W.Besteckhaus
SCHAFER®

FRIPROFI FRİTÖZ
Kullanım Kılavuzu

FRIPROFI DEEP FRYER
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.Bestecksam 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.
* Güvenlikle ilgili bilgilere mutlaka uyun.
* Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız.

CİHAZIMIZI TANIYALIM

1- Kızartma sepeti sap butonu
2- Kızartma sepeti sapı
3- Kızartma sepeti
4- Çıkarilabilr yağ haznesi
5- Timer
6- Gösterge ışığı
7- Termostat düğmesi
8- Üst kapak açma butonu
9-Filtre bölümü
10- Gözlem camı

Önemli Uyarılar

* Ürünün üzerinde belirtilen voltajın evinizdeki ana voltaja uygun olduğundan emin olun. Firmamız, herhangi bir uyuşmazlığa bağlı arızalardan dolayı sorumlu tutulamaz ve bu arızalar garanti kapsamında değildir.
* Cihazınız yalnızca evde kullanım içindir. Ticari veya endüstriyel amaçlar için kullanılmamalıdır. Aksi takdirde, uygun olmayan kullanımlar garanti kapsamında değildir. Cihazı kesinlikle açık havada kullanmayın.

• 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.

* Elektrikli cihaz kullanmaları gereken bilgi ve tecrübeye sahip olmayan ya da fiziksel, zihinsel veya zihinsel yetenekleri sınırlı olan çocuklar veya diğer kişiler, güvenliğinden sorumlu olan bir kişi tarafından denetimi veya talimatı olmadan ürünü kullanmamalıdır.
* Cihazınızı her zaman topraklı bir prize takın. Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kablolarını kullanmayın.
* Cihazı fırın yada benzeri gibi ısı kaynaklarının üzerine veya yakınına koymayın.
* Cihazınızın kablosuna veya fişine zarar verebilecek davranışlardan kaçının. Kablonun ucunu tutarak cihazınızı taşımayın. Isıtıcıyı çıkarmak için fişi tutun ve asla kablodan çekmeyin.
* Temizlik ve bakım amaçları dışında cihazınıza hiçbir şekilde müdahale etmeyin. Cihazı hasarlı bir kablo ile veya fişle çalıştırmayın veya cihaz arızalandıktan sonra kendiniz tamir etmeye çalışmayın. Yetkili Servisini hemen arayın. Sadece orijinal yedek parçalarının kullanımı için özen gösterin.

* Kullanmadığınızda ve temizlemeden önce fişi prizden çekin. Cihazı temizlemeden önce soğumasını bekleyin.
* Aşırı büyüklükte gıdalar, ateş yaratabilecekleri için Fritöz içine sokulmamalıdır.
* Cihazı veya fişi suya ya da başka bir sıvının içine ASLA sokmayınız.
* Cihazın hatalı kullanılması veya yanlış kullanımından kaynaklanabilecek muhtemel zararlar için hiçbir sorumluluk kabul edilemez.
* Bu cihazla birlikte bir uzatma kablosu kullanmayın.
* Cihazı kablosunu yanlışlıkla çekemeyeceğiniz veya üzerine bir şey takılarak sürükleyemeyeceğiniz şekilde koyun.
* Bu cihaza veya elektrik fişine ıslak veya nemli ellerle dokunmayın.
* Fritözü kullanırken veya yağ hala sıcak olduğunda fritözü KESİNLİKLE hareket ettirmeyin.
* Fritözü kullanırken veya yağ sıcak olduğunda, kapatma düğmesine müdahale edebilecek uzaklıkta durun.
* Bu cihazı ısıtıcı aletlerin yakınına ASLA (gaz, elektrikli / kömür sobalar vs.) yerleştirmeyin. Cihazı sıcak yüzeylerden uzak tutun. Cihazı daima çocukların ve zihinsel engellilerin ulaşamayacağı düz, sağlam, temiz, ateşe dayanıklı ve kuru bir yüzeyde çalıştırın.

* Cihazı fişe her zaman erişebilecek şekilde yerleştirin.
* Güç kaynağı bağlı olduğu sürece cihaza elektrik verilir.
* Elektrik kaynağına bağlamadan ve aksesuarları takmadan önce cihazı ve tüm aksesuarlarını KESİNLİKLE kurutun.
* Üretici tarafından tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanılması yaralanmalara ve hasarlara neden olabilir.
* Orijinal aksesuarları veya imalatçı tarafından önerilen aksesuarları kullanın.
* Cihazı çocukların erişemeyeceği güvenli bir yerde soğumaya bırakın.
* Cihaz çalışırken cihazın üzerine ASLA yaslanmayın. Çalışma sırasında cihazın ısısı artar!
* Cihaz çalışırken ulaşılabilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
* Kullanım sırasında daima yeterli havalandırma olduğundan emin olun.
* Cihaz alev alırsa derhal fişi prizinden çekin veya yangın söndürme önlemleri almadan önce cihazı güç kaynağından çıkarın.

DİKKAT!

Özellikle prize takılı iken cihaza su dökmeyin: ELEKTRİK ÇARPMASI TEHLİKESİ!

* Bu cihaz harici bir saat zamanlayıcısı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmamalıdır.

W.Bestecklam
SCHAFER®

Özellikler

* 1800 W
* Yağ kapasitesi: 2,5 L
* Ayarlanabilir yağ sıcaklığı: 130 ° -190 °
* Çıkarılabilir kapak
* Yapışmayan yağ haznesi
* Yüksek etkili filtre sistemi
* Ergonomik dokunmatik tutma yeri
* Yeni tasarım cam görüntüleme

KULLANIM ÖMRÜ: 7 (Yedi) Yıl

KULLANMA TALİMATLARI

Fritözü ilk defa kullanıyorsanız;

* Ürünü ve tüm ambalajlarını kutudan çıkarın.
* Kapağı açın ve kızartma sepetini fritözden çıkarın.
* Basılı tüm belgeleri ve diğer belgeleri sepetten çıkarın.
* Kızartma sepetini ve pişirme kabının içini sıcak su, az miktarda bulaşık yıkama sıvısı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.
* Her zaman pişirme kabının tabanını ve ısıtıcı plakayı yabancı maddeler birikmeyecek şekilde temiz tutun. Aksi takdirde ısıtma verimi düşer ve fritözün ömrünü kısaltır.
* Bu cihazı pişirme kabı yokken veya pişirme kabının içinde yağ olmadan KESİNLİKLE çalıştırmayın.
* Cihazı kullanmadan önce iyice kurulayın.
* Fritözün bulunduğu yer fişin bir prize ulaşacağı düz bir tezgahın üzerinde olmalıdır.
* Ünitenin gövdesini ASLA suya batırmayın.

Fritözünüzü Kullanma Talimatı

* Fritözü ilk kez kullanmadan önce kabın içini ve kızartma sepeti yıkayın ve dikkatlice kurutun.
* Tutma yerini kullanarak sepeti çıkarın.
* Yaklaşık 2 / 2.5 litre yağ koyun.

UYARI:

* Seviye her zaman belirtilen maksimum ve minimum seviyeler arasında olmalıdır.
Yağ “min” seviyesinin altındaysa, güvenlik cihazının çalışmasına neden olabileceğinden fritözü kesinlikle kullanmayın; aksi takdirde DESTEK HATTIMIZA başvurmanız gerekir.
* Fritözünüzde sadece ayçiçek yağı kullanın. Tereyağı, margarin, zeytinyağı veya hayvan yağının kullanılması önerilmez.
* Görüntüleme penceresine biraz yağ bulaştırın.
* Cihazı güç kaynağına bağlayın ve gerekli sıcaklığı seçin. Pilot lambası kapandığında kızartma işlemine başlayabilirsiniz.
* Kuru yiyecekleri sepete aşırı miktarda koymayın.
* Sepeti fritözün içine koyun ve kapağı kapatın. Sepeti, sepet sapını kullanarak yağa daldırın.
* Kızartma sepetine su veya ıslak yiyecek koymayın ve ilave etmeyin. Su veya ıslak yiyecek eklemeyiniz.
* Pişirme tamamlandığında, sepeti kaldırın ve kapağı açma düğmesine basın.

Timer Ayarlama

* İstenen zamanlayıcıyı ayarlamak için “H” düğmesini çevirin, (maksimum 30 dk.)
* Lütfen zamanlayıcıyı, bir sonraki zamanlayıcı kullanımı için sıfırlayın.

* Ayarlanan süre dolduğunda cihaz kapanacaktır.

İpuçları:

* Cihazı KESİNLİKLE yağsız bir şekilde kullanmayın.
* Yalnızca yalıtım saplı metal mutfak eşyaları kullanın.
* Ekrandaki tabloya göre pişirme süresini seçin; önceden pişirilmiş yiyecekler daha yüksek bir sıcaklığa ve daha az pişirme süresine ihtiyaç duyar

Pişirme Tavsiyeleri:

*Birden fazla çeşit gıdayı kızartmak istediğinizde, gıdaları belirtilen sıcaklıkta kızartın. Önce daha düşük ısı isteneneleri sonra daha yüksek ısı isteyenleri kızartın.
* Aynı tür gıdaları birkaç kez kızarttığınızda, ilk kızartmanın sonun ile ikinci kızartmanın başlangıcı arasında 3-5 dakika olmalıdır. Sıcaklık tekrar istenen seviyeye ulaştığında kırmızı gösterge sönecektir.
* Kızarttığınız gıdalar önceden pişirilmişse, daha yüksek bir sıcaklığa ihtiyaçları vardır. Pişmemiş gıdalar için daha az pişirme süresine ihtiyaç vardır.
* Patates kızartırken, özellikle taze veya dondurucu patates kullandığınızda (daha fazla suya sahipken), otomatik termostat ısısını yükseltmeyi yavaş yavaş düşürdüğünüzden emin olun. Aksi takdirde yağ taşabilir.

* Hazneyi hiçbir zaman tamamıyla doldurmayın ilk önce ¼ oranında yiyecek koyun sonra ½ oranına kadar doldurun aksi takdirde yağ sıcaklığının kızartma sıcaklığının altına düşmesine ve bu sebeple yiyeceklerin pişmemesine ya da çıtır olmamasına sebep olacaktır.

NOT: Kızartma için farklı yağları aynı anda karıştırmayın.

Yemek Pişirme Rehberi

Bu tabloda verilen kızartma süreleri sadece bir kılavuzdur ve kızartılan miktara göre ayarlanmalıdır.

Yiyecek	Yağ Sıcaklığı	Ağırlık	Pişme Süresi
Karides	130	300 gr	3~5 dk
Soğan	140	200 gr	3~4 dk
Mantarlar	140	250 gr	6~8 dk
Balık fileto	150	350 gr	5~6 dk
Meyilli fileto filetosu	150	350 gr	6~8 dk
Balık kekleri veya topları	150	350 gr	6~8 dk
Dilimlenmiş et	170	350 gr	7~10 dk
Biftek	170	350 gr	7~10 dk
Tavuk butları	180	500 gr	7~10 dk
Patates kızartması, İnce	190	600 gr	8~10 dk
Kalın patates kızartması	190	700 gr	10~12 dk

Temizlik ve Depolama:

* Temizlemeden önce cihazın fişten çekilmiş olduğundan ve sıcaklık ayarı düğmesinin OFF (KAPALI) konumda olduğundan emin olun. Fritöz ve iç yağ tamamen soğutulduktan sonra aşağıda aşağıdaki gibi temizliği başlatın.
* Kapağı açın ve kapağı gövdeden çıkarın. Sepet kolunu kaldırın ve sepeti tencereden çıkarın.
* Fritözün soğumasını bekleyin, ardından pişirme kabını çıkarın ve yağı dökün. Kapağı yerine taktığınızdan emin olun ve kapatın.
* Yağı boşalttıktan sonra, fritöz emici, kağıt ile silinmelidir. Ardından nemli bir bez ve hafif bir sabun kullanarak temizleyin. Yağınızı 5-6 kullanımdan sonra veya 2 haftalık depolamadan sonra değiştirmeniz önerilir.
* Sepeti ve tencereyi ılık sabunlu su ile yıkayın. Son olarak kuru bir bez kullanın. Fritözü hiçbir koşulda KESİNLİKLE suya daldırmayın.

DİKKAT: Üniteyi temizlemek için fırçalama fırçaları, kimyasal temizleyiciler veya herhangi bir aşındırıcı malzeme kullanmayın.

* Kapağı ılık suyla, az miktarda bulaşık deterjanı ile yıkayın. Temiz suyla tekrar yıkayarak tamamen suyunu kurulayın. Ve kapağın yerine oturmasını sağlayın.
* Depolama öncesi fritözün tamamen soğuduğundan emin olun. Fritözü, çocukların ulaşamayacağı kuru bir yerde bekletin.

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.

ASLAN Ticaret Day. Tük. Mal. Ltd. Şti.
Adına Üreten Firma:
NINGBO FENGYA ELECTRICAL APPLIANCES CO.,LTD
DALU XIDIAN,NINGBO, ZHEJIANG 315613
TEL:86-574-65175129 FAX:86-574-65175112

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 CHINA
www.schafer.com.tr
444 20 63

W.Bestechhans SCHAFER®

W.Bestechhans SCHAFER®

DESTEK HATTI

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.Besteckkasten SCHÄFER®

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- Handle slide
2- Basket handle
3- Basket
4- Removable inner pot
5- Machinery timer
6- Signal lamp
7- Thermostat knob
8- Opening button
9- Hole for filter control
10- Viewing window

W.Bestecklam
SCHAFER®

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

* Make sure that the voltage indicated on the product corresponds with the main 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. Never use the device in the open air.

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

* Children or other persons who do not have the knowledge or experience required to use electrical appliance, or who have limited physical, sensory or mental capabilities, must not use the product without supervision or instruction by a person who is responsible for their safety.
* Always plug your device to a grounded socket. To prevent harming your device,do not use extension cords which supply insufficient current.
* Do not place your device over or very near to the heat sources such as oven,furnace.
* Avoid actions that may harm or damage the cord or plug of your device.Do not carry your device by holding from the cord. To unplug the heater, hold the plug and never pull by the cord.
* Never interfere with your device except for the purposes of cleaning and maintenance. Do not operate any device with a damage cord or plug or after the device malfunctions or has been damaged in any manner,such as by dropping down,etc.Do not attempt to repair it by yourself, call immediately our Authorized Service. Care that for using the only original spare parts.
* Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool down before cleaning the device.

* Over-sized foods must not be inserted into the Deep Fryer as they may create a fire.
* Do not immerse the appliance or plug in water or any other liquid.
* No liability can be assumed for possible damages that may have been caused by incorrect usage or mishandling of the device.
* Do not use an extension cord with this device.
* Lay the power cord out in such as way that accidentally pulling on it or tripping over it will not be possible
* Never touch this device or its power plug with wet or damp hands.
* Do not move the deep fryer while in use or when oil is still hot.
* Close supervision is necessary when the deep fryer is in use or when oil is hot.
* Do not place this device on hotplates(gas,electric/coal stoves, etc.)Keep this device away from all hot surfaces. Always operate the device on a flat,solid, clean,fireproof and dry surface that is out of reach of children and the mentally handicapped.
* Position the device in such a way that the plug is always accessible.

* This device is supplied with power as long as it is still connected to the power supply.
* Dry off the device and all accessories prior to connecting it to a power supply and prior to attaching the accessories.
* Using accessories that were not specifical recommended by the manufacturer could cause injuries and damages.
* Only use the original accessories or those that are recommended by the manufacture.
* Let the appliance cool down in a location that is safety out of reach children.
* Do not lean over the device when it is in operation. Heat will rise from the device during operation!
* The temperature of accessible surfaces may be high When the appliance is operating.
* Always ensure that there is sufficient ventilation during use.
* If a fire does occur, pull out of the power socket immediately or otherwise disconnect the device from the power supply before carrying out any fire fighting measures. ATTENTION! Do not pour water on the device, especially while it is still plugged in:DANGER OF ELECTRIC SHOCK!
* This device should not be operated with an external clock timer or separate remote control system.

W.Bestecksam
SCHAFER®

FEATURES

- 1800W
- Capacity of oil: 2,5L
- Adjustable oil temperature:130°-190°
  Removable lid
- Non-stick oil pot
- High effective filter system
- Ergonomic touch handle
- New design glass viewing

Product Life: 7 Years

OPERATING INSTRUCTIONS

* If you are using your Deep Fryer for the first time, you must:
* Remove the product from the box and remove all packaging surrounding the product.
* Open the lid and lift the basket out of the fryer.
* Remove all printed documents and any other documents from the basket.
* Clean the frying basket and cooking pot with hot water, a small amount of dish washing liquid and a non-abrasive sponge or cleaning bad.
* Always keep the bottom of the cooking pot, the heating plate clean so that they do not accumulate foreign substances. Otherwise it will lower the heating efficiency and shorten the life of the fryer.

* Do not operate this appliance without the cooking pot in place or the cooking pot has not oil.
* Dry the unit thoroughly before using.
* Select a location the Deep Fryer. The location should be on a flat counter where the plug will reach an outlet.
* DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.

Using Your Deep Fryer

* Before using the fryer for the first time,wash the container and basket and dry carefully.
* Remove the basket using the handle.
* Pour in about 2/2.5 liters of oil

WARNING

The level must always be between the maximum and minimum levels indicated.
Never use the deep fryer when the oil is below the “min” level as it could cause the thermal safety device to come into operation; to replace it you need to contact one of our service centers.

* Use only a good quality vegetable oil.The use of butter,margarine, olive oil or animal fat is not recommended.
* Smear the viewing window with a little oil

* Connect the appliance to the power supply and select the required temperature. Once the pilot lamp switches off you can start frying.
* Put dry food in the basket, without overloading it.
* Put the basket into the fryer and close the lid. Immerse the basket in the oil using the basket handle.
* Do not add water, nor wet food.
* When the cooking is complete, lift the basket and push the lid-release button.

Setting The Timer

* Turn the knob”H”to set the desired timer, maximum 30 minutes.
* Please reset the timer for the next time use of timer.
* The appliance will switch off when the set time is over.

HINTS

* Never use the appliance without oil in it.
* Use only metal kitchen utensils with insulated handle.
* Select the cooking time according to the chart enclosed,considering that.
* Pre-cooked food need a higher temperature and less cooking time.

Cooking advice

* When you fry several kinds of foods,fry the food whose desired temperature is lower first,then fry the food whose desired temperature.
* When you fry the same kind of foods for several times,the time between the end of first frying and the begin o f second frying should be 3-5minutes.The red indicator will turn off when the temperature reach again.
* If the foods you are fry have been pre-cooked,They need a higher temperature. And less cooking time than those foods which are completely raw.
* When you fry French fries, make sure to lower the auto-raise slowly,especially when you use fresh or freezing potato (they have more water) Otherwise the oil may overflow.
* Never fill the auto-raise more than1/2 full of food 1/4 to 1/2 is the best),since this will cause the temperature of the oil to decrease below the optimal frying temperature and result in foods that are not as light or crispy as they can be.
* NOTE:Do not mix different oil for frying.
* Use only a good quality vegetable oil,pure corn oil or light olive oil for frying.
* We do not recommend using oils that deteriorate quickly like sunflower oil,lard,or dropping.

Cooking advice

* The frying times given in this chart are only a guide and should be adjusted accordingly to suit the quantity fried.

Food	Oil temp.	Weight	Cooking time
Shrimp	130	300 gr	3~5 Min.
Onion	140	200 gr	3~4 Min.
Mushrooms	140	250 gr	6~8 Min.
Fish Fillet	150	350 gr	5~6 Min.
FishFilletinbatter	150	350 gr	6~8 Min.
Fishcakesorball	150	350 gr	6~8 Min.
Sliced meat	170	350 gr	7~10 Min.
Steak	170	350 gr	7~10 Min.
Chicken strips	180	500 gr	7~10 Min.
French fries,thin	190	600 gr	8~10 Min.
French fries,thick	190	700 gr	10~12 Min.

Cleaning and Storage

* Make sure that the appliance has been unplugged and the temperature adjustment knob is in OFF position before cleaning. Start cleaning as shown below after the fryer and oil inside cool entirely.
* Open the lid and remove the lid from the body.Lift up the basket handle and remove the basket from the pot.

* Wait for the fryer to cool,then remove cooking pot and pour oil out.Make sure to snap the lid back in place and close it.Oil should be filtered after each use.
* After removing the oil,the fryer should be wiped down with absorbent,paper.Then use a damp cloth and a little mild soap to clean.It is recommended that you change your oil after 5 or 6 use,or after 2 weeks of storage.
* Wash the basket and pot with warm,soapy water. Finally,use a dry cloth.Do not immerse the fryer in water under any circumstances.

CAUTION:Do not use scrubbing brushes,chemical cleaners or any abrasive materials to clean the unit.

* Wash the lid with warm water,a small mount of dishwashing liquid.Wash again with clean water, and swing off the water,and wipe the water off entirely.Make sure to snap it back in place and close it.
* Make sure that the fryer is cool entirely before storage. Place the fryer in a dry.place where children can not reach.

Support line

444 20 63

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.

Manufacturer:

NINGBO FENGYA ELECTRICAL APPLIANCES CO.,LTD
DALU XIDIAN,NINGBO, ZHEJIANG 315613
TEL:86-574-65175129 FAX:86-574-65175112

Manufacturer / Importer:

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

Garanti Şartları
ve
Garanti Belgesi

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 kullana-

bilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı
tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı
tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan
talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6) Malın tamir süresi 20 iş gününü
geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya

satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar.

Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

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

YETKİLİ SERVİS İSTASYONLARI

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

ARYASAN İÇ VE DIŞ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
232 444 30 66
İSMET KAPTAN MAHALLESİ ŞAİR EŞREF BLV. NO: 6 B/6B
KONAK / İZMİR

ATA BİLGİSAYAR VE ELEKTRONİK SİSTEMLERİ SAN.TİC. LTD.ŞTİ.
227 96 39
76-HYB-158
DR.SADIK AHMET CADDESİ NO:5 76000 MERKEZ / IĞDIR
IĞDIR

AY-NET BİLGİSAYAR - NURİ ÖZKÜLEKÇİ
352 221 04 31
FATİH MAH. METE CAD. NO:31/ 3
KOCASİNAN / KAYSERİ

BAKAR SOĞUTMA - ALPEREN BAKAR
352 438 15 20
MEVLANA MAHALLESİ GÖZDE SOKAĞI No:42-B
TALAS / KAYSERİ

BEHRET ELEKTRONİK
352 231 15 02
SAHABİYE MAHALLESİ FEVZİ FEVZİOĞLU CADDESİ NO:34/A
KAYSERİ

CAN ELEKTRONİK İLET. GIDA İNŞ. NAK. HİZ. İŞL.TİC.LTD.ŞTİ.
476 227 96 39
14 KASIM MH. NİHAT POLAT CADDESİ 743. SOKAK NO:D/2
IĞDIR

CEMAL GÖKMEN
352 235 24 50
FEVZİ ÇAKMAK MH. SİVAS CAD. YÜCELE AP.NO:99/B
KOCASİNAN / KAYSERİ

ÇAĞLAR ELEKTRONİK
232 276 16 97
GEDİZ MAH.670/1 SOK NO:57/2
İZMİR

ÇAĞRI ELEKTRONİK - HULUSİ TOK
231 51 07
FATİH MAH.METE CADDESİ NO:58
KAYSERİ

DOĞALISI İNŞAAT TAAHHÜT SANAYİ VE TİCARET LTD.ŞTİ.
246 212 19 88
KARAAĞAÇ MAH. 106 CAD. NO:177 /17 MERKEZ
ISPARTA

ERAL TEKNİK ISITMA SOĞUTMA SİS. ERKAN UZUNOĞLU
216 412 42 42
ESENEVLER MAH. YUNUS EMRE CAD. ATMACA SOK NO:26/A-B
ÜMRANİYE / İSTANBUL

ESİN ELEKTRİK-ABDULLAH ERENTÜRK
258 261 98 96
BAYRAMYERİ MUSAOĞLU İŞHANI NO:9
DENİZLİ

FAKTÖR GRUP OTOMASYON ELEKTRİK ELEKTRONİK VE MÜHENDİSLİK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
352 222 30 32
SERÇEÖNÜ MAHALLESİ TÜRKAY SOKAK NO:9 A
KOCASİNAN / KAYSERİ

FATİH SOĞUTMA-FATİH BAŞÇOBAN
246 218 20 03
YAYLA MAHALLESİ 1603 SOKAK - NO:7/A
ISPARTA

FATSA MAKRO BİLGİ İŞLEM REK.NAK VE TURİZTİC.LTD.ŞTİ
452 424 27 77
MUSTAFAKEMALPAŞA MAHALLESİ ONUR SOKAK MEHMET DEMİRCAN SİTESİ NO:11/A
FATSA / ORDU

FERRO TEKNİK - HAYRİ NURETTİN PEÇEN
216 389 81 44
SAPANBAĞLARI MH. KARAAĞAÇ CD. NO:5/B
PENDİK / İSTANBUL

GARANTİ ELEKTRONİK-FİLİZ OĞUZ
352 232 1639
HUNAT MAHALLESİ NUH NACİ YAZGAN CAD. NO: 17/C
MELİKGAZİ / KAYSERİ

W.Bestechbare
SCHÄFER®

HASAN CANDAN - CANDAN ELEKTRONİK MELİKGAZİ ŞUBESİ
352 224 03 85
YILDIRIM BEYAZIT MAH.FATİH CAD. RÜYA APT. 168-B
KAYSERİ / MELİKGAZİ

JAPON ELEKTRONİK - TÜRKAN OMURTAY
476 227 96 39
CUMHURİYET MAHALLESİ KAZIM KARABEKİR CADDESİ
No:41/4
IĞDIR

KARE BİLGİSAYAR MÜHENDİSLİK HİZMETLERİ SANAYİ VE
TİCARET LTD. ŞTİ.
342 215 00 91
İNCİLİPINAR MAH.GAZİMUHTARPAŞA BUL.AHMET ÖZKİRİŞÇİ
AP. ALTI NO:28/C
ŞEHİTKAMİL / GAZİANTEP

KÖRFEZ TEKNİK SERVİS - CANER SAĞLAM
534 899 65 53
MİMAR SİNAN MAHALLESİ BAĞLAR CADDESİ No:77/A
KÖRFEZ / KOCAELİ

MASTER BİLİŞİM - MEHMET KURUDERE
534 899 65 53
KARADENİZ MAHALLESİ MESCİZADE SOK. NO: 17/1
İLKADIM / SAMSUN

MIZRAK ELEKTRONİK-MEHMET MIZRAK
03522336585
MİMARSİNAN MAHALLESİ SUSURLUK SOK. No:71-A
KOCASİNAN / KAYSERİ

ÖZEL DOĞUŞ BİLGİSAYAR VE GÜVENLİK SİSTEMLERİ SANAYİ
VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
324 237 36 26
CAMİŞERİF MAH. İSTİKLAL CADDESİ NO:41 A PK:33060
AKDENİZ / MERSİN

SİSTEM ONLİNE BİLGİSAYAR YAZILIM GÜVENLİK SAN.VE
TİC.LTD.ŞTİ.
216 444 32 83
KÜLTÜR MH.MANSUR BAYRAM CAD. NO:28
DÜZCE

ŞENDUR ELEKTRONİK - NEZİR ŞENDUR
534 899 65 53
MEYDAN MAHALLESİ CUMHURİYET BULVARI No:14-A
MERKEZ / BATMAN

TEKNOFORM TEKNOLOJİ ELEKTRONİK TELEKOMİNİKASYON
ENERJİ ASANSÖR DAYANIKLI TÜKETİM İNŞAAT İTHALAT
İHRACAT MÜMESSİLLİK DANIŞMANLIK SANAYİ TİCARET
352 222 30 32
AHMET YESEVİ BULVARI HUNAT MAH. UÇAR SOK. NO:14/F
MELİKGAZİ /KAYSERİ

TEKNOR MÜHENDİSLİK BİLİŞİM SİSTEMLERİ GIDA VE TARIM
SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
352 225 13 00
NURİHAS MH. SANDAL SK. MEDİNE AP. NO:16/A
MELİKGAZİ / KAYSERİ

YILDIRIM ELEKTRİK-CUMA AKTAŞ
414 215 51 40 / 535 725 53 64
SARAYÖNÜ CAD. VATAN SOK. ORTAKLAR APT.ALTI NO:17/A
ŞANLIURFA

İmalatcı / İthalatcı 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 1916 Tic.Sic.No: 326462

MALIN

Cinsi.....FRİTÖZ
Markası.....Schafer
Modeli.....FRIPROFI
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®

DESTEK HATTI

444 20 63

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 schafer@schafer.com.tr

DESTEK HATTI
444 20 63

aslan ticaret
Schafer Ev ve Yaşam Ürünleri

firitöz.indd 40 25.12.2017 09:46