W.Besteckhaus
SCHAFER®

PASLANMAZ ÇELİK ÜRÜNLERİ
Kullanım Kılavuzu

Garanti Belgesi

Stenless Steel Products
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

Sayın Müşterimiz: İlk kullanımdan itibaren en iyi sonuçları elde etmek için basit talimatları okumanızı ve bunlara uymanızı rica ederiz. Kılavuzumuz hem kullanım, hem de bakım ve güvenliğiniz açısından önemli bilgiler içermektedir.

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

Ürünümüze ait garanti; hatalı kullanımdan kaynaklanan sorunlar, profesyonel kullanım sırasında ortaya çıkabilecek hatalar, düşme ya da çarpma sonucunda ortaya çıkabilecek bozulmalar, kullanım ve bakım esnasında yüzeylerde oluşabilecek lekelenmeler, renk bozulmaları ve çizilmeleri kapsamamaktadır.

SCHAFER Paslanmaz Çelik Ürünleri; Paslanmaz Çelik olarak üretilmiştir. (Paslanmaz çelik, metalürjide çeliğin minimum (yaklaşık %10) nikel eklenerek elde edilen alışım olarak tanımlanır.) SCHAFER paslanmaz çelik ürünlerinin gıda ile temas halindeki maddelere, kanun ve yönetmeliklere uygun olduğunu garanti eder. Paslanmaz çelik, korozyona uğramaz veya paslanma yapmaz, sıradan çelikler gibi üzerinde su lekeleri bırakmaz. Ancak yağsız susuz ocağa konulduğunda çeliklerin üzerinde renk bozuklukları morlaşmalar meydana gelir yüzey görünümünü bozar, leke geçirmez değildir, düşük oksijenli ve zayıf sirkülasyonlu ortamlar ile yüksek kireçli sular, tuzluluk faktörleri paslanmaz çeliği etkiler.

Bu kullanım kılavuzuna ileride tekrar başvurabileceğinizi düşünerek lütfen saklayınız. Ürünün garanti süresi içerisinde alış faturasını kesinlikle saklanması gerekmektedir.

(Kullanma Kılavuzunda: **Paslanmaz Çelik Ürünü,** kısaca: **PÇÜ** ürünü olarak adlandırılacaktır!
Bunlar: Çelik tencere, düdüklü tencere, tava, çelik tepsi, sahan, kaçerola, çelik çeyiz setleri, kepçe setleri, cezve ve setleri, çelik mutfak yardımcıları ve diğer…)

A-İLK KULLANIMDAN ÖNCE

•Ürün paketi ilk kez açıldığında; alt, üst, yanlarında veya içinde uyarı etiketleri/stickerları mevcut ise bunları mutlak surette çıkarınız. Çıkarılmayan bu etiketler, daha sonra ısı ile eriyip veya yıkama esnasında kimyasal ile temas ederek çıkarılması zor bir hale gelir. Bunun sonucunda da etiketleri çıkartmakla uğraşırken ürününüze zarar da verebilirsiniz. (Sökmek için en etkili yöntem sıcak su buharıdır. Bir ütü yardımıyla etiketin üzerine 1-2 dakika kadar buhar tutunuz, yumuşayan etiketi elinizle sökünüz, kalan yapışkan artıklarını kolonyalı bir pamuk veya alkol ile nazikçe silerek temizleyiniz.)
•Paslanmaz çeliğin parlatılması sonucu üründe kalan tortu tozları ve yağ benzer maddeler olabilir. (Kontroller esnasında parmak izleri de kalabilir!) Ürünlerin etiketlerini çıkarttıktan sonra, aldığınız ürünün özelliklerine göre hemen yıkamaya geçmelisiniz.
•İlk kullanımdan önce PÇÜ 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 hazırlanması, pişirmesi ve ısıtılması için kullanım amaçlıdır. Başka bir amaçla kullanılmamalıdır.
•Ürünler; ev, iş yeri, yemekhane, restoran, bar ve kafe gibi yerlerde rahatlıkla kullanılabilir.
•Bu kullanma kılavuzu tüm paslanmaz çelik ürünlerinin model ve setleri için geçerlidir.

B- GENEL BİLGİ

Ürünlerimiz; (AİSİ 304 18/10 CRNİ) kalite paslanmaz çelik sınıfına giren, düşük karbonlu ve yaklaşık %18 krom içeren bir paslanmaz çelik kalitesine sahiptir.
Paslanmaz çelik, içeriğinde yüksek oranda krom (Cr) ve nikel (Nİ) barındıran, atmosfer koşullarına, suya, asitlere ve yüksek sıcaklıklara dayanıklılık gösteren malzemelerdir.
Krom ve nikel haricinde, paslanmaz çeliklerin yapısına katılan bakır (Cu), titanyum (Ti) gibi elementler de paslanmaz çeliğin farklı kullanım amaçları için uygun özellikler barındıran elementlerdir.
'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 bu katmanı parçalayabilir. Bunlara tuz, limon, sirke, ketçap ve

mayonez gibi güçlü ve asitli yiyecekler dahildir. Asit veya klor içeren bulaşık yıkama deterjanları da koruyucu tabakayı parçalayabilir. **ÖRNEĞİN: Paslanmaz çelik aletler meyve asitlerine, asetik asite, laktik asite veya tuza uzun bir süre maruz bırakılmış ise pas yayılabilir. Bu parçaları bulaşık makinesine koymayınız.**

C- ÜRÜN KULLANIMI

•Çelik ürünlerde yağ yakmamaya dikkat ediniz. Yağlı maddeleri hiçbir zaman kömürleşinceye kadar ısıtmayınız. Yüksek ısı, ürününüz iç kaplamasında renk değişimine sebep olacaktır.
•PÇÜ ürününü boş olarak ısıtmayınız. Renk değişimine sebep olacaktır.
***Garantimiz bu tür renk değişimleri kapsamamaktadır.**

•PÇÜ ürününü her zaman uygun ısı kaynağının üzerine tam ortalayınız. Uygun ısı kaynağı demek; alevli ocak tam açık iken, tencere veya tavanın tabanından alevin dışarı taşmaması/çıkmaması demektir. Alevli ocaklarda kesinlikle alev, PÇÜ ürünün yan gövdesine veya kulplara ulaşmamalıdır. Böylece ürünün kaplamasına ve saplara zarar vermemiş, daha verimli bir pişirme ısıtma sağlamış olursunuz. Büyük ocaktaki PÇÜ ürününden taşan alev sadece ısıtmada herhangi bir fonksiyonu

olmadığı gibi gereksiz sarfiyata da yol açar.

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.

•Evlerde kullanılan gaz ocaklarının, ateşli alev çıkışları değişkenlik göstermektedir. Gaz ocaklarına bağlı olarak, PÇÜ ürünlerin tabalarında renk değişikliği görülebilir. Hızlı alev noktası ürüne zarar verir ve tabanda alev izi bırakabilir.
Bu ürünün ayıplı olduğunu göstermez! Kullanılan gaz ocağını ve alev çıkışını kontrol ettiriniz!

***Garantimiz bu tür renk değişimleri kapsamamaktadır.**

PÇÜ tencereleri, düdüklü tencereler, tavalar, çaydanlıkları, kaçarol ve sütlüklerinin hepsi indiksiyon tabanlıdır ve indiksiyon ocaklarında kullanılabilir.

•Olası kazaları önlemek için yemek pişirirken başından ayrılmamaya dikkat ediniz.

•Sizlerin ve çocukların güvenliği için PÇÜ ürünün tutma aparatlarının (sap, kulp) pişirme sırasında ocaktan dışarıya taşmamasına dikkat ediniz. Böylece kaza ile çarpma sonucu doğacak ciddi yaralanmaları önlemiş olursunuz.

•PÇÜ ürünleri, kullanım esnasında genleşme yüzünden zamanla tutma yerleri gevşeyebilir. Standart bir tornavida ile vidayı sıkınız. Vidayı sıkana dek PÇÜ kullanmayınız. (Sadece vidalı saplar için.) Uygun olmayan tutuş sonucu hasar gören sentetik/plastik tutma yerlerini SCHAFER servis noktalarında değiştirebilirsiniz.
•PÇÜ ürününü sıcakken; yere veya başka mutfak yüzeyine koymayınız(sıcak nedeniyle yüzeyde deformasyon yaratabilir).
•Pişirme grubu sıcak iken çocukların erişemeyeceği bir yerde bekletilmesini önemle tavsiye ederiz. Sıçrama nedeniyle oluşabilecek yanık ve yaralanmaları önlemek için, bu tür pişirmelerde kapak kullanmanızı öneririz.
•Pişirme esnasında PÇÜ ürünün gövdesi elinizi yakacak kadar sıcaktır. Bu nedenden dolayı ürünü; saplarından ve mutlaka uygun ısı geçirmez eldivenle tutunuz.
•Pişirilecek gıda maddesine uygun bir kap seçilmelidir. Kabın içine konulacak gıda maddesi kap yüksekliğinin 2/3'ünü geçmemelidir.
•PÇÜ ürününüzdeki yiyecek/içecek kaynamaya başladığında, ocağı kısmanız ve mümkün olduğu kadar (eğer kapaklı bir ürün ise) kapağını az açmanız yiyecek/içecek öz sularının buharlaşıp kaybolmadan leziz ve sağlıklı bir şekilde pişmesini sağlayacaktır.
•PÇÜ ürününüzde, keskin uçlu veya sivri uçlu mutfak gereçlerini(çeşitli metal bıçak, çatal, kaşık, spatula, çırpma teli ve benzeri.) kullanmayınız. Ahşap, silikon/yumuşak plastik ya da benzeri çizmez özelliğe sahip gereçler kullanınız. Böylece kullanıcı hatası sonucu oluşabilecek derin çizilmeleri önlemiş olursunuz.

***Garantimiz bu tür yıpranmaları kapsamamaktadır.**

•PÇÜ ürünlerinin içerisinde kesme, doğrama, çırpma (blender, mikser, çırpma teli ve benzeri.) gibi işlemler yapmayınız. Paslanmaz ürünlerinizin iç yüzeyini oymayınız.
Küçük yüzeysel leke ve çizilmeler normaldir, kaplamanın performansını etkilemez ama verebileceğiniz büyük çaplı bir aşınma; zamanla paslanma, renk değişimleri gibi sorunlara neden olur ve bu durumda da ürünü kesinlikle kullanmamanız gerekir.
***Garantimiz bu tür yıpranmaları kapsamamaktadır.**
•Ocakta pişmiş bir PÇÜ ürününün oda sıcaklığına geldiğinden emin olmak için fazla açıkta bekletmemek gerekir. Bunun yanında oda sıcaklığına ulaşmayan bir tencere/tavanın da buzdolabına kesinlikle konulmaması gerekir. Beslenme uzmanlarına göre, besinler pişirildikten sonraki ilk 2 saat içinde buzdolabına alınmalılar.
Lütfen Dikkat: Büyük bir tenceredeki yemeğin soğumasını beklemek yerine, artacağı tahmin edilen miktarı ayrı bir kaba veya küçük kaplara bölmek, yemeğin daha hızlı soğumasını sağlayacaktır.
•Aynı şekilde, buzdolabından çıkarttığımız bir yemeği, kesinlikle alevli ocağa koyup ısıtmamak gerekir. En az 45 dakika oda sıcaklığında bekletmemiz gerekir. Bu ani sıcaklık değişiklikleri; ürünlerin fizyolojisine, renk değişimine sebep olacaktır.
•PÇÜ ürünlerinin cam kapaklarının kesinlikle buzdolabı ya da fırın içerisine konulmaması gerekir. Ani sıcaklık değişiklikleri; camın çatlamasına/patlamasına sebep olmaktadır.
***Garantimiz bu tür ısı değişikliği yüzünden çatlayan/patlayan cam kapakları kapsamamaktadır.**
•Paslanmaz çelik ürünlerini; elektrikli fırın, odunlu/ateşli sobalar, kor ve mangal gereçleri üzerinde kesinlikle kullan-

mayınız.

•PÇÜ ürünlerini mikro dalga fırınlarda kullanmayınız. Metal olması sebebiyle kullanımı bu tip fırınlar için uygun değildir!

•PÇÜ ürünlerini dolaplarınızda üst üste veya iç içe koyarak saklamayınız. Cam kapaklarını ters çevirerek, üst üste istifleme yapmayınız. Bu ürünün kaplamasına ve çizilmesine sebep olmaktadır.

***Elektrikli Ocakta Kullanım Talimatları**

SCHAFER Paslanmaz Çelik Ürünleri evde kullanıma uygun genel boyutlardadır.

Daha verimli bir enerji kullanımı için, elektrik ocağındaki ısıtıcının çapıyla tencere veya tavanın çapı uygun olmalıdır;

Isıtıcı	**Tencere**	**Tava**
Küçük ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
Orta ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
Büyük ø 22 cm	ø 24 cm, 28 cm	ø 28 cm

***İndüksiyonlu Ocakta Kullanım Talimatları**

Lütfen aşağıdaki bilgilendirmelere dikkat ediniz.

•İndüksiyonlu ocak çok hızlı bir ısı kaynağıdır. Fazla ısı tencereye zarar vereceğinden tencere ve tavaları boş vaziyette kesinlikle ısıtmayınız.

•Yüksek ısıda pişirirken bir uğuldama sesi çıkabilir. Bu teknik nedenlerden dolayıdır ve ocağınızda ya da tencerenizde bir sorun olduğunu göstermez.

•Tencere ve ocağın boyutu birbirine uygun olmalıdır, aksi takdirde ocak(manyetik alan) tencere tabanına tepki vermez.

D-TEMİZLİK VE BAKIM TALİMATI

a) Elde Yıkama:

•PÇÜ 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 PÇÜ 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 PÇÜ ürünlerinizin kaplamaların çizilmesine ve zamanla açılmasına neden olacaktır.

•Çizilmiş bir PÇÜ 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 ürünlerinin elle yıkanması tavsiye edilir.

•Altın, bronz veya desenli ürünler elle yıkanması tavsiye edilir ancak bulaşık makinesinin hassas yıkama programı ile de yıkanabilir.

•Ürünlerin her yıkama işleminden sonra hemen durulayıp, yumuşak bir bezle kurulayınız. Ürünlerin nemli kalması halinde ve 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.)

b) Bulaşık Makinesinde Yıkama:

•PÇÜ ürünü bulaşık makinesine koymadan önce durulayınız veya bulaşık makinesinin hemen çalıştırılması gerekmiyorsa bulaşık makinesinin durulama programını başlatınız. Paslanmaz çelik üzerindeki pas bir çelik cilası kullanılarak giderilebilir.

•PÇÜ ürünlerini bulaşık makinesinin içine; yiyecek atıkları bulaşmış halde bırakmayınız!

•Yalnızca bilinen markaların deterjanlarını kullanılmasını tavsiye ederiz. Tuz ve parlatıcı haznelerini her zaman hızlı doldurunuz. Makinenin iç kısmına tuz temas etmemelidir. Toz konsantrasyonu aşınmaya neden olabilir. Hazneleri doldurduktan sonra makine boşken orta düzey durulama yapmanızı tavsiye ediyoruz.

•Makinedeki diğer nesnelerden tencerenize pas bulaşabilir. Bu, hemen temizlenmediği takdirde aşındırıcı hasara neden olabilir.

•Makinenin havalanması için, durulamadan sonra en kısa sürede makinenin kapağını açınız.

•Tencereyi en kısa sürede makineden çıkarınız ve uzun süre nemli kalmamasını sağlayınız, aksi takdirde yüzeyde lekeler oluşabilir. Tencereyi saklamadan önce iyice kurulayınız.

Not: Bulaşık makinesinde yıkama esnasında karşılaşılabilecek sorunlar;

1) Sepetler üzerindeki plastik kaplama zarar görmüştür ve PÇÜ ürünlerinize zarar vermektedir!

Bulaşık makinesinde bulunan plastik kaplama çok güçlüdür. Bulaşık makinesi deterjanlarındaki kimyasallara karşı dirençlidir. Bununla birlikte, uzun keskin bıçakların sepete konulması 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 sepetlerinizi değiştiriniz.

2) Farklı metallerden yapılan su boruları PÇÜ'ın paslanmasına sebep olmaktadır!

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 başvurunuz ve kendisine bulaşık makinesine giden su beslemesini kontrol etmesini isteyiniz.

3) Yüzen pas

Bulaşık makinesinde paslanma oluştuğunda, pas yıkama programı sırasında etrafa "dağılır". Bu yüzden adı "yüzen pastır." Yüzen pas, bulaşık makinesinin herhangi bir yerine yerleşebilir. Bu durum da 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 koyunuz ve yoğun programı başlatınız.

2.Program bittiğinde, bulaşık makinesinin kapağını ve bulaşık makinesinin içini tamamen kuruyana dek açık bırakınız.

•Tencere, tava ve çatal-bıçaklar üzerine yerleşen yüzen pas bir çelik cilası kullanılarak giderilebilir.

4) Tavsiye

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

Ürünlerinize kaliteli çelik parlatıcılar ile bakım yapmalısınız.

c) Üründe Kireçlenme ve Bakımı:

Yaşamış olduğunuz bölgedeki, musluk suları aşırı kireçli olabilir. Buna bağlı olarak paslanmaz çelik ürünlerin içinde kireç oluşumu ve birikimi olabilir. Bu ürünün ayıplı olduğunu göstermez! Düzenli yıkama ve kurulama ile bu oluşumdan kurtulabilirsiniz. Yine de aşırı kireçli sular sebebiyle zamanla PÇÜ ürününde kireçlenme yaşayabilirsiniz.

Bunu önlemek için:

Örnek: Kireçlenme sorunu yaşadığınız çaydanlığın ya da demliğin dibini kapatacak şekilde limon tuzu ekleyiniz. Ardından limon tuzunun üzerine su eklemeye başlayınız. Çaydanlığın yarısını su ile doldurduğunuzda kaynatma işlemine geçebilirsiniz. Yoğun kireç toplayan çaydanlıkları 20 dakika kadar kaynatabilirsiniz.

Ürün kullanım kılavuzunda belirtilen durumlara dikkat edildiği müddetçe bakım gerektirmemektedir.
PÇÜ ürününde ancak normal dışı bir fiziki görünüm oluşursa, SCHAFER 444 20 63 veya 0850 222 20 63 destek hattından yardım alabilirsiniz.

E-GARANTİ KAPSAMINA GİRMEYEN DURUMLAR

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.

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 durumlar da garanti dışıdır:

•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 arızalar.

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

•PÇÜ Kaplamalı ürünlerin soğuk/sıcak şoklaması sonucu oluşacak hasarlar.

•PÇÜ ürünlerin çizilebileceğinden sert maddelerle ovulması.

•Ürünlerin amaç dışı kullanılması.

•PÇÜ 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 müşteri tarafından ürüne yapılacak fiziksel müdahale ürünün garantisini sonlandırır.

F-TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR:

•Taşıma ve nakliye sırasında ürünü mutlaka kutusu veya orijinal ambalajı ile taşıyınız. Ürünün kutusu ürünü fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır. Ürünün veya kutusunun üzerine ağır cisimler koymayınız. Ürünün düşürülmesi durumunda ürün hasar görebilir.

•Kargo ile sevk edilen ürünlerde doğacak hasarlardan firmamız sorumlu değildir. Bu müşteri ile kargo firması arasında kargo kırığı tutanaklı ilişkiyi kapsamına girmektedir!

***Garantimiz bu tür çarpma ve kırılma hasarlarını kapsamamaktadır.**

G-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, internet (uzak mesafeli 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 kapsamına girmez.

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 NOTIFICATION

Dear Customer, We would like you to read and comply with the simple instructions in order to get the best results including from the first use. Our guideline contains important information both for your use experience and care and safety.

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

The warranty does not cover problems caused by misuse, faults to arise during professional use, deterioration to be caused by dropping or hitting, stains, discoloration and scratches to appear on the surfaces during the use and maintenance.

SCHAFER Stainless Steel Products are produced in Stainless Steel. (Stainless steel is defined in metallurgy as the alloy obtained by adding a minimum (about 10%) of nickel to the steel.) SCHAFER guarantees that stainless steel products comply with the articles, laws and regulations regarding the contact with the food. Stainless steel does not corrode or rust and does not leave water stains on the product like the ordinary steel does. However, if placed on stove without any oil or water in it, discoloration occurs on the steels and bruises occur which distorts the surface appearance, and since it is not stain-proof, low-oxygen and poor circulation environments, high-calcareous waters, salinity factors affect stainless steel.

Please keep the guideline considering that you might need to refer to it in the future uses. The purchase invoice must be kept during the warranty period.

In the guideline: The stainless steel product: Will be named as "PCU product" briefly! It covers: Steel pots, pressure cooker, pans, steel trays, shallow pan, milk pan, steel dowry sets, ladle sets, coffee pots and sets, steel kitchen aids and other…)

A- BEFORE THE FIRST USE

•When the product packaged is opened for the first time, if there is any warning label / stickers on the bottom, top, sides or inside the package, make sure that you remove such labels and stickers. The stickers and labels which are not removed will be much more difficult to be removed when melted by heat or contacted with chemicals during washing. As a result, you might damage your product when trying to remove the labels / stickers. **(The most effective method for removal is hot water vapor. Expose the label to the vapor for 1-2 minutes with the help of an iron, and remove the softened label / stickers manually, then gently wipe the remaining residues by using a cotton wool or alcohol.**

•As the result of polishing the stainless steel, some residue dust and oil-like substances might be observed in the product. (Fingerprints may be left because of the checks!) After removing the labels / stickers, you should promptly start washing process depending on the product features.

•**Wash the entire surface of PCU products with hot liquid detergent before the first use.** (Do not wait or boil in chemicals containing acid such as bleach / vinegar!)

•Use appropriate quality liquid detergent and soft sponge for washing. Do not rub or clean the product with hard materials

and abrasive cleaning products. (Do not use steel wool or hard surface sponge. It will cause scratches on the product!)

•The products are intended for food / beverage preparation, cooking and heating. They should not be used for any other purposes.

•The products can be easily used in places such as home, workplace, dining hall, restaurant, bar and cafe.

•This guideline shall apply for all models and sets of stainless steel products.

B- GENERAL INFORMATION

Our products have a low-carbon stainless steel quality that is classified as (AISI 304 18/10 CRNI) quality stainless steel and contains approximately 18% chrome.

Stainless steel is a material containing high levels of chromium (Cr) and nickel (Ni), and are resistant to atmospheric conditions, water, acids and high temperatures.

I**n addition to chromium and nickel, they are the elements included in the structure of the stainless steel such as copper (Cu) and titanium (Ti) have also the suitable properties for the use purposes of the stainless steel.**

Stainless steels are very resistant to rust. A layer which is called as an "oxide layer" is formed on the metal surface. In case of any damage on the surface like a scratch by a knife, the surrounding oxygen will immediately form a new protective layer. On the other hand, some materials might damage and rupture the protective layer without allowing it to be formed. These materials include strong and acidic foods such as salt, lemon, vinegar, ketchup, and mayonnaise. Dishwashing detergents containing acid or chlorine can rupture the protective layer, as well.

FOR EXAMPLE: If stainless steel products are exposed to to fruit acids, acetic acid, lactic acid or salt for a long time, rust may spread. Do not put them in the dishwasher.

C- PRODUCT USE

•Be careful not to burn any oil in steel products. Do not heat oil-containing substances until they get charred. High heat will cause color change on the inner coating of your product.
•Do not heat PCU product empty. It will cause color change.
* Our warranty does not cover such color changes.

•Always center the PCU product on the appropriate heating source. Appropriate heating source means when the flame cooker is fully open, the flame does not protrude from the bottom of the pot or pan. The flame should never touch on the side body or handles of PCU products. In this way, you can avoid from damaging the product coating and handles and ensure a more efficient cooking and heating experience. The flame overflowing from the PCU product in the large stove does not heat and causes unnecessary consumption.

In case of wrong heat treatment:

In case of heat treatment at wrong times, wrong temperatures, wrong conditions, stainless steel might react after the heat treatment. This reaction can cause both the tarnishing and rusting of the stainless steel. The main reason behind this phenomenon is that he protective layer on the surface of stainless steel is deteriorated by heat treatment and causes it to lose its properties. In order to prevent it, it is necessary to perform heat treatment at the right temperatures and at the right time and ensure the material keep its physical and mechanical properties. In such and similar cases, methods such as heat treatment at extremely high temperatures, excessively fast heating, and improper cooling of the material may cause the material structure to deteriorate completely.

•The flame outlets of the gas stoves used in homes vary. Depending on the gas stoves, bases of PCU products might change color. The fast flash point damages the product and may leave a flame mark on the base. It does not indicate that the product is defective! Please have the used gas stove and flame output checked!

* Our warranty does not cover such color changes.

PCU pots, pressure cookers, pans, teapots, milk pans and bowls are all induction-based and can be used in induction cookers.

•In order to prevent possible accidents, be careful and do not leave the pot when cooking.

•For the safety of you and your children, make sure that the handles of the PCU product does not protrude from the stove during cooking. In this way, you can prevent serious injuries caused by accidental crashes.

•Handles of the PCU products might loosen over time due to the expansion caused by use. Tighten the screws with a standard screwdriver. Do not use PCU until you tighten the screws. (Only for handles with screws). You can replace synthetic / plastic handles damaged by improper handling at SCHAFER service points.
•When hot, do not put PCU product on the floor or any surface in the kitchen (it might cause deformation on the surface because of heat.)
•We strongly recommend that the cooking group is kept out of the reach of children when hot. In order to prevent burns and injuries due to splashing, it is recommended that you use a lid when cooking.
•The body of PCU product gets hot enough to burn your hand when cooking. so, the product should be grabbed only by the handles and by using heat-proof gloves.
•A suitable container should be selected for the food to be cooked. The food item to be put into the container should not exceed 2/3 of the container height.
•When the food / beverage in your PCU product starts to boil, you get a delicious and healthy results by turning the stove down and opening the lid as little as possible (if it is a lidded product).
•Do not use any harp or pointed kitchen utensils (various metal knives, forks, spoons, spatulas, whisk etc.) in your PCU product. Use wood, silicone / soft plastic or similar non-scratch materials. In this way, you can prevent deep scratches to occur as a result of user error. * Our warranty does not cover this type of wear.
•Do not perform any operations such as cutting, chopping, whisking (blender, mixer, whisk etc.) in PCU products. Do not carve the inner surface of your stainless products. Minor super-

ficial stains and scratches are normal and they do not affect the functioning of the coating; however, major abrasion that you might cause can bear problems such as rust and color change over time, which in this case, you should never use the product.
* Our warranty does not cover this type of wear.

•You should wait the PCU product cooked on the stove in as open in order to be sure that it gets to the room temperature. On the other hand, a pot / pan which has not gotten to the room temperature yet should not be put into the refrigerator. According to the nutritionists, foods should be refrigerated within the first 2 hours after cooking.

Please Attention! Instead of waiting a food to cool in a large pot, you can put the part which is expected to be leftover into a separate container or small containers which will ensure the food to cool faster.

•Similarly, a food that we take out of the refrigerator should not be put on the fire stove and heated. You should wait it in room temperature for at least 45 minutes. These sudden temperature changes will cause a change in the physiology and color of the products.

•Glass lids of PCU products should never be placed inside the refrigerator or oven. Sudden temperature changes cause lid to be cracked / burst.
* Our warranty does not cover glass covers that crack / burst due to such temperature change.

•Do not use stainless steel products on electric stove, wood / fire stoves, embers and barbecue utensils.

•***Do not use PCU products in microwave. Since it is metal, it does not suitable for uses in this type of ovens.***

•Do not store PCU products in your cabinets on top of each other or inside each other. Do not keep their glass lids upside down on the products. This causes the product to be covered and scratched.

*** Instructions for Use on Electric Stove**

SCHAFER Stainless Steel Products are in general sizes suitable for home use.

For a more efficient use of energy, the diameter of the heater in the electric stove and the diameter of the pot or pan should match:

Heater	**Pot**	**Pan**
Small ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
Medium ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
Large ø 22 cm	ø 24 cm, 28 cm	ø 28 cm

*** Instructions for Use in Induction Stove**

Please pay attention to the following information.

•The induction cooker is a very fast source of heat. Since excessive heat will harm the pot, do not heat pots and pans when empty.

•When cooking at high temperatures, a humming sound may be heard. It is because of technical reasons and does not indicate a problem with your stove or pot.

•The size of the pot and stove should match, otherwise the stove (magnetic field) will not react to the pot base.

D-CLEANING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

a) Hand Washing:

•Clean PCU products regularly after each use.

•The products should be washed thoroughly, without delay, immediately after each use, by using only hot water and liquid detergent. Do not use any other chemical or acidic solvent. (Do not boil it with bleach, citrus and similar liquid substances with toxic chemical components!) * Our warranty does not cover this type of damage.

•If the products are not washed for a long time, food, beverage and other wastes left on the product may cause health problems. Also, color changes may occur in PCU products due to leftovers.

•Use appropriate quality liquid detergent and soft sponge for washing. (Do not use steel wool or hard surface sponge. Do not rub or clean the product with hard materials and abrasive cleaning products. It will cause scratches and light colors on your PCU products over time.

•A scratched PCU will cause corrosion and black stains namely rust over time. These marks which are seen as only scratches at the beginning will cause rust over time!

* Our warranty does not cover this type of damage.

•It is recommended to wash stainless steel products by hand.

•It is recommended to wash gold, bronze or patterned products by hand; however, they can be washed by the delicate program of the dishwasher.

•Rinse the products immediately after each washing process and dry them with a soft cloth. It the products are left moist and depending on the hardness degree of the water used, gray colored lime and mineral deposits can be seen. (To remove these water

stains, it is enough to wipe the product with cotton and pure lemon juice.)

b) Washing in the Dishwasher:

•Rinse PCU product before putting into the dishwasher or if the dishwasher does not require to be started immediately, start the rinse program of the dishwasher. Rust on stainless steel can be removed using a steel polish.

•Do not put PCU products into the dishwasher with food waste inside.

•We recommend using only known brand detergents. Always fill the salt and rinse aid containers quickly. Salt should not contact with the interior part of the machine. Dust concentration can cause corrosion. We recommend to perform a medium-level rinse after filling the reservoirs when the machine empty.

•Rust from other products within the machine can contaminate your pot. And it can cause abrasive damage if not cleaned immediately.

•Open the door of the machine as soon as possible after rinsing in order to ventilate the machine.

•Take the pot out of the machine as soon as possible and ensure that it is not moist for a long time in order to prevent any stain on the surface. Dry the pot thoroughly before storing.

Note: Problems faced with during washing in the dishwasher;

1) Plastic coating on the baskets is damaged and causes harm on PCU products!

The plastic coating in the dishwasher is very strong. It is resistant to chemicals in dishwasher detergents. Additionally, it might be

mechanically damaged because of cuts and abrasions on the plastic coating caused by long sharp blades being placed in the basket. In case of any hole in the plastic coating, rust might occur on the metal framework of the baskets.
Change your baskets to overcome the problem.

2) Water pipes made of different metals cause PCU to rust!

Water pipes into the dishwasher can be made of various materials such as galvanized steel, copper and brass. Different metals can react with each other, causing corrosion inside the pipes. As a result, corrosion causes rust in the water into the dishwasher. Consult to a plumber and ask them to check the water supply to the dishwasher.

3) Floating rust

In case of rust in dishwasher, it "dissolves" during the washing program. So, it is called as floating rust. Floating rust can settle anywhere in the dishwasher. And it can cause brown stains resembling a porcelain. For example; it is floating rust that "settles" on a plate.

•Floating rust settled on the parts of the dishwasher should be removed using citric acid powder or device cleaner.

1. Put citric acid powder or machine cleaner into the detergent dispenser and start the intensive program.
2. When the program is over, leave the dishwasher door open until it gets completely dry.

•Floating rust on pots, pans and cutlery can be removed using a steel polish.

4) If you wash stainless steel products in the dishwasher, various dullness and scratches can occur on the external part of the products due to detergent. Similarly, lifetime of coating of the

products washed in the dishwasher decreases due to pressurized water. It is recommended to not wash your products in the dishwasher in order to extend their lifetime.
You should care for your products with quality steel polishers.

c) Calcification and Care in the Product:
Tap water in the area where you live may contain extreme amount of lime. Therefore, lime formation and accumulation can be formed within the stainless steel products. **It does not indicate that the product is defective!** You can get rid of it through regular washing and drying. However, you can observe calcification in PCU product over time due to excessive amount of limewater. In order to prevent it:
Example: Add lemon salt into the teapot to cover it completely in order to get rid of the calcification problem. Add water on the lemon salt. When half of the teapot is filled with water, you can start boiling. You can boil the teapots with dense lime for 20 minutes.

As long as the conditions specified in the guideline are followed, the products do not require maintenance. In case of any abnormal physical appearance on the PCU product,
you can get help from SCHAFER via 444 20 63 or 0850 222 20 63.

CASES NOT INCLUDED IN THE SCOPE OF E-WARRANTY

After the consumer is delivered with the product;
Reviewing and notifying the seller
In general:
Turkish Code of Obligations ARTICLE 223- The buyer is obliged to to review the status of the products as soon as getting a chance depending on the ordinary course of business and if sees any defect on the product requiring the responsibility of the seller, the buyer is obliged to notify the seller about the situation. If the buyer fails to review and notify the seller, the buyer is deemed to have accepted the product. However, in case of a defect in the product that cannot be detected by an ordinary review, this provision shall not apply. If detecting this defect later, it should be notified to the seller; otherwise, it is deemed to have been accepted with the said defect.

Since the warranty of SCHAFER does not cover the errors to arise from using the cooking group against the rules of use, the safety instructions and the warnings and recommendations specified in the cleaning instructions.
•Damages and malfunctions to arise from misuses.
•Damages to arise from the external factors (external physical impacts, hitting, crashing, dropping, breaking, etc.) after the buyer is delivered with the product.

•Blackening and rusting to arise from cleaning or boiling the products with salt water, bleach or acidic substances.
•Damages to arise from cold / hot shock of PCU coated products.
•Rubbing PCU products with hard materials since they can be scratched.
•Misuse of the products.
•Contacting PCU fully with direct fire.
•The products are modified / repaired by the user for any reason.
•Preserving and storing products in extreme hot, cold, humidity or dusty environments.
•Damages to arise from natural disasters such as fire, lightning, flood, earthquake.
•Any physical intervention to be carried out on the product of warranty by any technical service apart from the authorized service or the customer puts an end to the warranty.

F- POINTS TO CONSIDER DURING TRANSPORTATION:

•Carry the product within its box or original packaging during the transportation. The product box will protect the product against physical damage. Do not put heavy objects on the product or its box. In case of dropping the box, the product may be damaged.
•Our company shall not be held responsible for any damages to arise in products shipped by cargo. Any break caused in the cargo duration is included in the scope of report process between the customer and cargo firm.
* Our warranty does not cover this crashing and breaking damages.

G-RETURN PROCESS

The return period legally varies based on the sale point and type. (Sale with buyers, forward delivery term sales, cash or forward term sales, Internet-based (distance sales) sales, etc.) Products which are not submitted with the invoice and / or receipt together with the warranty document stamped and dated with the definition of the product and model by the store / vendor / seller of the sale point.

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..... Paslanmaz Çelik Mutfak Eşyaları.
Markası..... SCHAFER
Modeli.....
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