

TR Kullanma Kılavuzu  
GB Operating Instructions

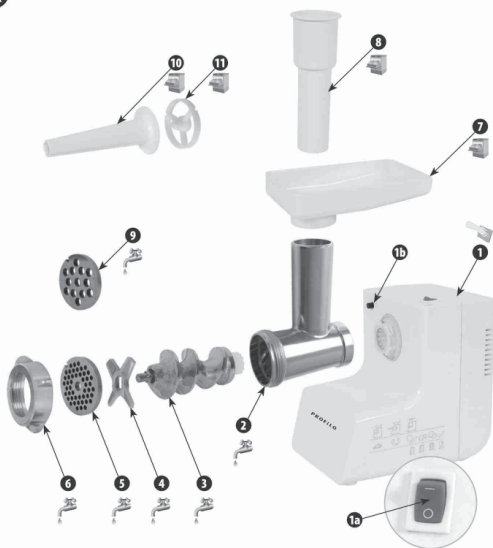
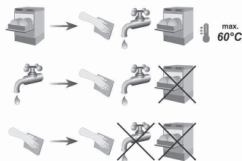
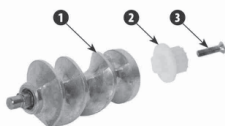
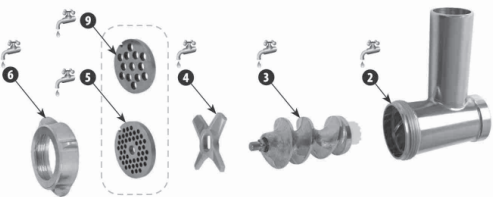


KM1500  
KIYMA MAKİNASI

**PROFILO**

dayanıklı ev aletleri

EEE Yönetmeliğine uygundur.

**A****B****C****D****E**

# TR

Kıyma makinası  
aşağıdakilerden oluşur.

- 1 Tahrik ünitesi – makinenin tüm tahrik mekanizmaları, PROFİLO tarafından üretilen her bir kıyma setine ve doğrayıcıya göre ayarlanmıştır. Motor bölmesinin arka boşluğunda, havalandırma girişleri mevcuttur.  
**1a** Düğme  
**1b** Kilitleme düğmesi

**Kıyma seti, aşağıdakilerden oluşur:**

- 2 Kıyma bölmesi
- 3 Besleme vidası ve bağlantı elemanı
- 4 Çift taraflı kesici
- 5 4mm delikli disk
- 6 Bilezik
- 7 Yiyecek tepsi
- 8 İtici

**Ekipman, aşağıdakilerden oluşur:**

- 9 8mm delikli disk
- 10 Sosis doldurma aparatı
- 11 Ayırıcı
- 12 Öğütücü
- 13 Besleme ağız

**Doğrayıcı aşağıdakilerden oluşur:**

- 1 İnce rendeleme disk
- 2 Kalın rendeleme disk
- 3 Dilimleme disk
- 4 Püre disk
- 5 Kilitleme çıkıntısı
- 6 Gövde
- 7 Tepsi
- 8 İtici

**Öğütücü aşağıdakilerden oluşur:**

- 1 Şomun
- 2 Öğütücü regülatörü
- 3 Kulplu gövde
- 4 İç değirmen
- 5 Dış değirmen
- 6 Vida
- 7 Öğütücü bölmesi
- 8 Tava
- 9 Gövdedeki oluk, öğütücü bölmesindeki çıkıntıya değmelidir.

# GB

The meat mincer consists of:

- 1 Drive unit – each drive of the machine is adjusted to the assembly of each of the mincing set and the shredder produced by PROFİLO. There are ventilation inlets inside of the rear cavity of the Motor compartment.  
**1a** Switch  
**1b** Lock button

**Mincing set, which consists of:**

- 2 Mincing chamber
- 3 Feed screw with assembled coupling
- 4 Double-side cutter
- 5 Screen with 4mm holes
- 6 ring collar
- 7 Food tray
- 8 Pusher

**Equipment, which includes:**

- 9 Screen with 8 mm holes
- 10 Sausage stuffer
- 11 Separator
- 12 Grinder
- 13 Grinder tray

**Shredder which includes:**

- 1 Fine grating disc
- 2 Coarse grating disc
- 3 Slicing disc
- 4 Pureeing disc
- 5 Locking tab
- 6 Body
- 7 Tray
- 8 Pusher

**Quern grinder which includes:**

- 1 Nut
- 2 Quern regulator
- 3 Body with handle
- 4 Internal quern
- 5 External quern
- 6 Worm
- 7 Grinder chamber
- 8 Pan
- 9 The groove of the body has to hit the protrusion of chamber

# Türkçe

## Değerli müşterimiz,

Ürünümüzü tercih ettiğiniz için tebrikler ve Profilo ürünleri kullanıcılarının arasına hoş geldiniz.

Mümkün olan en iyi sonuçları elde edebilmeniz için, sadece orijinal PROFİLO aksesuarlarını kullanmanızı öneriyoruz. Bu aksesuarlar, ürün için özel olarak tasarlanmıştır.

Bu kullanıcı kılavuzunu lütfen dikkatle okuyun. Önemli güvenlik talimatlarını dikkate alın. Bu kullanıcı kılavuzunu daha sonra başvurmak üzere saklayın.

## CIHAZIN ÖZELLİKLERİ

Kıyma makinesi, yalnızca ev kullanımı için tasarlanmıştır. Etin, peynirin, sebzelerin, haşhaşın hızla ve zahmetsizce kıyılması ve sosis ve et ürünleri hazırlamak için kullanılacak çok fonksiyonlu bir cihazdır. Et kıyma makinesinin ek aksesuarı olan doğrayıcı kullanıldığında, sebzelerin salata, taze sebze salataları ve reçel malzemeleri halinde doğranması mümkündür.

## GÜVENLİK ÖNLEMLERİ VE CIHAZIN UYGUN KULLANIMI İÇİN TALİMATLAR

**Cihazı kullanmaya başlamadan önce, bu kullanıcı kılavuzunun tüm içeriğini dikkatle okuyun.**

**Aşağıdaki talimatları anladığınızdan emin olun.**



**Tehlike! / Uyarı!**  
**Yaralanma tehlikesi**

- Elektrik kablosu hasarlıysa veya cihazın muhafazası görülür şekilde hasarlıysa, kıyma makinesini çalıştırmayın.
- Kablonun ayrılamayan kısmı hasarlıysa, herhangi bir tehlikeye sebebiyet verilmemesi adına üretici, uygun bir servis veya yetkin bir kişi tarafından parça değiştirilmelidir.
- Cihaz yalnızca yetkin servis personeli tarafından onarılabilir. Hatalı servis işlemleri, kullanıcının ciddi tehlikelerle karşı karşıya kalmasına neden olabilir. Herhangi bir kusur söz konusu ise, lütfen yetkili bir servis merkezi ile irtibat kurun.
- Çevrede çocuklar bulunuyorsa, cihazı kullanırken çok dikkatli olun.
- Bu ürün çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve elektrik kablosunu çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutun.
- Bu cihazlar, gözetim altında bulundurulmaları veya cihazın emniyetli kullanımı hakkında bilgilendirilmiş ve ilgili tehlikelerin bilincinde olmaları koşuluyla fiziksel, duyuşal veya zihinsel engelli veya deneyim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamalarına izin verilmemelidir.
- Herhangi bir ekipmanı değiştirmeden veya cihaz çalıştırıldığında hareket eden parçalara yaklaştırmadan önce kıyma makinesini kapatın.

- ❑ Gözetimsiz bırakılacağında ve aksesuarların takılıp çıkarılmasından ve temizlikten önce mutlaka cihazın fişini prizden çıkarın.
- ❑ Cihaz, yalnızca besleme tepsi ile birlikte kullanılmalıdır.



### **Uyarı!** **Malın zarar görmesi riski**

- ❑ Cihazın fişini çıkarırken kablosundan çekmeyin.
- ❑ Cihaz, yalnızca voltaj değeri cihazın değer levhasında belirtilen ile uyumlu olan bir prize (yalnızca alternatif akım) takılabilir.
- ❑ Kıyma makinesini veya aksesuarlarını 60°C üzerindeki sıcaklıklara maruz bırakmayın. Aksi takdirde kıyma makinesi zarar görebilir.
- ❑ Ürünü makineye itmek için, iticiyi kullanın. Farklı aletlerin kullanılması, kıyma makinesine ve tahrik mekanizmasına zarar verebilir.
- ❑ Cihaza aşırı miktarda ürün doldurmayın veya ürünü cihaza aşırı kuvvetle itmeyin (itici ile).
- ❑ Kıyma setini doğru şekilde birleştirdiğinizden emin olun. Kıyma setinin hatalı şekilde vidalanması, kıyma kalitesinin düşmesine ve ayrıca kesici bıçakların ve delikli diskin yıpranmasına neden olabilir. Körelen kesici bıçak ve delikli disk, yenileriyle değiştirilmelidir.
- ❑ Kıyma makinesi çalışırken, muhafazasındaki havalandırma deliklerinin engellenmemesine dikkat edin. Kıyma makinesini yumuşak yüzeylere koymayın.
- ❑ Kıyma makinesinin tahrik ünitesini kesinlikle suya daldırmayın. Musluk altında yıkamayın.
- ❑ Tahrik ünitesine takılı ekipmanı yıkamayın.
- ❑ Muhafazayı temizlemek için emülsiyon, süt, macun gibi agresif deterjanlar kullanmayın. Bu maddeler cihaz üzerinde bulunan ölçekler, işaretlemeler, uyarı işaretleri gibi bilgilendirici sembollerin silinmesine neden olabilir.



### **İPUCU**

### **Ürün hakkında bilgiler ve kullanımı hakkında tavsiyeler**

- ❑ Kullanımdan sonra cihazın fişini prizden çıkarın.
- ❑ Makineyi çalıştırmıyorsanız, yetkili servisi arayın ve servise teslim edin.
- ❑ Kıyılacak etten kemikleri, sinirleri, kıkırdakları ve damarları ayırın.
- ❑ Kıyma işlemine başlamadan önce, büyük parçaları keserek küçük parçalara ayırın.
- ❑ Kuru haşhaşı kıymayın. Kıyma işleminden önce, haşhaşın sıcak su ile yıkanması ve 12 saat kadar suda bekletilmesi gereklidir.
- ❑ Metal parçaları yıkamak için yumuşak bir fırça kullanın.

- ❑ Metal parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın. Agresif temizlik maddelerinin kullanılması, yukarıda belirtilen parçaların kararmasına nede n olabilir. Bu parçaları elde, klasik bulaşık deterjanları kullanarak yıkayın.

## TEKNİK VERİLER

Teknik parametreler, ürünün veri levhasında belirtilmiştir.

Kıyma makinesinin aralıksız çalıştırılabileceği süre	10 dakika
Kıyma makinesinin tekrar kullanılması için beklenmesi gereken süre	30 dakika

Gürültü seviyesi (LWA): 80 dB/A

Cihaz, çift elektrik yalıtımına (Sınıf II) sahiptir ve topraklama bağlantısına gerek yoktur.

PROFILO kıyma makineleri, aşağıdaki standartları karşılamaktadır.

Kıyma makinesi, aşağıda belirtilen yönetmeliklere uygundur:

- Alçak gerilim direktifi (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromanyetik uyumluluk (EMC) – 2004/108/EC.

Cihazın veri levhası üzerinde CE sembolü bulunmaktadır.

### Motor için mekanik emniyet cihazı

- 1 Vida
- 2 Kavrama elemanı
- 3 Montaj vidası M5x20

Kıyma makinesi, aşırı yük altında kalması durumunda (örneğin kıyma bölmesine kemik girdiğinde) motoru hasara ve kavrama elemanını kırılmaya karşı koruyan mekanik korumaya sahiptir.

Kırılan kavrama elemanı, yenisiyle değiştirilmelidir:

- ❑ kavrama elemanını besleme vidasından sökün,
- ❑ kırılan kavrama elemanını çıkarın,
- ❑ yeni kavrama elemanını vidalayarak takın.

## KIYMA MAKİNESİNİN KULLANIMA HAZIRLANMASI VE ÇALIŞTIRILMASI

1 Tahrik ünitesini prize yakın ve sağlam bir yüzeye yerleştirin. Cihazın havalandırma deliklerinin engellenmemesine dikkat edin.

- ❑ Kıyma makinesinin ilk kullanımından önce, ekipman parçalarını yıkayın.

❑ Uygun ekipmanı birleştirin ve tahrik ünitesine takın.

2 Cihazın fişini prize takın.

3 Ana düğmeyi kullanarak kıyma makinesini açın.

## KIYMA SETİNİN KULLANIMI

Kıyma bölmesine aşağıdakileri yerleştirin:

- 1 Kavrama elemanı ortada olacak şekilde besleme vidasını yerleştirin.
- 2 Kesiciyi (4), vidanın pimine (3) takın.
- 3 Delikli disk, bölmenin çıkıntısı diskteki yuvaya girecek şekilde takın.
- 4 Kıyma setinin tüm parçalarını yerlerine oturana kadar sıkın.
- 5 Bir araya getirilen üniteyi tahrik ünitesine yerleştirin ve emniyet kilidinin sesini duyana kadar çevirin.
- 6 Ürün tepsisini kıyma bölmesi üzerine yerleştirin.

## SOSİS DOLDURMA APARATININ KULLANIMI

Kıyma bölmesine aşağıdakileri yerleştirin:

- 1 Kavrama elemanı ortada olacak şekilde besleme vidasını yerleştirin.
- 2 Ayırıcıyı besleme vidasının ucuna takın.
- 3 Sosis doldurma aparatını takın.
- 4 Kıyma setinin tüm parçalarını yerlerine oturana kadar sıkın.
- 5 Bir araya getirilen üniteyi tahrik ünitesine yerleştirin ve emniyet kilidinin sesini duyana kadar çevirin.
- 6 Ürün tepsisini kıyma bölmesi üzerine yerleştirin.

Sosis bağırsağını (kılıfını) yerleştirmeden önce, yaklaşık 10 dakika boyunca ılık suda ıslatın.

- Islak sosis bağırsağını sosis doldurma aparatına yerleştirin. Sosis doldurma aparatının havalandırma deliklerinin engellenmemesine dikkat edin.

**i** Bağırsağa doldurulan et, "fazla az pişmiş" olmamalıdır. Sıvı miktarının çok yüksek olması, sızmaya ve kıyma makinesinin iç kısmına ulaşmasına neden olabilir.

Doğrayıcı, peynir, havuç, kereviz, pişmiş pancar gibi ürünleri küçük ve büyük parçalar halinde rendelemek için iki silindire sahiptir. Üçüncü rendeleme silindiri (dilimleme silindiri), sebzeleri (patates, soğan, salatalık, vb.) rendelemek için kullanılır. Dördüncü rendeleme silindiri (püre silindiri), sebzeleri (patates, pancar, vb.) püre haline getirmek için kullanılır.

## DÖĞRAYICI KULLANIMI

- 1 Kilitleme elemanını eğin ve silindirlerden birini kilitleme elemanı bölmenin ortasına bakacak şekilde yerleştirin.
  - 2 Kilitleme elemanını kilitleyin.
  - 3 Doğrayıcı bölmesini, kıyma bölmesinde olduğu gibi birleştirin.
- Büyük parçaları, kıyma bölmesine kolaylıkla koyulabilecek küçük parçalar haline getirin.
  - Çekirdekleri çıkarılmamış yumuşak meyveleri püre haline getirmeye çalışmayın.
  - İşlem tamamlandığında, cihazın fişini prizden çıkarın.
  - Doğrayıcı bölmesinde veya silindirde kalan ürünü tahta bir kaşık kullanarak temizleyin.



**Silindir bıçaklarının tekrar bilenmesine gerek yoktur.**

## İŞLEM TAMAMLANDIKTAN SONRA

- Kıyma makinesini kapatın ve fişini prizden çıkarın.
- 1 İticiyi ve tepsiyi kıyma bölmesinden veya doğrayıcı bölmesinden çıkarın.
  - 2 Emniyet kilidine bastırın ve kıyma setini veya rendeleme bölmesini sağa doğru çevirerek çıkarın.
  - 3 Kıyma setinin, sosis aparatı veya doğrayıcı bulunan bölmenin tüm parçalarını ayırın.

## TEMİZLİK VE BAKIM

- Tahrik mekanizmasını ıslak bir bez ve bir miktar bulaşık deterjanı ile temizleyin.
- Plastik parçaları ılık su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Metal parçaları sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Yıkadığınız parçaları dikkatli bir şekilde kurutun.
- Süzgeçleri ve kesici bıçağı paslanmaya karşı korumak için yemeklik yağ ile yağlayın.
- Kıyma bölmesinin veya doğrayıcının kuru parçalarını birleştirin.



## SEBZELER

Sebze ve meyvelerin besin değerlerini koruyabilmek için, hazırlaması için uygulanması gereken yöntemleri iyi öğrenin. Sebzeleri veya meyveleri suda bekletmeyin ve servis yapmadan ve tüketmeden önce ezin.

### **Kırmızı lahanaya salatası**

40 dağ kırmızı lahanaya, 20 dağ elma, 2 çay kaşığı yağ, limon suyu, tuz ve şeker.

Kırmızı lahanayı temizleyin ve dilimleyici veya kalın doğrayıcı diski kullanarak dilimleyin. Dilimlenmiş lahanayı püre haline getirilmiş elma ile karıştırın, kendi damak tadınıza göre limon suyu, tuz ve şeker ekleyin.

### **Kereviz salatası**

40 dağ kereviz, 20 dağ elma, 2 kaşık yağ veya krema, limon suyu, tuz, biber.

Kerevizi küçük parçalar halinde doğrayın. Kendi damak tadınıza göre krema veya yağ ekleyin. Şeker, limon suyu ve tuz ekleyin.



**Cihazı kesinlikle çiğ sebzeleri doğramak için kullanmayın.**

Ürünler fazla yumuşak (aşırı pişmiş) olması durumunda da istendiği şekilde doğranamayabilir.

## CİHAZ AÇIKLAMALARI

Sunulan cihaz, mısır, yağlı çekirdekler ve kuru gıdalar gibi ürünlerin öğütülmesi için kullanılabilir.

El değirmeni, buğday, yulaf, pirinç, granül kahve, yenibahar, yabani hardal, ceviz, fındık, kuru mantar, badem, soya, keten tohumu, dövülmüş karabuğday, soyulmuş ayçekirdeği gibi ürünlerin öğütülmesi için kullanılabilir.



**Yağlı ürünleri minimum öğütme ayarıyla öğütmeyin. El değirmeni yapışabilir veya tıkanabilir.**



**Cihaz, kurutulmuş bezelye, darı, patlamış mısır gibi çok sert ürünlerin öğütülmesi için kullanılmamalıdır.**

## ÖĞÜTÜCÜNÜN CİHAZ ÜZERİNE TAKILMASI

- 1 Öğütücü bölmesini 45 derece açıyla sağa doğru çevirdikten sonra, birleştirilmiş öğütücüyü tahrik ünitesi üzerine öğütücü bölmesinin çıkıntıları (7) tahrik ünitesindeki girintilere gelecek şekilde yerleştirin ve ardından sola doğru çevirin ve "tıklama" sesini duyarak yerine oturduğundan emin olun. Bu ses, öğütücünün doğru şekilde birleştirildiğini belirtir.

## ÖĞÜTÜCÜNÜN KULLANIMI VE AYARLANMASI

İlk kullanımdan önce, birleştirilmemiş haldeki öğütücüyü yıkayın (bkz: "TEMİZLEME") ve kurutun, ardından yaklaşık 50 gram ürünü (örneğin mısır) öğütün - cihazın orta seviyede öğütme ayarını seçin. Öğütülen ürün, kirli olduğundan tüketime uygun değildir ve çöpe atılmalıdır.



**Cihaz kesintisiz bir şekilde en fazla 15 dakika kadar çalıştırılabilir. Bu koşul, makinenin maksimum çalışma süresi ile bağlantılıdır ve 15 dakika çalışma süresinden sonra 45 dakika kadar beklenmelidir.**

- 1 Cihazlar, boşken çalıştırılmaz. Cihazı çalıştırmadan önce, her zaman ürünle doldurun.
- 2 Tavayı (8) öğütülecek ürün ile doldurun.
- 3 Gövdedeki kulpu (3) kaba öğütmeye ayarlayın.
- 4 Kıyma makinesi motorunu çalıştırın.
- 5 Öğütülmüş ürün, açıklıktan çıkacaktır.
- 6 İstenen öğütme seviyesine veya tane tipine göre, ürünün uygun büyüklükte taneler halinde öğütülmesini sağlamak için gövde kulpunu kullanarak çapak regülatörünü (2) ayarlayın. Saat yönünde çevirdiğinizde, daha küçük taneler elde edersiniz. Saat yönünün tersine çevirdiğinizde, kaba taneler elde edersiniz.

En ince (minimum) öğütme seviyesi, kulpun 1 çizgisine getirilmesiyle, en kaba (maksimum) öğütme seviyesi ise kulpun STOP çizgisine getirilmesiyle ayarlanır. Gövde (3) ve çapak regülatörü (2) üzerindeki grafiğe bakın.



**Cihaz çalışırken kulpun STOP çizgisinin ötesine çevrilmeye çalışılması, cihaza zarar verebilir.**



**Öğütücü çalışırken, el değirmeni regülatörünü 1ve STOP çizgileri arasına ayarlamanız önerilir.**



**Öğütücü takılıyken TERS YÖNDE ÇALIŞMAfonksiyonu KULLANILMAMALIDIR.**



**Farklı ürünleri öğütmeden önce, öğütücüyü doğru şekilde yıkamayı unutmayın. Böylece kokuların karışması önlenir.**



**Yulaf veya keten tohumu gibi yumuşak ürünlerde, kaba öğütme ayarı seçilmelidir.**



**Cihaz çalışırken öğütücü bölmesine bakmayın. Bazen fırlayabilecek olan taneler, örneğin gözünüze zarar verebilir.**

## TEMİZLİK VE BAKIM

Vida artıklarının öğütücüye düşmesini önlediğinden, öğütücünün her kullanımdan sonra (tek bir tür ürün öğütülmüşse) temizlenmesine gerek yoktur. Paslanmasını önlemek için, temizledikten sonra çelik değirmeni (4, 5) yumuşak bir bezle kurutun. Uzun süre kullanılmayacağına, değirmeni yağlayarak koruyun (yemeklik yağlar kullanabilirsiniz). Değirmeni kaynar suya daldırmayın. Plastik parça (üzerinde grafik bulunmayan), bulaşık makinesinde yıkanabilir (maks. 60°C).

## Ekoloji – Çevrenin korunması

Her kullanıcı doğanın korunmasına katkıda bulunabilir. Bu ne zor, ne de masraflıdır. Yapılması gereken: karton ambalajı bir geri dönüşüm merkezine verin, plastik poşetleri plastik (PE) atık haznesine atın. Eskidiğinde, cihazı özel imha merkezlerine teslim edin; cihazda bulunan tehlikeli malzemeler, doğal çevreye karşı tehlikeli olabilir.



Evsel atıklar ile birlikte bertaraf etmeyin!!

# English

## Dear Customer!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Profilo products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Profilo accessories. They have been specially designed for this product.

Please read this user manual carefully. Pay special attention to important safety instructions. Keep this user manual for future reference.

## APPLIANCES FEATURES

The meat mincer is to be used within the house-hold. It is a multifunctional appliance, which can be used for quick and effortless mincing of: meat, cheese, vegetables, poppy, as well as for manufacturing sausages and meat products. When an additional appliance of the meat mincer is used – that is the shredder, it is possible to slice vegetables into: salads, fresh vegetable salads and preserves.

## SAFETY PRECAUTIONS AND INSTRUCTIONS FOR PROPER USE OF THE APPLIANCE

**Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.**

**Make sure that you understand the instructions given below.**



**Danger! / Warning!**

**Risk of injury**

- Do not actuate the meat mincer, if the power cord is damaged or the encapsulation is visibly damaged.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- Be extremely careful when operating the appliance in the presence of children.
- This product is not intended for use by children. Keep the appliance and the power cable out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Turn the meat mincer off before any change of equipment or before bringing near any parts being in move during the operation.
- Always unplug the appliance from the electrical outlet when it is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning.
- The appliance must only be used with the feeder tray.



### **Warning!** **Risk of property damage**

- ❑ Do not pull the plug out from the network supply socket by pulling the cord.
- ❑ Always plug the appliance to the mains (AC only) with voltage corresponding to that indicated on the rating plate.
- ❑ Do not expose the meat mincer or its equipment to the temperature over 60°C. By doing that you can damage the meat mincer.
- ❑ In order to push use the pusher. Using other staffs may result in damaging the meat mincer and its drive.
- ❑ Do not overload the appliance with excessive amount of the product, or by pushing the product too hard (with the use of the pusher).
- ❑ Assemble the mincing set accurately, as the improperly screwed mincing set can result in poor mincing quality, as well as it can cause blunting of the cutter knife and the screen. Blunt cutter knife and blunt screen should be replaced with a new one.
- ❑ When the meat mincer is operating, do not cover the ventilation holes in the casing. Do not place the meat mincer on soft surfaces.
- ❑ Never immerse the drive unit of the meat mincer in water. Never wash it under the running water.
- ❑ Do not wash the equipment assembled within the drive unit.
- ❑ Do not use aggressive detergents in the form of emulsion, milk, paste, etc. in order to wash the casing. Among others they can remove the informative graphic symbols placed on the meat mincer, such as: scales, marks, warning signs, etc.



### **HINT** **Information on the product and hints on its use**

- ❑ When the work is finished pull the power cord out from the network supply socket.
- ❑ When the machine does not start – contact the service point and leave the machine for servicing.
- ❑ Separate the meat, which is to be minced, from bones, tendons, cartilages and veins.

- ❑ Before mincing, cut bigger parts into smaller elements.
- ❑ Do not mince dry poppy. Before mincing, the poppy needs to be washed with hot water and soaked in water – up to several hours (a dozen or so).
- ❑ Use a soft brush in order to wash the metal parts.
- ❑ Do not wash the metal parts in the dishwasher. Aggressive cleaning agents used in these appliances can cause darkening of the above-mentioned parts. Wash them manually, with the means of traditional dishwashing liquids.

## **TECHNICAL DATA**

Technical parameters are given on the product's data plate.

Allowed time of continuous work of the meat mincer 10 minutes

Required break before following use of the meat mincer 30 minutes

Noise level (LWA): 80 dB/A

The appliance features double electrical insulation (Class II) and does not require grounding.

PROFILO meat mincers meet the requirements of the following applicable standards.

The meat mincer complies with the requirements of the following directives:

Low voltage device (LVD) – 2006/95/EC.

Electro-magnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product has been marked with the CE mark on the data plate.

## **Mechanical safety device for the motor**

**1** Scroll

**2** Clutch

**3** Screw M5x20

The meat mincer is equipped with mechanical protection, which secures the motor against any damage – teeth of the coupling break, when the meat mincer is overloaded (f. ex. when bones have entered into the mincing chamber).

The broken coupling should be replaced with a new one: unscrew the coupling from the feed screw, remove the broken coupling, put on the new coupling and screw it.

## PREPARING THE MEAT MINCER TO WORK AND THE ACTUATION OF THE APPLIANCE

- 1 Place the drive unit close to the power network socket, on a firm surface so as not to cover the ventilation holes within the casing. Before the first use of the meat mincer, wash the equipment elements. Assemble the appropriate equipment and join it with the drive unit.
- 2 Put the power cord into the supply network socket.
- 3 Turn the meat mincer on with the main switch.

## OPERATING THE MINCING SET

**Put the following elements into the mincing chamber:**

- 1 Feed screw with the coupling towards the middle.
- 2 Fit the knife (4) onto the pin of the scroll (3).
- 3 Put the screen so that the chamber's protrusion enters the rut of the screen.
- 4 Tighten all the elements of the mincing set – until home.
- 5 Put the assembled unit onto the drive unit and turn into the position, when you hear click of the safety lock.
- 6 Put the food tray onto the mincing chamber.

## OPERATING THE SAUSAGE STUFFER

Put the following elements into the mincing chamber:

- 1 Feed screw with the coupling towards the middle.
- 2 Separator on the feed screw end.
- 3 The sausage stuffer.
- 4 Tighten all the elements of the mincing set – until home.
- 5 Put the assembled unit onto the drive unit and turn into the position, when you hear click of the safety lock.
- 6 Put the food tray onto the mincing chamber.

Before placing the sausage intestine (intestine wrapper) soak it in warm water for about 10 minutes.

Put the wet sausage intestine onto the sausage stuffer, paying attention not to cover the venting holes within the sausage stuffer.



**The meat mass filling the intestine cannot be “too rare”. Large amount of fluids can cause their leakage and permeating to the interior of the mincing machine.**

## SHREDDER

The shredder is equipped with two drums to grate into small and bigger chips (cheese, carrot, celery, baked beetroots, etc.). The third grating drum (slicing drum) is used to grate vegetables (potatoes, onion, cucumbers, etc.). The fourth grating drum (pulping drum) is used to mash vegetables (potatoes, beetroots, etc) and fruit.

### OPERATING THE SHREDDER

- 1 Recline the catch and put one of the drums with the clutch facing the middle of the chamber.
  - 2 Snap the catch.
  - 3 Assemble the chamber of the shredder just as like mincing chamber.
- Cut large products into smaller elements, which you can easily put into the mincing chamber.
  - Do not mash soft fruits containing stones.
  - When the work is finished pull the power cord out from the network supply socket.
  - Remove the food remaining in the shredder chamber or on the grater with a wooden spoon.



**Blades of the drums  
do not require any regeneration.**

### After the work has been finished

- Turn the meat mincer off and pull the power cord out from the network supply socket.
- 1 Remove the pusher and remove the food tray off the mincing chamber or the shredder chamber.
  - 2 Press the safety lock and turn the mincing set or the grating chamber into right and take it off.
  - 3 Take apart all the elements of the mincing set, the chamber with the sausage stuffer or the shredder.



## CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the drive with a wet cloth, with an addition of dishwashing liquid.
- Wash the plastic parts in warm water, with addition of the dishwashing liquid.
- Wash the metal parts in hot water, with addition of the dishwashing liquid.
- Carefully dry the washed elements.
- Grease the screens and the cutter knife with edible oil in order to secure them against rusting.
- Assemble the dry parts of the mincing chamber or the shredder.

## VEGETABLE DISHES

In order to maintain the most of the nutrition value of the vegetable and fruit dishes, familiarise yourself with the methods of preparing them. Do not hold vegetables or fruits in water and mash them just before serving and eating.

### Red cabbage fresh salad

40 dag of red cabbage, 20 dag of apples, 2 teaspoons of oil, lemon juice, salt and sugar.

Clean the red cabbage and slice it in a shredder, using the drum for slicing or thick chips. Mix the sliced cabbage with mashed apples, adding oil, lemon juice, salt and sugar, according to one's own taste.

### Celery salad

40 dag of celery, 20 dag of apples, 2 spoons of oil or cream, lemon juice, salt, pepper.

Slice the celery into small chips. Add cream or oil according to one's own taste. Add sugar, lemon juice and salt.

# QUERN GRINDER

## DEVICE DESCRIPTION

Presented device can be used to grinding such products as: corns, oily seeds and the dry comestibles.

The quern grinder enables grinding of such products as: wheat, oat, rice, granular coffee, all-spice, charlock, walnuts, hazel-nuts dried mushrooms, almonds, soya, linseed, buckwheat groats, peeled sunflower seeds etc.



**Don't grind the oily products by the minimal granulation set up. Grinding device can be glued or blocked.**



**Device is not dedicated for grinding the very hard products as f. e. dried pea, maize, popcorn.**

## THE INSTALLATION OF THE GRINDER ON THE DEVICE

**1** When the grinder chamber is turned right through the angle of 45, put the assembled grinder on the drive by putting the protrusions of grinder chamber (7) on the recesses of the drive, and then, turn left to the position in which you will hear "clicking" of the blocking. It means that the grinder has been assembled correctly.

## USAGE AND REGULATION OF THE GRINDER

Before the first use, wash (see "CLEANING") and dry a disassembled grinder, and then grind around 50 grams of product (f. e. corns) - set-up the grinding option of the device with the medium comminute. The grinded product is not fit to use cause it's polluted and its necessary throw it away.

Maximal time of uninterrupted work is around 15 minutes. This condition is connected with maximal work time of machine, for which it should be done the 45 minutes of pause after 15 minutes of operation.

The devices cannot operate without loading. Each time before starting the device, fill it up with product.

**2** Fill the pan (8) with grain.

**3** Set the body handle (3) to coarse grinding.

**4** Turn on the mincer motor.

**5** The ground product will pour out through the opening.

**6** Depending on the desired grinding level or the type of grain, adjust the burr regulator (2) with the body handle in order to obtain the product with the adequate granulation level. By turning it clockwise you will obtain a finer ground product, by turning it counter-clockwise – coarser ground product.

The finest (minimum) grinding level is achieved by setting the handle to line 1, and the coarsest (maximum) grinding level by setting it to the STOP line. See the graphic on the body (3) and burr regulator (2).



By attempting to twist or turn the handle beyond the STOP line during the operation you can damage the device.



It's recommended to set the quern regulator during the grinder work time between the line 1 and STOP line.



It's FORBIDDEN to use the REVERSE function in the machine when the grinder is installed.



Remember about the accurate washing the grinder before grinding of the different products. It will permit to avoid the mutual penetration of odors.



For the soft corns as oat or linseed it's necessary to select the coast-grained set up.



Do not look into the grinding chamber during operation, as the beans which pop out sometimes, can hurt you (i.e. your eye).

## CLEANING AND MAINTENANCE

The grinder does not require the cleaning after each operation (if it's grinded one kind of product), cause the worm prevents falling the seeds residues into grinder. Dry the steel quern (4, 5) using a soft cloth after cleaning to prevent corrosion. In case of long-term storage, conserve the quern by greasing them (you can use edible oil). Do not immerse the quern into boiling water. The part of plastic (don't containing the graphic) can be washed in the dish-washer (max. of 60°C)

## Ecology – Protect the environment

Each user can contribute to protecting the environment. It is neither difficult nor too expensive. To this end: have the carton packaging recycled at the recycling centre, put the plastic bags into the plastic (PE) waste container. When worn out, bring the appliance to the appropriate waste collection centre as some of its components can be hazardous to the environment.



**Do not dispose of it together with household wastes!!!**

NOTES:

A series of horizontal dotted lines providing a guide for writing notes.



# Her zaman yanınızdayız

**PROFİLO**

**444 77 66**

**Çağrı Yönetim Merkezi**

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için...

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

**www.profilo.com.tr**

Değerli müşterimiz,

Profilo Çağrı Yönetim Merkezi, 444 77 66 no'lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın yetkili servis telefonunu öğrenebilir ve ya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Ayrıca, Profilo Çağrı Yönetim Merkezi'ne [www.profilo.com.tr](http://www.profilo.com.tr) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan yazışma formunu doldurarak ya da 216 528 91 88 nolu telefona faks çekerek ulaşabilirsiniz.

**Aşağıda yer alan konulara özen göstermenizi önemle rica ederiz.**

1. Cihazınızı mutlaka kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara dikkat ederek kullanınız.
2. Ürününüzle ilgili herhangi bir hizmet talebiniz olduğunda, yukarıda belirtilen telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezi'ni arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "PROFİLO YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemde sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



**Uzman  
Personel**



**Orijinal  
Yedek  
Parça**



**Kaliteli ve  
Özel  
Hizmet**



**2 Saat  
Aralığında  
Randevu**



**Temiz  
Hizmet**



**On-Line  
izleme**



**Donanımlı  
Servis Filosu**



**Acil  
Nöbetçi  
Servisi**

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mahallesi, Balkan Caddesi No:51 34771 Ümraniye, İstanbul

T: 216 528 90 00 F: 216 528 91 88

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Anızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yüklenme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek anızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

**GARANTİ ŞARTLARI**

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisini kapsamaktadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 10 işgünü içerisinde giderilmesinde üretici veya ithalatçı, tamir tamamlanacağı kadar, benzer özelliklerdeki başka bir ürünü tüketiciye tahsis edecektir.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masraflı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıla içerisinde en az dört defa veya imalatçı -üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde alt defa arızalanması halinde, bu arızaların malıdan yararlanamamaya sürekli imkan,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel tadımı veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasıyla; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

**Bu ürün PROFİLO için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.**

**BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSERGÄTE GMBH kuruluşudur.**

**Üretici Firma:**  
**BSH Bosch und**  
**Siemens Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Str. 34  
D-81739 München  
Phone: +49 (89) 45 90 01  
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

**BSH EV ALETLERİ SANAYİ**  
**ve TİCARET A.Ş.**

Fatih Sultan Mehmet Mah.  
Balkan Cad. No.51 34771  
Ümraniye - İSTANBUL  
Tel : 0216 528 90 00  
Fax : 0216 528 91 88

Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Garanti Belgesi

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Profilo	Meyve Sebze Sıkacağı	114946	24.07.2012
Profilo	Su Isıracı	115286	03.08.2012
Profilo	Mutfak Robotu	87053	13.07.2010
Profilo	Ütü	90605	07.09.2010
Profilo	Çay Makinesi	88623	06.08.2010
Profilo	Şarjlı El Süpürgesi	85224	18.06.2010
Profilo	Saç Şekillendirme Cihazı	107013	18.11.2011
Profilo	Tost Makinesi	116313	03.09.2012
Profilo	Saç Kurutma Makinesi	87183	15.07.2010
Profilo	Kahve Makinesi	115406	07.08.2012
Profilo	Blender	88662	06.08.2010
Profilo	Saç Şekillendirme Cihazı	107013	18.11.2011

**DIKKAT**

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

**YETKİLİ SATICI**

**BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**

**İmza ve kaşesi**

**MALIN**

Cinsi : .. KÜÇÜK EV ALETLERİ ..

Markası : .. PROFİLO ..

Modeli : ..

Bandrol ve Seri No. : ..

Teslim tarihi ve yeri : ..

Azami tamir süresi : ..

Cihaz ömrü : ..

Kullanım Süresi : .. 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) ..

**SATICI FİRMANIN**

Ünvanı : ..

Adresi : ..

Telefonu : ..

Telefaksı : ..

Tarih / İmza / Kaşe : ..



PROFİLO  
ÇAĞRI YÖNETİM  
MERKEZİ  
444 77 66

# PROFİLO

dayanıklı ev aletleri

**BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.**

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No51  
34771 Ümraniye /İstanbul

T: 216 528 90 00 F: 216 528 99 99 E: info@profilo.com.tr

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