

TR Kullanma Kılavuzu
GB Operating Instructions

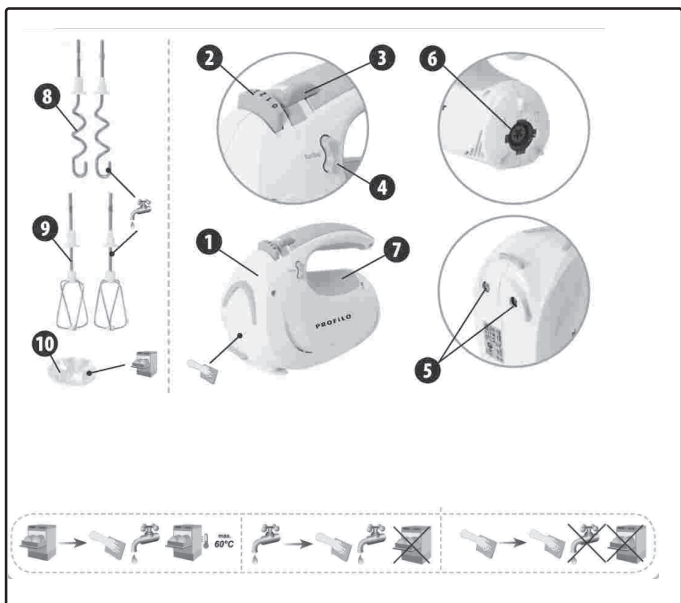
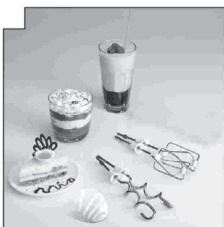


MK 4710
MİKSER

PROFILO

dayanıklı ev aletleri

EEE Yönetmeliğine uygundur.



TR

- 1 Mikser motoru
- 2 İtici düğmesi
- 3 Devir düğmesi
- 4 Turbo düğmesi
- 5 Çırpıcı veya mikser soketleri
- 6 Mikser adaptörü deliği
- 7 Tutamak parçası
- 8 Mikserler: dişli çubuğa sahip sol / sağ
- 9 Çırpıcılar: dişli çubuğa sahip sol / sağ
- 10 Sıvılaştırma diski

GB

- 1 Mixer motor
- 2 Pusher button
- 3 Switch lever
- 4 Turbo button
- 5 Whisks or mixers sockets
- 6 Mixing adapter hole
- 7 Handle insert
- 8 Mixers: left / right with toothed bar
- 9 Whisks: left / right with toothed bar
- 10 Liquidising discs

Türkçe

Değerli müşterimiz,

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

Mümkün olan en iyi sonuçları elde edebilmemiz için, sadece orijinal Profilo 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.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

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

Aşağıdaki talimatları anladığınızdan emin olun.



Tehlike! / Uyarı!

Sağlığa karşı tehlikeli

- Kablosunda veya muhafazasında gözle görülür hasar bulunan cihazı 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.
- Mikser çalışırken, hareketli parçaları hazneden çıkarmayın.
- Hareketli parçalara elinizle dokunmayın.
- Temizlemeden, birleştirmeden veya ayırmadan önce cihazın fişini mutlaka prizden çıkarın.
- Bir parçayı değiştirmeden veya cihaz çalıştırıldığında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce cihazı kapatın ve fişini prizden çıkarın.
- Çevrede çocuklar bulunuyorken cihazın kullanımında özel dikkat gösterin.
- Bu cihazın, çocuklar da dahil olmak üzere fiziksel, duyuşsal ve zihinsel engelli kişiler, ayrıca deneyim ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından, gözetim altında bulundurulmaksızın veya talimat verilmeksizin kullanımı, kişilerin güvenlikleri açısından sakıncalıdır.
- Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.



Dikkat! Aşağıdakilerin dikkate alınmaması, mal zararına neden olabilir

- Cihaz, yalnızca voltaj değeri cihazın değer levhasında belirtilen ile uyumlu olan bir prize (yalnızca alternatif akım) takılabilir.
- Cihazın fişini çıkarırken kablosundan çekmeyin.
- Mikseri ve parçalarını 60°C üzerindeki sıcaklıklara maruz bırakmayın. Mikser zarar görebilir.
- Mikser motorunu suya daldırmayın veya musluk altında yıkamayın.
- Aparatları, motor üzerine takılıyken temizlemeyin.
- 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.
- Mikseri ve dişli çubuğa sahip çırpıcıyı motor soketine birlikte takmayın. Mikser çalıştırıldığında zarar görebilir.



TAVSİYE

Ürün hakkında bilgiler ve kullanımı hakkında tavsiyeler

- ❑ Cihaz evde kullanım amacıyla üretilmiştir. Gıda işletmeciliği amacıyla kullanılması durumunda, garanti koşulları değişecektir.
- ❑ Kullanımdan sonra, cihazın fişini prizden çıkarın ve elektrik kablosunu mikser motoru kısmına dolayın.
- ❑ Metal parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın. Bunun gibi cihazlarda agresif temizlik maddelerinin kullanılması, parçaların kararmasına neden olabilir. Parçaları elde, klasik bulaşık deterjanları kullanarak yıkayın.
- ❑ Mikseri ve dişli çubuğa sahip çırpıcıyı, yıldız ile işaretli motor soketine takın.
- ❑ Üretici, hatalı kullanımdan kaynaklanan hasarlardan veya yaralanmalardan sorumlu değildir.

TEKNİK VERİLER

Teknik parametreler, ürünün isim levhasında verilmiştir.

Motorun müsaade edilen çalışma süresi:

- mikserler, çırpıcılar ile 10 dk

Bir sonraki kullanım için beklenmesi gereken süre (en az) 20 dk

Cihazın ses seviyesi (LWA):

- mikserler, çırpıcılar ile taban üzerinde 80 dB/A

Mikserler izolasyon sınıfı II ile üretilmiştir; topraklama gerektirmezler.

PROFILO mikserler, güncel standartların gereksinimlerini karşılar.

Bu cihaz, 1275/2008 no'lu Komisyon Tüzüğü'nün (EC) eko-tasarım gereklilikleri ile uyumludur.

Cihaz, aşağıdaki direktiflerin gerekliliklerini karşılamaktadır:

- Alçak Gerilim Direktifi (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromanyetik uyumluluk (EMC) – 2004/108/EC. Ürünün isim levhasında CE işareti bulunmaktadır.

CİHAZ TANIMI

- ❑ Mikser 5 devir ayarına sahiptir. Devir düğmesi, itici düğme üzerindeki sayılara (0, 1, 2, 3, 4, 5) göre sola veya sağa kaydırılarak devir ayarlanır. İtici düğme, mikser motorundan mikser veya çırpıcı aparatlarını çıkarmak için kullanılır.
- ❑ Ayrıca cihaz, devir düğmesi ile ayarlanandan bağımsız bir şekilde, anında maksimum devirle çalışmasını sağlayan bir "turbo" düğmelerine sahiptir. Bu düğmeler, sol veya sağ elini kullanan kullanıcılara kolaylık sağlamak için cihazın hem solunda hem de sağında yer almaktadır. "0" konumunda, "turbo" düğmesi otomatik olarak kilitlenir.
- ❑ Motor kısmının altında, çırpıcı veya mikser aparatları için 2 soket (delik) bulunur.
- ❑ Motor kısmının üzerinde yer alan tutamak parçası, mikser motoru kısmının rahat bir şekilde tutulabilmesini sağlayan özel bir malzemedir - SOFTTOUCH.
- ❑ Motor muhafazasının arkasında, mikser adaptörünün veya karıştırma haznesinin sabitlenmesi için bir delik mevcuttur. Delik, hareketli bir kapak ile kapatılmıştır.

MİKSERİN ÇALIŞTIRILMASI VE KONUM AYARI (DEVİR)

- 1 ON/OFF düğmesini en soldaki "0" konumuna getirin. Kullanacağınız aleti takın.
- ❑ Cihazın fişini takın.
 - ❑ Düğmeyi sağa kaydırarak cihazı çalıştırın.
2 Devri artırmak istiyorsanız, devir düğmesini "5" konumuna doğru kaydırarak istediğiniz devri seçin.

- 3 Seçtiğiniz devirden bağımsız bir şekilde maksimum devri kullanmak için, cihazın sağındaki veya solundaki "turbo" düğmesini basılı tutun.
- ❑ Önceden ayarlamış olduğunuz devre geri dönmek için, "turbo" düğmesini serbest bırakın.

KULLANIMA HAZIRLIK

İlk kullanımdan önce, işlenecek ürüne temas edecek olan parçaları yıkayın.

Mikseri, cihaz üzerindeki kapalı/açık işareti rahatlıkla görülebilecek şekilde kullanın.

ÇIRPICI VEYA MİKSER APARATLARI İLE KULLANIM

- ❑ Çırpıcılar yumurta akı veya krema çırpma, yumurta sarısını şekerle çırpma, krema, krep veya omlet hamuru hazırlamak için kullanılır.
- ❑ Mikserler, hazırlanmış hamuru, mayalama hamuru, peynirli tart, kek, vb işlemek için kullanılır.
- ❑ Çırpıcı ve mikserler, robotun alt kısmındaki soketlere takılır.

- 1 Yerine oturup sabitlenene kadar bastırın.



Uygun şekilde takılmayan parçalar, cihaz çalıştırıldığında yerlerinden çıkar.

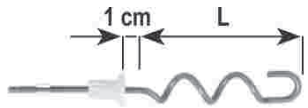
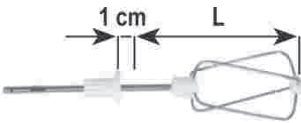
- 2 Mikseri veya dişli çubuğa sahip çırpıcıyı, yıldız ile işaretli motor soketine takın.



Mikser aparatlarının ters takılması, hamurun yükselerek haznedan çıkmasına neden olabilir.



Hazne içerisindeki ürün seviyesi, mikser veya çırpıcı aparatının işler kısmının yüksekliğini (L) aşmamalıdır.



ÇIRPMA DİSKİYLE KULLANIM

Adaptörü, kapağı kaydıldıktan sonra takabilirsiniz.

- 1 Çıvataya hafifçe bastırın ve şekilde gösterilen yönde kaydırın.
- 2 Dişli parçayı motor muhafazasındaki deliğe sokun ve dayanma noktasına kadar saat yönünde vidalayın.

KULLANIMDAN SONRA

- ❑ Mikseri kapatın ve fişini çekin.

Kullanılan donanıma göre:

- 1 Çırpıcı veya mikser aparatını, itme düğmesini kullanarak çıkarın.
- 2 Sıvılaştırma diskini çırpıcıdan ayırın.

- ❑ Mikser adaptörünü veya karıştırma haznesini, takma işlemini tersten takip ederek çıkarın.
- 3 Motorun takılı olduğu taban kafasını geriye yatırın. Kelepçeyi saat yönünün tersine mümkün olduğunca çevirin ve motoru kafa sabitleme elemanlarından ayırın.
- ❑ Kabloyu motora sarın.

TEMİZLİK VE BAKIM

Temizlik ve bakım işlemlerinden önce cihazın fişini çıkarmayı unutmayın.

- ❑ Çırpıcı ve mikser aparatlarını, ılık su ve temizlik malzemesi kullanarak yıkayın.
- ❑ Temizledikten sonra mikser donanımını kurutun ve kuru bir yerde muhafaza edin.
- ❑ Motoru veya taban muhafazasını nemli bir bez ile temizleyin, ardından kurutun.

Ekoloji – çevrenin korunması

Her kullanıcı doğal çevreyi koruyabilir. Bu ne zor, ne de masraflıdır.

Yapılması gereken: karton ambalajı kağıt geri dönüşüm haznesine atın; polietilen (PE) poşetleri plastik geri dönüşüm haznesine atın.

Tükenen piller, ev atıklarıyla birlikte bertaraf edilemez. Bunları atık pil toplama noktalarına veya ilgili birimlere teslim etmeniz gereklidir.

Eskidiğinde, cihazı özel imha merkezlerine teslim edin; cihazda bulunan tehlikeli malzemeler, doğal çevreye karşı tehlikeli olabilir.

Lütfen cihazı evsel atık olarak bertaraf etmeyin!!!

Üretici, kasıtsız veya uygun olmayan kullanımdan kaynaklanan hiçbir zarardan sorumlu değildir.

Üretici, yasal düzenlemelere, standartlara, direktiflere uygunluk sağlanması veya yapı, estetik görünüm veya diğer gerekçelerle üründe herhangi bir zaman ve önceden

bildirmeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.



MIKSER İÇİN ÖNERİLEN DEVİR VE ÇALIŞMA SÜRESİ

YEMEK	DONANIM	İŞLENECEK ÜRÜN MİKTARI	ÖNERİLEN DEVİR	ÇALIŞTIRMA SÜRESİ
Patates ve peynirli börek dolgusu	çırpıcılar	1kg patates and 0,5 kg çökelek peyniri	I konumda 15 ardından IV konumu	40-60 s
Kremali çökelek peyniri	çırpıcılar	0,5 kg	III konumda	1-1,5 dk.
Zencefilli çörek hamuru	sulu çırpıcılar	0,5 kg un	I konumda 30 s,ardından III konumu	4-5 dk.
	yoğun çırpıcılar			
Mayalanma hamuru	mikserler	0,5 kg un	I konumda 30 ardından V konumu	7-8 dk.
Yeşillikler, maydanoz, dereotu	çırpıcılar	1 demet	II konumu	30-60 sn.
	çırpıcılar	1 litre	I konumda 15 ardından V konumu III,IV veya V konumu	1-1,5 dk.
Pandispanya hamuru	çırpıcılar	0,5 litre		1 dk.
Yumurta akı köpüğü	çırpıcılar	5 yumurta aki	V konumu	2 -3 dk.
Krep hamuru	çırpıcılar	6 yumurta	IV konumu	7-8 dk..
Tereyağı kreması	çırpıcılar	0.25 kg nebati yağ	III veya IV konumu	4-5 dk.
Çırpılmış krema	çırpıcılar	1 litre	III konumu 15 ardından IV konumu	40-60 sn.
	mikserler	1 kg	I konumu 15 ardından IV konumu	

English

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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



Make sure that you understand the instructions given below.



Danger! / Warning!
Health hazard

- Do not start up the device, with a visibly damaged cord or casing.
- 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.
- Do not take out working elements from the bowl, when mixer is on.
- Do not touch moving elements with your hands.
- Always unplug the appliance before cleaning, assembling or dismantling.
- Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.
- Keep special caution during operation in presence of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



Caution!

Not observance can result in damage to possessions

- Always plug the appliance to the mains (AC only) with voltage corresponding to that indicated on the rating plate.
- Do not unplug by pulling the cord.
- Do not expose the mixer and its equipment to the temperature above 60°C. You can damage your mixer.
- Do not immerse the mixer motor in water, nor clean it under running water.
- Do not clean the equipment when assembled on the motor.
- Do not clean the casing with aggressive detergents, such as emulsion, milk, paste, etc. They can remove the graphic symbols such as: scales, labels, caution signs, etc.
- Do not put simultaneously the mixer and whisk with toothed bar into the motor socket. In the moment of start-up the mixer shall get damaged.

SUGGESTION

Information on the product and suggestions for its use

- The appliance is intended for domestic use. In case it is used for food business purposes, the warranty conditions shall change.
- After operation unplug the Power cord and wind on the mixer motor part.
- Do not wash metal parts in a dishwasher. Aggressive cleaning agents used in such machines cause that a/m parts get darker.
- Clean them manually with traditional washing up liquids.
- Put the mixer and whisk with toothed bar into the motor socket marked with a star.
- The manufacturer cannot accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from improper usage.

TECHNICAL DATA

Technical parameters are quoted at product nameplate.

Permitted motor operation time:

with mixers, whisks 10 min.

Interval time before next operation (min.) 20 min.

Noise caused by the device (LWA):

with mixers, whisks, 80 dB/A

The mixers are produced in II insulation class, they don't need grounding.

PROFILO mixers meet current norms requirements.

This device complies with Commission Regulation (EC) no. 1275/2008 on eco-design requirements.

The devices meet the requirements of the directives:

Low Voltage Device (LVD) – 2006/95/EC.

Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product is marked with CE on the name plate.

DEVICE DESCRIPTION

- The mixer has 5 speed positions. The lever is used to set up the particular rotation speed according to the numbers: 0, 1, 2, 3, 4, and 5 on pusher button, which helps to remove (push out) the mixers or whisks from the mixer motor part.
- Additionally, the drive has "turbo" button which helps to get the maximum rotation speed immediately, regardless the speed set with the lever. Such buttons are placed both on the right and left sides of the casing intended for the convenience of both left and right-handed users. The „turbo“ button is automatically blocked in „0“ position.
- There are 2 sockets (holes), for whisks or mixers assembling, placed on the bottom of the motor part.
- The insert handle, placed on the top of the motor part, is made of the material increasing the comfort of holding the mixer motor part - SOFTTOUCH.
- There is a hole for mixing adapter or mixing cup assembling at the back of motor casing. The hole is covered with a mobile cover.

Mixer start-up and position setting (rotation speed)

- 1 Place the ON/OFF switch in the "0" position - the leftmost position. Install the selected tool.
- Plug in the appliance.
 - Switch on the appliance by sliding the switch to the right.

- 2 If you want to increase the rotation shift the lever in position "5" direction, choose the desired rotation speed.
 - 3 In order to increase the rotation immediately, regardless set speed, press and hold one of "turbo" buttons (on the right or left side of the casing).
- When you want to return to the previously selected speed release "turbo" button.

PREPARING FOR OPERATIONS

Wash the parts in contact with processed product before first usage.

Operate the mixer so, that the closed/open markings located on the appliance are well visible.

OPERATION WITH WHISKS OR MIXERS

- The whisks are intended to whipping eggs white foam, cream, rubbing yolks with sugar, cream and pancakes or omelettes dough preparation.
- The mixers are intended to work the rubbed dough, yeast dough, cheeses cakes, imbirbread cakes, etc.
- The whisks and mixers shall be assembled in sockets on the bottom of the robot.
- 1 Press until you feel the refusal – when the clamps get fastened.



When assembled improperly, the parts fall apart during operation.

- 2 Insert the mixer or whisk with toothed bar into the socket marked with a star.



The reverse assembling of the mixers can cause lifting up the dough (taking the dough out of bowl).



The level of products inside the bowl should not exceed the height of mixers or whisks working part (L).



OPERATION WITH LIQUIDIZING DISC

Liquidizing disc is used for liquidizing boiled fruit and vegetables such as: carrots, potatoes, tomatoes, apples through the sieve. It partly replaces the function, of the mixing adaptor.

- 1 Insert the liquidizing disc on the whisk with toothed bar from the bottom side.
- 2 Insert the whisk into the socket marked with a star.

AFTER OPERATION

- Switch the mixer off and unplug it.
- Depending on assembled equipment:
 - 1 Push the whisks or mixers out with a pushing button.
 - 2 Disassemble the liquidizing disc from the whisk.
- Wind the cord onto the motor.

CLEANING AND MAINTENANCE

Remember to unplug before clearing and maintenance.

- Clean the whisks and mixers with warm water with cleaning agents.
- Dry the mixer equipment after cleaning and store in dry place.
- Clean the motor or stand casing with damp cloth and then dry it.

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment.

It is neither difficult nor expensive.

In order to do it:

Put the cardboard packing into recycling paper container, Put the

polyethylene (PE) bags into container for plastic.

It is not allowed to dispose worn out batteries to domestic waste disposal. You should bring them to waste batteries collection point or to the outlet.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Please do not dispose into domestic waste disposal!!!The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling.

The manufacturer reserves his rights for modifying the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade aesthetic or other reasons, without notifying it in advance.



RECOMMENDED SPEED AND TIME OF MIXER OPERATION

DISH	EQUIPMENT	THE AMOUNT OF PROCESSED PRODUCT	RECOMMENDED SPEED	OPERATION TIME
potatoes and cheese dumplings stuffing	whisks	1kg potatoes and 0,5 kg of cottage cheese	I position 15 s,next IV position	40-60 s
Cottage cheese with cream	whisks	0,5 kg	III position	1-1,5 min
Ginger bread dough	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s,next III position	4-5 min
	miskers			
Yeast dough	miskers	0,5 kg of flour	I position 30 s,next V position	7-8 min
Greens, parsley,dill...	whisks	1 bundle	II position	30-60 s
	whisks	1 litre	I position 15 s,next V position	1-1,5 min
Pancake dough	whisks	0,5 litre	III,IV or V position	1 min
Egg white foam	whisks	White of 5 eggs	V position	2 -3 min.
Sponge cake dough	whisks	Made of 6 eggs	IV position	7-8 min.
Butter cream	whisks	0.25 kg of vegetable butter	III or IV position	4-5 min.
Whipped cream	whisks	1 litre	II position 15 s,next IV position	
Potatoes puree	miskers	1 kg	I position 15 s,next V position	40-60 s

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 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 işlemten 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 kişi/miz teknik servis elemanları tarafından bakımı, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmediği takdirde, arızalarla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, çelik ve üretim hatalarına karşı **2 (K) YIL SÜRELE GARANTİ EDİLMEKTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile de ilgili tirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yüklenme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 gündür. Bu süre, malın ilgisiz arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilcisi, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malın arızasının 10 günü içerisinde bildirilmemesi halinde üretici veya ithalatçı, tamir tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklerdeki başka bir ürünü tüketiciye tahsis edecektir.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve çelik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, çelik masraflı, deşirtilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı -üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanması nedeniyle, bu arızalar malın yararlanamaması sürekli kılınması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılmaması,
 - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilcisi, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporda arızanın tamiri mümkün bulunmadığına ilişkin belirlenmesi durumunda, tüketici malın ücretsiz deşirtilmesini, bedel tadisi veya ayıp oranında bedel indirimini 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 başvurabilir. Bu belgenin kullanılması; 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 PROF LO için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluudur.

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 ALETLER SANAYİ
VE TİCARET A.Ş.

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

Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Garanti Belgesi

Marka	Ürün Adı	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Profilo	Meyve Sebze Sıkacağı	114946	24.07.2012
Profilo	Su İsticisi	115286	03.08.2012
Profilo	Mutfak Robotu	87053	13.07.2010
Profilo	Ütü	90605	07.09.2010
Profilo	Çay Makinesi	88663	06.08.2010
Profilo	Arçılı El Süpürgesi	85224	18.06.2010
Profilo	Saç Ekilendirme Cihazı	107013	18.11.2011
Profilo	Tost Makinesi	116313	03.09.2012
Profilo	Saç Kurutma Makinesi	87183	15.07.2010
Profilo	Kahve Tırtıcı	115406	07.08.2012
Profilo	Blender	88662	06.08.2010
Profilo	Saç Ekilendirme Cihazı	107013	18.11.2011

DIKKAT

Garanti süresinin anlaşılabilir durumda fatura tarihi esas alınacaktır. Bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLER SAN. VE T. C. A.Ş.

Adres ve kağıdı

MALIN

Cinsi : ... KIYMA MAKİNASI ...

Markası : ... PROF LO ...

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 / Ay / Yıl



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