

SCHAFER

Prochef Gusto Stand Mikser
Kullanım Kılavuzu

Prochef Gusto Stand Mixer
User Manuel

Schafer'ı tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Bu ürün, yaşamınızı kolaylaştırmak için sizlere sunduğumuz ürünlerden biridir. Ürününüzden daha iyi verim almak için dikkatlice okuyunuz. Bu kullanım kılavuzuna ileride tekrar başvurabileceğinizi düşünerek lütfen saklayınız.

Lütfen Önce Bu Kılavuzu Okuyun!

Değerli Müşterimiz;

Modern tesislerde üretilmiş ve titiz kalite kontrol işlemlerinden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayınız.

Kullanma Kılavuzu Ürünü Hızlı ve Güvenli Bir Şekilde Kullanmanıza Yardımcı Olur.

- * Ürünü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz.
- * Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyunuz.
- * Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız.

Genel Güvenlik Talimatları

Cihazı çalıştırmadan önce çalışma talimatlarını dikkatlice okuyun. Garanti belgesi, alındı belgesi, mümkünse iç ambalajla birlikte kutusunu saklayın. Bu cihazı başkalarına vererseniz lütfen çalışma talimatlarını da verin.

- Cihaz sadece kişisel kullanım ve öngörülen amaç için tasarlanmıştır. Bu cihaz ticari kullanıma elverişli değildir. Açık havada kullanmayın (cihazın açık havada kullanım için tasarlanmış olması hariç) Isı kaynaklarından, doğrudan güneş ışığından, nemden (herhangi bir sıvı içine asla daldırmayın) ve keskin kenarlardan uzak tutun. Cihazı ıslak ellerle kullanmayın. Cihaz nemli veya ıslaksa hemen fişini prizden çekin.

- Temizlerken veya kaldırırken cihazı kapatın. Cihaz kullanılmıyorsa her zaman fişini prizden çekin (fişin kendisini çekin, kabloyu değil) ve takılı aksesuarları çıkarın.

- Makineyi gözetimsiz çalıştırmayın. Çalışma alanından ayrılırsanız makineyi her zaman kapatın veya fişi prizden çıkarın (fişin kendisini çekin, kabloyu değil). Cihazda veya kabloda hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Hasarlıysa cihazı kullanmayın. Cihazı kendi başınıza onarmaya çalışmayın. Her zaman yetkili bir teknisyenle iletişime geçin. Tehlikeye maruz kalmaktan kaçınmak için kusurlu kabloyu sadece imalatçının, müşteri hizmetlerimizin veya uzman bir kişinin aynı türde bir başka kabloyla değiştirmesini sağlayın.

- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın.

- Lütfen aşağıdaki ' Özel Güvenlik Talimatları 'na dikkat edin.

- Çocuklarınızın güvenliği için lütfen tüm ambalaj içeriğini (plastik torbalar, kutular, polisitren, vb.)

SCHAFER

ulaşamayacakları yerde saklayın.

- Çocuklarınızın güvenliği için lütfen tüm ambalaj içeriğini (plastik torbalar, kutular, polistren, vb.) ulaşamayacakları yerde saklayın.

- Kendilerine cihazın güvenli bir şekilde kullanımı ile ilgili bir talimat veya denetim verilmişse içerdii tehlikeleri anlamışlarsa bu cihaz, 8 yaş ve üstündeki çocuklar tarafından kullanılabilir.

- Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyecekleri yerde tutun.

- Bu cihaz bir oyuncak değildir. Çocuklar, cihazla oynamamalıdır.

- Bu cihaz, cihazın güvenli şekilde kullanılmasıyla ilgili verilen talimatları ve potansiyel tehlikeleri anlıyorlarsa gözetim altında düşük fiziksel, algısal ve zihinsel yeteneklere sahip veya deneyimsiz ve bilgisiz kişiler tarafından kullanılabilir.

Bu makine için özel güvenlik talimatları

- Cihaz gözetimsiz bırakıldığında ve toplama, sökme veya temizlemeden önce fişini her zaman prizden çekin.

- Aksesuarları değiştirmeden veya kullanımdaki hareket eden parçaların yaklaşmasından önce cihazı kapatın ve fişi prizden çekin.

- Cihazı kullanım amacının dışında başka bir amaçla kullanmayın.

- DİKKAT: Termal devre kesicinin yanlışlıkla baştaki durumuna getirilmesinden kaynaklı bir tehlikeden kaçınmak için bu cihaz, örneğin bir zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama aygıtıyla tedarik edilmemeli veya elektrik tesisi tarafından sürekli açılıp kapatılan bir devreye bağlanmamalıdır.

- Bu makineyi sadece gözetim altında çalıştırın.

- Güvenlik anahtarlarına müdahale etmeyin.

- Makine çalışırken dönen kancalara bir şey takmayın.

- Makineyi pürüzsüz, düz ve sağlam bir çalışma yüzeyine yerleştirin.
- Gerekli bütün aksesuarları monte etmeden elektrik fişini prize takmayın.

1. Kolu kaldırmak için kaldırma düğmesine (2) ok yönünde aşağı doğru basın. Kol yukarı doğru hareket edecektir.

2. Kap kapağını gövdeye yerleştirin.



Temel Parçalar ve Standart Aksesuarlar

1	Üst Gövde	6	Yoğurucu
2	Kaldırma Düğmesi	7	Karıştırıcı
3	Hız Düğmesi	8	Çırpıcı
4	Alt Gövde	9	Kap Kapağı
5	Karıştırma Kabı		

SCHAFER

3. Karıştırma kabını, tutma düzenine yerleştirin.
4. Üst parçasını çıkış miline geçirip kilitleninceye kadar saatin tersi yönünde döndürerek gereken kabı takın (hamur kancası veya Çırpıcı veya Çırpma teli).
5. Şimdi malzemelerinizi doldurun.Makineyi aşırı doldurmayın. Azami malzeme miktarı 1.5 kg'dır.
6. Kaldırma düğmesini (2) kullanarak kolu indirin.
7. Gereğince monte edilmiş 230 V/50 Hz'lik güvenli prize elektrik fişini takın.
8. Hız düğmesini kullanarak 1 ile 10 arasında (karışıma uygun) bir hızda makineyi çalıştırın.
9. Darbeli çalıştırma (kısa aralıklarla yoğurma) için düğmeyi "PULSE" konumuna döndürün. İstenen aralığa uygun olarak düğme bu konumda tutulmalıdır. Düğme serbest bırakılırsa otomatik olarak "O" konumuna geri döner.
10. Yoğurmanın/karıştırmanın ardından, karışım bir top biçimini alır almaz hız düğmesini (3) tekrar "O" konumuna döndürün. Bu işlemten sonra fişi prizden çekin.
11. Kaldırma düğmesini (2) aşağı doğru bastırın, kol kalkacaktır.
12. Karışım artık bir spatula yardımıyla karışım kabından alınmaya hazırdır.
13. Karıştırma kabı şimdi sökülebilir.
14. Parçaları "Temizlik" kısmında belirtildiği gibi temizleyin. 1.5 kg'ı geçmeyen karışımlar için seviyelerin ayarlanması ve kancanın kullanılması.

Kullanım	Resim	Seviyeler	Süre (dk.)	Azami	Çalıştırma Yöntemleri
Yoğurucu		1-3	3	1000g un ve 538g su	Bir topak oluşturmak için 30 sn. 1 hızında çalıştırın, 30 sn. 2 hızında çalıştırın ve 2 ile 4 dk. arasında 3 hızında çalıştırın.
Karıştırıcı		2-4	3	660g un ve 660~840g su	20 sn. 2 hızında çalıştırma, 2 dk. 40 sn.'den fazla 4 hızında çalıştırın.
Çırpıcı		5-6	3	3 yumurta akı-Asgari	3 dk.'yı aşkında süre 5 veya 6 hızında çalıştırın.

NOT

Kısa çalıştırma süresi: Ağır karışımlarda makineyi altı dakikadan fazla çalıştırmayın; bu sürenin ardından makineyi on dakika soğumaya bırakın.

NO.	Sorun	Çözüm
1	Makine Çalışmıyor	- Fişin, prize iyi temas edip etmediğini kontrol edin. - Kaldırma düğmesinin yerinde geri gelip gelmediğini kontrol edin. - Makinenin 6 dakikadan fazla aralıksız çalışıp çalışmadığını kontrol edin ve motor soğuyuncaya kadar bekleyin.
2	Çalışırken karıştırma kabında gürültü (aksesuar, kabı kazımış)	- Kabin, makineye düzgünce takılı olup olmadığını kontrol edin. - Aksesuarın makineye düzgünce takılı olup olmadığını kontrol edin.
3	Kap kabı karıştırma kabına düzgünce oturmuyor	- Kap kabının makineye düzgünce yerleştirilmiş olup olmadığını kontrol edin. - Karıştırma kabının makineye düzgünce takılı ve doğru kilitlemiş olup olmadığını kontrol edin.
4	Makine belirli bir hızda çalışmıyor	- Hız düğmesindeki işaretin, yuva üzerinde gösterilen hızla karşılık gelip gelmediğini kontrol edin. - Hız düğmesini 0'a döndürün ve makinenin çalışıp çalışmadığını tekrar kontrol edin.
5	Makine çalışırken hareketler	- Kaymaz ayakların çıkık olup olmadığını kontrol edin. - Makinenin, pürüzsüz ve düz bir zemin üzerine yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.
6	Karıştırma kabı ve kap kapağı takıldıktan sonra kaldırma düğmesi yerinde geri gelmiyor	- Kap kabının makineye düzgünce yerleştirilmiş olup olmadığını kontrol edin. - Kabin, makineye düzgünce takılı olup olmadığını kontrol edin.

Önerilen Tarifler

Sünger karışım (Temel Tarif), Seviye 1-4

Malzemeler:

200 gram yumuşak tereyağı veya margarin, 200 gram şeker, 1 paket vanilya şekeri veya 1 paket Citro-Back, 1 tutam tuz, 4 yumurta, 400 gram buğday unu, 1 paket kabartma tozu, yaklaşık 1/8 litre süt.

Hazırlanışı:

Buğday ununu ve kalan malzemeleri karıştırma kabına aktarın. Çırpıcıyla 1. seviyede 3 saniye, ardından 2. seviyede yaklaşık 3 dakika karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın veya bir pişirme kağıdıyla kaplayın. Karışımı doldurup fırınlayın. Keki fırından çıkarmadan önce pişmiş olup olmadığını test edin. Sivri bir tahta çubukla kekin ortasına bir delik açın. Çubuğa karışım yapışmıyorsa kek pişmiş demektir. Keki bir kek ızgarasının üzerine alıp soğumaya bırakın.

Geleneksel Fırın

Ekleme yüksekliği: 2

Isıtma: Elektrikli fırın, üst ve alt sıcaklık 175–200°C; gazlı

Fırın: Seviye 2–3

Pişirme süresi: 50–60 dakika

Bu tarifi damak zevkinize göre değiştirilebilirsiniz; örneğin 100 gr kurum üzüm veya 100 gr ceviz veya 100 gr rendelenmiş çikolatayla. Gerçekten de yapılabilecekler sınırsızdır.

Keten Tohumlu Ekmekçikler, Seviye 1-4

Malzemeler:

500–550 g buğday unu, 50 g keten tohumu, 3/8 litre su, 1 küp maya (40g), 100 gaz yağlı lor peyniri, iyi süzölmüş, 1 çay kaşığı tuz. Üstüne sürmek için: 2 yemek kaşığı su.

Hazırlanışı:

Keten tohumunu 1/8 litre ılık suya bırakın. Kalan ılık suyu (1/4 litre) karıştırma kabına aktarın, mayayı ufalayın,

lor peynirini ilave edip hamur kancasıyla 2. seviyede karıştırın. Maya tamamen çözölmelidir. Islatılmış keten tohumu ve tuzla birlikte unu karıştırma kabına alın. 1. seviyede iyice yoğurun, seviyeyi 3'e çıkarıp yoğurmaya 3-5 dakika daha devam edin. Karışımı örtün ve ılık bir yerde 45-60 dakika kabarmaya bırakın. Bir kere daha iyice yoğurun, kaptan alın ve on altı top yapın. Pişirme kalıbını ıslak pişirme kağıdıyla kaplayın. Topları bunun üzerine yerleştirip 15 dakika kabarmaya bırakın. Ilık suyla kaplayıp fırına verin.

Geleneksel Fırın:

Ekleme yüksekliğı: 2

Isıtma: elektrikli fırın: üst ve alt sıcaklık 200-220°C (önceden 5 dakika ısıtılmış), gazlı fırın seviye 2-3

Piştirme süresi: 30-40 dakika

Krem Şokola, Seviye 5-6

Malzemeler:

200 ml tatlı krema, 150 g yarı bitter çikolata kaplama, 3 yumurta, 50-60 g şeker, 1 tutam tuz, 1 paket vanilya şeker, 1 yemek kaşığı vanilya şeker, 1 çikolata parçaları.

Hazırlanışı:

Katılaşıncaaya kadar kremayı karıştırma kabında çırpma teliyle çırpın. Kabı çıkarıp bir yerde soğumaya bırakın. Çikolata kaplamayı paket üzerindeki talimatlara göre veya 600 W'lık mikrodalga fırında 3 dakika eritin. Bu esnada, karıştırma kabının içinde yumurtaları, şeker, vanilya şeker ve tuzu köpürönceye kadar 2. hız seviyesinde çırpın. Erimiş çikolatayı katıp 5-6. hız seviyesinde dengeli şekilde karıştırın. Söşleme için biraz krema bırakın. Kalan kremayı kaymak kıvamındaki karışıma ekleyin ve darbe işlevini kullanarak kısaca karıştırın. Krem şokolayı söşleyip iyice soğumuş halde servis edin.

Pizza hamuru, Seviye 1-4

Malzemeler

400 g katkısız un, 250 ml ılık su, 1/2 çay kaşığı şeker, 1 paket aktif kuru maya (yaklaşık 2-1 /2 çay kaşığı), 1-1 /2 çay kaşığı zeytinyağı ve 1 çay kaşığı tuz.

Hazırlanışı:

Unu kabın içine alın. Kalan malzemeleri bir kap veya kase içinde karıştırın. Mikseri 1-2. hız seviyesinde çalıştırıp sıvıyı azar azar ilave edin. Malzemeler karışıp hamur topu oluşunca hızı 3-4 seviyesine çıkartın. Hamur topu pürüzsüz oluncaya kadar bu hızda birkaç dakika yoğurun. Kaptan alın ve 2-4 parçaya ayırın. Unlu bir yüzeyde pizza tabanlarını (daireler veya kareler) açın, ardından fırın veya pizza tepsisine serin. Pizza tabanlarına domates püresini yaydırıp üst malzemeler olarak mantarlar, jambon, zeytinler, güneşte kurutulmuş domatesler, ıspanak, enginar, vb. ekleyin. Üstüne kurutulmuş otlar ve mozzarella peynirinden parçalar ekleyip zeytin yağı serpin. Önceden ısıtılmış bir fırında 200°C'de/gaz 6'da üst malzemeler kabarcıncaya ve kızıl kahverengi rengini alıncaya kadar 15-20 dakika pişirin.

Basit Beyaz Ekmek, Seviye 3-6

Malzemeler

600 g beyaz ekmek unu, 1 paket aktif kuru maya (yaklaşık 2½ çay kaşığı), 345 ml ılık su, 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı veya tereyağı, 1 çay kaşığı şeker, 2 çay kaşığı tuz.

Hazırlanışı:

Pizza hamuru için karıştırma talimatlarını kullanın, sonra hamuru bir kap içine alın, üstünü örtüp iki kat kabarcıncaya kadar (30-40 dakika) ılık bir yerde bekletin. Hamuru çıkarıp havanın çıkması için yumrukla bastırın. Unlu bir tahta üzerinde hafifçe yoğurun, bir somun haline getirin veya bir tepsiye yerleştirin, üstünü örtün,

kabarması için ılık bir yerde 30 dakika daha bekletin. Önceden ısıtılmış bir fırında 200°C'de/gaz 6'da kızıl kahverengi rengi alıncaya ve dipten tok ses çıkıncaya kadar 25-30 dakika pişirin.

Yumuşak Haşhaş Tohumlu Ekmekçikler, Seviye 1-3

Malzemeler:

570 g beyaz ekmek unu, 1 paket aktif kuru maya (yaklaşık 2½ çay kaşığı), 300 ml süt (hafif ılık), 2 yumurta (oda sıcaklığında), 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı, 1 ½ çay kaşığı şeker, 2 çay kaşığı tuz, 75 g haşhaş tohumu.

Hazırlanışı:

Bir kap veya kase içinde sütü, yumurtaları, yağı, şeker, tuzu ve mayayı karıştırıp 5 dakika beklemeye bırakın. Unu ve haşhaş tohumlarını kap içine alıp 1. hız seviyesinde karıştırın, sıvıyı azar azar ekleyin, ardından hızı 2'ye çıkarın, beş dakika karıştırın. Hamuru unlu bir yüzeye alın, 8 - 10 parçaya bölün, şekil verip yağ sızdırmaz fırın tepsisine yerleştirin. İki kat kabarcıncaya kadar ılık bir yerde bekletin. Fırçayla üzerine bir miktar yumurta veya süt sürün, önceden ısıtılmış bir fırında 220°C'de/gaz 5'de kızıl kahverengi rengi alıncaya ve dipten tok ses çıkıncaya kadar 20-25 dakika pişirin.

İtalyan Otlı Ekmek

Malzemeler:

575 g beyaz ekmek unu, 1 paket aktif kuru maya (yaklaşık 2½ çay kaşığı), 290 ml su, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 çay kaşığı şeker, 2 çay kaşığı tuz, 4 yemek kaşığı kurutulmuş karma ot.

Hazırlanışı:

Bir kap veya kase içinde suyu, yağı, şeker, tuzu ve mayayı karıştırıp 5 dakika beklemeye bırakın. Unu ve kurutulmuş otları kap içine alıp 1. hız seviyesinde karıştırın, sıvıyı azar azar ekleyin, ardından hızı 2'ye çıkarın, beş dakika karıştırın.

SCHAFER

Hamuru bir kap içine alın, üstünü örtüp iki kat kabarcıncaya kadar (20-30 dakika) ılık bir yerde bekletin. Unlu bir yüzeye yerleştirin, havayı çıkarmak için hafifçe yoğurun, ardından şekil verip fırın tepsine yerleştirin ve iki kat kabarcıncaya kadar ılık bir yerde bekletin. Önceden ısıtılmış bir fırında 200°C'de/gaz 6'da kızıl kahverengi rengi alınmaya ve dipten tok ses çıkıncaya kadar 25 dakika pişirin.

Kahveli Dondurma, Seviye 5-6

Malzemeler:

3 yumurta, 75 g pudra şekeri, 300 ml az yağlı krema, 2 yemek kaşığı kahve tozu, 300 ml yağlı krema, 2½ yemek kaşığı konyak.

Hazırlanışı:

Şekeri ve yumurtaları kabın için alıp 6. hız seviyesinde pürüzsüz kıvama gelinceye kadar karıştırın. Bir tencerede az yağlı kremayı ve kahveyi kaynatın, yumurta ve şeker karışımına ilave edin. Su kaynatma tavası üzerindeki ısı geçirmez bir kap içine koyun, yavaşça pişirin, bir kaşığın arkasını kaplayacak kalınlığa gelinceye kadar iyice karıştırın. Bir kap içine süzüp soğumaya bırakın. Yağlı krem yumuşak kıvama gelinceye kadar 6. hız seviyesinde çırpın, sonra soğuk yumurta ve şeker karışımına ekleyin. Bir kap içine dökün, üstünü kapatın ve kısmen donuncaya kadar 2½-3 saat dondurun. Çıkarıp iyice karıştırın, ardından istenen kıvama gelinceye kadar tekrar dondurun.

Hazırlanışı:

Yumurta akını kap içine alın ve katılaşıncaya kadar hız 6 seviyesinde karıştırın. Şekerin yarısını ilave edip pürüzsüz ve sert kıvama gelinceye kadar tekrar çırpın. Kabı çıkarın, bir metal kaşıkla kalan şekeri hafifçe içine katın. Tepsie pişirme kağıdı serin ve bir kaşık yardımıyla beze karışımından oval parçalar oluşturun. Kalan şekeri serpin, soğuk bir fırından (120°C/gaz ½) en alt rafına yerleştirip 1 ½ saat bekletin.

Bir ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Yumuşak meyveler, çikolata veya şekerli kremayla üstünü kaplayın.

- Temizlemeden önce elektrik kablosunu prizden çıkarın.
- Motorlu yuvayı asla suya daldırmayın!
- Keskin veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın.

Motor Yuvası

- Yuvanın dış tarafını temizlemek için sadece nemli bez kullanılmalıdır.

Karıştırma Kabı, Karıştırma Ekipmanı

DİKKAT:

- Parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir. ısıya veya aşındırıcı temizleyicilere maruz kalırlarsa şekilleri bozulabilir veya renkleri solabilir.
- Gıdalla temas eden parçalar sabunlu suda yıkanabilir.
- Cihazı yeniden monte etmeden önce parçaların iyice kurumalarını bekleyin.
- İlgili parçalar kuruduktan sonra lütfen üzerlerine bir miktar bitki yağı sürün.

Teknik Veriler

- Nominal voltaj: 220-240V~, 50/60Hz
- Güç tüketimi: 1300W
- Koruma sınıfı: II
- Kullanım Ömrü: 7 Yıl

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- * Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orjinal kutusunda tutulmalıdır.
- * Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutunuz.
 - * Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- * Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

AEEE

Bu cihaz AEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



Üretici/İthalatçı Firma:

Aslan Ticaret Day. Tük. Mal. Ltd. Şti.
Aslan Plaza Yenibosna Merkez Mah. 29 Ekim Cad. No:11/C-Z1
Bahçelievler - İSTANBUL / TÜRKİYE

MADE IN TÜRKİYE

www.schafer.com.tr - www.schafer.de



444 20 63

Thank you for choosing Schafer.

This product is one of the products we offer to make your life easier.

Read carefully to use your product more efficiently.

Please keep this user manual for future reference.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a

cable of the same type.

- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- in order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

Caution! Do not allow small children to play with the fail as there is a danger of suffocation!

- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
- Appliances 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 appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Special safety Instructions for this Machine

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not use appliance for other than intended purpose.
- **CAUTION:** in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.

SCHAFER

- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.



Main Components and Standard Accessories:

1	Upper Body	6	Kneader
2	Rise Button	7	Mixer
3	Speed Knob	8	Beater
4	Unterbody	9	Pot Cover
5	Mixing Bowl		

Using the Mixing Bowl

1. in order to lift the arm, press the Rise button (2) downwards in the direction of the arrow. The arm will now move upwards.
2. Place the pot cover into its body.
3. Place the mixing bowl into its holding device (Step(j)) and turn the bowl clockwise until it locks into place(Step®).
4. Mount the required utensil(Dough hook or Beater or Whisk) by inserting the top into the output shaft, and turn anti-clockwise until it locks into place.
5. Now fill in your ingredients. Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 1.5 Kg.
6. Lower the arm using the rise button (2).
7. Insert the mains plug into a properly installed 230V 50/60Hz safety power socket.
8. Switch the machine using the speed button to a speed between 1 and 10 (corresponding to the mixture).
9. For pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch to the "PULSE" position. The switch has to be held in this position according to the desired interval length. When the switch is released it returns automatically to the "0" position.
10. After kneading/stirring turn the speed knob (3) back to the "0" position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.

SCHAFER

11. Press the rise button (2) downwards and the arm will be raised.

12. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.

13. The mixing bowl can now be removed.

14. Clean the parts as described under "Cleaning".

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.5kg of Mixture

NOTE:

• Short operation time: With heavy mixtures, do not operate the machine for more than six minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.

Use	Picture	Levels	Time(Min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-3	3	1000g flour and 538g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		2-4	3	660g flour and 660~840g water	2 speed run for 20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		5-6	3	3 egg-whites (Minimum)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

Troubleshooting

NO.	Troubles	Solution
1	The machine doesn't work	-Check if the plug is in good contact with the socket. -Check if the rise button spring back in place. -Check if the machine works continuously more than 6 minutes, and wait until the motor cool down.
2	Noise in the mixing bowl when working (the accessory scraped the bowl)	-Check if the mixing bowl is properly installed. -Check if the accessory installed properly on machine.
3	The pot cover doesn't fit the mixing bowl properly	-Check if the pot cover placed on the machine properly. -Check if the mixing bowl installed properly on machine and locked correctly.
4	The machine doesn't work on certain speed	-Check if the mark on speed knob correspond to the speed silkscreen on housing. -Rotate speed knob to 0 ,and re-check if the machine works .
5	Movements when the machine working	-Check if the anti-slip feet fall off. -Check if the machine is placed on a smooth and flat tabletop.
6	The rise button didn't spring back in place after installing the mixing bowl and pot cover	-Check if the pot cover placed on the machine properly. -Check if the mixing bowl is properly installed

Suggested Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe), Level 1-4

Ingredients:

200grams soft butter or margarine, 200grams sugar, 1 packet vanilla sugar or 1 bag Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 400grams wheat flour, 1 packet baking powder, approx. 1/8 litre milk.

Preparation:

Transfer the wheat flour and the remaining ingredients to the mixing bowl, stir with the beater for 3 seconds on level 1, then for approximately 3 minutes on level 2. Grease atin or cover with baking paper. Fill in the mixture and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on

SCHAFER

to a cake grid and allow to cool.

Traditional Oven

Insertion height: 2

Heating: electric oven, top and bottom heat 175-200°C;

gas oven: level 2-3

Baking time: 50-60 minutes

Depending on taste, this recipe can be changed, for example with 100g raisins or 100g nuts or 100g grated chocolate. In fact, the possibilities are endless.

Linseed Bread Rolls, Level 1-4

Ingredients:

500-550g wheat flour, 50g linseed, 3/8 litre water, 1 cube of yeast (40g), 100g low-fat curds, well drained, 1 tsp salt. For coating: 2 tbsp of water.

Preparation:

Soak the linseed in 1/8 litre of lukewarm water. Transfer the remaining lukewarm water (1/4 litre) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the curds and mix with the dough hook on level 2. The yeast must be completely dissolved. Put the flour with the soaked linseed and the salt into the mixing bowl. Knead thoroughly on level 1, then switch to level 3 and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and allow to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and form sixteen rolls. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for 15 minutes. Coat with lukewarm water and bake.

Traditional Oven:

Insertion height: 2

Heating: electric oven: top and bottom heat 200-220°C (preheated for 5 minutes), gas oven level 2-3

Baking time: 30-40 minutes

Chocolate Cream, Level 5-6

Ingredients:

200ml sweet cream, 150g semi-bitter chocolate coating, 3 eggs, 50-60g sugar, 1 pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, 1 tablespoon cognac or rum, chocolate flakes.

Preparation:

Beat the cream in the mixing bowl with the whisk until stiff. Remove from the bowl and place somewhere to cool. Melt the chocolate coating in accordance with the instructions on the packet or in the microwave at 600W for 3 minutes. In the meantime, beat the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the mixing bowl with the whisk on speed 2 to form a foam. Add the melted chocolate and stir in evenly on speed 5-6. Leave a little of the cream for decoration. Add the remaining cream to the creamy mixture and stir in briefly using the pulse function. Decorate the chocolate cream and serve well cooled.

Pizza dough, Level 1-4

Ingredients

400g plain flour, 250ml warm water, 1/2 tsp sugar, 1 sachet active dried yeast (about 2-1 1/2 tsp), 1-1 1/2 tsp olive oil and 1 tsp salt.

Preparation:

Put the flour in the bowl. Mix the remaining ingredients in a bowl or jug. Run the mixer at speed 1-2, and gradually add the liquid. As the ingredients incorporate, and the dough ball becomes more formed, increase the speed to 3-4. Knead for a couple of minutes on this speed, till the dough ball is smooth. Remove from the bowl and split into 2-4 pieces. Roll into pizza bases (circles or rectangles) on a floured surface, then lay them on a baking sheet or pizza tray. Spread the pizza bases

SCHAFER

with tomato puree and add toppings - mushrooms, ham, olives, sun dried tomatoes, spinach, artichoke, etc. Top with dried herbs, pieces of mozzarella, and a drizzle of olive oil. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 15-20 minutes, till the toppings are bubbling and golden brown.

Basic White Bread, Level 3-6

Ingredients:

600g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) 345ml warm water 1 tbsp sunflower oil or butter 1 tsp sugar 2 tsp salt

Preparation:

Use the mixing instructions for pizza dough, then put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till it's doubled in size (30-40 minutes). Remove the dough and punch down to remove air. Knead lightly on a floured board, shape it into a loaf, or put it in a tin, cover, and leave in a warm place to rise for another 30 minutes.

Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 25-30 minutes, till golden brown and hollow sounding on the bottom.

Soft Poppy Seed Rolls , Level 1-3

Ingredients:

570g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) 300ml milk (warmed slightly} 2 eggs (room temperature) 1 tbsp sunflower oil 1 ½ tsp sugar 2 tsp salt 75g poppy seeds

Preparation:

Mix the milk, eggs, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, and leave for 5 minutes. Put the flour and poppy seeds in the bowl, and mix at speed 1, gradually adding the liquid, then increase the speed to 2, and mix for five minutes. Remove the dough to a floured surface, cut into 8-10 pieces, roll into

shape, then put on a greaseproof baking sheet. Leave in a warm place till doubled in size. Brush with a little egg or milk, and bake in a preheated oven at 220°C/425°F/gas 7 for 20-25 minutes, till golden brown and hollow sounding on the base.

Italian Herb Bread

Ingredients:

575g strong white bread flour , 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) ,290ml water 2 tbsp olive oil, 2 tsp sugar 2 tsp salt, 4 tbsp mixed dried herbs.

Preparation:

Mix the water, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, and leave for 5 minutes. Put the flour and dried herbs in the bowl, and mix at speed 1, gradually adding the liquid, then increase the speed to 2, and mix for 5 minutes. Put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till doubled in size (20-30 minutes). Put on a floured surface, knead gently to knock out the air, then shape, put on a baking sheet, and leave in the warm till doubled in size. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 25 minutes or till golden brown and hollow sounding on the bottom.

Coffee & Brandy Ice Cream, Level 5-6

Ingredients:

3 eggs 75g caster sugar, 300ml single cream 2 tbsp instant coffee powder, 300ml double cream 2½ tbsp brandy.

Preparation:

Add the sugar and eggs to the bowl and process at speed 6 till smooth in texture. In a saucepan, bring the single cream and coffee just to the boil and stir in the egg and sugar mixture. Put in a heatproof bowl over a simmering pan of water and cook gently, stirring well, till thick enough to coat the

SCHAFER

back of a spoon. Strain into a bowl and leave to cool. Whip the double cream at speed 6 till soft peaks form, then fold into the cold egg and sugar mixture, with the brandy. Pour into a container, cover, and freeze for 2½-3 hours, till partially frozen. Remove, stir well and then freeze again, till the desired texture is achieved.

Basic Meringues, Level 5-6

Ingredients:

4 egg whites, 100g caster sugar, 100g icing sugar

Combine

Preparation:

Put the egg whites in the bowl and process at speed 6 till fairly stiff. Add half the sugar and whisk again till the mixture is smooth, and stiff peaks have formed. Remove the bowl, and lightly fold in the remaining sugar with a metal spoon. Line a baking sheet and spoon or pipe the meringue mixture into ovals. Sprinkle with the remaining sugar and put on the lowest shelf of a cool oven (120°C/250°F/ gas ½) for 1½ hours. Cool on a wire rack. Top with soft fruits, chocolate, and sweetened cream.

Cleaning

- Before cleaning remove the mains lead from the socket.
- Never immerse the housing with motor in water!
- Do not use any sharp or abrasive detergents.

Motor Housing

- Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.

Mixing Bowl, Mixing Equipment

CAUTION:

- The components are not suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners

they might become misshapen or discolored.

Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.

- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

- Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screens after they have dried.

- Technical Data

Rated voltage: 220-240V~, 50/60Hz

Power consumption: 1300W

Protection class: II

Service Life: 7 Years

SCHAFER

MATTERS TO BE CONSIDERED DURING HANDLING AND SHIPPING

- * During transportation and transportation, your device should be kept in its original box to prevent damage to its components.
- * Keep the product in its normal position during transportation.
- * Do not drop your device during transportation and avoid impacts. protect against
- * Defects and damages that occur during transportation after the delivery of the product to the customer are not covered by the warranty.

Compliant with WEEE Regulation AEEE

Since this device consists of recyclable parts in accordance with WEEE directives, it should not be thrown away. Please contact your nearest collection center to recycle this device.



Manufacturing/Importing Company:

Aslan Ticaret Day. Tük. Mal. Ltd. Şti.
Aslan Plaza Yenibosna Merkez Mah. 29 Ekim Cad. No:11/C-Z1
Bahçelievler - İSTANBUL / TÜRKİYE
MADE IN TÜRKİYE
www.schafer.com.tr - www.schafer.de



YETKİLİ SERVİS İSTASYONLARI

MERKEZ SERVİS:
ASLAN TİCARET DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI
LTD.ŞTİ.
444 20 63
OSMANGAZİ MAH. 3140 SK. NO:1/2
KIRIĞ - ESENİYURT / İSTANBUL

ALBAYRAK ELEKTRİK
0232 484 22 09
YENİGÜN MAH. GAZİOSMANPAŞA BULV. NO:82/Z-1
9 EYLÜL İŞ MERKEZİ KONAK - İZMİR

SEHER ELEKTRİK - MEHMET KUŞGÖZ
0312 311 76 46 - 0312 311 89 27
SANAYİ CAD. NO:7/7-8 ULUS - ANKARA

TEKNİK BOBİNAJ BEYTULLAH PAY
0264 272 09 57- 0264 281 30 34
SEMERÇİLER MAH. GÖKÇE SOK. NO:19/A SAKARYA

AKSUNGUR ELEKTRİK
0344 212 77 50
FEVZİPAŞA MAH. 27020 SOK. NO:19
DULKADİROĞLU - KAHRAMANMARAŞ

ESİN ELEKTRİK - ABDULLAH ERENTÜRK
0506 494 00 50
BAYRAMYERİ MUSAĞLU İŞHANI NO:9 DENİZLİ

İZZET VAHAP ERGÖÇ-BUZCAM SERVİS TİC.
0422 321 51 06 - 325 16 85
İNÖNÜ CAD. BARUTÇU SK. NO:5
MALATYA

YILDIRIM ELEKTRİK - İSMAİL AKTAŞ
0542 232 06 63 - 0414 215 51 40 - 0414 215 38 39
YENİŞEHİR MAH. İSTİKLAL CAD. NO:8/C
HALİLİYE/ŞANLIURFA

ABDULLAH KARACA - NURSES BİLGİSAYAR
0344 221 87 04
İSMETPAŞA MAH. BELLİ İŞHANI ALTI NO:3/A
MERKEZ - KİRAĞ

AHMET ERDOĞAN
0384 215 35 45
YENİCE MAH. 189 SK. MEHMET ÖZDEMİR NO:5-1
İÇ KAPI NO:21 MERKEZ - KIRŞEHİR

ARYASAN İÇ VE DIŞ TİC. A.Ş.
0232 444 30 66
İSMET KAPTAN MAH. ŞAİR EŞREF BLV. NO:6/B
KONAK - İZMİR

AYDINLAR ELEKTRİK-HASAN EVREN AYDIN
0446 223 59 76
İNÖNÜ MAH. 17 SK. NO: 17/A MERKEZ - ERZİNCAN

AYTEKİN GENÇ / GENÇ ELEKTRONİK
0452 666 77 77
YENİ MAH. BÜLBÜL DERESİ CAD. NO:15/B
ALTINORDU - ORDU

ATAK BİLGİSAYAR- SERDAR ÇELİK
0342 215 01 23
İNCİLİPİNAR MAH. GAZİMUHTARPAŞA BUL. NO:26/B
ŞEHİTKAMİL / GAZİANTEP

BEKA TEKNİK - MURAT KAŞIKÇI
0346 225 68 88 - 0530 716 69 14
PAŞABEY HAYRAT SOK. NO:4/D
KAPLANLAR SİT. E BLOK SİVAS

BİLİCİ SOĞUTMA- TURHAN BİLİCİ
0232 831 32 78
MERMERLİ MAH. PAZAR GEÇİDİ SOKAĞI NO:16/C
MENEMEN / İZMİR

DEMİRTAŞ TİCARET- BEDRİ GÜNAY
0322 365 11 13 - 0506 754 22 30
KOCAVEZİR MAH. KARACAOĞLAN CAD.
KOCAVEZİR İŞ MERKEZİ KAT:2 NO:50
SEYHAN/ADANA

DERYA ELEKTRİK-ÖZCAN ARSLAN
0374 212 67 45
KARAMANLI MAH. STADYUM CAD. NO:53/C BOLU

DOĞALISI İNŞ. TAAHHÜT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
0246 212 19 88
KARAAĞAÇ MAH. 106 CAD. NO:17/17
MERKEZ - İSPARTA

FATİH SOĞUTMA - FATİH BAŞÇOBAN
0246 218 20 03
YAYLA MAH. 1603 SK. NO:7/A İSPARTA

GEMCİ KLİMA- AHMET GEMCİ
0344 223 27 60
ORHANGAZİ MAH. BEYZA APT. NO:35/B
ONİKİŞUBAT / KAHRAMANMARAŞ

GÖZDE TEKNİK - LEVENT UĞURLU
0224 999 57 42 - 0224 999 42 46 - 0542 153 25 47
İHSANİYE MAH. FATİH CAD. BEKERLER APT.
NO:15/A NİLÜFER / BURSA

SCHAFER

HUZUR TEKNİK HANZELEN DİLBİRLİÇİ

0344 123 45 67
AKÇAKOYUNLU MAH. KAZIM KARABEKİR CAD
NO:73/B ONIKİŞUBAT / KAHRAMANMARAŞ

İÇCAN BİLİŞİM BİLGİSAYAR ELEKTRONİK İNŞ.
TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.
0284 214 18 58
SABUNİ MAH. TAHMİS SK. NO:9 EDİRNE

İDEAL OTOMASYON BİLGİ İŞLEM-LEVENT KANMAZ
0342 339 16 72
DEĞİRMİÇEM MAH. M. AKSOY BLV. NO:75/C
GAZİANTEP

KARDEŞLER ELEKTRİK - ŞENGÜL YILMAZ
0212 534 46 68 - 0212 532 80 73
FEVZİ PAŞA CAD. HIRKA-I ŞERİF MAH.
MEVKUFATÇI SK. NO:1/C FATİH/İSTANBUL

KARE BİLGİSAYAR MÜH. HİZ. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
0342 215 00 91
İNCİLİPİNAR MAH. GAZİMUHTARPAŞA BLV.
AHMET ÖZKİRİŞÇİ APT. ALTI NO:28/C
ŞEHİTKAMİL - GAZİANTEP

KIRCA TEKNİK SERVİS - FATİH KIRCA
0532 727 43 52
MENDERES MAH. SEYFİ DEMİR SOY CAD. NO:6/A
BUCA - İZMİR

KÜÇÜKÇEKMECE TEKNİK SERVİS HİZMETLERİ
0212 540 04 63 - 0212 540 41 64 - 0532 479 80 90
SULTAN MURAT MAH. ÇİZMECİ SOK. NO:4/A
KÜÇÜKÇEKMECE - İSTANBUL

NASİP ELEKTRİK - AHMET VURAL
0212 628 08 70
TURGUT REİS MAH. 446 SOK. NO:5/A
ATİŞALANI - ESENLER - İSTANBUL

ÖZEL DOĞUŞ BİLGİSAYAR VE GÜVENLİK SİS.
SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
0324 237 36 26
CAMİŞERİF MAH. İSTİKLAL CAD. NO:41/A PK.33060
AKDENİZ - MERSİN

ÖZGÜVEN SOĞUTMA - ALİ DURAN
0362 832 00 09
SARICALI MAH. YUNUS EMRE CAD. ZÜMRÜT SK. NO:6
ÇARŞAMBA - SAMSUN

PEKER SOĞUTMA - MEHMET PEKER
0212 728 15 47 - 0212 728 15 48
PİRİ MEHMET MAH. ŞERİF SOK. NO:13/B
SİLİVRİ - İSTANBUL

SANTA TEKNİK - AYSUN YILDIZ

0312 484 07 99
GAZİOSMANPAŞA MAH. PLEVNE CAD. NO:22/B
GÖLBAŞI - ANKARA

SARIOĞLU TEKNİK - KEMAL SARIOĞLU
0212 444 30 66
MAHMUTBEY MAH. 2433. SOK. NO:107
BAĞCILAR - İSTANBUL

SİSTEM ONLINE BİLGİSAYAR YAZILIM GÜVENLİK SAN.
VE TİC. LTD. ŞTİ.
0216 444 32 83
KÜLTÜR MAH. MANSUR BAYRAM CAD. NO:28 DÜZCE

SÜLEYMAN METLEK - BOĞAZİÇİ ELEKTRONİK
0212 444 32 83
ÇİRPİCİ MAH. PROF. DR. TURAN GÜNEŞ CAD. NO:153
ZEYTİNBURNU - İSTANBUL

ŞAHİNLER ELEKTRONİK - AHMET ŞAHİNLER
0488 213 17 02 - 0543 850 83 10
MEYDAN MAH. CUMHURİYET CAD. NO:18
BATMAN

TIĞLI TEKNİK SERVİS - MEHMET ALİ TIĞLI
0246 223 76 93
KEÇELİ MAH. AKSU CAD. ORDUEVİ KARŞISI NO:2/F
İSPARTA

TEKNİK İŞ SERVİS HİZMETLERİ SOĞUTMA ISITMA
SİSTEMLERİ DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI SANAYİ
VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
0312 364 70 52
TÜRKÖZÜ MAH. ŞEHİT AYHAN BABADAĞ CAD.
NO:108/A MAMAK - ANKARA

UYGUR KARDEŞLER - MUSTAFA KARADENİZ
0282 650 40 44
CEMALİYE MAH. DEREİÇİ SOK. NO:13/A
ÇORLU - TEKİRDAĞ

YAKUP ÇAY - ALEYNA TEKNİK
0442 213 55 37
NARMANLI MAH. KARS KAPI CAD. NO:23/3
YAKUTİYE - ERZURUM

Z EKSEN BASKI SİS. VE BİLGİ TEK. SAN. VE TİC. A.Ş.
0212 444 30 66
YEŞİLCE MAH. SEÇİLMİŞ SK. NO:2/1
KAĞITHANE - İSTANBUL

ZAFER OĞUTMA - ZAFER KARA
0352 331 96 98 - 0532 267 96 97
KEYKUBAT MAH. AKINCILAR CAD. NO:58/A
MELİKGAZİ - KAYSERİ

GARANTİ ŞARTLARI

1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 (iki) yıldır.

2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını

kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis

istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6) Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

İmalatçı / İthalatçı Firma

Aslan Ticaret Dayanıklı Tüketim Malları Limited Şirketi.
Aslan Plaza Yenibosna Merkez Mah. 29 Ekim Cad.
No:11/C-Z1 Bahçelievler / İSTANBUL
T:+90 212 659 00 59 F: +90 212 659 68 78

FİRMA YETKLİSİNİN
İMZASI ve KAŞESİ

ASLAN TİCARET DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI LTD. ŞTİ.
ASLAN PLAZA Yenibosna Merkez Mah. 29 Ekim Cad.
No:11/C-Z1 Bahçelievler / İSTANBUL
TAL: 0212 659 00 59 / 0212 659 68 78 / 0212 659 68 78
Mersano Karimkhan, T.C. No: 004 1214 Tic. Sic. No: 325487

MALIN

Cinsi..... Prochef Gusto Stand Mikser
Markası.....Schafer
Modeli..... 2SE606-25014 Modelleri
Bondrol ve Seri No.....
Teslim Tarihi ve Yeri.....
Garanti Süresi..... 2 Yıl
Azami Tamir Süresi..... 20 İş Günü

SATICI FİRMANIN

Ünvanı.....
Adresi.....
Telefon.....
Faks.....
Fatura Tarih ve No.....
Tarih Kaşe - İmza.....

SCHAFER

SCHAFER

SCHAFER

ASLAN TİCARET DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI LTD. ŞTİ.

ASLAN PLAZA Yenibosna Merkez Mah. 29 Ekim Cad.

No:11/C-Z1 Bahçelievler / İSTANBUL / TÜRKİYE

www.schafer.com.tr - www.schafer.de

schafer@schafer.com.tr



DESTEK HATTI

444 20 63