W.Besteckhaus
SCHAFER®

ÇATAL KAŞIK BIÇAK SETLERİ
Kullanım Kılavuzu

Garanti Belgesi

CUTLERY SETS
User Manuel

PFOA FREE

V. 21.1.0

W.Besteckhaus
SCHAFER®

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.

GENEL BİLGİLENDİRME

Üründen daha iyi verim alabilmek ve uzun ömürlü olması açısından, kullanmadan önce talimatları tamamen ve dikkatlice okuyunuz.

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

Bu garanti: Hatalı kullanımdan kaynaklanan hatalar; Profesyonel kullanım sırasında ortaya çıkabilecek hatalar; Düşme ya da çarpma sonucunda ortaya çıkabilecek bozulmalar; Kullanım ve bakım esnasında yüzeylerde oluşabilecek lekelenmeler; Renk bozulmaları ve çizilmeler için geçerli değildir. SCHAFER Çatal Kaşık Bıçak ürünleri; Paslanmaz Çelik olarak üretilmiştir. (Paslanmaz çelik, metalürjide çeliğin minimum (yaklaşık %11) krom eklenerek elde edilen alışım olarak tanımlanır.) SCHAFER paslanmaz çelik ürünlerinin gıda ile temas halindeki maddelere, Kanun ve Yönetmeliklere uygun olduğunu garanti eder. Paslanmaz çelik, korozlanma veya paslanma yapmaz ve sıradan çelikler gibi üzerinde su lekeleri bırakmaz. Ancak tamamen leke geçirmez değildir. Düşük oksijenli ve zayıf sirkülasyonlu ortamlar ile yüksek tuzluluk, paslanmaz çeliği etkiler. Bu kullanım kılavuzuna ileride tekrar başvurabileceğinizi düşünerek lütfen saklayınız. Ürünün garanti süresi içerisinde alış faturasının kesinlikle saklanması gerekmektedir.

(Kullanma Kılavuzunda: **Çatal Kaşık Bıçak,** kısaca: **ÇKB ürünü** olarak adlandırılacaktır !)

A-İLK KULLANMADAN ÖNCE

•Ürünler ilk paketinden açıldığında, çeliğin parlatılması sonucu; kalan tortu tozları ve yağ benzer maddeler üzerinde olabilir. Ürünleri ambalajından çıkartarak, satın aldığınız ürünün özelliklerine göre: sade model / altın-bronz kaplı model / işlemeli model / oymalı veya taşlı model gibi ÇKB ürünlerinizi hemen yıkamaya geçmelisiniz.

•İlk kullanımdan önce ÇKB ürünlerinin tüm yüzeyini sıcak sıvı deterjanlı su ile yıkayınız. (Kesinlikle çamaşır suyu/sirke gibi asit içeren kimyasallarda bekletmeyiniz ve kaynatmayınız!)

•Yıkamalarda uygun kaliteli sıvı deterjan ve yumuşak sünger kullanınız. Sert maddelerle ve çizici temizleme ürünleri ile ovmayınız ve temizlemeyiniz. (Tel veya sert yüzeyli sünger kullanmayınız-ürünlerin çizilmesine sebep olacaktır!)

•Ürünler, yiyecek/içecek yenmesi için kullanım amaçlıdır. Başka bir amaçla kullanılmamalıdır.

•Ürünler; ev, iş yeri, yemekhane, restoran, bar, kafe gibi yerlerde rahatlıkla kullanılabilir.

•Bu Kullanma Kılavuzu Tüm Çatal Kaşık Bıçak model ve Setleri için geçerlidir.

B-ÜRÜN KULLANMA ve GENEL BİLGİ

•Çatal Kaşık Bıçak ve Kepçe Setleri amaçları dışında kullanılmamalıdır! (Sadece yemek yemede yardımcı gereç olarak kullanılmalıdır. Kepçe setleri ise yemek yapımında ve karışımında yardımcı gereç olarak kullanılmalıdır!

•ÇKB çelik ürünleri ile yemek pişirme esnasında tencere ve tavalarda çırpa işlemi yapmayınız. Bu kullanım hem tencere ve tavaların çizilmesine neden olur hem de ÇKB ürünlerinize

zarar verir. Yemek pişirirken, SCHAFER Silikon Çırpıcı ve Kepçe setleri kullanılması tavsiye edilir.

•Olası kazaları önlemek için ÇKB ürünleri ile hayati organlara zarar verecek şekildeki hareketler veya şakalaşmalar yapılmamalıdır.

•ÇKB (özellikle bıçaklar) ile; konserve, kavanoz, şişe ağızı kapağı gibi ürünleri açmayınız.

Bu kullanım ürünün çizilmesine, eğrilmesine ve bükülmesine sebep olur. Kullanım esnasında bu tarz durumlara dikkat ediniz.

(*Garantimiz bu tür hasarları kapsamamaktadır.)

•ÇKB ürünlerini direk olarak ısıya maruz bırakmayınız. Uçlarını ateşle ısıtmayınız. Bu durum çeliğin kararmasına, el ve ağız yanmalarına sebep olacaktır.

Yanlış ısıl işlem yapılırsa:

Paslanmaz çelikler, yanlış sürelerde ve yanlış sıcaklıklarda, yanlış koşullarda ısıl işlem yapılması halinde, ısıl işlem sonrası paslanmaz çeliğin tepkimeye girmesine yol açabilir. Bu tepkime paslanmaz çeliğin hem kararmasına, hem de paslanmasına yol açabilir. Bu olayın asıl sebebi, paslanmaz çeliğin yüzeyindeki koruyucu tabakanın ısıl işlemle bozulması ve özelliğini yitirmesine sebep olmasıdır. Bu olayın önlenebilmesi için, doğru ısılarda, doğru sıcaklıklarda ve doğru sürelerde ısıl işlem yapılması, malzemenin fiziksel ve mekanik özelliklerinin yitirilmemesine yol açması gerekmektedir. Bu ve benzeri olaylarda aşırı yüksek sıcaklıklarda ısıl işlem, aşırı hızlı ısıtma, malzemeyi yanlış soğutma gibi yöntemler, malzeme yapısının tamamen bozulmasına yol açabilir.

•ÇKB Ürünlerini; elektrikli fırın, odunlu/ateşli sobalar, kor ve mangal gereçleri üzerinde kesinlikle kullanmayınız.

(*Garantimiz bu tür hasarları kapsamamaktadır.)

•ÇKB ürünlerini mikro dalga fırınlarında kullanmayınız.

•Bıçakları bilemeyiniz! (Et, balık, sebze, pasta gibi yiyecekleri kesmede uygun ağızlı bıçak seti tercih ediniz.)

•Sizlerin ve çocukların güvenliği için ÇKB ürünlerini tutma saplarından tutarak kullanınız. Sivri uçlu bıçak ve çatalları sunum tahtası/kap/tabak/kâse gibi gereçlerin üzerinde/ içerisinde kullanılmasına özen gösteriniz. Böylece kaza ile çarpma/vurma/düşürme sonucu doğacak ciddi yaralanmaları önlemiş olursunuz.

GENEL BİLGİ: 'Paslanmaz çelik' olarak bilinen çelikler pasa karşı çok dirençlidir. Metal, yüzey üzerinde 'oksit katman' adı verilen bir katman oluşturur. Bir bıçağın çizilmesinde olduğu gibi yüzeye zarar verilirse, çevredeki oksijen derhal yeni bir koruyucu katman oluşturacaktır. Bununla birlikte, bazı maddeler koruyucu katmana zarar verebilir ve yeniden oluşmasına izin vermeden ve bu katmanı parçalayabilir. Bunlara tuz, limon, sirke, ketçap ve mayonez gibi güçlü ve asitli yiyecekler dâhildir. Asit veya klor içeren bulaşık yıkama deterjanları da koruyucu tabakayı parçalayabilir.
ÖRNEĞİN: Çatal-bıçak takımı veya diğer paslanmaz çelik aletler meyve asitlerine, asetik asite, laktik asite veya tuza uzunca bir süre maruz bırakılmışsa pas yayılabilir. Bu parçaları bulaşık makinesine koymayınız.

C-TEMİZLİK VE BAKIM TALİMATI

Elde Yıkama:

•ÇKB ürünlerini her kullanım sonrası düzenli olarak temizleyiniz.
•Ürünler her kullanımdan hemen sonra, gecikmeksizin, iyice ve sadece sıcak su ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak yıkanmalıdır. Kesinlikle başka herhangi bir kimyasal veya asitli çözücü kullanılmamalıdır.(Çamaşır suyu, kezzap ve benzeri zehirli kimyasal bileşenleri olan sıvı maddeler ile kaynatmayınız!)
(*Garantimiz bu tür hasarları kapsamamaktadır.)
•Ürünler uzun süre yıkanmadığı takdirde, ürün üzerinde kalan yiyecek, içecek ve sair atıklar sağlık sorunları oluşturabilir.

Ayrıca atıklar sebebi ile ÇKB ürünlerinde renk değişimleri olabilir.

•Yıkamalarda uygun, kaliteli sıvı bulaşık deterjan ve yumuşak sünger kullanınız. Tel veya yüzeyli sünger kullanmayınız. Sert maddelerle ve çizici temizleme ürünleri ile ovmayınız ve temizlemeyiniz. Bu durum, ÇKB ürünlerinizin kaplamaların çizilmesine ve zamanla açılmasına neden olacaktır.

•Çizilmiş bir ÇKB ürünü zamanla korozyona ve PAS dediğimiz siyah lekelenmelere neden olacaktır. İlk başta sadece çizik olarak gözüken bu izler zamanla paslanmalara sebep olacaktır!

(*Garantimiz bu tür hasarları kapsamamaktadır.)

•Paslanmaz Çelik Bıçakların elle yıkanması tavsiye edilir.

•Altın/Bronz/Taş kaplı ürünler elle yıkanması tavsiye edilir ancak bulaşık makinesinin HASSAS yıkama programında da yıkanabilir.

•Ürünlerin her yıkama işleminden sonra hemen durulayıp, yumuşak bir bezle kurulayınız. Ürünlerin hem nemli kalması halinde hem de kullandığınız suyun sertlik derecesine bağlı olarak,gri renkte kireç ve mineral birikimleri görülebilir. (Bu tarz su lekelerini çıkartmanız için; pamuk ve saf limon suyu ile silmeniz yeterli olacaktır)

Bulaşık Makinesinde Yıkama:

•Çatal-bıçakları, bulaşık makinesi içinde yiyecek atıkları bulaşmış halde bırakmayın.
•Çatal-bıçakları bulaşık makinesine koymadan önce durulayın veya bulaşık makinesinin hemen çalıştırılması gerekmiyorsa bulaşık makinesinin durulama programını başlatın. Paslanmaz çelik üzerindeki pas, bir çelik cilası kullanılarak giderilebilir.

Sepetler üzerindeki plastik kaplama zarar görmüştür ve ÇKB ürünlerinize zarar vermektedir!

Bulaşık makinesinde bulunan plastik kaplama çok güçlüdür. Bulaşık makinesi deterjanlarındaki kimyasallara karşı dirençlidir. Bununla birlikte, uzun keskin bıçakların sepete konması nedeniyle oluşan plastik kaplamadaki kesikler ve aşınma nedeniyle mekanik olarak hasar görebilir. Plastik kaplamada bir delik olduğunda sepetlerin metal çerçevesinden pas çıkışı olabilir.
•Bu sorunu gidermek için sepetleri değiştirin.

Farklı metallerden yapılan su boruları ÇKB'ların paslanmasına sebep vermektedir!

•Bulaşık makinesine giden su boruları, galvanizli çelik, bakır ve pirinç gibi çeşitli malzemelerden yapılabilir. Farklı metaller birbirleriyle reaksiyona girerek boruların içinde korozyona neden olabilir.
Korozyon netice olarak bulaşık makinesine giden suda pas oluşumuna neden olur.
•Bir tesisatçıya başvurun ve kendisine bulaşık makinesine giden su beslemesini kontrol etmesini isteyin.

Yüzen pas

Bulaşık makinesinde paslanma oluştuğunda, pas yıkama programı sırasında etrafta "dağılır". Bu yüzden adı "yüzen pas"tır. Yüzen pas bulaşık makinesinin herhangi bir yerine yerleşebilir. Bu porselenlerin üzerinde pasa benzeyen kahverengi lekelere neden olabilir. Örneğin; bir tabağa "inen" yüzen pastır.
•Bulaşık makinesinin parçalarına yerleşmiş olan yüzen pas, sitrik asit tozu veya cihaz temizleyicisi kullanılarak giderilmelidir.
1.Deterjan gözüne sitrik asit tozu veya makine temizleyicisi koyun ve yoğun programı başlatın.

2.Program bittiğinde, bulaşık makinesinin kapağını bulaşık makinesinin içi tamamen kuruyana kadar açık bırakın.
•Tabaklar ve çatal-bıçaklar üzerine yerleşen yüzen pas bir çelik cilası kullanılarak giderilebilir.

•Paslanmaz çelik ürünlerini bulaşık makinesinde yıkadığınız takdirde ürünlerin dış yüzeyinde deterjandan kaynaklanan çeşitli matlık veya çizilmelerine sebep olabilmektedir. Aynı şekilde sürekli bulaşık makineleriyle yıkanan ürünlerin, tazyikli su yüzünden kaplama ömürleri azalmaktadır. Ürünlerinizi uzun süre kullanabilmeniz için bulaşık makinesinde yıkanmamaları tavsiye etmemekteyiz.

Ürün kullanım kılavuzunda belirtilen durumlara dikkat edildiği müddetçe bakım gerektirmemektedir. ÇKB ürününde ancak normal dışı bir fiziki görünüm oluşursa, SCHAFER 444 20 63 destek hattından yardım alabilirsiniz.

D-GARANTİ KAPSAMINA GİRMEYEN DURUMLAR

SCHAFER tarafından verilen bu garanti, pişirme grubunun; kullanım esnasında uyulacak kurallar, güvenlik talimatları ile temizlik talimatlarında belirtilen uyarı ve önerilere aykırı kullanılmasından doğabilecek arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlarda garanti dışıdır:

•Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra;

Gözden geçirme ve satıcıya bildirme

Genel olarak

B.K.MADDE 223- Alıcı, devraldığı satılanın durumunu işlerin olağan akışına göre imkân bulunur bulunmaz gözden geçirmek ve satılanda satıcının sorumluluğunu gerektiren bir ayıp görürse, bunu uygun bir süre içinde ona bildirmek zorundadır. Alıcı gözden geçirmeyi ve bildirimde bulunmayı ihmal ederse, satılanı kabul etmiş sayılır.

Ancak, satılanda olağan bir gözden geçirmeyle ortaya çıkarılamayacak bir ayıp bulunması

hâlinde, bu hüküm uygulanmaz. Bu tür bir ayıbın bulunduğu sonradan anlaşılırsa, hemen satıcıya bildirilmelidir; bildirilmezse satılan bu ayıpla birlikte kabul edilmiş sayılır.

•Kullanma hatalarından meydan gelen; hasar ve arızalar.

•Alıcı ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler (dışarıdan yapılan fiziksel darbeler; vurma, çarpma, düşürme, kırılma vb…) sonucu meydana gelebilecek arızlar.

•Ürünlerin tuzlu su, çamaşır suyu veya asitli maddelerle temizlenmesi veya kaynatılması sonucunda oluşan kararma ve paslanmalar.

•ÇKB Kaplamalı ürünlerin soğuk/sıcak şoklaması sonucu oluşacak hasarlar.
•ÇKB ürünlerin sert maddelerle ovulması;(çizilmeye sebep olur)
•Ürünlerin amaç dışı kullanılması.
•ÇKB doğrudan bütün olarak, ateşle temas ettirilmesi.
•Ürünlere herhangi bir nedenle kullanıcı tarafından tadilat/ tamirat yapılması.
•Ürünlerin sürekli: aşırı sıcak, aşırı soğuk, aşırı nemli veya aşırı tozlu ortamlarda muhafaza edilmesi ve saklanması.
•Yangın, yıldırım, sel, su basması, deprem gibi doğal afetlerden oluşan hasarlar.
•Garanti kapsamındaki ürünün yetkili servisin dışındaki herhangi bir teknik servis yerinde ya da kendiniz tarafından ürüne yapılacak fiziksel müdahale ürünün garantisini sonlandırır.

E-İADE SÜRESİ

İade süresi yasal olarak, satış noktası ve şekline göre değişiklik göstermektedir. (Alıcı beraberinde satış, ileri teslim süreli satış, peşin veya ileri vadeli satış, web satış vb…)
Satış Noktası Mağaza/Bayi/Satıcı tarafından, ürün ve model tanımlı kaşe ve tarih basılmış garanti belgesi ile fatura ve/veya fiş ibraz edilmeyen ürünler garanti kapsamında değildir.

W.Besteckhaus
SCHAFER®

We would like to thank you to prefer our W. Besteckhaus 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.

GENERAL INFORMATION

Read the instructions completely and carefully before use in order to obtain better efficiency and longevity from the product.

The warranty period starts from the date of delivery of the goods and is 2 (two) years.

This warranty does not apply to damages caused by improper use, damages that may occur during professional use, deteriorations that may occur as a result of falling or collision, stains that may occur on surfaces during use and maintenance, discoloration and scratches.

SCHAFER Cutlery products are manufactured as stainless steel. (Stainless steel: It is defined as the alloy obtained by adding minimum (approximately 11%) chromium of steel in metallurgy.)

SCHAFER warrants that its stainless steel products comply with food contact materials, laws and regulations. Stainless steel does not corrode or rust. It does not leave water stains on it like ordinary steel. However, it is not completely stain-proof. Low oxygen, low circulation environments and high salinity affect stainless steel.

Please keep it in mind that you may refer to this user manual again in the future. The purchase invoice of the product must be kept strictly within the warranty period.

(In the User Manual: Fork Spoon Knife shall be hereinafter referred to as: as Cutlery products)

A-BEFORE FIRST USE

•When the products are opened from the package, they may be on residual dust and oil-like substances as a result of polishing the steel. By unpacking the products, according to the characteristics of the product you purchased: Immediately start washing your Cutlery products such as simple model / gold-bronze coated model / embroidered model / engraved or stoned model.

•Before first use, wash the entire surface of Cutlery products with hot liquid detergent water.

(Do not leave in acid-containing chemicals such as bleach/vinegar and do not boil!)

•Use suitable quality liquid detergent and soft sponge in washings. Do not rub or clean with hard materials and scratcher cleaning products. (Do not use wire or hard surface sponge: It will cause the products to be scratched!)

•Products are intended for food/beverage consumption. It should not be used for any other purpose.

•The products can be easily used in places such as home, work-place, dining hall, restaurant, bar, cafe.

•This user manual applies to all cutlery models and sets.

B-PRODUCT USE and GENERAL INFORMATION

•Cutlery and scoop sets should not be used for any purpose other than their intended purpose! (It should only be used as an auxiliary tool in eating. Scoop sets should be used as auxiliary tools in cooking and mixing!

•Do not whip in pots and pans during cooking with Cutlery steel products. This use causes both pots and pans to be scratched and damages your Cutlery products. When cooking, it is recom-

mended to use SCHAFER silicone mixer and scoop sets.

•In order to prevent possible accidents, movements or jokes that harm vital organs should not be made with Cutlery products.

•Do not open products such as cans, jars, bottle caps with Cutlery products (especially knives).

This use causes the product to be scratched, leaned and bent. Pay attention to such situations during use. (*Our warranty does not cover such damages.)

•Do not expose Cutlery products directly to heat. Do not heat the ends with fire. This will lead to blackening of the steel, hand and mouth burns.

If incorrect heat treatment is performed:

Stainless steels: If heat treatment is performed at incorrect times and at incorrect temperatures under incorrect conditions, it may cause stainless steel to react after heat treatment. This reaction can lead to both blackening and rusting of stainless steel. The main reason for this event is that the protective layer on the surface of stainless steel is deteriorated by heat treatment and loses its properties. In order to prevent this event: Heat treatment at the right temperatures, at the right temperatures and at the right times should lead to the physical and mechanical properties of the material not being lost. In these and similar events, methods such as heat treatment at extremely high temperatures, excessively fast heating, incorrect cooling of the material may lead to complete deterioration of the material structure.

•Do not use Cutlery products on electric ovens, wooden/hot stoves, gloves and barbecue equipment. (*Our warranty does not cover such damages.)

•Do not use Cutlery products in microwave ovens.

•Do not sharp the knives! (Choose a suitable blade set for cutting foods such as meat, fish, vegetables, cake.)

•For the safety of you and your children, use Cutlery products by

holding the handle. Make sure that sharp blades and forks are used on or inside tools such as flipcharts/containers/plates/bowls. Thus, you prevent serious injuries that may occur as a result of accidental hitting/crashing/dropping.

GENERAL INFORMATION: Steels known as' stainless steel 'are very resistant to rust. Metal forms a layer on the surface called an 'oxide layer'. If the surface is damaged as in scratching a blade, the surrounding oxygen will immediately create a new protective layer. However, some substances can damage the protective layer and break it down without allowing it to regenerate. These include strong and acidic foods such as salt, lemon, vinegar, ketchup, and mayonnaise. Dishwashing detergents containing acid or chlorine can also break down the protective layer. EXAMPLE: **Rust may spread if the cutlery or other stainless steel tools have been exposed to fruit acids, acetic acid, lactic acid or salt for a long time. Do not put these parts in the dishwasher.**

C-CLEANING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Hand Wash:

•Clean Cutlery products regularly after each use.

•Immediately after each use, the products should be washed thoroughly and only using hot water and liquid dishwashing detergent. Certainly no other chemical or acidic solvent should be used. (Do not boil with liquid substances containing bleach, kezzap and similar toxic chemical components!) (*Our warranty does not cover such damages.)

•If the products are not washed for a long time, food, beverages and other wastes remaining on the product may cause health problems. In addition, there may be color changes in Cutlery

products due to wastes.

•Use suitable, quality liquid dishwashing detergent and soft sponge in washings. Do not use wire or surface sponge. Do not rub or clean with hard materials and scratcher cleaning products. This will cause your Cutlery products to scratch the coatings and open over time.

•A scratched Cutlery product will eventually cause corrosion and black stains called rust. These marks, which appear only as scratches at first, will cause rust over time!

(*Our warranty does not cover such damages.)

•Manual washing of stainless steel blades is recommended.

•Gold/Bronze/Stone coated products are recommended to be washed manually, but can also be washed in the delicate washing program of the dishwasher.

•Rinse the products immediately after each wash and dry with a soft cloth. Gray lime and mineral deposits can be seen both if the products remain moist and depending on the degree of hardness of the water you use. (To remove such water stains, just wipe with cotton and pure lemon juice.)

Dishwasher Wash:

•Do not leave the cutlery contaminated with food waste in the dishwasher.

•Rinse the forks and knives before putting them in the dishwasher or, if the dishwasher does not need to be started immediately, start the

dishwasher's rinsing program. Rust on stainless steel can be removed using a steel polish.

The plastic coating on the baskets is damaged and damages your Cutlery products!

The plastic coating in the dishwasher is very strong. It is resistant to chemicals in dishwasher detergents. However, it may be mechanically damaged due to cuts and wear on the plastic coating caused by placing the long sharp blades in the basket. When there is a hole in the plastic coating, there may be rust output from the metal frame of the baskets.

•Replace the baskets to resolve this issue.

Water pipes made of different metals cause corrosion of Cutlery products!

•Water pipes to the dishwasher can be made of various materials such as galvanized steel, copper and brass. Different metals can react with each other and cause corrosion inside the pipes. Corrosion results in rust formation in the water going to the dishwasher.

•Contact a plumber and ask him to check the water supply to the dishwasher.

Floating rust

When rust occurs in the dishwasher, it "scatters" around during the rust washing program. That's why it is called "floating pass." Floating rust can settle anywhere in the dishwasher. This can cause rust-like brown stains on the porcelain. For example; it is a pass that floats "down" to a plate.

•Floating rust embedded in parts of the dishwasher must be removed using citric acid powder or device cleaner.

1.Place citric acid powder or machine cleaner in the detergent eye and start the intensive program.
2.When the program finishes, leave the dishwasher lid open until the dishwasher is completely dry.
•Floating rust on plates and cutlery can be removed using a steel polish.

•If you wash stainless steel products in the dishwasher, it may cause various opacity or scratches on the outer surface of the products due to detergent. Likewise, the coating life of the products washed continuously in dishwashers is reduced due to pressurized water. We do not recommend washing them in the dishwasher so that you can use your products for a long time.

The product does not require maintenance as long as the conditions specified in the user manual are observed. If an abnormal physical appearance occurs in the Cutlery product, You can get help from SCHAFER 444 20 63 Support Line.

D-CIRCUMSTANCES NOT COVERED BY THE GUARANTEE

This warranty given by SCHAFER does not cover the elimination of failures that may arise from the use of the Cutlery Group in contravention of the rules to be followed, safety instructions and warnings and recommendations specified in the cleaning instructions, nor is it warranted in the following cases:
•After the consumer receives the product;

Review and notify vendor
In general
B.K.ARTICLE 223 - The Buyer is obliged to review the status of the

acquired sold as soon as possible according to the normal flow of the works and if he/she sees a defect in the sold that requires the responsibility of the seller, he/she is obliged to inform him/her within an appropriate period of time.
If the Buyer neglects to review and notify, it shall be deemed to have accepted the sold.
However, in case of finding a defect in the property that cannot be revealed by a normal review
this provision shall not apply. If such defect is subsequently discovered, it must be notified immediately to the seller. If it is not notified, it shall be deemed accepted with this defect sold.

- Damage and failures caused by usage errors.
- After the buyer receives the product, faults that may occur as a result of external factors (physical impacts from outside; hitting, hitting, dropping, breaking...).
- Darkening and rusting as a result of cleaning or boiling the products with brine, bleach or acidic substances.
- Damages that may occur as a result of cold/hot shock of Cutlery Coated products.
- Rubbing Cutlery products with hard materials. (Causes scratching.)
- Non-intended use of the products.
- Direct and complete contact of Cutlery product with fire.
- Modification/repair of the products by the user for any reason.
- The products are continuously: storage and kept in extremely hot, extremely cold, extremely humid or extremely dusty environments.

- Damages caused by natural disasters such as fire, lightning, flood, flood, earthquake.
- Physical intervention of the product covered by the warranty in

any technical service location other than the authorized service or by yourself terminates the warranty of the product.

E-RETURN PERIOD

The return period legally varies according to the point of sale and the form. (Buyer accompanies sales, forward sales, cash or forward sales, web sales, etc.)

The products that are not invoiced and/or receipted by the Point of Sale Store/Dealer/Seller with the stamp and date printed warranty certificate defined in the product and model are not covered by the warranty.

GARANTİ ŞARTLARI

1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 (iki) yıldır. (Bu süre 2 yıldan az olamaz)
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 Heyeti'ne veya Tüketici Mahkemesi'ne başvurabilir.

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

İmalatcı / İthalatçı Firma

Aslan Ticaret Dayanıklı Tüketim Malları Limited Şirketi
Bakır ve Pirinçciler Yapı Koop.
Mustafa Kurdoğlu Cad. No:29-31
BEYLİKDÜZÜ/İSTANBUL
t:+ 444 20 63 t: +90 0850 222 20 63
E-mail: destek@schafer.com.tr

FİRMA YETKİLİSİNİN
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..... ÇATAL KAŞIK BIÇAK SETLERİ
Markası..... SCHAFER
Modeli..... Tüm ÇKB ürünleri için geçerlidir.
Bandrol 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 SCHAFER®

DESTEK HATTI

444 20 63

destek@schafer.com.tr

W.Besteckhaus
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 - destek@schafer.com.tr

aslan ticaret
Schafer Ev ve Yaşam Ürünleri

DESTEK HATTI
444 20 63