

HANDMAID
Kullanım Kılavuzu

Homend
Serving life



Yeni el blenderinizi çok beğenerek aldığınızı, hemen kullanmak için sabırsızlandığınızı biliyoruz.Yine de lezzetli yemekler hazırlamadan önce, sizin için hazırladığımız kullanım kılavuzuna bir göz atmanızı rica ederiz.



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.

HANDMAID

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- + Her şeyden önce bu kullanım kılavuzunu baştan sona okuyunuz, 10 dakika içinde pratik mutfak setinizle tanışmış olacaksınız. Ardından pratik mutfak setinizin parçalarını, ambalajlarından çıkarınız.
- + Pratik mutfak setinizin gövdesinin altında, kullanım için uygun voltaj seviyesini gösteren değerler bulunur. Lütfen bu değerlerin ana elektrik şebekenize uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- + Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyunuz.
- + Ürünü kullanmaya başlamadan önce "Temizlik" bölümünü okuyarak çıkabilen ve yıkanabilen parçaları ılık sabunlu su ile dikkatlice yıkayarak kurutunuz. Hafif nemli bir bezle silerek de temizleyebilirsiniz.
- + Ayrıca ürün ile birlikte verilen mini kitapçığı da okumanızı tavsiye ederiz.

PRATİK MUTFAK SETİNİZ HANGİ PARÇALARDAN OLUŞUYOR?



Paslanmaz blender ayağı ile karıştırma ve parçalama.

Lütfen dikkat: Paslanmaz blender ayağı bir kap içinde ve gıda ile çalıştırınız. Kesinlikle kap dışında ve boşta çalıştmayınız, tehlikelidir.

Kullanım için aşağıdaki adımları takip ediniz:

+ Önce paslanmaz blender ayağını, motor ünitesine takınız (Resim 1).



1

+ Paslanmaz blender ayak motor gövdesine tamamen oturduğunda daha fazla zorlamayınız. Fazla döndürürseniz dişler yalama yapabilir.

+ Paslanmaz blender ayaktan iyi netice alabilmek için özel ölçekli kabı veya derince bir kap kullanınız. Yiyecekleri parçalara ayırip kaba atınız. Blender ayağını kaba daldırınız, fişi prize takarak çalıştırınız (Resim 2).



2

+ Pratik mutfak setinizi çalıştmak için blender motor gövde üzerindeki çalışma düğmesine veya turbo düğmesine basınız (Resim 3).



3

+ Ürününüzü uzun süreli çalıştırmanız, kısa aralıklarla kullanınız. Motor çalışırken blender ayağını aşağı yukarı hareket ettirerek daha iyi karışmasını sağlayabilirsiniz. Parçalama işlemi bittiğinde fişi prizden çıkarıp, blender ayağını ana gövdeden ayıririz.

Öneririz:

Pratik mutfak setiniz sos, çorba, mayonez ve bebek maması yapmak için uygundur.

Lütfen dikkat:

Blender ayağının ucundaki bıçak çok keskindir. Lütfen bu bıçağa dokunmayınuz.

Doğrama

Pratik mutfak setinizin doğrama özelliğini kullanarak et, peynir, soğan, çeşitli otlar, sarımsak, havuç, badem, kuru erik gibi sert yiyecekleri yorulmadan, uğraşmadan doğrayabilirsiniz.

- + Öncelikle plastik kılıfı, dikkatli bir şekilde bıçaktan ayırirınız.
- + Şimdi bıçağı, doğrama kabının ortasındaki yuvaya yerlestirebilirsiniz (Şekil 4).
- + İstediğiniz yiyeceği doğrama haznesine koymaktan sonra hazne kapağını kapatınız.



- + Blender motor gövdeyi kapak üzerine saat yönünde çevirerek takınız (Şekil 5).



- + Fişi prize takınız.
- + Pratik mutfak setinizi çalıştırmak için tercih ettiğiniz hız düğmesine basın. İşlem sırasında bir elinizle motor ünitesini, diğer elinizle de doğrama kabını tutmanızı tavsiye ederiz.
- + Pratik mutfak setinizle işiniz bittiğinde önce fişi prizden çekiniz sonra blender motor ünitesini çıkarınız.
- + Daha sonra doğrama haznesi kapağını çıkarınız.
- + Doğradığınız yiyecekleri çıkarmadan önce bıçağı plastik kısımdan tutarak dikkatlice çıkarınız. Son olarak hazırladığınız yiyeceği hazneden alınız.

Lütfen dikkat:

Doğrama kabını koyduğunuz yerin ıslak ve kaygan bir zemin olmamasına dikkat edin.

Lütfen dikkat:

Pratik mutfak setinizle buz, muskat, kahve çekirdeği ve hububat gibi çok sert malzemeleri doğramayın. Aksi takdirde motora ve bıçaklara zarar verebilirisiniz.

Lütfen dikkat:

Doğrayıcı çalışırken kapağını açmayın.

Lütfen dikkat:

Lütfen doğrayıcı bıçağı hizneden çıkarırken çok dikkatli olun.

Çırpmacı

Çırıcıyı kullanarak kek hamuru, omlet, krep hamuru, mayonez gibi karışımıları kolayca yapabilirsiniz. Çırıcıyı kullanırken dikkat etmeniz gereken hususlar:

- + Çırıcıyı daima dik konumda çalıştırınız.
- + Çırıcıyı boş kapta ya da dışında çalıştmayınız.
- + Çırıcınızı verimli kullanmak için aşağı yukarı ve dairesel hareketler yaptıarak kullanınız.
- + Çırıcının yerine tamamen oturduğundan emin olunuz.
- + Çırıcının ürünle beraber verilen ölçekli karıştırma kabı veya derin bir kap ile kullanılmasını öneririz

Kullanım için aşağıdaki adımları takip ediniz:

Çırıcıları, çırıcı çalışma başlığına doğru iterek yerine oturtunuz (Resim 6).

Çırıcı çalışma başlığını ana gövdeye takınız. Fazla sıkmayınız, yalama yapabilir (Resim 7).



Şimdi çırpmak istediğiniz malzemeyi size ürünle beraber verdığımız ölçekli kaba ya da derin bir kaba koyunuz. Fişi prize takınız ve çırıcıyı da bu kaba daldırınız çalışma düğmesine basarak, gerektiğinde de turbo düğmesine basarak karıştırma işlemini tamamlayınız. Karıştırma işi bittiğinde fişi prizden çekiniz. Çırıcıyı kaptan çıkarınız. Çırıcı çalışma başlığını blender motor gövdeden çıkarınız. Çırıcıları da çekerek çırıcı çalışma başlığından çıkarınız. Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda fişini prizden çekmeniz yeterlidir.

Pratik mutfak setinize iyi bakın, faydasını göreceksiniz.

- + Lütfen pratik mutfak setinizi temizlemeden önce, fişi prizden çekmeyi unutmayın.
- + Pratik mutfak setinizin ölçü kabını, çırıcıyı ve doğrama bıçağını bulaşık makinesinin üst rafında yıkayabilirsiniz. Ancak bu sırada bulaşık makinenizde fazla miktarda temizleyici ya da kireç önleyici kullanmamaya dikkat etmelisiniz.
- + Ana gövdeyi, çırıcı çalışma başlığı ve doğrayıcı kapağını yalnızca nemli bir bez ile temizleyin ve iyice kurulayın.
- + Pratik mutfak setinize çok tuzlu gıdalar hazırladıysanız, bıçakları hemen sudan geçiriniz. Böylece bıçakların performansını düşürmezsiniz.

Lütfen dikkat:

Her kullanımından sonra daima çıkarılabilir parçaları temizleyin. Parçaları temizlerken dikkatli olun. Keskin bıçaklara dokunmaktan kaçının. Pratik mutfak setinizle renkli gıdalar hazırladıktan sonra, plastik parçaların renk değiştirdiğini görebilirsiniz. Bu durumda, parçaları bulaşık makinesine yerlesştirmeden önce bitkisel sıvı yağla silmenizi tavsiye ederiz.

Pratik mutfak setinizi güvenle kullanmak, sizin elinizde.

- + Lütfen pratik mutfak setinizi kullanmadan önce, sizin için hazırladığımız güvenlik uyarılarına dikkat edin.
- + Bu kullanma kılavuzuna ileride bir gün tekrar bakmak isteyebilirsiniz. Kullanım kılavuzunu rahat ulaşabileceğiniz bir yerde saklamamanızı tavsiye ederiz.

- + Özellikle elektrikli cihazlarda, arızalı bir ürünü kullanmaya devam etmek, güvenlik açısından ciddi tehlikeler yaratabilir. Pratik mutfak setinizin hasar gördüğünü fark ederseniz ya da performansında bir düşüş hissederseniz, lütfen bizi 0850 222 32 45 numaralı canlı destek hattımızdan arayın. İşinizi şansa bırakmayın.
- + Pratik mutfak setinizin elektrik fişini prize takmadan önce, evinizdeki elektrik volajının, güç etiketindeki değerle uyumlu olduğundan emin olun. Pratik mutfak setinizin parçalarını çıkarmak ya da değiştirmek istediğinizde öncelikle fişini prizden çekmelisiniz. Böylece kendi güvenliğinizi garanti altına alabilirsiniz.
- + Lütfen pratik mutfak setinizin motor ve güç kablosunun suyla temas etmemesine dikkat edin. Bu parçaları hiçbir şekilde su ve benzeri bir sıvuya batırmayın.
- + Özellikle yüksek devirle çalışan elektrikli aletlerde, elektrik kablosunun sağlam olması çok önemlidir. Blender setinizin elektrik kablosuna her zaman dikkat etmenizi öneririz. Lütfen elektrik kablosunun ocak gibi sıcak yüzeylere doğrudan temas etmemesine dikkat edin. Lütfen pratik mutfak setinizin ocak ve fırın gibi çok sıcak yüzeylerle temas etmemesine dikkat edin. Aksi takdirde yüksek ısının, blender setinize zarar vermesine neden olabilirsiniz.
- + Lütfen pratik mutfak setinizin ocak ve fırın gibi çok sıcak yüzeylerle temas etmemesine dikkat edin.
Aksi takdirde yüksek ısının, blender setinize zarar vermesine neden olabilirsiniz.
- + Pratik mutfak setinizi çalışır durumda bırakmayın.
- + Pratik mutfak setiniz sadece ev kullanıcıları için tasarlandı. Profesyonel ya da iş amaçlı kullanıcılar için (sürekli ve hiç durmayacak şekilde) bu modeli tercih etmeniz sonucunda, istediğiniz performansı alamazsınız.
- + Lütfen pratik mutfak setinizi hiç ara vermeden 1 dakikadan fazla çalıştmayın. Sert yiyecek malzemelerini 10 saniyeden fazla süreyle işleme tabi tutmayın. Aksi takdirde, motora ciddi şekilde zarar verebilirisiniz.

+ Pratik mutfak setiniz çalışırken, özellikle hareket eden parçalarına dikkat etmelisiniz. Lütfen mutfak işlerini yaparken, pratik mutfak setinizin hareket eden parçalarına dokunmamaya dikkat edin.

Eğer temizlik veya başka bir nedenle bu parçalara el sürmeniz gerekirse, öncelikle fişini prizden çekin.

+ Pratik mutfak setiniz, çocuğunuzun oyuncuğunu değiştirebilir. Eğer çocuğunuzun hayali, size muhteşem yemekler hazırlamaksa, bu hayalini gerçek oyuncaklarla, tehlikesiz bir şekilde gerçekleştirebilir.

+ Pratik mutfak setiniz, sizin gözetiminiz ve kontrolünüzde olmadan küçük çocuklar, bedensel veya zihinsel engellilerin kullanmasına asla izin vermeyin.

Hayatta her sorunun bir cevabı var.

Pratik mutfak setinizi kullanırken hiçbir sorun yaşamamanız, bizim öncelikli dileğimizdir. Yine de sizin için küçük müdahalelerle üstesinden gelebileceğiniz sorunları gösteren bir liste hazırladık. Umarız, faydası olur.

Cihaz iyi parçalamıyor.

Sorun	Olası Sebep	Çözüm Önerisi
Cihaz çalışmıyor.	Güç kablosu prize takılı değil.	Güç kablosunu prize takınız.
Cihaz yavaş çalışıyor.	Normal hızda çalışıyor olabilir.	Turbo hız düğmesine (II) basınız.
Cihaz iyi parçalamıyor.	Normal hızda çalışıyor olabilir.	Turbo hız düğmesine (II) basınız.
	Hazneye fazla malzeme konulmuş.	Haznedeki malzemeleri azaltınız.
Karıştırma çubuğu düşüyor.	Tam oturmamış olabilir.	Çubuğu takarken klik sesi gelene kadar çevirin.
Blender çubuğu düşüyor.	Tam oturmamış olabilir.	Çubuğu takarken klik sesi gelene kadar çevirin.

Model no	HandMaid 1904H/1931H/1932H/1933H/1960H/1961H/1962H/1963H /1907H/1908H/1909H
Voltaj seviyesi	220-240V~ 50/60Hz
Güç seviyesi	1000W

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



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

Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Müşteri Hizmetleri : 0850 222 32 45

Yetkili Servis Listesi



homend.com.tr

Size şimdi anlatacaklarımıza kayıtsız kalamayacaksınız.

Tebrik ederiz, bu ürünü satın alarak iyi bir hizmet almaya hak kazandınız. Şimdiki adım, birbirimizi biraz daha iyi tanımak. Türkiye'nin her yerinden, günün her saatı bize ulaşabileceğiniz telefon numaramız: **0850 222 32 45**. Sizin için uygun olan en kısa zamanda bize bir telefon açın, ürününüüzü kaydedelim. Böylece sonraki günlerde bizi aradığınızda kendinizi tekrar tekrar tanıtmak zorunda kalmayın, ayrıcalıklı hizmetlerimizden yararlanmaya hemen başlayın.



GARANTİ BELGESİ İSTEMEYİZ.

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



48 SAATTE ÇÖZÜM.

Servisimize gelen ürünü en hızlı şekilde sağlığına kavuşturmak isteriz. Yedek parçaları depomuzda varsa, kargo teslima süresi hariç **48 saate** sorunu çözeriz.



EVE SERVİS ÜCRETSİZ.

Bir Homend ürünü servisimize ulaştırma için **0850 222 32 45**'ten aldığınız kodla ürünü kargoya verin, servis işlemi bittikten sonra istediğiniz yere teslim edelim. Üstelik kargo ücreti talep etmeyelim.

HANDMAID
User's Manual

Homend
Serving life



We know that you have purchased your new hand blender by admiring it and can't wait to use it immediately. Nevertheless, before you prepare delicious meals, we kindly ask you to take a look at the instructions manual we have prepared for you.



In the user manual, we tried to write everything as clearly as possible. Hopefully it will be enough to read it once. In case you have something on your mind tomorrow, the next day, where you can easily find this manual We recommend that you keep

HANDMAID

BEFORE THE FIRST USE

- + Please read the instruction manual carefully before installing and using the product.
- + Please especially comply with the information in the "Safety" section.
- + Before starting to use the product, read the "Cleaning" section and carefully wash the removable and washable parts in warm soapy water and dry them carefully. You can also clean them with a damp cloth.
- + Also please read the mini booklet given with the product.
- + Mixing and chopping with stainless operator

WHICH PARTS DOES YOUR PRACTICAL KITCHEN SET CONSIST OF?



Mixing and Chopping with blender

Please note:

+ Use the stainless operator in a bowl and with food inside. Absolutely do not use the operator outside the bowl and when empty. It is dangerous.

Please follow the following steps for using the product:

+ Screw the metal chopping operator to the motor unit.

Do not push harder when the stainless operator is completely locked to the motor unit. If you turn it too much, the locks may be worn (Picture 1).



+ Use the special measuring bowl or a deep bowl to get the best performance from the metal chopping operator. Slice the foods and put them into the bowl. Insert the metal chopping operator to the bowl and plug in the power cable. Photo Do not operate the product for a long time, use the product in short ranges. When operating the motor, you can make the ingredients mix better by stirring the metal chopping operator. When the chopping process is completed, unplug the device and remove the chopping operator from the main body. (Picture 2).



+ In order to operate your blender press on/off button or turbo button on motor unit (Picture 3).

+ Do not operate the blender more than 10 seconds continuously. In order to have a better result, while operating the blender, move the stick blender up and down. If you will not use the blender any more please unplug the cable and remove the stainless steel blades from motor unit.



Suggestion:

Your practical kitchen set is suitable for making sauce, soup, mayonnaise and baby food.

Please note:

The blender blade is extremely sharp. Please do not touch the blade.

Chopping

You can chop meat, cheese, onions, various herbs, garlic, carrots, almonds, prunes, hard foods without the hassle and getting tired by using chopper function of your practical kitchen set.

- + First, carefully separate the plastic cover from the blade.
- + Now place the knife to the middle of the slot of chopping bowl. After pressing the knife for chopping it down enough to lock the container cover.



+ After placing the desired food in chopping bowl, close the lid of chopping bowl.

+ Finally, install the motor unit to the chopping bowl. When you're finished you will hear a clicking noise (Picture 5).



+ Plug the power cord.

+ Press on/off button to run your practical kitchen set. We recommend you keep the motor unit with one hand and other hand chopping bowl.

+ When you are done with practical kitchen set, disconnect the motor unit from cover of chopper bowl.

+ Then, remove the chopper bowl. Please be very careful when removing the blade.

Finally, take the prepared food from the chopper bowl.

Please note:

Make sure that you do not put the chopping bowl on wet and slippery surfaces.

Please note:

Do not chop ice, nutmeg, coffee bean, and very hard materials such as grain with your practical kitchen set. Otherwise you can damage the engine and blades.

Please note:

Do not open the lid while the chopper is operating.

Please note:

The blade on the end of blending rod is very sharp. Do not touch this blade if it is not compulsory.

Beater

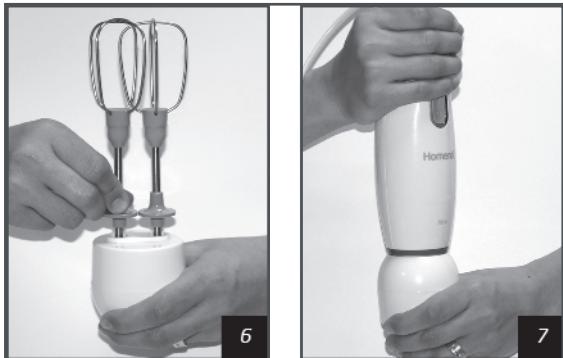
You can easily make cake dough, omelets, crêpe dough and mayonnaise with your beater. The points you need to be careful about before, during and after using the product:

- + Always operate the beater vertically.
- + Do not operate the beater in an empty bowl or outside the bowl.
- + In order to get the best performance from your beater, use it by stirring it up and down and in circular movements.
- + Make sure that the beater is completely locked to the unit.
- + It is recommended to use the beater with the measuring mixing bowl which is given with the product or a deep bowl.

Please follow the following steps for using the beater:

- + Push and lock the beaters to the beater body.
(Picture 6).

+ Insert the beater body to the main body. Do not turn it too much, it may be worn (Picture 7).



Now, place the ingredients to be mixed into the measuring bowl given with this product or a deep bowl. Insert the plug into a power outlet, insert the beater to the bowl, and press on/off button. Press the turbo button when necessary. When the beating process is completed unplug the beater.

Remove the beater from the bowl. Remove the beater body from the main body. And remove the beaters from the beater body by pulling them.

Please note:

Do not use the beater more than 10 second at a time. Otherwise, you may seriously damage the main body where the motor is.

Take good care of your practical kitchen set, you will see its benefits.

- + Please before cleaning your practical kitchen set do not forget to disconnect the mains cable from the wall outlet.
- + You can wash beaker, whisk and chopper blade in the upper shelf of the dish washer. But, at this time you must care not to use big quantity of cleaner or anti-limescale in your dish washer.
- + Clean the main body, whisk gear box and chopper gear box with damp cloth only and dry thoroughly.
- + Clean the blending attachment, glass bowl in warm soapy water and dry thoroughly.

Please note:

- + Always clean the removable parts immediately after use. Be careful when cleaning the part, avoid touching the sharp blades.
- + After you have prepared colourful foods with practical kitchen set, you can observe that plastic parts are discoloured. In this case, before placing the parts in the dish washer we recommend to wipe them with liquid vegetable oil.

Its up to you to use your practical kitchen set safely.

- + Before using your practical kitchen set, please heed the safety notes we have prepared for you. You may want to refer to this owner's manual again in the future. We recommend to keep this owner's manual in an easily accessible place.
- + Especially in case of the electrical devices, continuing to use a faulty product may cause serious dangers for the safety. If you notice that your practical kitchen set is damaged or feel a drop in its performance, please call our online support line through 0850 222 32 45. Do not leave it to chance.
- + Before plugging your practical kitchen set into the wall outlet make sure that the your household voltage comply with the value indicated on the power plate.
- + If you want to remove or replace the parts of your practical kitchen set firstly disconnect the mains cable from the wall outlet. Thus, you will guaranty your safety.
- + Make sure that motor and mains cable of your practical kitchen set do not contact with water. Never immerse these parts into water or similar liquid.
- + Especially for the electrical devices running with high power, it is very important to have a safe mains cable. Be always careful not to damage the mains cable of your practical kitchen set. Please avoid the contact of mains cable with hot surfaces like cooker directly.

- + Make sure that your practical kitchen set does not contact with hot surfaces like cooker and oven. Otherwise, high heat may damage your practical kitchen set.
- + Do not leave your practical kitchen set unattended while operating. Your blender set is only designed for household use. Preferring this model for professional or business use (continuously and without interruption) you may not get the desired performance.
- + Do not use your practical kitchen set more than 1 minutes continuously. Do not process hard foods more than 10 minutes. Otherwise, motor may get seriously damaged.
- + Be especially careful for the moving parts when working on your practical kitchen set. When doing the kitchen works be careful not to touch the moving parts of your practical kitchen set. If you have to handle these parts for cleaning or other reasons, firstly disconnect the mains cable from the outlet.
- + Your practical kitchen set is not a toy of your child. If your child dreams to prepare excellent foods for you, he or she may make his/her dream come true with the real toys safely.
- + Never allow small children, physically or mentally disabled persons to use your blender set without your supervision and control.

Every question has an answer in life.

Trouble free use of your practical kitchen set is our primary wish. Even so, we have prepared a list that may help you to overcome simple problems with slight interventions. We hope that it will be useful.

Problem	Probable cause	Solution
The device does not run.	Mains cable is not connected to the power outlet.	Connect the mains cable to the power outlet.
The device runs slowly.	Speed setting may be at a low level.	Press the turbo speed button (II).
The device does not chop well.	Speed setting may be at a low level.	Press the turbo speed button (II).
	A big amount of material is put into the housing.	Reduce the amount of material in the housing.
Whisking rod falls down.	May not be installed securely.	When installing the rod, turn it until you hear a clicking sound.
Blending rod falls down.	May not be installed securely.	When installing the rod, turn it until you hear a clicking sound.

Model no	HandMaid 1904H/1931H/1932H/1933H/1960H/1961H/1962H/1963H/1907H/1908H/1909H
Voltage level	220-240V~ 50/60Hz
Power level	1000W



HANDMAID
Benutzerhandbuch

Homend
Serving life



Wir wissen, dass Sie Ihren neuen Stabmixer mit großer Freude gekauft haben und es kaum erwarten können, ihn sofort zu benutzen. Bevor Sie jedoch köstliche Mahlzeiten zubereiten, möchten wir Sie bitten, einen Blick in die Gebrauchsanweisung zu werfen, die wir für Sie vorbereitet haben.



In der Bedienungsanleitung haben wir versucht, alles so klar wie möglich zu schreiben. Hoffentlich reicht es, es einmal zu lesen. Falls Sie morgen, am nächsten Tag etwas im Kopf haben, wo Sie dieses Handbuch leicht finden können Wir empfehlen, dass Sie es behalten

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- + Lesen Sie zunächst diese Gebrauchsanweisung von Anfang bis Ende durch, Sie werden innerhalb von 10 Minuten mit Ihrem praktischen Küchenset vertraut sein. Dann packen Sie die Bestandteile Ihres praktischen Küchensets aus.
- + Auf der Unterseite des Hauptteils Ihres praktischen Küchensets befinden sich Werte, die für den Gebrauch geeignete Spannungshöhe angeben. Bitte prüfen Sie, ob diese Werte für Ihr Stromnetz geeignet sind.
- + Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.
- + Lesen Sie vor der Verwendung des Produkts den Abschnitt „Reinigung“ und waschen Sie die abnehmbaren und abwaschbaren Teile sorgfältig mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie ab. Sie können auch mit einem leicht feuchten Tuch abwischen.
- + Wir empfehlen Ihnen auch, die mit dem Produkt gelieferte Minibroschüre zu lesen.

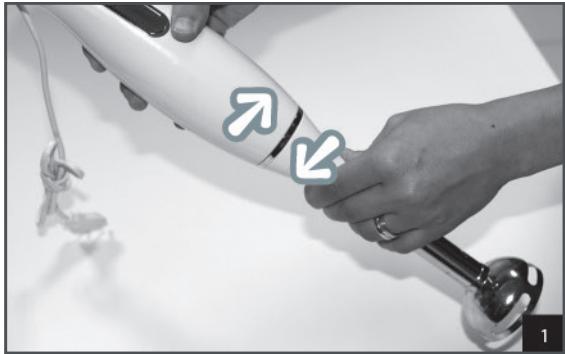
AUS WELCHEN TEILEN BESTEHT IHR PRAKTISCHES KÜCHENSET?



Mischen und Zerkleinern mit Edelstahl-Stabmixer.

Vorsicht bitte: Betreiben Sie den Edelstahl-Stabmixer in einem Behälter und mit Lebensmitteln. Niemals außerhalb des Behälters und im Leerlauf betreiben, es ist gefährlich. Bitte befolgen Sie die nachstehenden Schritte zur Verwendung:

+ Befestigen Sie zunächst den Edelstahl-Stabmixer an der Motoreinheit (Abb. 1)



+ Wenn der Stab des Edelstahlmixers vollständig auf dem Motorkörper sitzt, dürfen Sie ihn nicht mehr mit Gewalt drehen. Wenn Sie ihn zu stark drehen, können die Zähne lecken.

+ Um gute Ergebnisse mit dem Edelstahl-Mixerstab zu erzielen, verwenden Sie einen speziellen skalierten Behälter oder einen tiefen Behälter.

Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke und geben Sie sie in den Behälter. Tauchen Sie den Mixerstab in den Behälter und schalten Sie ihn ein, indem Sie den Stecker in die Steckdose stecken (Abb. 2).



+ Um Ihr praktisches Küchenset zu starten, drücken Sie die Starttaste oder die Turbotaste auf dem Mixergehäuse (Abb. 3).



+ Betreiben Sie Ihr Gerät nicht über einen längeren Zeitraum, sondern in kurzen Abständen. Sie können für eine bessere Durchmischung sorgen, indem Sie den Mixerstab bei laufendem Motor auf und ab bewegen. Wenn der Zerkleinerungsvorgang beendet ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und trennen Sie den Mixerstab vom Hauptteil.

Wir empfehlen:

Ihr praktisches Küchenset eignet sich für die Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise und Babynahrung.

Vorsicht bitte:

Die Klinge am Ende des Mixerstab ist sehr scharf. Bitte berühren Sie diese Klinge nicht.

Zerkleinern

Mit der Zerkleinerungsfunktion Ihres praktischen Küchensets können Sie mühelos harte Lebensmittel wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, verschiedene Kräuter, Knoblauch, Karotten, Mandeln und Pflaumen zerkleinern.

+ Trennen Sie zunächst vorsichtig die Kunststoffhülle von der Klinge.

+ Jetzt können Sie das Messer in den Schlitz in der Mitte der Schüssel stecken (Abb. 4).



+ Bringen Sie das Gehäuse des Mixers durch Drehen im Uhrzeigersinn an der Abdeckung an (Abb. 5).



+ Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

+ Drücken Sie Ihre bevorzugte Geschwindigkeitstaste, um Ihr praktisches Küchenset zu starten. Wir empfehlen Ihnen, die Motoreinheit mit einer Hand und die Schneideschüssel mit der anderen Hand zu halten.

+ Wenn Sie mit Ihrem praktischen Küchenset fertig sind, ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie dann die Motoreinheit des Mixers.

+ Dann die Abdeckung der Schneidkammer entfernen.

+ Bevor Sie die zerkleinerten Lebensmittel herausnehmen, entfernen Sie das Messer vorsichtig, indem Sie den Kunststoffteil festhalten. Nehmen Sie schließlich die vorbereiteten Lebensmittel aus der Schüssel.

Vorsicht bitte:

Achten Sie darauf, dass die Fläche, auf der Sie die Schüssel stellen nicht nass und glitschig ist.

Vorsicht bitte:

Zerkleinern Sie mit Ihrem praktischen Küchenset keine sehr harten Materialien wie Eis, Muskatnuss, Kaffeebohnen und Müsli.

Vorsicht bitte:

Öffnen Sie den Deckel nicht, während der Zerkleinerer läuft.

Vorsicht bitte:

Seien Sie bitte sehr vorsichtig, wenn Sie das Häckselmesser aus der Schüssel nehmen.

Schneebesen

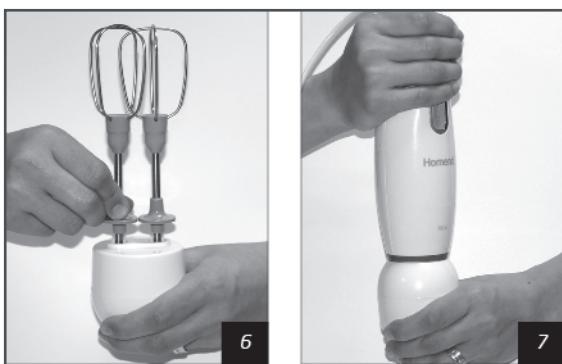
Mit dem Schneebesen können Sie problemlos Mischungen wie Kuchenteig, Omelett, Pfannkuchenteig oder Mayonnaise herstellen. Was Sie bei der Verwendung des Schneebesens beachten sollten:

- + Betreiben Sie den Schneebesen immer in aufrechter Position.
- + Betreiben Sie den Schneebesen nicht in einem leeren Behälter oder im Freien.
- + Um den Schneebesen effizient zu nutzen, sollten Sie ihn mit Auf- und Abwärtsbewegungen und kreisenden Bewegungen einsetzen.
- + Vergewissern Sie sich, dass der Schneebesen vollständig aufgesetzt ist.
Wir empfehlen die Verwendung des Schneebesens mit der mitgelieferten skalierten Rührschüssel oder einer tiefen Schüssel.

Bitte befolgen Sie die nachstehenden Schritte zur Verwendung:

Schieben Sie die Quirle in Richtung des Quirlkopfes (Abb. 6).

Befestigen Sie den Quirlkopf am Hauptgehäuse. Nicht zu fest anziehen, da dies zu Leckagen führen kann (Abb. 7).



Geben Sie nun die Zutaten, die Sie verquirlen möchten, in den skalierten Behälter oder einen tiefen Behälter, den wir Ihnen mit dem Produkt zur Verfügung stellen. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, tauchen Sie den Rührbesen in diesen Behälter und beenden Sie den Mixvorgang durch Drücken der Starttaste und ggf. durch Drücken der Turbotaste. Wenn der Mixvorgang beendet ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Schneebesen aus dem Behälter. Entfernen Sie die Schlagdüse aus dem Motorgehäuse des Mixers. Nehmen Sie den Quirl vom Quirlkopf ab, indem Sie den Quirl herausziehen. Wenn Sie Ihr Gerät nicht benutzen, ziehen Sie einfach den Stecker aus der Steckdose.

Pflegen Sie Ihr praktisches Küchenset und Sie werden davon profitieren.

+ Bitte denken Sie daran, Ihr praktisches Küchenset auszustecken, bevor Sie es reinigen.

+ Messbecher, Schneebesen und Zerkleinerer Ihres praktischen Küchensets können Sie im oberen Fach des Geschirrspülers waschen. Allerdings sollten Sie darauf achten, nicht zu viel Reiniger oder Kalkschutzmittel in der Spülmaschine zu verwenden.

+ Reinigen Sie den Hauptkörper, die Schlagdüse und den Deckel des Zerkleinerers nur mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn gründlich ab.

+ Wenn Sie mit Ihrem praktischen Küchenset sehr salzige Speisen zubereitet haben, spülen Sie die Klingen sofort in Wasser ab. Auf diese Weise verringern Sie nicht die Leistung der Klingen.

Vorsicht bitte:

Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nach jedem Gebrauch. Seien Sie beim Reinigen der Teile vorsichtig. Vermeiden Sie es, die scharfen Klingen zu berühren.

Nach der Zubereitung von farbenfrohen Speisen mit Ihrem praktischen Küchenset können Sie feststellen, dass sich die Kunststoffteile verfärbt haben. In diesem Fall empfehlen wir, die Teile mit Pflanzenöl abzuwischen, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Es liegt in Ihrer Hand, Ihr praktisches Küchenset sicher zu nutzen.

- + Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise, die wir für Sie vorbereitet haben, bevor Sie Ihr praktisches Küchenset benutzen.
- + Vielleicht möchten Sie diese Gebrauchsanweisung später noch einmal zu Rate ziehen. Wir empfehlen Ihnen, die Gebrauchsanweisung griffbereit aufzubewahren.
- + Vor allem bei Elektrogeräten kann die weitere Nutzung eines defekten Produkts ein ernsthaftes Sicherheitsrisiko darstellen. Wenn Sie feststellen, dass Ihr praktisches Küchenset beschädigt ist oder wenn Sie einen Leistungsabfall bemerken, rufen Sie uns bitte unter unserer Live-Supportnummer 0850 222 32 45 an. Überlassen Sie Ihre Arbeit nicht dem Zufall.
- + Vergewissern Sie sich vor dem Einsticken des Netzsteckers Ihres praktischen Küchensets, dass die elektrische Spannung in Ihrer Wohnung mit dem Wert auf dem Netzetikett übereinstimmt. Wenn Sie Teile Ihres praktischen Küchensets ausbauen oder austauschen wollen, müssen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose ziehen. Auf diese Weise können Sie Ihre eigene Sicherheit gewährleisten.
- + Bitte achten Sie darauf, dass der Motor und das Netzkabel Ihres praktischen Küchensets nicht mit Wasser in Berührung kommen. Tauchen Sie diese Teile nicht in Wasser oder ähnliche Flüssigkeiten ein.
- + Es ist sehr wichtig, dass das Netzkabel robust ist, insbesondere bei Elektrogeräten, die mit hoher Geschwindigkeit arbeiten. Wir empfehlen Ihnen, immer auf das Netzkabel Ihres Standmixers zu achten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in direkten Kontakt mit heißen Oberflächen wie dem Kochfeld kommt. Bitte achten Sie darauf, dass Ihr praktisches Küchenset nicht mit sehr heißen Oberflächen wie Herdplatten und Öfen in Berührung kommt. Andernfalls kann die große Hitze Ihr Küchenset beschädigen.
- + Bitte achten Sie darauf, dass Ihr praktisches Küchenset nicht mit sehr heißen Oberflächen wie Herdplatten und Öfen in Berührung kommt.

Andernfalls kann die große Hitze Ihr Küchenset beschädigen.

+ Lassen Sie Ihr praktisches Küchenset nicht laufen.

+ Ihr praktisches Küchenset ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.

Wenn Sie dieses Modell für den professionellen oder geschäftlichen Einsatz (kontinuierlich und ununterbrochen) wählen, werden Sie nicht die gewünschte Leistung erhalten.

+ Bitte betreiben Sie Ihren praktischen Küchenset nicht länger als 1 Minute ohne Pause. Verarbeiten Sie harte Lebensmittelzutaten nicht länger als 10 Sekunden. Andernfalls können Sie den Motor ernsthaft beschädigen.

+ Wenn Ihr praktisches Küchenset in Betrieb ist, sollten Sie besonders auf seine beweglichen Teile achten. Achten Sie bitte darauf, dass Sie die beweglichen Teile Ihres praktischen Küchensets nicht berühren, wenn Sie in der Küche arbeiten. Wenn Sie diese Teile zum Reinigen oder aus anderen Gründen berühren müssen, ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.

+ Ihr praktisches Küchenset ist kein Spielzeug für Ihr Kind. Wenn Ihr Kind davon träumt, wunderbare Mahlzeiten für Sie zuzubereiten, kann es diesen Traum mit echtem Spielzeug und ohne Gefahr verwirklichen.

+ Erlauben Sie niemals kleinen Kindern, körperlich oder geistig behinderten Personen, Ihr praktisches Küchenset ohne Ihre Aufsicht und Kontrolle zu benutzen.

Auf jede Frage im Leben gibt es eine Antwort.

Es ist unser größter Wunsch, dass Sie keine Probleme bei der Benutzung Ihres praktischen Küchensets haben. Dennoch haben wir eine Liste von Problemen vorbereitet, die Sie mit kleinen Eingriffen beheben können. Wir hoffen, dass sie Ihnen nützlich sein wird.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Netzkabel ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
Das Gerät funktioniert langsam.	Möglicherweise läuft das Gerät mit normaler Geschwindigkeit.	Drücken Sie die Taste für die Turbogeschwindigkeit (II).
Das Gerät zerkleinert nicht gut.	Möglicherweise läuft er mit normaler Geschwindigkeit.	Drücken Sie die Taste für die Turbogeschwindigkeit (II).
	Es wurde zu viel Material in die Schüssel eingefüllt.	Reduzieren Sie die Zutaten in der Schüssel.
Der Mixstab fällt ab.	Kann möglicherweise nicht installiert werden sicher.	When installing the rod, turn it until you hear a clicking sound.
Der Quirl fällt ab.	Er sitzt möglicherweise nicht richtig.	Drehen Sie die Stange beim Einbau, bis Sie ein Klicken hören Klang.

Modell-Nr.	HandMaid 1904H/1931H/1932H/1933H/1960H/1961H/1962H/1963H /1907H/1908H/1909H
Spannungspegel	220-240V~ 50/60Hz
Leistungspegel	1000W

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
TÜRKETİM CIHAZLARI SAN.VE TİC.A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No:2/12 Ofis No:18 Şişli 34485 İstanbul

www.homend.com.tr
0850 222 32 45
T.C.Ş.E.T. 241883-5
Menüno: 0403 119 0210 0001

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Blender Set

Model: Handmaid

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

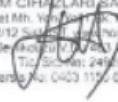
Titel: Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

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
TÜRKETİM CIHAZLARI SAN. VE TİC. A.Ş.,
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No:2/12 Şişli / 34485 İstanbul / www.homend.com.tr

Bevollmächtigter: 249589-5
Telefon No: 0403 1155 0210 0001

Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Küchenmaschine

Modell: Handmaid

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, 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: Blender Set

Model: Handmaid

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: Blender Seti

Markası: Homend

Modeli: Handmaid

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketicisiye 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: Küchenmaschine

Modell: Handmaid

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: Küchenmaschine

Modell: Handmaid

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: Blender Set

Model: Handmaid

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:



KARACA Porzellan
Deutschland GmbH
Vogelsanger Weg 80
40470 Düsseldorf

Ürünün;

Cinsi: Blender Seti

Markası: Homend

Modeli: Handmaid

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketicisiye teslim tarihi ve yeri:

Kaşesi / imzası:

homend.com.tr