



**FUNCTIONALL**  
Kullanım Kılavuzu

**Homend**  
Serving life



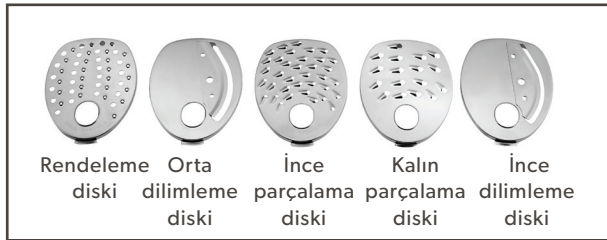
Gücüyle fark yaratan mutfak robotunuz, bir parmağınızda on marifet. Şimdi, test etmek istiyorsunuz. En doğal hakkınız. Ama gelin, önce sizin için özenle hazırladığımız kullanım kılavuzuna bir göz atın. İçinde pek çok değerli bilgi olduğunu göreceksiniz. Şimdi, mutfak robotunuzla tanışmak istemez misiniz?























*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.*

**FUNCTIONALL 2844H**

# MUTFAK ROBOTUNUZ HANGİ PARÇALARDAN OLUŞUYOR?



			
		500 gr	4-6x pulse
		100 gr	15x pulse
		150 gr	50 saniye
		300 gr	10 saniye
		250 gr	40 saniye
		250 gr	45 saniye
		100 gr	40 saniye
		500 gr	30 saniye
	   	4 200 gr 200 gr	4 dakika
	 	4	2,5 dakika
		125-350 ml	15-20 saniye

### Önemli Bilgiler

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve ileride tekrar başvurmak üzere muhafaza ediniz.

### Genel Bilgiler

#### Tehlike

+ Motor ünitesini asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın, musluk altında durulamayınız. Motor ünitesini temizlemek için sadece nemli bir bez kullanınız.

#### Uyarı :

+ Cihazın elektrik fişini prize takmadan önce cihaz üzerinde belirtilen voltajın yerel şebeke voltajına uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

Tehlike durumuna maruz kalmamak için bu cihazı asla bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayınız.

- + Elektrik kablosu, fişi veya başka herhangi bir parçası hasar görmüşse cihazı kullanmayınız.
- + Cihazın güç kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Karaca'nın yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kalifiye kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayınız.
- + Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, duyuşal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübesi yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- + Çocukların kendi güvenliği için, cihaz ile oynamalarına izin vermeyiniz.
- + Cihazı gözetimsiz çalıştırmayınız.
- + Cihaz çalışır durumdayken, besleme borusuna malzemeleri kesinlikle parmaklarınızla veya bir nesne yardımıyla (örneğin spatula) iterek doldurmaya çalışmayın. Bunun için yalnızca malzeme iticiyi kullanın.
- + Ek parçaları, mutfak robotunun bıçak ünitesini tutarken ve temizlerken dikkatli olun.

#### **Dikkat**

- + Herhangi bir aksesuarı çıkarmadan önce cihazı kapatınız.
- + Kullanım sonrasında, cihazın fişini mutlaka prizden çekiniz.
- + Haznenin veya hazne kapağını çıkarmadan önce hareketli parçaların durmasını bekleyiniz.

- + Başka üreticilere ait olan veya Homend tarafından özellikle tavsiye edilmeyen aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu tür aksesuar veya parça kullanırsanız, garantiniz geçerli olmayacaktır.
- + Kullanım kılavuzunda belirtilen tablodaki miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- + Bazı malzemeler parçaların yüzeyinde renk değişimine neden olabilir. Bunun parçalar üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur. Renk değişimi genellikle belirli bir süre sonra meydana gelir.
- + Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.

#### **Güvenlik Özellikleri Dahili Güvenlik Kilidi**

- +Sekiz yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel beceri ya da bilgi ve deneyim eksikliği bulunan kişiler, cihazı ancak gözetim altında bulundurulmaları ya da cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatların kendilerine verilmesi ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanabileceklerdir.
- + Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- + Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

+ Mutfak robotuna sıcak sıvı dökülürse ani buharlaşma nedeniyle sıvı cihazdan dışarı çıkabileceğinden dikkatli olmanız önerilmektedir.

### **İlk Kullanımdan Önce**

Cihazı ilk kez kullanmadan önce gıda ile temas eden parçaları iyice temizleyiniz ("Temizlik" bölümüne bakınız).

### **Cihazın Kullanımı**

#### **Genel Bilgiler**

Cihaz, mutfak robotu haznesi ve kapağı doğru şekilde takılmadığında çalışmasını engelleyen dahili bir güvenlik kilidi ile donatılmıştır.

#### **Mutfak Robotu**

1- Hazneyi motor ünitesinin üzerine yerleştiriniz ve sabitlemek için saat yönünde çeviriniz.

**Not:** Hazne kulpu doğrudan kapalı kilit sembolünün üzerinde olduğunda hazne doğru şekilde monte edilmiş olacaktır.

2- İstenen aksesuarla birlikte bıçak mili (bıçak ünitesi, yoğurma aksesuarı, yumurta çırpıcı disk veya kesici ek parçalardan birine sahip aparatlar) hazneye yerleştiriniz. Aşağıda belirtilen uygun bölüme bakınız.

3- Bıçak ünitesini veya yoğurma aksesuarını kullandığınızda, işlenecek malzemeleri hazneye yerleştiriniz.

**Not:** Hazneyi "MAX" göstergesinin üzerinde doldurmayınız.

4- Kapağı haznenin üzerine yerleştiriniz. Kapağı sabitlemek için saat yönünde klik sesi duyulana kadar çeviriniz.

**Not:** Kapaktaki çıkıntının hazne kulpunun yuvasına kilitlendiğinden emin olunuz.

5- Ek parçalardan biri ile rende taşıyıcıyı kullandığınızda, malzemeleri besleme borusundan ekleyiniz ve itici ile aşağı doğru itiniz.



## **Malzemeler**

Tereyađı ve bal karıřımı

Maksimum Miktarlar

100 gr tereyađı - 600 gr bal

Uygulama sũresi

5 saniye

6- İřlemi tamamladıđınızda hız ayarını "0" konumuna getiriniz.

## **Besleme borusu ve itici**

+ Sıvı ve/veya katı maddeler eklemek için besleme borusunu kullanınız.

+ Katı malzemeleri besleme borusundan ařađı itmek için iticiyi kullanınız.

**İpucu:** İticiyi besleme borusunu kapatmak için kapak olarak da kullanabilirsiniz. Bu, malzemelerin besleme borusundan dıřarı çıkmasını önler.

## **Bıçak ünitesi**

Bıçadı, malzemeleri dođramak, karıřtırmak, parçalamak veya pũre haline getirmek için kullanabilirsiniz.

1- Korumacı kapađı bıçaktan çıkarınız. Bıçadı kenarları çok keskindir.

Keskin kısımlarına dokunmayınız.

2- Bıçak mili hazneye yerleřtiriniz.

3- Bıçak ünitesini haznedeki milin üzerine yerleřtiriniz.

4- Malzemeleri hazneye yerleřtiriniz. Büyük yiyecek parçalarını hazneye yerleřtirmeden önceden yaklaşık 3 x 3 x 3 cm ölçülerinde kesiniz.

**Not:** Malzemeleri hazneye eklemeyen önce yođurma aksesuarlarını mutlaka bıçak mili ile birlikte hazneye yerleřtiriniz.

5- Kapađı haznenin üzerine yerleřtiriniz. Kapađı sabitlemek için saat ynnde klik sesi duyulana kadar çeviriniz.

Not: Kapaktaki çıkıntının hazne kulpunun yuvasına kilitlendiđinden emin olunuz.

6- İticiyi besleme borusuna yerleřtiriniz.

7- İřlemi tamamladıđınızda hız ayarını "0" konumuna getiriniz ve cihazın fiřini prizden çekiniz.

İpuçları

+ Sođan dođrarken, dđmeyi P (pulse fonksiyonu) ayarına getirerek sođan parçalarını kendi kontrolnzde istediđiniz boyutta dođrayabilirsiniz.

+ Peynir (sert) veya çikolata dođrarken cihazı çok uzun sre çalıřtırmayın.

Aksi halde malzemeler çok ısınabilir, erimeye bařlayabilir ve topaklanabilir.

+ Kahve ekirdeđi, zerdeçal, muskat ve buz kpleri gibi sert malzemeleri dođrarken bıaknitesini kullanmayın. Aksi halde bıçak krelecektir.

+ Mutfak robotu haznesinin içine yiyecek yapıřması halinde, cihazı kapatarak fiřini prizden ekin. Ardından bir spatula ile yiyeceđi temizleyiniz.

### **Yođurma aksesuarı**

Yođurma aksesuarını eklemek ve pizzalarda mayalı hamurları yođurmak için kullanabilirsiniz.

1- Bıçak mili hazneye yerleřtiriniz.

2- Yođurma aksesuarını haznedeki milinne yerleřtiriniz.

Not: Malzemeleri hazneye eklemektennce daima yođurma aksesuarlarıyla birlikte bıçak mili hazneye yerleřtiriniz.

3- Malzemeleri hazneye yerleřtiriniz.

4- Kapağı haznenin üzerine yerleştiriniz. Kapağı sabitlemek için saat yönünde klik sesi duyulana kadar çeviriniz.

**Not:** Kapaktaki çıkıntının hazne kulpunun yuvasına kilitlendiğinden emin olunuz.

5- Malzemeleri besleme borusuna yerleştiriniz.

+ Malzeme iticiyle malzemeleri besleme borusunun içine doğru yerleştirin.

+ En iyi sonucu elde etmek için besleme borusunu eşit miktarda doldurun.

+ Çok miktarda malzeme kullanacaksanız, küçük miktarlarla işleme başlayın ve gruplar arasında hazneyi boşaltın.

6- İticiyi besleme borusundaki malzemelerin üzerine hafifçe bastırınız.

#### **Dilimleme, parçalama ve bulamaç diskleri**

Diskle kesinlikle buz küpleri gibi çok sert cisimleri parçalamaya çalışmayın. Diskin dilimleyici bıçağını tutarken dikkatli olun. Ağız çok keskindir.

1- Bıçak mili hazneye yerleştiriniz.

2- Metal dilimleme, parçalama veya bulamaç aksesuarını haznedeki milin üzerine yerleştiriniz.

+ Kesici ucu, kesici uç tutucu milinin üzerine yerleştiriniz.

+ Kesici ucu milin üzerindeki korumanın üzerine iterek yerleştiriniz.

+ Kesici ucu milin üzerinde kilitlene kadar ve "klik" sesi duyulana kadar itin.

7- İşlemi tamamladığınızda hız ayarını "0" konumuna getiriniz ve cihazın fişini prizden çekiniz.

#### **İpuçları**

+ Yumuşak malzemeleri parçaladığınızda veya bulamaç haline getirdiğinizde, malzemelerin püre haline gelmesini önlemek için düşük bir hız kullanın.

+ Peynir (sert) veya çikolata doğrarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın.

Aksi halde malzemeler çok ısınabilir, erimeye başlayabilir ve topaklanabilir.

**KULLANIM KILAVUZU**

Ek parçaları çikolatayı işlemek için kullanmayın. Çikolata parçalama işlemi için sadece bıçak ünitesini kullanın.

### **Yumurta Çırpıcı Diski**

Yumurta çırpıcı diskini krema çırpma ve yumurta, yumurta akı, hazır puding, mayonez ve pandispanya karışımlarını çırpma için kullanabilirsiniz.

- 1- Bıçak mili hazneye yerleştiriniz.
- 2- Yumurta çırpıcı diskini haznedeki milin üzerine yerleştiriniz.
- 3- Malzemeleri hazneye yerleştiriniz.
- 4- Kapağı haznenin üzerine yerleştiriniz. Kapağı sabitlemek için saat yönünde klik sesi duyulana kadar çeviriniz.
- 5- İticiyi besleme borusuna yerleştiriniz.
- 6- İşlemi tamamladığınızda hız ayarını "0" konumuna getiriniz ve cihazın fişini prizden çekiniz.

### **İpuçları**

- + Yumurta çırpıcı diskini tereyağlı veya margarinli kek karışımlarını hazırlamak veya hamur yoğurmak için kullanmayın. Bu işler için yoğurma aksesuarını kullanınız.
- + Yumurta akını çırparken haznenin ve yumurta çırpıcı diskinin kuru ve yağsız olduğundan emin olunuz. Yumurta beyazlarının oda sıcaklığında olmasına dikkat ediniz.

### **İpuçları**

- + Cihazı ne kadar uzun süre çalıştırırsanız, karıştırma sonucu o kadar iyi olacaktır.
- + Buz küplerini kırmak için küpleri hazneye yerleştirin, kapağı kapatınız ve hız ayar düğmesini P konumuna (pulse fonksiyonu) getiriniz.
- + Meyveler gibi bazı malzemelere bir miktar sıvı eklerseniz karıştırılması daha kolay olacaktır. Örneğin: limon suyu.
- + Çorbayı karıştırırken pişmiş malzemeler kullanınız.
- + Sonuçlardan memnun değilseniz, hız ayar düğmesini P konumuna (pulse fonksiyonu) getirerek cihazı birkaç defa kısa aralıklarla çalıştırın. Ayrıca malzemeleri bir spatula ile karıştırarak (blenderin çalışmadığı durumda) veya daha az miktarda işlemek için içindekilerin bir kısmını boşaltarak daha iyi bir sonuç elde etmeyi deneyebilirsiniz.

### **Temizlik**

- 1- Cihazı kapatın ve elektrik fişini prizinden çekiniz.
  - 2- Motor ünitesini nemli bir bezle temizleyiniz. Motor ünitesini asla suya daldırmayınız veya su altında durulamayınız.
  - 3- Yiyeceklerle temas eden parçaları, kullanımdan hemen sonra bir miktar bulaşık deterjanı ile sıcak su ile temizleyiniz. Mutfak robotunun bıçak ünitesini ve uç kısımlarını çok dikkatli bir şekilde temizleyiniz. Kenarları çok keskindir.
- Not: Motor ünitesi hariç tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- + Bıçakların kesici kenarları ve kesici uçlarının sert nesnelere temas etmemesine dikkat ediniz. Bu, körleşmelerine neden olabilir.

### **Muhafaza**

Kabloyu cihazın alt kısmına sarabilirsiniz.

### **Çevre**

Cihazı ömrünün sonunda normal evsel atıklarla birlikte atmayın, geri dönüşüm için resmi bir toplama noktasına teslim ediniz. Bunu yaparak çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz.

Sorun	Çözüm
Hız ayar düğmesini herhangi bir hız seviyesine veya P konumuna (pulse fonksiyonu) çevirdiğimde cihaz çalışmıyor.	Mutfak robotu haznesinin ve kapağının veya blender haznesinin doğru takıldığından emin olunuz (takıldığında "klik" sesi duyulmalıdır). Mutfak robotu haznesiyle herhangi bir aksesuar kullanıyorsanız, bıçak milin doğru şekilde takıldığından emin olunuz. Blender haznesini kullanıyorsanız, dört kilitleme konumundan birinde kilitletiğinden emin olunuz. Dökülmeyi önlemek için kapağı sabit tutunuz. Mutfak robotu kullanıyorsanız, hazne tutacağından doğrudan kapalı kilit sembolünün üzerinde olduğundan emin olunuz. Çıkıntının hazne kulpunun yuvasına kilitletiğinde hazne kapağı doğru şekilde monte edilmiştir. Tüm parçalar doğru bir şekilde monte edilmişse, hız ayarı ile bir hız seçtiğinizde veya pulse düğmesine bastığınızda cihaz çalışmaya başlar.
Kullandığım aksesuar için yanlış hız ayarı seçtim.	Aksesuarı kontrol ediniz ve ilgili hız ayarını seçiniz.
Yumurta çırpıcı diski ve yoğurma aksesuarı dönmüyor.	Yumurta çırpıcı diski veya yoğurma aksesuarını bıçak mile monte edilmiş olduğundan emin olunuz. Ayrıca mutfak robotu haznesinin ve kapağının doğru şekilde takıldığından emin olunuz (takıldığında "klik" sesi duyulmalıdır).

## **Tarifler**

### **Pizza Hamuru**

#### **Malzemeler**

- 250 gr beyaz un
- 1/2 çay kařığı řeker
- 1/2 çay kařığı tuz
- 1/2 paket hızlı maya
- 140 g ılık su
- 25 g yağ

1- Bıçak mili hazneye yerleřtirin ve yoęurma aksesuarını bıçak milin üzerine takınız.

2- Tüm kuru malzemeleri hazneye yerleřtiriniz, suyu ve yağı ekleyiniz.

3- Kapaęı haznenin üzerine yerleřtiriniz ve "klik" sesini duyana kadar çevirip sabitleyiniz. Yoęurma aksesuarına uygun hız ayarını seçiniz ve cihazı hamur iyice karıřmıř bir top haline gelene kadar çalıřtırınız. Bu yaklaşık 30 saniye surecektir.

4- Hamuru bir kaseye alıp üzerini nemli bir bezle rtn ve hacmi iki katına çıkana kadar yaklaşık 40 dakika mayalanmaya bırakınız.

5- Tezgahınızın zerine un serpin, hamuru yuvarlayın ve iki pizza hamuru tabanı oluřturun ve bunları yağlanmış bir fırın tepsisine koyun.

6- Pizza hamurunun tabanlarını domates sosu ve en sevdięiniz sos ile kaplayın. Peynir, jambon, salam, mantar, ton balıęı, soęan, enginar, dolmalık biber vb. kullanabilirsiniz. Pizzaların zerine biraz kekik ekleyip zeytinyaęı surerek piřirin.

İpucu: Yaklaşık 200 g peynir (Parmesan veya Gouda) parçalamak için parçalayıcı aparatını kullanabilirsiniz. Rendeleme aparatını haznede bulunan milin üzerine yerleřtirin ve rendeleyiciyi bıçak milin üzerine takın. Kapaęı kapatın ve "klik" sesini duyana kadar çevirip kilitleyin. Peyniri besleme borusuna sıęacak řekilde kesin ve peyniri rendeleyin.

### **Yoęurt soslu yeřil salatalık salatası**

#### **Malzemeler:**

- 1 Salatalık
- 2 su bardaęı maydanoz



- 1 kase doğal yoğurt

- 1 yemek kaşığı hardal

- Tat vermesi için tuz ve karabiber

1- Bıçak mili hazneye yerleştirin ve dilimleme aparatını döner mil üzerine takın.

İpucu: İnce dilimler kesmek için ince dilimleme ucunu kullanın.

2- Kapağı kapatın ve "klik" sesini duyana kadar çevirip kilitleyin. Uygun hız ayarı için Dilimleme ve parçalama aparatları altındaki "Cihazın kullanılması" bölümüne bakınız.

**Not:** Salatalığı besleme borusundan aşağı iterken, iticiye çok fazla baskı uygulamayın.

3- Dilimlenmiş salatalığı servis tabağına alın.

4- Bıçak mili hazneye yerleştirin ve bıçak ünitesini döner mil üzerine takın.

5- Maydanozu hazneye yerleştiriniz. Kapağı kapatın ve "klik" sesini duyana kadar çevirip kilitleyin.

6- Maydanozu doğrayın. Doğrama işlemi üzerinde daha iyi kontrole sahip olmak için hız ayarını P konumuna (pulse fonksiyonu) getirin.

7- Yoğurt, hardal, tuz ve karabiberi ekleyip homojen bir karışım elde edene kadar birkaç saniye daha karıştırın.

8- Sosu salatalık dilimleri ile karıştırın ve servis yapmadan önce salatayı buzdolabında soğutun.

Krem şanti

**Malzemeler:**

- 250 ml taze krema

1- İşlemden önce kremayı en az 2 saat bekletin.

2- Bıçak mili hazneye yerleştirin ve yumurta çırpıcı diskini döner mil üzerine takın.

3- Kremayı hazneye koyun.

4- Kapağı kapatın ve "klik" sesini duyana kadar çevirip kilitleyin. İstenen kıvam elde edilene kadar kremayı karıştırın.

İpucu: Krem şantiyi servis etmeden önce soğutun. Krem şantiyi pasta, dondurma, meyve, kahve üzerine servis edebilir veya pasta dolgusu kullanılabilir.

**KULLANIM KILAVUZU**

Model no	Functionall 2844H
Voltaj seviyesi	220-240V~ 50/60Hz
Güç seviyesi	1500W

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 süpürgecinin 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  
YETKİLİ SERVİS LİSTESİ



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](http://homend.com.tr)



**FUNCTIONALL**  
User's Manual

**Homend**  
Serving life



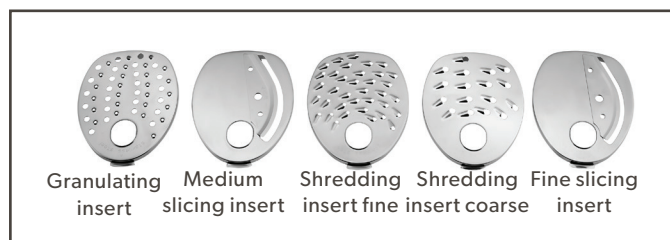
With your food processor that makes a difference with its power, ten tricks on one finger. Now, you want to test your blender. Your most natural right. But come, first take a look at the user manual we have carefully prepared for you. You will find that there is a lot of valuable information in it. Now, to meet your food processor Don't you want?



















*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*

**FUNCTIONALL 2844H**

# WHAT PARTS DOES YOUR FOOD PROCESSOR CONSIST OF?





			
		500 gr	4-6x pulse
		100 gr	15x pulse
		150 gr	50 sec
		300 gr	10 sec
		250 gr	40 sec
		250 gr	45 sec
		100 gr	40 sec
		500 gr	30 sec
		4 200 gr 200 gr	4 min
		4	2,5 min
		125-350 ml	15-20 sec

### Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

### General Danger

Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

### Warning

Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance. Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.

use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.

If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Homend, a service centre authorised by Homend or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Then use a spatula to remove the food from the wall. Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose. Be very careful when you handle or clean the inserts, the food processor blade unit and the blade unit of the blender jar. The cutting edges of the blade units and the inserts are very sharp. Be especially careful when you empty the bowl.

**Caution**

Always switch off the appliance by turning the speed selector to O. Switch off the appliance before you detach any accessory. Unplug the appliance immediately after use. Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar. Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Karaca does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid. Do not exceed the maximum level indication on the jar and the bowl.

Consult the table in this user manual for the correct quantities and processing times. Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolourations usually disappear after some time.

#### **Safety features Built-in safety lock**

- + This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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.
- + Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- + Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

#### **Before first use**

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

## Using the appliance

### General

The appliance is equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the food processor bowl and its lid are not assembled properly.

### Food processor

1- Put the bowl on the motor unit and turn it clockwise to fix it.

**Note:** The bowl is assembled correctly when the handle is directly above the closed lock symbol.

2- Put the tool holder with the desired accessory in the bowl (blade unit, kneading accessory, emulsifying disc or the insert holder with one of the inserts ). See the appropriate section below.

3- When you use the blade unit or the kneading accessory, put the ingredients to be processed in the bowl.

**Note:** Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

4- Put the lid on the bowl. Turn the lid clockwise to fix it ('click').

**Note:** Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

5- When you use the insert holder with one of the inserts, add the ingredients through the feeding tube and push them down with the pusher.

### Ingredients

Butter and honey mixture

Maximum Quantities

100 g butter - 600 g honey

Appr.Time

5 secs

6- When you have finished processing, turn the speed selector to 0.

### **Feeding tube and pusher**

- + Use the feeding tube to add liquid and/or solid ingredients.
- + Use the pusher to push solid ingredients down the feeding tube.

Tip: You can also use the pusher to close the feeding tube. This prevents ingredients from escaping through the feeding tube.

### **Blade unit**

You can use the blade unit to chop, mix, blend or puree ingredients.

- 1- Remove the protective cover from the blade. The cutting edges are very sharp. Do not touch them.
- 2- Put the tool holder in the bowl.
- 3- Put the blade unit on the tool holder in the bowl .
- 4- Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3cm.

**Note:** Always put the tool holder with the blade unit in the bowl before you add the ingredients.

- 5- Put the lid on the bowl. Turn the lid clockwise to fix it ('click').

**Note:** Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

- 6- Put the pusher in the feeding tube.
- 7- Select the speed that corresponds with the colour of the accessory.
- 8- When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance.

### **Tips**

- + When chopping onions, you can chop the onion pieces to the desired size at your own control by turning the button to P (pulse function).
- + Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.

+ Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.

+ If food sticks to the blade or to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the blade or from the wall of the bowl.

### **Kneading accessory**

You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas.

1- Put the tool holder in the bowl.

2- Put the kneading accessory on the tool holder.

Note: Always put the tool holder with the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.

3- Put the ingredients in the bowl.

4- Put the lid on the bowl. Turn the lid clockwise to fix it ('click').

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

5- Put the pusher in the feeding tube.

6- When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance.

### **Slicing, shredding and granulating inserts**

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts. The cutting edges of the inserts are very sharp. Do not touch them.

1- Put the tool holder in the bowl.

2- Place the metal shredding, slicing or granulating insert in the insert holder.

Push the opening of the insert over the projection on the shaft.

+ Press the insert onto the insert holder until it locks in position with a click.

3- Place the insert holder with insert on the tool holder.

4- Put the lid on the bowl. Turn the lid clockwise to fix it ('click').

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

5- Put the ingredients in the feeding tube.

+ Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.

+ Fill the feeding tube evenly for the best results.

+ When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

6- Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

7- When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance.

**Tips:**

+ When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into puree.

+ Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. If you do, the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy.

+ Do not use the inserts to process chocolate. Only use the blade unit for this purpose.

**Emulsifying disc**

You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.

1- Put the tool holder in the bowl.

2- Place the emulsifying disc on the tool holder.

3- Put the ingredients in the bowl.

4- Put the lid on the bowl. Turn the lid clockwise to fix it ('click').

5- Put the pusher in the feeding tube.

6- When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance.

**Tips**

+ Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.

+ Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature.

**Tips**

+ The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.

+ Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.

+ To crush ice cubes, put the cubes in the jar, close the lid and turn the speed selector to P (pulse position).

+ Some ingredients, e.g. fruits, are easier to blend if you add some liquid e.g. lemon juice.

+ When you blend soup, use cooled ingredients.

+ If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by turning the speed selector to P (pulse position). You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring out some of the contents in order to process a smaller amount.

+ When you process a liquid that is hot or tends to foam ( e.g. milk), do not put more than 500ml in the blender jar to avoid spillage.



## **Cleaning**

1- Switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket.

2- Clean the motor unit with a moist cloth. Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap;

3- Clean the parts that have come into contact with food in hot water with some washing-up liquid immediately after use. Clean the blade unit of the food processor, the blade unit of the blender and the inserts very carefully. The cutting edges are very sharp.

**Note:** All parts, except the motor unit, can also be cleaned in the dishwasher.

+ Make sure that the cutting edges of the blades and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

## **Storage**

1- You can wind the cord around the bottom of the appliance.

## **Environment**

+ Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Problem	Solution
<p>When I turn the speed selector to a speed or to P (pulse position) the appliance does not operate.</p>	<p>Make sure the food processor bowl and its lid or the blender jar are assembled correctly ('click'). Make sure that the tool holder has been inserted properly if you are using any accessory with the food processor bowl. If you use the blender jar, make sure it is locked in one of its four locking positions. Keep the lid fixed to avoid spillage. If you use the food processor, make sure that the bowl handle is directly above the closed lock symbol. The bowl lid is correctly assembled when the projection is locked into the slot of the bowl handle. If all parts are assembled correctly, the appliance starts to operate when you select a speed with the speed selector or press the pulse button.</p>
<p>I have selected the wrong speed for the accessory I am using.</p>	<p>Check the suitable accessory and choose the corresponding speed.</p>
<p>The emulsifying disc or kneading accessory does not turn.</p>	<p>Make sure the emulsifying disc or kneading accessory is assembled properly onto the tool holder. Also make sure the food processor bowl and the lid are assembled properly ('click').</p>

## Recipes

### **Pizza dough Ingredients:**

- 250g white flour
- 1/2 teaspoon sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 packet of quick yeast 140g warm water
- 25g oil

1- Put the tool holder in the bowl and place the kneading accessory on the tool holder.

2- Put all the dry ingredients in the bowl and add the water and the oil.

3- Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Select the speed that corresponds to the kneading accessory and let the appliance run until the dough has become a well-mixed ball. This takes about 30 seconds.

4- Put the dough in a bowl, cover it with a damp cloth and let it rise for about 40 minutes until it has doubled in volume.

5- Dust your worktop with flour, roll the dough and create two pizza dough bases and put them on a greased baking tray.

6- Cover the pizza dough bases with tomato sauce and your favourite topping. You can use cheese, ham, salami, bacon, mushrooms, tuna fish, onions, artichokes, bell pepper etc. Spread some oregano and pour olive oil over the pizzas and bake them.

Tip: You can use the shredding insert to shred about 200g cheese (Parmesan or Gouda). Put the tool holder in the bowl and place the insert holder with the shredding insert on the tool holder. Close and lock the lid ('click'). Cut the cheese into pieces that fit into the feeding tube and shred the cheese.

### **Cucumber salad with yoghurt sauce**

#### **Ingredients:**

- 1 cucumber
- 2 cups parsley leaves
- 1 cup natural yoghurt
- 1 tablespoon mustard
- Salt and black pepper to taste

1- Put the tool holder in the bowl and place the insert holder with slicing insert on the tool holder.

Tip: Use the fine slicing insert to cut thin slices.

2- Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Slice the cucumber. See chapter 'Using the appliance' under 'Slicing and shredding inserts' for the appropriate speed.

**Note:** Do not exert too much pressure on the pusher when you press the cucumber down the feeding tube.

3- Put the sliced cucumber into a serving bowl.

4- Put the tool holder in the bowl and place the blade unit on the tool holder.

5- Put the parsley in the bowl. Close and lock the lid ('click').

6- Chop the parsley. Turn the speed selector to P (pulse position) to have better control over the chopping process.

7- Add the yoghurt, mustard, salt and pepper and process for a few more seconds until a homogeneous mixture is obtained.

8- Mix the sauce with the cucumber slices and refrigerate the cucumber salad before serving.

### **Whipped cream**

#### **Ingredients:**

250ml fresh cream

1- Chill the cream for at least 2 hours before processing.

2- Put the tool holder in the bowl and place the emulsifying disc on the tool holder.

3- Put the cream in the bowl.

4- Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Process the cream until the desired consistency is obtained.

Tip: Refrigerate the whipped cream before serving. You can serve whipped cream on cakes, ice cream, fruits, coffee, or use it as a filling for cakes, etc.

Model no	FunctionalI 2844H
Voltage level	220-240V~ 50/60Hz
Power level	1500W

[homend.com.tr](http://homend.com.tr)



**FUNCTIONALL**  
Benutzerhandbuch

**Homend**  
Serving life



Ihre Küchenmaschine, die mit ihrer Leistung den Unterschied macht, zehn Einfallsreichtum auf einem Finger. Jetzt wollen Sie es testen. Ihr natürlichstes Recht. Aber kommen Sie, werfen Sie zuerst einen Blick in die Bedienungsanleitung, die wir sorgfältig für Sie vorbereitet haben. Sie werden feststellen, dass viele wertvolle Informationen darin enthalten sind. Nun, um Ihre Küchenmaschine kennenzulernen Willst du nicht?























*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*

**FUNCTIONALL 2844H**



# AUS WELCHEN TEILEN BESTEHT IHRE KÜCHENMASCHINE?



			
		500 gr	4-6x Schläge
		100 gr	15x Schläge
		150 gr	50 Sekunden
		300 gr	10 Sekunden
		250 gr	40 Sekunden
		250 gr	45 Sekunden
		100 gr	40 Sekunden
		500 gr	30 Sekunden
	  <sup>4</sup>  200 gr  200 gr		4 min
	 <sup>4</sup>	4 	2,5 min
		125-350 ml	15-20 Sekunden

### Wichtige Hinweise

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

### Allgemeine Angaben

#### Gefahr

+ Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, spülen Sie die Motoreinheit nicht unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Reinigen der Motoreinheit ausschließlich ein feuchtes Tuch.

#### Hinweis:

+ Prüfen Sie vor dem Einstecken des Gerätes in der Steckdose, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

Um Gefahren zu vermeiden, schließen Sie dieses Gerät niemals an eine Zeitschaltuhr an.

+ Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.

Ist das Netzkabel des Geräts beschädigt, lassen Sie es unbedingt von einem von Karaca autorisierten Servicecenter oder von ähnlich qualifizierten Personen ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.

+ Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen ohne Aufsicht oder Anweisung einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person nicht verwendet werden.

+ Lassen Sie Kinder zu ihrer eigenen Sicherheit nicht mit dem Gerät spielen.

+ Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.

+ Versuchen Sie niemals, während das Gerät in Betrieb ist, die Einfüllöffnung zu füllen, indem Sie die Zutaten mit den Fingern oder einem Gegenstand (z.B. Spatel) in die Einfüllöffnung schieben.

Verwenden Sie dafür ausschließlich den Zutatenschieber.

+ Bei der Handhabung und Reinigung der Zubehörteile, der Messereinheit der Küchenmaschine und der Messereinheit des Mixers ist höchste Sicherheit geboten. Gehen Sie insbesondere sehr vorsichtig vor, wenn Sie den Mixbecher und Behälter der Küchenmaschine leeren. Die Messereinheiten und Zubehörteile sind extrem scharf.

### **Achtung**

Schalten Sie das Gerät immer aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position "0" bringen.

- + Schalten Sie das Gerät erst aus, bevor Sie Zubehörteile entfernen.
- + Stecken Sie das Gerät nach Gebrauch unbedingt aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- + Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, bevor Sie Ihre Hand oder einen beliebigen Gegenstand (z.B. Spatel) in den Mixbehälter führen.
- + Verwenden Sie niemals Zubehör und Teile von anderen Herstellern oder Zubehör und Teile, die von Karaca nicht ausdrücklich empfohlen werden. Bei Einsatz solcher Zubehörteile oder Teile erlischt Ihre Garantie.
- + Die Mengen und Bearbeitungszeiten in der Tabelle in der Bedienungsanleitung nicht überschreiten.
- + Einige Zutaten können Verfärbungen auf der Oberfläche der Teile verursachen. Dies hat keine negativen Auswirkungen auf die Teile. Verfärbungen treten normalerweise nach einer bestimmten Zeit auf.
- + Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

## **Sicherheitsmerkmale**

### **Internes Sicherheitsschloss**

- + Kinder ab acht Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- + Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- + Die Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- + Bei einer Verarbeitung von heißer Flüssigkeit in der Küchenmaschine oder im Mixer ist höchste Vorsicht geboten, da durch eine plötzliche Verdunstung die Flüssigkeit aus dem Gerät austreten kann.

### **Vor dem Erstgebrauch**

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (siehe "Reinigung").

### **Verwendung des Geräts**

Allgemeine Angaben

Das Gerät ist mit einem integrierten Sicherheitsschloss ausgestattet, das einen Betrieb des Geräts verhindert, solange der Mixer-Behälter der Behälter der Küchenmaschine und der Deckel der Küchenmaschine nicht richtig installiert sind.

### **Küchenmaschine**

**1-** Setzen Sie den Behälter auf die Motoreinheit und drehen Sie im Uhrzeigersinn, um diesen befestigen.

**Hinweis:** Der Behälter ist richtig installiert, wenn der Griff auf das Schloss-Symbol zeigt.

2- Setzen Sie zusammen mit dem entsprechenden Zubehörteil (Messereinheit, Knetapparat, Breiapparat oder zusätzlicher Schneidapparat) die Drehspindel in den Behälter. Lesen Sie unten im entsprechenden Abschnitt nach.

3- Verwenden Sie die Messereinheit oder den Knetapparat, geben Sie die Zutaten in den Behälter.

**Hinweis:** Befüllen Sie den Behälter nicht über dem Kennzeichen "MAX".

4- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Deckel, um diesen zu befestigen, im Uhrzeigersinn bis ein „Klick“ ertönt.

**Hinweis:** Vergewissern Sie sich darüber, dass der Vorsprung am Behälter in den Schlitz des Behältergriffs eingreift.

5- Verwenden Sie zusammen mit den Zusatzteilen den Apparat-Halter, geben Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung und schieben Sie die Zutaten mit dem Schieber abwärts.

**Tipp:** Sie können den Schieber auch als Abdeckung zum Verschließen der Einfüllöffnung verwenden. Dadurch wird verhindert, dass die Zutaten aus der Einfüllöffnung austreten.

Messereinheit

Sie können das Messer verwenden, um die Zutaten zu schneiden, zu vermischen, zu zerkleinern oder zu pürieren.

1- Die Schutzhülle vom Messer abnehmen. Die Ränder des Messers sind sehr scharf. Die scharfen Ränder nicht berühren.

6- Setzen Sie den Schieber auf die Einfüllöffnung.

7- Nach Abschluss des Vorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position "0" und stecken Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

**Tipps**

+ Wenn Sie Zwiebeln hacken, können Sie die Zwiebelstücke nach eigener Steuerung auf die gewünschte Größe hacken, indem Sie die Taste auf Pstellen (Pulsfunktion).

+ Beim Zerkleinern von Käse (hart) oder Schokolade das Gerät nicht zu lange betreiben. Andernfalls können die Zutaten sehr heiß werden und beginnen zu schmelzen und zu verklumpen.

6- Nach Abschluss des Vorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position "0" und stecken Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen

+ Verwenden Sie die Messereinheit nicht zum Zerkleinern von harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnuss und Eiswürfeln. Andernfalls wird die Klinge stumpf.

+ Haften Lebensmittel am Behälter des Mixers oder am Behälter der Küchenmaschine, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Die anhaftenden Zutaten können dann mit einem Spatel gereinigt werden.

## **Knetapparat**

Den Knetapparat können Sie für das Kneten von Teigen für Brot oder Pizza verwenden.

5- Setzen Sie den Schieber auf die Einfüllöffnung.

6- Nach Abschluss des Vorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position "0" und stecken Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Schneidapparat, Zerkleinerungsapparat und Breiapparat

Mit diesen Apparaten keinesfalls harte Zutaten wie Eiswürfel versuchen zu zerkleinern. Beim Handhaben des Schneidmessers ist höchste Vorsicht geboten. Sehr scharf.

1- Setzen Sie die Drehspindel in den Behälter.

2- Setzen Sie den Metall-Schneidapparat, den Zerkleinerungsapparat oder den Breiapparat auf die Drehspindel im Behälter.

3- Setzen Sie den Schneidspitzen-Halter auf die Spindel.

4- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Deckel, um diesen zu befestigen, im Uhrzeigersinn bis ein "Klick" ertönt.



5- Geben Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung.

+ Schieben Sie die Zutaten mithilfe des Schiebers ins Innere der Einfüllöffnung.

+ Für beste Ergebnisse die Einfüllöffnung immer gleichmäßig befüllen.

+ Wünschen Sie, große Mengen an Zutaten zu verarbeiten, beginnen Sie mit kleinen Mengen und entleeren Sie den Behälter zwischen zwei Vorgängen.

6- Drücken Sie den Schieber leicht auf die Zutaten in der Einfüllöffnung.

7- Nach Abschluss des Vorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position "0" und stecken Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

### **Tipps**

+ Beim Zerkleinern oder Pürieren von weichen Zutaten verwenden Sie eine niedrige Geschwindigkeit, um eine homogene Mischung mit geeigneter Konsistenz zu erhalten.

+ Beim Zerkleinern von Käse (hart) oder Schokolade das Gerät nicht zu lange betreiben. Andernfalls können die Zutaten sehr heiß werden und beginnen zu schmelzen und zu verklumpen.

+ Die Zusatzteile nicht zur Verarbeitung von Schokolade verwenden. Die Messereinheit nur zu diesem Zweck verwenden.

### **Breiapparat**

Den Breiapparat können Sie zum Schlagen von Sahne und Ei, Eiweiß, zum Verrühren von Fertigpuddings und zum Mischen von Mayonnaise und Sandkuchen verwenden. Drehen Sie den Deckel, um diesen zu befestigen, im Uhrzeigersinn bis ein "Klick" ertönt.

5- Setzen Sie den Schieber auf die Einfüllöffnung.

6- Nach Abschluss des Vorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position "0" und stecken Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

**Tipps**

+ Verwenden Sie den Breiapparat nicht zum Zubereiten von Kuchenmischungen mit Butter oder Margarine oder zum Kneten von Teig. Verwenden Sie hierfür das Knetzubehör.

+ Achten Sie beim Schlagen von Eiweiß darauf, dass die Schüssel und der Breiapparat trocken und frei von Öl sind. Stellen Sie sicher, dass das Eiweiß bei Zimmertemperatur ist.

**Tipps**

+ Je länger Sie das Gerät laufen lassen, desto homogener wird das Mischergebnis.

+ Schneiden Sie feste Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie in den Mixerbehälter geben. Wenn Sie große Mengen zubereiten möchten, verarbeiten Sie große Mengen an Zutaten abschnittsweise und in kleinen Stücken.

+ Zum Zerkleinern von Eiswürfeln geben Sie die Eiswürfel in den Behälter, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf "P" (Pulsfunktion) ein.

+ Einige Zutaten, wie z.B. Obst, lassen sich besser mischen, wenn Sie etwas Flüssigkeit hinzugeben. Zum Beispiel: Zitronenwasser.

+ Beim Vermischen von Suppen verwenden Sie gekochte Zutaten.

+ Wenn Sie mit den Ergebnissen nicht zufrieden sind, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „P“ (Pulsfunktion) und lassen Sie das Gerät mehrmals in kurzen Abständen laufen. Sie können auch versuchen, ein besseres Ergebnis zu erzielen, indem Sie die Zutaten mit einem Spatel

mischen (Mixer außer Betrieb) oder einige der Zutaten entleeren, um eine kleinere Menge zu verarbeiten.

+ Bei der Verarbeitung heißer oder schäumender Flüssigkeiten (z.B. Milch) nicht mehr als 500 ml in den Mixer-Behälter geben, um ein Verschütten zu vermeiden.

+ Haften Lebensmittel am Behälter des Mixers oder am Behälter der Küchenmaschine, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Die anhaftenden Zutaten können dann mit einem Spatel gereinigt werden.

### **Reinigung**

1- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

2- Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. Die Motoreinheit unter keinen Umständen in Wasser tauchen oder unter Wasser abspülen.

3- Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sofort nach Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.

Reinigen Sie die Messereinheit der Küchenmaschine und die Messereinheit des Mixers sehr sorgfältig. Die Kanten sind sehr scharf.

Hinweis: Alle Teile außer der Motoreinheit sind spülmaschinenfest.

+ Achten Sie darauf, dass die Schneidkanten und Schneidspitzen der Messer nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Dies kann dazu führen, dass sie stumpf werden.

### **Reinigen Sie den Krug der Küchenmaschine**

1- Füllen Sie in den Behälter der Küchenmaschine oder in den Behälter des Mixers Warmwasser (max. 0,5 L) und fügen Sie etwas Spülmittel hinzu.

3- Aktivieren Sie das Gerät 30 Sekunden lang oder solange, bis der Behälter der Küchenmaschine oder der Behälter des Mixers gereinigt ist.

4- Nehmen Sie den Behälter der Küchenmaschine oder den Behälter des Mixers ab und spülen Sie diesen mit klarem Wasser.

### **Aufbewahrung**

Sie können das Kabel unterhalb des Geräts aufwickeln.

### **Umwelt**

Entsorgen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es an einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit können Sie dazu beitragen, die Umwelt zu schonen.

<b>Problem</b>	<b>Lösung</b>
Das Gerät lässt sich bei einer beliebigen Geschwindigkeitsstufe oder auf "P" (Pulsfunktion) nicht in Betrieb nehmen.	Kontrollieren Sie, dass der Behälter der Küchenmaschine und dessen Abdeckung oder der Behälter des Mixers richtig montiert sind (beim Aufsetzen muss ein "Klick" ertönen). Verwenden Sie mit dem Behälter der Küchenmaschine ein Zubehörteil, vergewissern Sie sich, dass die Drehspindel richtig angebracht ist. Bei Verwendung des Mixer-Behälters stellen Sie sicher, dass der Behälter an einer der vier Verschlusspositionen eingerastet ist. Um ein Ausschütten zu verhindern, halten Sie den Deckel fest. Verwenden Sie die Küchenmaschine, stellen Sie sicher, dass der Behältergriff sich direkt auf dem Schlosssymbol befindet. Rastet der Vorsprung in den Schlitz des Behältergriffs ein, ist der Behälterdeckel richtig montiert. Sind sämtliche Teile richtig montiert, wird das Gerät sich in Betrieb nehmen lassen, sobald Sie eine Geschwindigkeitsstufe einstellen oder die Pulsfunktions-Taste betätigen.
Geschwindigkeitsstufe stimmt mit dem verwendeten Zubehörteil nicht überein.	Überprüfen Sie das passende Zubehör und wählen Sie die entsprechende Geschwindigkeit.
Breiapparat und Knetapparat lassen sich nicht drehen.	Vergewissern Sie sich darüber, dass der Breiapparat bzw. Knetapparat auf der Drehspindel richtig montiert ist. Hinzu kontrollieren Sie, dass der Behälter der Küchenmaschine und dessen Abdeckung richtig montiert sind (beim Aufsetzen muss ein "Klick" ertönen).

## Rezepte

### Pizzateig

#### Zutaten

- 250 g Weißmehl
- 1/2 Teelöffel Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Päckchen Schnellhefe
- 140 g Warmwasser
- 25 g Öl

1- Setzen Sie die Drehspindel auf den Behälter und setzen Sie den Knetapparat auf die Drehspindel.

2- geben Sie alle Zutaten in den Behälter, fügen Sie Wasser und Öl hinzu.

3- Schließen Sie den Deckel und drehen Sie solange, bis ein "Klick" ertönt und der Deckel verschlossen ist. Wählen Sie eine dem Teigapparat entsprechende Geschwindigkeit und betreiben Sie das Gerät solange, bis Sie einen homogenen Teig haben werden. Dies dauert ca. 30 Sekunden.

4- Nehmen Sie den Teig in eine Schüssel und decken Sie den Teig mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie den Teig ca. 40 Minuten gehen, bis sich sein Volumen verdoppelt.

5- geben Sie etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, kneten Sie den Teil noch einmal durch und bereiten Sie zwei Pizzaböden zu. Legen Sie jeden Pizzaboden ein eingefettetes Backofenblech.

6- Bestreichen Sie die Pizzaböden mit Tomatensauce und Ihrer Lieblingssauce. Belegen Sie den Pizzaboden dann mit Zutaten wie Käse, Schinken, Salami, Champignons, Thunfisch, Zwiebeln, Artischocken und Peperoni usw. Bevor Sie die Pizzen backen, geben Sie etwas Thymian drüber und bestreichen Sie die Pizzen mit etwas Öl.

Tipp: Zum Zerkleinern von ca. 200 g Käse (Parmesan oder Gouda) können Sie den Raspel-Apparat verwenden. Setzen Sie die Drehspindel auf den Behälter und setzen Sie den Raspel-Apparat auf die Drehspindel. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie solange, bis ein "Klick" ertönt und der Deckel verschlossen ist.

1- Setzen Sie die Drehspindel auf den Behälter und setzen Sie die entsprechende Klinge auf die Drehspindel.

Tipp: Für dünne Scheiben verwenden Sie die Klinge für das Schneiden von dünnen Scheiben.

2- Schließen Sie den Deckel und drehen Sie solange, bis ein "Klick" ertönt und der Deckel verschlossen ist. Für die geeignete Geschwindigkeit siehe Abschnitt „Verwendung des Geräts“ unter dem Abschnitt „Schneid- und Zerkleinerungsapparate“.

**Hinweis:** Beim Schieben der Gurken durch die Einfüllöffnung nicht zu viel Druck auf den Schieber ausüben.

3- Die Gurkenscheiben in einen Servierteller nehmen.

4- Setzen Sie die Drehspindel auf den Behälter und setzen Sie Messereinheit auf die Drehspindel.

5- Geben Sie die Petersilien in den Behälter. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie solange, bis ein "Klick" ertönt und der Deckel verschlossen ist.

6- Zerkleinern Sie die Petersilien. Um das Zerkleinern besser kontrollieren zu können, stellen Sie die Geschwindigkeitstaste auf die Stufe "P" (Pulsfunktion) ein.

7- Fügen Sie Joghurt, Senf, Salz und Pfeffer hinzu und verrühren Sie ein paar weitere Sekunden, bis Sie eine homogene Mischung erhalten werden.

8- Vermischen Sie die Sauce mit den Gurkenscheiben und lassen Sie den Gurkensalat im Kühlschrank etwas abkühlen, bevor Sie diesen servieren.

Sahne

**Zutaten:**

- 250 ml frische Sahne

1- Lassen Sie die Sahne vor der Verarbeitung mindestens 2 Stunden ruhen.

2- Setzen Sie die Drehspindel auf den Behälter und setzen Sie den Breiapparat auf die Drehspindel.

3- Geben Sie die Sahne in den Behälter.

4- Schließen Sie den Deckel und drehen Sie solange, bis ein "Klick" ertönt und der Deckel verschlossen ist. Rühren Sie solange, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Model no	Functionall 2844H
Spannungsniveau	220-240V~ 50/60Hz
Leistungspegel	1500W

[homend.com.tr](http://homend.com.tr)

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 34485  
Bilgi: 0850 222 32 45  
Tic. Sic. No: 240895  
Mersis No: 0403 110 0210 0001

---

**Seal and Signature of the Authorized Person:**

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type:Food processor

Model: Functionall 2844H

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 Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.  
No:2/12 Şişli, 34485 İstanbul  
E-posta: info@homend.com.tr  
Tel: 0850 222 32 45  
Tic Sic No: 241693-S  
Menş 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: Küchenmaschine

Modell: Functionall 2844H

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: Food processor

Model: Functional1 2844H

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:**

Mutfak robotu

**Markası:**

Homend

**Modeli:**

Functionall 2844H

**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: Küchenmaschine

Modell: Functionall 2844H

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: Functionall 2844H

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: Food processor

Model: Functionall 2844H

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:**

Mufak robotu

**Markası:**

Homend

**Modeli:**

Functionall 2844H

**Seri numarası:**

Satıcı firmanın;

**Unvanı:**

**Adresi:**

**Telefonu / faksı / e-postası:**

**Fatura tarihi ve sayısı:**

**Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:**

**Kaşesi / imzası:**

[homend.com.tr](http://homend.com.tr)