



BREAKFAST 1503H
Kullanım Kılavuzu

Homend
Serving life



Ekmek makineniz Pazartesi sendromundan anlar, erteleme fonksiyonu sayesinde adeta telefon alarmanızın yerine geçerek sizi mis gibi ekmek kokusuyla uyandırabilir. Bunun için yapmanız gereken malzemeleri eklemek ve ekmeğinizin hazır olacağı saati belirlemek, afiyet olsun!



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.

BREADFAST 1503H

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

+ Her şeyden önce bu kullanım kılavuzunu baştan sona okuyun, 10 dakika içinde ekmek yapma makinenizle tanışmış olduğunuzu göreceksiniz.

Ardından ekmek yapma makinenizin parçalarını, ambalajlarından çıkarın.

+ Ekmek yapma makinenizin gövdesinin altında, kullanım için uygun olan voltaj seviyesini gösteren değerler bulunur. Lütfen bu değerlerin ana elektrik şebekenize uygun olup olmadığını kontrol edin.

+ Ekmek yapma makinenizin 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.

+ Ekmek yapma makinenizdeki tüm aksesuarların tam ve eksiği olmadığını gördükten sonra ünitenin "KAPALI" konumda olduğundan emin olun. Cihazınızı "Temizlik ve bakım" bölümünde olduğu gibi temizleyin. Cihazı "Pişirme" moduna ayarlayın ve 10 dakika pişirme modunda boş olarak çalıştırın. Cihaz soğuduktan sonra tekrar temizleyin ve kurulaayın.



EKMEK YAPMA MAKİNESİZ HANGİ PARÇALARDAN OLUŞUYOR?



Ölçü kabı



Yoğurma
aparati



EkmeK
pişirme
kabi



Üst kapak
cam

Gövde

Kontrol
paneli

EKMEK YAPMA MAKİNEİNİZİ GÜVENLE KULLANMAK SİZİN ELİNİZDE

- + Yangın, elektrik çarpması ve kişisel yaralanmalardan korunmak için kablo, fiş ve cihazı suya veya herhangi bir sıvıya daldırmayın.
- + Ekmek yapma makinenizi çocukların erişemeyeceği bir yerde ve çocuklardan uzak tutunuz.
- + Kullanmadığınız durumlarda ve temizlemeden önce cihazı fişten çektiğinize emin olun ve herhangi bir işlem yapmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- + Cihazda üretici tarafından önerilmeyen aksesuar ilavelerinin kullanımı; yangın, elektrik çarpması veya yaralanmalara neden olabilir.
- + Ekmek yapma makinenizi her zaman sağlam ve düz bir zeminde çalıştırın. Cihaz kablusunun masadan veya tezgahdan sarkmasına ya da sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin.
- + Ekmek yapma makinenizi soba, ocak gibi direkt ısı kaynaklarının üzerine veya çok yakınına koymayın.
- + Ekmek yapma makinenizi sizin gözetiminiz ve kontrolünüz olmadan küçük çocuklar, bedensel veya zihinsel engellilerin kullanmasına asla izin vermeyin.
- + Cihazınız çalışırken hareket eden parçalara dokunmayın.
- + Malzemeleri eklenmiş ekmek pişirme kabı olmadan cihazı çalıştırmayın.
- + Ekmek pişirme kabını çıkarmak için üstten veya kenardan herhangi bir aparat sokmayın. Ekmek pişirme kabına zarar verebilir.
- + Cihazın içine metal folyo veya benzeri materyaller koyulmamalıdır. Aksi halde yangına devreye sebep olabilirsiniz. veya kısa devreye sebep olabilirsiniz.

- + Ekmek yapma makinenizi havlu veya benzeri aparatlarla örtmeyin. Isının ve buharın çıkışını engellemeyin. Aksi halde yangına sebep olabilirsiniz.
- + Bu cihaz ev içi veya benzer ortamlarda kullanımlar için tasarlanmıştır.

MENÜ

Cihazınızda 12 farklı program bulunmaktadır. Menü butonuna her bastığınızda “bip” ses duyulacaktır ve ekranda program numaraları görülecektir. Program açıklamaları aşağıdaki gibidir;

- 1. Normal:** Bu mod yoğurma, kabartma ve normal ekmek pişirme fonksiyonları içerir. Beyaz, buğday ve çavdar ekmek için kullanılır.
- 2. Fransız Ekmeği:** Bu mod yoğurma, kabartma ve pişirme fonksiyonları içerir. Kabartma işlemi “Normal” moddan daha uzun sürelidir. Bu modda pişen ekmek daha gevrek ve hafif olacaktır.
- 3. Tam buğday:** Bu mod yoğurma, kabartma ve tam buğday ekmek pişirme fonksiyonları içerir. Bu modda erteleme fonksiyonunun kullanımı tavsiye edilmez.
- 4. Hızlı:** Bu mod yoğurma, kabartma ve somun ekmek pişirme fonksiyonları içerir. Pişirme fonksiyonu “Normal” moddan daha kısadır. Ancak bu modda pişen ekmeğin boyutları daha küçüktür.
- 5. Tatlı:** Bu mod yoğurma, kabartma ve tatlı ekmek pişirme fonksiyonları içerir. Ayrıca hamura malzemeler ekleyebilirsiniz.
- 6. Hamur:** Bu mod sadece yoğurma ve kabartma fonksiyonları içerir. Pişirme fonksiyonu içermez. Hazırlanan hamurdan ekmek topları, pizza gibi yiyecekler yapabilirsiniz.
- 7. Glutensiz:** Bu mod yoğurma, kabartma ve glutensiz ekmek pişirme fonksiyonları içerir. Ayrıca hamura malzemeler ekleyebilirsiniz.
- 8. Kek:** Bu mod yoğurma, kabartma ve pişirme fonksiyonları içerir. Kabartma işlemi için karbonat veya kabartma tozu kullanılır.

9. Sandviç: Bu mod yoğurma, kabartma ve sandviç ekmeği pişirme fonksiyonları içerir. Bu modda az gevrek ve ince kabuklu ekmek elde edersiniz.

10. Yağlı ve sütlü: Bu mod yağlı ve sütlü hazırlanan ekmekleri pişirmek için kullanılır.

11. Yoğurma: Sadece un yoğurmak için kullanılır.

12. Pişirme: Sadece pişirme modudur. Yoğurma ve kabartma fonksiyonları içermez. Ayrıca seçilen diğer modların pişirme sürelerini artırmak için de kullanılır.

Varsayılan ayar

Cihazı prize takar takmaz "bip" sesi duyulacak ve LCD ekranda "3:10" ibaresi görülecektir. Hamur miktarı 900 g ve renk ayarı orta olarak görülecektir.



Siz dilediğiniz ayarı "Menü" butonuna basarak yapabilirsiniz.

Başla/Durdur butonu

Seçtiğiniz programı başlatmak veya durdurmak

için "BAŞLA/DURDUR" butonunu kullanın. Butona bastıktan sonra kısa

"bip" sesi duyulur ve LCD ekranda iki nokta işareti yanar ve program

çalışmaya başlar. Programı durdurmak için "BAŞLA/DURDUR" butonuna

2 saniye boyunca basın. "Bip" sesi duyulacak ve gösterge sönecektir.

Durdurma fonksiyonu

Cihazınız çalışırken “BAŞLA/DURDUR” butonuna basarak programı durdurabilirsiniz. LCD ekran üzerinde çalışma süresi kalacaktır. 10 dakika içerisinde tekrar “BAŞLA/DURDUR” butonuna basarsanız cihaz kaldığı yerden programa devam edecektir.

Renk fonksiyonu

“Renk” butonuna basarak açık, orta veya koyu olarak ekmeğinin pişirme rengini seçebilirsiniz. Bu seçenek Hamur ve Yoğurma programlarında kullanılamaz.

Somun fonksiyonu

Cihazınızda 700 g ve 900 g olmak üzere iki somun fonksiyonu bulunmaktadır. Ancak bu seçenek Hızlı, Hamur, Kek, Hamur ve Pişirme programlarında kullanılamaz.

Erteleme fonksiyonu

Cihazınızın hemen çalışmasını istemiyorsanız “SÜRE +” butonunu kullanarak erteleme fonksiyonunu aktif hale getirebilirsiniz. Erteleme fonksiyonunu kullanmadan önce ekmeğinin ne zaman hazır olması gerektiğine karar vermeniz gerekmektedir. Erteleme süresi programın pişirme süresini de içermektedir. İlk olarak program seçimi ve renk seçimi yapılmalıdır. Daha sonra “SÜRE +” butonuna basılmalıdır.



Maksimum erteleme süresi 13 saattir. Eğer erteleme süresini kısaltmak isterseniz “SÜRE -” butonuna basabilirsiniz. Örneğin, saat akşam 20:30 dur. Ertesi sabah 7:00 de ekmeğinin hazır olmasını isterseniz 10 saat 30 dakika sonra ekmeğinin hazır olmasını istiyorsunuz demektir. Öncelikle tercih ettiğiniz programı, rengi ve hamur miktarını seçin. Şu anki saatin ve ekmeğin hazır olması gerektiği zaman arasındaki süreyi belirterek 10 saat 30 dakika rakamları LCD ekranda görünene kadar “SÜRE +” düğmesine basın. Daha sonra “BAŞLA/DURDUR” butonuna basarak erteleme fonksiyonunu başlatın. Eğer sabah 7:00 de ekmeğiniz hazır olduğunda hemen tüketmek istemezseniz sıcak tutma fonksiyonu devreye girer ve ekmeğiniz 1 saat boyunca sıcak kalır.

Lütfen dikkat:

Erteleme fonksiyonu "Pişirme" programında kullanılmaz.

Lütfen dikkat:

Erteleme fonksiyonunu kullandığınız zaman, yumurta, süt, meyve, yoğurt ve soğan gibi çabuk çürüyen malzemeler kullanmayın.

Sıcak tutma fonksiyonu

Pişirme işleminden sonra cihazınız 1 saat boyunca ekmeğinizi sıcak tutar. Eğer ekmeğinizi hemen tüketmek isterseniz "BAŞLA/DURDUR" butonuna basarak sıcak tutma fonksiyonunu durdurabilirsiniz.

Hafıza fonksiyonu

Cihazınız çalışırken elektrik kesintisi olursa, 10 dakika boyunca cihaz programı hafızasında tutar. Elektrik

10 dakika içerisinde gelirse program kaldığı yerden devam eder.

"BAŞLA/DURDUR" butonuna basmanıza gerek kalmaz. Eğer kesinti 10 dakikadan fazla sürerse program hafızadan silinir. Cihazınızı tekrar başlatmanız gerekir. Ancak elektrik kesildiğinde eğer hamur yoğurma fonksiyonunun başlarında ise "BAŞLA/DURDUR" butonuna tekrar basarak programı baştan başlatabilirsiniz.

Lütfen dikkat:**Uyarı işaretleri**

Cihazınız birçok farklı ortam sıcaklığında çalışabilir. Ancak cihazınızı 15-34 °C arası ortam sıcaklığında çalıştırmanızı öneririz. Çok sıcak veya çok soğuk ortam sıcaklığında hamur miktarında farklılıklar olabilir.

+ Cihazınızın ilk programı bittikten sonra cihazı tekrar çalıştırmak istediğinizde eğer LCD ekranda

"HHH" ibaresi belirir ve 5 defa "bip" sesi duyulursa programı durdurmanız gerekir. Bu durum, cihazınızın halen çok sıcak olduğunu gösterir. Programı tekrar çalıştırmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun. "BAŞLA/DURDUR" butonuna bastıktan sonra LCD ekranda "LLL" ibaresi belirir ve 5 defa "bip" sesi duyulursa programı durdurmanız gerekmektedir. Bu durum cihazın çok soğumuş olduğunu gösterir.

Cihazın kapağını açın ve 10-20 dakika arasında cihaz oda sıcaklığına gelene kadar bekleyin.

Lütfen dikkat: Eğer ekmek makineniz soğuk bir ortamda ise, ekmek makinenizin içindeki sıcaklık oda sıcaklığından düşük olacaktır. Lütfen cihazınızı oda sıcaklığındaki bir ortamda bekletiniz veya pişirme programını seçerek cihazınızın sıcaklığını artırınız. - “BAŞLA/DURDUR” butonuna bastıktan sonra LCD ekranda “Err” ibaresi belirir ise lütfen bizi 0850 222 32 45 numaralı canlı destek hattımızdan hemen arayın.

EKMEK YAPMA MAKİNESİNİZİ NASIL KULLANACAKSINIZ?

Ekmek pişirme kabını saat yönüne doğru çevirerek yerleştirin. Yoğurma aparatını karıştırma kabının ortasındaki mile yerleştirin. Yoğurma aparatını yerleştirmeden önce boşlukları ısıya dayanıklı margarin ile doldurun. Böylece hamurun yoğurma aparatının altına yapışmasını engellemiş olur ve yoğurma aparatının da hamurdan kolayca ayrılmasını sağlarsınız. Malzemeleri ekmek pişirme kabının içerisine tarifinizdeki sıraya uyarak koyun. Genellikle su veya sıvı malzeme ilk olarak konmalıdır. Daha sonra şeker, tuz ve un eklenmelidir. Mayayı veya kabartma tozunu her zaman en son malzeme olarak eklemenizi tavsiye ederiz.



Lütfen dikkat:

Un ve maya için maksimum miktarlar; un için 490 g ve maya için 4,5 g'dır.

Parmağınız ile unun bir tarafında küçük bir girinti yapın. Girintiye maya ekleyin. Mayanın sıvı malzemeler veya tuz ile temas etmediğine emin olun. Malzemeleri ekledikten sonra cihazın kapağını kapatın ve prize takın. İsteddiğiniz programı “MENÜ” butonuna basarak seçin.

Renk butonuna basarak dilediğiniz ekmek esmerliğini seçin.



Somun fonksiyonundan dilediğiniz miktarı 700 g veya 900 g olarak seçin. Eğer ekmeğiniz hemen olsun istemiyorsanız "SÜRE +" butonuna basarak dilediğiniz zamanı ayarlayabilirsiniz. Programı hemen başlatmak için "BAŞLA/DURDUR" butonuna basın.

Normal Ekmek, Fransız Ekmeği, Tam Buğday, Tatlı, Glutensiz, Sandviç ve Yağlı ve Sütlü programlarında, program süresince 10 "bip" sesi duyulur. Bu sesler duyulduğunda ekstra malzeme ekleyebilirsiniz anlamına gelir. Cihazın kapağını açın ve eklemek istediğiniz ekstra malzemeleri ekleyin. Bu sırada bir miktar buhar çıkışı olabilir.

Program bittiğine 10 "bip" sesi duyulur ve gösterge ışığı söner. "BAŞLA/DURDUR" butonuna 2 saniye boyunca basarak cihazı kapatabilirsiniz.

Cihazın kapağını açın. Fırın eldiveni kullanarak ekmek pişirme kabını, kolundan sıkıca tutarak saat yönünün tersine çevirip çıkarın.

Ekmek pişirme kabından ekmeği çıkarmak için yanmaz-yapışmaz spatula kullanmanızı tavsiye ederiz.

Lütfen dikkat:

Ekmek pişirme kabı ve ekmek çok sıcak olacaktır. Bu sebeple her zaman fırın eldiveni kullanmanızı tavsiye ederiz.

Ekmek pişirme kabını ters çevirin ve ekmek içinden önce 20 dakika soğumasını bekleyin. Eğer program bittiğinde "BAŞLA/DURDUR" butonuna basmazsanız cihazınız 1 saat boyunca ekmeği sıcak tutacaktır.

Lütfen dikkat:

Ekmeği dilimlemeden önce, ekmeğin altındaki yoğurma aparatını çıkarmak için kancayı kullanın.



Homend Breakfast ile Nefis Tarifler ve Püf Noktaları

Homend Breadfast ile damak tadına uygun nefis ekmekler pişirmek hem kolay hem de keyifli. Biz de sizin için hazırladığımız lezzetli ekmek tarifleri ve her ekmekte profesyonel sonuçlar elde etmenize yardımcı olacak püf noktalarını bir araya topladık ve bu keyfi ikiye katladık!

Size en uygun tarifi seçerek hemen başlayabilir, püf noktalardan yararlanarak uzman ellerden çıkmış gibi tam kıvamında ekmek keyfini çıkarabilirsiniz. Afiyet olsun!

Fransız Ekmeği



Malzemeler:

- 60 ml süt
- 2 yumurta
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 430 g un (2 su bardağı + ¼ su bardağı)
- 1 paket kuru (instant) maya

Hazırlanışı:

- Öncelikle sütü ekmek pişirme kabına koyun. Ardından 2 yumurtayı çırpılmış olarak sütün üzerine ekleyin. Sırasıyla 3 yemek kaşığı tereyağı ve 2 çay kaşığı tuzu da ilave edin. Unun ¾ ünü karışıma ekleyin. Daha sonra unun ortasında parmağınız ile ufak bir havuz oluşturup şekeri ve mayayı ekleyin. Üzerine de geri kalan unu ilave edin ve cihazın kapağını kapatın.
- Fransız Ekmeği programını seçin.
- Somun ayarından 900 gramı ve renk ayarından dilediğinizi seçerek programı başlatın.
 - Program bitiminde cihazınızda 10 bip sesi duyulur ve gösterge ışığı söner.
 - Ekmek pişirme kabını ters çevirin ve ekmek içinden çıkana kadar hafifçe sallayın. Ekmeği dilimlemeden önce 20 dakika soğumasını bekleyin. Sonrasında afiyetle yiyebilirsiniz.

Malzemeler:

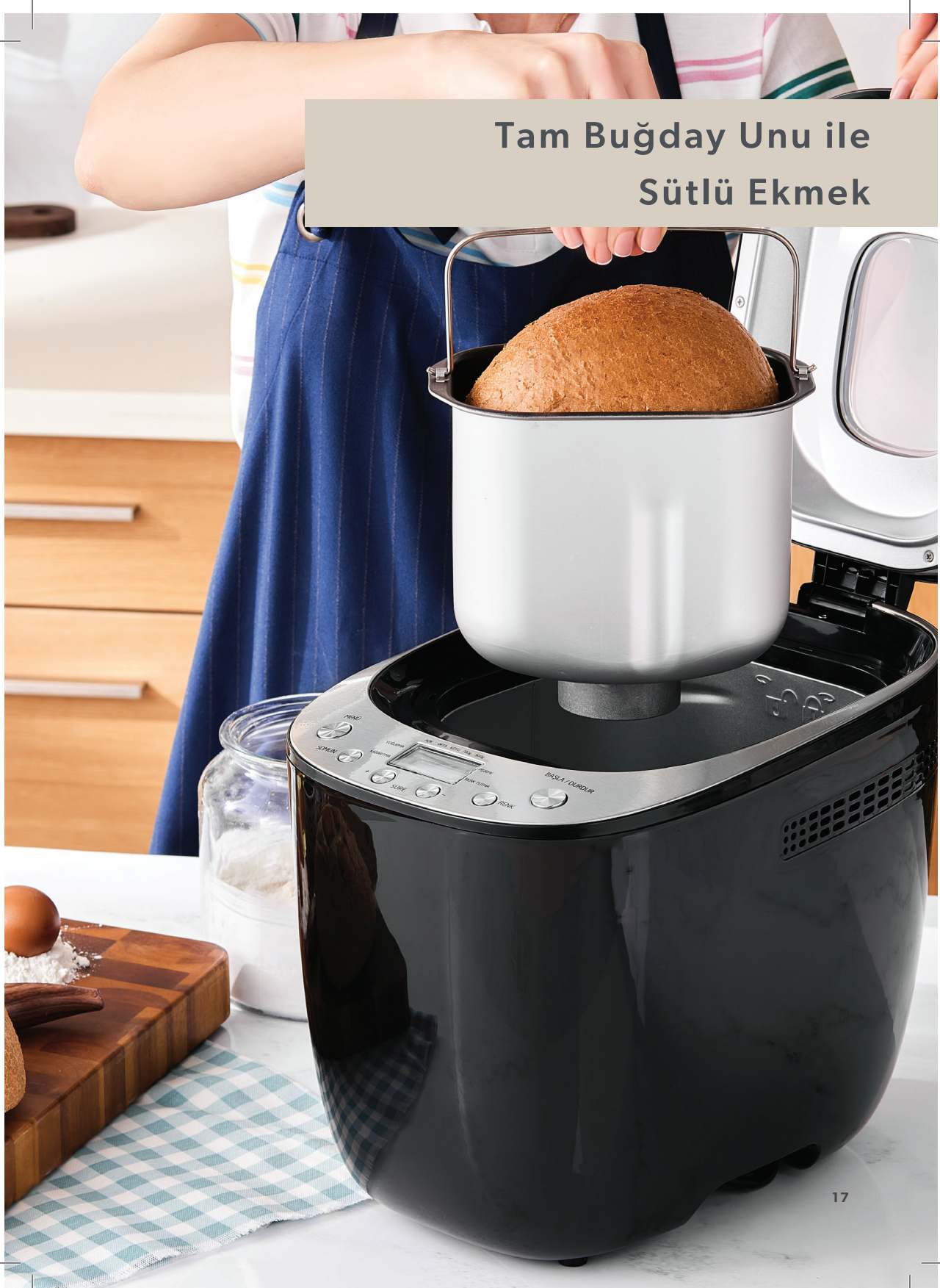
- 1,5 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı kuru (instant) maya
- ½ tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 3,5 su bardağı tam buğday un

Hazırlanışı:

- Oda sıcaklığındaki sütü ve ayçiçek yağını pişirme kabına dökün.
- Ardından tuzu ekleyin. Daha sonra unu ekleyerek ortasında parmağınız ile ufak bir havuz oluşturup şeker ve mayayı da ilave edin ve cihazın kapağını kapatın.
- Tam buğday programını seçin.
- Somun ayarından 900 gramı ve renk ayarından dilediğinizi seçerek programı başlatın.
- Program bitiminde cihazınızda 10 bip sesi duyulur ve gösterge ışığı söner.
- Ekmek pişirme kabını ters çevirin ve ekmek içinden çıkana kadar hafifçe sallayın. Ekmeği dilimlemeden önce 20 dakika soğumasını bekleyin. Sonrasında afiyetle yiyebilirsiniz.



Tam Buğday Unu ile Sütlü Ekmek



Ekmek yapımı için malzemeler ve ipuçları

Ekmeklik un

Ekmeklik un yüksek glüten içerir. Ekmeğe elastikiyet sağlar ve kabarma sonrasında ekmeğin snmesini engeller. Normal undan daha fazla glüten içerdiği için büyük miktarlarda ekmek yapımı için tercih edilir. Ekmek yapmak için en önemli malzeme ekmeklik unudur.

Sade un

Kabartma tozu içermeyen undur. Klasik ekmek yapımı için uygundur.

Tam buğday unu

Tam buğday unu, tam buğdayın öğütülmesinden elde edilir. Kepek ve glüten içerir. Tam buğday unu normal undan daha besleyici ve daha ağırdır. Bu un ile yapılan ekmekler daha küçük olur. Bu sebeple birçok tarifte tam buğday unu ile ekmeklik unun karıştırılması tavsiye edilir.

Kara buğday unu

Kara buğday unu "kaba un" olarak da adlandırılır. Tam buğday unu gibi yüksek oranda lif içerir. Kabarma sonrasında büyük miktarda ekmek elde etmek için büyük oranda ekmeklik un ile karıştırılması gerekmektedir.

Kendi kendine kabaran un

Özellikle kek yapımında kullanılan ve kabartma tozu içeren undur.

Mısır unu ve yulaf unu

Mısır unu ve yulaf unu mısırın ve yulafın öğütülmesi sonucu elde edilir. Her iki un da lezzeti ve dokuyu artırmak için, tam tahıllı ekm

Şeker

Şeker, ekmeğe tat ve renk katan önemli bir malzemedir. Ayrıca ekmeğin mayalanmasını kolaylaştırarak besleyici değer katar. Beyaz şeker daha çok kullanılır. Esmer şeker, pudra şekeri veya pamuk şeker de tercih edilebilir.

Maya

Mayalama işlemi sırasında maya, karbondioksit üretir. Karbondioksit, ekmeğin kabarmasını ve iç kısmının yumuşak olmasını sağlar. Mayanın hızlı bir şekilde aktif hale gelmesi için şeker ve undaki karbonhidrata ihtiyaç vardır.

Aşağıda, en çok kullanılan yaş maya ve kuru maya ölçülerini görebilirsiniz;

1 çay kaşığı kuru maya = $\frac{3}{4}$ çay kaşığı yaş maya

1,5 çay kaşığı kuru maya = 1 çay kaşığı yaş maya

2 çay kaşığı kuru maya = 1,5 çay kaşığı yaş maya

Maya sıcakta bozulduğu için buzdolabında saklanmalıdır. Mayayı kullanmadan önce son kullanma tarihini kontrol edin. Her kullanımdan sonra hemen buzdolabına kaldırın. Ekmeğiniz kabarmıyorsa bunu sebebi genellikle mayanın bozuk olmasıdır.

Aşağıdaki adımları uygulayarak mayanın taze ve aktif olup olmadığını kontrol edebilirsiniz.

Ölçü kabına $\frac{1}{2}$ fincan sıcak (45-50 °C) su koyun.

Kaba 1 çay kaşığı beyaz şeker koyup karıştırın. Üzerine 2 çay kaşığı maya ekleyin.

Ölçü kabını 10 dakika boyunca sıcak ortamda bırakın. Suyu karıştırmayın.

Kapta köpük oluşacaktır.

Köpük 1 fincan seviyesine yükselmelidir. Aksi halde maya bozuk veya aktif değildir.

Tuz

Tuz ekmeğin lezzetini artırır ve kabuğunun daha kızarık olmasını sağlar. Ancak tuz, mayanın kabarmasını engelleyebilir. Tarifinizi uygularken çok fazla tuz kullanmayın. Tuz eklenmemiş ekmek daha fazla kabarır.

Yumurta

Yumurta ekmeğin dokusunu iyileştirir, ekmeğin daha besleyici olmasını sağlar ve boyutunu artırır. Yumurta kırıldıktan sonra iyice çırpılmalıdır.

Margarin ve tereyağı

Margarin ekmeğin daha yumuşak olmasını sağlar ve kullanım ömrünü artırır. Tereyağı kullanılmadan önce eritilmeli veya ufak parçalar halinde kesilmelidir.

Kabartma tozu

Kabartma tozu keki ve hızlı programlarda ekmeği kabartmak için kullanılır. Mayalama süresi gerektirmez. Gaz üreterek ekmeğin içinde kabarcıklar oluşumunu sağlar ve ekmeğin dokusunu yumuşatır.

Karbonat

Kabartma tozu ile benzer özellikleri vardır. Kabartma tozu ile birlikte de kullanılabilir.

Su ve diğer sıvılar

Su ekmek yapımındaki temel malzemelerden biridir. 20-25 °C su sıcaklığı ekmek yapımındaki en ideal sıcaklıktır. Su yerine taze süt veya %2 süt tozu ile karıştırılmış su kullanılabilir. Böylece ekmeğin lezzeti artar ve kabuğu daha iyi kızarır. Bazı tariflerde de ekmeği tatlandırmak için elma suyu, portakal suyu ve limon suyu gibi meyve suyu kullanımı tavsiye edilebilir.

Model no	Breadfast 1503H
Voltaj seviyesi	220-240V~ 50 Hz
Güç seviyesi	550W
Ağırlık	4,3 kg

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 robot süpürge'nin 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 Servislerimize www.homend.com.tr'den ulaşabilirsiniz.



homend.com.tr

Size Őimdi anlatacaklarımıza kayıtsız kalamayacaksınız.

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



GARANTİ BELGESİ İSTEMEYİZ.

Aldığınız Homend ürününü,
homend.com.tr 'dan 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 teslimat
süresi hariç **48 saate** sorunu çözeriz.



EVE SERVİS ÜCRETSİZ.

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

homend.com.tr