

Breville

El Blender 'i Kullanım Kılavuzu



BSB510

Yeni Breville El Blenderınızı satın aldığınız için

TEBRİKLER!

- 4 Breville için önce güvenlik gelir
- 6 Breville El Blenderınızı Tanıyın
- 8 Breville El Blenderınızın Kullanımı
- 14 Breville El Blenderınızın Bakım, temizlik ve muhafazası
- 16 Breville El Blenderınız için yiyecek hazırlama kılavuzu
- 18 Tarifler

Breville’de güvenliğe karşı çok duyarlıyızdır. Tüketici ürünlerini, siz değerli müşterilerimizin güvenliğini ön planda tutarak tasarlar ve üretiriz. Ancak, yine de sizlere her hangi bir elektrikli alet kullanırken çok dikkatli olmanızı ve aşağıdaki önlemleri almanızı öneririz.

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

TÜM TALİMATLARI DİKKATLİCE OKUYUNUZ VE İLERİDE BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYINIZ.

- El mikserinizi ilk kez kullanmadan önce tüm ambalajlama malzemelerini ve satış etiketlerini çıkarınız.
- El mikserini kullanım sırasında masa veya tezgahın kenarına yakın koymayın. Üzeyin belli bir yüksekte, temiz olduğundan ve ıslak, un,vb. bulaşmış olmadığından emin olunuz.
- El mikserini sıcak bir gazlı ya da elektrikli ocağın yakınına ya da sıcak fırına temas edebileceği bir yere koymayınız.
- El mikserini aşırı sıcak bir tencerede, sıcak yemek karıştırmak için kullanacağınızda tencereyi ateşten alarak kablonun ve cihaz gövdesinin de ısı kaynağından uzak olduğundan emin olunuz.
- El mikseri ve parçalarına özen gösteriniz – bıçağın çok keskin olduğunu ve çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edilmesi gerektiğini unutmayınız.
- Kullanmadan önce el mikserinin tamamıyla ve düzgün bir şekilde monte edildiğinden emin olunuz.
- Aksesuarlardan birini takmadan evvel mutlaka el mikserinin çalıştırma düğmesinden kapatınız, açma kapama düğmesini prizden kapatınız ve fişi prizden çekiniz.
- El blenderi aparatının blender motor gövdesine çalıştırmadan önce sıkıca sabitlendiğinden emin olunuz.
- Mikserin kendisi ile verilen dışındaki aparatları kullanmayınız.
- Tarifler için lütfen sadece bu kılavuzda belirtilen çırpma teli aparatını kullanınız.
- Çırpma teli aparatını amacı dışında kullanmayın.
- Mikseri bu kılavuzda anlatılanın haricinde her hangi bir yöntemle çalıştırmayı denemeyiniz.
- Doğrama kabında sıcak ya da kaynar sıvıları karıştırmayınız – doğrama kabına almadan önce soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı kesintisiz olarak 1 dakikadan fazla çalıştırmayınız. Her bir kullanım arasında motoru 1 dakika dinlenmeye bırakınız.
- Kuru, kalın ve ağır malzemeleri asla 30 saniyeden fazla karıştırmayınız. Devam etmeden önce cihazı durdurarak içindekileri karıştırmayınız. Her bir kullanım arasında motoru 1 dakika dinlenmeye bırakınız.
- Cihaz, 30 saniyeden fazla ağır malzemelerle çalıştırılmamalıdır.
- Bu kılavuzdaki tariflerde, ağır malzemeleri göz önünde bulundurulmamıştır.
- Cihazı kaldırmadan önce, kullanmayacağınızda, gözetimsiz bırakacağınızda ve bakım ya da sökme öncesinde mikserin ve prizden gücünün mutlaka kapalı ve fişin prizden çekili olduğundan emin olunuz.
- Bıçak ya da koruyucusunun etrafına yiyecek sıkışırsa ON tuşunu bırakarak prizden gücü kapatınız ve fişi çekiniz. Sıkışan gıdayı bir spatula kullanarak çıkartınız. Bıçaklar keskin olduğundan parmaklarınızı kullanmayınız.

- Elektrik çarpma riskine karşı, kabloyu, fişi veya motor gövdeyi su veya diğer bir sıvıya sokmayınız.
- El mikserini çalışırken malzemelerden ayırmayınız. Hareket halindeki bıçak veya çırpıcıyla teması önlemek için çıkartmadan önce cihazın kapalı olduğundan ve dönmesinin durduğundan emin olunuz.
- El mikseri kullanımdayken bırakıp yanından ayrılmayınız.
- Cihazı temiz tutunuz. Bu kitapta verilen temizlik talimatlarına uyun.
- El mikseri/el blenderını ıslak elle kullanmayınız.

TÜM ELEKTRİKLİ CİHAZLAR İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Kullanmaya başlamadan önce kabloyu tamamen çözünüz.
- Kablonun sıvıların bulunabileceği bir masa veya tezgah kenarından geçmesine, sıcak yüzeylere değmesine veya dolaşp düğüm olmasına izin vermemeniz.
- Bu cihaz çocukların veya zihinsel özürli kişilerin refakatsiz kullanımına uygun değildir.
- Çocukların cihazla oynamasına dikkat ediniz, yalnız bırakmayınız.
- Cihazın düzenli olarak kontrol edilmesi önerilir. Cihazın güç besleme kablosu, fişi veya kendisi hasarlı ise cihazı hiçbir şekilde kullanmayınız. İncelenmesi ve/veya onarım için cihazın tümünü Breville servisine götürün.
- Temizlik haricindeki tüm bakım işlemleri Breville Yetkili Servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir. Bu cihazı amacı dışında kullanmayın. Hareket halindeki taşıtlarda veya teknelerde kullanmayın. Açık havada kullanmayın.
- Elektrikli cihazların kullanımında ekstra güvenlik sağlamak için bir artık akım cihazı (güvenlik anahtarı) takılması önerilir. Cihazı besleyen elektrik devresine 30mA'ı aşmayacak artık akım devresine sahip bir güvenlik anahtarı takılması önerilir. Uzman tavsiyesi için elektrikçinize danışın.

BU TALİMATLARI KAYDEDİNİZ.

Breville El Blenderınızı

TANIYIN

BREVILLE EL BLENDERİNİ TANIYIN



- A. Motor Gövde
- B. Hız Kontrol Düğmesi
- C. Pratik Aparat Düğmesi
- D. Çıkarılabilen blender aparatı
- E. Paslanmaz çelik blender bıçağı
- F. Karıştırma kasesi

- G. Karıştırma bıçağı
- H. Doğrama haznesinin kapağı
- I. Blender sürahisi
- J. Çırpma teli aparatı
- K. Çift amaçlı saklama kapağı ve kaydırmaz tabanlık

Breville el blenderınızın

MONTAJI VE ÇALIŞTIRILMASI

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Tüm ambalaj malzemelerini ve reklam etiketlerini çıkartınız. Blender aparatını mikserin motor gövdesinden çıkartarak ılık sabunlu su ile yıkayınız (bu kılavuzdaki montaj talimatları kısmına bakınız). İyice durulayın ve kurulayın. Tekrar takıldığında motor gövdeye kaçmaması için blender aparatının içinde su kalmadığından emin olunuz.

Doğrama bıçağı, doğrama haznesi ve kapağı, çırpma teli, saklama kapağı ve blender sürahisini sökerek ılık sabunlu suda yıkayıp iyice kurulayınız. Tekrar takıldığında motor gövdeye kaçmaması için doğrama haznesi kapağının veya çırpma aparatının üstünde su kalmadığından emin olunuz.

NOT

Çıkarılabilen blender aparatı, karıştırma kasesi, karıştırma bıçağı, blender sürahisini, çırpma aparatı ve çift amaçlı saklama kapağı/kaydırmaz tabanlılık da bulaşık makinesinde yıkanabilir. Doğrama haznesi kapağı, çırpma bağlantı ünitesi ve motor gövde bulaşık makinesine koyulmaz – bu kitapçığın bakım ve temizlik kısmından bu parçaların temizlik talimatlarına bakınız.

El mikseri şu parçalara takılabilen çok amaçlı bir cihazdır:

- Paslanmaz çelik blender aparatı – el mikseri olarak kullanım için
- Doğrama bıçağı ve kapağı ile doğrama haznesi – mini rondo olarak kullanım için
- Çırpma aparatı – el çırpıcısı olarak kullanım için

BLENDER APARATINI TAKMAK İÇİN

Blender aparatını aşağı doğru tutarak üst ucunu motor gövdesinin uygun ucuna hizalayın ve aparatın klik sesi gelip gövdeye kitlenene kadar itiniz.

Blender aparatını takmadan önce daima kuru olduğundan ve iç kısmında su kalmadığından emin olunuz.



EL BLENDERİ OLARAK KULLANIM

Blender aparatının motor gövdeye yukarıda tarif edildiği şekilde takıldığından emin olunuz.

1. Verilen blender sürahisine (veya uygun büyük bir karıştırma kabı ya da derin bir tavaya) işlem yapacağınız malzemeleri koyunuz. Sıvıları karıştırırken veya meyve ve/veya sebze püresi yaparken kullanılan sürahi sadece 1/2 veya daha az oranda dolu olmalıdır.
2. Fişi 230/240V güçte bir prize takınız ve svici açık konumuna alınız.
3. Motor gövdenin üst kısmındaki düğmeyi çevirerek 1 ile 15 arasında bir hız seçiniz.
Düşük Hız: 1
Yüksek Hız: 15

NOT

Yüksek bir hız seçerseniz düşük hızda başlayıp derece derece artırarak yükseğe geçmeniz önerilir. Böylece sıçrama ve fazla işlemden geçirmeyi önleyebilirsiniz.

4. Blender aparatını mümkün olduğunca sürahisinin içerisinde tutarak el mikserinin karıştırma düğmesini açınız. Düğmeyi çalıştırmak istediğiniz süre boyunca basılı tutunuz.

5. Malzemeleri işlemden geçirirken hafif kaldırıp indirme hareketi yapınız.
6. Motoru çalıştırma düğmesini bırakarak kapatınız.
7. Blenderı sürahidenden kaldırmadan önce motorun tamamen durduğundan emin olunuz.
8. İşlem tamamlandığında prizi kapatarak fişi çekiniz.

BLENDER APARATINI ÇIKARTMAK İÇİN

Çalıştırma düğmesinin basılı olmadığından, gücün açma-kapama düğmesinden kapalı olduğundan ve cihazın fişinin çekili olduğundan emin olunuz

Motor gövdesini bir elinizle başparmağınızı ve diğer elinizin parmaklarıyla tutup motor gövdesinin her iki tarafındaki EJECT (çıkartma) düğmelerine basınız. Motor gövdesini blender aparatından ayırınız.



EL MİKSERİ OLARAK KULLANIM ÖNERİLERİ

- El mikseri gıda ve sıvıları hızlı bir şekilde karıştırdığından fazla işlemden geçirme ihtimali de yüksektir. Blender aparatını kullanırken el mikserini durdurup işlemdeki malzemeleri kontrol etmeyi unutmayınız.
- Blenderdan geçirmeden evvel malzemele- rin soğumasını bekleyiniz.
- Paslanmaz çelik blender aparatı sıcak yiye- ceğin doğrudan tencerede işlemden geçiril- mesine imkan tanır. Bu sayede çorba ve sosları blenderdan geçirmek artık çok kolay.
- Güvenlik nedeniyle işlem öncesinde ten- cereyi ocaktan alınız.
- Cihazın gövdesi ve kablosunun tüm ısı kaynaklarından uzak olduğundan emin olunuz.
- Püre yapacağınızda veya blenderdan geçi- receğinizde besinleri eşit parçalara bölü- nüz. Bu şekilde düzgün ve kıvamlı sonuçlar almanız garantilenir.
- Çorba ve pürelere eklenecek tüm sıvıları ısıtınız. Bu şekilde eşit blenderdan ge- çirme sağlanacaktır.
- Blenderı kullanırken blender sürahisini kaymaz tabanlığın üzerine koyunuz. Bu şekilde sürahi sabit tutulacaktır.
- Cihazı kesintisiz olarak 1 dakikadan fazla çalıştırmayınız. Her bir kullanım arasında motoru 1 dakika dinlenmeye bırakınız.

Malzemeler çalışan bıçağa ya da koruyucu- suna takılırsa aşağıdaki güvenlik önlemlerini uygulayınız:

1. Çalıştırma düğmesini bırakınız, prizin gü- cünü kapatınız ve fişi çekiniz.
2. Sıkışan gıdayı bir spatula kullanarak dik- katle çıkartınız. Bıçaklar keskin olduğun- dan parmaklarınızı kullanmayınız.
3. Malzeme çıkartılıp bıçaklar temizlendik- ten sonra cihazın fişini tekrar prize takıp cihazı açınız ve blenderdan geçirme işle- mine devam ediniz.

MİNİ RONDO OLARAK KULLANIM

Rondo bıçağı, rondo haznesi ve kapağının takılması

Blender aparatını motor gövdeden ayırınız (sayfa 10 “Blender aparatının çıkartılması” kısmındaki talimatlarını izleyiniz.)

Rondo haznesinin tabanındaki metal göbek pimine rondo bıçağını yerleştiriniz. Rondo haznesinin içine malzemeyi koyunuz. Maksimum (MAX) dolum çizgisini aşmayınız.



Rondo haznesinin üstüne kapağı kapatınız.



Motor gövdesi ile rondo haznesi kapağını hizalayarak motor gövdesini yerine oturup ‘klik’ sesi duyulana kadar aşağı itiniz. Yerine tekrar takmadan önce rondo haznesinin kapağının kuru ve içinde de hiç su kalmamış olduğundan emin olunuz.



NOT

Hazneye malzemeleri koymadan ÖNCE rondo haznesinin tabanındaki metal göbek pimine rondo bıçağını yerleştiriniz. Doğrama işlemi tamamıyla bitmeden bıçağı kaldırmayınız.

RONDO HAZNESİNİN KULLANIMI

Yiyecek hazırlama ipuçları ve tarifler için sayfa 17’ye ve bu kitapçığın tarifler kısmına bakınız.

Rondonun tamamıyla ve düzgün takıldığından emin olunuz.

1. Fişi 230/240V güçte bir prize takınız ve svici açık konumuna alınız.
2. Hız kontrol düğmesinden 1 ile 15 arasında bir hız seçiniz.
3. Cihazı açık konuma alıp rondo bıçağını çalıştırmak için Çalıştırma düğmesine basınız.
4. İşlem tamamlandığında motoru çalıştırma düğmesini serbest bırakarak durdurunuz, prizden kapatınız ve fişi çıkartınız.

5. Rondo haznesi ile kapağını ayırınız (talimatlara bakınız). Rondo haznesinden kapağı çıkartınız. Dikkatle rondo bıçağını çıkartarak bir spatula yardımıyla yapışan malzemeleri haznedenden sıyrınız. Rondo haznesinden malzemeyi almak için spatula kullanınız.

RONDO HAZNESİ VE KAPAĞININ ÇIKARTILMASI

Çalıştırma düğmesinin basılı olmadığından, gücün açma-kapama düğmesinden kapalı olduğundan ve cihazın fişinin çekili olduğundan emin olunuz

Motor gövdesini bir elinizle başparmağınızı ve diğer elinizin parmaklarıyla tutup motor gövdesinin her iki tarafındaki EJECT (çıkartma) düğmelerine basınız. Motor gövdesini rondo haznesinden ayırınız.



EL MİKSERİNİN RONDO HAZNESİ İLE KULLANIM ÖNERİLERİ

- El mikserini rondo haznesi boşken çalıştırmayınız.
- Kaymaz tabanlı rondo haznesini sabit tutar, ancak işlem sırasında yine de bir elinizle motor gövdeyi, diğer elinizle de rondo haznesi ve kapağını tutmanız önerilir.
- Malzemeleri işlem öncesinde eşit parçalara bölmeniz daha eşit, hızlı ve kıvamlı sonuçlar almanızı sağlar.

- Kahve, tahıllar veya çikolata gibi sert malzemeler kesmek zarar verebileceğinden DOĞRAMAYINIZ.
- Kaynar veya sıcak gıdaları rondo haznesinde DOĞRAMAYINIZ..
- İşlem tamamlanmadan ASLA bıçağı haznedenden çıkartmayınız.
- El mikseri gıda ve sıvıları hızlı bir şekilde karıştırdığından fazla işlemden geçirme ihtimali de yüksektir. İşlem esnasında malzemeleri kontrol etmeyi unutmayınız.

ÇIRPICİ OLARAK KULLANIM

Blender aparatını motor gövdeden ayırınız (sayfa 10 “Blender aparatının çıkartılması” kısmındaki talimatlarını izleyiniz.)

Paslanmaz çelik çırpma aparatı ile motor gövdenin alt kısmındaki deliği hizalayarak aparatı klik sesi duyulup yerine kilitlene kadar itiniz.



Yerine takmadan önce çırpma telinin kuru ve içerisinde hiç su kalmadığından emin olunuz.

ÇIRPMA APARATINI KULLANMAK İÇİN

Yiyecek hazırlama ipuçları ve tarifler için sayfa 17'ye ve tarifler kısmına bakınız.

Çırpma telinin tamamıyla ve düzgün takıldığından emin olunuz.

1. Blender sürahisine veya uygun büyük bir karıştırma kabı ya da derin bir tencereye işlem yapacağınız malzemeleri koyunuz.
2. Fişi 230/240V güçte bir prize takınız ve svici açık konumuna alınız.
3. Hız kontrol düğmesinden 1 ile 15 arasında bir hız seçiniz.
4. Yiyeceğin içine çırpıcıyı yerleştirerek aparattaki düğmeye basıp çırpma aparatını çalıştırınız.
5. Çırpıcıyı malzemelerde hafif kaldırıp indirerek istenen eşit pürüzsüzlük elde edilene kadar gezdiriniz
6. Çırpma aparatını kaseden kaldırmadan önce düğmeden elinizi çekerek motoru kapatınız. Makineyi güç çıkışından kapatın ve güç kablosunun fişini çekin.

ÇIRPMA APARATININ AYRILMASI

Çalıştırma düğmesinin basılı olmadığından, gücün açma-kapama düğmesinden kapalı olduğundan ve cihazın fişinin çekili olduğundan emin olunuz

Motor gövdesini bir elinizle başparmağınızı ve diğer elinizin parmaklarıyla tutup motor gövdesinin her iki tarafındaki EJECT (çıkartma) düğmelerine basınız. Motor gövdesini çırpma aparatından ayırınız.



EL MİKSERİNİN ÇIRPMA APARATI İLE KULLANIM ÖNERİLERİ

- Zarar görebileceğinden çırpma aparatının karıştırma haznesinin dibine veya kenarlarına çarpmasına dikkat ediniz.
- Malzemelerin çırparken havalanabilmesi için yeteri kadar derin ve geniş bir kap kullanarak çırpıcıyı malzemelerde nazıkçe kaldırıp indirerek hareket ettiriniz.
- İşlem sırasında düğme basılı olmadan ve çırpıcının tamamen durduğundan emin olduktan sonra çırpma aparatını malzemeden çıkartınız.
- Çalışma sırasında karıştırma haznesini nemli bir bezin üzerine yerleştiriniz. Bu şekilde karıştırma kabınız sabit kalacaktır.
- Daha fazla ve sabit hacim elde etmek için çırpma sırasında daima taze soğutulmuş krema ve oda sıcaklığında taze yumurta kullanınız.
- Yumurtanın beyazını çırpmadan önce çırpma aparatı ve karıştırma haznesinin tamamen olduğundan temiz ve yağlı olmadığından emin olunuz.
- Yumurta beyazı ile kremayı çırparken en yüksek hızı kullanmanız önerilir.

Breville El Blenderınızın

BAKIM, TEMİZLİK VE MUHAFAZASI

MOTOR GÖVDESİ

Yiyecek kalıntılarını temizlemek için motor gövdesini ve kabloyu sadece nemli bir bezle siliniz. Aşındırıcı temizleyiciler veya çelik tel kullanmayınız. Motor gövdesini asla su veya başka bir sıvıya batırmayınız. Motor gövdeyi bulaşık makinasına yerleştirmeyiniz.

BLENDER APARATI

Temizlemeden önce cihazın gücünü kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Motor gövdeyi paslanmaz çelik blender aparatından ayırınız. Paslanmaz çelik blender aparatı her kullanımdan sonra sıcak sabunlu suyla elde yıkanıp, durulanıp, iyice kurulanır. Ayrıca alternatif olarak blender aparatını bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Aşındırıcı temizleyiciler veya çelik tel kullanmayınız.

HIZLI YIKAMA: Her bir karıştırma işlemi arasında motor gövdesi takılıyken prizden açık şekilde paslanmaz çelik blender aparatını ve bıçağı sadece bir sürahi suya koyarak çalıştırma düğmesini 5 saniye kadar açınız. Bu şekilde bıçak ve aparatın kalan tüm yiyecekler çıkacak ve bir sonraki işleme devam etmeniz sağlanacaktır.

RONDO HAZNESİ VE KAPAĞI, RONDO BIÇAĞI VE SAKLAMA KAPAĞI/KAYDIRMAZ TABAN

Temizlemeden önce cihazın gücünü kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Motor gövdeyi rondo haznesinin kapağından ayırarak haznenin kapağını ve bıçağını haznedan çıkartınız.

Rondo haznesi ve kapağı ve de bıçağı her kullanımdan sonra sıcak sabunlu suyla elde yıkanıp, durulanıp, iyice kurulanır. Ayrıca alternatif olarak rondo haznesi, bıçağı ve saklama kapağı/kaydırmaz tabanı bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Rondo haznesinin kapağını makinede yıkamayınız. Aşındırıcı temizleyiciler veya çelik tel kullanmayınız.

ÇIRPMA TELİ APARATI

Temizlemeden önce cihazın gücünü kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Motor gövdesini doğrama haznesinin kapağından ayırıp ardından çırpma telini çıkartınız. Çırpma aparatı her kullanımdan sonra sıcak sabunlu suyla elde yıkanıp, durulanıp, iyice kurulanır. Ayrıca alternatif olarak çırpma telini bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Aşındırıcı temizleyiciler veya çelik tel kullanmayınız.

Çırpıcı bağlantı ünitesi bulaşık makinesinde yıkanmaz.

Çırpıcı Bağlantı Ünitesi →



BLENDER SÜRAHİSİ

Blender sürahisini her kullanımdan sonra sıcak sabunlu suyla elde yıkanıp, durulanıp, iyice kurulanır. Ayrıca alternatif olarak blender sürahisini bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Aşındırıcı temizleyiciler veya çelik tel kullanmayınız.

SAKLAMA

Kaldırmadan önce cihazın gücünü kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Cihazın temiz ve tamamen kuru olduğundan emin olunuz.

Rondo haznesine kapağını takarak monte ediniz. Rondo haznesini blender sürahisinin içine yerleştirerek kapağını da blender sürahisinin altına (kaydırmaz tabana) takınız.

Breville El Blenderınız için

YİYECEK HAZIRLAMA KILAVUZU

YİYECEK HAZIRLAMA KILAVUZU

Milkshakeler, smoothieler, kokteyller, meyve frapeleri	Blender aparatı	Soğuk süt kullanınız. Kokteyl, meyve frapeleriniz istenen kıvama gelene kadar blenderdan geçiriniz. Ortadan yüksek hıza kadar 30 saniye kullanınız.
Çorbalar, soslar, bebek mamaları	Blender aparatı	Ortadan yüksek hıza kadar pürüzsüzleşene kadar 30 saniye kullanınız.
Peynir (maksimum ağırlık 200g, önceden 2cm'lik küplere kesilmiş)	Rondo haznesi	20-30 saniye kadar maksimum hız kullanınız.
Havuç (maksimum ağırlık 200g, önceden 2cm'lik küplere kesilmiş)	Rondo haznesi	20-30 saniye kadar maksimum hız kullanınız.
Soğan, yeşillik (maksimum ağırlık 30g)	Rondo haznesi	20 saniye kadar orta hız kullanınız.
Kuruyemiş (çekilmiş) (maksimum ağırlık 150g)	Rondo haznesi	Ortadan yüksek hıza kadar 20-30 saniye kullanınız.
Kırmızı et, tavuk fileto, balık fileto, (maksimum ağırlık, 250g, önceden kübik 2cm kesilmiş)	Rondo haznesi	Balık fileto için ortadan yüksek hıza kadar 20-30 saniye kullanınız.
Buz	Rondo haznesi	20-30 saniye kadar maksimum hız kullanınız.
Krema (400mL maksimum) yumurta beyazı (maksimum 4 yumurta). Hafif hamurlar	Çırpma teli aparatı	Ortadan maksimuma kullanınız (1 seferde 1 dakikadan fazla çırpmayınız. Her kullanımdan sonra 1 dakika dinlendiriniz).

TARİFLER

BALKABAKLI KUMARA ÇORBASI

4-6 Kişilik

MALZEMELER

- 2 yemek kaşığı sızma zeytin yağı
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 2 büyük pırasa, yıkanmış ve ince doğranmış
- 1.5kg bal kabağı, soyulmuş ve doğranmış
- 750g kumara (tatlı patates), soyulmuş ve doğranmış
- 6 fincan tavuk suyu
- 2 çay kaşığı toz kimyon
- Kara biber, damak tadınıza göre
- 1 fincan light ekşi krema

YAPILIŞI

1. Ortanın sıcaklıkta geniş bir derin tavada yağı ısıtınız, sarımsak ve pırasayı şeffaflaşıp altın rengi alana kadar soteleyiniz.
2. Sonraki 4 malzemeyi de ekleyerek kaynatıp kısık ateşe düşürünüz.
3. Sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte pişiriniz.
4. Ocaktan alıp hafif ılıtınız.
5. El mikserini tencereye koyarak çorba pürüzsüz olana kadar blenderdan geçiriniz. Kalan malzemeleri ekleyiniz.

Servis yapınız.

AKDENİZ ÇORBASI

4-6 Kişilik

MALZEMELER

- 2 yemek kaşığı zeytin yağı
- 2 büyük İspanyol soğanı (beyaz ve tatlı soğan), doğranmış
- 2 patlıcan (500g), doğranmış
- 5 kabak, doğranmış
- 500g domates, doğranmış
- 3 diş sarımsak
- 3 kırmızı biber, çekirdeği çıkartılmış ve doğranmış
- 2 yeşil biber, çekirdeği çıkartılmış ve doğranmış
- 1 yemek kaşığı pesto sosu
- 6 fincan tavuk suyu
- Kara biber, damak tadınıza göre

YAPILIŞI

1. Bir tencerede yağı orta derecede ısıtarak soğanları hafif sararana kadar kavurunuz.
2. Kalan malzemeyi de ekleyerek kaynatıp kısık ateşe düşürünüz
3. Sebzeler kızarana kadar pişiriniz.
4. Ocaktan alıp hafif ılıtınız.
5. El mikserini tencereye koyarak çorba pürüzsüz olana kadar blenderdan geçiriniz.

Kıtır İtalyan ekmeği ile servis yapınız.

TATLI HİNDİSTAN CEVİZİ İLE ISPANAK ÇORBASI

4-6 Kişilik

MALZEMELER

- 2 yemek kaşığı zeytin yağı
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 3 pırasa, ince kıyılmış
- 1 yemek kaşığı kırmızı köri ezmesi
- 1 çay kaşığı toz kimyon
- 800g İngiliz Ispanağı, doğranmış
- 600ml tavuk suyu
- 200g kumara (tatlı patates), soyulmuş ve doğranmış
- 3 Kafir (misket) limonu yaprağı veya 1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

YAPILIŞI

1. Ortanın sıcaklıkta geniş bir derin tavada yağı ısıtınız, sarımsak ve pırasayı hafif sararana kadar soteleyiniz.
2. Toz köri ve kimyonu ekleyin; 1 dakika kadar yüksek ateşte ve düzenli olarak karıştırarak pişirin, kalan malzemeleri ekleyin.
3. Kaynatıp ateşi kısın.
4. Tüm sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte pişiriniz.
5. Ocaktan alıp hafif ılıtınız.
6. El mikserini tencereye koyarak çorba pürüzsüz olana kadar blenderdan geçiriniz.

Servis yapınız.

KABAKLI PATATES ÇORBASI

4-6 Kişilik

MALZEMELER

- 2 yemek kaşığı zeytin yağı
- 2 pırasa, ince kıyılmış
- 500g yıkanmış patates, soyulmuş ve doğranmış
- 8 kabak, doğranmış
- 8 fincan tavuk suyu
- Kara biber, damak tadınıza göre
- 1 fincan krema

YAPILIŞI

1. Bir tencerede yağı orta derecede ısıtarak pırasaları yumuşayana kadar kavurunuz.
2. Sonraki 3 malzemeyi ekleyiniz.
3. Kaynatıp ateşi kısın.
4. Sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte pişiriniz.
5. Kremayı karıştırarak kaynatınız.
6. Ocaktan alıp hafif ılıtınız.
7. El mikserini tencereye koyarak çorba pürüzsüz olana kadar blenderdan geçiriniz.

Servis yapınız.

BAL KABAĞI ÇORBASI

2-4 Kişilik

MALZEMELER

- 2 çorba kaşığı yağ
- 1 kahverengi soğan, soyulmuş ve küp doğranmış
- 2 diş sarımsak, soyulmuş ve ezilmiş
- 400g bal kabağı, soyulmuş ve küp doğranmış
- 4 fincan/1 litre tavuk suyu

YAPILIŞI

1. Geniş bir tencerede yağı ısıtıp soğan ve sarımsağı ilave ederek 5 dakika kadar so-teleyiniz.
2. Bal kabağını da tencereye koyarak karıştırıp soğan karışımı ile bütünleştirin ve tavuk suyu ekleyerek kaynatın.
3. 20 dakika kadar kısık ateşe alıp kapağı kapalı olarak bal kabağı pişene kadar bekle-yiniz.
4. Karışımın hafif soğumasına izin veriniz.
5. El mikserini tencereye koyarak çorba pür-rüzsüz olana kadar blenderdan geçiriniz.

Servis yapınız.

Çeşitlemeler

FAS USULÜ TATLI KABAK ÇORBASI

Aşağıdaki baharatları sotelemekte olduğunuz soğana ekleyiniz.

Kişiş yaprakları ve yoğurtla servis yapınız.

- 1 çay kaşığı toz kimyon
- 1 çay kaşığı garam masala
- 1 çay kaşığı paprika
- ½ çay kaşığı çekilmiş beyaz biber

KÖRİLİ TATLI KABAK ÇORBASI

1 yemek kaşığı köri tozunu sotelenmekte olan soğanlara ilave ediniz.

KREMALI TATLI KABAK ÇORBASI

½ fincan kremayı tavuk suyu ile birlikte ilave ediniz.

TAİ USULÜ TATLI KABAK ÇORBASI

2 küçük taze kırmızı biberi ve 1 yemek kaşığı doğranmış limon otunu soğanlı karışıma ekleyiniz. ½ fincan/125ml hindistan cevizi sütünü karışımı püre haline getirmeden önce ekleyiniz.

TATLI KABAKLI KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

½ fincan iyice yıkanmış kırmızı mercimeği tavuk suyuyla beraber tencereye alınız. Karışım çok kalınlaşırsa bir miktar daha su ekleyip inceltmeniz gerekebilir.

GUACAMOLE

Yaklaşık. 1¼ fincan çıkar

MALZEMELER

- 1 büyük avokado, soyulmuş, çekirdekleri çıkartılmış ve doğranmış
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- ½ fincan ekşi krema
- 1 çay kaşığı doğranmış sarımsak
- 1 çay kaşığı biber

YAPILIŞI

1. Tüm malzemeleri rondo haznesine koyunuz.
2. EL MİKSERİNİ takarak karışım bütünlüğe kadar basıp bırakınız.

Tako, burrito veya havuç ve kereviz sağları ile servis yapınız.

PESTO DİPSOS

Yaklaşık. 1½ fincan çıkar

MALZEMELER

- 1 fincan taze fesleğen yaprakları
- 1 diş sarımsak, soyulmuş ve doğranmış
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- ¼ fincan çam fıstığı
- ¼ fincan zeytin yağı
- ½ fincan lor peyniri
- ¼ fincan rende taze Parmesan peyniri

1. Fesleğen yaprakları, sarımsak, limon suyu ve çam fıstıklarını blender sürahisine koyup hız 2'yi kullanarak iyice doğranana kadar rondodan geçiriniz.
2. Motor çalışırken iç ölçüm fincanını çıkarıp yavaşaça yağı dökünüz ve pürüzsüz olana kadar blenderdan geçiriniz.
3. Karışımı döküp, peynirle karıştırınız ve kapatıp kullanıma hazır hale gelene kadar soğutunuz.

Kızarmış Türk ekmeği ile servis yapınız.

DOMATESLİ KIRMIZI BİBER DİP SOSU

Yaklaşık. 1¼ fincan çıkar

MALZEMELER

- 2 yemek kaşığı zeytin yağı
- 4 kırmızı biber, kızartılmış, içi alınmış ve soyulmuş
- 1 İspanyol soğanı (beyaz), doğranmış
- 3 diş sarımsak, ezilmiş
- 100g güneşte tutulmuş domates, kurutulmuş
- 2 çay kaşığı tatlı paprika
- 2 küçük kırmızı biber

YAPILIŞI

4. Tüm malzemeleri blender sürahisine veya büyük bir karıştırma kasesine alınız
5. El mikserini malzemelerin içine sokup pürüzsüz hale gelene kadar blenderdan geçiriniz.

TEMEL BEŞAMAL SOS

Yaklaşık 1 ½ fincan çıkar

MALZEMELER

3 yemek kaşığı tereyağ
3 yemek kaşığı kendinden kabaran un
1¼ fincan süt
Kara biber ve tuz, damak tadınıza göre

YAPILIŞI

1. Küçük bir tencerede orta ateşte tereyağını eritiniz.
2. Unu karıştırarak 1 dakika pişiriniz.
3. Tencereyi ateşten alın.
4. Sütü azar azar ekleyerek el mikseri ile malzemeleri karıştırınız.
5. Tekrar ocağa alıp karışımı sos kabarcıklanmaya ve kalınlaşmaya başlayana kadar çırpmaya devam ediniz.
6. Arzu ederseniz tuz ve kara biberle tatlandırınız.

Çeşitlemeler:

PEYİNİR SOSU

1 fincan çeddar peyniri
1 çay kaşığı İngiliz hardalı
Yeşillik sosu
3 kuru soğan, ince kıyılmış
3 yemek kaşığı maydanoz, doğranmış
1 yemek kaşığı dereotu, iyice kıyılmış

BAHARATLI DOMATESLİ VE JAMBONLU MAKARNA SOSU

Yaklaşık. 1½ fincan çıkar

MALZEMELER

15 Roma İtalyan domatesi, doğranmış
2 İspanyol soğanı (beyaz), doğranmış
3 yemek kaşığı saf sızma zeytin yağı
2 diş sarımsak, ezilmiş
6 dilim jambon, ince doğranmış ve hafif kızartılmış
¼ fincan tatlı Tai biber sosu
¼ fincan balzamik sirke
Taze çekilmiş karabiber

YAPILIŞI

1. Tüm malzemeleri blender sürahisine veya büyük bir karıştırma kasesine alınız
2. El mikserini malzemelerin içine sokup pürüzsüz hale gelene kadar blenderdan geçirin.
3. Pişmiş makarnayla iyice karıştırarak rende parmesan ile servis ediniz.

SOMON FÜME İLE DEREOTLU MAKARNA SOSU

Yaklaşık. 2 fincan çıkar

MALZEMELER

- 300g somon füme
- 2 yemek kaşığı dereotu, doğranmış
- 1 yemek kaşığı limon kabuğu, rendelenmiş
- 300ml ekşi krema
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 200g light krema peyniri
- 2 çay kaşığı Fransız hardalı

YAPILIŞI

1. Tüm malzemeleri geniş bir karıştırma kasesine koyunuz.
2. El mikserini malzemelerin içine sokup pürüzsüz hale gelene kadar blenderdan geçirin.
3. Yeni pişmiş makarna ile servis yapınız.

TEMEL MAYONEZ

MALZEMELER

- 2 x 60g yumurta
- ½ Çay kaşığı tuz
- 1-2 çay kaşığı hardal (isteğe bağlı)
- ½ çay kaşığı şeker
- Tutam kırmızı biber
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- 1 ½ fincan sebze yağı

YAPILIŞI

1. Yağ dışındaki tüm malzemeleri blender sürrahisine veya orta boy bir karıştırma kasesine alınız
2. El mikserini malzemelerin içine yerleştirerek 10 saniye veya iyi karışana kadar çalıştırınız.
3. El mikseriyle sabit karıştırma ayarında yağı azar azar yumurta karışımına serpiştirip kalın ve pürüzsüz hale gelene kadar karıştırınız.

Mayonez aroması çeşitleri

2 yemek kaşığı taze hazırlanmış pesto

Veya

2 yemek kaşığı güneşte kurutulmuş domates, ince küp doğranmış

1 yemek kaşığı taze kesilmiş frenk soğanı

Veya

1 çay kaşığı tandır ezme

1 yemek kaşığı mangolu karışım sosu

Veya

½ fincan mısır tatlı-ekşi sosu

Veya

3-4 diş sarımsak, pişmiş, soyulmuş

1. Mayonez kalın ve pürüzsüz forma geldiğinde seçtiğiniz aroma türüne karıştırınız.

BAHARATLI TARTAR SOSU

Yaklaşık. 2 fincan çıkar

MALZEMELER

- 300ml yumurtalı mayonez
- 2 yemek kaşığı misket limonu suyu
- 2 küçük kırmızı biber, doğranmış
- 1 yemek kaşığı limon kabuğu, rendelenmiş
- ¾ fincan kornişon turşu, doğranmış
- 2 yemek kaşığı frenk soğanı, doğranmış
- 2 yemek kaşığı kapari, kurutulmuş

YAPILIŞI

1. Tüm malzemeleri blender sürahisine veya orta boy bir karıştırma kasesine alınız
2. El mikserini malzemelerin içine sokup pürüzsüz hale gelene kadar blenderdan geçirin.
3. Deniz ürünleri, balık veya kırmızı etle servis yapınız.

NARENCİYE VE KİŞNİŞ SOSU

Yaklaşık 1 ¼ fincan çıkar

MALZEMELER

- ¾ fincan portakal suyu, taze sıkılmış
- 2 yemek kaşığı misket limonu suyu
- 3 yemek kaşığı tatlı Tai biberi sosu
- 2 yemek kaşığı kişniş yaprakları
- 2 yemek kaşığı pirinç şarap sirkesi
- 2 yemek kaşığı saf sızma zeytin yağı

YAPILIŞI

1. Tüm malzemeleri blender sürahisine veya orta boy bir karıştırma kasesine alınız
2. El mikserini malzemelerin içine sokup pürüzsüz hale gelene kadar blenderdan geçirin.
3. Salatanın üzerinde servis yapınız.

ZEYTİN VE YEŞİLLİK TAPENADE

Yaklaşık 1 ½ fincan çıkar

MALZEMELER

- 250g siyah zeytin, çekirdekleri çıkarılmış
- 2 yemek kaşığı tatlı Tai biberi sosu
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytin yağı
- 1 yemek kaşığı balzamik sirke
- 2 yemek kaşığı kişniş
- 2 kuru soğan, doğranmış

YAPILIŞI

1. Tüm malzemeleri rondo haznesine koyunuz.
2. El mikserini rondo haznesinin üstüne takarak malzemeler pürüzsüz olana kadar blenderdan geçirin.
3. Sıcak ktır ekmek üzerinde servis yapınız.

TEMEL PESTO SOS

Yaklaşık 1 ½ fincan çıkar

MALZEMELER

- 1 fincan taze fesleğen yaprakları
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu
- 2 yemek kaşığı saf sızma zeytin yağı
- 2 diş sarımsak
- ¼ fincan kavrulmuş çam fıstığı
- Taze çekilmiş karabiber

YAPILIŞI

1. Tüm malzemeleri rondo haznesine koyunuz.
2. El mikserini rondo haznesinin üstüne takarak malzemeler pürüzsüz olana kadar blenderdan geçirin.

BAHARATLI SATAY SOS

MALZEMELER

- 2 fincan kabuksuz fındık (500g)
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- 1 fincan tavuk suyu
- 250ml hindistan cevizi kreması
- ¼ fincan tatlı Tai biber sosu
- ¼ fincan meyve karışım sosu
- 1 yemek kaşığı Mussaman köri ezmesi

YAPILIŞI

1. Tüm malzemeleri orta boy bir karıştırma kasesine koyunuz.
2. El mikserini malzemelerin içine sokup pürüzsüz hale gelene kadar blenderdan geçiriniz.
3. Barbeküde pişmiş kırmızı et, tavuk veya kuzu ile servis yapınız.

SALATALIK VE NANE RAITA

MALZEMELER

- 600ml kalın Yunan usulü yoğurt
- 2 Lübnan salatalığı, çekirdekleri çıkartılmış, doğranmış
- 1 çay kaşığı deniz tuzu parçaları
- 1 çay kaşığı toz kimyon
- 1/3 fincan nane yaprağı

YAPILIŞI

1. Tüm malzemeleri blender sürahisine veya orta boy bir karıştırma kasesine alınız
2. El mikserini malzemelerin içine sokup pürüzsüz hale gelene kadar blenderdan geçiriniz.
3. Körinin beraberinde servis ediniz.

VANİLYALI MİLKSHAKE

MALZEMELER

- 1 fincan soğuk süt
- 2 ölçek vanilyalı dondurma
- ¼ çay kaşığı vanilya esansı

YAPILIŞI

1. Tüm malzemeleri sürahiye atın.
2. El mikserini malzemelerin içine yerleştirerek pürüzsüz ve köpüklü hale gelene kadar (30 saniye kadar) çalıştırınız.
3. Aroma çeşitleri

Aroma çeşitleri

ÇİKOLATA

1 yemek kaşığı çikolata şurubu koyunuz.

Veya

½ yemek kaşığı kakao ve ½ yemek kaşığı malt.

ÇİLEK

5 taze çilek ve 1 yemek kaşığı çilek şurubu ekleyiniz.

ÇİLEKLİ SMOOTHİE

- 5 taze çilek, yıkanmış, sapları koparılmış
- 50g natürel yoğurt
- 1 ölçek vanilyalı dondurma
- 1 fincan soğuk süt
- 1 yemek kaşığı bal

1. Tüm malzemeleri blender sürahisine atın.
2. El mikserini malzemelerin içine yerleştirerek kalın ve pürüzsüz hale gelene kadar (30 saniye kadar) çalıştırınız.

Çilek yerine tercih ettiğiniz bir mevsim meyvesi de (mango, yaban mersini, frambuaz veya muz) kullanabilirsiniz.

KALK VE KAHVALTIYA GİT SHAKE'İ

- ½ fincan soğuk süt
- ½ fincan soğuk meyve suyu
- 1 x 60g yumurta
- 1 yemek kaşığı bal

1. Tüm malzemeleri blender sürahisine atın.
2. El mikserini malzemelerin içine yerleştirerek pürüzsüz ve kremi hale gelene kadar (30 saniye kadar) çalıştırınız.

KALIP KEK

MALZEMELER

- 1½ fincan kendiliğinden kabaran un
- 1 fincan pudra şekeri
- 125g tereyağı, eritilmiş
- 2 x 60g yumurta, hafif çırpılmış
- 1 çay kaşığı vanilya
- ½ fincan süt

YAPILIŞI

1. Un, şeker, tereyağı ve yumurtaları orta boy bir çırpma kabına alınız.
2. El mikserinin çırpma aparatını malzemelerin içine yerleştirerek sadece karışana kadar (30 saniye kadar) çırpınız.
3. Karıştırılan vanilya ve sütü de ekleyip un karışımını sadece malzemeler karışana kadar çırpın (30 saniye kadar).
4. Kek karışımını yağlanmış ve yağlı kağıt serilmiş 20 cm yuvarlak kalıba dökünüz.
5. 180°C olarak ayarlanıp önceden ısıtılmış orta sıcaklıkta fırında 30-35 dakika veya iyice pişip altın sarısı bir renk alana kadar pişirin.

Aroma çeşitleri

ÇİKOLATA

¼ fincan kendinden kabaran un yerine ¼ fincan kakao kullanın.

MUZ

¼ fincan ezilmiş muz ve ½ çay kaşığı karbonatı vanilya ve süte ekleyiniz.

KREP HAMURU

Yaklaşık 8-10 krep çıkar.

MALZEMELER

- 1½ fincan saf un
- 1 tutam tuz
- 2 x 60g yumurta
- ½ fincan süt
- 1 çorba kaşığı yağ

YAPILIŞI

1. Tüm malzemeleri orta boy bir karıştırma kasesine koyunuz.
2. El mikserini malzemelerin içine yerleştirerek sadece karışana kadar (40 saniye kadar) çalıştırınız.
3. Karışımın ¼ fincan kadarını önceden ısıtılmış ve hafif yağlanmış kızartma tavasına alınız. Hafif sarı kahve olana kadar pişirip çevirerek diğer tarafın pişirilmesine geçiniz. Tavadan alıp, sıcak tutunuz. Kalan karışıma da aynı işlemi uygulayın.
4. Limon suyu serpiştirerek toz şekerle servis yapınız.

PANKEKLER

Yaklaşık 8-10 pankek çıkar.

MALZEMELER

1 fincan/150g saf un

¼ çay kaşığı tuz

1 x 60g yumurta

1¼ fincan/312 ml süt

2 yemek kaşığı tereyağı, yumuşatılmış

YAPILIŞI

1. Un, tuz, yumurta ve sütü blender sürahisine ekleyerek 4. hızda kapağı kapalı olarak karıştırınız.
2. Orta ısıda yağlanmış küçük bir tavayı ısıtarak az miktarda hamuru dökünüz ve tavayı kapatınız.
3. Kabarcıklar yüzeye ulaşip çatlayana kadar pişiriniz.
4. Dikkatle pankeki çevirip sarı kahve olana kadar pişiriniz.

Tavadan alın. Kalan hamur karışımına da aynı işlemi uygulayın.

Akçaağaç şurubu ve dondurma ile servis yapınız.

KOLAY İSVEÇ ÇİKOLATA MUSU

MALZEMELER

800ml koyulaştırılmış krema

3 x 60g yumurta

2 x 200gr siyah Toblerone çikolata, eritilmiş

YAPILIŞI

1. Kremayı orta boy bir karıştırma kasesine koyunuz.
2. El blenderının çırpma aparatını malzemelerin içine sokarak kremanın hacmi iki katına çıkana dek ve yumuşak tepcikler oluşana kadar çırpınız.
3. Yumurtaları ayrı bir kasede pürüzsüz ve kremamsı bir hal alana kadar çırpınız. Soğuyan çikolataya ağır ağır çırparak ekleyiniz.
4. Krem şantiyi çikolatalı yumurta karışımına ekleyiniz.
5. Karışımı ayrı servis kaselerine döküp kapatarak servis etmeden önce buzdolabında birkaç saat ya da 1 gece soğutunuz.

SEBZE PÜRESİ

MALZEMELER

1 fincan buharda pişirilmiş sebze, havuç, tatlı kabak, patates, karnabahar

YAPILIŞI

1. Sebzeleri blender sürahisine koyunuz.
2. El mikserini sebzelerin içine yerleştirerek pürüzsüz hale gelene kadar (30 saniye kadar) çalıştırınız.

Sıvılar (örneğin süt, formül maması veya su) da ince karışıma çocuğun yaşına bağlı olarak eklenebilir.

İPUCU: Buz kalıplarında tek kullanımlık buz küpleri halinde dondurunuz.

Breville

Breville Müşteri Hizmetleri Merkezi

Avustralya Müşterileri

Posta Breville Customer

Adresi: Service Centre

PO Box 22

Botany

NSW 2019

AUSTRALIA

Telefon: Müşteri Hizmetleri:

1300 139 798

Faks (02) 9384 9601

Müşteri hizmetlerine

askus@breville.com.au

adresinden e-posta gönderiniz.

TÜRKİYE - ENKAYGROUP

İthalatçı: AYKUT DIŞ TİC. LTD. ŞTİ

LEVENT CAD NO: 46/2

1. LEVENT - İSTANBUL

TÜRKİYE

Telefon: 0212 324 05 55

Faks: 0212 325 86 78

E- Posta: Müşteri Hizmetleri

info@enkaygroup.com

www.breville.com.au

Breville, Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928 firmasının tescilli bir markasıdır.

Telif Hakkı: Breville Pty. Ltd. 2010.

Devam eden ürün iyileştirmeye bağlı olarak, bu kitapçıktaki resim/fotoğraflarda gösterilen ürünler gerçek ürünlerden çok az farklı olabilir.

BSB510 Yayın - A10