

# SCHAFFER

---

**Chef Blend Mega Blender Set  
Kullanım Kılavuzu**

---

**Chef Blend Mega Blender Set  
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 saklayın.

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

\* Ürünü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyun.

\* Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyun.

\* Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız.

## Chef Blend Mega Blender Set



- 1- Motor Gövde Grubu
- 2- alıştırma Butonu
- 3- Turbo Butonu
- 4- Doğrayıcı Hazne Kapağı
- 5- Doğrayıcı Hazne
- 6- Besin İtici
- 7- Parçalayıcı Bıçak
- 8- Çırpıcı Uçlar
- 9- Taşıyıcı Disk
- 10- Dilimleme Bıçağı
- 11- Rendeleme Bıçağı
- 12- l Kabi
- 13- Çırpıcı Dişli Kutusu
- 14- Hazne Kilit Butonu

### Teknik zellikler

1500 W Max.

230 V ~ 50/60 Hz

Koruma Sınıfı: II

Kullanım mr 7 yıl

## UYARILAR

- Blender Setinizin üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyuşmazlık durumunda meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu arıza garanti kapsamı dışında işlem görür.
- Cihaz evlerde kullanım içindir. Ticari ya da sanayi amaçlı kullanılmamalıdır. Aksi takdirde, garanti kapsamı dışında işlem görecektir.
- Cihazı çocukların erişemeyeceği bir yerde ve çocuklardan uzak tutunuz.
- Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili kendilerine gözetim veya talimat verilmişse ve içermiş olduğu tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmışsa 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenek eksikliği bulunan veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- Temizleme ve kullanıcı bakımı, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Gözetimsiz bırakıldığında ve birleştirilme, parçalara ayrılma veya temizleme öncesi cihaz her zaman güç kaynağından ayrılmalıdır.
- Çocukların denetimsiz olarak cihazı kullanmasına izin verilmemelidir.
- Cihaza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kabloları kullanmayınız.
- Cihazı soba, ocak gibi direk ısı kaynakları üzerine veya çok yakınına kesinlikle yerleştirmeyiniz.
- Kablonun masa ya da tezgah kenarından sarkmamasına veya başka bir cihaz ile temas etmemesine dikkat ediniz.

- Cihazı çalıştırmadan önce aksesuarların yerlerine iyice oturduğundan emin olunuz ve hiçbir aksesuarı içine malzeme koymadan boş olarak çalıştırmayınız.
- Cihazın doğrayıcı haznesini belirtilen miktarların üzerinde doldurmayınız.
- Çalıştırmadan önce hazne kapağının iyice yerleştiiğinden ve kilitlendiiğinden emin olunuz. Kilitleme mekanizmasını başka araçlarla devre dışı bırakmayınız.
- Cihazı kullanırken veya temizlerken doğrama, karıştırma, rendeleme ve dilimleme bıçaklarına dikkat ediniz. Bu bıçaklar çok keskin oldukları için ciddi yaralanmalara neden olabilirler. Bıçakları kullanırken, temizlerken veya saklamak için taşırken doğru yerlerden tutmaya dikkat ediniz.
- Rendeleri kullanırken, rendelenecek malzemeyi besin itici aparatını kullanarak itiniz, kesinlikle bu işlemi el veya başka bir alet ile yapmayınız.

**DİKKAT:** Cihazın kullanım esnasında hareket eden parçalarına dokunmaktan kaçınınız. Ellerinizi, saçlarınızı, giysinizi ve herhangi bir aleti yaklaştırmayınız.

- Cihaza başka ürünlere ait aksesuarları kesinlikle takmayınız.
- Cihazın kablo ve fişine zarar verecek hareketlerden kaçınınız. Kablosundan tutarak taşımayınız. Prizden çekmek için fişini tutunuz, kablosundan çekmeyiniz.
- Cihazın kablosu ya da fişi arızalıysa, düşürölme ya da başka bir nedenden dolayı zarar gördüyse kullanmayınız. Kendiniz tamir etmeyiniz, Schafer destek hattı'na başvurunuz. Cihazda sadece orijinal yedek parça kullanmaya özen gösteriniz.
- Üretici firma tarafından üretilmeyen ya da önerilmeyen herhangi bir parçayı, yangın, elektrik çarpması ya da yaralanmaya neden olabilecekleri için cihazınızda kesinlikle kullanmayınız.

# SCHAFER

- Cihazın herhangi bir aksesuarını çıkartmadan önce motorun tamamen durduğundan emin olunuz.
- Cihazın fişini işiniz bittiğinde, aksesuarları takıp çıkartmadan önce, bakım ve temizliği yapmadan önce mutlaka prizden çekiniz.
- Cihazı kesinlikle boş kap ile ya da dışarıda çalıştırmayın. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazı uzun süreli çalıştırmayınız, kısa aralıklarla kullanınız.
- Cihazı tavsiye edildiği şekilde ve amacına uygun kullanınız.

**Not:** 1- Emniyetinizi sağlamak için, hazne kapağı tam olarak yerine oturup kilitleninceye kadar cihaz çalışmayacaktır.

2- Motor gövde grubunu çıkartmak için öncelikle kilit açma düğmesine basınız ve sonra motor gövde grubunu saat ibresinin tersi yönünde çevirerek çıkarınız.

3- Doğrayıcı hazne kapağını, motor gövde grubunu çevirerek almadığınız sürece yerinden çıkaramazsınız. Doğrayıcı hazne kapağını almak için öncelikle, motor gövde grubunu çevirerek yerinden alınız ve kapaktaki kilit açma düğmelerine basarak kilitleri açınız. Kilit kulaklarını kesinlikle çekerek açmayınız, her zaman kilit açma düğmesini kullanınız.

## KULLANIM ÖNERİLERİ

- Blender setinizi kullanmaya başlamadan önce "Temizlik ve Bakım" bölümünü okuyarak çıkabilen ve yıkanabilen parçaları ılık sabunlu suyla dikkatlice yıkayarak kurutunuz.
- Motor gövde grubunu kesinlikle suya daldırmayınız, hafif nemli bir bezle silerek temizleyebilirsiniz.
- Cihazı kullanırken "Turbo" kısa aralıklarla çalıştırma konumunda kısa kısa çalıştırınız. Parçalamak veya karıştırmak istediğiniz gıda daha iyi karışıp, aynı büyüklükte parçalanacaktır.

**UYARI:** Cihaz maksimum 10 sn. süreli çalışmak üzere dizayn edilmiştir. Gıdalar hazırlanırken bu süresinin aşılmasına dikkat edilmelidir. Aksi takdirde cihaz zarar görebilir. Her 10 saniyede bir, cihazın 1 dakika kadar soğumasını bekleyiniz.

### **PASLANMAZ PARÇALAYICI BIÇAK**

• Paslanmaz 4 kanatlı parçalayıcı çelik bıçak özel tasarlanmış yapısı ve sertleştirilmiş malzemesi sayesinde yüksek ısıya dayanıklıdır. Standart bıçaklardan daha uzun süre keskinliğini muhafaza etmektedir.

### **PASLANMAZ DOĞRAYICI BIÇAK**

• Özel tasarımı sayesinde sert besinleri daha kolay doğrama olanağı sağlamaktadır.

### **Turbo Düşmesi**

• Turbo düşmesi darbeli çalışma ve maximum güç kullanma imkanı sağlar. Turbo fonksiyonu ile özellikle parçalama işleminde istediğiniz sonucu daha kolay elde edersiniz.  
• Turbo fonksiyonunu kullanırken de düşmeye kısa aralıklarla basınız.

### **DOĞRAYICI HAZNESİNDE PARÇALAMA**

• Doğrayıcı haznesini düz ve sabit bir yüzeye yerleştirdikten sonra doğrayıcı bıçağını hazne milinin üzerine oturtunuz.  
• Parçalamak istediğiniz malzemeyi haznenin içine eşit yükseklikte ve bir yere yığılmayacak şekilde yerleştiriniz. Önerilenden fazla yiyecek koymayınız, cihaz zarar görebilir.  
• Hazne kapağını doğrayıcı hazne üzerine yerleştiriniz. Hazne kapağı üzerinde bulunan kilit kapalı işareti gelecek şekilde çeviriniz.

# SCHAFER

Hazne kapağının doğrayıcı hazne üzerine oturduğundan ve kilitlendiğinden emin olunuz. (Hazne kapağını çıkartmak için hazne sapı üzerinde bulunan butona basınız ve kilit açık işareti yönünde çeviriniz ve kapağı çıkartınız.)

- Motor gövde grubunu, kapak üzerindeki yuvasına oturtup kilit kapalı işareti yönüne çevirerek yerleştiriniz. Motor gövde grubunun yerine tam olarak oturduğundan emin olunuz.
- Cihazın fişini prize takınız.
- Motor gövde grubu üzerinde bulunan çalıştırma düğmesine veya turbo düğmesine basarak parçalama işlemine başlayabilirsiniz.
- "Turbo" düğmesi darbeli çalışma ve maximum güç kullanma imkanı sağlar. Turbo fonksiyonu ile özellikle parçalama işleminde hem istediğiniz sonucu daha kolay alır, hem de cihazın ömrünü uzatırsınız.
- Cihaz ile işlem yapmadan önce şeftali, kayısı, erik vb. meyvelerin çekirdeklerini, badem, fındık, ceviz vb. kuruyemişlerin kabuklarını çıkartınız. Eti kemiksiz, yağsız ve sinirsiz olarak kullanınız.

**DİKKAT:** 1- Cihazı çalıştırırken yapılan işin kontrolü veya bitmesi halinde, motor tam olarak durmadan ve fişi çekmeden motor gövde grubunu hazne kapağından ayırmayınız.

2- Parçaladığınız yiyecekleri almak için öncelikle doğrayıcı bıçağı hazne içerisinden dikkatlice çıkarınız.

## **DOĞRAYICI HAZNEDE RENDELEME VE DİLİMLEME**

- Doğrayıcı hazneyi düz ve sabit bir yüzeye yerleştirdikten sonra aksesuar taşıyıcı diski, hazne milinin üstüne oturtunuz.
- Dilimleme ya da rendeleme işlemi için; taşıyıcı diski, disk tarafı yukarı gelecek şekilde tutunuz, rende veya dilimleme bıçağının önce çıkıntılı olan kısmını yerine yerleştirip diğer tarafından hafifçe bastırınız. (Rende ve dilimleme bıçaklarını diskten çıkarmak için aşağıdan hafifçe itiniz.) Bıçağınız taşıyıcı diskin yüzeyi ile aynı seviyede ve üstten bastırılınca oynamıyorsa yerine oturmuştur.
- Taşıyıcı diski hazne mili üzerine oturtunuz.
- Hazne kapağını doğrayıcı hazne üzerine yerleştiriniz. Hazne kapağı üzerinde bulunan kilit kapalı işaretine gelecek şekilde çeviriniz. Hazne kapağının doğrayıcı hazne üzerine oturduğundan ve kilitletiğinden emin olunuz. (Hazne kapağını çıkartmak için hazne sapı üzerinde bulunan butona basınız ve kilit açık işareti yönünde çeviriniz ve kapağı çıkartınız.)
- Motor gövde grubunu, hazne kapağı üzerindeki yuvasına oturtunuz ve kilit kapalı işareti yönüne doğru çevirerek yerleştiriniz.
- Cihaz fişini prize takınız.
- Motor gövde grubu üzerinde bulunan çalıştırma düğmesine veya turbo düğmesine basarak parçalama işlemine başlayabilirsiniz.
- Güvenliğiniz için yiyecekleri hazneye kendi iticisiyle itiniz, cihaz çalışırken besin itici yerinde olmalıdır. Kesinlikle parmağınızı, çatal, kaşık vb. kullanmayınız.

## KARIŞTIRMA VE PARÇALAMA

- Cihazın blender ucunu motor gövde grubuna takarak karıştırma veya parçalamama işlemi yapabilirsiniz.
- Cihazın paslanmaz çelik blender bıçağını motor gövde grubuna kilit kapalı işareti yönüne çevirerek monte ediniz. Motor gövde grubunun tam olarak oturduğundan ve kilitlendiğinden emin olunuz.
- Cihazınızın fişini prize takınız.
- Blenderdan iyi bir sonuç almak ve malzemenin etrafa sıçramasını önlemek için özel ölçekli karıştırma kabını veya derince bir kap kullanınız.
- Yiyecekleri küçük parçalara ayırın ve blender çalıştırma düğmesine basarak malzemenin içinde aşağı - yukarı dik konumda hareket ettiriniz.
- Blenderın, paslanmaz çelik blender bıçağı ile soslar, süt, meyve suyu, çorba ve kokteyl hazırlayabilir, pişirilmiş sebze, meyve ve patates püresi yapabilir, tereyağı, yumurta, un ve sıvı yağ (mayonez, omlet ve tatlı hamur yapımı için) gibi yumuşak malzemeleri karıştırabilir ve ocak üzerinde pişmekte olan yemekleri karıştırabilirsiniz.
- Paslanmaz çelik blender bıçağı ile işiniz bittiğinde motor gövde grubundan ayırarak hemen temizleyiniz ve nemli bir bezle kurulayınız.

**DİKKAT:** Cihazı malzemeleri hazne içersine yerleştirdikten sonra çalıştırın ve işiniz bittiğinde, cihazın çalışması durmadan kesinlikle malzemeleri hazne içinden çıkartmayınız.

## **ÇIRPICI UÇLAR İLE ÇIRPMA VE KARIŞTIRMA**

- Blender setinin çirpici uçlarını kullanarak kek hamuru, omlet, krep hamuru, mayonez gibi karışımları kolayca yapabilirsiniz.
- Çirpici uçlarını kullanmak için öncelikle çirpici tellerinin yerine takıldığından emin oluncaya kadar iterek oturtunuz.
- Çirpici adaptörünü motor gövde grubuna kilit kapalı işareti yönünde çevirerek monte ediniz.
- Blenderı, malzemeleri daha önceden yerleştirdiğiniz karıştırma veya derince bir kaba dik bir şekilde daldırınız ve cihazın fişini prize takınız. Çalıştırma düğmesine basın ve malzemenin içinde aşağı – yukarı ve dairesel hareketlerle çeviriniz.
- Çirpici telleri her kullanımdan sonra mutlaka çirpici adaptöründen çıkartarak deterjanlı su ile yıkayınız. Adaptörü ıslak bir bez ile silmeniz yeterli olacaktır. Aşırı su çirpici dışlı kutusunun içerisine girerek bozulmasına sebep olabilir.

## **DİKKAT:**

- 1- Blenderı daima dik konumda çalıştırınız.
- 2- Cihazı kesinlikle boş kap veya dışarıda çalıştırmayınız.
- 3- Cihazı malzemenin üzerine sert bir şekilde bastırmayınız.

## **TEMİZLİK VE BAKIM**

- Cihazı temizlemeden önce, fişin prizden çekili olmasına dikkat ediniz ve cihazın soğumasını bekleyiniz.
- Cihaz temizliğinin kolay yapılabilmesi için aksesuarları kullandıktan hemen sonra yıkamanız çok önemlidir.
- Cihaz ve aksesuarlarını temizlemek için aşındırıcı deterjanlar, bulaşık telleri ve parlatacı benzeri temizleyiciler kullanmayınız. Cihaz ve aksesuarların yüzeylerine zarar verebilecek maddeler kullanmayınız.

# SCHAFER

- Cihazı kullanmadığınız zaman kesinlikle fişini prizde bırakmayınız.
- Motor gövde grubu, doğrayıcı hazne kapağı ve çırpıcı dişli kutusunu kesinlikle su veya başka bir sıvı içerisine sokmayınız. Dışını hafif nemli bir bezle silerek iyice kurulayınız.
- Paslanmaz çelik blender bıçağını ılık sabunlu su ile temizleyiniz. Su altında yıkarken gövdenin oturduğu yuvaya su kaçırmamaya özen gösteriniz. Yuvaya su kaçması halinde hemen ters çevirerek silkeleyiniz ve bıçak yukarı gelecek şekilde kurumaya bırakınız.
- Cihazın ölçü kabı, doğrayıcı haznesi, itici, çift taraflı paslanmaz çelik bıçağını, rende ve dilimleme bıçaklarını ve çırpıcı tellerini deterjanlı su ile veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayabilirsiniz.
- Paslanmaz çelik bıçak, rende ve dilimleme bıçaklarını yıkarken dikkatli olunuz. Bu parçalar keskin oldukları için önemli yaralanmalara yol açabilirler.

## Kullanım Rehberi

| Yiyecek                                    | Miktar                                     | Hazırlama                                                                                                                                                                                                                                                                       | Yaklaşık Süre |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Petekli Bal</b>                         | 140 g                                      | 3 parçaya ayrılmış biçimde 5 sn. çalıştırma 20 sn. dinlenme ile (3 kez)                                                                                                                                                                                                         | 10-15 sn.     |
| <b>K. Kayısı</b>                           | 200 g                                      | Parçalar halinde                                                                                                                                                                                                                                                                | 10 sn.        |
| <b>Et Ürünleri</b>                         | 100 g                                      | 2 cm uzunluğunda kesilmiş şekilde                                                                                                                                                                                                                                               | 10 sn.        |
| <b>Badem</b>                               | 150 g                                      | Bütün                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10 sn.        |
| <b>Katı Yumurta</b>                        | 2 Adet                                     | Kesilmiş şekilde                                                                                                                                                                                                                                                                | 3-5 sn.       |
| <b>Soğan</b>                               | 100 g                                      | 4 Parçaya ayrılmış şekilde                                                                                                                                                                                                                                                      | 3-6 sn.       |
| <b>Maydanoz</b>                            | 1 Demet                                    | Sapları ayıklanmış biçimde                                                                                                                                                                                                                                                      | 3-5 sn.       |
| <b>Havuç</b>                               | 150 g                                      | Parçalar halinde kesilmiş şekilde                                                                                                                                                                                                                                               | 5-10 sn.      |
| <b>Kuru Ekmek</b>                          | 1 Dilim                                    | Parçalanmış şekilde                                                                                                                                                                                                                                                             | 10 sn.        |
| <b>Margarin / Tereyağı ve Bal Karışımı</b> | 200 g Margarin ve/veya Tereyağı +300 g bal | Tereyağı ve margarin dondurucudan çıkartılmış olmalıdır (dondurucu içinde min. 4 saat tutulmuş olmalı ve yaklaşık 10-15 mm. x 35x40 mm. uzunlukta olacak şekilde kesilmemelidir.) Bal buzdolabından çıkartılmış olmalıdır (min. 1 gün boyunca buzdolabında tutulmuş olmalıdır). | 10 sn.        |

## Not

Yukarıdaki süreler sadece rehber amaçlıdır.

Bu süreler yiyeceğinizin miktarına ve tazeliğine göre değişiklik gösterebilir.

## 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.

## **Please Read This Guide First!**

Our dear customer;

Manufactured in modern facilities and rigorous quality control. We would like to offer you the best yield for your product that has been processed.

We have prepared this user manual for this purpose. Read it carefully before use and store it as a reference.

User Guide Help you to use the product in a fast and secure way.

- \* Read the instruction manual before installing and operating the product.
- \* Observe safety information in particular.
- \* Keep it in a place where you can easily access the manual as you may need it later.

## Chef Blend Mega Blender Set



- 1- Motor (Main Body)
- 2- Start Button
- 3- Turbo Button
- 4- Bowl Lid
- 5- Bowl With A Capacity Of 1,5 Lt
- 6- Food Repellent
- 7- Blade
- 8- Beaters
- 9- Carrier Disc
- 10- Slicing Blade
- 11- Grating Blade
- 12- Measuring Bowl
- 13- Beater Adapter
- 14- Bowl Lock Button

### Technical Specifications

1500 W Max.

230V ~ 50/60 Hz

Class: II

Product Life 7 years

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Make sure that the voltage indicated on the Chef Blend Mega Blender Set corresponds with the mains voltage in your home. Our company shall not be held liable for any failures owing to any discrepancy and such failures shall not be covered by the guarantee.
- Your device is for household use only. It should not be used for commercial or industrial purposes. Otherwise, inconvenient uses shall not be covered by the guarantee.
- Keep the appliance away from and out of the reach of children.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning;
- Do not allow children to use the blender without supervision.
- To prevent harming your appliance do not use extension cords that supply insufficient current.
- Do not place your appliance over or near direct heat sources such as hot gas, electric burner, or heating oven.
- Do not let cord hang over edge of a table or counter, or touch any other appliances.
- NEVER operate your unit without putting foods inside of the bowl or on wet surfaces. Otherwise, this may result in damage to your appliance.

- Do not put foods over the recommended amount; otherwise your appliance may be damaged.
- Be certain that work bowl lid is securely locked in place before operating your appliance. Do not deactivate the locking mechanism via other tools.
- When carrying or washing, take care to hold the mixing and cutting blades of your appliance from the correct side, as they are very sharp. Otherwise, they may cause serious injuries.
- When operating your unit NEVER use your fingers or forks, knives, spoons, etc. in order to move foods. Use only pusher accessory for such purpose.
- Avoid from touching any moving parts when in use. Do not keep your hands, hairs, clothes, or any tools closer.
- NEVER attach to your appliance any accessories belonging to other appliances.
- Avoid actions that may harm or damage the cord or plug of your appliance. Do not carry your appliance by holding from the cord. To unplug, hold the plug and do not pull by the cord.
- Do not operate the appliance with a damaged cord, plug or accessories, or after it has been dropped down or malfunctions in any manner. In such case, take it to the nearest Schafer Authorized Service for any necessary examinations and repair. The plug and cord must be replaced by the authorized service.
- NEVER use any parts on your appliance, which parts not produced or recommended by the manufacturer firm, since they may result in, fire, electrical shock or injury.
- Before dismantling any accessory from your appliance ensure that its engine is completely stopped.

# SCHAFER

- ALWAYS unplug from outlet when not in use, or before putting in or taking out accessories, or during maintenance and cleaning.
- NEVER operate your appliance an empty bowl or outdoors. This may cause damaging to your appliance.
- Do not operate your appliance for long periods; use it for shorter periods rather.
- Use your appliance for its intended purposes as recommended.

## Notes:

1- Your appliance could not operate for your personal safety reasons unless the bowl lid is properly fixed and locked on its place.

2- For removing the motor part firstly press the motor part locking button and then turn the motor part and remove it.

3- You cannot remove the work bowl lid unless the motor part is removed from its place. For removing the work bowl lid, firstly remove the motor part, then press the lid locking latches opening buttons and remove the lid. NEVER try to remove the lid if you do not open the latches.

## SUGGESTIONS OF USE

- Before using Chef Blend Mega Blender Set read "Cleaning and Care" part and rinse the accessories of your appliance which can be washed carefully with tepid water and dry them. NEVER immerse the main body into water or other liquids, wipe the outside with a slightly damp cloth for cleaning.
- Operate it with the shorter periods when in "Turbo" (operation with short and interrupted intervals) position when operating your appliance. The foods which you want to cut,

mix or beat will be mixed better and cut in the same sizes.

**WARNING:** Your appliance is designed to operate for up to 10 sec. Ensure not to exceed this duration when preparing foods. Otherwise your unit may be damaged. Allow your appliance to cool down for about 1 minute per every operation of 10 seconds.

### **STAINLESS STEEL BLADE**

- Stainless blade preserves sharpness longer than standard blades due to its special designed shape and hardened steel.
- Blade design, by comparison with standard 2 blade blenders, enables more efficient, practical and long usage even for challenging ice or harsh food breaking tasks.

### **TURBO BUTTON**

- The TURBO button will provide the opportunity of pulse working and maximum power usage. You can obtain the desired result easier particularly in the beating process by means of the turbo function.
- Press the button with shorter intervals when using the turbo function.

### **CHOPPING WITH WORK BOWL**

- After place the work bowl on a plate surface then fix the accessory holder on the centering spindle located in the bowl.
- Remove the zirconium blade for cutting from its case, and insert it on the accessory holder.
- Place the foods to be cut inside of the bowl ensuring that

# SCHAFER

the foods will be of the equivalent level and without piling up. Do not put foods over the recommended amount; otherwise your appliance may be damaged.

- Place the transparent intermediate lid on the work bowl. Then place the locked work bowl lid and lock the latches. You can hear a "click" sound if they are properly locked.
- Place the motor part on its place and turn it clockwise until it fits well in its place, without tightening too much. You can hear a "click" sound if it is properly placed.

**WARNING:** Your appliance does not operate if the bowl lid and motor part are not placed properly.

- Connect the mains plug to the wall socket.
- You can start the operation by means of pressing the Turbo button which is located on the motor body or pressing the start button.
- "TURBO" button located in the side panel allows you to exercise a pulse operation and maximum power. By using this turbo function you can not only obtain good results in a respectively simple way especially in cutting processes, but also extend the life cycle of your appliance.
- Before operating your appliance, remove the seeds of those fruits such as peaches, apricots, plums, etc., and peel those dried fruits/nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, etc. Meat to be processed must be boneless, free from fats or sinews.

**WARNING:**

1- In case of controlling or finishing the work when operating your appliance, do not separate the main body and the chopper adapter before stopping the motor completely and unplugging the appliance.

2- For remove the chopped foods, firstly remove the blade with accessory holder.

### **GRATING AND SLICING WITH THE WORK BOWL**

- After place the work bowl on a plate surface then fix the accessory holder on the centering spindle located in the bowl.
- For slicing or grating process, keep the holder disc in such position with the disc side facing upwards, and first place the protruding part of the selected grating or slicing blade and then push on the other side slightly. (To remove grating or slicing blade from the disc, slightly push from downward.) If your blade is in alignment with the surface of the holder disc and does not move when pressed from upwards, it means that such blade is secured in its place.
- Place the beating and kneading disc onto the accessory holder.
- Place the transparent intermediate lid on the work bowl. Then place the locked work bowl lid and lock the latches. You can hear a "click" sound if they are properly locked.
- Place the motor part on its place and turn it clockwise until it fits well in its place, without tightening too much. You can hear a "click" sound if it is properly placed.
- Connect the mains plug to the wall socket.
- You can start the operation by means of pressing the Turbo button which is located on the motor body or pressing the start button.
- For your personal safety push the foods into the bowl using its own pusher apparatus, and make sure that this apparatus must be in place during operation. Never use your fingers, or forks, spoons, etc.

# SCHAFER

## MIXING AND CUTTING WITH HAND BLENDER

- You can use your appliance as hand blender, mount the blender and motor part.
- Mount the stainless steel blender accessories to the main body by turning until it fits well in its place, without tightening too much.
- Connect the mains plug to the wall socket.
- Use special measuring receptacle or a deep pot in order to obtain the best results from your hand blender and to prevent the material from spreading out.
- Cut the materials into small pieces and move such pieces up and down through depressing the start button of your hand blender in the material after setting the desired speed adjustment.
- By using stainless steel blender accessories of your appliance you can prepare sauces, milks, fruit juices, soups, cocktails, and milkshakes; make cooked vegetables, fruits, and mashed potatoes (for example, baby foods, etc.); mix such soft materials as butter, eggs, flours, and liquid oils (to make mayonnaise, omelets, dessert, and dough), and mix any foods being cooked in the oven.
- As soon as after you have finished your work clean the stainless steel blender accessories and wipe dry with a damp cloth.

## WARNING:

- Turn on your appliance only after the ingredients are put into it, and NEVER take any materials out of the unit unless it completely stops.

## **BEATING AND MIXING WITH THE BEATER NOZZLES**

- By means of using the beater accessories of your Chef Blend Mega Blender Set you can easily make the preparations such as cake dough, omelet, crepe dough and mayonnaise.
- Mount the beater accessories firstly by pushing until it fits well in its place in order to use the beater accessories.
- Turn the beater adapter to the motor block to mount without tightening too much.
- Plunge your hand blender in upright position into a deep raw vessel in which you previously placed the materials, take the speed adjustment to the desired stage and connect it to the outlet. Press the start button and turn the materials with the up-down and circular movements.
- After every use, ALWAYS dismantle the beater wires from the beater adapter and wash with the detergent water. It will be enough for you to wipe the adapter with a damp cloth. Excessive water may enter in the appliance and may cause it to be damaged.

### **WARNING:**

- 1- ALWAYS operate your hand blender in the upright position.
- 2- NEVER operate the appliance in an empty vessel or outdoors.
- 3- Do not press with your appliance on the material hardly.

## **CLEANING AND CARE**

- Before cleaning your appliance, make sure that the power cord is disconnected from outlet, and allow it to cool down.
- Wash any accessories coming in contact with foods after every use, and then wipe off them with a soft cloth and remove them.

# SCHAFER

- Do not use such cleansers as abrasive detergents, steel wools, polishers, and aerosols, or other agents that may damage to the surfaces of any accessories.
- When not in use, never leave the appliance as plugged in the power outlet.
- Engine (Main body): NEVER immerse the engine (main body) into water or other liquids. Wipe off and dry the external surface with a slightly damp cloth.
- Stainless steel blender: Rinse using tepid water and soap. When cleaning under running water, take care not to leak any water into the slot on which the motor is located. If water leaks into the slot, immediately turn upside down and shake it out, and then allow it to cool down with the blade in the upright position.
- You can wash the chopper bowl, double-sided stainless steel cutting blades, and beaters of your appliance by using water and soap, or in the upper section of a dishwasher.
- Take due care when washing the chopping and slicing blades, in particular. These parts may result in serious injuries. After drying the chopping and mixing metal blade, store it in its protective case.
- The values which are declared in markings on the product or on the papers which are given together with the product are the values which are obtained in the laboratory environment according to the related standards. These values can vary according to the usage and environment conditions of the product.

## User Guide

| <b>Food</b>                                 | <b>Quantity</b>                                    | <b>Preparation</b>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Approximate Time</b> |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Comb Honey</b>                           | 140 gr                                             | 3 Partially Divided, 5 sn. Operation<br>20 sn. Three Time With Rest                                                                                                                                                                                 | 10-15 sec.              |
| <b>Dried Apricots</b>                       | 200 gr                                             | In Pieces                                                                                                                                                                                                                                           | 10 sec.                 |
| <b>Meat Products</b>                        | 100 gr                                             | Cutted Shape With 2 cm Length<br>Cutted                                                                                                                                                                                                             | 10 sec.                 |
| <b>Almond</b>                               | 150 gr                                             | Whole                                                                                                                                                                                                                                               | 10 sn.                  |
| <b>Solid Egg</b>                            | 2 Pcs                                              | Shape With Cutted                                                                                                                                                                                                                                   | 3-5 sec.                |
| <b>Onion</b>                                | 100 gr                                             | 4 Partially Separated                                                                                                                                                                                                                               | 3-6 sec.                |
| <b>Parsley</b>                              | 1 Bunch                                            | Cleaned                                                                                                                                                                                                                                             | 3-5 sec.                |
| <b>Carrot</b>                               | 150 gr                                             | Cutted With Pieces                                                                                                                                                                                                                                  | 5-10 sec.               |
| <b>Dry Bread</b>                            | 1 Slice                                            | Cutted With Pieces                                                                                                                                                                                                                                  | 10 sec.                 |
| <b>Margarine / Butter and Honey Mixture</b> | 200 gr Margarine and/or Butter<br>+300 gr Honey Mi | Butter and margarine must have been removed from freezer.<br>(Minimum in the frozen must be 4 hours and approximate 10-15 mm x 35x40 mm length). The honey must have been removed from the refrigerator. (Min, must be kept in fridge during 1 day) | 10 sn.                  |

## NOTE

The above times are for guidance purposes only. These times may vary depending on the amount and freshness of your food.

# 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-21  
Bahçelievler - İSTANBUL / TÜRKİYE

MADE IN TÜRKİYE

[www.schafer.com.tr](http://www.schafer.com.tr) - [www.schafer.de](http://www.schafer.de)



444 20 63

## **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.

# YETKİLİ SERVİS İSTASYONLARI

## MERKEZ SERVİS:

ASLAN TİCARET DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI  
LTD.ŞTİ.

444 20 63

OSMANGAZİ MAH. 3140 SK. NO:1/2

KIRAZ - ESEN YURT - 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 - K.MARAŞ

## 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

32 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

İNCİLİPINAR 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:177/17

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

ONIKİŞUBAT / 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 DİLBİRLİĞİ  
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  
İNCİLİPINAR MAH. GAZİMUHTARPAŞA BLV.  
AHMET ÖZKIRIŞCI APT. ALTI NO:28/C  
ŞEHİTKAMİL - GAZİANTEP

KIRCA TEKNİK SERVİS - FATİH KIRCA  
0532 727 43 52  
MENDERES MAH. SEYFİ DEMİRSOY 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. ÇİZMECI 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 28  
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  
ÇARŞANBA - 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 ONLİNE BİLGİSAYAR YAZILIM GÜVENLİK SAN.  
VE TİC. LTD. ŞTİ.  
0216 444 32 83  
KÜLTÜR MAH. MANSUR BAYRAM CAD. NO:28 DÜZCE

SÜLEYMAN METLEK - BOĞAZIÇI ELEKTRONİK  
0212 444 32 83  
ÇİRCİPI 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. AKINÇILAR CAD. NO:58/A  
MELİKGAZİ - KAYSERİ

## 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 HALLARI LTD. ŞTİ.  
ASLAN PLAZA Beşiktaş Merkez Mah. 29 Ekim Cad.  
No: 77/1-2 Beşiktaş / İSTANBUL  
Tlx.: 0212 659 00 59 / 0212 35 96 Fsx: 0212 659 60 70 / 0212 36 11  
Marmara Kurumları Y.D. : 081 004 1316 Tic. Sic. No: 276448

## MALIN

Cinsi..... CHEF BLEND MEGA BLENDER SET  
Markası.....Schafer  
Modeli..... 2S085 & 2SE085-25025 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.....

**SCHAFFER**

**SCHAFFER**

# 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](http://www.schafer.com.tr) - [www.schafer.de](http://www.schafer.de)

[schafer@schafer.com.tr](mailto:schafer@schafer.com.tr)



DESTEK HATTI

444 20 63