



PROFASHION
Kullanım Kılavuzu

Homend
Serving life



Yeni stand mikserinizi çok beğenerek aldığınızı, hemen kullanmak için sabırsızlandığınızı biliyoruz. Yine de şöyle harika pastalar yapmadan önce sizin için hazırladığımız bu kullanım kılavuzuna bir göz atmanızı rica ederiz. Ardından nefis kurabiyeler ve sürpriz doğum günü pastaları yapmaya başlayabilirsiniz.



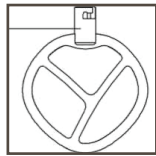
Kullanım kılavuzunda, her şeyi elimizden geldiğince açık yazmaya çalıştık. Umarız, bir defa okumanız yeterli olacaktır. Yarın öbür gün aklınıza bir şey takılır diye, bu kılavuzu rahatlıkla bulabileceğiniz bir yerde tutmanızı öneririz.

PROFASHION

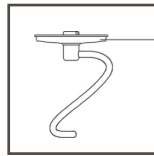
İLK KULLANIMDAN ÖNCE

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

STAND MİKSERİNİZ HANGİ PARÇALARDAN OLUŞUYOR?



Düz Çırpıcı



Hamur Kancası

STAND MİKSERİNİZİ GÜVENLE KULLANMAK, SİZİN ELİNİZDE. ÖNEMLİ UYARILAR!

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

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

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

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

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

+ Şebeke hataları, ürün garantisini geçersiz kılacaktır.

+ Cihazı sadece topraklamalı prizlere bağlayarak kullanın.

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

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

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

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

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

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

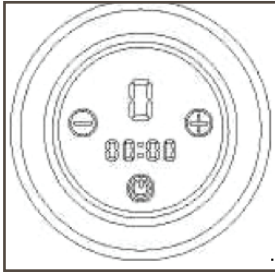
- deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişilerin, stand mikseri sadece gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatların kendilerine verilmesi, ilgili tehlikeleri kavramalarının sağlanması durumunda kullanılmasına izin verin.
- + Çocuğunuz size harika bir kek hazırlamak istiyor olsa da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

STAND MİKSERİNİZİ NASIL KULLANACAKSINIZ?

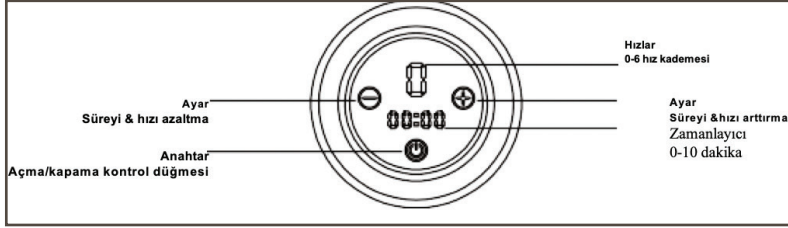
1. Tüm ek parçalar ilk kullanımdan önce iyice temizlenmelidir.

Not: Hamur kancasını/düz çırpıcıyı/yumurta çırpma telini sabit mile takarken lütfen güç düğmesini kapalı tutunuz.

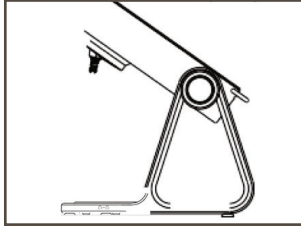
2. Güç düğmesi açıldığında tüm simgeler yanacaktır.



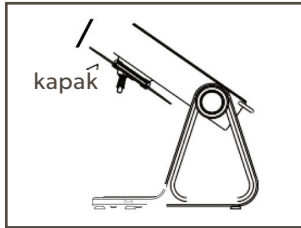
+ İsteğe bağlı olarak 6 hız kademesi vardır. Süre ayarı 0-10 dakika arasındadır.



+ Eğilebilir başlık kontrol düğmesini aşağı doğru bastırınız. Ürünün ana parçası otomatik olarak serbest kalacak ve kaldırma pozisyonuna kilitlenecektir.



+ Kapağı makinenin üzerine yerleştiriniz.



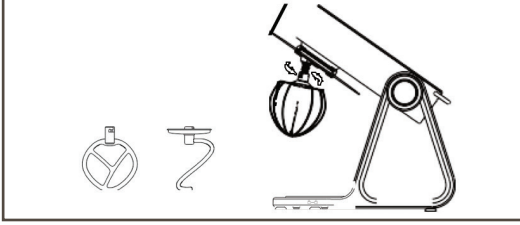
+ İhtiyacınız olan ek parçaları seçiniz.

Düz çırpıcı krema ve diğer yiyecekleri karıştırmak içindir.

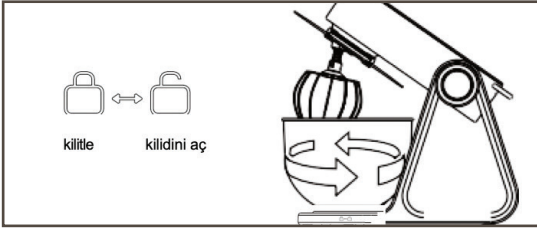
Hamur kancası, hamur ve diğer yiyecekleri karıştırmak içindir.

Çırpma teli, yumurta akı ve diğer yiyecekleri karıştırmak içindir.

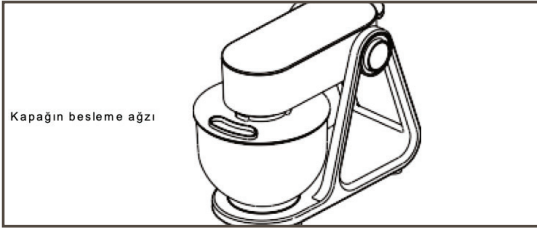
+ Düz çırpıcıyı veya hamur kancasını ya da çırpma telini, ana makinenin sabit miline takınız.



+ Kase, kilitleme/kilit açma yönünde ana gövdeye sabitlenir/ ana gövdeden çıkartılır.



+ İçerik malzemelerini kapağın besleme ağzından ekleyiniz.



Kase full doldurulmamalıdır - maksimum içerik malzemeleri 1000g un ve 600g sudur.

+ Gerekli olması halinde, fazla yiyecek parçalarını düz çırpıcıdan veya hamur kancasından kazımak için plastik bir spatula kullanabilirsiniz.

+ Maksimum çalışma süresi her defasında 10 dakikayı aşmayacaktır. Lütfen iki çalıştırma döngüsünden sonra makineyi en az 20 dakika dinlendirmek için durdurunuz.

+ Mayalı hamur yoğururken, önce 1. hızı, ardından en iyi sonucu elde etmek için 2. hızı kullanınız.

Karıştırma işlemi tamamlandığında, açma kapama düğmesine dokununuz. Hız "0" değerinin üzerinde olacaktır. Ardından fişi güç kaynağından çekiniz.

İstisnai uyarı

1. Uzun süre çalıştıktan sonra makinenin durması halinde; motor sıcaklık kontrol düğmesi, koruma bağlantı kesme mekanizmasının üzerindedir. Lütfen makine tamamen soğuduktan sonra hızı ve süreyi sıfırlayınız.

Güvenlik koruma mekanizması çalıştırma talimatları

1. Makine karıştırırken eğilebilir başlık kontrol düğmesine basmanız halinde, makine çalışmayı bırakacaktır.
2. Lütfen eğilebilir başlığı aşağı indiriniz ve hızı ve süreyi yeniden ayarlayınız. Ardından makine tekrar çalışmaya başlayacaktır.

Tarif

Hamur yoğurma:

1. Önerilen un-su oranı 5:3'tür.
2. Kontrol düğmesini "1" konumuna getiriniz. Un ve su eşit şekilde karışmaya kadar 30 saniye boyunca karıştırınız, ardından kontrol düğmesini "2" konumuna getiriniz ve yaklaşık 3 dakika boyunca karıştırmaya devam ediniz.
3. Paslanmaz çelik ve erişte haznelerini doldururken, lütfen maksimum kapasitenin aşılmadığından emin olunuz.
4. Minimum un formülü 400g un + 240g su ve maksimum un formülü 1000g un+ 600g sudur.
5. Yüzey kancası kullanılmalıdır.

Karıştırma:

1. Önerilen un-su oranı 5:4'tür.
2. Kontrol düğmesini "1" konumuna getiriniz. Un ve su eşit şekilde karışmaya kadar 30 saniye boyunca karıştırınız, ardından kontrol düğmesini "2-3" konumuna getiriniz ve yaklaşık 3 dakika boyunca karıştırmaya devam ediniz.
3. Paslanmaz çelik ve erişte haznelerini doldururken lütfen maksimum kapasitenin aşılmadığından emin olunuz.
4. Maksimum un miktarı 1000 gram'dır.
5. Bir karıştırma aleti kullanılmalıdır.

Yumurta akı veya krema çırpma:

1. Kontrol dğmesini "s" veya en yksek dşli olan "6" konumuna getiriniz.
Yumurta akları krema haline gelinceye kadar karıştırmaya devam ediniz.
Yumurtaların bğycklkğne bağlı olarak çalışma sğresi 5 dakikayı aşmamalıdır.
2. Minimum 4 yumurta, maksimum 20 yumurta koyulabilir.
3. Kremayı çırpma için hız dğmesini "3" konumuna getiriniz ve 250 ml taze kremayı en fazla 5 dakika boyunca karıştırınız.
4. Paslanmaz elik yoğurma kabına taze sğt, krema veya diğer içerik malzemelerini doldurken, lğtfen maksimum kapasiteyi (5L'nin 3'te 1'i) aşmadığınızdan emin olunuz.
5. Yumurta ırpıcılar kullanılmalıdır.

Nasıl Temizlenir

- + Lğtfen temizlemeden önce gğcğn kapalı olduğundan ve ekranın yanmadığından emin olunuz.
- + Lğtfen kullanım sonunda temizlik işlemine başlamadan önce cihazın soğuduğundan emin olunuz.
- + Lğtfen makinenin dışı için nemli bir bez ve yumuşak bir deterjan kullanınız.
- + Lğtfen temizlik için herhangi bir aşındırıcı veya alkol kullanmayınız.
- + Lğtfen temizlerken makineyi suya sokmayınız.
- + Lğtfen aşındırıcı deterjan kullanmayınız.
- + Yumurta çırpma teli, dğz ırpıcı, hamur kancası, kase ve kapak bulaşık makinesinde temizlenebilir ancak su sıcaklığı 60°C'nin altında tutulmalıdır

Model no	Profashion 3023H
Voltaj seviyesi	220-240 V / 50/60 Hz
Güç seviyesi	700W
Kilitli 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 stand mikserin geri dönüşümünü sağlamak için Homend Müşteri Hizmetleri'ne başvurunuz.

ÜRETİCİ:

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

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

Tel: 0850 222 32 45

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

Yetkili Servis Listesi



homend.com.tr

Size Őimdi anlatacaklarımıza kayıtsız kalamayacaksınız.

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



GARANTİ BELGESİ İSTEMEYİZ.

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



48 SAATTE ÖZũM.

Servisimize gelen ũrũnũ en hızlı Şekilde sağlığına kavuŐturmak isteriz. Yedek parçaları depomuzda varsa, kargo teslimat sũresi hariç **48 saate** sorunu Ŕzeriz.



EVE SERVİS ũCRETSİZ.

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

homend.com.tr



PROFASHION
User's Manual

Homend
Serving life



We know that you bought your new stand mixer with great admire and you looked forward to using it right away. We kindly ask you to take a glance at this instruction manual that we prepared for you before you make great cakes. Then you can start making delicious cookies and surprise birthday cakes.



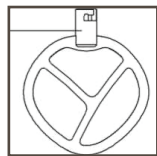
We tried to write everything clear in this instruction manual as much as we can. We hope once reading it once will be enough. We recommend you keep this instruction manual in case you have something in your mind.

PROFASHION

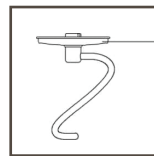
BEFORE FIRST USE

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

WHAT PARTS DOES YOUR STAND MIXER CONSIST OF?



Flat beater



Dough hook

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

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

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

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

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

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

+ Grid malfunctions will invalidate the product warranty.

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

+ You may need to use extension cord. In this case, make sure that the cord is grounded and in a place where no one would trip over.

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

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

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

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

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

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

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

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

+ Attach only one accessory to the appliance at once.

+ This stand mixer can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the stand mixer in a safe way and provide the hazards involved.

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

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

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

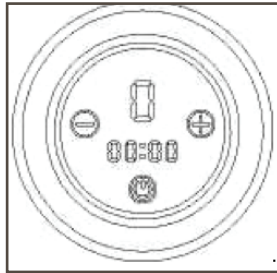
+ Caution: Make sure your turned your mixer off before removing blender unit.

HOW WILL YOU USE YOUR STAND MIXER?

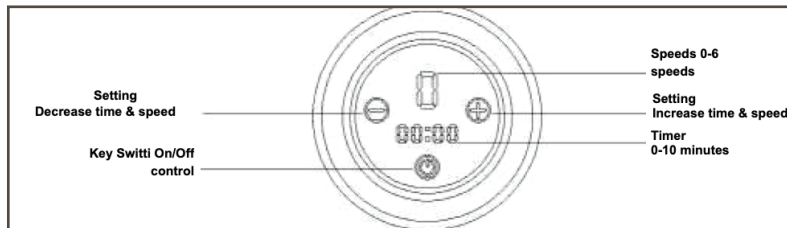
1. All attachments should be thoroughly cleaned before the first use.

Noted: Please keep the power off when put the dough hook/f lat beater/egg whisk in stationary shaft.

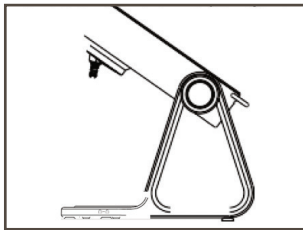
2. When power on, all icons will be brighten.



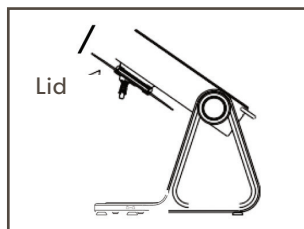
+ There are 6 speeds for optional. Time setting is between 0-10mins.



+ Press down the tilt-head controller, the main part of the product will be automatically released and Locked to the lifting position.



+ Put the cover on the machine.



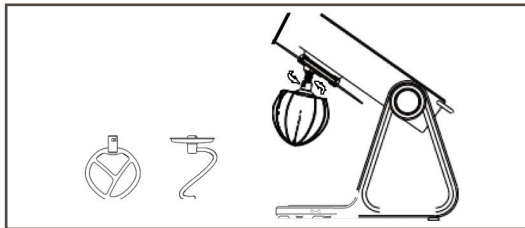
+ Choose the attachments you need.

The flat beater for mixing cream and othes.

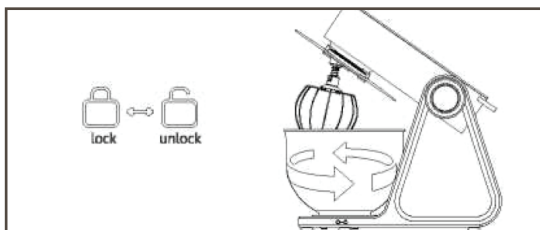
The dough hook for mixing the dough and others.

The wire whip for mixing egg white and others.

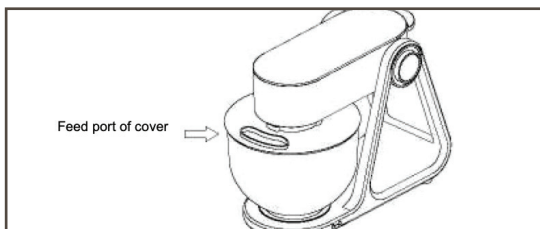
+ Put the flat beater or the dough hook or wire whip into the fixed shaft of the main machine.



+ The bowl is fixed/removed from the host in the lock/unlock direction.



+ Add the ingredients from the feed port of the cover.



+ The bowl cannot be filled - the maximum ingredients are 1000g of flour and 600g of water.

+ If necessary you can use a plastic scraper to scrape excess food particles from the flat beater or the dough hook.

+ The maximum working time shall not exceed 10 minutes each time. Please stop to run the machine at Least 20-minute rest after two running cycles.

+ When kneading yeast dough, use speed 1 first, then speed 2 for best results.

Please touch the key when finish the mixing. The speed will be on "0" . Then remove the plug from power supply.

Exception warning

1. If the machine stops after working for a long time, the motor temperature control is on protection disconnection mechanism. Please reset the speed and time after the machine is completely cooled down.

Safety protection mechanism operation instructions

1. If you press tilt-head controller when machine mixing, it will stop to operate.
2. Please put down the tilt-head and reset the speed and time then it will start to operate again.

Recipe

Knead dough:

1. The recommended ratio of flour to water is 5:3.
2. Turn the switch knob to "1" stir for 30 seconds until the flour and water are evenly mixed, then turn the switch to "2" and continue to stir for about 3 minutes.
3. When filling the stainless steel and noodle buckets, please make sure that the maximum capacity is not exceeded.
4. The minimum flour formula is 400g flour+240g water; and the largest flour formula is 1000g flour + 600g water.
5. The surface hook should be used.

Stirring:

1. The recommended ratio of flour to water is 5:4.
2. Turn the switch knob to "1" stir for 30 seconds until the flour and water are evenly mixed, then turn the switch to "2-3", and continue to stir for about 3 minutes.
3. When filling the stainless steel and noodle buckets, please make sure that the maximum capacity is not exceeded.
4. The maximum amount of flour is 1000 grams.
5. A stirring paddle should be used.

Whipped egg whites or cream:

1. Rotate the switch knob to nsH or the highest gear "6"; Keep stirring the egg whites until the egg whites become creamy; Depending on the size of the eggs, the working time should not exceed 5 minutes.
2. Minimum 4 eggs, maximum 20 eggs.
3. To whip the cream, turn the speed switch to "3" and stir 250ml of fresh cream for up to 5 minutes.
4. When filling the stainless steel kneading bucket with fresh milk, cream or other ingredients, please make sure not to exceed the maximum capacity (1 /3 of 5L)
5. Egg beaters should be used.

How to clean

- + Please ensure that the power-off and display without brightness before cleaning.
- + Please ensure that the appliance has cooled before starting cleaning at the end of use.
- + Please use a damp rag and mild detergent for the outside of the machine.
- + Please do not use any abrasives or alcohol for cleaning.
- + Please do not put the machine into water when cleaning.
- + Please do not use any abrasive detergents.
- + The egg whisk, flat beater; dough hook, bowl and cover can be cleaned in the dishwasher and keep the water temperature below 60°C.

Model no	Profashion 3023H
Voltage level	220-240 V / 50/60 Hz
Power level	700W
Locked power level	1500W

homend.com.tr



PROFASHION
Benutzerhandbuch

Homend
Serving life



Homend

Wir wissen, dass Sie so begeistert von Ihrem neuen Standmixer sind, dass Sie ihn am liebsten sofort benutzen würden. Wir bitten Sie, einen Blick auf diese Bedienungsanleitung zu werfen, die wir für Sie vorbereitet haben, bevor Sie tolle Kuchen backen. Dann können Sie mit der Zubereitung köstlicher Kekse und Überraschungs-Geburtstagstorten beginnen.



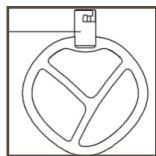
In der Bedienungsanleitung haben wir versucht, alles offen zu schreiben. Wir hoffen, es reicht, wenn Sie sie einmal lesen. Falls Ihnen übermorgen noch etwas einfällt, empfehlen wir Ihnen, diese Anleitung an einem Ort aufzubewahren, an dem Sie sie leicht wiederfinden können.

PROFASHION

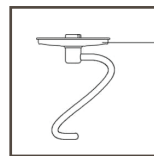
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

AUS WELCHEN TEILEN BESTEHT IHRE KÜCHENMASCHINE?



Flachschläger



Knethaken

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

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

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

+ Verwenden Sie Ihren Mixer nur für den vorgesehenen Zweck.

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

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

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

Spannungswert des Geräts kompatibel ist.

+ Netzstörungen führen zum Erlöschen der Produktgarantie.

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

+ Möglicherweise müssen Sie ein Verlängerungskabel verwenden.

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

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

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

+ Stellen Sie sicher, dass alle Maßnahmen an Ihrem Standmixer außer der regelmäßigen Reinigung und Wartung vom autorisierten technischen Kundendienst durchgeführt werden.

+ Tauchen Sie Ihren Mixer, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

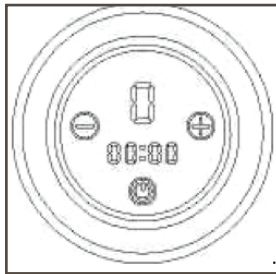
+ Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden kann. Stattdessen muss es bei der entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sich aus einer unsachgemäßen Abfallbehandlung ergeben können. Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Gemeindeamt oder an eine Entsorgungsstelle für Haushaltsabfälle.

WIE VERWENDEN SIE IHREN STANDMIXER?

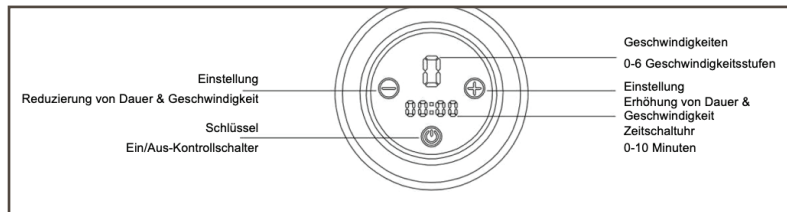
1. Alle Aufsätze müssen vor dem ersten Verwendung gründlich gereinigt werden.

Hinweis: Bitte lassen Sie den Netzschalter ausgeschaltet, wenn Sie den Knethaken/den Flachrührer/den Eierschläger an der festen Welle befestigen.

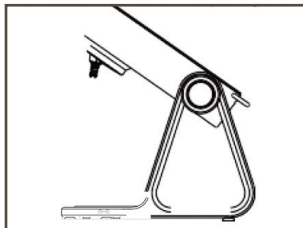
2. Alle Symbole leuchten auf, wenn der Netzschalter eingeschaltet wird.



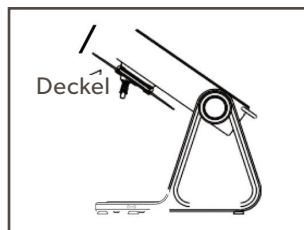
+ Geschwindigkeitsstufen stehen optional zur Verfügung. Die Zeiteinstellung liegt zwischen 0-10 Minuten



+ Drücken Sie die Steuertaste für den neigbaren Kopf nach unten. Der Hauptteil des Produkts löst sich automatisch und rastet in der Hebebeziehung ein.



+ Setzen Sie die Abdeckung auf das Gerät.



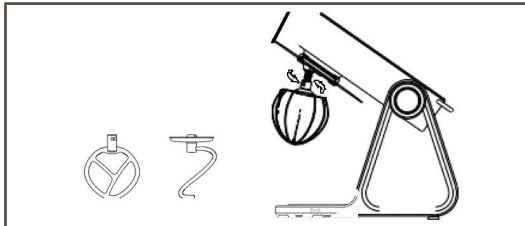
+ Wählen Sie die benötigten Aufsätze aus.

Der Flachrührer eignet sich zum Mixen von Sahne und anderen Lebensmitteln.

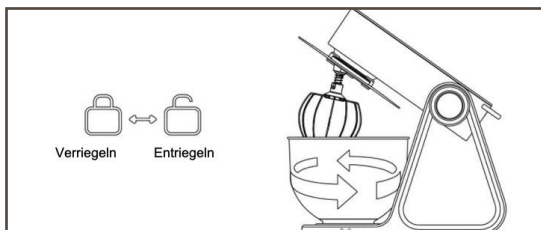
Der Knethaken ist zum Mischen von Teig und anderen Lebensmitteln geeignet.

Der Schneebesen ist zum Mixen von Eischnee und anderen Lebensmitteln geeignet.

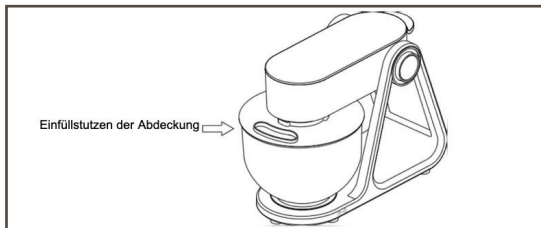
+ Den Flachrührer, Knethaken oder Schneebesen an der festen Welle der Hauptmaschine befestigen.



+ Die Schale wird in Verriegelungs-/Entriegelungsrichtung am Hauptkörper befestigt/ entfernt.



+ Die Zutaten durch die Einfüllöffnung des Deckels einfüllen.



+ Die Schüssel kann nicht gefüllt werden - die maximalen Zutaten sind 1000 g Mehl und 600 g Wasser.

+ Bei Bedarf können Sie einen Kunststoffspatel verwenden, um überschüssige Speisereste vom Flachrührer oder Knethaken abzukratzen.

+ Die maximale Betriebszeit darf 10 Minuten nicht überschreiten. Bitte halten Sie die Maschine nach zwei Betriebszyklen mindestens 20 Minuten lang an, um zu ruhen. Beim Kneten von Hefeteig sollten Sie zuerst die Stufe 1 und dann die Stufe 2 verwenden, um beste Ergebnisse zu erzielen.

+ Wenn das Kneten abgeschlossen ist, berühren Sie den Ein-/Ausschalter. Die Geschwindigkeit wird über "0" stehen. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

Außerordentliche Warnung

1. Wenn die Maschine nach längerem Betrieb stehen bleibt, ist der Temperaturregler des Motors auf den Schutzabschaltmechanismus eingestellt. Bitte stellen Sie die Geschwindigkeit und die Zeit wieder ein, nachdem die Maschine vollständig abgekühlt ist.

Bedienungsanleitung für den Sicherheitsschutzmechanismus

1. Wenn Sie während des Mischvorgangs die Steuertaste für den Neigekopf drücken, schaltet sich das Gerät ab.

2. Bitte senken Sie den Kippkopf ab und stellen Sie die Geschwindigkeit und die Zeit neu ein. Dann wird die Maschine wieder in Betrieb genommen.

Rezept

Kneten des Teigs:

1. Das empfohlene Mehl-Wasser-Verhältnis beträgt 5:3.
2. Den Drehknopf auf Position "1" stellen. Rühren Sie 30 Sekunden lang, bis das Mehl und das Wasser gleichmäßig vermischt sind, drehen Sie dann den Drehknopf auf "2" und rühren Sie etwa 3 Minuten lang weiter.
3. Beim Befüllen der Edelstahl- und Nudelbehälter ist darauf zu achten, dass das maximale Fassungsvermögen nicht überschritten wird.
4. Die minimale Mehlmischung beträgt 400 g Mehl + 240 g Wasser und die maximale Mehlmischung 1000 g Mehl + 600 g Wasser.
5. Oberflächenhaken sollten verwendet werden.

Mixen:

1. Das empfohlene Mehl-Wasser-Verhältnis beträgt 5:4.
2. Den Drehknopf auf Position "1" stellen. Rühren Sie 30 Sekunden lang, bis das Mehl und das Wasser gleichmäßig vermischt sind, schalten Sie dann den Drehknopf auf "2-3" und rühren Sie etwa 3 Minuten lang weiter.
3. Beim Befüllen der Edelstahl- und Nudelbehälter ist darauf zu achten, dass das maximale Fassungsvermögen nicht überschritten wird.
4. Die maximale Mehlmenge beträgt 1000 Gramm.
5. Es muss ein Rührwerkzeug verwendet werden.

Schlagen von Eiweiß oder Sahne:

1. Den Drehknopf auf "s" oder die höchste Gangstufe "6" stellen. Schlagen Sie weiter, bis das Eiweiß zu Sahne wird. Je nach Größe der Eier sollte die Betriebszeit 5 Minuten nicht überschreiten.
2. Es können mindestens 4 und höchstens 20 Eier zugegeben werden.
3. Zum Aufschlagen der Sahne den Geschwindigkeitsschalter auf "3" stellen und 250 ml frische Sahne maximal 5 Minuten lang aufschlagen.
4. Wenn Sie frische Milch, Sahne oder andere Zutaten in die Edelstahl-Knetschüssel füllen, achten Sie bitte darauf, dass Sie das maximale Fassungsvermögen (1/3 von 5 l) nicht überschreiten.
5. Es sollten Schneebesens verwendet werden.

Reinigung

- + Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Gerät ausgeschaltet ist und das Display nicht leuchtet.
- + Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Gerät nach dem Gebrauch abgekühlt ist.
- + Verwenden Sie bitte ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel für die Außenseite des Geräts.
- + Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel oder Alkohol zur Reinigung
- + Bitte tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung nicht in Wasser ein.
- + Verwenden Sie bitte keine scheuernden Reinigungsmittel.
- + Schneebesens, Flachrührer, Knethaken, Schüssel und Deckel können in der Spülmaschine gereinigt werden, die Wassertemperatur sollte jedoch unter 60 °C liegen.

Model no	Profashion 3023H
Spannungsniveau	220-240 V / 50/60 Hz
Leistungspegel	700W
Gesperrte Leistungsstufe	1500W

For Turkey, Für Turkey;

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

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

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

Kat:2 Ofis No:18 Şişli, 34485 İstanbul

Customer Services: 0850 222 32 45

Web: www.homend.com.tr

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

HOMEND ELEKTRONİK DAYANIKLI
TÜKETİM CİHAZLARI SAN. VE TİC. A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No:2/12 Şişli / İstanbul www.homend.com.tr
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: Stand mixer

Model: PROFASHION

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: Standmixer

Modell: PROFASHION

Marke: Homend

Seriennummer:

For UK, Für UK;

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: HOMEND UK LIMITED

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

Customer Services: 0800 044 8181

Web: www.homend.com.tr

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

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Stand mixer

Model: PROFASHION

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTİ BELGESİ

İmalatçı / ithalatçı firmanın;

Unvanı: HOMEND UK LIMITED

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

Telefonu: 0800 044 8181

Yetkili firma kaşesi / imzası:

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

Ürünün;

Cinsi:

Stand mikser

Markası:

Homend

Modeli:

PROFASHION

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:

Kaşesi / imzası:

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: HOMEND UK LIMITED

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

Kundenhotline: 0800 044 8181

Webseite: www.homend.com.tr

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

Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Standmixer

Modell: PROFASHION

Marke: Homend

Seriennummer:

Für DEU, For DEU;

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

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

Kundenhotline: 0850 222 32 45

Webseite: www.homend.com.tr



Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Standmixer

Modell: PROFASHION

Marke: Homend

Seriennummer:

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

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

Customer Services: 0850 222 32 45

Web: www.homend.com.tr

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:



Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Stand mixer

Model: PROFASHION

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTİ BELGESİ

İmalatçı / ithalatçı firmanın;

Unvanı: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

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

Telefonu: 0850 222 32 45

Yetkili firma kaşesi / imzası:



Ürünün;

Cinsi:

Stand mikser

Markası:

Homend

Modeli:

PROFASHION

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:

Kaşesi / imzası:



homend.com.tr