

TR Kullanma Kılavuzu  
GB Operating Instructions

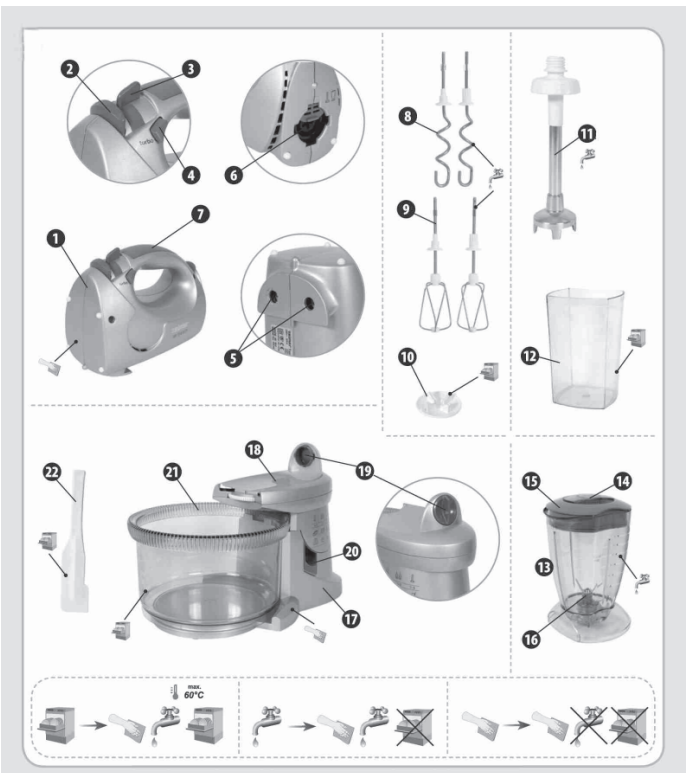
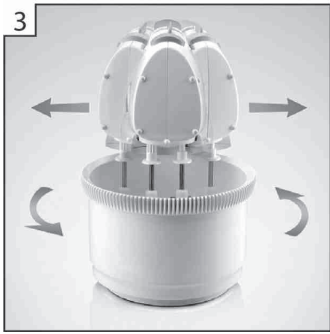


MK 4745  
MİKSER

**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
- 11 Blender ayağı
- 12 Hazne
- 13 Mikser haznesi
- 14 Doz ayarlayıcı
- 15 Kapak
- 16 Bıçak haznesi
- 17 Taban
- 18 Kafa
- 19 Sabitleme ucu
- 20 Sabitleme düğmesi
- 21 Döner hazne
- 22 Spatula

# 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
- 11 Mixing attachment
- 12 Cup
- 13 Mixing cup
- 14 Doser
- 15 Lid
- 16 Knife cup
- 17 Stand
- 18 Head
- 19 Grip knob
- 20 Fastening button
- 21 Rotating bowl
- 22 Spatula

# Türkçe

## Değerli müşterimiz,

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

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

Kullanım kılavuzunu dikkatle okumanızı rica ederiz. Özellikle güvenlik önlemlerine dikkatinizi çekmek isteriz. Bu kullanım kılavuzunu daha sonra başvurmak üzere saklayın.

## ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI



**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 haznedan çıkarmayın.
- Dönen parçalara elinizle dokunmayın. Özellikle mikser adaptörü ve karıştırma haznesi bıçaklar tehlikelidir. Bu parçalar son derece keskindir!
- 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.

- ❑ Gözetimsiz bırakılacağında ve aksesuarların takılıp çıkarılmasından ve temizlikten önce mutlaka cihazın fişini prizden çıkarın.
- ❑ 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. Güvenlik gerekçeleriyle, ürünler karıştırmaz haznesinde yalnızca kapak hazneye doğru şekilde tutturulmuşsa karıştırılabilir. Haznenin içerisine kaşık, spatula vb. aletler sokulmamalıdır. Aksi takdirde, mikser zarar görebilir veya hazne içerisindeki alet kırılarak ürün ile karışabilir ve bu sağlığı, hatta hayatı tehlikeye atan bir duruma neden olabilir.  
Gözetimsiz bırakılacağında ve aksesuarların takılıp çıkarılmasından ve temizlikten önce mutlaka cihazın fişini prizden çıkarın.
- ❑ 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.

- ❑ Güvenlik gerekçeleriyle, ürünler karıştırma haznesinde yalnızca kapak hazneye doğru şekilde tutturulmuşsa karıştırılabilir. Haznenin içerisine kaşık, spatula vb. aletler sokulmamalıdır. Aksi takdirde, mikser zarar görebilir veya hazne içerisindeki alet kırılarak ürün ile karışabilir ve bu sağlığı, hatta hayatı tehlikeye atan bir duruma neden olabilir.

## **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 ç karırken kablosundan çekmeyin.
- ❑ Mikseri ve parçalarını 60°C üzerindeki sıcaklıklara maruz bırakmayın. Mikser zarar görebilir.
- ❑ Mikser motorunu suya daldırmayın veya musluk altında yıkamayın.
- ❑ Aparatlar , motor üzerine takılıyken temizlemeyin.
- ❑ Emülsiyon, süt, macun gibi agresif deterjanlar kullanmayın. Bu maddeler cihaz üzerinde bulunan ölçekler, işaretlemeler, uyarı işaretleri gibi bilgilendirici sembollerin silinmesine neden olabilir.
- ❑ Mikser adaptörünü tamamen ürün içerisine daldırmadan kullanmayın; sıvı malzeme karıştırılırken, seviye adaptör yüksekliğinin yarısından fazla olmamalıdır.
- ❑ Malzemenin mikser adaptörü muhafazasının içerisine girmesine izin vermeyin – motor parçasına takıldıktan sonra, malzeme motora da girebilir.
- ❑ Mikseri boş karıştırma haznesi ile kullanmayın.
- ❑ Malzemenin mikser haznesinin alt kısmına girmesine izin vermeyin – motor parçasına takıldıktan sonra, malzeme motora da girebilir.

- ❑ Mikseri ve dişli çubuğa sahip çırpıcıyı motor soketine birlikte takmayın. Mikser çalıştırıldığında zarar görebilir.
- ❑ Mikser adaptörünü veya karıştırma haznesini 3 dakikadan uzun süre kullanmayın. Mikser ve çırpıcı aparatlarını 10 dakikadan uzun süre kullanmayın.



## 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
- mikser adaptörü veya karıştırma haznesi ile 3 dk

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

### Cihazın ses seviyesi (LWA):

- mikserler, çırpıcılar, mikser adaptörü ile ,  
taban üzerinde 80 dB/A
- karıştırma haznesi ile 84 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.

## KULLANIMA HAZIRLIK

İlk kullanımdan önce, cihazın yemek malzemeleri ile temas edecek olan tüm parçalarını ılık sabunlu su ile yıkayın.

## CİHAZIN 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 malzemeden yapılmıştır.
- Motor muhafazasının arkasında, mikser adaptörünün veya karıştırma haznesinin sabitlenmesi için bir delik mevcuttur. Delik, hareketli bir kapak ile kapatılmıştır.
- Kablonun dolanması için, motor muhafazasının alt kısmında bir kelepçe ve bir sabitleme elemanı mevcuttur.

### Mikserin çalıştırılması ve konum ayarı (devir)

- 1 ON/OFF düğmesini en soldaki "0" konumuna getirin. Kullanacağınız aleti takın.
- 2 Cihazın fişini takın.
- 3 Düğmeyi sağa kaydırarak cihazı çalıştırın.
- 4 Devri artırmak istiyorsanız, devir düğmesini "5" konumuna doğru kaydırarak istediğiniz devri seçin.
- 5 Seçtiğiniz devirden bağımsız bir şekilde maksimum devri kullanmak için, cihazın sağındaki veya solundaki "turbo" düğmesini basılı tutun.
- 6 Önceden ayarlamış olduğunuz devre geri dönmek için, "turbo" düğmesini serbest bırakın.

## KULLANIMA HAZIRLIK

### Çırpıcı veya mikser aparatları ile kullanım

- Çırpıcılar yumurta akı veya krema çırpma, yumurta sarısını şekerle çırpma, krema, krep veya omlet hamuru hazırlama 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.



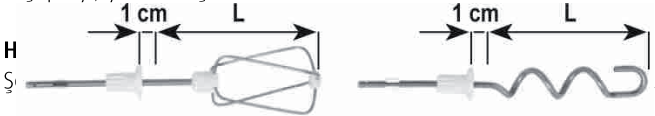
**Mikser aparatlarının ters takılması, hamurun yükselerek haznedan çıkmasına neden olabilir.**



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

## SIVILAŞTIRMA DİSKİ İLE KULLANIM

- Sıvılaştırma diski, havuç, patates, domates, elma gibi kaynatılmış meyve ve sebzelerin süzgeçten geçirilerek sıvılaştırılması için kullanılır. Kısmen mikser adaptörünün işlevini görür.
- 1 Sıvılaştırma diskini dişli çubuğa sahip çırpıcıya alt taraftan takın.
- 2 Çırpıcıyı, yıldız ile işaretli sokete takın.



## MİKSER ADAPTÖRÜ İLE KULLANIM

Mikser adaptörünü, aşağıdaki işlemler için kullanabilirsiniz:

- sıvılar karıştırmak,
- kaynatılmış sebzeleri ve taze, yumuşak meyveleri ufalamak,
- farklı mayonez ve hamur türleri hazırlamak,
- bebek mamaları hazırlamak.
- buz kırma (yalnızca metal adaptör).

Adaptörü, kapağı kaydıldıktan sonra takabilirsiniz.

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

Mikser adaptörünün yetersiz vidalanması, kavrama parçasının veya adaptörün zarar görmesine neden olabilir.

- 3 Adaptörü işlenecek ürüne daldırın ve mikseri çalıştırın.

## MIKSER HAZNESİ İLE KULLANIM



**Çalışırken, mikseri daima elinizde tutun.**

Mikser haznesi, bebe maması, milkshake veya krep hamuru hazırlamak için kullanılır.

- Her iki tarafında, içerisine doldurulabilecek maksimum seviyeyi gösteren “500 ml max” ibaresi ve 200 ml ila 500 ml arası hacimleri belirten ölçek işaretleri bulunur (yandaki çizime göre).
- 1 Kapağı kaydıldıktan sonra (adaptörün takılmasında olduğu gibi), hazneyi şu şekilde takın: mikser haznesini motor parçasına, haznenin tabanındaki 3 çıkıntının motor muhafazasındaki deliklere girdiğini göreceğiniz şekilde takın.
- 2 Motor muhafazasının tutamağını tutarak hazneyi dayanma noktasına kadar saat yönünde çevirin.  
3 çıkıntı motor muhafazasının alt na girdiğinde ve haznenin sabitleme parçası motor muhafazasının küresel çıkıntısının diğer tarafına geçtiğinde, hazne uygun şekilde takılmıştır.
- 3 Hazneye işlenecek ürünü koyun ve doz ayarlayıcılı kapağı takın – cihaz çalışırken daha sonra ürün ekleyebilirsiniz.

## DÖNER HAZNELİ TABAN İLE KULLANIM

Motor parçasına takılan taban, kullanıcının cihazı tutmasına gerek olmaması sayesinde çırpıcı veya mikser aparatı ile kullanımı kolaylaştırır. Taban tahrik mekanizması, kafanın sarkaş şeklinde hareket etmesini sağlar ve aynı zamanda ürünü içeren hazneyi döndürür.

Tabanı, yalnızca özel olarak yapılmış çırpıcı ve mikser aparatlar ile kullanabilirsiniz. Cihaz, bir mikser ve dişli çubuğa sahip bir çırpıcı içeren bir taban ile donatılmıştır.

- 1 Mikserleri veya çırpıcılar , motor muhafazasına takın (yukarıda açıklandığı gibi).
- 2 Kapağı kaydıldıktan sonra, tahrik mekanizmasını taban kafasına şu şekilde takın (adaptörün takılmasında olduğu gibi): tahrik mekanizmasının sabitleme elemanlarını (çırpıcı deliğinin yakınında) taban kafası sabitleme elemanının altına sokun.
- 3 Kontrol kelepçesini, tutamak dikey konumda olacak şekilde sonuna kadar çevirin.
- 4 Sabitleme düğmesine basın ve aynı zamanda motor parçasının bağlı olduğu taban kafasını geriye yatırın.
- 5 Malzeme içeren hazneyi biraz yukarı kaldırın ve ardından üç girişine geçirin ve tabana yerleştirin.
- 6 Taban kafasını motor parçasına yatay bir konumda yerleştirin (kelepçeleri sabitleyen parçanın kenetlendiğini duyacaksınız).
- Mikseri devir düğmesi ile çalıştırın. Hazne dönmeye ve kafa ise sarkaş şeklinde hareket etmeye başlayacaktır.



**Cihaz çalışırken, sarkaç hareketini kesinlikle engellemeyin. Aksi takdirde cihazın muhafazası zarar görebilir.**

## **KULLANIMDAN SONRA**

1 Mikseri kapatın ve fişini çekin.

### **Kullanılan donanıma göre:**

- 2 Çırpıcı veya mikser aparatını, itme düğmesini kullanarak çıkarın.
- 3 Sıvılaştırma diskini çırpıcıdan ayırın.
- Mikser adaptörünü veya karıştırma haznesini, takma işlemi tersten takip ederek çıkarın.
- 4 Motorun takılı olduğu taban kafasını geriye yatırın.
- 5 Kelepçeyi saat yönünün tersine mümkün olduğunca çevirin ve motoru kafa sabitleme elemanlarından ayırın.
- 6 Elektrik kablosunu motor kısmına sarın ve kablounun ucunu çıkıntının altından geçirin.

## **TEMİZLİK VE BAKIM**

Temizlik ve bakım işlemlerinden önce cihazın fişini çıkarmayı unutmayın.

- Çırpıcı ve mikser aparatlarını, ılık su ve temizlik malzemesi kullanarak yıkayın.
- Mikser adaptörünü ve karıştırma haznesini, cihazı temiz ve ılık suda çalıştırarak temizleyin (mikserin fişini prize taktıktan sonra).
- Döner haznenin dişli kenarını, bulaşık fırçası ile temizleyin.
- Mikser adaptörünü veya karıştırma haznesini bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Temizledikten sonra hazneyi ters çevirin ve içindeki suyu boşaltın; aksi takdirde su, dişli kenarda kalabilir.
- 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.

Eskidiğinde, cihazı özel imha merkezlerine teslim edin;

cihazda bulunan tehlikeli malzemeler, doğal çevreye karşı tehlikeli olabilir.

Lütfen cihazı evsel atık olarak bertaraf etmeyin!!!



## MIKSER İÇİN ÖNERİLEN DEVİR VE ÇALIŞMA SÜRESİ

YEMEK	DONANIM	İŞLENECEK ÜRÜN MİKTARI	ÖNERİLEN DEVİR	ÇALIŞTIRMA SÜRESİ
Bebek maması	mikser adaptörü	1 litre	I konumda 10 ardından V konumu	40-60 s
Bebekler için sebze puresi	mikser adaptörü	0,5 litre	I konumda 10 ardından V konumu	1-1,5 DK
	sıvılaştırma diski		I konumda 10 ardından V konumu	
Krema çorbası	mikser adaptörü	1 litre	I konumda 10 ardından V konumu	30-45 sn
	mikser haznesi	0,5 litre	IV konumda 10 ardından V konumu	2 dk.
Meyveli latte	mikser adaptörü	0,5 litre	V konumu	30-45 sn
	mixing cup	0,15 kg meyva and 0,3 litre kefir	I konumda 10 ,ardından V konumu	2 dk.
Yeşillikler, maydanoz, dereotu	çırpıcılar	1 demet	II konumu	30-60 sn.
	çırpıcılar	1 litre	I konumda 15 ardından V konumu	1-1,5 dk.
Pandispanya hamuru	çırpıcılar	0,5 litre	III,IV veya V konumu	1 dk.
	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	II konumu 15 ardından IV konumu	
Patates püresi	mikserler	1 kg	I konumu 15 ardından IV konumu	40-60 sn.

## 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 position 15 s,next IV position	40-60 s
Kremali çökelek peyniri	çırpıcılar	0,5 kg	III position	1-1,5 dk.
Zencefilli çörek hamuru	çırpıcılar	0,5 kg un	I position 30 s,next III position	4-5 dk.
	çırpıcılar			
Mayalanma hamuru	mikserler	0,5 kg un	I position 30 s,next V position	7-8 dk.

# English

## Dear Clients!

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.

We kindly ask you to read carefully the operation manual. We call your special attention to safety precautions. Keep this operation manual for future reference.



## **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 the rotating equipment with your hands, mixing adapter and mixing cup blades are especially dangerous. They are very sharp!
- 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.
- Always unplug the appliance from the electrical outlet when it is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning.
- 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.
- Due to safety reasons, the products can only be blended in the mixing cup when the lid is properly attached to the cup. It is forbidden to insert any items to the inside of the cup such as: spoons, spatulas, etc. It may lead to damage to the mixer or breaking of the elements inside the cup which may directly enter the product being blended and this in turn poses a threat to the health or even life.

## **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°A1C. 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 use mixing adapter without immersing it in products, in case of liquids, their level should not be higher than the half of adapter height.
- Be careful not to flood the inner of mixing adapter casing with water – after assembling on the motor part, the motor can get flooded.
- Do not use the mixer with empty mixing cup.  
Be careful not to flood the bottom space of mixing cup, containing clutch - after assembling on the motor part, the motor can get flooded.
- 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.
- Do not use the mixing adapter nor the mixing cup longer than 3 min., whereas the mixers and whisks not longer than 10 min.



## **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.
- with mixing adapter or mixing cup 3 min.

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

Noise caused by the device (LWA):

- with mixers, whisks, mixing adapter, on the stand 80 dB/A
- with mixing cup 84 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.

## PREPARATION FOR OPERATION

Before first use, wash all parts of the appliance that come in contact with food in warm soapy water.

## 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.
- 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.
- There is a clamp and a fastener in the lower part of motor casing, for power cord winding around the motor casing.



### 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.
- 2 Plug in the appliance.
- 3 Switch on the appliance by sliding the switch to the right.
- 4 If you want to increase the rotation shift the lever in position “5” direction, choose the desired rotation speed.
  - 5 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).
- 6 When you want to return to the previously selected speed release „turbo” button.

## PREPARING FOR OPERATIONS

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.**

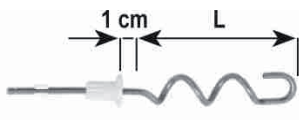
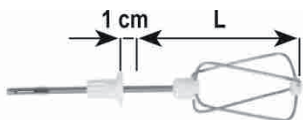
- 2 Insert the mixer or whisk with toothed bar into the socket marked with a star.



**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 hight 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 adapter.

- 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.

## Cup (12)

Made of transparent material is used as a container when mixing adapter is used.

### Operation with mixing adapter

You can use the mixing adapter for:

- mixing liquids,
- crumbling boiled vegetables and raw, soft fruit,
- preparing different mayonnaise and pastes,
- preparing soups for infants.
- crushing ice (metal adapter only).

You can assemble the adapter after moving the cover.

- 1 Gently press the bolt and slide towards the direction shown in the figure.
- 2 Insert the threaded part into the motor casing hole and screw it turning right until you feel the refusal.  
Inadequate screwing of the mixing adapter can result in clutch damage or the adapter damage.
- 3 Put the adapter into the processed product and switch the mixer on.

## OPERATION WITH MIXING CUP



**Hold the mixer in your hand all the time during operation.**

Mixing cup is intended for infant soups preparation, milk shakes or pancake dough.

- It has the label „500 ml max“ on both sides, which indicates the maximum level of product to fill the cup and graphic scale to determine the volume 200 ml to 500 ml (according to the symbols in the drawing beside).
- 1 After moving the cover (like during assembling the adapter) assemble the cup the following way: Insert the mixing cup on the motor part so that the 3 buckles visible at the bottom of the cup got into the nuts of the motor casing.
  - 2 Holding the motor casing handle turn the cup clockwise direction until you feel the refusal.

You shall obtain the proper connection, when the 3 buckles get under the motor casing, and the fastener on the cup rib move on the other side of the spherical buckle on the motor casing.

- 3 Fill the cup with products and put the cover with the doser on – you can add next products to the cup during operation.

## OPERATION WITH STAND INCLUDING TURNABLE BOWL

The stand with assembled motor part makes the operation with whisks or mixers easy, as the user does not have to hold the device. The stand head driver automatically makes the head move pendulum-like and simultaneously turns the bowl with the mixed product. You can use the stand with specially prepared whisks and mixers only. The device equipped with stand includes also one mixer and one whisk with toothed bar.

- 1 Insert the mixers or whisks into the motor casing (as described above).
- 2 Assemble the drive in the stand head after moving the cover (like during assembling the adapter) the following way: Insert the drive fasteners (which are located near the holes for whisks assembling) under the stand head fastener.
- 3 Turn the control clamp to the limit in such a way that the hand is positioned vertically.
- 4 Press the fastener button and simultaneously deflect the stand head with the motor part back.
- 5 If the bowl with products a bit up and then insert it on the three insertions and place it at the stand base.
- 6 Place the stand head with the motor part in horizontal position (you will hear the clicking sound of fastener blocking clamps). Start-up the mixer with the switch lever and it will make the bowl turn and the head with drive move pendulum-like.

Never block or stop the oscillatory movement during operation. It may cause damage to the housing.

## AFTER OPERATION

- 1 Switch the mixer off and unplug it.  
Depending on assembled equipment:
  - 2 Push the whisks or mixers out with a pushing button.
  - 3 Disassemble the liquidizing disc from the whisk.
- Disassemble the mixing adapter or mixing cup in reverse way to assembling it.
- 4 Deflect the stand head with the motor part back.
  - 5 Turn the damp knob in counter clockwise direction as much as possible and put the motor out of the head fasteners.
  - 6 Wind the power cord on the motor part and put the last winding under the insert.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- ❑ Remember to unplug before clearing and maintenance.
- ❑ Clean the whisks and mixers with warm water with cleaning agents.
- ❑ Clean the mixing adapter and mixing cup by mixing clean, warm water (after plugging the mixer to mains supply).
- ❑ Clean the cogged rim of rotational bowl with dishes cleaning brush.
- ❑ Do not wash the mixing adapter or the mixing cup in dishwasher.
- ❑ Turn the bowl upside down after cleaning and pour out the water, which could remain under the cogged rim.
- ❑ 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
Soup for infants	mixing adapter	1 litre	I position 10 s,next V position	40-60 s
Vegetable puree for infants	mixing adapter	0,5 litre	I position 10 s,next V position	1-1,5 min
	liquidizing disc		I position (with a sieve)	
Cream soup	mixing adapter	1 litre	I position 10 s,next V position	30-45 s
	mixing cup	0,5 litre	IV position 10 s,next V position	2 min
Fruit latte	mixing adapter	0,5 litre	V position	30-45 s
	mixing cup	0,15 kg of fruit and 0,3 litre kefir	IV position 10 s,next V position	2 min.
Greens, persley,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

## RECOMMENDED SPEED AND TIME OF MIXER OPERATION

DISH	EQUIPMENT	THE AMOUNT OF PROCESSED PRODUCT	RECOMMENDED SPEED	OPERATION TIME
potatoes and cheese dumplings stuufing	whisks	1kg potatoes and 0,5 kg of cottage cheese	I position 15 s,next IV position	40-60 s
Cottage chees 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
	whisks			
Yeast dough	miskers	0,5 kg of flour	I position 30 s,next V position	7-8 min









# 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 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

**KÜÇÜK EV ALETLERİ**  
**GARANTİ**  
**BELGESİ**

Çağrı Yönetim Merkezi  
444 77 66

- 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.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek 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 ŞARTLARI**

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 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 iş günü içerisinde giderilmesinde üretici veya ithalatçı, tamir tamamlanacağına 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 masrafları, 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 düzenlenen garanti süresi içerisinde alt defa arızalanması halinde, bu arızaların malıdan yararlanamamaya sürekli kılınması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel adesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından 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 kullanılmasında; 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 HAUSGERÄTE 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  
Umranıye - 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 Fırçası	115286	03.08.2012
Profilo	Mutfak Robotu	87053	13.07.2010
Profilo	Utü	90605	07.09.2010
Profilo	Çay Makinesi	88663	06.08.2010
Profilo	Şarjlı El Süpürgesi	85224	18.06.2010
Profilo	Saç Şekillendirme Cihazı	107013	18.11.2011
Profilo	Toz Makinesi	116313	03.09.2012
Profilo	Saç Kurutma Makinesi	87183	15.07.2010
Profilo	Kartıncık	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)