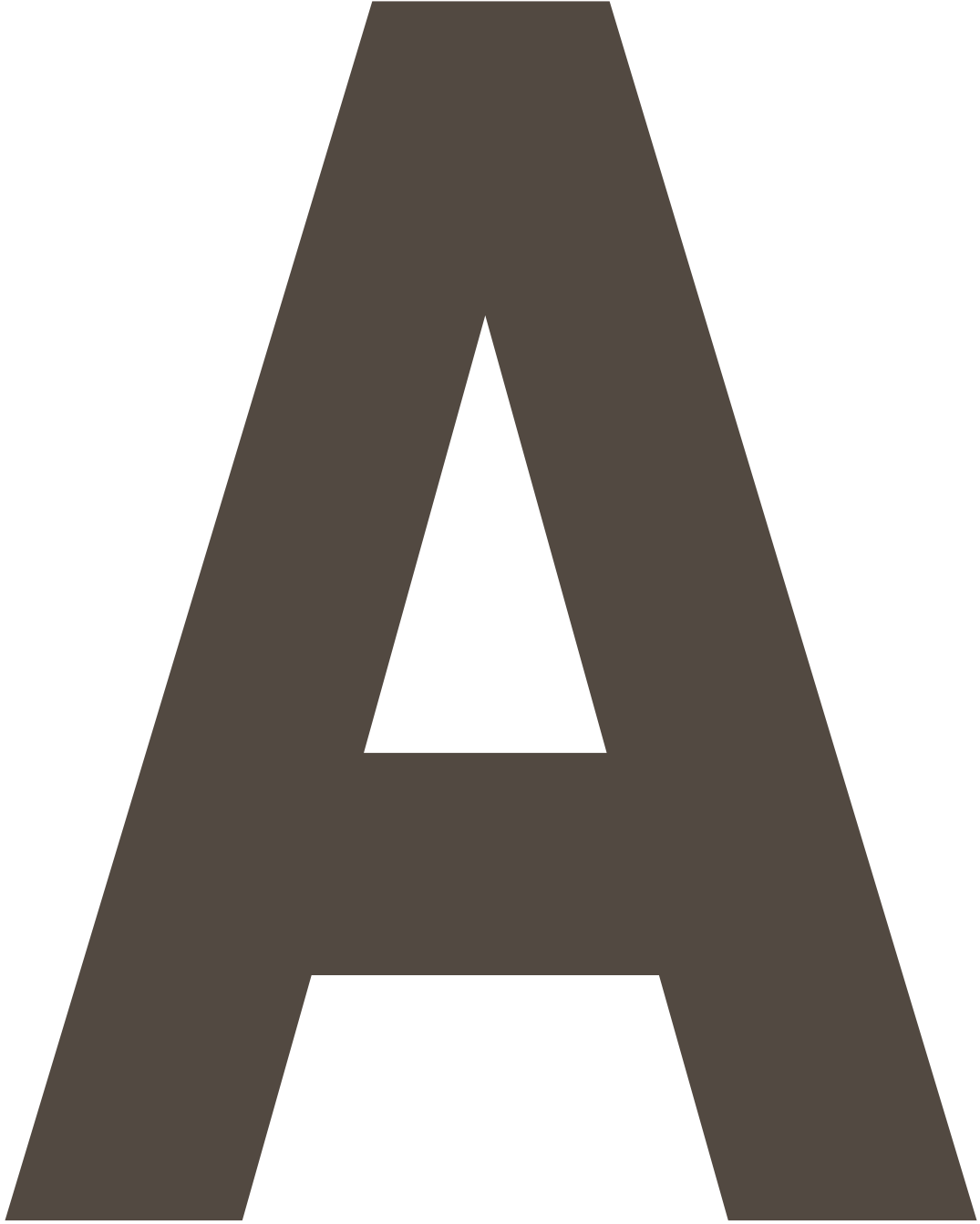




ARTFOOD
Kullanım Kılavuzu

Homend
Serving life



Yeni stand mikserinizi çok beğenerek aldığınızı, hemen kullanmak için sabırsızlandığınızı biliyoruz. Yine de şöyle harika bir ekmek yapmadan önce sizin için hazırladığımız bu kullanım kılavuzuna bir göz atmanızı rica ederiz. Ardından ekmeğinizi güvenle hazırlayabilirsiniz.



Kullanım kılavuzunda, her şeyi elimizden geldiğince açık yazmaya çalıştık. Umarız, bir defa okumanız yeterli olacaktır. Yarın öbür gün aklınıza bir şey takılır diye, bu kılavuzu rahatlıkla bulabileceğiniz bir yerde tutmanızı öneririz.

ARTFOOD 3025

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

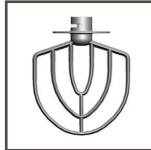
- + Her şeyden önce bu kullanım kılavuzunu baştan sona okuyun,
- + 10 dakika içinde stand mikserinizle tanışmış olduğunuzu göreceksiniz. Ardından mikserinizin parçalarını, ambalajlarından çıkarın.
- + Stand mikserinizin gövdesinin altında, kullanım için uygun olan voltaj seviyesini gösteren değerler bulunur. Lütfen bu değerlerin ana elektrik şebekenize uygun olup olmadığını kontrol edin.
- + Stand mikserinizin parçalarından herhangi birinin zarar gördüğünü fark ederseniz, lütfen bizi **0850 222 32 45** numaralı canlı destek hattımızdan hemen arayın. Parçaları kontrol ederken, özellikle kabloya dikkat etmenizi rica ederiz.



STAND MİKSERİNİZ HANGİ PARÇALARDAN OLUŞUYOR?



Çırpıcı



Karıştırıcı



Hamur Kancası

STAND MİKSERİNİZİ GÜVENLE KULLANMAK, SİZİN ELİNİZDE. ÖNEMLİ UYARILAR!

+ Herhangi bir aksesuar takmadan veya çıkarmadan önce mikserinizin kapalı olduğundan emin olmalısınız.

+ Parmaklarınızı, mikserinizin hareketli parçalarına ve hazne ağzına yaklaştırmayın. Yüksek hızda dönen bir nesne elinize zarar verebilir.

+ Mikserinizi sadece belirlenmiş kullanım amacı doğrultusunda kullanın. Hatalı veya bu kullanım kılavuzuna aykırı kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek zararlar karşısında üretici firmanın herhangi bir sorumluluk taşımayacağını belirtmek isteriz.

+ Kullanım sırasında, özellikle de küçük çocukların ve engelli kişilerin bulunduğu ortamlarda mikserinizi asla gözetimsiz bırakmayın.

+ Kullanılan şebeke gerilim değerinin, cihaz gerilim değeriyle uyumlu olup olmadığını kontrol edin.

+ Şebeke hataları, ürün garantisini geçersiz kılacaktır.

+ Cihazı sadece topraklamalı prizlere bağlayarak kullanın.

+ Uzatma kablosu kullanmanız gerekebilir. Bu durumda kablonun topraklamalı olduğundan ve kimsenin takılmayacağı bir yerde olduğundan emin olun.

+ Kullanımda olmadığı ve temizlik işlemleri öncesinde mikserinizin fişini mutlaka prizden çekin.

+ Hasar görmesi durumunda mikserinizi çalıştırmayın ve sizin için 7/24 çalışan Teknik Servisimize ulaşın.

+ Stand mikseriniz üzerinde, rutin temizlik ve bakım haricindeki her türlü işlemin Yetkili Teknik Servis tarafından gerçekleştirilmesini sağlayın.

+ Mikserinizi, elektrik kablosunu veya fişi suya ya da başka sıvılara daldırmayın.

- + Elektrik kablosunun, çocukların erişebileceği şekilde sarkmamasına, cihazın sıcak yüzeyler ve başka ısı kaynakları ile keskin kenar ve yüzeylere temas etmemesine özen gösterin.
- + Elektrik kablosu veya fişinin hasar görmesi halinde mikserinizi çalıştırmayın. Tehlikeli bir durumun oluşmasını istemezsiniz. Bu nedenle, arızalı kablo veya fişin Yetkili Teknik Servisimiz tarafından değiştirilmesi için bize ulaşın.
- + Metal parçalar içeren aksesuarları mikrodalga fırına koymanızı tavsiye etmiyoruz.
- + Aksesuar değişimi yapmadan veya hareketli parçalara müdahale etmeden önce mikserinizi kapatın ve fişini prizden çektiğinize emin olun.
- + Cihaza aynı anda sadece bir aksesuar takın.
- + Fiziksel, duyuşal veya zihinsel beceriler konusunda eksikliği bulunan ya da gerekli

- deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişilerin, stand mikseri sadece gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatların kendilerine verilmesi, ilgili tehlikeleri kavramalarının sağlanması durumunda kullanmasına izin verin.
- + Çocuğunuz size harika bir kek hazırlamak istiyor olsa da stand mikseriniz onun kullanımına uygun değildir. Elektrik kablosunu, çocukların ulaşamayacağı şekilde muhafaza edin.
 - + Stand mikserin hatalı kullanımı, kaza ve yaralanmalara yol açabilir. Lütfen dikkatli bir şekilde kullanın.
 - + Aksesuarlara müdahale ederken, hazneyi boşaltırken ve mikseri temizlerken, bıçaklara karşı dikkatli olun.
 - + Dikkat: Blender ünitesini cihazdan sökmeden önce mikserinizi kapattığınızdan emin olun.

STAND MİKSERİNİZİ NASIL KULLANACAKSINIZ?

1. Mikserinizi ilk defa kullanmadan önce, tüm aksesuarları sabunlu suyla yıkayıp durulayın ve kurutun.

2. Stand mikserinizi düz, dengeli, temiz ve kuru bir zemine yerleştirip fişini prize takın.

KARIŞTIRMA / YOĞURMA / ÇIRPMA

İşlem yapılacak malzemelerin yapısına bağlı olarak, kapaklı hazne 2 kg'a kadar hamur hazırlamak için kullanılabilir.

1. Kilit düğmesine basarak üst gövdeyi serbest bırakın ve yukarıya doğru kaldırarak dikey konuma getirin.

2. Hazneyi kilitletinceye kadar çevirerek yuvasına oturtun ve

malzemeleri hazneye koyun.

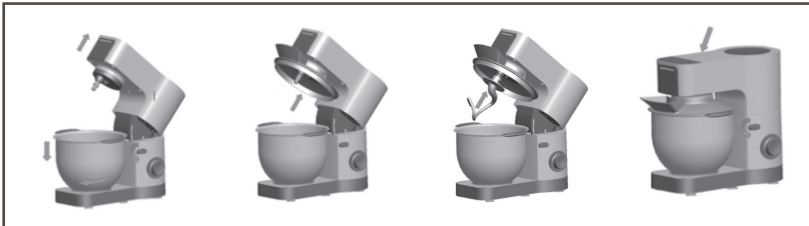
3. Malzeme ekleme ağzı ön tarafta kalacak şekilde, kapağı hazneye takın.

4. Kullanacağınız aksesuarı yuvaya takın. Bunun için, aksesuar milini yuvaya yerleştirin ve kendinize doğru çeyrek tur döndürerek kilitletmesini sağlayın.

5. Üst gövdeyi tekrar aşağı indirerek yatay konuma getirin ve kilit düğmesine basın (kilitletme sesini duyulmalısınız).

6. İşlem sırasında, kapaktaki malzeme ekleme ağzını kullanarak hazneye malzeme ekleyebilirsiniz.

7. Cihazı durdurmak için düğmeyi tekrar 0 konumuna getirmeniz yeterlidir.



STAND MİKSERİNİZİ TEMİZLERKEN NELERE DİKKAT ETMELİSİNİZ?

1. Mikserin fişini prizden çekin.
2. Motor ünitesini suya daldırmayın ve akan su altında yıkamayın. Kuru veya hafif nemli haldeki yumuşak bir bezle silmeniz yeterlidir.
3. Temizlik işlemlerini kolaylaştırmak için, kullanım sonrasında aksesuarları beklemeden durulayın. Karıştırıcı aksesuarı tamamen sökün. Fakat, keskin kenarların bulunması nedeniyle, bıçaklara müdahale ederken lütfen dikkatli olun.
4. Aksesuarları yıkayıp durulayın. Et kıyma aksesuarının gövde bölümü metal parçaları (ince kıyma diski, orta kıyma diski, kalın kıyma diski, burgu, bıçak ve burgu bileziği) dışında kalan aksesuarları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
5. Kıyma diskini ve bıçağını

yağlayarak muhafaza edin.

Her kullanım sonrasında, yemeklik yağ ile silin.

6. Aksesuarlarda, gıda maddeleri (havuç, portakal vb.) nedeniyle renk değişimlerinin meydana gelmesi halinde, yemeklik yağ ve bir bez kullanarak sildikten sonra normal temizlik işlemlerini uygulayabilirsiniz.

Blender: Blender temizliğinde sıcak sıvılar kullanmayın. Blender haznesine ılık su doldurun ve birkaç damla bulaşık deterjanı ekleyin.

Kapağı kapatıp cihaza yerleştirin ve birkaç tur çalıştırın. Hazneyi alıp akan su altında durulayın ve ters çevirerek kurumaya bırakın.

Aksesuar	Gıda maddesi	Azami miktar	İşlem süresi	Hız ayarı	Hazırlık işlemi
Makarna hamuru	Un Yumurta Tuz Yağ Su	500 g 4 adet 2,5 g 2,5 g Gerektiği kadar		1	
Çırpıcı	Krema (%38 yağlı) Yumurta akı	Krema (%38 yağlı) Yumurta akı	10 dakika 3 dakika	6-Max 6-Max	/
Hamur kancası	Un Tuz Maya Şeker Su İç yağı	1000 g 20 g 10 g 10 g 500 g 20 g	5 dakika	Min-2	/
Karıştırıcı	Un Pudra şekeri Margarin Yumurta	100 g 100 g 100 g 2 adet	5 dakika	5-Max	/
Blender	Havuç Su	600 g 900 g	3 dakika	P/Max	15x15x15 mm /

Model no	Art Food 3025
Voltaj seviyesi	220-240 V / 50/60 Hz
Güç seviyesi	1200W

İthalatçı / Üretici firma teknik özelliklerde haber vermeden değişiklik yapma hakkını saklı tutar.



Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu blender setinin geri dönüşümünü sağlamak için Homend Müşteri Hizmetleri'ne başvurunuz.

ÜRETİCİ:

Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Tel: 0850 222 32 45

Yetkili servislerimize www.homend.com.tr'den ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis Listesi



homend.com.tr

Size Őimdi anlatacaklarımıza kayıtsız kalamayacaksınız.

Tebrik ederiz, bu ũrũnũ satın alarak iyi bir hizmet almaya hak kazandınız. Őimdiki adım, birbirimizi biraz daha iyi tanımak. Tũrkiye'nin her yerinden, gũnũn her saati bize ulaşabilecekiniz telefon numaramız: **0850 222 32 45**. Sizin için uygun olan en kısa zamanda bize bir telefon aın, ũrũnũnũzũ kaydedelim. Bũylece sonraki gũnlerde bizi aradığınızda kendinizi tekrar tekrar tanıtmaq zorunda kalmayın, ayrıcalıklı hizmetlerimizden yararlanmaya hemen başlayın.



GARANTİ BELGESİ İSTEMEYİZ.

Aldığınız Homend ũrũnũnũ, **homend.com.tr**'den kaydederseniz, size garanti belgesi dahil hiçbir belge sormayız. Bũylece kutu, garanti belgesi, fiş ya da fatura saklama derdini ortadan kaldırırız.



48 SAATTE ÇÖZÜM.

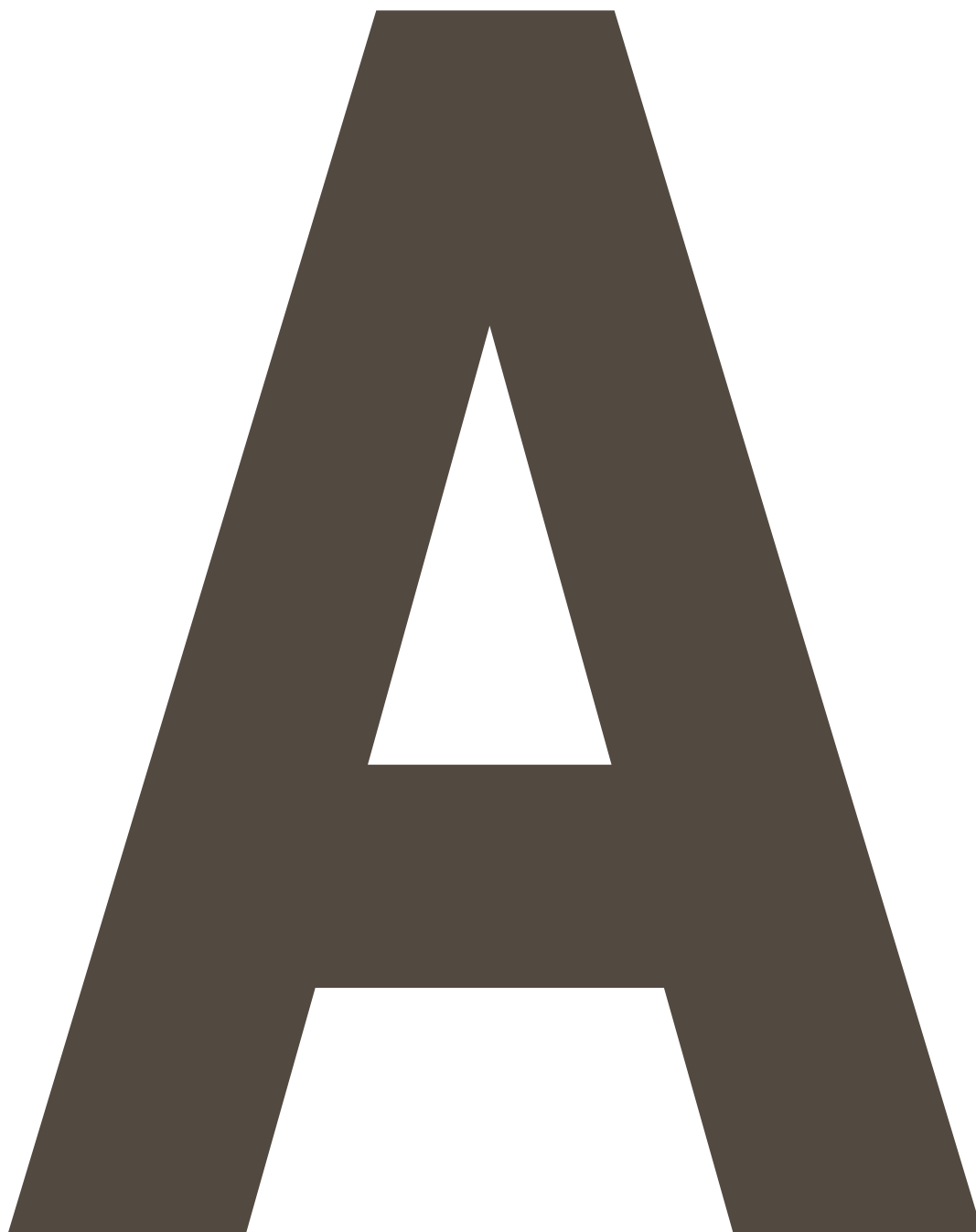
Servisimize gelen ũrũnũ en hızlı şekilde sağlığına kavuşturmak isteriz. Yedek parçaları depomuzda varsa, kargo teslimat sũresi hariç **48 saate** sorunu çözeriz.



EVE SERVİS ÜCRETSİZ.

Bir Homend ũrũnũnũ servisimize ulaştırmak için **0850 222 32 45**'ten aldığınız kodla ũrũnũ kargoya verin, servis işlemi bittikten sonra istediğiniz yere teslim edelim. ũstelik kargo ũcreti talep etmeyelim.

homend.com.tr



ARTFOOD
User's Manual

Homend
Serving life



We know that you bought your new stand mixer with great admire and you looked forward to using it right away. We kindly ask you to take a glance at this instruction manual that we prepared for you before you make a great bread. Then you can safely prepare your bread.



We tried to write everything clear in this instruction manual as much as we can. We hope once reading it once will be enough. We recommend you keep this instruction manual in case you have something in your mind.

ARTFOOD 3025

BEFORE FIRST USE

- + First of all, read this manual thoroughly and
+ you will see that you met your stand mixer within 10 minutes.
Then remove the parts of the beater from the package.
- + There are values, under the body of the stand mixer that showing the
voltage level proper for using. Please check if these values are suitable for
your main electrical grid.
- + If you realize that any of the parts of the stand mixer was damaged, please
call immediately our live support line 0850 222 32 45. While checking the
parts, we kindly ask you to pay extra attention to the cord.

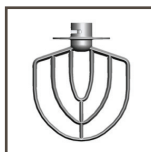




WHAT PARTS DOES YOUR STAND MIXER CONSIST OF?



Beater



Mixer



Dough Hook

USING YOUR STAND MIXER SAFELY IS UP TO YOU. IMPORTANT WARNINGS!

+ You need to make sure that your mixer is off before putting or pulling any accessory.

+ Do not bring your fingers close to the moving parts of the mixer or housing cup. An object rotating at high speed can injure your hand.

+ Use your mixer only for intended use.

We kindly state that the manufacturer company will not be responsible against any damages that can occur as a result of misuse or use contrary to this instruction manual.

+ Do not leave your mixture unattended during use, and especially in an environment where kids or disabled people are around.

+ Check whether the grid voltage value used is compatible with the voltage value of the appliance.

+ Grid malfunctions will invalidate the product warranty.

+ Only use the device by connecting it to grounded outlets.

+ You may need to use extension cord.

In this case, make sure that the cord is grounded and in a place where no one would trip over.

+ Always unplug your mixer from outlet when it is not used and before cleaning.

+ Do not run your mixer if it is damaged and contact our service working 24/7 for you.

+ Ensure all kinds of actions on your Stand Mixer except regular cleaning and maintenance taken by Authorized Technical Service.

+ Do not immerse your mixer, electrical cord or plug to water or any other liquids.

+ Do not let cord hang over accessible to children or touch hot surfaces and other heat sources, sharp edges and surfaces.

+ Do not run your mixer if the cord or the plug is damaged. You would not want any danger to occur. Therefore, contact us to replace your damaged cord or plug by our Authorized Technical Service.

+ We do not recommend you to put accessory consist of metal to microwave oven.

+ Turn your mixer off and make sure you unplug it from the outlet before replacing accessory or interfering with the moving parts.

+ Attach only one accessory to the appliance at once.

+ This stand mixer 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 stand mixer in a safe way and provide the hazards involved.

+ Even though your kid wants to make a great cake, your stand mixer is not proper for him/her to use. Keep the electrical cord out of reach of children.

+ Misuse of the stand mixer can cause accidents and injuries. Please use it carefully.

+ Be careful with the blades while interfering with the accessories, emptying the jar or cleaning the mixer.

+ Caution: Make sure your turned your mixer off before removing blender unit.

HOW WILL YOU USE YOUR STAND MIXER?

+ Before first use of your mixer, wash all the accessories with soapy water and dry.

+ Place your stand mixer on even, balanced, clean and dry surface and plug it.

BEATING / KNEADING / MIXING

Depending on the structure of the ingredient to be processed, the jar with lid can be used to prepare dough up to 2 kg.

+ Release the upper housing by pressing the lock button and lift it up to vertical position.

+ Turn the jar until it locks into its slot and put the ingredients in the jar.

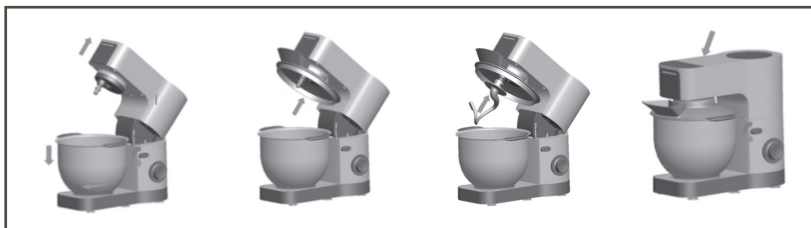
+ Attach the lid to the jar as the ingredient adding mouth on the front.

+ Attach the accessories to be used to the slot. For this, place the accessory pin to the slot and turn it a quarter turn towards you so that it is locked.

+ Lower the upper body back to the horizontal position and press the lock button (you should hear the locking sound).

+ During this, you can add ingredients to the jar by using ingredient adding mouth on the lid.

+ Turn the knob to 0 position to stop the appliance.



**WHAT SHOULD YOU TAKE INTO
ACCOUNT WHILE CLEANING
YOUR STAND MIXER?**

- + Unplug your mixer from the outlet.
- + Do not immerse the motor unit to water and do not wash it under running water. Just wipe it with dry or damp-dry soft cloth.
- + To ease the cleaning, rinse the accessories without waiting after using them. Completely remove the mixer accessory. However, since there are sharp edges, please be careful with interfering with the blades.
- + Wash and rinse the accessories. You can also wash the accessories other than housing of the mincing accessories (fine mincing disk, medium mincing disk, thick mincing

disk, drill, knife, and drill ring) in the dishwasher.

- + Store the mincing disk and blade by oiling them. Wipe them with cooking oil after each use.

6. In case there is color change in the accessories because of foodstuff (carrot, orange etc.), you can start regular cleaning after wiping it with cooking oil and a cloth.

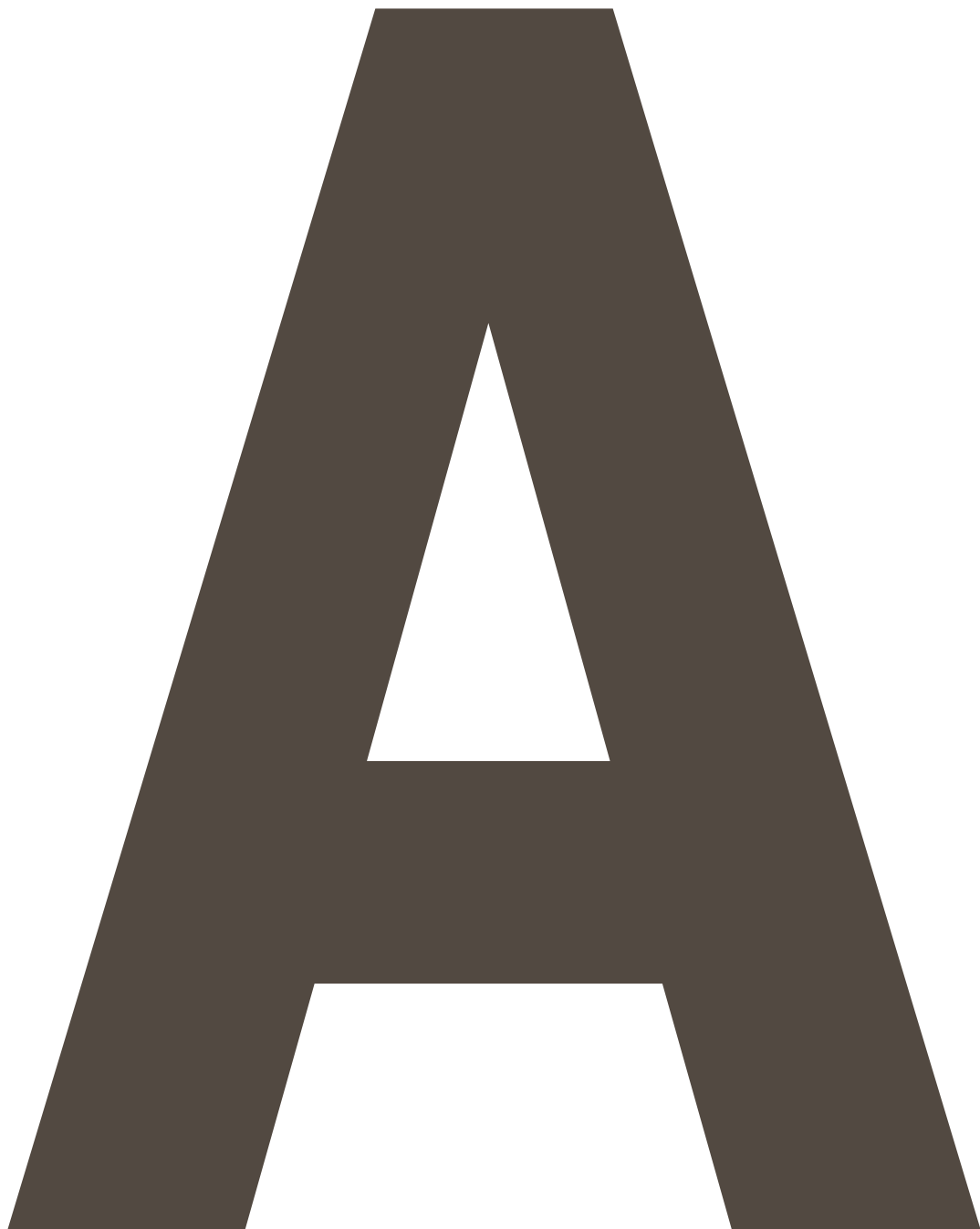
Blender: Do not use hot liquids to clean the blender. Pour warm water to the blender jar and add couple drops of dish soap.

Put the lid back and run it for a few turns. Take the jar and rinse under running water and then turn it down and leave it to dry.

Accessory	Ingredients	Maximum amount	Process time	Speed setting	Preparation Process
Pasta dough	Flour Egg Salt Fat Water	500 g 4 pcs 2,5 g 2,5 g As required		1	
Beater	Cream (38% skimmed) Egg white	Cream (38% skimmed) Egg white	10 minutes 3 minutes	6-Max 6-Max	/ /
Dough Hook	Flour Salt Yeast Sugar Water Tallow	1000 g 20 g 10 g 10 g 500 g 20 g	5 minutes	Min-2	/
Mixer	Flour Powdered Sugar Margarine Egg	100 g 100 g 100 g 2 pcs	5 minutes	5-Max	/
Blender	Carrot Water	600 g 900 g	3 minutes	P/Max	15x15x15 mm /

Model no	Art Food 3025
Voltage level	220-240 V / 50/60 Hz
Power level	1200W

homend.com.tr



ARTFOOD
Benutzerhandbuch

Homend
Serving life



Wir wissen, dass Sie so begeistert von Ihrem neuen Standmixer sind, dass Sie ihn am liebsten sofort benutzen würden. Aber trotzdem bevor Sie ein wunderbares Brot backen, bitten wir Sie, einen Blick in diese Bedienungsanleitung zu werfen, die wir für Sie vorbereitet haben. Dann können Sie Ihr Brot sicher zubereiten.



In der Bedienungsanleitung haben wir versucht, alles offen zu schreiben. Wir hoffen, es reicht, wenn Sie sie einmal lesen. Falls Ihnen übermorgen noch etwas einfällt, empfehlen wir Ihnen, diese Anleitung an einem Ort aufzubewahren, an dem Sie sie leicht wiederfinden können.

ARTFOOD 3025

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

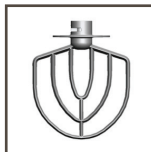
- + Zuerst lesen Sie diese Gebrauchsanweisung gründlich durch. Innerhalb von 10 Minuten werden Sie mit Ihrem Standmixer vertraut sein. Nehmen Sie dann die Teile Ihres Standmixers aus der Verpackung.
- + Auf der Unterseite des Standmixergehäuses befinden sich die Werte, die für den Gebrauch geeignete Spannungsstufe angeben. Überprüfen Sie bitte, ob diese Werte mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen.
- + Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Glasbehälters. Eine ausführliche Anleitung dazu finden Sie im Abschnitt "Reinigung" in der Bedienungsanleitung.
- + Wenn Sie feststellen, dass ein Teil Ihres Mixers beschädigt ist, rufen Sie uns bitte sofort unter der Nummer 0850 222 32 45 an. Achten Sie bei der Überprüfung der Teile besonders auf das Kabel.



AUS WELCHEN TEILEN BESTEHT IHRE KÜCHENMASCHINE?



SCHLÄGER



Mixer



Knethaken

ES LIEGT AN IHNEN, IHR MIXER SICHER ZU BENUTZEN. WICHTIGE WARNHINWEISE!

+ Vergewissern Sie sich, dass Ihr Standmixer ausgeschaltet ist, bevor Sie Zubehörteile anbringen oder abnehmen.

+ Bringen Sie Ihre Finger nicht in die Nähe der beweglichen Teile des Mixers oder der Gehäuseschale. Ein mit hoher Geschwindigkeit rotierendes Objekt kann Ihre Hand verletzen.

+ Verwenden Sie Ihren Mixer nur für den vorgesehenen Zweck.

Wir weisen Sie darauf hin, dass die Herstellerfirma nicht für Schäden haftet, die durch unsachgemäßen oder dieser Bedienungsanleitung widersprechenden Gebrauch entstehen können.

+ Lassen Sie Ihren Mixer während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt, insbesondere nicht in der Nähe von Kindern oder behinderten Personen.

+ Überprüfen Sie, ob der Wert der verwendeten Netzspannung mit dem

Spannungswert des Geräts kompatibel ist.

+ Netzstörungen führen zum Erlöschen der Produktgarantie.

+ Verwenden Sie das Gerät nur, wenn Sie es an eine geerdete Steckdose anschließen.

+ Möglicherweise müssen Sie ein Verlängerungskabel verwenden.

Vergewissern Sie sich in diesem Fall, dass das Kabel geerdet ist und sich an einem Ort befindet, über den niemand stolpern kann.

+ Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.

+ Nehmen Sie Ihren Mixer nicht in Betrieb, wenn er beschädigt ist, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst, der rund um die Uhr für Sie da ist.

- + Stellen Sie sicher, dass alle Maßnahmen an Ihrem Standmixer außer der regelmäßigen Reinigung und Wartung vom autorisierten technischen Kundendienst durchgeführt werden.
- + Tauchen Sie Ihren Mixer, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

WIE WERDEN SIE IHREN STANDMIXER VERWENDEN?

+ Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Standmixers alle Zubehörteile mit Seifenwasser und trocknen Sie sie ab.

+ Stellen Sie Ihren Standmixer auf eine ebene, ausgeglichene, saubere und trockene Fläche und schließen Sie ihn an.

SCHLAGEN / KNETEN / MISCHEN

Je nach Struktur der zu verarbeitenden Zutaten kann der Topf mit Deckel für die Zubereitung von Teigen bis zu 2 kg verwendet werden.

+ Entriegeln Sie das obere Gehäuse durch Drücken der Verriegelungstaste und heben Sie

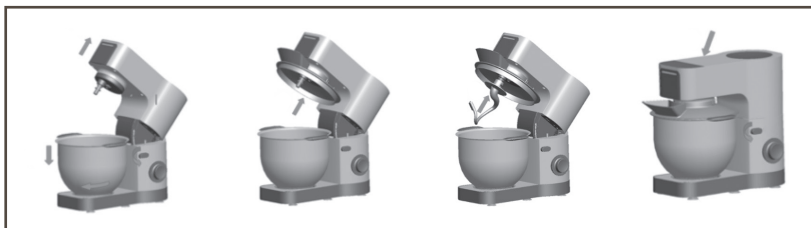
es in die Senkrechte Position.

+ Drehen Sie den Behälter, bis er in seinem Schlitz einrastet, und geben Sie die Zutaten in den Behälter the appliance.

Bringen Sie den Deckel am Glas an, so dass die Öffnung für die Zutaten am Vorderteil zu sehen ist.

+ Befestigen Sie das zu verwendende Zubehör an der Öffnung. Setzen Sie dazu den Zubehörstift in den Schlitz und drehen Sie ihn eine Vierteldrehung in Ihre Richtung, so dass er einrastet.

+ Senken Sie den Oberkörper wieder in die waagerechte Position und drücken Sie den



Verriegelungsknopf (Sie sollten das Verriegelungsgeräusch hören).

+ Währenddessen können Sie Zutaten in das Gefäß einfüllen, indem Sie die Öffnung am Deckel benutzen.

+ Drehen Sie den Knopf in die Position 0, um das Gerät auszuschalten.

WAS SOLLTEN SIE BEI DER REINIGUNG IHRES STANDMIXERS BEACHTEN?

Ziehen Sie den Stecker Ihres Mixers aus der Steckdose.

+ Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser und waschen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Wischen Sie ihn einfach mit einem trockenen oder feuchttrockenen weichen Tuch ab.

+ Um die Reinigung zu erleichtern, spülen Sie das Zubehör nach dem Gebrauch ab, ohne zu warten. Nehmen Sie das Zubehör des Mixers vollständig heraus. Seien Sie jedoch vorsichtig, wenn Sie mit den Klingen in Berührung kommen, da diese scharfe Kanten haben.

+ Waschen und spülen Sie das Zubehör ab.

Sie können das Zubehör mit Ausnahme des Gehäuses des Fleischwolfs (feine Wolfscheibe, mittlere Wolfscheibe, dicke Wolfscheibe, Bohrer, Messer und Bohr ring) auch in der Spülmaschine waschen.

+ Bewahren Sie die Fleischwolfscheibe und das Messer auf Wischen Sie sie nach jedem Gebrauch mit Speiseöl ab.

+ Falls sich die Farbe des Zubehörs aufgrund von Lebensmitteln (Karotten, Orangen usw.) verändert, können Sie es regelmäßig mit Speiseöl und einem Tuch abwischen.

Mixer: Verwenden Sie keine heißen Flüssigkeiten zur Reinigung des Standmixers. Gießen Sie warmes Wasser in den Mixerbehälter und fügen Sie ein paar Tropfen Spülmittel hinzu.

Setzen Sie den Deckel wieder auf und lassen Sie ihn ein paar Mal laufen. Nehmen Sie den Behälter und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser aus, stellen Sie ihn dann ab und lassen Sie ihn trocknen.

Zubehör	Zutaten	Maximale Menge	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeitseinstellung	Verarbeitung
Nudelteig	Mehl Ei Salz Fett Wasser	500 g 4 St. 2,5 g 2,5 g Nach Bedarf 1		1	
Schläger	Sahne (38% entrahmt) Eiweiß	Sahne (38% entrahmt) Eiweiß	10 Minuten 3 Minuten	6-Max 6-Max	/ /
Teighaken	Mehl Salz Hefe Zucker Wasser Talg	1000 g 20 g 10 g 10 g 500 g 20 g	5 Minuten	Min-2	/
Standmixer	Mehl Puderzucker Margarine, Ei	100 g 100 g 100 g 2 pcs	5 Minuten	5-Max	/
Blender	Karottenwasser	600 g 900 g	3 Minuten	P/Max	15x15x15 mm /

Model no	Art Food 3025
Spannungsniveau	220-240 V / 50/60 Hz
Leistungspegel	1200W

For Turkey, Für Turkey;

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

Address Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Kat:2 Ofis No:18 Şişli, 34485 İstanbul

Customer Services: 0850 222 32 45

Web: www.homend.com.tr

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

HOMEND ELEKTRONİK DAYANIKLI
TÜKETİM CİHAZLARI SAN. VE TİC. A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No:2/12 Şişli/İstanbul www.homend.com.tr
Bk. 9402/27/2013 115 6621
Tic. Sic. No: 241689-S
Mersis No: 0403 1102 0210 0001

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Stand mixer

Model: Artfood 3025H

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

Adresse: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Kat:2 Ofis No:18 Şişli, 34485 İstanbul

Kundenhotline: 0850 222 32 45

Webseite: www.homend.com.tr

HOMEND ELEKTRONİK DAYANIKLI
TÜKETİM CİHAZLARI SAN.VE TİC.A.Ş.
Cumhuriyet Mh. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No:2/12 Şişli, 34485 İstanbul
Beşokuldu 1/1 283 15 0621
Tic.Sic.No: 241689-S
Mersis No: 0403 1100 0210 0001

Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Standmixer

Modell: Artfood 3025H

Marke: Homend

Seriennummer:

For UK, Für UK;

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: HOMEND UK LIMITED

Address: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom, HP10 0AA

Customer Services: 0800 044 8181

Web: www.homend.com.tr

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Stand mixer

Model: Artfood 3025H

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTİ BELGESİ

İmalatçı / ithalatçı firmanın;

Unvanı: HOMEND UK LIMITED

Merkez adresi: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire,
United Kingdom, HP10 0AA

Telefonu: 0800 044 8181

Yetkili firma kaşesi / imzası:

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

Ürünün;

Cinsi:

Stand mikser

Markası:

Homend

Modeli:

Artfood 3025H

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:

Kaşesi / imzası:

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: HOMEND UK LIMITED

Adresse: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire,
United Kingdom, HP10 0AA

Kundenhotline: 0800 044 8181

Webseite: www.homend.com.tr

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Standmixer

Modell: Artfood 3025H

Marke: Homend

Seriennummer:

Für DEU, For DEU;

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

Adresse: C/O Kanat & Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80 40470
Düsseldorf/Germany

Kundenhotline: 0850 222 32 45

Webseite: www.homend.com.tr



Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Standmixer

Modell: Artfood 3025H

Marke: Homend

Seriennummer:

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

Address: C/O Kanat & Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80 40470
Düsseldorf/Germany

Customer Services: 0850 222 32 45

Web: www.homend.com.tr

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:



Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Stand mixer

Model: Artfood 3025H

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTİ BELGESİ

İmalatçı / ithalatçı firmanın;

Unvanı: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

Merkez adresi:C/O Kanat & Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80 40470
Düsseldorf/Germany

Telefonu: 0850 222 32 45

Yetkili firma kaşesi / imzası:



Ürünün;

Cinsi:

Stand mikser

Markası:

Homend

Modeli:

Artfood 3025H

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:

Kaşesi / imzası:

homend.com.tr