W.Besteckhaus
SCHAFER®

EXPERT Kıyma Makinesi Kullanım Kılavuzu

EXPERT Meat Grinder User Manuel

Schafer markasını tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Bu ürün yaşamınızı kolaylaştırmak için sizlere sunduğumuz ürünlerden biridir.

Ürününüzden daha iyi verim almak için kullanmadan önce talimatları tamamen ve dikkatlice okuyunuz. Bu kullanım kılavuzuna ileride tekrar başvurabileceğinizi düşünerek lütfen saklayınız.

W.Bestechbare
SCHÄFER®

Lütfen Önce Bu Kılavuzu Okuyun!

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

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

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

CİHAZIMIZI TANIYALIM

1- Ana Gövde 2- Geri Alma Butonu (Reverse)
3-Açma / Kapama Butonu 4- Kıyım Haznesi
5- Kıyım Haznesi Ayırma Butonu
6- Karıştırma Çubuğu 7- Paslanmaz Çelik Bıçak
8- Et Kıyma Diski (Kalın, Orta, İnce) 9-Ayırıcı
10-Sucuk-Sosis Aparatı 11- İçli Köfte Aparatı
12- İçli Köfte Konisi 13- Vidalı Kapak
14- İtici 15- Besleme Tepsisi 16- İtici kapağı

W.Bestechbare
SCHAFER®

Önemli Uyarılar

* Schafer kıyma makinenizin üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyuşmazlık durumunda meydana gelebilecek arızalardan rmamız sorumlu tutulamaz ve bu arıza garanti kapsamı dışında işlem görür.
* Cihazınız sadece evlerde kullanım içindir. Ticari yada sanayi amaçlı kullanılmamalıdır. Aksi takdirde garanti kapsamı dışında işlem görecektir.
* Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kabloları kullanmayınız.
*** Bu cihazın, aşağıda belirtilen yerler gibi, ev ve benzeri uygulamalarda kullanılması amaçlanır:**
- Dükkanlarda, bürolarda ve diğer çalışma ortamlarındaki personele ait mutfak alanları,
- Çiftlik evleri,
- Müşteriler tarafından, motellerde, otellerde kullanılan yerler ve diğer mesken tipi çevreler, - Yatma yerleri ve kahvaltı yapılan ortamlar.
• Ürününüz, fiziksel (görsel, işitsel) veya zihinsel engelliler, çocuklar ve deneyim, bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, kullanılmamalıdır.

• Çocuklar ürün kullanılırken gözetim altında bulundurulmalı ve çocukların ürün ile oynamadıklarından emin olunmalıdır.
• Kendilerine cihazın güvenli bir şekilde kullanımı ile ilgili bir talimat veya denetim verilmişse içerdiği tehlikeleri anlamışlarsa bu cihaz, 8 yaş ve üstündeki çocuklar tarafından kullanılabilir.
• 8 Yaşından büyük olmayan ve gözetim altında bulunmayan çocuklar tarafından temizlik ve kullanıcı bakımı yapılmamalıdır.
• Cihazı ve kablosunu, 8 yaşından küçük olan çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.
DİKKAT: Kıyma makinenizi kullanmadığınız zamanlarda, aksesuarlarını takıp çıkarmadan, temizlik ve bakımını yapmadan önce cihazınızın açma kapama düğmesini kapalı konumuna getiriniz ve mutlaka fişi prizden çekiniz. Cihazınızı kullanım esnasında hareket eden parçalarına dokunmaktan kaçınınız.
* Cihazınızın kablo ve fişine zarar verecek hareketlerden kaçınınız. Kablosundan tutarak taşımayınız, prizden çekmek için fişini tutunuz, ASLA kablosundan çekmeyiniz. Kabloyu keskin kenarlardan ve sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.

* Cihazınızı; hasarlı kablo, fiş ve aksesuarlarla, yere düşürdükten sonra ya da herhangi bir aksaklık olduğunda çalıştırmayınız. Bu durumda SCHAFER DESTEK HATTINI arayınız. Fiş ve kablo mutlaka yetkili servis tararından değiştirilmelidir. Cihazınızda sadece orjinal yedek parça kullanmaya özen gösteriniz.
* Kıyma makinenizin gövdesini hiçbir şekilde su veya herhangi bir sıvıya batırmayınız. Dış yüzeyini kuru/ nemli bir bezle silerek temizleyebilirsiniz.
*** Üretici firma tarafından üretilmeyen ya da önerilmeyen herhangi bir parçayı, yangın, elektrik çarpması ya da yaralanmaya neden olabilecekleri için KESİNLİKLE Kullanmayınız.**
* Cihazınızı düz bir zemin üzerinde çalıştırınız.
* Cihazınızı çalıştırmadan önce aksesuarlarının yerlerine iyice oturduğundan emin olunuz ve hiçbir aksesuarı içine malzeme koymadan boş olarak çalıştırmayınız.
* Cihazınızı çalıştırmadan önce kıyım haznesinin iyice yerleştiğinden ve kilitlendiğinden emin olunuz. Aksi taktirde cihazınız zarar görebilir.
* Cihazınız çalışırken hareketli parçalara dokunmaktan kaçınınız.
* Cihazınızı kullanırken; yiyecekleri itmek için KESİNLİKLE parmaklarınızı veya çatal, bıçak, kaşık vb. kullanmayınız. Bu amaç için sadece itici apartaları

kullanınız.
* Cihazınızın herhangi bir aksesuarını çıkartmadan önce motorunu iyice durduğundan emin olunuz.
* Cihazınız kemik, fındık gibi sert besinleri öğütmeye uygun değildir.
* Cihazınızı tavsiye edilen şekilde ve amacına uygun kullanınız.
* Cihazınızı çalıştırmadan önce kıyım haznesinin iyice

yerleştiğinden ve kitlendiğinden emin olunuz.

UYARI: CİHAZ SADECE KISA SÜREKLİ KULLANIM İÇİN TASARLANMIŞTIR. TEKRAR AÇMADAN ÖNCE CİHAZI KAPALI TUTUP MOTORUN SOĞUMASINI BEKLEYİN.

KULLANILACAK MALZEME

ET SEBZE

MAKSİMUM SÜRE

15 DK 2 DK

KULLANIM ÖNERİLERİ

* Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce **"Temizlik ve Bakım"** bölümünü okuyarak çıkabilen ve yıkanabilen parçaları ılık sabunlu suyla dikkatlice yıkayınız. Kullanmadan önce iyice kuruduğundan emin olunuz. Ana gövdeyi kesinlikle suya daldırmayınız, hafif nemli bir bezle silerek temizleyebilirsiniz.

* Cihazınıza parçaları yerleştirmeden önce cihazın fişinin prizde takılı olmadığına emin olunuz.

* Cihazın ana gövdesini düz ve sabit bir yüzeye, dişli kısmı size dönük olacak şekilde yerleştiriniz.

Kıyma Yapımı

* Karıştırma çubuğunu, dişli kısım önce girecek şekilde kıyım haznesinin içine yerleştiriniz ve bıcağı karıştırma çubuğunun ucuna takınız.
* Et kıyma diskini (kalın, orta veya ince) kıyım haznesine yerleştiriniz.

DİKKAT:
Haznenin ağzındaki çıkıntı MUTLAKA kıyma diskinin girintisine denk gelmelidir.
* Vidalı kapağı sıkıca kapatarak bu parçaların yerine tam oturmasını sağlayınız.
* Kıyım haznesini hafifçe sağa yatık şekilde ana gövdeye takın ve sola doğru çevirin. Kıyım haznesi yerine oturduğu zaman “Tık” diye bir ses duyacaksınız.

* Besleme tepsisini yerine yerleştiriniz.
* Etleri 10 cm uzunluğunda, 2 cm kalınlığında olacak şekilde parçalara ayırınız. Parçalarda kemik, kıkırdak ve sinir olmadığını MUTLAKA kontrol ediniz. ASLA donumuş et kullanmayınız.
* Kıyma aparatının altına bir kap yerleştiriniz ve güç tuşuna basarak cihazınızı çalıştırınız.
* Hazırladığınız etleri besleme tepsisine yerleştirip itici yardımıyla, parça kıyma aparatının içine itiniz.

DİKKAT: Hiçbir zaman parmaklarınızla veya başka bir gereçle yiyecekleri itmeyiniz.

SUCUK-SOSİS YAPIMI

* Karıştırma çubuğunu, dişli kısmı önce girecek şekilde kıyım haznesinin içine yerleştiriniz ve ayırıcıyı karıştırma çubuğunun ucuna takınız.

DİKKAT: Haznenin ağzındaki çıkıntı MUTLAKA ayırıcının girintisine denk gelmelidir.

* Sucuk - Sosis aparatını kıyım haznesine yerleştiriniz.
* Vidalı kapağı sıkıca kapatarak bu parçaların yerine tam oturmasını sağlayınız.

* Kıyım haznesini hafifçe sağa yatık şekilde ana gövdeye takın ve sola doğru çeviriniz. Kıyım haznesi yerine oturduğu zaman "Tık" diye bir ses duyacaksınız.
* Doldurma tepsisini yerine yerleştiriniz.

* Temiz ufak bir bağırsak ayarlayıp sucuk-sosis aparatına takınız ve güç tuşuna basarak çalıştırınız.
* Hazırladığınız et karışımını tepsiye yerleştirip iticiyi kullanarak tepsinin içine itiniz.

* Hazırladığınız karışım bağırsağın içine girmeye başlayacaktır. Sucuk ve sosis uygun uzunluğa ulaştığı zaman ip ile istediğiniz herhangi bir yerden bağlayabilirsiniz.

NOT: Sucuk veya sosis yapmak için kullanacağınız bağırsağı yumuşatmak için 10 dakika ılık suda bekletiniz. Bu şekilde bağırsak sucuk-sosis aparatına daha kolay takılacaktır. Eğer bağırsak aparata yapışırsa, bağırsağı su ile ıslatınız.

İÇLİ KÖFTE YAPIMI

* Karıştırma çubuğunu,
dişli kısım önce girecek şekilde kıyım haznesinin içine yerleştiriniz ve içli köfte şekillendiricisini çubuğun ucuna takınız.

DİKKAT: Haznenin ağzındaki çıkıntı MUTLAKA şekillendiricinin girintisine denk gelmelidir.

* İçli köfte konisini kıyım haznesine yerleştiriniz.
* Vidalı kapağı sıkıca kapatarak bu parçaların yerine tam oturmasını sağlayınız.
* Kıyım haznesini hafifçe sağa yatık şekilde ana gövdeye takınız ve sola doğru çeviriniz. Kıyım haznesi yerine oturduğu zaman "Tık" diye bir ses duyacaksınız.
* Besleme tepsisini yerine yerleştiriniz ve güç tuşuna basarak cihazınızı çalıştırınız.
* Hazırladığınız karışımı tepsiye yerleştirip iticiyi kullanarak tepsinin içine itiniz.
* İçli köfte istenilen uzunluğa geldiğinde kesiniz.

İÇLİ KÖFTE TARİFİ:
MALZEMELER:

İç Harcı:

* 400 gr yağsız et
* 2 adet soğan
* 1 demet maydonoz
* Bol ceviz
* 1 - 2 tatlı kaşığı yenibahar
* Tuz, biber

Dış Harcı:

* 500 gram yağsız et
* 500 gr ince bulgur
* 15 ml / 2 yemek kaşığı un
* 1 küçük soğan
* 1 kaşık biber salçası
* Tuz

W.Bestechbare
SCHAFER®

Yapılışı:

500 gr yağsız eti kıyma makinesinin ince kıyma diskinden geçirin. İnce doğranmış 2 adet soğanı ve elde ettiğiniz kıymayı yağda kavurun. Tuz, karabiber ve salçayı ilave edilip biraz daha kavurun.
Malzemeler kavrulduktan sonra ocağın altını kapatın, ince doğranmış cevizleri ekleyin ve iç harcı soğumaya bırakın. Dışı için 500 gr eti kıyma makinesinin ince kıyma diskinden geçirin. Elde ettiğiniz kıymayı kalan malzemeler ile iyice karıştırın. Karışımı kıyma makinesinin ince kıyma diskinden tekrar geçirin. Karışım iyice yoğurulana kadar ince kıyma diskinden geçirmeye devam edin. Daha sonra et kıyma makinesinin içli köfte ağızlığını kullanarak hazırlanan karışımı makineden geçirin. 7-8 cm uzunluğuna geldiğinde kesin ve bir ucunu kapatın. İç harcından 1 yemek kaşığı kadar koyun ve kapatın. Kapatma sırasında ellerin ıslak olması köftenin kolay kavramasını sağlar, böylece köfteyi çok kalınlaştırmadan kapatabilirsiniz. Eğer kızartma yapılacaksa bol ve çok kızgın yağda devamlı çevrilerek kızartılır. Eğer haşlama yapılacaksa bir tencere içerinde su kaynatıp, köfteler suyun içerisine konularak haşlanır.

Teknik Özellikler:

220 - 240 V ~ 50/60 Hz.
1800 W
Kullanım Ömrü: 7 Yıl

Tıkanma Halinde Yapılması Gerekenler

* Kıyma makinenizin kapama düğmesine basarak makinenizi durdurunuz.
* Daha sonra, yiyecekleri dışarı atmak için geri alma düğmesine (Reverse) basınız. Cihazı birkaç saniye çalıştırdıktan sonra düğmeyi serbest bırakınız.
* Kıyma işlemine devam etmek için ise tekrar güç düğmesine basınız ve makineyi çalıştırınız.

DİKKAT: Çalıştırma veya geri kumandasını harekete geçirmeden önce cihazınızın tamamen durmasını bekleyiniz.

TEMİZLİK ve BAKIM

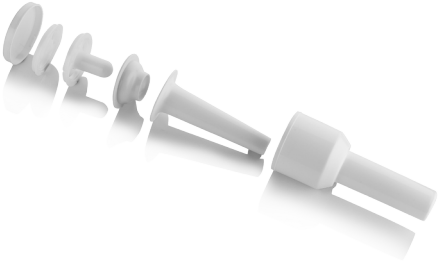
* Cihazınızla işiniz bittiğinde öncelikle kapama düğmesine basarak cihazınızı kapatınız ve fişini prizden çekiniz.
* Kıyım haznesini sökmek için, tepsiyi yiyecek ekleme borusundan ayrınız. Kıyım haznesi ayırma düğmesine basınız ve hazneyi sağa doğru çeviriniz.

* Vidalı kapağı gevşetiniz, et kıyma disklerini, bıçağı ve karıştırma çubuğunu çıkarınız.
* Kullanımdan hemen sonra bütün parçaları sabunlu sıcak su ile yıkayınız, durulayınız ve dikkatle kurulayınız.

DİKKAT: Cihazınızın parçalarını kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayınız.

* Et kıyma disklerinin ve bıçağın yağlı olmasını tavsiye ederiz. Temizlikten sonra bitkisel sıvı yağ ile yağlayınız.
* Makinenizin gövdesini hiç bir şekilde, herhangi bir sıvıya batırmayınız. Kuru/nemli bir bezle silerek temizleyebilirsiniz.
* Cihazınızın aparatlarını kutu ve temiz olan itici içerisine yerleştirerek muhafaza edebilirsiniz. Bıçak ve karıştırma çubuğunu sökerek deterjanlı su ile yıkayınız.

Adaptörü ıslak bir bez ile silmeniz yeterli olacaktır.
Aşırı su aksesuarların içlerine girerek bozulmasına sebep olabilir.



DESTEK HATTI
444 20 63

W.Bestechbare
SCHAFER®

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 / 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

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.

W.Bestechbare
SCHAFER®

Please Read This Guide First!

Our dear customer;
Manufactured in modern facilities and rigorous quality control. We would like to offer you the best yield for your product that has been processed.
To that end, this guide.
Read it carefully before use and store it as a reference.

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

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

Technical Specifications

1- Main Body 2- Reserve Button 3-On / Off Button
4- Mince Bowl 5- Mince Bowl Release Button
6- Stainless Steel Mixing Rod
7- Stainless Steel Blade 8- Grinding Discs (Fine, middle, Coarse) 9 - Seperator 10 - Sausage Apparatus 11- cone
12-Former 13- Screw Ring 14- Pusher 15- Tray
16- Pusher Cover

W.Bestechhans
SCHAFER®

IMPORTANT SAFEGUARDS

* Make sure that the voltage indivated on the Schafer 220V AC 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. Such failures shall not be covered by the guarantee.
* To prevent harming your appliance do not use extension cords that supply insuf cient current.

• Your product, physical (visual, auditory) or mental Obstacles, children and experience, lack of knowledge Persons responsible for their security. Must not be used without the supervision of a person.
• Children supervised while using the product And children with the product They must be sure they are not playing.
• Use them safely Given an instruction or supervision If they understand the hazards they contain, this device Can be used by children above.
• Not over 8 years old and under supervision Cleaning and User maintenance should not be done.

• If the appliance and cable are less than 8 years old Keep it out of reach of children.

CAUTION: ALWAYS turn the operation button to “Off” position and unplug your applince from outlet when not in use, before putting in or taking out attachments, or before caring and cleaning. Do not touch moving parts of your appliance when it is in use.

*Avoid actions that my harm or damage the cord or plug or your appliance. Do not carry your appliance by holding from the cord. To unplug, hold the plug and DO NOT pull by the cord. Ensure that the cable does not hang over from the table or workbench sides of does not contact any other appliance and hot surfaces.

* 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 immerse the main body into water or other liquids, wipe the outside with a slightly damp cloth for cleaning.

* NEVER use any parts on your appliance, which parts not produced or recommended by the manufacturer firm, since they may result in, re, electrical shock or injury.

*Operate your appliance on a at surface.
* Make sure that the attachments are securely put in their places before operating your appliance and do not operate when it is empty as without attachments and food.
*Be certain that mince bowl is securely locked in place before operating your appliance. It may not operate unless the bowl is proprely locked in its place.
* Do not touch the moving parts when the appliance is working.
* NEVER use your nger, fork, spoon or knife to push the food into the canal. Use ONLY the pusher for this purpose.
* Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
* Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
* Use your appliance as it is recommended.
NOTE: Fore your personal safety reasons, your meat grinder may not operate unless the mince bowl is properly locked in its place.

CAUTIONS: The appliance has been designed for short-term operation only. Switch it off afterwards and allow the motor to cool down before switching on again.

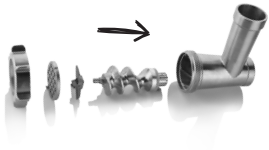
USE	MAXIMUM TIME
MEAT	15 MIN
VEGETABLES	2 MIN

SUGGESTIONS OF USE

* Before using your appliance read “Cleaning and Care” part and wash tha accessories of your appliance which can be washed carefully with water and soap. NEVER immerse the main body into water or other liquids, wipe the outside with a slightly damp cloth for cleaning.
* Make sure that your appliance is not plugged in while putting the accessories.
* Place your appliance on a at surface and face the motor part towards you.

MINCE MAKING

* Insert the mixing rod starting from the plastic gear into the mince bowl and place the blade on the other end of the mixing rod.
* Place the grinding disk (fine or coarse) onto the mixing rod.



ATTENTION: Make sure the notches of the grinding disk fit onto the projections of the mince bowl.

* Turn the screw ring on the mince bowl until it is properly fasted.
* Mount the mince bowl into the main body as bended right and turn it counter clockwise until it is locked and xed.
* Place the tray on the upper mouth of the mince bowl.
* Cut the meat into 10 cm long, 2 cm thick strips. Remove bones, pieces, of gristle and sinews as much as possible.
NEVER use frozen meat.
* Place another tray under the mince bowl and turn it on.

* Push the meat pieces into the mince bowl with meat pusher.
CAUTION: NEVER push them with your ngers or any other tool.

SAUSAGE MAKING

* Insert the mixing rod starting from the plastic geat into the mince bowl and place the seperator on the other end of the mixing rod.
ATTENTION: Make sure the notches of the seperator fit onto the projections of the mince bowl.
* Place the sausage apparatus onto the mixing rod.
* Turn the screw ring on the mince bowl until it is properly fastened.
* Mount the mince bowl into the main body as bended right and turn it

counter clockwise until it is locked and xed.
* Place the tray on the
upper mouth of the
mince bowl.
* Put a small clean
intestine onto the
sausage apparatus and turn fit on. * Put the minced meat into the mince bowl and push it into the mince bowl with meat pusher.
* The mixture enters in the intestine. When the sausage reaches the appropriate length, tie it at any point you want.
NOTE: In order to soften the intestine, put it in warm water for 10 minutes before you use it. After that the intestine will slide onto the sausage apparatus easiliy. If the intestine gets stuck onto the sausage apparatus, wet it with some water.

MAKING KEBBE

* Insert the mixing rod starting from the plastic gear into the mince bowl and place the former on the other end of the mixing rod.

ATTENTION: Make sure the notches of the former fit onto the projections of the mince bowl.

* Place the cone onto the mixing rod.
* Turn the screw ring on the mince bowl until it is properly fastened.
* Mount the mince bowl into the main body as bended right and turn it anti-clockwise until it is locked and xed.
* Place the tray on the upper mouth of the mince bowl and turn it on.
* Put the prepared kebbe mixture into the mince bowl and push it into the mince bowl with meat pusher.
* Cut the outer layer of kebbe into the desired lengths.

KEBBE RECIPE:
INGREDIENTS:

Inside:

* 400 gr lean meat
* 2 onion
* 1 bunch of parsley
* walnut
* 1 - 2 tsp allspice
* salt, pepper

Outside:

* 500 gram lean meat
* 500 gr washed and drained bulgur wheat
* 15 ml / 2 tbs plain our
* 1 small onion
* 1 tbs pepper sauce
* salt, pepper

PREPERATION:

Mince 500 gr lean meat with ne grinding disk. Fry 2 nely chopped onions until golden brown. Add the remaining ingredients and cook some more. After ther are cooked, add chopped walnuts and allow to cool. For the outside casing, mince 500 gr lean meat with ne grinding disk. Mix bulgur wheat, chopped onion and other ingredients with minced meat and mince them all with ne grindig disk. If needed pass them trough the mincer a second and a third time. Then, pass the mixture for outer casing from the grinder. Cut into approximately 7-8 cm langths and pinch one end of the tube together. Put 1 spoon of the mixture prepared before for inside and pinch the other end. While piching, wet your hands a little bit in order to pinch them easily

without makin it thicker. You can whether deeply fries it or boil it in water.

Technical Speci cations: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.
1800 W
Product Life: 7 Years

IN CASE OF CONGESTION

* Press off button and turn off the appliance.
* Press Stop/REV button in order to take out the foods. Few minutes later leave the button.
* Press on button again to continue mincing.

CAUTION: Wait your appliance to stop completely before operating or activating the reverse command.

CLEANING AND CARE

* After finishing your work, press Off button and turns off your appliance, then remove the plug from wall socket.

* Remove the tray and press the mince bowl release button and then bend the entire unit to right direction.
* Unscrew the screw ring and remove all parts of the mince bowl.
* Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.

CAUTION: Do not clean the parts in the dishwasher!

* We advise you to lubricate the grinding discs and blade with vegetable oil. Oil them after each cleaning.
* Do not let water to enter in the main body. Wipe with a slighthly damp cloth only.
* You can keep your apparatus inside the pusher.

W.Bestechbare
SCHAFER®

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

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.Bestechkans
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

SUPPORT LINE

444 20 63

W.Bestechbare
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 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.

İmalatcı / İthalatcı Firma

Aslan Ticaret Dayanıklı Tüketim Malları Limited Şirketi.
Bakır ve Pirinçciler Yapı Koop. Mustafa Kurdoğlu Cad.
No:29-31
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.....EXPERT KIYMA MAKİNESİ
Markası.....Schafer
Modeli.....1S180-25019 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
SCHAFER®

W.Besteckhaus
SCHAFER®

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

aslan
ticaret
Schafer Ev ve Yaşam Ürünleri