelerin ve yumuşak meyvelerin püre haline getirilmesi, sos, çorba ve diğer yumuşak kıvamlı yiyeceklerin hazırlanması için uygundur.

Mutfak robotu aksesuarları:

Çift taraflı dilimleme diski: (1) Taze ve haşlanmış meyve ve sebzelerin ince veya kalın şekilde dilimlenmesi için kullanabilirsiniz. Bir tarafında ince, diğer tarafında kalın kesiciler bulunur.

Çift taraflı parçalama ve püre diski: (2) Meyve ve sebzelerin parçalanması ve püre haline getirilmesi için kullanabilirsiniz. Bir tarafını havuç, kereviz, pancar gibi ürünlerin parçalanması veya rendelenmesi diğer tarafını püre yapmak için kullanabilirsiniz.



TOST MAKİNESİ

PSM2101X

Genel özellikler:

- Yapışmayan ızgaralar
- Paslanmaz çelik gövde
- Işıklı uyarı ve kablo saklama bölümü
- Waffle plakaları ile waffle makinesi olarak da kullanılabilme
- Kompakt ve pratik tasarımıyla az yer kaplama ve kolay temizlenme özelliği

Waffle hazırlarken dikkat edilmesi gerekenler:

- Tost makinesini waffle hazırlamak için kullanmadan önce ilk olarak iki plakanın yüzeyinin hamur fırçası kullanılarak, bitkisel yağ veya eritilmiş kızartma yağı ile yağlanması gerekir. Ardından makine ısıtılır.
- Hamuru, alt plakayı kaplaması ve bütün yüzey üzerine eşit olarak yayılması için waffle plakasının tam ortasına akıtmak daha iyi sonuçlar alınmasını sağlar.
- Hamur yerleştikten sonra kapak kapatılmalı ancak askı kilitlenmemeli. (Askının kilitlenmesi durumunda waffle hamuru kabarmaz.)
- Yaklaşık 7-10 dakika pişirme yeterli olacaktır. Burada dikkat edilmesi gereken, cihazın kapaklarının kesinlikle açılmamasıdır.
- Waffle hazır olduğunda dikkatli bir şekilde çıkarılmalı, plakalara keskin, sivri veya metal aletler ile dokunulmamalıdır.

TOST MAKİNESİ KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

ÜRÜN	PEI7620	PSM2101X
Güç	1800 W	700 W
Plaka boyutları	12 x 39 x 32,5 mm	245 x 135 mm
Plaka malzemesi	Alüminyum kaplama	Döküm
Dikey saklama imkanı	Evet	Evet
Bulaşık makinesinde yıkanabilir plakalar	Evet	Evet
Ekstra	Izgara yapılabilir, yağ akıtma kanalı	Waffle plakası



SU ISITICILARI

PCK1274A / PCK1274C / PCK1274E

Genel özellikler:

- Gizli rezistanslı paslanmaz çelik gövde
- Kablo dolama yeri
- Aşırı ısınma emniyeti
- Kireç filtresi

Önemli bilgiler:

Su ısıtıcısının dibinde kireç birikmesi halinde; 0,5 lt. sirke koyun ve su ısıtıcınızı maksimum seviyeye kadar suyla doldurun. Su ısıtıcınızı çalıştırın ve 30 dak. bekletin. Ardından su ısıtıcınızı boşaltın ve temiz suyla durulayın. Sonra filtreyi çıkarıp akan suyun altında durulayın ve geri takın. Su ısıtıcısına temiz su doldurun ve tekrar çalıştırın.



BUHARLI PİŞİRİCİ

PSC1002V

Genel özellikler:

- 3 adet pişirme sepeti
- Pişirme sırasında su doldurabilme imkanı
- Çorba ve pirinç için ekstra hazne
- Bulaşık makinesinde yıkamaya uygun pişirme hazneleri

Piştirilebilen yiyecekler ve pişirme süreleri:

Sebzeler:

Ispanak (250 g): 8-10/18-20 dak.
Fasulye (400 g): 18-20 dak.
Bezelye (400 g): 10-12/15-18 dak.
Patates (400 g): 20-22 dak.

Et ve kümes hayvanları:

Tavuk (250 g, 4 adet): 12-15 dak.
Tavuk (450 g): 30-35 dak.
Bonfile / biftek (250 g): 8-10 dak.

Balıklar ve deniz ürünleri:

Karidesler (400 g): 6 dak.
Balık filetosu (250 g, taze): 6-8 dak.
Balık filetosu (250 g, dondurulmuş): 10-12 dak.
Pirinç (200 g / 300 ml): 35-40 dak.

Önemli bilgiler:

- Buharda pişirmek yağın tümünün etten akmasını sağlar. Pişirme sırasında sıcaklık çok yüksek olmadığından yumuşak ve yağsız et tercih ediniz.
- Buharlı pişiricide dondurulmuş et, tavuk ve deniz ürünleri pişirmeyiniz. Pişirmeden önce malzemeler iyice çözölmüş olmalıdır.
- Buhar haznesindeki ürünler sıkışmış olmamalıdır.
- Büyük miktardaki ürünleri pişirirken, pişirmenin yarısında yemeği karıştırınız ya da mutfak eldiveni ile ellerinizi koruyarak uzun saplı maşa ile diğer tarafa çeviriniz.



KATI MEYVE SIKACAĞI

MP8000

Genel özellikler:

- Paslanmaz çelik gövde
- Geniş besleme ağzı (Bir tam elmayı tek seferde sıkabilirsiniz.)
- Dakikada 1 lt.'ye yakın meyve suyu sıkabilme

Önemli bilgiler:

Üründen maksimum performans almak için ürünün ve bıçakların temiz olmasına, kullanılan meyve ve sebzelerin taze olmasına dikkat edilmelidir.

MEYVE SIKACAĞI KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

ÜRÜN	MP7000	MP8000
Güç	700 W	800 W
Hız kademesi	2 hız ayarı	2 hız ayarı
Posa kabı haznesi	2 lt.	3,5 lt.
Meyve suyu haznesi	1,25 lt.	1 lt.
Bulaşık makinesinde yıkanabilir	Evet	Evet



MEYVE-SEBZE KURUTUCUSU

PFD1350W

Genel özellikler:

- Elektronik kontrol paneli
- Bulaşık makinesinde yıkanabilir hazneler
- 4 farklı hazne ile tam 11 lt. kapasite
- İki farklı kurutma derecesi: 42°C ve 60°C

Kurutma işlemi:

- Malzemeler kurutulmadan önce iyice temizlenmeli, soyulmalı daha sonra doğru biçimde kesilmelidir. Küçük parçalı gıdaları yalnızca ikiye bölmeniz yeterli olacaktır.

Kurutmanın avantajları nelerdir?

- Kurutma işlemi size ve sevdiklerinize çok çeşitli faydalar sağlar. Bu ürün sayesinde sebze ve meyve kurutma işlemi evinizin hijyenik ortamında güvenli bir şekilde ve kolaylıkla yapabilirsiniz.
- Bu sayede kurutma işlemi ve kurutulan gıda üzerinde tam kontrol sahibi olur; gıdanın kalitesini, miktarını ve kurutma derecesini belirleyebilirsiniz.
- Kimyasal koruma maddeleri kullanmak zorunda kalmaz sevdiklerinize sağlıklı gıdalar ve atıştırmalıklar hazırlayabilirsiniz.
- Kurutma yöntemi ile ürünlerin diğer korunma yöntemlerine kıyasla doğal renk ve lezzetlerinin daha iyi korunmasını sağlarsınız.
- Kurutarak gıdaların boyutunu ve ağırlığını azaltır, saklanmalarını daha kolay hale getirirsiniz.
- Marketlerden alacağınız pahalı kurutulmuş gıdalar veya konserve gıdalara kıyasla daha hijyenik ve ekonomik beslenme imkanına sahip olursunuz.

Kurutulmaya uygun yiyecekler ve kurutma şekilleri:

- Meyveler (elma, muz, kivi, portakal, kayısı, erik vs.)
- Sebzeler (domates, biber, patlıcan, maydanoz, brokoli, pancar vs.)
- Mantarlar
- Baharatlar (nane, kekik, fesleğen, vs.)
- Balık (dil balığı, kalkan, tatlı su levreği vs.)
- Et (dana eti, kümes hayvanları)

Önemli bilgiler:

Her gıda tipi için kurutma süreleri ve sıcaklıkları farklıdır. Örneğin erik, üzüm veya ıslak mantar gibi yüksek su içerikli ürünlerin kurutulması için çok daha uzun zaman gerekir. Kümes hayvanlarının etleri ise buharda tamamen pişirilmelidir.

Marine edilmesi gereken yiyecekler:

- Et-balık satın alındıktan hemen sonra marine edilmelidir. Marinasyon yapılacak karışımın nasıl olacağı kişisel lezzet tercihlerinize göre değişir. Karışımda tuz olması gerektiği unutulmamalıdır. Çünkü tuz suyun emilimini artırır ve gıdaları tüketilmeleri için güvenli hale getirir. Marine etme süresi isteğe bağlı olarak 1-24 saat arasında değişebilir.
- Kümes hayvanları marine edildikten sonra pişirilmelidir (Çiğ ette salmonella bakterisi olabilir). Etlerinizi buharda ya da yağ kullanılmayan başka bir yöntemle pişirmeniz en iyisidir.

Ürünlerin kurutma süreleri:

Kurutma süresi, kurutulan ürünlerin kesme/dilim kalınlıklarına göre değişiklik gösterebilir.

- Elma: 4-10 saat
- Domates: 5-11 saat
- Mantar: 3-8 saat
- Fesleğen: 2-5 saat (yapraklar)
- Dana eti: 6-15 saat
- Dil balığı: 10-15 saat
- Patlıcan: 4-10 saat
- Kayısı: 8-17 saat
- Kekik: 2-5 saat



KIYMA MAKİNESİ

KM1550

Genel özellikler:

- Dakikada 2,3 kg et kıyma kapasitesi
- 3 farklı kıyma diskisi ile (2,7 mm / 4 mm / 8 mm) kıymalarınızı istenilen kalınlıkta hazırlayabilme
- Kesme, dilimleme, rendeleme ve parçalama için 4 adet bıçak
- İçli köfte, sucuk ve salça yapımı için aksesuarlar
- Baharat öğütme, domates salçası yapma

Rende aksesuarları: Peynir, havuç, kereviz, pişmiş pancar gibi ürünleri küçük ve büyük parçalar halinde rendelemek için iki silindire sahiptir.

Dilimleme aksesuarı: Patates, soğan, salatalık gibi sebzeleri dilimlemek için kullanılır.

Püre aksesuarı: Patates, pancar gibi sebzeleri püre haline getirmek için kullanılır.

Sucuk aparatının kullanımı:

(Aparatı kıyma bölmesine yerleştirirken dikkat etmeniz gereken noktalar)

- Sucuk hunisi ortada olacak şekilde hazneye yerleştirin.
- Sucuk doldurma aparatını takın.
- Kıyma setinin tüm parçalarını yerlerine oturana kadar sıkın.



- Bir araya getirilen üniteyi cihaza yerleştirin ve emniyet kilidinin sesini duyana kadar çevirin.
- Ürün tepsisini kıyma bölmesi üzerine yerleştirin.
- Sucuk kılıfını yerleştirmeden önce yaklaşık 10 dakika boyunca ılık suda ıslatın.
- Islak sucuk kılıfını sucuk doldurma aparatına yerleştirin. Sucuk doldurma aparatının, havalandırma deliklerini engellememesine dikkat edin.

KIYMA MAKİNESİ KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

ÜRÜN	KM1500	KM1550	PMM1584S	PMM1589S
Güç	1500 W	1500 W	1900 W	1900 W
İşlem kapasitesi	1,7 kg	2,3 kg	2,3 kg	2,3 kg
Kıyma diskisi	2 adet (4 mm, 8 mm)	3 adet (2,7 mm, 4 mm, 8 mm)	3 adet (2,7 mm, 4 mm, 8 mm)	3 adet (2,7 mm, 4 mm, 8 mm)
Kesme diskisi	Doğrama, rendeleme, kesme, dilimleme	Doğrama, rendeleme, kesme, dilimleme	Doğrama, rendeleme, kesme, dilimleme	Doğrama, rendeleme, kesme, dilimleme
İçli köfte ve sucuk yapma aparatı	Var	Var	Var	Var
Baharat öğütücü aksesuar	Var	-	-	-
Küp kesme özelliği	-	-	-	Var
Geri alma fonksiyonu	-	-	Var	Var

DUMANSIZ IZGARA

PEI0990B

Genel özellikler:

- Yapışmaz plaka
- Isıya dayanıklı tutma yeri
- Çıkarılabilir ızgara plakası

Önemli bilgiler:

Izgara yapmaya başlamadan önce duman çıkmasını önlemek için alt kısımda bulunan yağ haznesine tepsinin dibini kaplayacak kadar su eklenmelidir. Ayrıca kızartma öncesi yapışmaz plaka yüzeyinin yemeklik yağ ile silinmesini tavsiye ederiz. Izgarada et, balık, tavuk, sucuk, jambon, domates, yumurta gibi gıdaları güvenli ve lezzetli bir şekilde pişirebilirsiniz. Pişirme sonrası çıkarılabilir plaka ve yağ haznesi sayesinde ızgaranızı kolay bir şekilde temizleyebilirsiniz.



Püf noktası:
Alt kısmında bulunan yağ haznesi sayesinde duman yapmaz, temizliği kolaydır.

ELEKTRİKLİ IZGARA

PEI0800B

Genel özellikler:

- Yapışmaz plaka
- Isıya dayanıklı tutma yeri
- 5 kademeli ısı ayarı

Önemli bilgiler:

Izgara et, balık ve kümes hayvanlarının hazırlanması için idealdir. Yapışmaz plaka yüzeyinin kızartma yapmadan önce yemeklik yağ ile silmeniz gerekir. Balık gibi parçalanabilecek yiyecekleri marine ettikten sonra alüminyum folyo ile sarıp pişirebilirsiniz. Ayrıca gözleme, yumurta, domates, soğan vs. pişirmek için idealdir.

IZGARA KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

ÜRÜN	PEI0800B	PEI0990B
Güç	2000 W	1500 W
Isı ayarı	5 kademeli	5 kademeli
Plaka tipi	Düz ızgara yüzeyi	Düz ve oluklu ızgara plakası
Ekstra	Çıkarılabilir yağ toplama haznesi	Bulaşık makinesinde yıkanabilen cam kapak



Püf noktası:
Kolay temizlemek için sıcakken tuz serpilir ve kuru bir bezle silinir.

EKMEK YAPMA MAKİNESİ

PBM0990X

Genel özellikler:

- 12 farklı program, 3 farklı pişirme ve kızartma ayarı
- 900 g hamur kapasitesi
- Zaman erteleme özelliği
- Ekmek yapma
- Reçel yapma
- Pişirme süresi boyunca malzeme ekleyebilme imkânı
- Özel programı sayesinde pişireceğiniz malzemeye göre tam kıvamında otomatik hamur yoğurma imkanı

Ekmek yapma makinesinin size sunduğu seçenekler:

Ekmek

- Beyaz ekmek: Beyaz ekmek yapmak için kullanılır.
- Tam buğday: Kepekli ekmek yapımı için kullanılır.
- Glutensiz: Glutensiz ekmek yapımı için kullanılır.

Hamur

- Tatlı hamur: Tatlı maya hamuru hazırlamak için kullanılır.
- Hamur: Hamur yapmak için kullanılır.
- Makarna hamuru: Makarna hamuru yapmak için kullanılır.
- Pizza hamuru: Pizza hamuru yapımı için kullanılır.

Reçel

- Portakal reçeli, çilek reçeli, kayısı reçeli ve ahududu reçeli gibi taze ev reçelleri hazırlamak için kullanılır.
- Hızlı program

EKMEK YAPMA MAKİNESİ KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

ÜRÜN	PBM1000W	PBM0990X
Güç	650 W	400 W
Kapasite	1000 g	900 g
Gövde malzemesi	Plastik	Inox
Kızartma fonksiyonu	Beyaz, orta, esmer	Beyaz, orta, esmer
Pişirme ayarı	500 / 750 / 1000 g	500 / 750 / 900 g
Program sayısı	15 program	13 program
Zamanlayıcı	13 saat öncesinden	11 saat öncesinden
Sıcak tutma fonksiyonu	Var	Var
Özel programlar	Reçel yapma	Reçel yapma
Ekstra	Dikdörtgen ve baget haznesi	Sesli uyarı

Püf noktası:
Yapım aşamasında malzemeler, kullanım kılavuzundaki sıralama ile koyulmalıdır.



ÜTÜ MODELLERİNİN GENEL ÖZELLİKLERİ

2'li antikireç: Kirece karşı 2'li antikireç sistemi (Kendi kendini temizleme + ekstra suyla kireç parçalarını atma)

3'lü antikireç: Kirece karşı 3'lü antikireç sistemi (2'li antikireç özellikleri + kimyasal çözüm: İyon değiştirici)

Damlama emniyeti: Su damlamasını önleyen emniyet sistemi

Otomatik kapanma: Ütü hareketsiz bırakıldığında yatay pozisyondayken 30 saniye, dikey pozisyondayken 8 dakika sonra otomatik olarak kapanma özelliği

Seranium seramik taban: Tabanın hızlı kayması ve rahat ütüleme imkânı

ProSteam taban: Buhar delikleri dağılımı ile buharı optimum şekilde dağıtma ve daha kolay ütüleme imkânı

Ütüleme ile ilgili faydalı bilgiler:

- Malzemenin türüne göre ütülenmesi gereken şeyleri ayırın.
Bu farklı kumaşlar için sıcaklık sıklığının değişimini azaltacaktır.
- Eğer malzeme türünden emin değilseniz, giysinin iç tarafına test ütüleme uygulayın. Düşük sıcaklık ile başlayıp yavaş yavaş yükseltin.
- Yüksek sıcaklıklarda hassas malzemeleri ütülemeden önce üç dakika bekleyin. Sıcaklık regülatörü fonksiyonunun, düşük veya yüksek sıcaklık fark etmeksizin istenen seviyeye ulaşmak için belirli bir süreye ihtiyacı vardır.
- İpek, yün, kadife gibi hassas kumaşlarda parlaklık izlerini önlemek için bir ütü beziyle ütüleyin .

BUHARLI ÜTÜ

PSI27600

Genel özellikler:

- Güç: 2700 W
- Buharlı ütülerimiz arasında en yüksek Watt gücü
- Şok buhar çıkışı: 130 g/dak.
- Damlama emniyeti
- Otomatik kapanma özelliği



ÜTÜ KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

ÜRÜN	PSI21600	PSI23600	PSI27600	UTU9450	UTU7280
Güç	2100 W	2300 W	2700 W	2400 W	2200 W
Buhar basıncı	-	-	-	-	-
Sabit buhar sistemi	25 g	25 g	25 g	40 g	25 g
Şok buhar basıncı	120 g	130 g	130 g	150 g	85 g
Damlatma emniyeti	-	Var	Var	Var	-
Geniş doldurma ağız	Var	Var	Var		Var
Su tankı kapasitesi	300 ml	300 ml	300 ml	400 ml	250 ml
Sürekli su doldurabilme	-	-	-	-	-
Taban	Seramik	Seramik	Seramik	SeraniumGliss taban	Cera-glissée taban
Kireç temizleme	3'lü antikireç	3'lü antikireç	3'lü antikireç	2'li antikireç	3'lü antikireç
Otomatik kapanma	-	Var	Var	Var	-
Güvenlik sistemi	-	-	-	-	-

BUHAR İSTASYONLU ÜTÜ

PSS81000

Genel özellikler:

- Yüksek buhar çıkışı ve sürekli su ilave edebilme özelliği sayesinde kesintisiz ütü yapma imkanı
- Seramik taban
- LCD ekran paneli

Buharlı ütüler ve buhar istasyonlu ütüler arasındaki farklar:

Buharlı ütülerin su haznesi, buhar istasyonlu ütülere kıyasla daha küçük olduğu için birkaç saniye içinde su ısınır ve ütü kullanıma hazır hale gelir. Örneğin çalışan bir bayansanız, buharlı ütü ile sadece o gün giyeceğiniz gömleğinizi hızlıca ütölüyüp giyebilirsiniz. Buhar istasyonlu ütülerin su kapasitesi ise çok daha fazladır. Bu sebeple tek seferde daha fazla buhar üretilir ve sürekli su doldurma gereksinimi olmadan kesintisiz ve daha kolay ütü yapabilirsiniz. Ayrıca buhar istasyonlarının dikey ütölleme özelliğiyle takım elbise, perde veya askıdaki giysilerinizi de hızlıca ütölüyorsunuz. Ürettikleri yüksek basınç sayesinde kumaşa derinlemesine nüfus ederek en zorlu kıyafetlerin bile zahmetsizce ve kısa sürede ütülenmesine olanak sağlarlar. Burada tüketicilerin haftada kaç saat ütüye zaman ayırdıkları, evlerindeki yer durumu, kıyafet türleri gibi kriterler etkilidir.

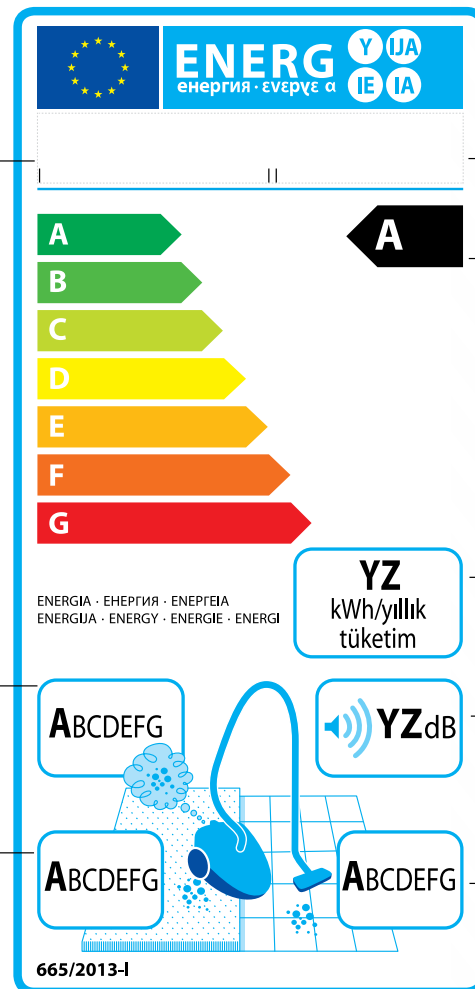
PSI20600 380 BUHAR DELİKLİ	PSI1165G	PSS81000	UBS1401	UBS1601
2300 W	2400 W	2400 W	2200 W	2200 W
-	-	Turbo buhar pompa sistemi	3 bar	4 bar
35 g	35 g	-	-	-
110 g	115 g	115 g	65 g	90 g
Var	Var	Var	-	-
Var	Var	Var	Var	Var
300 ml	280 ml	1,2 lt.	1,2 lt.	1 lt.
-	-	Var	-	-
Seranium seramik taban	ProSteam taban	Seranium 380 taban	Profesyonel çelik taban	Cera-glissée taban
2'li antikireç	2'li antikireç	Antikireç	Antikireç	Antikireç
Var	Var	Var	-	-
Var	Var	Var	Var	-



Avrupa Birliği Enerji Etiketi Nedir?

Elektrikli süpürgelerin enerji tüketimini azaltmak için eko tasarımın gerekliliklerinin belirlendiği yönetmelik çerçevesinde kullanılması zorunlu hale gelen belgedir. Bu belge üzerinde süpürgezinin enerji verimlilik sınıfı, hava filtreleme, halı temizleme ve sert zemin temizleme performans sınıfları, ses seviyesi ve yıllık ortalama enerji tüketimi değerlerini görebilirsiniz.

Siz de hem doğayı hem de bütçenizi korumak için Profilo'yu seçin!



Tedarikçinin adı veya ticari markası

Gelecekteki ekolojik tasarım gereksinimlerine göre giriş gücü 1600 W'tan daha düşük olmalıdır. Toz toplama için minimum gereksinimler belirlenmiştir. Ekolojik tasarım gereksinimleri ve aynı zamanda enerji etiketi değerleri, Eylül 2017 tarihinden itibaren daha da yükseltilecektir.

Hava filtreleme / Emisyon sınıfı
Dışarıya verilen havanın temizlik oranı hakkında bilgi verir.

Halı temizleme performansı sınıfı
Standartlaştırılmış bir deney
halısından toz toplama
performansını açıklar.

Model tanımlayıcı

Enerji verimlilik sınıfı

Çekilen elektrik enerjisi miktarının azaltılması, iyi bir enerji verimliliği değeri için en büyük etkidir. Temizlik performansı burada pek dikkate alınmaz.

Yıllık ortalama enerji tüketimi
87 metrekareselik ortalama bir ev için
yılda 50 kez kullanım temel alınarak
hesaplanır.

Ses seviyesi
Cihazın gürültü seviyesini dB (A) cinsinden bildirir.

Sert zemin temizleme performansı sınıfı
Aralıklı bir sert zemin yüzeyi üzerinden toz toplama performansını açıklar.

Özellikle etiketin alt kısmı, elektrikli süpürgeler için satın alma kararına dayanak olacak önemli göstergeleri içerir.



SÜPÜRGE

Toz torbalı ve torbasız ürünler ihtiyaca göre nasıl belirlenir?

Profilo toz torbalı süpürgeler, kullanıcıların toz ile temasını en aza indirecek şekilde tasarlanmış orijinal kilit mekanizmalı toz torbaları ile kullanılmaktadır.

Böylece sağlığını için zararlı alerjen maddelerle temizliğin hiçbir aşamasında karşılaşmazsınız. Orijinal olmayan torbaların kullanılması süpürge performansını olumsuz etkileyebileceği gibi sağlığını için de zararlıdır. Aynı zamanda orijinal toz torbalı süpürgeler daha geniş toz toplama hazneleri sayesinde daha uzun süre kesintisiz temizlik imkanı verir. Buna karşılık toz torbasız süpürgeler ise daha pratik olmaları sebebiyle kullanım kolaylığı anlamında daha avantajlıdır.

HEPA - EPA filtre nedir?

Elektrikli süpürgeler çektikleri kiri ve tozu hapsederler. Filtrelerin sınıfı dışarıya sızdırılan ve hapsedilemeyen tanecik miktarı ile belirlenir. Havada asılı kalan toz ve kirin solunması özellikle alerjik bünyeli ve astım rahatsızlığı olan kişileri olumsuz etkiler. Bu yüzden iyi bir filtre kullanılması çok önemlidir. EPA filtre ve HEPA filtre kullanımında hapsedilen tozlar oranlarına göre farklılık gösterir.

Buna göre sınıflandırmalar şu şekildedir:

E sınıfı, EPA filtreler için kullanılırken H sınıfı HEPA filtreler için kullanılmaktadır. EPA sınıfının altındaki filtreler ise mikrofiltre sınıfına girmektedir. Örnek vermek gerekirse HEPA 13 filtre 100.000 taneciğin %99,5'ini filtreyerek sadece %0,05'ini dışarı verir.

FLOORIS SÜPÜRGE

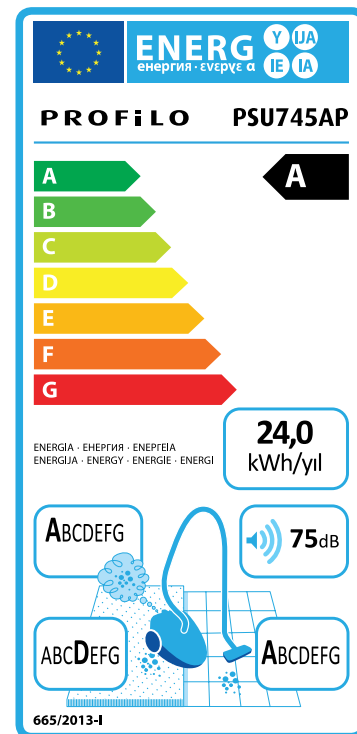
PSU745AP

Genel özellikler:

- Yeni nesil geliştirilmiş motor teknolojisi sayesinde yüksek performans
- A sınıfı sert zemin performansı
- A sınıfı enerji verimliliği
- Japon araştırma kurumlarından onaylı Gingko Biloba yaprağı özlü antialerjik HEPA H13 filtre ile A sınıfı hava filtreleme
- 4 lt. toz alma kapasitesi
- Parke gibi hassas zeminler için özel temizleme başlığı
- Şilte, döşek, yorgan temizliği için özel hijyenik başlık



3A
Performans



AQUAPRO PLUS

PSV762SP

4'ü bir arada temizlik imkanı sunan güçlü elektrikli süpürge!

Toz torbalı ya da su filtreli süpürme seçeneğinin yanında su vakumlama ve halı-döşeme temizliğini de rahatlıkla yapabilirsiniz. Su filtresi ve EPA filtresi sayesinde çift filtreleme sistemine sahiptir. Farklı fırçaları ve ağızlıklarıyla zorlu temizlik sorunlarına karşı kolay çözümler sunar.

Önemli bilgiler:

EPA E10 filtresi yaklaşık 30 çalışma saatinden (yaklaşık 6 ay) sonra veya çok kirlenmesi durumunda daha erken değiştirilmelidir. Filtre akar suda yıkanabilir. Filtreyi tekrar takmadan önce iyice kurduğundan emin olmanız gerekmektedir.



Evde
ücretsiz
tanıtım



SÜPÜRGE KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

ÜRÜN	PSU6B110	PSU6A230	PSU65A230	PSU745AP Flooris
Kategori	Toz torbalı	Toz torbalı	Toz torbalı	Toz torbalı
Enerji verimliliği	B	A	A	A
Yıllık enerji tüketimi	34 kW	28 kW	28 kW	24 kW
Hava filtreleme / emisyon sınıfı	B	A	A	A
Filtreleme	Yıkanebilir mikrofiltre	Ginkgo Biloba özlü HEPA H13	EPA 10	HEPA H13
Halı temizleme performansı	E	D	D	D
Sert zemin temizleme performansı	D	D	C	A
Ses seviyesi	82 dB (A)	82 dB (A)	79 dB (A)	75 dB (A)
Kapasite	4 lt.	4 lt.	4 lt.	4 lt.
Ağırlık (sadece gövde)	4,7 kg	4,7 kg	4,7 kg	5,5 kg
Nominal güç	700 W	600 W	600 W	700 W
Ekstra özel başlık	-	-	-	Doğal kıllara sahip parke başlığı ve şilte, yorgan ve döşek temizliği için hijyenik başlık
Etkinlik alanı yarıçapı	9 m	9 m	10 m	9 m
Uyumlu toz torbası	VZ51PT1AFG	VZ51PT1AFG	VZ51PT1AFG	PSUA100B

PSU7A230 Pluris	PSU7A330 Pluris Plus	PSP231SK Ultrago	PSP4U430	PSP5U530
Toz torbalı	Toz torbalı	Toz torbasız	Toz torbasız	Toz torbasız
A	A	B	B	A
28 kW	28 kW	33 kW	34 kW	28 kW
A	A	D	A	A
EPA 10	Yıkanebilir HEPA H13	Yıkanebilir EPA 10	Yıkanebilir HEPA H13	Yıkanebilir HEPA H13
D	C	E	E	D
B	A	A	D	C
78 dB (A)	70 dB (A)	83 dB (A)	81 dB (A)	80 dB (A)
5 lt.	5 lt.	1,5 lt.	1,4 lt.	1,4 lt.
4,9 kg	4,9 kg	3,3 kg	4,7 kg	4,7 kg
650 W	650 W	900 W	700 W	700 W
-	Sert zemin başlığı	-	-	Sert zemin başlığı
10 m	10 m	8 m	8 m	8 m
VZ51PT1AFG	VZ51PT1AFG	Toz torbasız	Toz torbasız	Toz torbasız



PROFİLO
ÇAĞRI MERKEZİ
444 77 66



www.profilo.com.tr

facebook.com/ProfiloEvAletleri

instagram.com/profiloevaletleri