W.Besteckhaus
SCHAFER®

CHEF MIX MEGA BLENDER SET
Kullanım Kılavuzu

CHEF MIX 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.

W.Bestecklaus
SCHÄFER

Chef Mix Mega Blender Set

1- Motor Gövde Grubu
2- Çalıştırma 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- Ölçü Kabı
13- Çırpıcı Dişli Kutusu

Teknik Özellikler
1500 W Max.
230 V ~ 50/60 Hz
Koruma Sınıfı: II
Kullanım Ömrü 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, duyusal 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 yerleştiğinden ve kilitlendiğinden 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, düşürülme 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.
• 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 aşılmamasına 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 Düğmesi

• Turbo düğmesi darbeli çalışma ve maximum güç kullanma imkanı sağlar. Turbo fonksiyonu ile özellikle parçalama işleminde istediğiniz sonucu daha kolay elde edersiniz.
• Turbo fonksiyonunu kullanırken de düğmeye kısa 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.
• Doğrayıcı hazne üzerine hazne kapağını yerleştiriniz. Hazne kapağının doğrayıcı hazne üzerine tam olarak kilitlendiğinden ve oturduğundan emin olunuz.
• Motor gövde grubunu, kapak üzerindeki yerine 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.

• Doğrayıcı hazne üzerine hazne kapağını yerleştiriniz. Hazne kapağının tam olarak yerine oturduğundan ve kilitlendiğinden emin olunuz.

• 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 parçalama 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 içerisine yerleştirdikten sonra çalıştırın ve işiniz bittiğinde, cihazın çalışması durmadan **kesinlikle** malzemeleri hazne içinden çıkartmayınız.

ÇIRPICI UÇLAR İLE ÇIRPMA VE KARIŞTIRMA
• Blender setinin çırpıcı uçlarını kullanarak kek hamuru, omlet, krep hamuru, mayonez gibi karışımları kolayca yapabilirsiniz.
• Çırpıcı uçlarını kullanmak için öncelikle çırpıcı tellerinin yerine takıldığından emin oluncaya kadar iterek oturtunuz.

• Çırpıcı adaptörünü motor gövde grubuna kilit kapalı işareti yönünde çevirerek monte ediniz.
• Blenderi, 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.
• Çırpıcı telleri her kullanımdan sonra **mutlaka** çırpıcı adaptöründen çıkartarak deterjanlı

su ile yıkayınız. Adaptörü ıslak bir bez ile silmeniz yeterli olacaktır.
Aşırı su çırpıcı dişli kutusunun içerisine girerek bozulmasına sebep olabilir.

DİKKAT:
1- Blenderi 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 parlatıcı benzeri temizleyiciler kullanmayınız. Cihaz ve aksesuarların yüzeylerine zarar verebilecek maddeler kullanmayınız.
• 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.

W.Bestechbare SCHAFER®

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 biçimde	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 (dordurucu içinde min. 4 saat tutulmuş olmalı ve yaklaşık 10-15 mm. x 35x40 mm. uzunlukta olacak şekilde kesilmelidir). 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 orijinal 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 / İthalatcı Firma:
Aslan Ticaret Day. Tük. Mal. Ltd. Şti.
Bakır ve Pirinçciler Yapı Koop. Mustafa Kurdoğlu Cad. No:29-31
Beylikdüzü - İSTANBUL / TÜRKİYE
MADE IN TURKEY
www.schafer.com.tr
444 20 63

W.Bestecklaus
SCHÄFER®

We would like to thank you to prefer our Schafer brand. This product is one of the products we offer in order to facilitate your life. To get a better yield of your product please read the instructions completely and carefully before using. As you can apply this user's guide in future again, please do not throw it and keep at your home.

Chef Mix Multi Blender

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

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 Mix Multi 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.

• 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 Mix Multi 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 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 boy 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.

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 Mix Multi 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.

• 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.

W.Bestechkaus SCHAFER®

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	Cutted Shape With 2 Cm Length Cutted	10 sec.
Almond	150 gr	Whole	10 sec.
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	Cutted With Pieces	5-10 sec.
Dry Bread	1 Slıce	Cutted With Pieces	10 sec.
Margarine / Butter And Honey Mixture	200 G 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 TO APPROXIMATE 10-15 mm x 35x40 mm LENGTH). The honey must have been removed from the refrigerator. (MİN, MUST BE KEPT IN FRIDGE DURING 1 DAY).	10 sec.

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

POINTS TO CONSIDER DURING HANDLING & TRANSPORT

-Appliance should be kept in original package in order to avoid any damage to components during handling and transport.
-Keep the product in its regular position during handling.
-Do not drop the appliance during transport and protect it against impacts.
-Any failure or damage which has occurred during handling are excluded from scope of warranty in the wake of delivery of product to customer.

Complies with WEEE Regulations.

WEEE

Do not dispose of the appliance together with domestic wastes, since it consists of recyclable parts in line with WEEE Regulations. Please contact the nearest collection centre in order to ensure recycling.

Manufacturing/Importing Company:
Aslan Ticaret Day. Tük. Mal. Ltd. Şti.
Bakır ve Pirinçciler Yapı Koop. Mustafa Kurdoğlu Cad. No:29-31
Beylikdüzü - İSTANBUL / TÜRKİYE
MADE IN TURKEY
www.schafer.com.tr
444 20 63

W.Bestechkaus
SCHÄFER

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 arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. 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 Heyeti'ne veya Tüketici Mahkemesi'ne başvurabilir.

9) Satıcı tarafından bu garanti belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

YETKİLİ SERVİS İSTASYONLARI

ASLAN TİCARET DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI LTD. ŞTİ.
212 659 00 59
BAKIR VE PRİNÇCİLER YAPI KOOP. MUSTAFA KURDOĞLU
CAD.NO.29-31 İSTANBUL

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:Z1 MERKEZ - KIRŞEHİR

ANSEL ELEKTRONİK-ADEM KESKİN
0212 444 30 66
KEMALPAŞA MAH. EMEKSİZLER SK. NO:11/A
KÜÇÜKÇEKMECE - İSTANBUL

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. NO15/B
ALTINORDU-ORDU

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 - ISPARTA

ESİN ELEKTRİK - ABDULLAH ERENTÜRK
0258 261 98 96
BAYRAMYERİ MUSAOĞLU İŞHANI NO:9
DENİZLİ

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

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

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

KARE BİLGİSAYAR MÜH. HİZ. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
0342 215 00 91
İNCİLİPINAR MAH. GAZİMUHTARPAŞA BLV.
AHMET ÖZKİRİŞÇİ 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

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

MET TEKNİK - DAVUT TUĞTAĞ
0216 397 94 84
SÜLÜNTEPE MAH. SAFA CAD. NO:23
PENDİK - İSTANBUL

W.Bestechbare
SCHAFER®

ÖZCAN TEKNİK - HÜSEYİN ÖZCAN
0246 232 55 77
GAZİ KEMAL MH. 119 CAD. NO:59-1
ISPARTA

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

ÖZTEKNİK ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ - MEHMET KATIRCI
0366 215 47 25
İNÖNÜ MAH. ILGAZ SK. NO:21
MERKEZ - KASTAMONU

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

SENTO TEKNİK SERVİS - MEHMET EMİN MAÇO
0412 235 30 93
FIRAT MAH. 523 SK. NO:25
KAYAPINAR - DİYARBAKIR

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

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

UĞUR ELEKTRONİK - AHMET ÇAKIR
0386 213 10 99
YENİCE MAH. 181 SK. GÜMÜŞ APT. ALTI NO:4/11
MERKEZ - KIRŞEHİR

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

YILDIRIM ELEKTRİK - CUMA AKTAŞ
0414 215 51 40 - 0535 725 53 64
SARAYÖNÜ CAD. VATAN SK. ORTAKLAR APT. ALTI NO:17/A
ŞANLIURFA

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

İmalatcı / İthalatçı Firma

Aslan Ticaret Dayanıklı Tüketim Malları Limited Şirketi.
Bakır ve Pirinçciler Yapı Koop. Mustafa Kurdoğlu Cad.
No:29
BEYLİKDÜZÜ/İSTANBUL
t:+90 212 659 00 59 f: +90 212 659 68 78

FİRMA YETKLİSİNİN
İMZASI ve KAŞESİ

ASLAN TİCARET DAY.TÜK.MAL.LTD.ŞTİ.
Bakır ve Pirinçciler Yapı Kooperatifi
Mustafa Kurdoğlu Cd. No: 29 Beylikdüzü / İSTANBUL
Tel: 0212 659 00 59 / 876 35 94 Fax: 0212 659 68 78 / 876 36 19
Marmara Kurumlar V.D. 089 004 1816 Tic.Sic.No: 326462

MALIN

Cinsi.....CHEF MIX MEGA BLENDER SET
Markası..... SCHAFER
Modeli.....2S084-25025 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.....

W.Besteckhaus SCHÄFER®

W.Besteckhaus SCHÄFER®

DESTEK HATTI

444 20 63

W.Bestechkam
SCHAFER®

ASLAN TİCARET DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI LTD.ŞTİ
Bakır ve Pirinçciler Yapı Koop. Mustafa Kurdoğlu Cad.
No: 29-31 Beylikdüzü / ISTANBUL / TÜRKİYE

www.schafer.com.tr schafer@schafer.com.tr

DESTEK HATTI
444 20 63