



**HANDMAID**  
Kullanım Kılavuzu

**Homend**  
Serving life



Yeni çubuk blenderınızı çok beğenerek aldığınızı, hemen kullanmak için sabırsızlandığınızı biliyoruz. Yine de lezzetli yemekler hazırlamadan önce, sizin için hazırladığımız kullanma 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 çubuk blendırınızla tanışmış olacaksınız. Ardından çubuk blendırınızın parçalarını, ambalajlarından çıkarınız.
- + Çubuk blendırınızın 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.

# BLENDERİNİZ HANGİ PARÇALARDAN OLUŞUYOR?



## **Önemli**

Motor birimini ve çırpıcı bağlantı birimini kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın, musluk altında durulamayın. Temizlemek için sadece nemli bir bez kullanın.

- + Cihazı prize takmadan önce, cihazın üzerinde belirtilen voltajın yerel şebeke voltajına uygun olduğunu kontrol edin.
- + Elektrik kablosu, fişi veya diğer parçaları hasarlıysa cihazı kullanmayın.
- + Elektrik kablosunun onarımı veya değiştirilmesi yalnızca yetkili servis personeli tarafından yapılmalıdır. Hatalı veya vasıfsız onarım çalışmaları kullanıcı için büyük tehlikelere yol açabilir.
- + Cihazın hiçbir zaman gözetimsiz çalışmasına izin vermeyin.
- + Bu cihaz yalnızca evde kullanım amaçlı tasarlanmıştır.
- + Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişi tarafından cihazın kullanımına dair gözetim veya talimat sağlanmadığı sürece, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmak için tasarlanmamıştır.
- + Özellikle el blenderi aparatını sıcak sıvılarda kullanırken, cihaz çalışırken blender gövdesini sıvıya batırmayın veya sıvıdan çıkarmayın.
- + Cihazla oynamalarını sağlamak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- + Çocukların gözetimsiz olarak cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- + Özellikle cihaz prize takılıyken bıçaklara dokunmayın. Bıçaklar çok keskindir.
- + Bıçaklar takılırsa, bıçakları tıkayan malzemeleri

04

çıkarmadan önce cihazın fişini çekin.

- + Cihaz gözetimsiz bırakıldığında ve birleştirmeden, sökmeden, temizlemeden, saklamadan, aksesuarları değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce her zaman fişi prizden çekin.
- + Keskin bıçakları tutarken, kâseyi boşaltırken ve temizlik sırasında dikkatli olun.

## **Kullanım için hazırlık**

- + Cihazı ilk kez kullanmadan önce gıdalarla temas eden parçaları iyice temizleyin.
- + Sıcak malzemeleri işlemeden önce soğumasına izin verin (maks. Sıcaklık 60°C).
- + Büyük malzemeleri işlemeden önce yaklaşık 2 cm'lik parçalar halinde kesin.
- + Motor birimini her zaman düz bir yüzeye yerleştirin.

HANDMAID

## **Cihazın kullanımı**

### **El blenderi**

El blenderi aşağıdaki amaçlar için tasarlanmıştır:

- sıvıları karıştırmak, örn. süt ürünleri, soslar, meyve suları, çorbalar, karışık içecekler ve shake.
- yumuşak malzemelerin karıştırılması
- pişmiş malzemeleri püre haline getirmek, örn. bebek maması yapmak için.

1. Blender çubuğunu motor birimine takın.
2. Malzemeleri geniş ağızlı kaba koyun.
3. Bıçak korumasını tamamen malzemelerin içine batırın.
4. Cihazı çalıştırmak için normal veya turbo hız düğmesine basın.
5. Malzemeyi karıştırmak için cihazı yavaşça yukarı-aşağı ve daireler çizerek hareket ettirin.

### **Doğrayıcı**

**Not:** Doğrayıcı, yemişler, et, soğan, sert peynir, haşlanmış yumurta, sarımsak, otlar, kuru ekme vb. gibi malzemeleri doğramak amacıyla tasarlanmıştır.

**Dikkat:** Bıçaklar fazlasıyla keskindir! Dolayısıyla, bıçak birimini tutarken çok dikkatli olun. Bıçağı doğrayıcı kasesinden çıkarırken, doğrayıcı kasesini boşaltırken ve temizlik sırasında bilhassa dikkatli olun.

1. Doğrayıcı bıçak birimini doğrayıcı kasesine koyun.
2. Malzemeleri doğrayıcı kasesine koyun.
3. Bağlantı birimini doğrayıcı kasesinin üzerine koyun.
4. Motor birimini doğrayıcı kasesine sabitleyin.
5. Cihazı çalıştırmak için normal hız veya turbo hız tuşuna basın.

Malzemeler, doğrayıcı kasesinin kenarına yapışırsa, sıvı ekleyerek veya bir spatula kullanarak çıkarın.

Et doğradıktan sonra her zaman cihazın soğumasını bekleyin.

## **Çırpıcılar ve Kancalar**

1. Çırpıcıları veya yoğurucuları bağlantı birimine takın ve çıt sesini duyana kadar itin.
2. Bağlantı birimini motor birimine bağlayın.
3. Prize takın.
4. Malzemeleri uygun boyutta bir kâseye yerleştirin, çırpıcıları/yoğurucuları kâseye yerleştirin.
5. Cihazı çalıştırmak için normal hız tuşuna basın. Karışım yoğunluğu artıkcâ hızı artırın. Makine yavaşlamaya veya zorlanmaya başlarsa, hızı artırın.

### **Önemli:**

Sadece yoğurucular için - Ekmek hamuru hazırlarken hamur yükünün 450 gr unu aşmamasını öneririz.

El mikserinizi korumak için hamur ve yoğun kek karışımı vb. malzemelerle uzun süre kullanmayın. Doğru kıvama geldiğinde hemen kapatın.

### **İpuçları**

Kek karışımları için krema hazırlarken oda sıcaklığında tereyağı veya margarin kullanın ya da kullanmadan önce yumuşamasını bekleyin.

Karıştırma kabınızın fazla dolmasını önlemek için uygun boyutta seçin.

Büyük miktarlar ve yoğun karışımlar için daha uzun süre karıştırmak gerekebilir

Kremayı çırparken, sıçramayı en aza indirmek için yüksek kenarlı bir kâse kullanmanızı öneriyoruz.

### **Bakım ve temizlik**

Cihazın, parçalarının ve aksesuarların temizliği kullanımdan hemen sonra daha kolaydır.

+ Temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin ve aksesuarları çıkarın.

+ Geniş ağızlı kabı, işleme kasesini, doğrayıcı bıçağını, diskleri ve bağlantı ünitesiz çırpıcıyı bir miktar bulaşık deterjanı ile ılık suda temizleyin.

• Blender çubuğunun bıçak birimi ve çırpıcı, deterjanlı sıcak suya batırıp cihazı bir süre çalıştırarak motora takılıyken de temizlenebilir.

+ Motor birimini, çırpma bağlantı birimini ve işleyici kapağını nemli bir bezle silin

+ Renkli gıdaları (örn. havuç) işlerken, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu parçaları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.



Model no	HandMaid 1966H
Voltaj seviyesi	220-240V~ 50-60Hz
Güç seviyesi	1200W

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



Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir.

Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için Homend Müşteri Hizmetleri'ne başvurunuz.

ÜRETİCİ:

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

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

Tel: 0850 222 32 45

**Yetkili Servis Listesi**



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)



**HANDMAID**  
User's Manual

**Homend**  
Serving life



We know you're delighted with your new stick blender and can't wait to use it right away. However, before you start preparing delicious meals, we kindly ask you to take a look at the user manual we have prepared for you.



*We have tried to make everything as clear as possible in the user manual. We hope that reading it once will be enough. We recommend that you keep this manual in a place where you can easily find it, in case something sticks in your mind in the future.*

**HANDMAID**

# BEFORE FIRST USE

- + First of all, read this user manual from the beginning to the end, and you will become acquainted with your stick blender within 10 minutes. Then remove the parts of your stick blender from their packaging.
- + There are values on the underside of the body of your stick blender that indicate the appropriate voltage level for use. Please check that these values correspond to your mains power supply.
- + Observe the safety instructions in particular.
- + Before using the product, read the "Cleaning" section and carefully wash the removable and washable parts with warm soapy water and dry them. You can also wipe it clean with a slightly damp cloth.
- + We also recommend reading the mini booklet supplied with the product.

# WHAT PARTS DOES YOUR STICK BLENDER CONSIST OF?





### **Important**

Never immerse the motor unit and whisk coupling unit in water or any other fluid, not rinse it under the tap.

Use only a moist cloth to clean them.

- + Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- + Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- + Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- + Never let the appliance run unattended.
- + This appliance is intended for household use only.
- + 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.
- + Especially when operating the hand blender attachment in hot liquids, do not immerse the blender shaft into-or remove it from the liquid while the appliance is switched on.
- + Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- + Do not allow children to use the device without supervision.
- + Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- + If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

15

+ Always unplug the appliance when it is left unattended and before you assemble, disassemble, clean, store, change accessories or approach parts that move during use.

+ Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

### **Prepare for use**

- + Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- + Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 60°C).
- + Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before you process them.
- + Always place the motor unit on a level surface.

HANDMAID

## Using the appliance

### Hand blender

#### The hand blender is intended for :

- blending liquids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.

- mixing soft ingredients, e.g.

- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. Attach the blender bar to the motor unit.
2. Put the ingredients in the beaker.
3. Immerse the blade guard completely in the ingredients.
4. Pressing the normal or turbo speed button to switch on the appliance.
5. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredient.

### Chopper

**Note:** The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

**Attention:** The blades are very sharp! So be very careful when handling the blade unit. Be especially careful when you remove the blade from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl.
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the coupling unit on the chopper bowl.
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl.
5. Pressing the normal or turbo speed button to switch the appliance.

If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.

Always let the appliance cool down after chopping meat.

#### Beaters&hooks

1. Insert the beaters or kneaders to the coupling unit, and push until a positive click is felt.

2. Connect the coupling unit to the motor unit.

3. Plug in.

4. With the ingredients in a bowl of an appropriate size, place the beaters/ kneaders into the bowl.

5. Pressing the normal speed button to switch the appliance. As the mixture thickness, increase the speed. If the machine starts to slow or labour, increase the speed.

**Important:**

Kneaders only -When making bread dough, we recommend that the dough load does not exceed 450g flour.

To protect your handmixer, don't use it for long time with doughs, heavy cake mixtures, etc. Switch it off as soon as you've got the right consistency.

**Hints**

When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature or soften before use.

To avoid overloading your mixing bowl, select one of an appropriate size.

Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time

When whipping cream, use of a high-sided bowl is recommended to minimize splashing.

**Care and cleaning**

Cleaning of the appliance, its parts and accessories is easiest immediately after use.

+ Unplug the appliance and detach the accessories before cleaning.

+ Clean the beaker, the processor bowl, the chopper blade, the discs and the whisk without coupling unit in warm water with some washing-up liquid.

+ The blade unit of blender bar and the whisk can also be cleaned while still attached to the motor unit by immersing them in warm water with some washing-up liquid and letting the appliance run for a while.

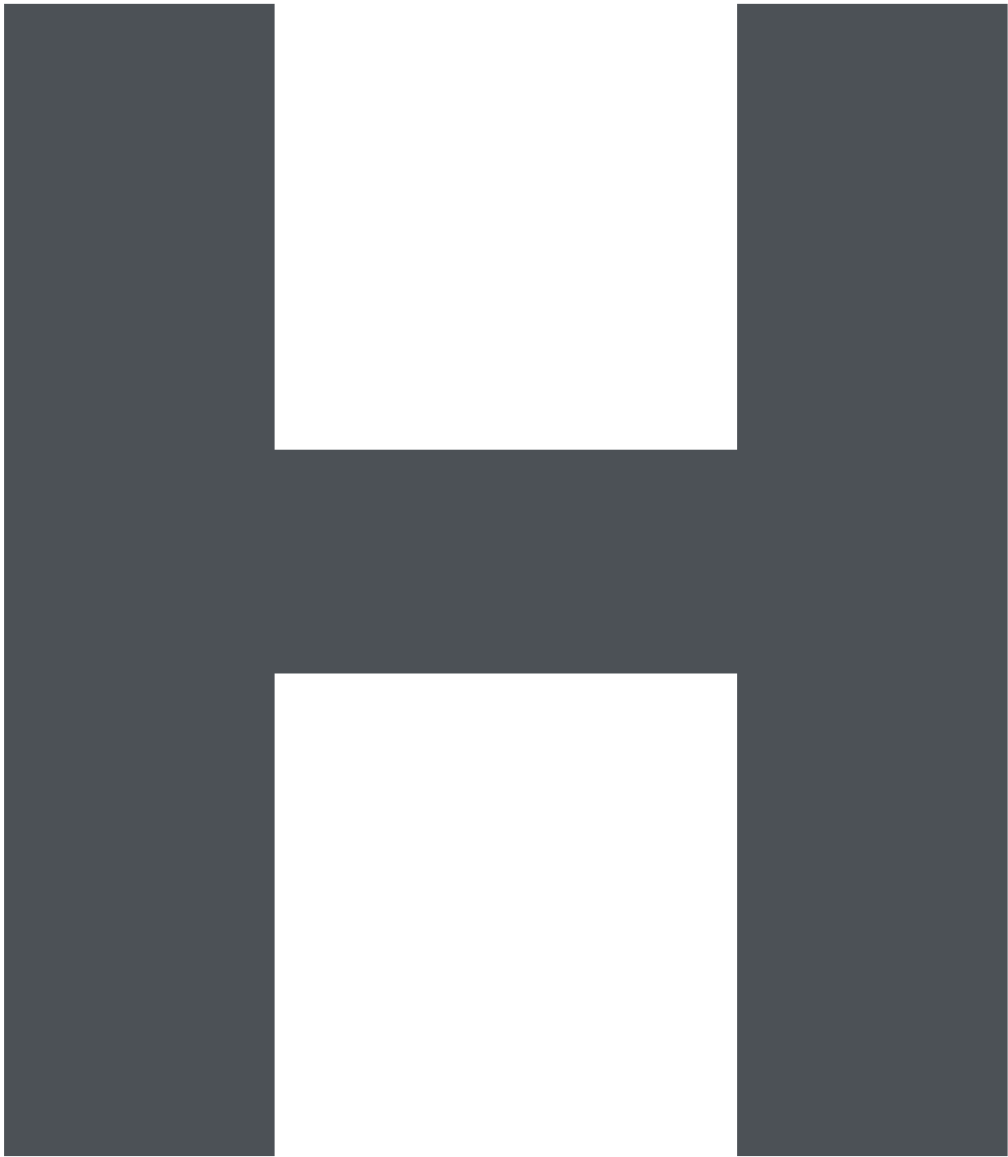
+ Wipe the motor unit, the whisk coupling unit and the processor lid with a moist cloth

+ When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Model no	HandMaid 1966H
Voltage level	220-240V~ 50-60Hz
Power level	1200W

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

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



**HANDMAID**  
Benutzerhandbuch

**Homend**  
Serving life



Wir wissen, dass Sie sehr zufrieden mit Ihrem neuen Stabmixer sind und es kaum erwarten können, ihn sofort zu benutzen. Bevor Sie jedoch köstliche Mahlzeiten zubereiten, möchten wir Sie bitten, einen Blick in die Bedienungsanleitung 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. Wir empfehlen Ihnen, diesen Leitfaden an einem Ort aufzubewahren, an dem Sie ihn leicht finden können, falls Ihnen übermorgen etwas einfällt.*

**HANDMAID**



# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- + Lesen Sie vor allem diese Bedienungsanleitung gründlich durch, dann werden Sie innerhalb von 10 Minuten mit Ihrem Stabmixer vertraut sein. Nehmen Sie dann die Teile Ihres Stabmixers aus der Verpackung.
- + Auf der Unterseite des Stabmixers befinden sich Werte, die die für den Gebrauch geeignete Spannungsstufe angeben. Bitte prüfen Sie, ob diese Werte mit Ihrer Netzversorgung übereinstimmen.
- + 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 sie auch mit einem leicht feuchten Tuch abwischen.
- + Wir empfehlen Ihnen auch, das mit dem Produkt gelieferte Minibuch zu lesen.

# AUS WELCHEN TEILEN BESTEHT IHR STAB-MIXER ?



## **Wichtig**

Tauchen Sie die Motoreinheit und die Schlägeranschlusseinheit niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und spülen Sie sie nicht unter dem Wasserhahn ab. Verwenden Sie zur Reinigung nur ein feuchtes Tuch.

- + Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- + Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind.
- + Die Reparatur oder der Austausch des Netzkabels darf nur von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden. Unsachgemäße oder unfachmännische Reparaturarbeiten können zu ernsthaften Gefahren für den Benutzer führen.
- + Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- + Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- + Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- + Tauchen Sie den Mixer nicht in die Flüssigkeit ein und nehmen Sie ihn nicht aus der Flüssigkeit, während das Gerät in Betrieb ist, insbesondere wenn Sie den Stabmixeraufsatz in heißen Flüssigkeiten verwenden.
- + Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- + Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen.

25

+ Berühren Sie nicht die Klingen, insbesondere nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist. Die Klingen sind sehr scharf.

+ Wenn die Klingen stecken bleiben, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Material entfernen, das die Klingen blockiert.

+ Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen, reinigen, lagern, Zubehörteile austauschen oder sich während des Gebrauchs beweglichen Teilen nähern.

+ Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Klingen, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung.

## **Vorbereitung für den Gebrauch**

+ Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

+ Lassen Sie heiße Zutaten vor der Verarbeitung abkühlen (max. Temperatur 60°C).

+ Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in ca. 2 cm große Stücke.

+ Stellen Sie die Motoreinheit immer auf eine ebene Fläche.

### **Verwendung des Geräts**

#### **Stabmixer**

Der Stabmixer ist für die folgenden Zwecke bestimmt:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Saucen, Säfte, Suppen, Mixgetränke und Shakes.

- zum Mixen weicher Zutaten

- zum Pürieren von gekochten Zutaten, z. B. für die Zubereitung von Babynahrung.

1. den Pürierstab in die Motoreinheit einsetzen.

2. die Zutaten in den Behälter mit der breiten Tülle geben.

3. den Messerschutz vollständig in die Zutaten eintauchen.

4. drücken Sie die Taste für die normale oder die Turbo-Geschwindigkeit, um das Gerät einzuschalten.

5. bewegen Sie das Gerät langsam auf und ab und in Kreisen, um die Zutaten zu mischen.

#### **Zerkleinerer**

Hinweis: Der Zerkleinerer ist zum Zerkleinern von Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, getrocknetem Brot usw. geeignet.

**Vorsicht:** Die Klingen sind extrem scharf! Seien Sie daher sehr vorsichtig, wenn Sie die Messereinheit benutzen. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Klinge aus dem Schneidwerk entfernen, das Schneidwerk entleeren und bei der Reinigung.

1. setzen Sie die Messereinheit in den Mixbehälter ein.

2. geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter.

3. setzen Sie die Anschlusseinheit auf den Häckselbehälter.

4. befestigen Sie die Motoreinheit am Mixbehälter.

5. drücken Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder Turbogeschwindigkeit, um das Gerät einzuschalten.

Wenn die Zutaten am Rand des Zerkleinerungsbehälters festkleben, entfernen Sie sie durch Zugabe von Flüssigkeit oder mit einem Spatel.

Lassen Sie das Gerät nach dem Zerkleinern von Fleisch immer abkühlen.

### **Rührbesen und Haken**

+ Setzen Sie die Rühr- oder Knetstäbe in die Anschlusseinheit ein und drücken Sie sie hinein, bis Sie ein Klicken hören.

+ Verbinden Sie die Anschlusseinheit mit der Motoreinheit.

+ Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

+ Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel mit geeigneter Größe und setzen Sie die Rühr-/Knetstäbe in die Schüssel.

+ Drücken Sie die Taste für die normale Geschwindigkeit, um das Gerät zu starten. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn die Mischung dicker wird.

Wenn das Gerät langsamer wird oder Schwierigkeiten hat, erhöhen Sie die Geschwindigkeit.

### **Wartung und Reinigung**

Das Gerät, seine Teile und das Zubehör sind unmittelbar nach dem Gebrauch ist leichter zu reinigen.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und nehmen Sie das Zubehör ab.

- Reinigen Sie den Weithalsbehälter, die Verarbeitungsschüssel, das Zerkleinerungsmesser, die Scheiben und den Schneebesens ohne Aufsatz in warmem Wasser mit ein wenig Spülmittel.

Die Messereinheit des Pürierstabs und der Schneebesens können auch gereinigt werden, wenn sie am Motor befestigt sind, indem sie in heißes Wasser mit Spülmittel getaucht werden und das Gerät eine Weile läuft.

- Wischen Sie die Motoreinheit, den Schneebesenaufsatz und den Deckel des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

- Bei der Verarbeitung farbiger Lebensmittel (z. B. Karotten) können sich die Kunststoffteile des Gerätes verfärben. Wischen Sie diese Teile vor der Reinigung mit Pflanzenöl ab.

Model no	HandMaid 1966H
Spannungsniveau	220-240V~ 50-60Hz
Leistungspegel	1200W

[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, 34485 İstanbul  
E-Posta: info@homend.com.tr  
Tic. Sic. No: 249 89-5  
Mersis No: 0403 115 0210 0001

---

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

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type:Blender

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  
TÜKETİM CİHAZLARI SAN.VE TIC.A.Ş.  
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.  
No:2/12 Şişli/İstanbul www.homend.com.tr  
Defa No: 2017/23115/6621  
Tic Sic No: 249889-5  
Merke No: 0403 110 0210 0001

**Daten des Verkäufers:**

**Titel:**

**Adresse:**

**Tel:**

**Bevollmächtigter:**

---

**Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:**

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Stabmixer

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, 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: Blender

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

**Markası:** Homend

**Modeli:** Handmaid

**Seri numarası:**

Satıcı firmanın;

**Unvanı:**

**Adresi:**

**Telefonu / faksı / e-postası:**

**Fatura tarihi ve sayısı:**

**Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:**

**Kaşesi / imzası:**

# GARANTIEZERTIFIKAT

**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: Stabmixer

Modell: Handmaid

Marke: Homend

Seriennummer:

# GARANTIEZERTIFIKAT

**Titel:** Karaca Porzellan Deutschland GmbH

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

**Kundenshotline:** 0850 222 32 45

**Webseite:** [www.homend.com.tr](http://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: Stabmixer

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

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:**



Ürünün;

**Cinsi:**

Blender

**Markası:**

Homend

**Modeli:**

Handmaid

**Seri numarası:**

Satıcı firmanın;

**Unvanı:**

**Adresi:**

**Telefonu / faksı / e-postası:**

**Fatura tarihi ve sayısı:**

**Tüketickiye teslim tarihi ve yeri:**

**Kaşesi / imzası:**



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