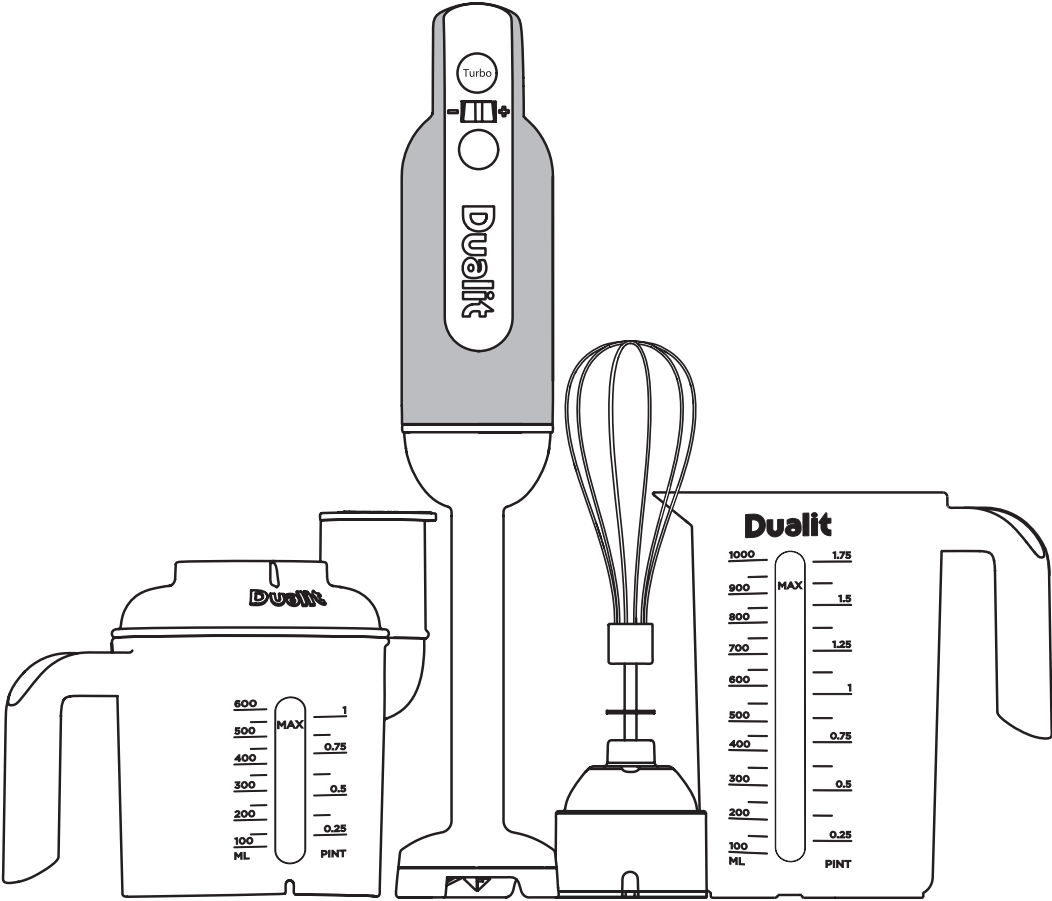


El Blendiri

Kullanım Kılavuzu & Garanti

Dualit®

Since 1945



PARÇALAYIN, ÇIRPIN, DOĞRAYIN VE PÜRE HALİNE GETİRİN!!

Çok amaçlı mutfak yardımcınız ile yemek pişirme engellerinin üstesinden kolaylıkla geleceksiniz. Salsa sosu, çorba ve yazlık buzlu içecekleri çok kısa süre içerisinde yapmayı deneyin. İki kişilik çabuk hazırlanmış hafta içi akşam yemeklerinden bebek mamalarına ve gurme akşam yemeği partileri için kullanın. Dualit'in güvenilir El Blenderi her türlü mutfak zorluğuna hazır.

El Blenderi Dualit Yiyecek Hazırlama ürünlerinin yalnızca bir parçasıdır. Yemek hazırlama ile ilgili her görevi kolaylaştırması düşünülerek tasarlanmış uzun ömürlü bir ürün yelpazesi.



Ambalajı dikkatle açın ve her şeyin mevcut ve çalışır düzende olduğundan emin olana kadar ambalaj malzemelerini çıkarmayın. Her şeyin mevcut olduğundan emin olduğunuzda el blenderi üzerindeki herhangi bir etiketi çıkarın ve ambalajları uygun bir biçimde geri dönüştürün.

El blenderinizi koymak isterseniz kutuyu atmayabilirsiniz.

Tüm resimler yalnızca sunum amaçlıdır; modeliniz resimlere göre değişiklik gösterebilir.

İÇİNDEKİLER

Güvenlik Tedbirleri	04
El blenderinizi tanıyın	06
El blenderinizin kullanımı	08
Aksesuarların takılıp sökülmesi	08
Çubuğun kullanımı	09
Doğrayıcı haznesi ve çırpıcı kutusunun kullanımı	10
Balon çırpıcı ve çırpıcı kutusunun kullanımı	12
Azami yükleme çizelgesi	14
Kullanışlı İpuçları	16
Temizlik & Bakım	18
El blenderinizin saklanması	20
Anıza Giderme	21
Yemek Hazırlama İpuçları	22
Tarifler	24
Garanti	35



TALIMATLARI

DIKKATLİ

OKUYUNUZ

DUALİT EL BLENDERİNİ KULLANMADAN ÖNCE, GELECEKTE BAKMAK ADINA BU TALIMATLARI SAKLAYINIZ

Kendi güvenliğinizi ve cihaza zarar vermemek için el blenderinizi kullanırken her zaman bu güvenlik tedbirlerini uygulayın.

- Elektrik çarpması riskine karşı koruma sağlamak adına, ana gövdeyi, kabloyu veya fişi su ve diğer sıvılar ile temas ettirmeyiniz. Sıvının ana gövde ve ek parçaların birleştiği yerlere temas etmesine izin vermeyin.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihaz ve kablosunu çocukların yetişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- Fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri sınırlı olan kişiler veya tecrübe ve bilgisi az olan kişiler cihazın güvenli kullanımı için talimat verilerek veya gözetim altında tehlikelerin farkında olarak cihazı kullanabilir.
- Dış mekanlarda, hareketli araçlarda, bot veya karavanlarda kullanmayınız.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanım içindir. Eğer cihaz doğru olmayan bir biçimde, profesyonel ve yan profesyonel amaçla kullanılmışsa veya bu talimatlar uyarınca kullanılmamışsa garanti geçersiz olur ve Dualit ortaya çıkan herhangi bir hasardan dolayı yükümlü olmayı kabul etmemektedir.
- Asla güvenlik sistemlerini kurcalamayınız. Kişisel güvenliğinizi için dahil edilmişlerdir.
- Cihazın kazara çalışmasından kaynaklanan ciddi yaralanmalardan kaçınmak adına kullanmadığınızda, cihazın yerini değiştirirken, parçaları söküp takarken, temizleme ve saklama öncesinde fişi prizden çekiniz.

- El blenderini çalışma alanının kenarlarına yakın olacak biçimde konumlandırmayınız.
- Kablounun masa veya tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyiniz.
- Kullanıcıya ve blender'a ciddi hasar vermektan kaçınmak adına kanştırırken ellerinizi veya herhangi bir mutfak aletini kaplardan uzak tutunuz. Kazımak için bir alet yalnızca blender çalışmaz haldeyken ve bıçaklar güvenli bir biçimde sökülmüş haldeyken kullanılmalıdır.
- Bıçaklar keskindir. Dikkatle kullanınız. Ciddi yaralanmalar meydana gelebileceğinden hareketli parçalara temas etmeyiniz.
- Gıda öğütücüsüne veya blender içerisine sıcak sıvılar döküldüğünde ani buharlaşma nedeni ile cihazı dışına taşıyabileceğinden dolayı dikkatli olunuz.
- Doğrama kabını her zaman kapağı güvenli bir biçimde kapatılmış olarak çalıştırınız. Eğer kapak hasarlı ise, yanlış kapatılmış ise veya aşırı doldurulmuş ise kap sızdırabilir.
- Motor durmadan önce aksesuarları ana gövdeden sökmeyiniz.
- Parmaklarınızı, giysilerinizi, mutfak araçlarını ve saçınızı hareketli parçalardan uzak tutunuz.
- Blender çalışır durumda iken asla doğrama kasesi içerisine eliniz veya bir nesne (ömeğin spatula) ile erişmeye çalışmayınız.
- **Gözetimli bir cihazdır. Kullanım sırasında cihazın başından ayrılmayınız. Cihazı kullanmadığınızda fişini çekiniz.**
- Üretici tarafından tavsiye edilmeyen veya satılmayan ek parçaların kullanımı yangın, elektrik çarpması veya yaralanmaya neden olabilir.
- Eğer doğrama bıçağı, çubuk bıçağı veya çırpıcı sıkışmış işe, açmak için önce cihazı kapatın ve el blenderinin fişini çekin.
- Bu cihazın gürültü seviyesi $L_c > 70 \text{ dB}$ 'dir.
- En güvenli kullanım için kanştırma öncesinde tavanın ocaktan alınması ve sıvıların oda sıcaklığına

erişene kadar soğumasının beklenmesi önerilir. **Asla sıcak katı ve sıvı yağ karıştırmayınız.**

- Kaynayan sıvı veya gıdaları kanştırma kabına koymayınız. Sıvıları ve gıdaları her zaman soğutun.
- Henüz bulaşık makinesinden alınmış sıcak doğrama kabı veya sürahi içerisine donmuş maddeler koymayınız. Sürahi veya doğrama kabını kaynar veya aşırı sıcak suya daldırmayınız veya bu suyla yıkamayınız.
- Ağır yükleri kanştırırken cihazı 30 saniye boyunca çalıştırın ve daha sonra her bir 30 saniyelik çalıştırma arasında oda sıcaklığına kadar soğuması için bekletiniz. Kullanım kılavuzu içerisinde yer alan hiçbir tarifin ağır yük olarak sayılmayacağına dikkat ediniz.
- Boşken doğrama kabını çalıştırmayınız.
- Asla cihazı kablodan tutup çekmeyin veya taşımayınız.
- Elektrik kaynağının ana gövdenin alt kısmında belirtilen A.C. voltajı ile aynı olduğundan emin olunuz. Eğer voltajlar farklı ise kullanmayınız.
- Eğer güç kablosu anızlı ise güvenlik nedenleri yüzünden Dualit veya yetkili bir Dualit tamir bayisi tarafından değiştirilmelidir.
- El blenderini hasarlı bir kablo veya fiş ile çalıştırmayınız.
- El blenderini cihaz anzasından sonra çalıştırmayınız.
- El blenderini cihaz düşmüş ve hasarlı görünüyorsa çalıştırmayınız. Herhangi bir hasar göstergesi varsa cihazı incelenmesi, tamiri ve elektrik veya mekanik olarak ayarlanması için en yakın Yetkili Hizmet Merkezine götürün.
- Bu cihaz sıfırlanabilir termal bir kesinti ve akım koruması ile donatılmıştır, eğer motor cihaz hasarlı değilken durursa, cihazı durdurun, fişini çekin, soğuması için bekleyin ve yeniden başlatın.

- **DIKKAT:** Termal kesilmenin yanlışlıkla sıfırlanması sonrasında zarardan kaçınmak adına bu cihaza zamanlayıcı gibi bir harici anahtarlama cihazı yoluyla güç verilmemeli veya tesisat tarafından sıklıkla kesilen bir devreye bağlanmamalıdır.
- Cihazın başka hiçbir cihazın bağlanmamış olduğu bir prize bağlanmasını tavsiye ederiz. Bunu yapmamanız aşırı yüklenmeye, sigorta atmasına veya sigorta yanmasına neden olabilir. Tercihen priz kaçak akım cihazı (KAC) tarafından korunmalıdır.
- Azami oran en fazla akımı çeken ek parçasına dayalı olmalıdır. Diğer ek parçaları daha az güç harcayabilir.
- El blenderi veya aksesuarları sıcak sıvılar ile kullanıldığında ani buharlaşma nedeni ile cihazı dışına taşıyabileceğinden dolayı dikkatli olunuz.
- Hizmet ömrü bittiğinde cihazı normal ev atıkları ile birlikte atmayınız ve geri dönüştürülmesi için resmi bir toplama noktasına bırakınız. Bunu yaparak çevreyi koruma konusunda yardım etmiş olursunuz.

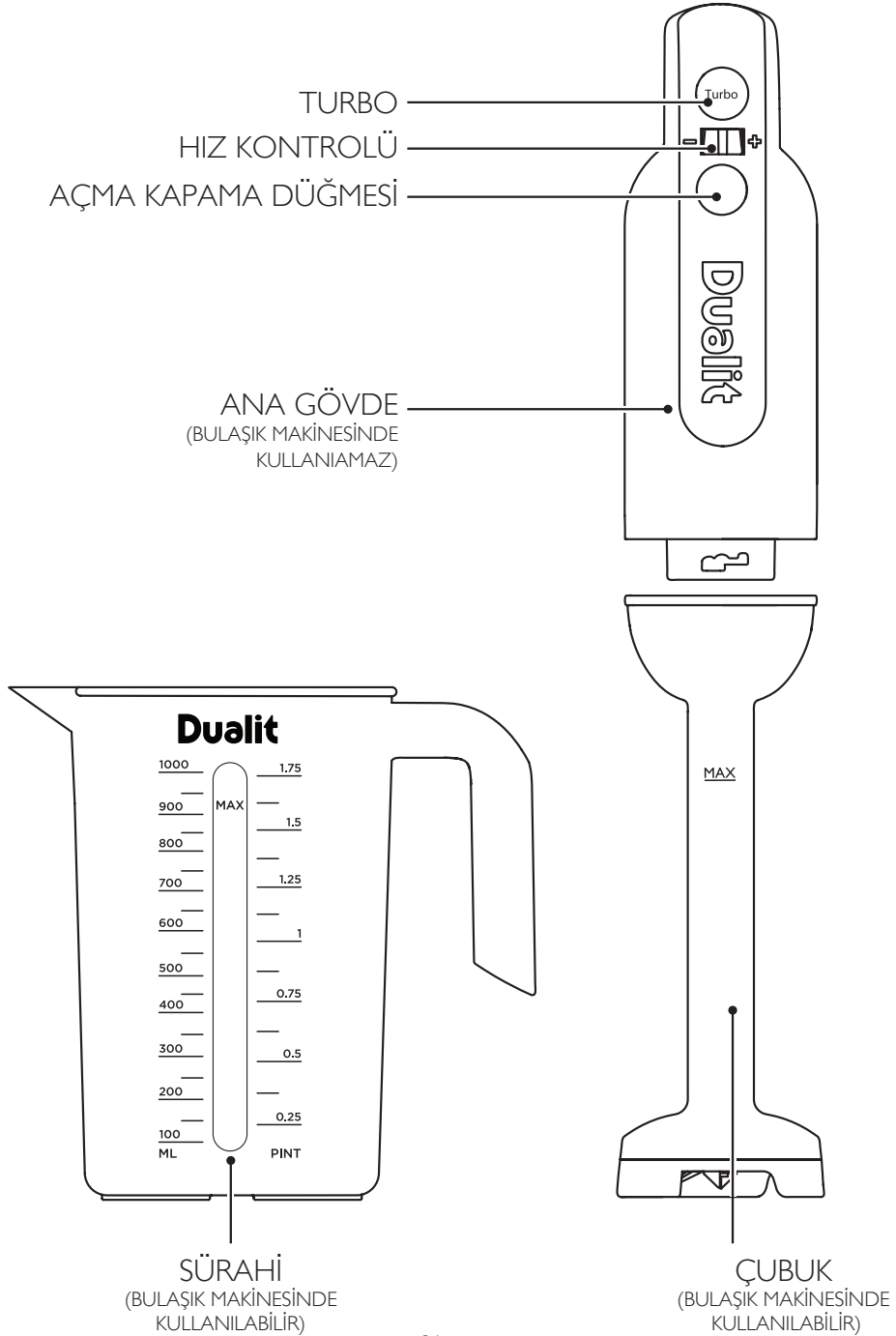
BU TALIMATLARI SAKLAYINIZ

İLK KULLANIM ÖNCESİ

- Lütfen bu kullanım kılavuzunu iyice okuyunuz.
- İlk kullanım öncesinde gıda ile temas edecek tüm parçaları temizleyiniz. Ilık su ve deterjan ile yıkayın, daha sonra durulayın ve kurulayın.
- Bıçakları kullanırken dikkatli onun - bıçaklar çok keskindir.
- El blenderini ilk defa çalıştırdığınızda yeni ürün kokusu verebilir, bu birkaç kullanım sonrasında ortadan kaybolacaktır.



EL BLENDERİNİZİ TANIYIN



06

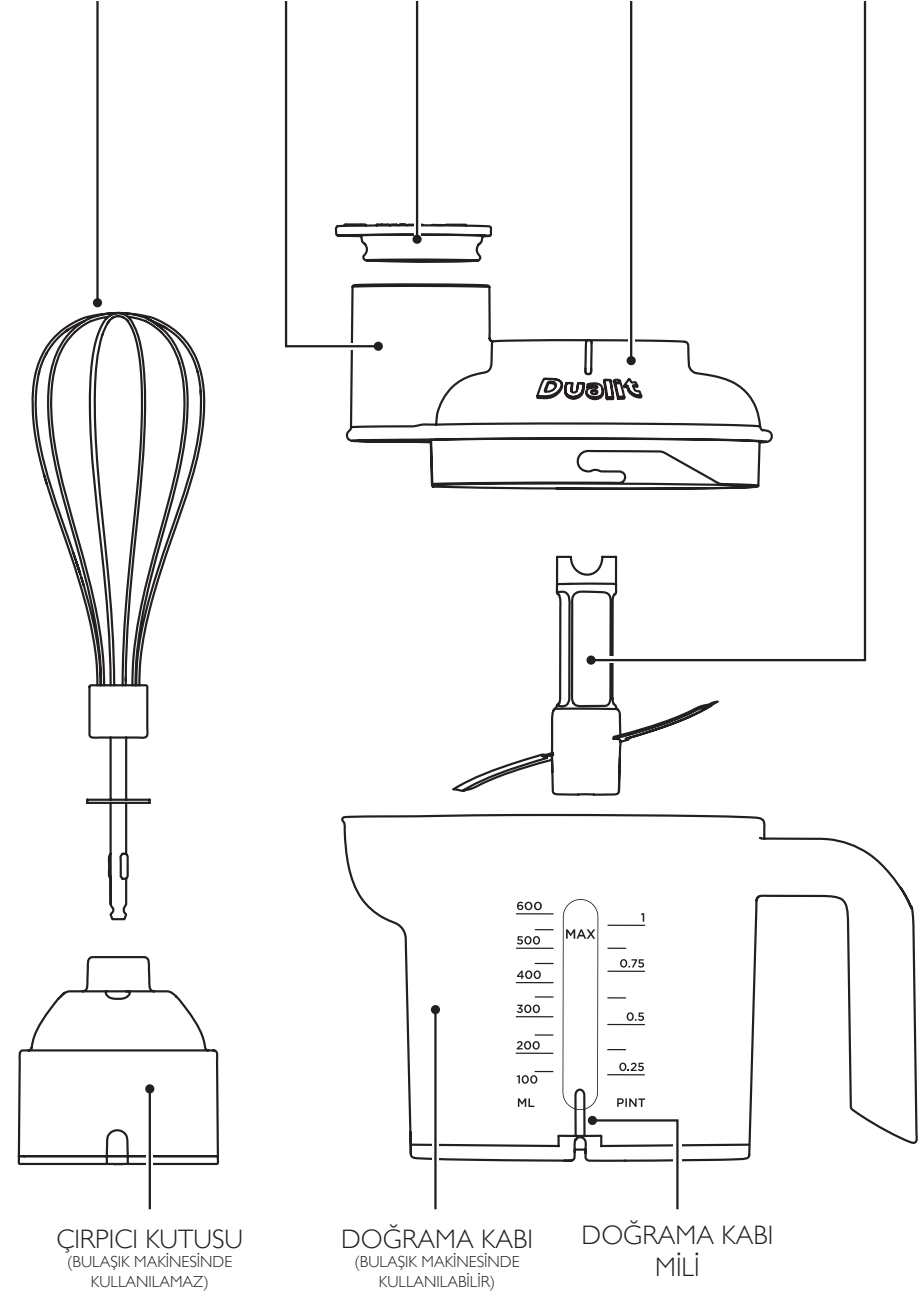
BALON ÇİRPİMATELİ
(BULAŞIK MAKİNESİNDE
KULLANILABİLİR)

BESLEME
BORUSU

BESLEME
BORUSU
KAPAĞI

DOĞRAYICI KAPAĞI
(BULAŞIK MAKİNESİNDE
KULLANILABİLİR)

DOĞRAYICI BİÇAĞI
(BULAŞIK MAKİNESİNDE
KULLANILABİLİR)



07

EL BLENDERİNİZİN KULLANIMI

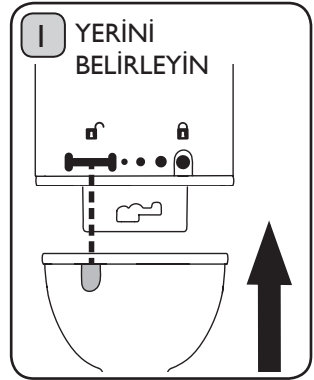
Aşağıdaki kısımlar el blenderinizin kullanımını açıklayacaktır. Lütfen bu kısmı dikkatli bir biçimde okuyun.

Herhangi 4 dakikalık bir süreçte 1 dakikadan uzun bir süre boyunca kullanmayınız. Eğer kazara kullanırsanız cihazın fişini çekin ve el blenderinin tekrar kullanımından önce oda sıcaklığına kadar soğuması için bekleyiniz.

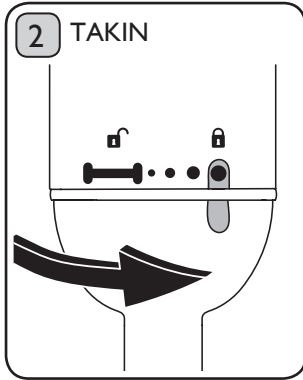
Azami yük için sayfa 14'te yer alan çizelgeye bakınız.

AKSESUARLARIN TAKILIP SÖKÜLMESİ

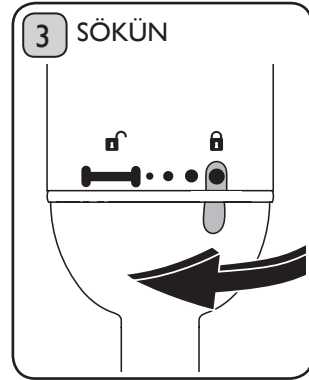
Ana gövde elektrik kaynağına bağlıyken aksesuarları takıp sökmeyiniz.



Çubuk veya çırpıcı kutusunu takmak için ana gövdeyi tek elle sıkıca tutun ve sökme sembolü ile dişliyi aynı hizaya getirin.



Ek parçayı itin ve diğer elinizle saat yönünde yan kısımlardaki sökme sembolü ile ek parça aynı hizaya gelene kadar çevirin.

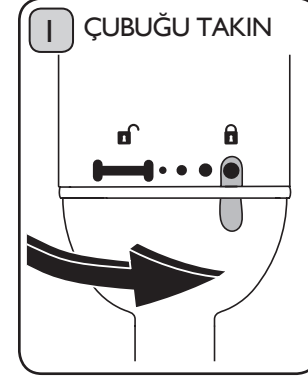


Ek parçayı sökmek için ayırın ve yukarıdaki işlemin tersini gerçekleştirin..

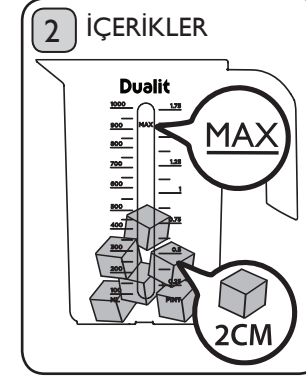


ÇUBUĞUN KULLANIMI

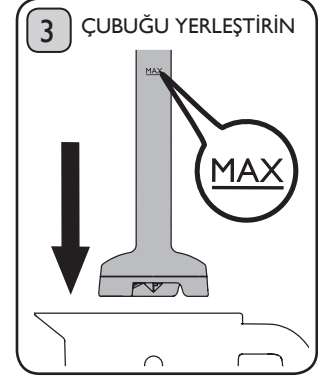
Çubuk içeriklerin sıvılaştırılması veya karıştırılması için güçlü bir araçtır. Azami yük için sayfa 14'te yer alan çizelgeye bakınız.



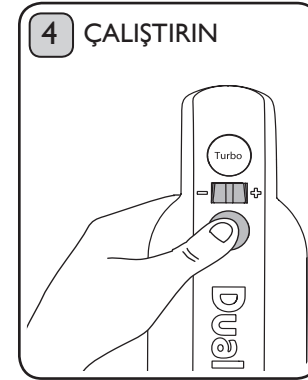
El blenderinin fişinin çekilmiş olduğundan emin olun. Çubuğu ana gövdeye takın. Çubuğun ana gövdeye emniyetli bir biçimde takıldığından emin olun. **Dikkat: bıçaklarla temas etmektен kaçının.**



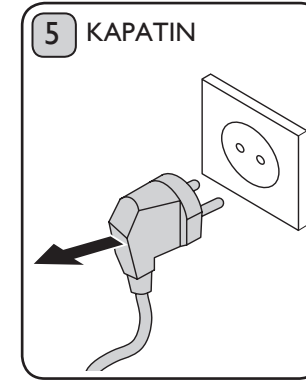
İçeriklerinizi sıçramayı önlemek adına uzun bir kap içerisine, tavaya veya karıştırma sürahisine yerleştirin.



Karşımın derinliğinin "Azami" işaretini geçmeyecek şekilde olacağından emin olarak çubuğu kap veya sürahi içerisine derinlemesine yerleştirin. NOT: Sıçramayı önlemek adına çubuğun alt kısmını sıvının içinde tutunuz.



El blenderinin fişini prize takın. **Hızı en düşük seviyeye (-) getirin ve karıştırma işlemine başlamak için açma kapama düğmesine basın.**



Karıştırma işlemi tamamlandığında, açma kapatma düğmesini bırakın ve daha sonra fişi çekin.



Çubuğu ana gövdeden çıkarın. Dökmeden önce çubuğu kap veya sürahi içinden çıkarın. Kullanımdan hemen sonra parçaları temizleyin (temizleme talimatları için sayfa 19'a bakın).

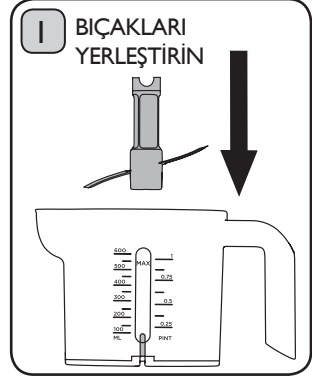
DOĞRAMA KASESİ & ÇIRPICI KUTUSUNUN

KULLANIMI

Keskin bıçakları ve 600ml kapasitesi ile doğrama kasesi kuru bileşenler için ufak ve kullanışlı bir aksesuardır. Azami yük için sayfa 14'te yer alan çizelgeye bakınız.

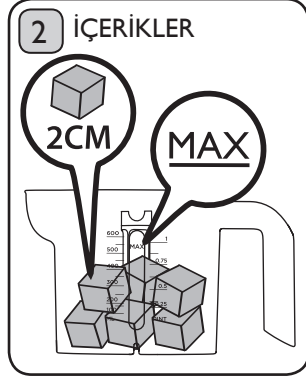


En iyi sonuç için kısa ve düzenli 1 saniyelik çalıştırmalar tavsiye edilmektedir.

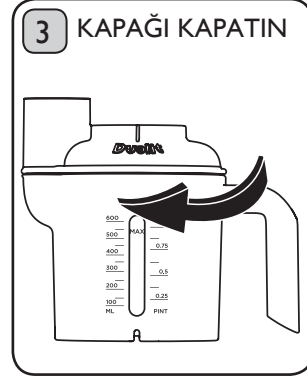


El blenderinin fişinin çekilmiş olduğundan emin olun. Bıçağı kase içerisine yerleştirin; doğrama kasesi mili üzerine konumlandırın.

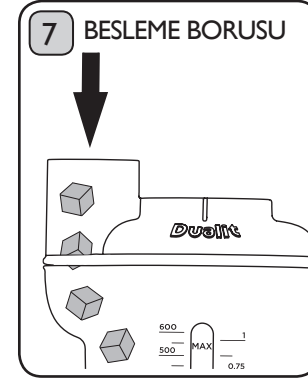
Dikkat: bıçaklar keskindir!



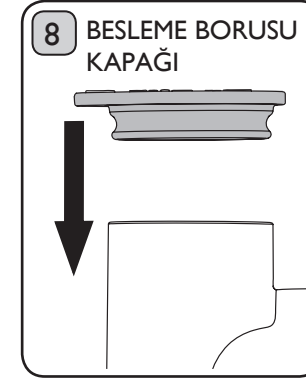
Malzemeleri kase içerisine eşit bir biçimde dağıtın. Büyük parçaları önceden eşit büyüklükte daha küçük küpler halinde kesin (yaklaşık 2cm). Azami seviyeyi geçecek kadar doldurmayınız. **Not: Asla bıçaklardan önce gıdaları yerleştirmeyiniz**



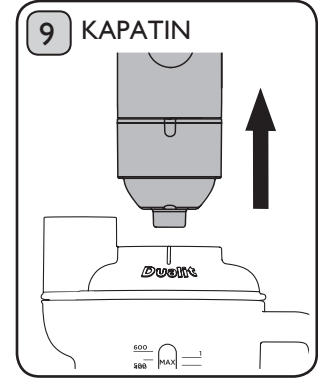
Kapağı kase üzerine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin. **Kapağın doğru bir biçimde kilitlendiğinden ve besleme borusu ile ucun aynı hizaya geldiğinden emin olunuz.**



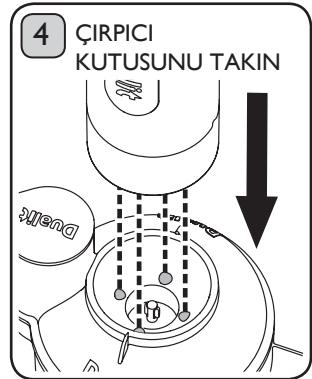
El blenderinin fişinin çekilmiş olduğundan emin olun. Besleme borusu kapağını kaldırın ve kase içerisine besleme borusundan malzemeleri bırakın. **Besleme borusu içerisine elinizi veya mutfak araçlarını (örneğin spatula) sokmayınız.**



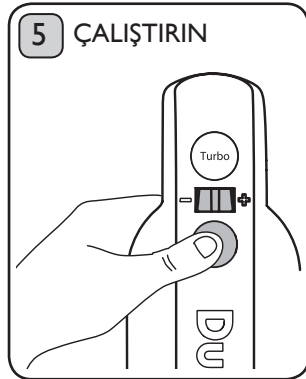
Besleme borusu kapağını kapatın. Cihazı fişe takın ve el blenderini çalıştırmaya devam edin.



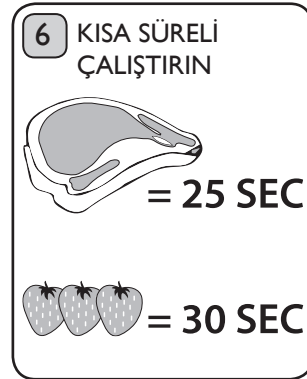
Doğrama işlemi tamamlandığında, açma kapatma düğmesini bırakın ve daha sonra fişi çekin. Motor ve bıçakların durduğundan emin olun ve daha sonra ana gövde ve çirpici kutusunu doğrama kasesinden dikey olarak kaldırın.



Çirpici kutusunu kapağın ortasına takın. Dört adet çikıntıyı aynı hizaya getirin.



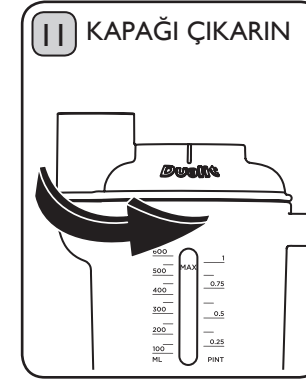
El blenderinin fişini prize takın. Hızı en düşük seviyeye (-) getirin ve doğrama işlemine başlamak için açma kapama düğmesine basın.



Et veya kuvvetli malzemeler için azami 25 saniye boyunca, sıvı ve yumuşak malzemeler için 30 saniye boyunca çalıştırın. **Not: En iyi sonuçlar için tekrarlı bir biçimde kısa süreli çalıştırın (1 saniyeden fazla olmayacak şekilde).**



Çirpici kutusunu ana gövdeden saat yönünün tersine çevirerek çıkarınız.



Kapağı saat yönünün tersine doğru döndürün. Eğer malzemeyi kazıyacaksanız önce bıçakları çıkarın. Asla bıçakların keskin yüzlerine dokunmayınız. **Dikkat: bıçaklar keskindir!**



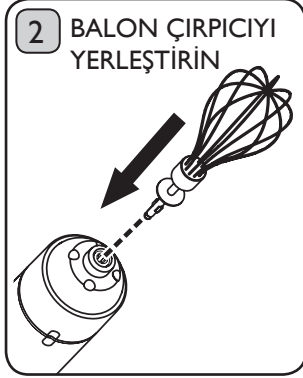
Kullanımdan hemen sonra parçaları temizleyin (temizleme talimatları için sayfa 19'a bakın).

BALON ÇIRPICININ ÇIRPICI KUTUSU İLE KULLANIMI

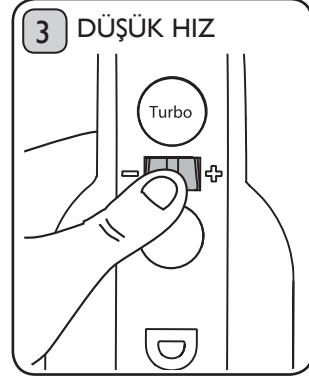
Balon çırpıcı tüy hafifliğinde sonuç almak için malzemelere hava katma konusunda mükemmel bir araçtır. Azami yük için sayfa 14'te yer alan çizelgeye bakınız. Not: Sıçramayı önlemek adına tedarik edilen Karıştırma Sürahisini kullanın.



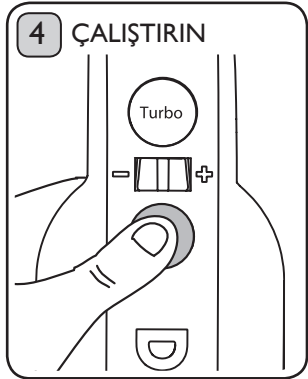
El blenderinin fişinin çekilmiş olduğundan emin olun. Çırpıcı gövdesini ana gövdeye takın. Çırpıcı kutusunun güvenli bir biçimde ana gövdeye takıldığından emin olun.



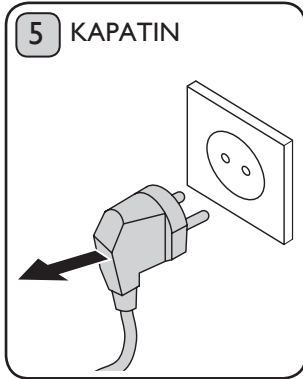
Bir elinizle ana gövdeyi tutun ve diğer elinizle de çırpıcı sapını tutun ev çırpıcıyı tık sesi ile yerine oturana kadar bastırıp döndürerek takınız.



El blenderinin fişini prize takın. Çırpıcıyı karışımın içerisine yerleştiriniz. **Hızı en düşüğe (-) getiriniz.**



Çırpıma başlamak için açma kapama düğmesine basın.



Çırpma işlemi tamamlandığında, açma kapatma düğmesini bırakın ve daha sonra fişi çekin.



An gövdeyi veya çırpıcı kutusunu sıkıca tutarak çırpıcıyı aşağı çekerek çıkartın. Çırpıcı kutusunu ana gövdeden çıkartın. Kullanımdan hemen sonra parçaları temizleyin (temizleme talimatları için sayfa 19'a bakın).

KARIŞTIRMA İPUÇLARI

En iyi doğrama sonuçları elde etmek için malzemeleri besleme tüpünden yavaş yavaş ekleyin. Bu cihaz donmuş mango, eritilmemiş çikolata, kahve çekirdeği, çekirdekler, pişmemiş pirinç vb. için uygun değildir. Genel olarak tarifin tümü için belirlenmiş bir hız yoktur. Tarifin hangi aşamasında çalışıyorsanız ona göre mikserin hızını değiştirmeniz gerekir. Bu tarifler kısmında belirtilmiştir.

1. Çubuk ile çorba benzeri sıvılar üzerinde çalışırken sıçramayı önlemek adına ayak kısmının her zaman sıvının içerisine daldırılmış olduğundan emin olun. Pişmemiş sebzeleri işlemden geçirmeyin.
2. Az miktarda malzeme doğrayacaksanız düşük hızda belli sürelerle çalıştırın.
3. Doğrama kasesinde buzları işlemden geçirmeyin.
4. En iyi sonuçları elde etmek için tekrarlı bir biçimde düğmeyi 1 saniyeden fazla basılı tutmayarak çalışın.

İlave veya yedek parçalar doğrudan Dualit'ten satın alınabilir. Yoğun mutfaklarda ikinci bir doğrama kasesi veya karıştırma sürahisi kullanışlı olabilir. Dualit önlükler de mükemmel hediyeler olabilir. Bıçakların stoklarda olup olmadığı ile ilgili müşteri hizmetleri ile temasa geçiniz. Not: Azami kapasitesi 2.5cm3 küp şeklinde doğranmış 70g et için turbo hız seviyesinde 3 saniyedir (ambalajda tedarik edilmez).

AZAMI YÜKLEME ÇİZELGESİ

Bir defada karıştırılacak azami malzeme miktarını belirlemek için aşağıdaki tabloyu kullanınız.

EK PARÇA	TARİF / MALZEME	AZAMI MİKTAR	TAVSİYE EDİLEN HIZ	YAKLAŞIK OLARAK İŞLEM SÜRESİ / SANİYE
KARIŞTIRMA SÜRAHİSİ İLE ÇUBUK*	Buzlu içecekler, Sütlü içecekler	Çubuk üzerindeki azami seviye işaretini geçmeyiniz	Turbo+	20
	Donmuş yoğurt	500g yoğurt+ 150g Meyve	Yüksek	20
	Pişmiş Havuç	800g	Orta	30
	Çorba veya bebek maması	Çubuk üzerindeki azami seviye işaretini geçmeyiniz	Orta-Yüksek	30
DOĞRAMA KASESİ* VE BIÇAK	Mayonez	2 yumurta beyazı+ besleme tüpünden yavaş yavaş eklenen 300ml Ayçiçek yağı	Orta	30
	Sos	300ml zeytinyağı + 100ml sirke istek üzerine hardal ekleyin	Orta	30
	Domates, Soğan	400g	Orta	30
	Ekmek kırıntısı	3 büyük dilim ekmek (150g, yavaş yavaş besleme borusundan ekleyin)	Turbo+	30
	Yağsız Et (Domuz, Tavuk, Dana veya Balık; 2cm küpler halinde kesiniz)	450g	Orta	20
	Fındıklar	200g	Turbo+	20
	Otlar	30g	Yüksek	30
	ÇIRPMA** UYGUN ÇIRPMA KASESİ İLE (TEDARİK EDİLMEZ)	Krema	500ml	Düşük
Yumurta Beyazı		4	Düşük	60
Kek Karışımı		3 yumurta kek karışımı (150g un, 150g şeker, yumuşatılmış tereyağı kullanarak)	Düşük	60

ÇALIŞTIRMA VE DİNLENDİRME ZAMANLARI:

* 4 dakikalık çalışma periyodunda cihazı her 1 dakikada bir ON/OFF yapın..

**Çırpma işlemlerinde her 1 dakikalık çalışma sonunda, cihazı 1 dakika dinlendirin..

FAYDALI İPUÇLARI

- En iyi sonuçları elde etmek için malzemeleri karıştırma öncesinde kabaca doğrayınız.
- Kullanım sırasında doğrama kasesini veya karıştırma sürahisini sabit tutun, malzeme miktarı az olsa bile sıçramayı önlemek için çırpma sırasında yüksek kenarlara sahip bir kase kullanın.
- Değişken hız kontrolü motor hızını 7000-16000 rpm arasında değiştirebilir. En iyi sonuç için en düşük hızda başlayın ve karıştırma hızını yavaş yavaş arttırın.
- En iyi sonuç için malzemeleri ana gövdeyi hafifçe yukarı aşağı hareket ettirerek karıştırın.
- Karşımı sürahide saklamak için kapağını kapatın ve uygun biçimde soğutun.

KARIŞTIRMA

Karıştırma sürahisini hızlı bir buzlu içecek hazırlamak veya köpüklü kahve yapmak için idealdir. Karıştırma işlemi hızlı, kolay ve temizdir. Meyve, dondurma gibi katı maddeler içeren karışımlar için çubuğu kullanın.

- Dakikalar içerisinde ev yapımı buzlu içecekler hazırlayın. Olgunluğu geçmeye başlayan meyvelerinizi bile kullanabilirsiniz. Yumuşak meyvelerin çoğu uygundur. Doyurucu bir kahvaltı için gevreklerin üstüne ekleyin. İçecek olarak servis etmek için, karşımı bardağa boşaltın ve süt, yoğurt ve/veya meyve suyu ekleyin.
- Köpüklü kahve içmek için dışarıya çıkmanıza gerek yok. Az yağlı sütü bir kasede kaynatın ve turbo düğmesini kullanarak köpürtün. Bir bardak sıcak kahve içine dökün ve yavaşça karıştırın, ayrıca hazır kahve ile de işe yarar.
- Ev yapımı sıcak çikolata için bir bardak sütü kaynayan kadar ısıtın. Ocaktan alın ve birkaç kalıp çikolata ekleyin. Yumuşaması için bekleyin ve daha sonra Dualit el blenderi ile açma kapama düğmesini kullanarak karıştırın, daha sonra köpürtmek için turbo seçimine getirin.

ÇIRPMA

- Malzemeler havalanmaları için çırpılır. Kaseyi güvenli bir açıyla yatırarak malzemeleri daha da fazla havalandırabilirsiniz ve böylelikle daha hafif karışımlar ve artan bir hacim elde edersiniz.
- Çırpılmış yumurta beyazları süfle, mus ve tüm merengler için ana bileşeni oluşturur.
- Karıştırma kasesi temiz olmalıdır zira bir yağ damlası bile yumurta beyazının havalanmasını engeller. Eğer şüphe duyuyorsanız kaseyi limonla ovalayın.
- Yavaş başlayın ve karşım beyazlaştıkça hızı arttırın.


DOĞRAMA

- Parmaklarınızın kokmaması için soğan ve sarımsakları doğrayıcı içerisine koyun.
- Peyniri dakikalar içerisinde rendeleyin ve soslara eklenmeye veya pişirilmiş yemeklerinizin üzerine serilmeye hazır hale getirin. 1.5cm'lik küpler halinde kesin ve doğrama kasesinin içine atıp doğrayın.
- Ekmeği kolaylıkla kırntılar haline getirin. Biraz bayatlamış beyaz ekmeğin en iyi kırntılar elde etmek için uygundur. Kabukları ayırın ve küpler halinde kesin. Doğrama kasesini yavaş yavaş kadar doldurun ve inceleneye kadar doğrayın. Toplu halde hazırlayın ve dondurucuda saklayın.
- Besleyici, sağlıklı çorbalar hızlı bir biçimde doğrayıcı içerisinde pişirilmiş artan malzemeler kullanılarak hazırlanabilir. Kök sebzeler, domatesler, bal kabağı, kabak ve dolma kabağı uygundur. Köri tozu, zencefil, kimyon, kekik dalları ve keskinlik katması için bir tutam soya sosu gibi lezzet katan maddeler ekleyebilirsiniz.
- Yumurta beyazlarını çırparken en yüksek hacmi elde etmek için kullanım öncesinde kase ve çırpıcının tamamen temizlenmiş ve kuru olduğundan emin olun. En küçük yağ veya su miktarı bile yumurta beyazlarının havalandırılmasını engelleyebilir.
- “Yumuşak Tepeler” terimi yumurta beyazının kendi kendini zorlukla desteklediği anlamına gelir. Mikserin kafası kaldırıldığında yumurta beyazları karşımı bükülerek çırpıcıdan düşecektir.

**CİHAZINIZI KAYIT
ETTİRMEYİ UNUTMAYINIZ**

WWW.DUALIT.COM/REGISTER

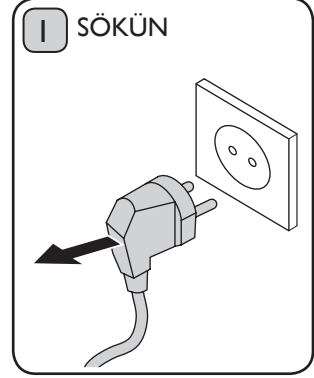
VEYA POSTA İLE



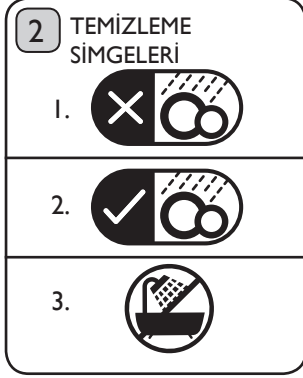
Register ✓
my appliance

TEMİZLİK VE BAKIM

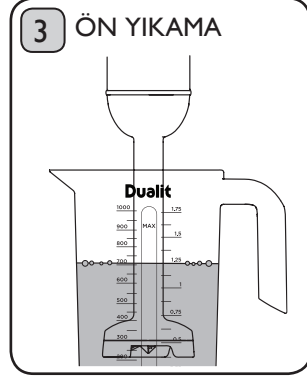
EL BLENDERİNİ VE GIDA İLE TEMAS EDEN TÜM PARÇALARINI HER KULLANIMDAN SONRA TEMİZLEMELER ÖNEMLİDİR



HERHANGİ BİR TEMİZLİK ÖNÇESİNDE HER ZAMAN GÜCÜ KESİN VE FİŞİ ÇEKİN. PARÇALARIN HERHANGİ BİRİ ÜZERİNDE ASLA AŞINDIRICI TEMİZLEYİCİLER KULLANMAYIN.



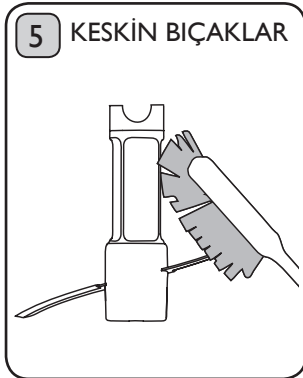
Parçalar üzerindeki simgelere bakın ve talimatları izleyin:
1. Bulaşık makinesinde kullanılamaz.
2. Bulaşık makinesinde kullanılabilir.
3. Parçaları su içerisine daldırmayınız.



Çubuk, doğrama kasesi, balon çırpıcı üzerindeki gıda parçacıklarını temizlemek için sürahi (veya doğrama kasesini) yarıya kadar doldurarak ılık sabunlu su ile doldurun ve turbo düğmesini kullanarak çirpın.



Ana gövdeyi veya çırpıcı kutusunu herhangi bir sıvı içerisinde kısmen veya tamamen daldırmayınız.



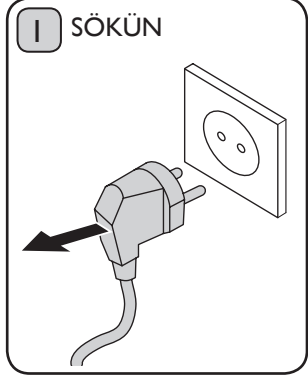
Dikkat: bıçaklarla temas etmekten kaçınınız. Bıçakları yıkarken bir temizleme fırçası ve sabun kullanınız.



Sert ve aşındırıcı temizleme maddeleri, solventler veya çelik yünü kullanmayınız. Nemli bir bez kullanınız.

BİLEŞEN	TEMİZLEME	KURTARMA
ANA GÖVDE 	DIŞ YÜZEYLERİ NEMLİ BİR BEZLE SİLİNİZ. BULAŞIK MAKİNESİNDE KULLANILAMAZ	Bir bez yardımı ile iyice kurulayınız.
ÇIRPICI KUTUSU 	DIŞ YÜZEYLERİ NEMLİ BİR BEZLE SİLİNİZ. BULAŞIK MAKİNESİNDE KULLANILAMAZ	Bir bez yardımı ile iyice kurulayınız.
ÇUBUK 	Bulaşık makinesinin üst kısmına yerleştirin ve 40 derecenin altında bir yıkama programı ile yıkayın. Isı kaynaklarından uzak tutun veya çubuğu akan su altında yıkayın.	Baş aşağı tutarak süzülmesini sağlayın (bıçaklar yukarı bakacaktır) ve dikkatli bir biçimde bir bez yardımı ile kurulayın. Bu suyun çubuk içerisinden süzülmesini sağla.
ÇIRPMA 	Bulaşık makinesinin üst kısmına yerleştirin ve 40 derecenin altında bir yıkama programı ile yıkayın. Isı kaynaklarından uzak tutunuz. Veya çubuğu akan su altında yıkayın.	Bir bez yardımı ile iyice kurulayınız.
DOĞRAYICI BIÇAĞI 	Bulaşık makinesinin üst kısmına yerleştirin ve 40 derecenin altında bir yıkama programı ile yıkayın. Isı kaynaklarından uzak tutunuz. Veya çubuğu akan su altında yıkayın.	Bir bez yardımı ile iyice kurulayınız.
DOĞRAMA KASESİ, KAPAK & BESLEME BORUSU KAPAĞI 	Bulaşık makinesinin üst kısmına yerleştirin ve 40 derecenin altında bir yıkama programı ile yıkayın. Isı kaynaklarından uzak tutunuz. Veya çubuğu akan su altında yıkayın.	Bir bez yardımı ile iyice kurulayınız.
SÜRAHİ 	Bulaşık makinesinin üst kısmına yerleştirin ve 40 derecenin altında bir yıkama programı ile yıkayın. Isı kaynaklarından uzak tutunuz. Veya çubuğu akan su altında yıkayın.	Bir bez yardımı ile iyice kurulayınız.

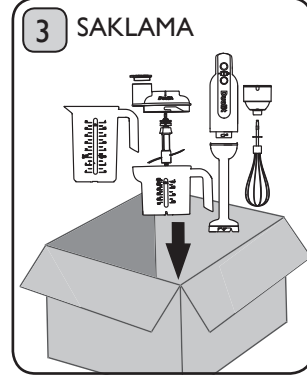
EL BLENDERİNİZİN SAKLANMASI



SAKLAMAK İÇİN
KALDIRIRKEN EL
BLENDERİNİN FİŞİNİN
ÇEKİLMİŞ OLDUĞUNDAN
EMİN OLUN



Cihazın kaldırılmadan önce
tamamen temizlendiğinden
emin olun. Temizlenmediyse
ve cihaz üzerinde gıda
kalmışsa bakteriler hızlı bir
biçimde oluşabilir.



El blenderını serin, kuru ve
çocukların erişemeyeceği bir
yere yerleştiriniz.

ARIZA GİDERME

OLASI NEDENLER	ÇÖZÜMLER
EL BLENDERİNE GÜÇ GELMİYOR	
1. Cihaz güç kaynağına doğru bir biçimde bağlanmamış olabilir.	1. Fişin prize takılı olduğundan ve güç anahtarının açık olduğunu kontrol edin.
2. Cihazın termal sigortası aktif hale gelmiş ve geçici olarak devre dışı bırakılmış olabilir.	2. Bu cihaz sıfırlandırılabılır termal bir kesinti ve akım koruması ile donatılmıştır, eğer motor cihaz hasarlı değilken durursa, cihazı durdurun, fişini çekin, soğuması için bekleyin ve yeniden başlatın.
BLENDER GÖVDESİ ISINIYOR	
BLENDER GÖVDESİ ISINIYOR 1. Cihaz uzun bir süre boyunca çalışılmış olabilir.	2. Bu cihaz sıfırlandırılabılır termal bir kesinti ve akım koruması ile donatılmıştır, eğer motor cihaz hasarlı değilken durursa, cihazı durdurun, fişini çekin, soğuması için bekleyin ve yeniden başlatın.
2. Cihaz aşırı doldurulmuş olarak çalışıyor olabilir.	2. Normal kullanım sırasında özellikle sıcak günlerde biraz ısınması normaldir ve asla doğrudan güneş ışığında soğumaya bırakmayın.
3. Cihaz bir ısı kaynağına yakın bırakılmış olabilir.	3. Serin ve karanlık bir yerde saklayınız.
MALZEMELER KARIŞMIYOR	
1. Azami seviyeleri aşmış olabilirsiniz.	1. Azami yük çizelgesine (sf 14) bakınız ve malzemeleri daha küçük parçalar halinde karıştırınız.
2. Malzeme parçaları çok büyük kesilmiş olabilir.	2. Gıda parçaları çok büyükse daha ufak parçalar olarak kesin ve tekrar deneyin.
3. Doğrama hızı malzemeler için uygun olmayabilir.	3.1 Eğer yanlış hız seçiminde kullanıyorsanız, daha düşük bir hıza ayarlayın, süreli çalıştırın ve mikser hızını yavaş yavaş arttırın. 3.2. Bıçak hasar görmüş olabilir, daha fazla tavsiye ve bilgi için Dualit ile temasa geçin.
KARIŞTIRIRKEN MALZEMELER ETRAFA SIÇIRIYOR	
1. Ürün çok hızlı dönen bıçak ve ek parçalarına sahiptir.	1.1 Cihazın gücünü açmadan önce çubuğu karşım içerisine iyice daldırın. 1.2 Az miktarda malzemeyi karıştırırken bile daha derin bir kase veya sürahi kullanmayı deneyin. 1.3 Hızı düşük seviye olarak seçin ve karıştırdıkça hızı yavaş yavaş arttırın. 1.4 Karıştırma sırasında çubuğun yan kısmındaki azami seviye göstergesini geçmeyin.

MALZEMELER

İyi kalite ve taze malzemelerin önemli reçete üzerinde büyük farklılığa neden olur. Unutmayın ki malzeme ne kadar taze ve kaliteli o kadar iyidir.

• En iyi sonuçları almak adına iyi kalite yağ ve baharatları kullanın. Ekşi, acı veya bozuk

yağ tarifinizi bozarken soğuk sıkılmış zeytinyağı yemeklerinize tat katabilir.

• Maldon gibi deniz tuzları veya diğer deniz tuzu kristalleri sofradan daha pahalıdır ancak proses ve katkı maddeleri içermezler ve ekstra maliyete

değer. Tatları daha iyidir ve onlarla çalışmak daha zevklidir.

• Biber her zaman yeni çekildiğinde en iyi haldedir ve parmesan peyniri de taze rendelenmiş olmalıdır.

GÜNLÜK KULLANIM ŞEKİLLERİ

El blenderinizi hızlı ve eğlenceli bir biçimde yemekler, atıştırmalıklar ve içecekler hazırlamak için kullanabilirsiniz.

• Meyveli buzlu içecekler çok sevilmekte ve çok sağlıklıdır. Güne enerji başlamanızı sağlar. Uzun süreli içerisine bir muz kırın ve çilek, böğürtlen, armut veya elma gibi meyvelerden bir veya ikisinden bir avuç dolusu atın, bir çay kaşığı bal ve/veya buğday tohumu atın. Blender ile kaba bir püre haline getirin. Blender çalışmaya devam ederken yavaş yavaş içerisine istediğiniz kıvama erişene kadar süt ekleyin ve içeceğinizi hazırlanır.

• Köpüklü kahve içmek için dışarıya çıkmanıza gerek yok. Az yağlı sütü bir kasede kaynatın ve turbo düğmesini kullanarak köpürtün. Bir bardak sıcak kahve içine dökün ve yavaşça karıştırın,

aynca hazır kahve ile de işe yarar.

• Sıcak çikolata için 40g (1½ oz) en azından %60 kakao kütlesi olan iyi kalitede bitter çikolatayı parçalayın. 250ml (9fl oz) miktarda sütü kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Ocaktan alın ve çikolatayı içerisine atın. Yumuşaması için bir dakika bekleyin ve düşük hızda karıştırın. Daha sonra köpürtmek için turbo seçeneğine geçin. Hemen servis edin.

• Dualit el blenderi çorba hazırlamak için çok kullanışlıdır. İki kişilik besleyici bir öğle yemeği hazırlamak için kiş sebzelerinden kıvamlı kremalı çorbalar veya soğuk yaz çorbaları veya akşam yemekleri için gösterişli çorbalar hazırlayabilirsiniz. Bu kitapçıkta dört çorba tarifi yer almaktadır ancak basit bir biçimde biraz doğranmış soğanı yağ ve herhangi seb-

zelerle (salata ve yeşilliklerden artanlar da dahil), veya bir kutu fasulye (yıkılmış), biraz et suyu, ot veya körü tozu, bir kaşık crème fraîche ve/veya biraz şarap ile pişirerek lezzetli bir çorba yapabilirsiniz. Kendiniz de denemekten çekinmeyin. Tekrar el blenderi ile karıştırın ve servis edin.

• Dükkan raflarındaki malzemeler ile sos ve mayonez karışımları yapın ve daha sağlıklı bir hafif atıştırmalık veya aperatif için doğranmış çiğ sebzeler ile servis edin. break down then pulse to a pulp using turbo. Add 4 heaped tbsps (about 50g) grated parmesan cheese • Aile ve arkadaşlarınız için ev yapımı pesto sosu hazırlayın - satın aldığınızdan değişik ancak yapması kolaydır. Taze bir demet fesleğeni (yaklaşık 50-75g) bir kaseye sapları da dahil ufalayın. Üzerine 3

GÜNLÜK KULLANIM ŞEKİLLERİ

yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin ve büyük boy ezilmiş bir sarımsak diş ekleyin. Hepsini bir arada hız düğmesini kullanarak yapraklar ufalanana kadar karıştırın ve daha sonra turbo hızı kullanarak ezme haline getirin. 4 yemek kaşığı dolusu (yaklaşık 50g) rendelenmiş parmesan peyniri veya fıstık (veya her ikisi de) ekleyin ve pürüzsüz bir ezme haline gelene kadar kesintili olarak karştırmaya devam edin. Biraz tuz ve biber ve 2-3 yemek kaşığı ılık su ekleyin. Bir kavanoza transfer edin ve bir hafta boyunca buzdolabında saklayın.

• Yenilerini yapabilecekken neden salata soslarına ve marinatlar satın alıyorsunuz? Dualit el blenderi pürüzsüz, parlak salata sosları yapmanız için mükemmeldir. Balzamik, hardal ve soya sosları salatalarla iyi gider ve kuzu veya tavuk için de marinat olarak kullanılabilir. 2 çay kaşığı Dijon hardalı orta boyda bir kaseye koyun. 2 yemek kaşığı soya sosu, 2 yemek kaşığı balzamik sirke ve biraz tuz ve biber ekleyin. Karıştırın ve daha sonra bıçaklar hala dönerken bir çay bardağı, yaklaşık 200ml (7fl oz.) zeytinyağı ve 1 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu ekleyin. Eğer elinizde varsa sonunda 6 taze nane yaprağı ekleyin ve kaba bir biçimde

doğranana kadar süreli olarak çalıştırın.

• Donmuş bakla veya kuru bakla pişirilmiş sebzelere lezzetli bir alternatif oluşturması için ezilebilir. Baklaları paketlerindeki talimatlara göre pişirin. Suyun büyük kısmını boşaltın. Büyükçe bir miktar tereyağı kütlesi ve isteğinize göre 2-3 yaprak taze nane (bakla için) ekleyin. Dualit el blenderi ile en düşük hızda ezilene kadar ama pürüzsüz hale gelmeyecek şekilde karıştırın. Tuz ve biber ekleyin ve servis edin. Somon, tavuk, kuzu veya domuz pirzolası ile iyi gider.

Yumurtaları blenderinizin çırpıcısı ile hızlı ve düzgün bir biçimde çırpın - özellikle de üç veya daha fazla sayıda hazırlayacaksanız. Taneli kalan soslar Dualit el blenderi ile turbo seçeneğinde karıştırılarak pürüzsüz hale getirilebilir. Kesilmiş bir hollandez sosu 2 yemek kaşığı soğuk su ve hızlı bir çırpma ile daha iyi bir hale getirilebilir ve özellikle eğer çocuklarınız için yemek yapıyorsanız menünüzde krep popüler olabilir. Bir karışım paketi kullanın veya kendi karışımınızı hazırlayın. 100 g sade unu büyük bir kaseye koyun ve bir tutam tuz ve eğer tatlı krep istiyorsanız 1

yemek kaşığı pudra şekeri atın. Bir yumurta kırın ve blenderi kullanarak hafifçe karıştırın. Daha sonra blender en düşük çalışma hızındayken bir bardak 250ml (9fl oz) sütü pürüzsüz bir hamur elde edene kadar ekleyin. Bu beklemeksizin hemen kullanılabilir. Özel kahvaltılık krep için ise, sütlü krep tarifini (Bir sonraki kısımdaki sütlü krep tarifine bakınız) kullanın.

• Kuru malzemeler: dik kenarları olan düz tabanlı bir kase kullanın ve bu sayede el blenderi malzemeleri mükemmel bir biçimde karştıracaktır.

KAHVALTI

SÜTLÜ KREP 16 ADET

- 75g yulaf ezmesi
- 2 x 287ml karton süt
- 100g sade un
- 60g kepekli un
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı öğütülmüş tarçın
- 1 çay kaşığı soda bikarbonat
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu
- 2 yumurta
- 2 yemek kaşığı bitkisel yağ, artı ilave

Bu sağlıklı malzemeleri hamur haline gelene kadar karıştırın ve kaşık dolusu olarak küçük gözlemler halinde pişirin. Akçağaç pekmezi veya bal ile servis edildiklerinde çok lezzetli olurlar. Özel kahvaltılar için taze yumuşak meyveler, yoğurt veya hafifçe çırpılmış krema da ekleyin (bakınız sf 33). Daha sonra kalan malzemeleri ekleyin ve Dualit el blenderi ile karıştırın. Fazla çırpmayın.

- Pişirmek için, 15 dakika boyunca yulafları süt içerisinde orta büyüklükte bir kasede bekletin.
- Daha sonra kalan malzemeleri ekleyin ve Dualit el blenderi ile karıştırın. Fazla çırpmayın.
- Yapışmaz bir kızartma tavasını ısıtın ve biraz yağ gezdirin ve iki kaşık dolusu kadar hamuru koyun.
- Tavanın boyutuna bağlı olarak üç veya dört krep birlikte pişirilebilir. Gerekğinde yağ ilave edin.
- Üstünde baloncuk olana kadar orta ateşte pişirin (yaklaşık 2-3 dakika) ve daha sonra çevirerek 30 saniye kadar daha pişirin.
- Tüm hamur bitene kadar sıcak kalmaları için bir havlu altında tutunuz.

TANELİ UFAK MEYVE VE MUZ İLE KAHVALTI DESTEĞİ 2 KİŞİLİK

- 200g Yunanistan yoğurdu
- 1 x orta büyüklükte muz
- 250ml süt
- 4 çay kaşığı bal
- 200g böğürtlen veya istediğiniz karışık taneli ufak meyve
- 60g yulaf

Dualit Kahvaltı Destek İçeceği günde beş kere iki katı sayılır ve muz içeriği size potasyum sağlayarak yoğun sabahlarda öğle yemeğine kadar dayanmanızı sağlar. Kullanım öncesinde çilekler temizlenmeli ve dondurulmuş meyveler ise çözülmelidir.

- Tüm malzemeleri Dualit El Blenderi sürahisi içerisine yerleştirin.
- Dualit El Blenderi çubuğunu kullanarak kaşana kadar çalıştırın ve çubuk üzerindeki azami seviye göstergesinin aşılmasına dikkat edin.
- Bir bardağa dökün ve keyfini çıkarn.

SOS VE EZMELER

ÇABUK HAZIRLANAN GUACAMOLE SOSU 2/3 KİŞİLİK

- 1 büyük boy olgun avokado
- 2 büyük diş sarımsak, soyulmuş ve kabaca doğranmış
- 1 taze soğan, kabaca doğranmış
- 1 domates, kabaca doğranmış
- 1 çay kaşığı öğütülmüş kimyon
- 1 limon suyu
- Tuz ve taze öğütülmüş karabiber

Taze ev yapımı guacamole hazırlaması Dualit el blenderi ile hemen hemen hiç zaman almaz ve içeceklerin yanında servis edilmek için mükemmel bir yiyecektir. Açık yeşil renk için servis etmeden önce 10 dakika içerisinde hazırlayınız. (Rengin korunması için Avokado sosu tarifindeki (sf 29) ipucuna bakınız).

- Avokadoyu ikiye kesin ve temizledikten sonra meyveyi bir karıştırma kasesine aktarınız.
- Sarımsak ve soğanı ekleyin ve el blenderi ile kısa süreli karıştırın.
- Domatesi, kimyonu ve biraz tuz ile biberi ekleyerek domates kabaca öğütülene kadar kısa süreli karıştırmaya devam edin. Daha sonra limon suyunu ekleyin ve birkaç saniye boyunca daha karıştırın.
- Doku ezilmiş ve kremaya benzer ancak tamamen pürüzsüz olmamalıdır.
- Hoş bir kaseye boşaltın ve tortilla cipsleri, galeta, kızarmış ekmek veya kızartılmış galeta ile servis edin.

SOMON EZME 2 KİŞİLİK

- 125g füme somon
- 1 taze soğan
- 100g krem peynir veya az yağlı yumuşak peynir, sıcak bir yerde yumuşatılmış
- 2 çay kaşığı doğranmış taze dereotu (eğer yoksa maydanoz)
- 1 çay kaşığı yaban turpu veya Worcestershire sosu, ya da biraz acı biber sosu
- Taze ufak bir misket limonu veya limon suyu
- Tuz ve taze öğütülmüş karabiber

Küçük bir kutu somon füme ve günlük kullandığınız birkaç malzeme krema kıvamındaki hızla hazırlanan bir aperatif veya parti sosu olan bir ezmeye dönüşebilir.

- Somonu kabaca parçalayın ve makas ile soğanı parçalara ayırın ve orta boy bir kase içerisine yerleştirin. Dualit el blenderi ile kabaca doğranmış hale gelene kadar karıştırın.
- Krema veya yumuşak peyniri, dereotu veya maydanozu, tuz ve biberi ekleyin. İyice kaşana kadar ancak dokusunu belli oranda koruyana kadar kısa süreli çalıştırmaya devam edin. Biraz misket limonu veya limon suyu katın ve tuz ve biberini kontrol edin.
- Küçük seramik kaplara doldurun ve katılaşıya kadar soğutun. Galeta ve kızarmış ekmek ya da sade kraker ile servis edin.
- Alternatif olarak her bir tabağa roka salatasından bir yatak hazırlayıp ezmeyi üzerlerine yerleştirebilirsiniz.

SOS VE EZMELER

KREMA KIVAMINDA SİYAH ZEYTİN HAMSI VE TON BALIĞI EZMESİ 4 KİŞİLİK

- 60g marine edilmiş çekirdekleri çıkarılmış siyah
- Zeytin, süzme zeytinyağı içinde paketlenmiş
- 30g süzme zeytinyağında kon-
- serve ton balığı
- 30g süzme zeytinyağında kon-
- serve hamsi
- Bir tutam kurutulmuş kekik
- Birkaç soyulmuş ve ezilmiş taze badem
- Tat getirmesi için süzme zeytinyağı veya servis etmek için croûte
- Süslemek için: durulanmış bir kaç kapari

Bu tarife İspanya'ya aittir ve harika bir İspanyol mezesi atıştırmalığı, minik sandviç veya sürülebilir atıştırmalıktır. Malzemelerin kalitesi arttıkça daha lezzetli bir hale gelir.

- İlk altı malzemeyi geniş bir kase içerisine yerleştiriniz ve el blenderi ile kaseyi kenarlarını iyice sıyırarak karıştırınız. Eğer gerekirse ilave sızma zeytinyağı ekleyiniz. Kıvamlı bir krema haline gelene kadar karıştırınız.
- Minik sandviçler için kızarmış ekmeği küçük kareler halinde kesin ve ezmeyi üzerlerine sürün. Her birini bir kapari ve bir maydanoz dalı ile süsleyin.
- Alternatif olarak karşımı ufak porselen bir tabak üzerine koyun, üzerine biraz kapari ve maydanoz koyarak kızarmış ekmeği ile birlikte servis edin.

ÇORBALAR

HAVUÇ, LİMON VE TARHUN 4 KİŞİLİK

- 500g havuç
- 1 doğranmış soğan
- 1-2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Ufak bir tutam taze tarhun
- 1.25 litre sebze veya tavuk suyu
- (bulyon tozundan veya bulyon küplerden hazırlanabilir)
- 2 şerit rendelenmiş limon kabuğu ve limon suyu
- Tuz & öğütülmüş karabiber
- Servis etmek için yarım yağlı crème fraîche veya doğal yoğurt

Bu şekilde havuçların taze otların da aromasına sahip doğal tadı ön plana çıkar. Bu çorba harika düşük kalorili bir çorbadır ve Dualit el blenderi ile kolaylıkla hazırlanabilir. Tarhun yerine kekik, kişniş veya fesleğen de kullanılabilir.

- Havuçları soyun, kafalarını ve uçlarını kesin, doğrayın ve yağlanmış bir tavaya koyun. Çıırdamaya başlayana kadar ısıtın daha sonra kapağını kapatın ve az ateşte 5 dakika boyunca pişirin. 2 filiz tarhun, et suyu ve tuzla biberi ekleyip tadına bakın.
- Kaynayana kadar bekleyin ve limon kabuğunu ekleyin daha sonra 15 dakika boyunca havuçları yumuşayana kadar yavaş yavaş kaynatın.
- Kabukları çıkarın ve et suyunun yansını ısıya dayanıklı bir sürahiye boşaltın.
- Dualit el blenderini kullanarak pürüzsüz ve krema kıvamına erişene kadar kap içerisinde karıştırın. Ayırmış olduğunuz et suyunu ekleyin ve tekrar kaynatın. Biraz limon suyu katın ve tuz ve biberini kontrol edin.
- Servis ederken üzerine biraz tarhun serpiştirin ve az miktarda crème fraîche / yoğurt topakları koyun.

KREMALI MANTAR 4 KİŞİLİK

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 25g tereyağı
- 1 taze soğan, kabaca doğranmış
- 2 büyük diş soğan, ezilmiş
- 250g kestane mantarı, kabaca doğranmış
- 15g kurutulmuş porcini mantarı ve ceps mantarı
- seçime bağlı 2 dal taze dağ kekiği
- yaprakları veya ½ çay kaşığı kurutulmuş
- 2 yemek kaşığı Amontillado şeri veya vermouthe, seçime bağlı
- 700ml litre sebze veya tavuk suyu, bulyon tozundan veya bulyon küplerden hazırlanabilir
- 300ml süt
- Taze sıkılmış limon suyu
- Tuz ve taze öğütülmüş karabiber
- Seçime bağlı olarak servis etmek için az miktarda doğranmış taze maydanoz.

Ev yapımı mantar çorbası müthiştir ve daha da özel olması için birkaç ilave malzemeye ihtiyaç duyar. Gerçek tada sahip kestane mantarları seçin ve daha iyi olması için kurutulmuş ceps veya porcini mantarları ekleyin. Mantarları kullanmadan önce on dakika boyunca sıcak suda bekletin.

- Yağı orta büyüklükte bir tavada ısıtın ve daha sonra soğan, sarımsak ve mantarları (eğer kullanıyorsanız porcini ve ceps mantarları da dahil) ve kekik yapraklarını karıştırarak ekleyiniz.
- Kapağını kapatın ve az ateşte 5 dakika boyunca pişirin. Kapağı açın ve eğer kullanıyorsanız şeri veya vermouthe ekleyin. Bir dakika boyunca pişirin ve daha sonra et suyunun yarısını ve baharatları ekleyin.
- Kaynatın ve daha sonra 15 dakika boyunca yavaş yavaş kaynamaya bırakın. Dualit el blenderini kullanarak pürüzsüz hale gelene kadar kap içerisinde karıştırın.
- Kepçenin arka kısmını kullanarak mantar püresini elekten geçirin.
- Sıvıyı kap içerisine koyun. Kalan et suyunu ve sütü de ekleyin ve daha sonra yavaş yavaş kaynamaya bırakın.
- Beş dakika boyunca daha pişirin. Biraz limon suyu katın ve tuz ve biberini kontrol edin.
- Turbo seçimde blenderi aşağı ve yukarı oynatarak karıştırarak çorbanın biraz köpürmesini sağlayın ve hemen üzerlerine biraz doğranmış maydanoz ekleyerek servis edin.

SOĞAN, PATATES & MAYDANOZ 4 KİŞİLİK

- Bir avuç dolusu maydanoz
- Bir büyük soğan
- Bir büyük patates
- 30g tereyağı
- 430ml küp veya tozdan yapılmış
- az yağlı et suyu
- Bir defneyaprağı
- Bir tutam küçük hindistancevizi tozu (seçeneğe bağlı)
- 140ml süt (seçeneğe bağlı)
- Tuz
- taze öğütülmüş karabiber

Bu basit ve maliyetsiz malzemelerle harika bir çorba yapabilirsiniz. Renkli kupa veya kaselerle servis edin.

- Maydanozu Doğrayıcı içerisinde veya bir bıçak kullanarak doğrayın. Sıyırın ve kenara bırakın. Doğrama kasesini temizlemeye gerek yoktur. Soğanı parçalar halinde kesin ve doğrayıcı içerisinde veya bıçağınızı kullanarak doğrayın.
- Patatesleri bıçakla küpler halinde kesin. Ağır tabanlı bir tava içerisinde tereyağını eritin, patates ve soğanları ekleyin, kapağını kapatın ve 7-10 dakika boyunca yumuşayana kadar yavaşça pişirin, kahverengiye dönüşmesini önlemek için arada sırada karıştırın.
- Daha sonra et suyu, defneyaprağı ve küçük hindistancevizi tozunu ekleyin ve kaynatıldıktan sonra kapak açık bırakılacak şekilde 20 dakika boyunca yavaş yavaş kaynamaya bırakın. Kaşığı tersi ile sebzeleri kolaylıkla ezilmeye başladığınızda pişmiş demektir.
- Defne yaprağını çıkartın ve soğumaya bırakın daha sonra pürüzsüz hale gelene kadar veya istenilen tutarlılığa erişene kadar blender ile karıştırın.

KIŞ SEBZELERİ ÇORBASI 4 KIŞILIK

- 1 çay kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 orta boy soğan (Soyulmuş ve Dualit el blenderi kullanılarak doğranmış)
- 1 orta boy soğan (Soyulmuş ve Dualit el blenderi kullanılarak doğranmış)
- 80g yabani havuç (soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış)
- 80g turp (soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış)
- 80g kabak (dörde bölünmüş ve çekirdekleri alınmış)
- 80g bal kabağı (dörde bölünmüş ve çekirdekleri alınmış)
- 80g ince doğranmış Milano lahanası
- 1.5 litre sebze suyu
- Deniz tuzu ve taze öğütülmüş biber

Süslemek İçin:

- Bir parça crème fraiche
- Biraz yermantarı yağı
- 2 dal biberiye ve 2 dal kekik (Dualit El Blenderi doğrayıcı ile doğranmış - eğer kruton yapıyorsanız ve yarısını sonraya saklayacaksanız miktarı iki katına çıkartın)

Bu çorba kış günü içinizi ısıtacak ve basit ama gurme tadında bir yemektir. Aşağıda listelenen sebzeleri kullandık ama siz artan kış sebzelerinizi veya bahçenizden taze farklı sebzeleri kullanabilirsiniz. Kendiniz de denemekten çekinmeyin.

- Geniş bir tencere içerisinde zeytinyağını ısıtın ve soğanla sarımsağı arada hafifçe karıştırarak pişirin. On dakika sonra karşım tatlı, yumuşak, kokulu ve hafifçe renklenmiş hale gelecektir.
- Doğranmış sebzeleri, sebze suyunu ev baharatları tuz ve biber ile birlikte ekleyin. Hepsi yumuşayana kadar yavaş yavaş kaynamaya bırakın - bu yaklaşık 20-30 dakika sürecektir. Kabak parçalarını karşımdan çıkartın ve içerikleri sıyın ve kabukları atarak tekrar tencereye koyun.
- Dualit El Blenderi kullanarak düşük hızda karıştırın. Anti-vakum çubuk size tencere içerisinde tam kontrol sağlar. Pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın ev El Blenderini tencere içerisinden çıkarın. Kaşığın tersi ile sebzeleri tencerenin kenarında kolaylıkla ezilmeye başladığınızda çorba pişmiş demektir.
- Isıtılmış kaselerde hemen servis edin. Crème fraiche ve biraz yer mantarı yağı ve biberiye veya kekik serpererek süsleyin. Ev yapımı kruton ile tadını çıkarın.

Kruton için:

- 2 dal biberiye (Dualit El Blenderi doğrayıcı ile doğranmış)
- 2 dal kekik (Dualit El Blenderi doğrayıcı ile doğranmış)
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 6 adet kabaca şeritler halinde koparılmış ekmeğin dilimi

• Birkaç biberiye ve kekik yaprağını Dualit El Blenderi doğrama kabı içerisine yerleştirin ve inceleneye kadar doğrayın. Yağı ve koparılmış ekmeğin besleme borusundan ilave edin ve küp haline gelene kadar doğrayın.

• Doğranmış ekmeği orta sıcaklıktaki ızgaranın altına yerleştirin ve hafifçe kahverengi hale gelene kadar 10 dakika kızartın. Leziz bir tabak çorba ile birlikte servis edin.

SOSLAR

TERE SOSU 2 KIŞILIK

- Bir tutam taze tere
- 2 yemek kaşığı beyaz şarap
- Ortalama 100g taze sıkılmış limon suyu
- 1 büyük arpacık soğanı veya ufak soğan, kabaca doğranmış
- 25g tereyağı veya 2 yemek kaşığı zeytinyağı tercihe bağlı
- 140ml az çırpılmış az yağlı krema, veya
- 200ml yarım yağlı crème fraiche suyu, eğer az çırpılmış az yağlı krema kullanıyorsanız
- Tuz ve taze öğütülmüş karabiber

Bu klasik İngiliz sosu, önemli vitamin ve mineraller içermektedir. Taze ve farklı tadı buğulanmış veya ızgarada pişirilmiş balık, tavuk, kuşkonmaz filizi veya balık köftesi ile mükemmel bir uyuma sahiptir.

- Tereyi yıkayın ve sallayarak kurutun ve kabaca doğrayın.
- Arpacık soğanını veya soğanı yağda yumuşayana kadar 3 dakika hafifçe pişirin, tereyi ekleyin ve yumuşayana kadar 2-3 dakika boyunca pişirin.
- Eğer isterseniz şarabı da ekleyin ve birkaç saniye boyunca pişirin ve daha sonra krema veya crème fraiche ekleyin.
- Tuz ve biber ekleyin ve 3-4 dakika daha yavaş yavaş kaynamaya bırakın. Dualit el blenderi kullanarak pürüzsüz bir püre haline getirin.
- Baharatlarını kontrol edin ve eğer eğer az çırpılmış az yağlı krema kullanıyorsanız limon suyu ekleyin (bu sosu oldukça kıvamlı hale getirecektir) Kapagını kapatın ve 10 dakika boyunca sıcak tutun ve böylelikle hoş yeşil rengini koruyacaktır.

AVOKADO SOSU 6/8 KIŞILIK

- 2 büyük boy avokado meyvesi
- 3 sıkım Worcestershire sosu
- 5 yemek kaşığı Yunanistan tipi yoğurt
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Tuz ve biber

Dualit el blenderi olgunlaşmış avokadonun en iyi özelliklerini ortaya çıkarır. Yumuşak, tereyağına benzer kıvamı ile soğuk bir parça somonun yanında eşlik etmesi için idealdir.

Avokadonun yeşil rengini koruması için hava ile temas etmemesini sağlamalısınız. Her zaman hemen servis edin ama bu arada uzun geniş ağızlı bir kap veya benzeri bir kap içerisinde ağzı kapalı ve hava almayacak bir biçimde saklayabilirsiniz.

- Avokadoları, Worcestershire sosu ve yoğurdu geniş bir kaseye yerleştirin ve pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın.
- Tuz ve biber, limon suyu ekleyin ve tekrar karıştırın.
- Mümkün olduğunca çabuk servis edin.

KIRMIZIBİBERLİ MAYONEZ 6 KİŞİLİK

- ½ tatlı kırmızıbiber veya küçük tatlı kırmızı biber
- 2 –3 çay kaşığı domates ketçabı
- 2 çay kaşığı Worcestershire sosu
- 2 çay kaşığı brendi
- 200ml kıvamlı mayonez veya aioli
- Tuz, biber, paprika, acı biber sosu
- 100 ml çok çirpilmiş ve yağlı krema, seçime bağlı
- Tat vermesi için limon suyu

Tatlı biberleri ve küçük baharatlı tatlı biberleri cam kavanozlarda bulabileceğinizden yapması kolaydır. Yazlık soğuk balıklı salatalar için mükemmel bir sostur. (altı ile sekiz kişi içindir)

- Biberleri iyice temizleyin.
- Altı diğer malzeme ile birlikte hepsini kaseye yerleştirin ve pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın.
- Tat vermesi için limon suyu ekleyin ve tekrar karıştırın.

1 KÜÇÜK KAVANOZ TATLI-EKŞİ SOS

- 180g çeri domatesi
- 2 adet yarıya bölünmüş kırmızı soğan
- 1/2 acı biber, çekirdekleri alınmış
- 70g kırmızı kızarmış biber -
- birkaç parçaya kesilmiş 1 x kırmızıbiber veya 1 x Romano
- 2 diş sarımsak
- 120g esmer şeker
- 1 bütün limon suyu
- 3 yemek kaşığı kırmızı şarap sirkesi
- Baharat olarak kara biber ve paprika

Bu lezzetli tatlı-ekşi sos eskiden uzun süren bir iş için hızlı bir çözüm getiren Dualit El Blenderi ile oldukça kolay hazırlanır hale gelmiştir. Bir dilim ev yapımı ekmele veya ekmele turşudan oluşan sade bir öğünde tadını çıkarın.

Daha kotu ve füme benzeri bir tat istiyorsanız biberleri önceden kızartabilirsiniz.

- Domatesleri, kırmızı soğanları ve biberleri Dualit El Blenderi doğrama kasesine yerleştirin. Güç kablosunu takın ve çalıştırın.
- Besleme borusunu kullanarak sarımsak dişlerini doğrama kasesine yerleştirin ve parmaklarınızı ve mutfak eşyalarını besleme borusundan içeri sokmamaya dikkat edin. İstenece tutarlılığa erişene kadar doğrayın.
- Esmer şeker, sirke ve limon suyunu yerleştirin ve ezme haline gelene kadar karıştırın.
- Doğranmış malzemeleri ve ezmeyi bir kaseye yerleştirin, kara biber ev paprika ile baharatlayın ve doğranmış malzemeler iyice kaplanana kadar karıştırın.
- Tatlı-ekşi sos reçel kıvamına gelene kadar 30-40 dakika boyunca yavaş yavaş kaynatın.
- Sterilize bir kavanoza dökün ve buzdolabına koymadan önce soğumasını bekleyin.
- Gerekliğinde alıp servis edin. Buzdolabında bir aya kadar saklanabilir. Alternatifler:
- Karşıma kurutulmuş mango parçaları ekleyin.
- Limon suyu yerine misket limonu kullanın.
- Köri ezmesi veya tozu kullanmayı deneyin.

FISTIK & ACI KIRMIZIBİBER SATAY SOSU 1 KAVANOZ

- 1 – 2 büyük boy taze acı kırmızıbiber
- 4 yemek kaşığı zeytin veya yerfıstığı yağı
- 2 büyük boy arpacık soğanı veya 1 soğan, kabaca doğranmış
- 3 büyük diş sarımsak, doğranmış
- 2cm küp şeklinde taze zencefil, kabaca doğranmış
- 1 çay kaşığı öğütülmüş kişniş
- 1 çay kaşığı öğütülmüş kimyon
- 1 çay kaşığı yumuşak esmer şeker
- 1 yemek kaşığı Thai balık sosu veya soya sosu
- 1 misket limonu suyu
- 4-5 yemek kaşığı fıstık ezmesi

Tavuk veya karides barbekü için lezzetli bir sostur. Ayrıca Thai körisi yapmak için de kullanılabilir - servis başına birkaç yemek kaşığı kullanın ve biraz sıcak su ile seyreltin.

- Acı kırmızıbiberleri keserek açın ve çekirdekleri ile sağlanı ayırın. Biberleri kabaca doğrayın.
- Tavada yağı ısıtın ve acı kırmızıbiberleri arpacık soğanı veya soğan, sarımsak ve zencefil ile yumuşayana kadar yaklaşık beş dakika soteleyin.
- Baharat, şeker, balık sosu veya soya ile 200 ml (7fl oz) su ekleyin. Kaynatın ve 3 dakika boyunca yavaş yavaş kaynamaya bırakın. Ocaktan alın.
- Limon suyunu ekleyin ve Dualit el blenderi ile pürüzsüz bir ezme haline getirin.
- Fıstık ezmesini ekleyin ve pürüzsüz hale gelene kadar ısıtın ve daha sonra 100ml (3½ fl oz) su ile seyreltin.
- Soğuduğunda kapaklı bir kavanoza aktarın. Sos buzdolabında on güne kadar saklanabilir.

BAHARATLI YEMEKLER

BEŞ BAHARATLI ÖRDEK BUTU İLE PATATES PÜRESİ 2 KİŞİLİK

- 2 Gressingham ördeği butu
- 1 çay kaşığı Çin beşli baharat tozu.
- 1 çay kaşığı deniz tuzu kristali
- 1 büyük boy patates, yaklaşık 400g
- Büyükçe bir parça tereyağı
- 1 yemek kaşığı doğranmış taze kişniş veya maydanoz
- Taze öğütülmüş karabiber

Patates sağlıklı ve leziz bir püre oluşturur (düşük GI diyetler için mükemmeldir). Hafif tatlı olması kızarmış baharatlı ördek butu ile mükemmel bir biçimde uyum sağlıyor. Ördek pişerken püreyi hazırlayın.

- Fırını önceden 180C/350F/M4 derecesine ısıtın.
- Yağın pişirme sırasında çıkabilmesi için ördek butları üzerinde delik açın.
- Tuz ve baharatı karıştırın ve yansını ördeğe sürün.
- Siğ bir tabakta 30 dakika boyunca kızartın, yansında fazla yağı dökün.
- Bu arada patatesi soyun, parçalar halinde kesin ve yumuşayana kadar 10-12 dakika boyunca kaynatın. Boşaltın ve geride kalan baharatlı tuz ve yağlı tencereye geri boşaltın.
- Dualit el blenderi ile pürüzsüz bir püre haline gelene kadar karıştırın. Biber ile baharatlayın ve doğranmış otları da ekleyin.
- Pişmiş butları üzerine biraz tencerede kalan sudan da ekleyerek püreden bir yatak üzerinde servis edin.

TAZE YEŞİL KÖRİ EZMESİ 4 KİŞİLİK

- Büyük boy taze yeşil acı biber
- 1 taze zencefil kökü, yaklaşık olarak 3cm
- 2 büyük diş sarımsak, soyulmuş ve kabaca doğranmış
- Az miktarda (40g) taze kişniş, sapları ile birlikte
- 3 yemek kaşığı bitkisel yağ
- 2 yemek kaşığı hindistan cevizi kreması, seçime bağlı
- 2 çay kaşığı öğütülmüş kişniş
- 1 çay kaşığı öğütülmüş kimyon
- 1 çay kaşığı öğütülmüş çemen otu, eğer varsa
- 1 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu
- Tuz ve taze öğütülmüş karabiber

Dualit el blenderini kullanarak hızlı hazırlanan tavuk kızartması, somon veya karides gibi yemekler içersine koyulabilecek taze ve aromalı bir köri ezmesi (4 kişiye yetecek miktarda) yapabilirsiniz.

- Acı biberi keserek açın ve sapı ile çekirdeklerini çıkardıktan sonra orta büyüklükte bir kase içersine kabaca doğrayın.
- Zencefil kabaca doğrayın (soymaya gerek yoktur) ve sarımsak ve yağın yansı ile birlikte kabin içersine atın.
- Kişniş saplarını kesin ama yaprak filizlerini saklayın.
- Dualit el blenderi ile parçacıklı bir püre haline getirin ve daha sonra kalan yağ, hindistancevizi kremasını eğer kullanıyorsanız öğütülmüş baharatları, limon suyunu ve tuz ile biberi ekleyin.
- Pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın ve iyice birleşmesi için bir kaç saniye boyunca kısa süreli karıştırın.
- Karşımı kapaklı bir kavanoza aktarıp ve gerekene kadar buzdolabında saklayın.

KÖRİ HAZIRLAMAK İÇİN

Ezme 3-4 tavuk göğsü veya somon dilimi için veya 400g soyulmuş karides için yeterlidir.

- Köri hazırlamak için tavuk göğsünü (doğranmış), somonu (küp halinde) veya karidesleri bir miktar sıcak yağ içersinde 2-3 dakika karıştırarak kızartın (tavuk parçaların büyüklüğüne bağlı olarak balıktan 6-8 dakika kadar uzun sürecektir) ve daha sonra köri ezmesini ekleyin.
- İyice karıştırın, 2-3 dakika daha pişirin ve biraz inceltmek adına ufak bir bardak su ekleyin.
- Birkaç dakika daha yavaş yavaş pişirin ve sıcak pilav ile hemen servis edin.

TATLILAR

EGZOTİK MEYVE JÖLELERİ 2 KİŞİLİK

- 2 olgun çarkıfelek meyvesi
- 1 olgun nar
- 4 sulu portakal
- 1 - 2 çay kaşığı çiçek balı
- 2 şerit yaprak jelatin veya 1 ½ çay kaşığı toz jelatin
- Seçime bağlı olarak servis etmek için krema veya doğal yoğurt

Çarkıfelek meyvesi ve narlar diğer meyve suları ile karşılaştırıldığında egzotik bir aroma meydana getirir ancak çekirdekler buna engel olabilir. Bu da Dualit el blenderi ile ezme haline getirilip daha sonra suyunun sıkılması ile çözülebilir.

En iyi tadı almak ve jölelere harika bir renk vermesi için oldukça olgun meyvelerin ve kan portakallarının (mevsiminde) seçilmesi gerekir.

- Çarkıfelek meyvelerini ve narları ikiye bölün. Çarkıfelek meyvesinin tanelerini orta büyüklükte bir kaseye toplayın.
- Nar yarımlarını kısımlara bölün ve zarları soyarak çekirdekleri kaseye toplayın.
- Çekirdekleri el blenderi ile sulu bir ezme haline getirin ve daha sonra elekten geçirin.
- Portakallardan bir tanesini soyup temizleyin ve daha sonra küçük parçalar halinde doğrayın ve zarları çıkarın.
- Bunları iki şarap kadehine paylaşın. Diğer portakalların suyunu sıkın ve nar ve çarkıfelek meyvelerinin suyunu ekleyin.
- Elinizde 250ml (9fl oz) meyve suyu oluşacaktır. Eğer daha az ise biraz su ile tamamlayın. Balı ekleyin.
- Kaplamak için yaprak jelatini yumuşayana kadar soğuk suyla ıslatın ve daha sonra su altından çekin.
- Eğer toz jelatin kullanıyorsanız, 2 yemek kaşığı soğuk su ile karıştırın ve ıslanması için bekleyin.
- Meyve suyunu kaynayanaya kadar ısıtın, ıslanmış jelatin içersine sokun, çözülene kadar karıştırın.
- Soğutun ve daha sonra doğranan meyvelerin üzerine dökün ve katılması için buzdolabına yerleştirin.
- Üzerinde krema veya yoğurt ile servis ediniz.

ŞEKERLİ KREMA

- 285 ml soğutulmuş çok çırpılmış yağlı krema

El blenderi yağlı kremayı mükemmel bir biçimde çırpar.

Yağlı kremanın daha hafif bir versiyonu olan şekerli kremayı deneyin.

- Yüksek kenarları olan derin bir kase kullanın.
- El blenderi ile kremanın ortasından kıvamlı hale gelene dek karıştırın.
- Daha sonra çatal yardımı ile sıvı kremayı yuvarlak kenarlardan tamamen kıvamlı hale gelene kadar karıştırın.
- Bu yaklaşık bir dakika sürer.

KÖPÜKLÜ CRÈME ANGLAISE 5 KİŞİLİK

- 250ml süt
- 250ml çok çırpılmış yağlı krema
- 1 vanilya baklası veya 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 6 yumurta sarısı (veya 1 yumurta ve 2 sarısı)
- 75-90 g pudra şekeri

Gerçek ev yapımı krema gerçekten çok rahatlatıcıdır. Çırparak kapuçino gibi köpüklü hale getirin ve basit bir pudringi lüks bir tatlıya dönüştürün.

- Süt ve kremayı yapışmaz bir tencere içerisine boşaltın. Vanilya baklasını ikiye yarıp (eğer kullanıyorsanız) ve yapışkan çekirdekleri keskin bir bıçağın ucu ile sıyırın. Yarım baklayı da tencereye ekleyin.
- Eğer vanilya özütü kullanıyorsanız sadece kaşımın içine ekleyin.
- Krema kıvamındaki sütü kaynama noktasına kadar ısın ve 10 dakika boyunca soğumaya bıraktıktan sonra baklaları çıkarın.
- Bu arada yumurta sarılarını ve şekeri ısı geçirmez bir kaseye yerleştirin ve Dualit el blenderi ile kıvamlı ve kremamsı olana kadar karıştırın.
- Sütü tekrar ocağa koyun ve tekrar kaynama noktasına kadar ısıtın.
- Tahta bir kaşık kullanarak yavaş bir biçimde sütü şekeri yumurta sarıları ile birlikte çırpın ve daha sonra tencereye geri koyun.
- Isıyı düşürün ve kremayı oldukça kıvamlı hale gelmeye ve kaşığın arkasını kaplamaya başlayana kadar bir kaç dakika boyunca karıştırın.
- Aşırı ısınmasına izin vermeyin zira kesilecektir. Bir elekten tekrar kase içerisine dökün ve 10-20 dakika boyunca soğuması için bekletiniz.
- Servis için hazır olduğunda köpüklü bir kaşım haline gelene kadar el blenderi ile karıştırın.
- Hemen servis edin.

TANELİ MEYVELER VE BALLI DONDURMA 4 KİŞİLİK

- 150g yaban mersini veya karışık taneli meyveler
- 150g taze ahududu
- 4-6 çilek, doğranmış
- 1 yemek kaşığı çiçek balı
- Taze sıkılmış limon suyu
- 1 yemek kaşığı viski veya crème de cassis (seçeneğe bağlı)
- Servis etmek için dondurma ev ratafia bisküvileri

Marketten aldığınız dondurmaya bu meyveli sos ile lüks bir tatlıya dönüştürün.

Meyvelerin ve alkolün farklı türde seçimi tanıfı tamamen değiştirebilir bu yüzden meyve seçiminizde farklılıklar deneyebilirsiniz.

- Tüm meyveleri bir tencereye koyun, 2-3 yemek kaşığı su ekleyin ve suları akmaya başlayana kadar ısıtın.
- Balı da ekleyin ve 2-3 dakika boyunca taneli meyveler dağılana ve yumuşayana kadar yavaş yavaş pişirin.
- Ocaktan alın ve pürüzsüz hale gelene kadar Dualit el blenderi ile karıştırın.
- Ezmeyi elekten geçirerek bir sürahiye boşaltın.
- Seçiminize bağlı olarak limon suyu ve viski veya Cassis ile karıştırın.
- Soğumaya bırakın.
- Servis etmek için: 4 tatlı tabağına kaliteli dondurma koyun. Aralarında seçim yapabileceğiniz iyi aromalar arasında vanilya, mango, hindistancevizi, karamel, çilek ve ahududu bulunmaktadır.
- Üzerlerine sosu gezdirin ve daha sonra biraz ratafia bisküvisi ezip serpiştirin.

GARANTİ

Bu cihaz mükemmel kalite ve yapı ile üretilmiştir. Ama ilgili garanti süresi içerisinde malzeme veya işçilikte herhangi bir kusur ortaya çıkarsa, takdiri bize ait olmak üzere, kusurlu parçaları aşağıda belirtilmekte olan garanti koşullarımıza tabi olarak ücretsiz bir biçimde onaracak veya değiştireceğiz.

Bu garanti hem parçaları hem de işçiliği kapsamaktadır. Nakliye dahil değildir.

Garanti süreniz aşağıdaki gibidir:

- 1 yıl

Bu garanti ilave yararlar sağlar ve temel haklarınızı etkilemez. Bu garanti ürünün satın alındığı bayiye veya tarafımıza iadesi masraflarını kapsamaz. Bu garanti yalnızca Büyük Britanya sınırları içerisinde satılan ürünlere uygulanabilir. Fiş, kablo veya sigortalann değiştirilmesi ile ilgili yükümlülükleri kapsamaz ve ayrıca aşağıdakiler nedeniyle meydana gelen kusurları da kapsamaz:

- Ürünü Dualit talimatlarına uygun bir biçimde kullanmamak veya bakımını gerçekleştirmemek.
- Ürünün uyumsuz bir elektrik kaynağına bağlanması.
- Ürüne kazara zarar verilmesi, ürünün kötü veya yanlış kullanımı.
- Dualit veya onaylı temsilcileri haricinde ürün üzerinde değişiklik yapılması.
- Ürünün sökülmesi veya ürüne müdahale edilmesi.
- Ürünün çalınması veya çalınma teşebbüsüne uğraması. Bu garanti altında herhangi bir ürün iadesi gerçekleştirilmeden önce lütfen aşağıdakileri kontrol ediniz:
- Ürün talimatlarını doğru bir biçimde takip edip etmediğinizi.
- Elektrik tesisatınızın işlevsel olup olmadığını.
- Kusurun yanmış bir sigorta nedeniyle kaynaklanmadığını.

Eğer bu garanti altında bir tazminat talebine bulunursanız aşağıdakileri yerine getirmelisiniz:

- Ürünü satın almış olduğunuz bayiye veya doğrudan Dualit'e gönderim ve nakliye maliyeti ödenmiş olarak gönderin.
- Ürünün temiz ve dikkatli bir biçimde paketlenmiş olduğundan emin olun (tercihen orijinal kutusunda).
- Adınızın, adresinizin ve telefon numaranız ile ürünün nereden alındığı ve satın alma kanıtı (Örneğin bir fatura) gibi detayları da iliştin.
- Kusur ile ilgili detaylı bilgi verin.

Bu garanti kasti, dolaylı veya bir şeyin sonucu olarak meydana gelen hasarlar, herhangi bir dönüştürme veya değiştirme nedeniyle kaynaklanan tazminat talepleri veya Dualit'in önceden izni olmaksızın herhangi bir üçüncü şahıs tarafından gerçekleştirilen tamiratlar gibi diğer tazminat taleplerini kapsamamaktadır. Eğer üründe parça değişimi olmuşsa bu ürünün garanti süresini uzatmamaktadır.

Daha fazla bilgi için Dualit müşteri yardım hattını +44 (0)1293 652 500 numarasından arayabilirsiniz. (Pazartesi - Cuma 09:00 ile 17:00 saatleri arasında).

Alternatif olarak info@dualit.com adresinden Dualit'e e-posta gönderebilir veya www.dualit.com adresinden internet sitesini ziyaret edebilirsiniz.

- Hizmet ömrü bittiğinde cihazı normal ev atıkları ile birlikte atmayınız ve geri dönüştürülmesi için resmi bir toplama noktasına bırakınız. Bunu yaparak çevreyi koruma konusunda yardım etmiş olursunuz.



CLUB
Dualit.



Dualit Klübe Katılın

Tarifler, videolar, pişirme ile ilgili püf noktalar ve daha fazlası...



WWW.DUALIT.COM/RECIPES

Dualit®

Dualit Limited County Oak Way Crawley West Sussex RH11 7ST

t: +44(0)1293 652 500 f: +44(0)1293 652 555 e: info@dualit.com www.dualit.com



TUR (GB-C)