

SCHAFER

**Chef Pro El Blender Set
Kullanım Kılavuzu**

**Chef Pro Hand 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!

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

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.

* 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.

Ürünümüzü Tanıyalım



1)Çalıştırma Butonu

2)Turbo Butonu

3)Motor Gövde Grubu

4)Doğrayıcı Hazne Kapağı

5)Doğrayıcı Hazne

6)Doğrayıcı Bıçak

7)Parçalayıcı Bıçak

8)Çırpıcı Dişli Kutusu

9)Çırpıcı Uçlar

10)Ölçü Kabı

11)Doğrayıcı Hazne Kaymaz Ayak

ÖNEMLİ UYARILAR

Schafer blender setinizin üzerinde yazılı voltajın, kullanım yeri voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz.

Uyuşmazlık durumunda meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu arıza garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

Cihazınız ev tipi kullanımlar için tasarlanmıştır. İş yeri ve sanayi tipi kullanımlara uygun değildir. Sanayi amaçlı kullanımlarda cihazın arızası durumunda, garanti kapsamı dışında hizmet verilecektir.

Cihaz ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği şekilde saklayınız.

Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından; gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

Temizleme ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Gözetimsiz bırakıldığında ve birleştirilme, parçalara ayrılma veya temizleme öncesi cihaz her zaman güç kaynağından ayrılmalı;

Çocukların denetimsiz olarak cihazı kullanmasına izin verilmemelidir.

Cihazınızı soba, ocak gibi direk ısı kaynaklarının üzerine veya çok yakınına KESİNLİKLE yerleştirmeyiniz.

Kablonun masa ya da tezgah kenarından sarkmasına ya da başka bir cihaz ile temas etmemesine dikkat ediniz.

Cihazınızın; karıştırıcı bıçağı ve özellikle parçalayıcı bıçağını, keskin oldukları için taşıırken ve yıkarken doğru yerden tutmaya özen gösteriniz. Ciddi yaralanmalara neden olabilir.

DİKKAT

Cihazınız çalışırken, hareketli ve kesici parçalarına dokunmaktan kaçınınız. Ellerinizi, saçlarınızı, giysi ve herhangi bir aleti yaklaştırmayın.

Cihazı çok sert malzemelerin parçalanmasında kullanmayın.

Cihazınıza başka model ürünlerin aksesuarlarını KESİNLİKLE takmayınız ve kullanmayınız.

Cihazınızın kablo ve fişine zarar vermemeye özen gösteriniz. Cihazınızı kablosundan tutarak taşımayınız. Prizden çekmek için fişini tutunuz, asla kablosundan çekerek çıkartmayınız.

Cihazınızın motor gövde grubu ve fişini KESİNLİKLE suya daldırmayınız.

Cihazınızın kablosu ya da fişi hasarlıysa, düşürölme ya da başka bir nedenden dolayı hasar gördüyse kullanmayınız. Kendiniz tamir etmeyi denemeyiniz. Yardım için destek hattımızı arayınız.

SCHAFER

Cihazınızın fişini, işiniz bittiğinde aksesuarları takıp çıkartmadan bakım ve temizliğini yaparken MUTLAKA prizden çekiniz.

Cihazınızın aksesuarlarını KESİNLİKLE boş kap ya da dışarıda çalıştırmayınız. Cihazınız zarar görebilir. Blenderinizi kullanırken veya temizlerken parçalama, doğrama bıçaklarına dikkat ediniz. Bu bıçaklar çok keskin olduklarından ciddi yaralanmalara yol açabilir. Bıçakları kullanırken, temizlerken veya saklamak için taşırken doğru yerlerden tutmaya dikkat ediniz. Cihazınızı önerildiği biçimde ve kurallara uygun kullanınız.

UYARI

Blenderinizi 10 saniyeden fazla süre boyunca durmadan ve içinde yiyecek yokken boş olarak çalıştırmayınız. Her çalıştırmadan sonra 1 dakika kadar soğumasını bekleyiniz.

KULLANIM

Schafer blender setinizin aksesuarlarını ilk kullanımdan önce ılık su ile yıkayınız.

MOTOR GÖVDE GRUBU

Açma/kapama butonuna basarak blenderinizi çalıştırabilirsiniz.

Turbo fonksiyonu kullanarak parçalama işlemlerinde daha iyi performans alabilirsiniz.

Butonlara kısa aralıklar ile basarak blenderinizi kullanmanızı öneririz.

BLENDER PARÇALAYICI BIÇAĞI KULLANIMI

Blender parçalayıcı bıçağını motor gövde grubuna yerleştiriniz ve blender parçalayıcı bıçağı saat yönünde çevirerek motor gövde grubuna monte ediniz.
Cihazınızın fişini prize takınız.

Blender parçalayıcı bıçağını daha önceden hazırlamış olduğunuz gıdaların üzerine yerleştiriniz. Açma/kapama ve turbo tuşuna basarak cihazınızı kullanınız.

Cihazınızdan daha iyi performans almak besinleri çevreye sıçratmamak için orjinal ölçü kabını ve derin kap kullanmaya özen gösteriniz.

Öğütme işlemine başlamadan önce yiyecekleri küçük parçalara ayırarak hazne içerisine yerleştiriniz. Blender parçalayıcı bıçağını dik konumda yukarı aşağı doğru hareket ettirerek öğütme işlemini yapınız.

Kullanımdan sonra cihazın fişini prizden çekiniz. Blender parçalayıcı bıçağı kilit açık işareti yönünde çevirerek motor gövde grubu üzerinden ayırınız ve bıçağı gövdeden çıkarınız.

Blender parçalayıcı bıçağı ve diğer aksesuarlar ile işiniz bittiğinde hemen temizleyiniz ve nemli bir bez ile kurulayınız.

DİKKAT

Cihazınızın parçalayıcı bıçağını malzemenin bulunduğu hazne içerisine yerleştirdikten sonra çalıştırınız. İşiniz bittiğinde, cihazın çalışması durmadan KESİNLİKLE malzemeyi hazne içinden çıkartmayı denemeyiniz.

ÇIRPICI UÇLARIN KULLANIMI

Çırpıcı uçları yiyeceği çırpmaq ve karıştırmak için kullanabilirsiniz.

Çırpıcı uçlarını, çırpıcı dişli kutusu yuvasına yerleştiriniz. Çırpıcı uçları yuvasına iyice iterek tam olarak kilitlendiğinden emin olunuz.

Çırpıcı dişli kutusunun kilit kapalı işareti yönünde çevirerek takınız.

Tam olarak kilitlendiğinden emin olduktan sonra fişi prize takınız.

Çırpıcı uçları daha önceden hazırlanmış besinlerin bulunduğu ölçü kabı veya derin bir kaba dik konumda daldırarak çalıştırma butonuna basınız. Cihazınızdan daha iyi verim alabilmek için hazne içerisinde çırpıcı uçlara dairesel hareket uygulatınız.

Cihazınızın çırpıcı uçlarının karıştırma kabına temas etmemesine özen gösteriniz ve baskı uygulamayınız. Çırpıcı uçları her kullanımdan sonra MUTLAKA, çırpıcı dişli kutusundan çıkartarak iyice yıkayınız.

Çırpıcı dişli kutusunu ASLA suya daldırmayınız ve suyla temas ettirmekten kaçınınız.

DİKKAT

Blenderinizi daima dik konumda çalıştırınız.

Blenderinizi KESİNLİKLE boş kaptaki ve dışarıda çalıştırmayınız.

Blenderinizi malzemenin üzerine sert şekilde bastırmayınız.

Blenderinizin motor gövde grubunu ASLA suya daldırmayınız.

DOĞRAYICI HAZNE VE BİÇAK KULLANIMI

Doğrayıcı hazne grubunu eti kıymak veya sebze, peynir ve kuru meyveleri parçalamak için kullanabilirsiniz.

Doğrayıcı bıçağını hazne içerisinde ortasında bulunan milin üzerine iyice yerleştiriniz. Doğramak istediğiniz besinleri kabın içerisine bir yere yığılmayacak biçimde yerleştiriniz.

Doğrayıcı dişli kutusunu doğrayıcı hazne üzerine yerleştiriniz ve kilitletiğinden emin olunuz.

Motor gövde grubunu kilit işareti yönünde çevirerek doğrayıcı dişli kutusu üzerine yerleştiriniz.

Doğrayıcı dişli kutusunun motor gövdesine tam olarak oturduğundan emin olunuz.

Blenderinizin fişini prize takınız ve açma/kapama butonuna basarak doğrama işlemini başlatınız.

Doğrayıcı grubu ile işiniz bittiğinde doğrayıcı hazne ve doğrayıcı bıçağını deterjanlı su ile yıkayarak temizleyebilirsiniz.

Doğrayıcı bıçağı hazne içerisinde muhafaza ediniz.

SCHAFER

Doğrayıcı dişli kutusunu KESİNLİKLE suya sokmayınız. Dış kısmını ıslak bir bezle siliniz.

UYARI

Kahve çekirdeği vb. yiyecekleri parçalamak için aparatı kullanmayınız.

Et parçalamadan önce kemik vb. parçaların iyice temizlendiğinden emin olunuz.

Pişmiş yiyecekleri parçalamadan önce yeterince soğumuş olduklarından emin olunuz.

DİKKAT

Blenderinizin motor gövde grubunu, doğrayıcı hazne grubu üzerine yerleştirmeden KESİNLİKLE çalıştırmayınız.

Motor tamamen durmadan motor gövde grubunu doğrayıcı hazne grubu üzerinden kaldırmayınız.

Doğrayıcı bıçağı doğrayıcı hazne içerisinde muhafaza ediniz.

TEMİZLİK VE BAKIM

Blenderinizi temizlemeden önce fişini prizden çekiniz. Yeterince soğuduktan sonra temizliğini yapmaya başlayabilirsiniz.

Blender aksesuarlarının temizliğini kullanımdan hemen sonra yapılmasını öneririz.

Blenderinizin motor gövde grubu, doğrayıcı dişli kutusu ve çırpıcı dişli kutusunu KESİNLİKLE yıkamayınız. Su veya başka bir sıvıya daldırmayınız. Bu parçaları hafif nemli bir bez ile siliniz ve kurulayınız.

Blenderin parçalayıcı bıçağını ılık sabunlu su ile yıkayabilirsiniz. Parçalayıcı bıçağın boru iç kısmına su kaçırmamaya özen gösteriniz. Bıçağın iç kısmına (mil kısmı) su kaçması halinde parçalayıcı bıçağı dik konuma getirerek (bıçak kısmı yukarı konumda) kurumaya bırakınız.

Blenderinizin doğrayıcı bıçak, çırpıcı uçları, doğrayıcı haznesi ve ölçü kabını deterjanlı su ile veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayabilirsiniz.

Kullanım Rehberi

Yiyecek	Miktar	Hazırlama	Yaklaşık Süre
Petekli Bal	140 g	3 parçaya ayrılmış biçimde 5 sn. çalıştırma 20 sn. dinlenme ile (3 kez)	10-15 sn.
K. Kayısı	200 g	Parçalar halinde	10 sn.
Et Ürünleri	100 g	2 cm uzunluğunda kesilmiş şekilde	10 sn.
Badem	150 g	Bütün	10 sn.
Katı Yumurta	2 Adet	Kesilmiş şekilde	3-5 sn.
Soğan	100 g	4 Parçaya ayrılmış şekilde	3-6 sn.
Maydanoz	1 Demet	Sapları ayıklanmış biçimde	3-5 sn.
Havuç	150 g	Parçalar halinde kesilmiş şekilde	5-10 sn.
Kuru Ekmek	1 Dilim	Parçalanmış şekilde	10 sn.
Margarin / Tereyağı ve Bal Karışımı	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.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Güç : 1500 Watt

Voltaj : 230V ~ 50/60 Hz

Koruma Sınıfı : II

Kullanım Ömrü : 7 yıldır

Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz;

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- 1- Ürününüzü aldığınızda garanti belgesini yetkili satıcıya onaylattırınız.
- 2- Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
- 3- Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda destek hattımıza başvurunuz.



DESTEK HATTI

444 20 63

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



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.

SCHAFER

Product Details



- 1)Operation Button
- 2)Turbo Button
- 3)Motor Body Group
- 4)Chiseler gear box
- 5)Chopper Hopper
- 6)Chopper Knife
- 7)Chopper Blade
- 8)Beater Gear Box

- 9)Beater Tips
- 10)Measuring Container
- 11)Chopper Hopper Foot

IMPORTANT WARNINGS

The voltage written on your Schafer blender set, Make sure that it is suitable for the site voltage. Our company can not be held responsible for faults that may occur in case of disagreement and this fault Warranty will be covered.

Your device is designed for home use. Not suitable for workplace and industrial use. In the case of industrial failure, Service will be provided outside the warranty.

Keep the device and the cable so that it can not be accessed by children under 8 years of age.

The device is intended for use by children aged 8 years and over and with reduced physical, perceptual and mental abilities By persons with experience and knowledge deficiencies; Can be used under supervision or when the appliance is used safely and instructions are given to understand the pertinent hazards encountered.

Children should not play the device.

Cleaning and user maintenance, older than 8 years and unless you are under surveillance, should not be done.

The device must always be disconnected from the power supply when left unattended and before splicing, splitting or cleaning;

Children should not be allowed to use the appliance without supervision.

SCHAFER

Do not place your device in direct heat sources such as stoves, NEVER place it on or very close to it.

Make sure that the cable does not hang from the edge of the table or bench, or come into contact with any other device.

Your device; Be careful to keep the mixer blade and especially the disintegrating blade in place while handling and washing as they are sharp.
Serious injury may result.

WARNING

While your device is running, avoid touching the moving and cutter parts. Do not bring your hands, your hair, your clothes and any tools closer.

Do not use your device to break up very hard materials.

NEVER wear or use accessories of other model products.

Be careful not to damage the cable and plug of your device.
DO NOT Hold your device by the cable. Hold the plug to pull it from the socket, never pull it off the cord.

DO NOT immerse the motor body assembly and plug of your device in water.

Do not use it if your device has damaged the cord or the plug, or if it is damaged due to dropping or other reasons. You do not try to repair yourself.

Call our support hotline for help.

ALWAYS pull out the plug of your device from the outlet when you are done with your work and do not remove or install accessories, maintenance or cleaning.

DO NOT operate the accessories of your device ABSOLUTELY empty or outside. Your device may be damaged. Watch out for splitting, chopping, glazing and slicing blades when using or cleaning your blender. These blades are very sharp and can cause serious injuries. While using, cleaning, or storing the blades, Be careful to keep it from the place.

When using the grater, push the material to be shredded using the propulsion device.

Do not do this with a hand or other tool.

Use your device as recommended and in accordance with the rules.

WARNING

Do not operate your blender idle for more than 10 seconds without stopping and without food inside. Allow to cool for about 1 minute after each run.

USE

Wash accessories of your Schafer blender kit with warm water before first use.

SCHAFER

ENGINE BODY GROUP

You can operate your blender by pressing the on / off button.

You can get better performance in shredding using the Turbo function.

We recommend that you use your blender by pressing the buttons at short intervals.

HOW TO USE SHREDDER

Place the blender shredder blade into the motor body assembly and blender shredder. Turn until the mark on the knife is over the lock off marking on the motor body assembly.

Install your device cable to plug.

Place the blender chopper blade on the food that you have previously prepared. Use your device by pressing the on/off button and the turbo button.

Be careful to use the original measuring cup and the deep dish to get better performance from your appliance and not spill the food around.

Before starting the grinding process, place the food into the hopper with small pieces. Grind the blender by moving the grinder blade up and down in an upright position.

After use, remove the appliance plug from the socket. Turn the blender shredder blade until the mark on the blender

shredder blade reaches the lock open mark on the motor hull assembly and remove it from the body.

When you are done with the blender shredder knife and other accessories, clean it immediately and dry it with a damp cloth.

ATTENTION

Start your device After you have placed the disinfectant blade of your device in the container containing the material. When you are done, while device works DO NOT try to remove material.

HOW TO USE BEATER

You can use Beater to whisk and mix food.

Place the beater tips into the beater gearbox recess. Make sure you lock the beater tip firmly into the slot and tightly.

Install the beater gear box by turning it into the engine body assembly. Turn the arrow mark on the beater gear box until the lock on the engine body assembly is in the off position. Once you are sure that it is fully locked, you should put a plug on socket.

Press the operation button by immersing the beater tips in a vertical position in a measuring container or a deep container with previously prepared food. To achieve better efficiency from your device, apply circular motion to the beater tips in the hopper.

Make sure that the beater tips of your device do not come

SCHAFER

into contact with the mixing vessel and do not apply pressure. After each use, be sure to thoroughly wash the beater tips by removing them from the beater gear box.

NEVER immerse the beater gearbox in water and avoid contact with water.

ATTENTION

Always operate your blender in an upright position.

DO NOT operate your blender ABSOLUTELY in or out empty container.

Do not press your blender hard on the material.

NEVER immerse your blender's engine body in water.

USE OF THE CHOPPER HOPPER AND CUTTER

You can use the chopper hopper to chop meat or to break up vegetables, cheese and dry fruit.

Place the chopper blade on the shaft in the center of the hopper. Place it well. Place the food you want to eat in a way that it will not stack in the cabinet. Place the chiseler gearbox on the chaff holder.

Place Motor body group by turning around on the chopper gear box.

Turn the arrow mark on the chopper gear box until the

lock is in the lock position on the engine body assembly and make sure it is seated.

Place the plug of your blender in the socket and start the chopping process by pressing the on/off button.

When you are finished with the chopper group, you can clean the chopper hopper and chopper blade with detergent water.

Keep the chopper blade in the hopper.

NEVER DO NOT put chopper gear box into the water
CLEAN it by wet clean cloth.

WARNING

Coffee beans and so on. Do not use aparate to break food.

Before meat breaks. Make sure that the parts are thoroughly cleaned from bone.

Make sure they are cold enough before you break the cooked food.

ATTENTION

DO NOT operate your blender's motor hull assembly without placing it on the chopper hopper assembly.

SCHAFFER

Do not lift the motor hull assembly over the chaff before the engine is completely stopped.

Keep the chopper knife in the chopper hopper.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the plug from the socket before cleaning your blender. After you have cooled down enough, you can start cleaning.

We recommend that the blender accessories be cleaned immediately after use.

DO NOT wash your blender's engine body, scraper gearbox and beater gear box ABSOLUTELY. Do not immerse in water or other liquid. Wipe these pieces with a slightly damp cloth and dry them.

You can wash the blender splinter blade with warm soapy water. Take care not to spill water inside the pipe of the splitting blade. If water is lost to the inside of the blade (shaft part), leave the shredder blade in the upright position (blade part upwars) to dry.

You can wash the blender's chopping knife, beater tips, chopper bowl and measuring cup with detergent water or on the top shelf of the dishwasher.

User Guide

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power : 1500 Watts

Voltage : 230V ~ 50/60 Hz

Protection Class : II

Usefull Life : 7 (Seven Years)

Consumer Services

Our dear customer;

We believe in providing good service as well as giving good products to you. For this reason, we continue to offer a wide range of new services to conscious consumers.

We ask you to follow the following suggestions.

- 1- When you receive your product, you certify to the authorized dealer the warranty document.
- 2- Use your product according to the operating instructions.
- 3- Please contact our support hotline if you are interested in your product.

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



SCHAFER

SCHAFER

YETKİLİ SERVİS İSTASYONLARI

MERKEZ SERVİS:
ASLAN TİCARET DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI
LTD.ŞTİ.
444 20 63
OSMANGAZİ MAH. 3140 SK. NO:1/2
KIRAÇ - 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 MUSAOĞLU 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
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: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
DEĞİRMİÇ 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. 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 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
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 ONLİNE 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
ÇIRPICI 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
MELİKGAZI - 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: 0012 659 00 59 / 0042 50 Faks: 0012 659 68 78 / 004 26 19
Mersano Kurumları A.Ş. TİM 004 1310 Tic. Sic. No: 255482

MALIN

Cinsi..... Chef Pro El Blender Set

Markası.....Schafer

Modeli..... 2SE087-25011 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

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