



DEFYA

İYİ YE İYİ YAŞA!

Tribest
Soyabella

Bitki Bazlı İçecek Makinesi

SB-130-F / SB-132-F
KULLANMA KILAVUZU



DEFYA ÜRÜN AİLESİ

Kurutucu:



TRIBEST SEDONA CLASSIC



TRIBEST SEDONA SUPREME



TRIBEST SEDONA EXPRESS

Sıkacak:



TRIBEST
GREENSTAR



TRIBEST
GREENSTAR
"KROM"



TRIBEST
GREENSTAR
"SIYAH"



TRIBEST
SOLOSTAR



TRIBEST
SOLOSTAR
"KROM"



TRIBEST
SLOWSTAR
"GRI"



TRIBEST
SLOWSTAR
"KIRMIZI"



LURCH



TRIBEST
Z-STAR

Blender:



TRIBEST
PERSONAL BLENDER



TRIBEST
VAKUMLU PERSONAL
BLENDER



TRIBEST
DYNAPRO VAKUMLU
BLENDER



BLENDTEC
CLASSIC 575



BLENDTEC
DESIGNER 650



BLENDTEC
DESIGNER 650S



BLENDTEC
PROFESSIONAL 800

Dondurma:

Bitkisel İçecek:



YONANAS



TRIBEST
SOYABELLA



Defya olarak bizim için “*iyi yaşam*”
önce gıdanın özüne olan bir yolculuğa çıkmakla başlıyor.

“*iyi yaşam*” yolculuğunda iyi beslenmeyi kolaylaştırmak adına sunduğumuz araçlarla ve sağlıklı yaşamı destekleyen detoks reçeteleri ile “**Defya İyi Yaşam Ailesi**” üyelerimizin her zaman yanında olmaya ve iyi beslenmek adına tüm birikimimizi aile üyelerimize ulaştırmaya çalışıyoruz.

Modern hayatın yoğun temposunda aile üyelerimizi iyi yaşamın dinginliğine eğlenceli bir şekilde iyi besinle ulaştırmayı kendimize bir görev olarak kabul ediyoruz.

Sağlıklı yaşamın keyifli yanını paylaşmak için etkinlikler düzenliyoruz, iyi besinin özüne ulaşmak için kişiselleştirilebilir reçeteler sunuyor, bu amaç doğrultusunda dünyaca ünlü mutfak ekipmanlarını sizlerle buluşturuyoruz.

Çünkü en iyisi, kendi yaptığınız.

Sizi de bu yolculukta bizimle birlikte yürümeye davet ediyoruz.
Ailemizin bir üyesi olmanız için sabırsızlıkla bekliyoruz.

DEFYA

İYİ YE İYİ YAŞA!

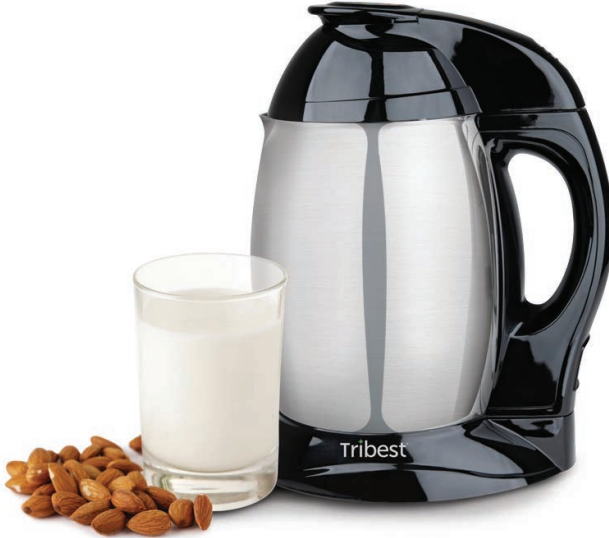


Tribest®
Soyabella

Bitki Bazlı İçecek Makinesi

SB-130-F / SB-132-F

KULLANMA KILAVUZU



Kullanım ncesi bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz.



İÇİNDEKİLER

Giriş	6 - 7
Önemli Güvenlik Talimatları	7 - 8
Çevre Talimatları	9
Ürün Parçaları	10 - 11
Kullanım Talimatları	12
Hızlı Başlangıç Kılavuzu	12 - 13
Çiğ İçecekler	14 - 15
Sıcak İçecekler	16 - 17
Sıcak Çorbalar	18 - 19
Yoğun Çorbalar ve Karışımlar	20 - 21
Çaylar ve Tonik İçecekler	21 - 22
SB-132-F Kullanarak Yumuşak Tofu Hazırlama	23 - 24
Kuru Gıdaların Öğütülmesi	24 - 25
Temizlik	26
Sorun Çözme	27
Ürün Özellikleri	28
Servise İhtiyacınız Olduğunda	29
Servis Listesi	30 - 31
Tarifler	34 - 70
Garanti Belgesi	72
Notlar	73
TARİFLER	
Çiğ İçecekler	36 - 40
Sıcak İçecekler	42 - 46
Sıcak Çorbalar	48 - 52
Yoğun Çorbalar ve Karışımlar	54 - 58
Çaylar ve Tonik İçecekler	60 - 63
SB-132-F Kullanarak Yumuşak Tofu Hazırlama	64 - 66
Kuru Gıdaların Öğütülmesi	68 - 70



GİRİŞ

TEBRİKLER, TRIBEST AİLESİNE HOŞ GELDİNİZ!

Özel müşteri hizmetleri ve garanti ekibimiz Tribest Soyabella bitki bazlı içecek makinenizle ilgili her türlü sorun veya sorularınız için hizmetinizdedir. Tüm Tribest ürünlerinde olduğu gibi, Soyabella'nın çok yönlü işlevleri, sağlıklı yaşamı kolaylıkla benimsemeye yardımcı olmak için tasarlanmıştır.

BASİT ve TEK DOKUNUŞLA KULLANIM

Basit ve kullanımı kolay 7 farklı işlev arasından seçiminizi yapabilirsiniz. Böylelikle sağlıklı gıdalar hazırlayacaksınız. Kuruyemiş ve ayıklanmış çekirdek gibi malzemelerle çığ, ısıtma gerektirmeyen vegan içecekleri, 30 saniye gibi kısa bir sürede hazırlayabilirsiniz. Ayrıca kuruyemiş, fasulye ve ayıklanmış çekirdek içeren çorbaların ve pürelerin ya da vegan içeceklerin, hatta daha fazlasının tadını 15 dakikadan kısa sürede çıkartabilirsiniz.

TEMİZLEMESİ KOLAY

Soyabella'nın ısıtıcı aksamı, daha fazla güvenlik ve kolay temizlik sağlamak amacıyla paslanmaz çelik haznesine ankastre olarak tasarlanmıştır. Dahili güvenlik işlevleri sayesinde; taşma, boşken ısıtma veya aşırı ısınma kaynaklı olası hasar durumunda ikaz eder. Bir dolumdan diğerine geçerken, Soyabella damlama kabı gibi, ürünle birlikte verilen aksesuarları kullanabilirsiniz. Üstelik taşmayı önleme fonksiyonu da var. Bu sayede kullanım sırasında tezgâhınızın temiz kaldığından emin olabilirsiniz.

GIDA SINIFI PASLANMAZ ÇELİK

Paslanmaz çelik hazne, kapak (sadece SB-132-F), ince filtre, kalın filtre, öğütme bıçağı ve BPA içermeyen motorlu kapak gibi parçalar sayesinde, hazırlık sırasında içecekler zararlı kimyasallarla temas etmez. Kullanım sırasında şu üç basit adımı izlemeniz yeterlidir; malzemeleri filtrenizin içine yerleştiriniz, hazneyi suyla doldurunuz ve bir işlev seçiniz!



ÇOK YÖNLÜ ÖĞÜTME İŞLEVI

Kahve çekirdeklerini, keten tohumunu, baharatları ve diğer kuru malzemeleri öğütme kabının içinde öğütebilirsiniz. Patentli helisel yapısı ve tırtıklı kenar özelliğiyle donatılmış bıçak, kuru malzemeleri öğütür; pürüzsüz ve hafif bir kıvam elde etmenizi sağlar.

İŞTE BAŞLIYORUZ!

Soyabella'yı kullanmadan önce, tüm parçaları basit bir sünger, ılık su ve yumuşak sabunla yıkamanızı öneririz. Daha sonra kendiniz ve aileniz için lezzetli ve ferahlatıcı vegan içecekler yapmaya başlayabilirsiniz. Başlamadan önce cihazı nasıl doğru şekilde kullanacağınızı ve bakımını nasıl yapacağınızı öğrenmek için kullanım kılavuzunu sonuna kadar okuyunuz.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Elektrikli aletler kullanırken aşağıdakiler de dahil olmak üzere, tüm temel güvenlik kurallarına daima uyunuz:

1. Kullanım öncesi tüm talimatları dikkatlice okuyunuz.
2. Her türlü elektrik çarpması riskinden kaçınınız. Bu doğrultuda, elektrik kablosunu, fişi, başlık yuvasını, motor başlığını veya paslanmaz çelik hazneyi su ya da herhangi başka bir sıvıya daldırmayınız.
3. Kullanım harici durumlarda, çıkarılabilir parçaları takmadan / sökmeden ve temizlemeden önce cihazın elektrik kablosunu prizden çıkartınız. Fişi prizden, gövdeden tutarak çekmelisiniz. Cihazı elektrikten çıkartırken asla kablosunu çekmemeli veya bükmemelisiniz.
4. Cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Onların yakınında kullanıldığında ise sıkı bir denetim gereklidir.
5. Çıkarılabilir parçalarla temastan kaçınınız.
6. Herhangi bir arıza, düşme veya farklı bir kaza sonucu; elektrik kablosu veya priz hasar görmüşse, cihazı kullanmaktan kaçınınız. Cihazı inceleme, onarım, elektrik veya mekanik ayarları için mutlaka yetkili servise gönderiniz.
7. Cihazın üreticisi tarafından önerilmeyen veya satılmayan aksesuarların kullanılması yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir. Orijinal olmayan aksesuarları ürünle kullanmamalısınız.
8. Cihazı açık havada kullanmayınız.



9. Elektrik kablosunun masadan veya tezgâhtan sarkmasına ya da sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyiniz.
10. Cihazın elektrik bağlantısını kesmeden önce, motorun durmasını bekleyiniz, fişi daha sonra prizinden çıkartınız.
11. Cihazınızı çalışır durumda bırakmayınız. Cihazı gözetim olmaksızın kullanmayınız. Cihazı sökmeden önce motorun tamamen durduğundan emin olunuz. Her kullanımdan sonra cihazın fişini çekiniz.

Alınacak Önlemler:

1. Soğuk yulaf lapasını ısıtmak için Soyabella kullanmayınız.
2. MOTORLU KAPAĞI suya daldırmayınız ve elektrikli bileşenlerin üzerine su dökmeyiniz. Suyun NEM BUHARLAŞMA DELİĞİNE girmesine izin vermeyiniz (Ana üniteyi temizlemek için nemli bir bez kullanınız).
3. PASLANMAZ ÇELİK HAZNEYİ suya daldırmayınız ve taban ya da SAP yüzeyini ıslatmaktan kaçınınız.
4. Cihazı elektriğe bağlamadan önce DİŞİ BAŞLIĞIN ve GÜÇ KABLOSU YUVASININ kuru olduğundan emin olunuz.
5. Ana ünitenin yetkisiz olarak sökülmesi cihazın garantisini geçersiz kılar.
6. ÖĞÜTME BIÇAĞI'nın parçalarını temizlerken dikkatli olunuz.
7. Tamamen soğuyana kadar paslanmaz çelik parçalara dokunmayınız.
8. PASLANMAZ ÇELİK HAZNE kullanım sırasında çok ısınabilir. Bu süre zarfında ona dokunmaktan kaçınınız. (Çocukların yakınında kullanırken daha dikkatli olunuz.)
9. Hasarlı bir güç kablosunu kullanmayınız.
10. GÜÇ KABLOSU ile daima topraklı priz kullanınız.
11. Güç kablosunu prize takmadan önce fişlerdeki üç kauçuk korumayı çıkardığınızdan emin olunuz.
12. Bu talimatları saklayınız.

UYARI:

Nem buharlaşma deliğine su kaçmasına engel olunuz.



ÇEVRE TALİMATLARI

AEEE yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması:

Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kapıda kilit varsa çalışmaz duruma getirin.

Ambalaj bilgisi:

Ürünün ambalajı, Yasal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.



ÜRÜN PARÇALARI



1- MOTORLU KAPAK


Güçlü bir 200/220 watt motor, malzemelerinizi karıştırır.

2- KONTROL DÜĞMELERİ

Dokunmatik Düğmeler

basit ve kullanımı kolay.

 HOT Öğütme ve ısıtma.

 RAW Isıtma olmaksızın sadece öğütme.

 Önden ısıtma, öğütme.

3- TAŞMA SENSÖRÜ

İçeceklerin taşmasını önler.

4- ÖĞÜTME BIÇAĞI

Patentli tırtıklı kenarlı helisel bıçak, zengin, yumuşak kıvamlı karışımlar elde etmek için farklı bileşenleri hızla karıştırır.

5- DİŞİ BAŞLIK

BAŞLIĞIN YUVASI'na bağlıdır.

9- SAP

10- GÜÇ KABLOSU YUVASI

Güç Kablosunasuna bağlıdır.

11- İNCE FİLTRE

Vegan içecekler hazırlama ve aynı zamanda filtreleme için kullanılır.

12- KALIN FİLTRE

Daha yoğun, püre ya da kıvamlı çorba türünden içecekler hazırlamaya yardım eder.

13- ÖĞÜTME KABI


Bu aksesuarı kullanarak kuru malzemeleri saniyeler içinde öğütebilirsiniz.


14- DAMLAMA KABI


Bu kap sayesinde FİLTRENİZİ kolayca çıkartabilirsiniz, Hiçbir damlayı kaçırmaz ve tezgâhınızı temiz tutar. İçeceğinizin keyfini çıkarabilirsiniz.

Gösterge Lambası

Döngünün durumunu gösterir.

 Yanıp sönen kırmızı ışık= Elektriğe bağlı

 Sabit kırmızı ışık= Döngü halinde

 Yanıp sönen (açık) yeşil ışık= Bitti

6- BAŞLIK YUVASI

DİŞİ BAŞLIĞA bağlıdır.

7- PASLANMAZ ÇELİK HAZNE

8- ISITICI AKSAM

Termal koruma, kolay temizlik ve pürüzsüz bir yüzey sağlamak amacıyla HAZNE'ye ankastre edilmiştir.

15- ÖLÇÜM KABI

16- OVALAMA PEDİ

17- TEMİZLEME FIRÇASI

18- GÜÇ KABLOSU

GÜÇ KABLOSUna bağlıdır.

19- PASLANMAZ ÇELİK KAPAK

(SB-132-F)

20- TOFU KİTİ (SB-132-F)

Tofu kutusu, tofu presi ve bir adet tülbent içerir.

KULLANIM TALİMATLARI

**Başlamak için aşağıdaki kılavuzu izleyiniz.
7 farklı özellik arasından seçiminizi yapınız:**

Hızlı Başlangıç Kılavuzu12	Yoğun çorbalar20
Çiğ içecekler14	Çaylar ve tonik içecekler..... 21
Sıcak içecekler16	SB-132-F kullanarak yumuşak tofu hazırlama.. 23
Sıcak çorbalar18	Kuru gıdaların öğütülmesi 24

SOYABELLA'nın Hızlı Başlangıç Kılavuzu

Sadece 30 saniye içinde kuruyemiş, ayıklanmış çekirdek, tahıl ve fasulyeden vegan içecekler hazırlayın! İşte ilk vegan içeceğinizi hazırlamak için bazı basit adımlar. Soyabella'nızı kullanmanın çeşitli yolları hakkında ayrıntılı talimatları okumak için bu Hızlı Başlangıç Kılavuzunun aşağıdaki sayfalarını inceleyiniz.



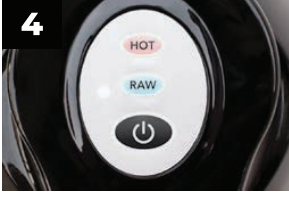
1 HAZNEYİ alt dolun sınırına dek suyla doldurunuz (yaklaşık 4 bardak). Daha fazla miktarlar için, sadece daha fazla su ekleyiniz ve son seviyeye ulaştığından emin olunuz. Sonrasında ADIM 2'ye geçin ve malzeme ekleyiniz.



2 FİLTRENİZE 250 ml, kuruyemiş, ayıklanmış çekirdek, tahıl, çiğ ya da ıslatılmış fasulye ekleyiniz. Daha nitelikli bir vegan içecek elde etmek için İNCE FİLTRE kullanınız.



3 FİLTRE içindeki çıkıntıları yukarıda gösterildiği üzere MOTORLU KAPAĞIN girintileriyle eşleştirerek FİLTREYİ MOTORLU KAPAĞA sabitleyiniz. Ardından, FİLTRENİN güvenli bir şekilde kilitlendiğini hissedene kadar başlığı çeviriniz. MOTORLU KAPAĞI HAZNENİN üzerine yerleştiriniz.



4 GÜÇ KABLOSUNU prize takınız. Çalıştırmak istediğiniz döngüyü seçiniz. Vegan içecek üretmek için İŞLEV DÜĞMELERDEN birine basmanız yeterlidir!



5 Döngü tamamlandığında, MOTORLU KAPAĞI kaldırınız ve DAMLAMA KABINA bastırarak FİLTREYİ çıkartınız.



6 MOTORLU KAPAĞI tekrar cihaza koyunuz, vegan içeceğinizi bardağınıza döküp, tadına varınız!

RAW Kuruyemiş, baklagil, ayıklanmış çekirdek ve tahıl kullanarak çiğ vegan içeceği elde etmek için **RAW** düğmesine basınız.

HOT Ayıklanmış çekirdek, kuruyemiş, baklagil ve tahıl kullanarak sıcak vegan içecek elde etmek için **HOT** düğmesine basınız.

ÇİĞ İÇECEKLER - ADIM ADIM

Soyabella'nızın **RAW** işlevini kullanarak kuruyemiş, ayıklanmış çekirdek ve filizlenmiş tahıllardan çığ vegan içecekler hazırlamak sadece birkaç saniyenizi alacak.

Daha iyi sonuçlar için vegan içecek yapmadan önce tüm malzemelerinizi 4 ile 6 saat veya tüm gece boyunca suda bekletiniz.



1. ADIM: HAZNENİZE 1 litre su doldurunuz.



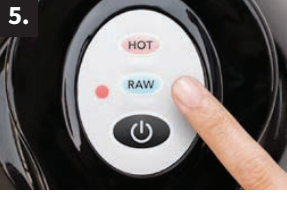
2. ADIM: İNCE FİLTREYİ kullanınız ve onu 250 ml kuruyemiş, ayıklanmış çekirdek veya suda bekletilmiş filizlenmiş tahıllarla doldurunuz. Daha fazla tarif için Tarifler bölümündeki 36. sayfaya bakınız



3. ADIM: FİLTREYİ MOTORLU KAPAĞA takınız. FİLTRENİN KİLİTLENDİĞİNDEN EMİN OLUNUZ! FİLTRE kullanım sırasında yerinden kısmen ayrılırsa, döner bıçak ona zarar verebilir.



4. ADIM: MOTORLU KAPAĞI HAZNE üzerine düzgünce yerleştiriniz. GÜÇ KABLOSUNU elektriğe bağlayınız ve prize doğru şekilde takıldığından emin olunuz. Tam olarak takıldığında, cihaz bip sesi çıkartacaktır.



5. ADIM: **RAW** düğmesine basınız. Gösterge lambasında sabit kırmızı ışık yanacaktır. Cihazınızın malzemelerinizi karıştırmaya başladığını duyacaksınız. 15 saniye sonra, makine bip sesi çıkartacak ve gösterge lambasının ışığı döngünün tamamlandığını gösterir şekilde yeşile dönecektir. İlk **RAW** döngüden sonra, FİLTREYİ çıkarmadan MOTORLU KAPAĞIN üst kısmından kaldırarak vegan içeceğinizi inceleyiniz. Karıştırdığınız malzemelerin türüne bağlı olarak, daha kremamsı ve daha zengin bir vegan içecek elde etmek için **RAW** döngüyü 2 veya 3 kez başlatmanız gerekir. Vegan içeceğinizi bardağınıza dökün, artık keyfini çıkarma zamanı!

ŞEFİN TAVSİYELERİ:

- Daha koyu kıvamlı bir vegan içecek elde etmeyi tercih ediyorsanız, KALIN FİLTREYİ kullanmayı deneyebilirsiniz. Böylelikle daha koyu bir karışım elde etmek için **RAW** döngüsü sırasında bazı parçacıklar FİLTREden geçebilir.
- Birçok kullanıcı çiğ vegan içeceklerini doğal tatlandırıcı, tarçın ve deniz tuzu ekleyerek geliştirmeyi tercih eder. Tüm bunları veya farklı doğal baharat takviyelerini ekleyebilirsiniz, buradaki püf noktası tüm bu ek malzemeleri vegan içecek HAZNENİZE ilk olarak eklemektir. FİLTREYİ çıkarmak için DAMLAMA KABINI kullanınız. Ardından FİLTRE olmaksızın MOTORLU KAPAĞI yerine takınız ve **RAW** döngü düğmesine bir kez daha basınız. İşiniz bittiğinde, baharatlandırılmış çiğ vegan içeceğinizi bardağınıza dökebilirsiniz!



SICAK İÇECEKLER - ADIM ADIM

Soyabella'nızın **HOT** işlevini kullanarak, kuruyemiş, ayıklanmış çekirdek tahıl veya ıslatılmış fasulyeden oluşan vegan içecekleri dakikalar içinde hazırlayabilirsiniz.

Daha iyi sonuçlar elde etmek için, vegan bir içecek yapmadan önce malzemelerinizi 4 ile 6 saat veya tüm gece boyunca suda bekletiniz.



1. ADIM: HAZNENİZE 1 litre su doldurunuz.



2. ADIM: İNCE FİLTREYİ kullanınız ve içerisini 250 ml kuruyemiş, ayıklanmış çekirdek tahıl veya fasulye ile doldurunuz. Daha fazla tarif için Tarifler bölümündeki 42. sayfaya bakınız.



3. ADIM: FİLTREYİ MOTORLU KAPAĞA takınız. FİLTRENİN KİLİTLENDİĞİNDEN EMİN OLUNUZ! FİLTRE kullanım sırasında yerinden kısmen ayrılırsa, döner bıçak ona zarar verebilir.



4. ADIM: MOTORLU KAPAĞI HAZNE üzerine düzgünce yerleştiriniz. GÜÇ KABLOSUNU elektriğe bağlayınız ve prize doğru şekilde takıldığından emin olunuz. Tam olarak takıldığında, cihaz bip sesi çıkartacaktır.



5. ADIM: **HOT** düğmesine basınız. Gösterge lambasında sabit kırmızı ışık yanacaktır. Soyabella artık malzemelerinizi vegan bir içeceğe dönüştürmek için yaklaşık 20 dakika boyunca ısıtacak ve karıştırarak. Bu döngü tamamlandığında, cihazınız bip sesi çıkartacak, gösterge lambasının ışığı döngünün tamamlandığına işaret eder şekilde yeşile dönecektir.

Vegan içeceğinizi bardağınıza dökün, artık keyfini çıkarma zamanı!

UYARI: PASLANMAZ ÇELİK HAZNE ve FİLTRE **HOT döngü sırasında ısınacaktır.**

Bu nedenle cihaz soğuyana dek beklerken ve sıcak içeceklerinizi kabınıza dökmek için yalıtımlı SAPI kullanırken, lütfen ellerinizi koruyunuz.

ŞEFİN TAVSİYELERİ:

• Birçok kullanıcı vegan içecekleri doğal tatlandırıcı, tarçın ve deniz tuzu ekleyerek geliştirmeyi tercih eder. Tüm bunları veya farklı doğal baharat takviyelerini ekleyebilirsiniz, buradaki püf noktası tüm bu ek malzemeleri vegan içecek HAZNENİZE ilk olarak eklemektir. FİLTREYİ çıkarmak için DAMLAMA KABINI kullanınız. Ardından FİLTRE olmaksızın MOTORLU KAPAĞI yerine takınız ve **RAW** döngü düğmesine bir kez daha basınız. İşiniz bittiğinde, aromalandırılmış vegan içeceğinizi bardağınıza dökebilirsiniz!

SICAK ÇORBALAR - ADIM ADIM

1.



1. ADIM: HAZNENİZE 1 litre su doldurunuz.

2.



2. ADIM: Çorba hazırlamak için KALIN FİLTREYE 375 ml taze sebze doldurunuz (kereviz, havuç, soğan ve sarımsak deneyebilirsiniz). Daha fazla tarif için Tarifler bölümündeki 48. sayfaya bakınız.

3.



3. ADIM: FİLTRE ve MOTORLU KAPAĞI sabitleyiniz. FİLTRENİN KİLİTLENDİĞİNDEN EMİN OLUNUZ! FİLTRE kullanım sırasında yerinden kısmen ayrılırsa, döner bıçak ona zarar verebilir.

4.



4. ADIM: MOTORLU KAPAĞI HAZNE üzerine düzgünce yerleştiriniz. GÜÇ KABLOSUNU elektrige bağlayınız ve prize doğru şekilde takıldığından emin olunuz. Tam olarak takıldığında, cihaz bip sesi çıkartacaktır.



5. ADIM: **HOT** düğmesine basınız. Gösterge lambasında sabit kırmızı ışık yanacak. Cihazınız artık malzemelerinizi çorbaya dönüştürmek için yaklaşık 20 dakika boyunca ısıtacak ve karıştıracaktır. Bu döngü tamamlandığında, makineniz bip sesi çıkarır ve gösterge ışığı döngünün tamamlandığını gösterecek şekilde yeşile döner. Çorbanızı kasenize dökün, artık keyfini çıkarma zamanı!

UYARI:

PASLANMAZ ÇELİK HAZNE ve FİLTRE, **HOT** döngü esnasında ısınır, bu nedenle makinenin soğumasını beklerken ve sıcak çorbalarınızı kabınıza dökmek için yalıtımlı SAPI kullanırken lütfen ellerinizi koruyunuz.

ŞEFİN TAVSİYELERİ:

• Sürekli değişen tarifler hazırlayabilmek için çorbanıza taze otlar ve baharatlar gibi farklı malzemeler ekleyiniz! Bu malzemeleri sadece HAZNEYE eklemeniz yeterlidir. FİLTREYİ çıkarmak için DAMLAMA KABINI kullanınız. Ardından FİLTRE olmaksızın MOTORLU KAPAĞI yerine yerleştiriniz ve **RAW** döngü düğmesine basınız. İşiniz bittiğinde, lezzetli çorbanızı kasenize dökerek servis edebilirsiniz, artık tadını çıkarma zamanı!

TANELİ ÇORBALAR - ADIM ADIM



1. ADIM: HAZNENİZE 1 litre su doldurunuz.



2. ADIM: Tüm malzemeleri HAZNEYE ekleyiniz. Genellikle 250 ml mercimek, kırık bezelye, taze otlar ve baharatların yanı sıra havuç, kereviz ve soğan gibi sebzeler kullanılır. Daha fazla tarif için Tarifler bölümündeki 54. sayfaya bakınız.



3. ADIM: MOTORLU KAPAĞI HAZNE üzerine düzgünce yerleştiriniz. GÜÇ KABLOSUNU elektrige bağlayınız ve prize doğru şekilde takıldığından emin olunuz. Tam olarak takıldığında, cihaz bip sesi çıkartacaktır.



4. ADIM: **HOT** düğmesine basınız. Gösterge lambasında sabit kırmızı ışık yanacak. Soyabella artık malzemelerinizi çorbaya dönüştürmek için yaklaşık 20 dakika boyunca ısıtacak ve karıştırarak. Bu döngü tamamlandığında, makineniz bip sesi çıkartacak, gösterge lambasının ışığı döngünün tamamlandığına işaret eder şekilde yeşile dönecektir.



Şimdi içerisindeki parçacıklarıyla beraber, eksiksiz bir sıcak çorba elde etmiş olmalısınız! Aynı işlem, daha kıvamlı soslar, elma püresi türünde meyve püreleri ve daha taneli çorbalar elde etmek için daha az su ile desteklenebilir.

AÇIKLAMA: Cihazın devreye girmesi ve düzgün çalışması için alt dolum sınırına ulaşılmalıdır.

UYARI:

PASLANMAZ ÇELİK HAZNE ve FİLTRE **HOT** döngü esnasında ısınır, bu nedenle cihazın soğumasını beklerken ve hacimli karışımlarınızı dökmek için yalıtımlı SAP'ı kullanırken lütfen ellerinizi koruyunuz.

ŞEFİN TAVSİYELERİ:

- Soyabella'yı FİLTRE olmaksızın kullandığınızda daha kalın yapılı malzemeler kullanmak daha kolaydır. Karıştırma işlemi esnasında daha iyi sonuçlar için, bu malzemeleri 1 cm'lik parçalar halinde kesmenizi öneririz.
- Çorbanızı koyulaştırmak istiyorsanız, sadece MOTORLU KAPAĞI cihazınıza sabitleyiniz ve karışımınızı daha fazla karıştırmak için **RAW** döngü düğmesine 1, 2 kez basınız.

ÇAYLAR VE TONİK İÇECEKLER - ADIM ADIM



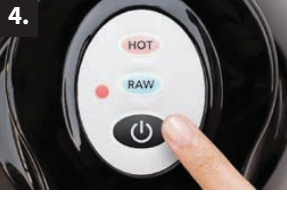
1. ADIM: HAZNENİZİ seçilen tarife bağlı olarak 1 litre sıvı ile doldurunuz.




2. ADIM: Tüm malzemelerinizi HAZNEYE ekleyiniz. Zerdeçal, chai baharatları, süper gıdalar veya mantar karışımları oldukça popülerdir. Daha fazla tarif için Tarifler bölümündeki 60. sayfaya bakınız.




3. ADIM: MOTORLU KAPAĞI HAZNE üzerine düzgünce yerleştiriniz. GÜÇ KABLOSUNU elektriğe bağlayınız ve prize doğru şekilde takıldığından emin olunuz. Tam olarak takıldığında, cihaz bip sesi çıkartacaktır.





4. ADIM:  Düğmesine basınız. Gösterge lambasında sabit bir kırmızı ışık belirecektir. Cihazınız, malzemelerinizi bir tonik içeceğe dönüştürmek için 5 ile 10 dakika boyunca ısıtma ve karıştırma döngüsüne başlayacaktır. Bu döngü tamamlandığında, cihazınız bip sesi çıkarır ve gösterge ışığı döngünün tamamlandığını gösterecek şekilde yeşile döner.

Tonik içeceğinizi bardağınıza dökünüz, artık tadını çıkarma zamanı!

UYARI:

PASLANMAZ ÇELİK HAZNE ve FİLTRE  döngü sırasında ısınacaktır. Cihazınıza sıcakken dokunmayınız, soğumasını bekleyiniz. Sıcak içeceklerinizi kaplara dökerken yalıtımlı SAP'ı kullanınız.

ŞEFİN TAVSİYELERİ:

- Zerdeçalı altın vegan içeceği, chai çayı veya 2 adımlı bir işlem gerektiren farklı tonik içecekleri hazırlarken (önce , döngüsünü, ardından da  döngüsünü kullanın). Aşırı ısınmaya engel olmak için adımlar arasına malzeme eklemesi yapmak gerekebilir. Örneğin çiğ süper gıdalar hazırlarken malzeme eklemesi yapmanız gerekir. Bu durumda, döngüler arasında karışımınızın soğumasına izin vermenizi öneririz.

SB-132-F KULLANARAK YUMUŞAK TOFU YAPIMI - ADIM ADIM

Bir bardak kuru soya fasulyesini en az 4 saat temiz içme suyunda bekletiniz. Bu şekilde yaklaşık 2 bardak ıslanmış soya fasulyesi elde etmiş olmalısınız. Daha fazla tarif için, Tarifler bölümündeki 64. sayfaya bakınız.

1.



1. ADIM: HAZNEye dört bardak (1 L) su koyunuz. Soya fasulyelerinin ilk yarısını (~1 bardak / 250 mL) İNCE FİLTREDEN geçirin. FİLTREYİ MOTORLU KAPAĞA sabitleyin ve güvenli bir şekilde yerine oturduğundan, kilitlendiğinden emin olunuz. MOTORLU KAPAĞI HAZNENİN üzerine yerleştiriniz. GÜÇ KABLOSUNU prize takınız ve düzgün bir şekilde takıldığından emin olunuz. Cihaza elektrik akımı ulaştığında bip sesi çıkaracaktır. Malzemelerin ilk yarısını öğütmek için **RAW** düğmesine 3 ile 5 kez basınız.

2.



2. ADIM: MOTORLU KAPAĞI kaldırınız, tüm öğütülmüş malzemeleri FİLTREDEN çıkarınız, ardından geri kalan malzemeleri (~1 bardak/250 ml) FİLTREYE ekleyiniz. FİLTREYİ MOTORLU KAPAĞA sabitleyin ve son adımda elde ettiğiniz aynı türden soya içeceğinizi HAZNENİN içinde bırakarak sabitlediğiniz FİLTREYİ HAZNEİNİN üzerine geri takınız. Şimdi **HOT** düğmesine basınız.

3.



3. ADIM: Döngünün sonunda, soya içeceğinizi tülbent yardımıyla süzünüz. Süzdüğünüz soya içeceğini yaklaşık 73°C (165°F) dereceye ulaşana dek orta ateşte ısıtınız. Paket üzerinde mevcut talimatları izleyerek tofu mayası ile bir karışım oluşturunuz. Karışımı yavaşça soya içeceğinin üzerine dökünüz ve yaklaşık 40 saniye boyunca hafifçe karıştırınız. Karışımın üzerini örtünüz ve 10 ile 15 dakika bekletiniz.

4.



4. ADIM: Tofu karışımı artık muhtemelen katılaşmıştır. TOFU KUTUSUNU bir kaba yerleştiriniz. TOFU KUTUSUNUN üzerini TÜLBENTLE örtünüz; tülbentin katlanacak ve kutunun üst açıklığını örtecek kadar büyük olduğundan emin olunuz. Tofu karışımını bir kaşık yardımıyla TÜLBENTE yerleştiriniz.

5.



5. ADIM: TÜLBENTİ tofuyu örtecek şekilde karışımın üstüne seriniz ve TOFU PRES'ini üzerine yerleştiriniz. TOFU PRES'in üzerine bastırınız ve 10 ile 30 dakika boyunca dinlenmeye bırakınız. Bekleme süresi ne kadar uzun olursa, karışım o kadar yoğun olacaktır.

TÜLBENTİ açınız, taze tofu'yu TOFU KUTUSUNDAN çıkartınız, artık tadını çıkarma zamanı...! Tofu'yu soğuk su dolu bir kaba koyabilir, bu şekilde 3 ile 5 gün boyunca buzdolabında saklayabilirsiniz.

KURU GIDALARIN ÖĞÜTÜLMESİ - ADIM ADIM

Keten tohumu, kahve çekirdekleri, tahıllar, kuruyemişler ve diğer ayıklanmış çekirdekleri öğütme işlevi sayesinde ince toz haline getirebilirsiniz.

1.



1. ADIM: Şeffaf ÖĞÜTME KABINI 250 ml malzeme ile doldurun. Daha fazla tarif için Tarifler bölümündeki 68. sayfaya bakınız.

2.



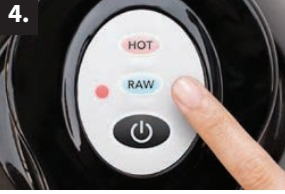
2. ADIM: ÖĞÜTME KABINI ve MOTORLU KAPAĞI sabitleyiniz. KABIN YERİNE DÜZGÜN TAKILDIGINDAN EMİN OLUNUZ! Eğer ÖĞÜTME KABI kullanım sırasında kısmen yerinden çıkarsa, döner bıçak ona zarar verebilir.

3.



3. ADIM: MOTORLU KAPAĞI HAZNE üzerine düzgünce yerleştiriniz. GÜÇ KABLOSUNU elektriğe bağlayınız ve prize doğru şekilde takıldığından emin olunuz. Tam olarak takıldığında, cihaz bip sesi çıkartacaktır

4.



4. ADIM: **RAW** düğmesine basınız. Gösterge lambasında sabit bir kırmızı ışık yanacak ve malzemelerinizin öğütülme sesini duyacaksınız. Döngü tamamlandıktan sonra, karışımı görmek için MOTORLU KAPAĞI kaldırarak malzemelerinizi inceleyebilirsiniz. İstedığınız kıvamı elde edene kadar bu adımı tekrarlayınız.



ÖĞÜTME KABINI çıkartınız ve malzemelerinizi kuru bir yerde tutunuz. Bu malzemelerle daha sonrasında smoothie'lerinizi, salatalarınızı ve daha nice lezzetleri tatlandırabilirsiniz!

ŞEFİN TAVSİYELERİ:

- Salatalarınız ve çorbalarınız için kabın içerisinde kuruyemiş ve çeşitli ayıklanmış çekirdeklerden karışımlar yaparak basit garnitürler yaratmayı deneyebilirsiniz.
- Yağ oranı yüksek malzemelerde macunsu bir kıvam elde etmek için ilk işleme ilave öğütme yapmak gerekecektir. Keten tohumu, kuruyemiş ve ayıklanmış ayçekirdeği gibi malzemeler için azami 3 **RAW** döngüsü yapılması tavsiye edilir. Daha fazla bilgi için sayfa 68'deki tariflere bakınız.



TEMİZLİK

Soyabella'nızın her kullanımdan sonra iyice temizlendiğinden emin olunuz. Cihazın mümkün olduğunca uzun süre performans göstermesini sağlamak için uygun temizlik şarttır.

NOT: Kullanımdan sonra tıkanma yapabilecek birikmeleri önlemek için FİLTRE deliklerini işlem sonrası, hemen temizlediğinizden emin olunuz.

1. Cihazın fişini çekiniz.

2. İNCE ya da KALIN FİLTREYİ çıkarmaksızın MOTORLU KAPAĞI soğutmak için DAMLAMA KABINA yerleştiriniz. FİLTRENİN altındaki desteğin DAMLAMA KABININ içindeki ilgili oluklardan birine yerleştiğinden emin olunuz.

İPUCU: Daha hızlı temizlik için, DAMLAMA KABINA soğuk su ekleyiniz ve FİLTREyi içine batırınız.

3. FİLTRENin temizliğini hızlandırmak amacıyla hızlı soğumasını sağlamak için DAMLAMA KABINA bastırınız; bir elinizle MOTORLU KAPAĞI üstünden kavrayarak çıkartınız ve böylece diğer elinizle DAMLAMA KABINI sıkıca kavrayıp bastırabileceksiniz. Ardından, DAMLAMA KABINI, MOTORLU KAPAKTAN ayrılana kadar FİLTREDE belirtilen yöne çeviriniz.

4. DİKKAT - FİLTRE sıcak olacaktır! Posayı daha sonra kullanmak için başka bir kaba aktarırken ya da çöpe atarken ellerinizi koruyunuz. Posayı FİLTREDEN çıkardıktan sonra, DAMLAMA KABINI (FİLTRE hâlâ içinde olacak şekilde) soğuyana kadar akar sudan geçiriniz.

5. FİLTRE yeterince soğuduğunda, sıcak sabunlu suyla temizlemek için OVALAMA PEDİ ve TEMİZLİK FIRÇASINI kullanınız. Bu, deliklerde protein birikintilerinin (tortular, kalıntılar) oluşumunu önleyecektir. FİLTRENİN iyice temizlendiğinden ve deliklerin tıkalı kalmadığından emin olunuz çünkü deliklerdeki tıkanıklıklar sonraki karışımların niteliğini olumsuz etkileyebilir. FİLTRE delikleri üzerinde protein birikintileri oluştuğundan sonra bunlardan kurtulmak çok zor olabilir.



Sorun

Olası Nedenleri

Çözümler

FİLTRE, MOTORLU KAPAKTAN ayrılıyor	<ul style="list-style-type: none">FİLTRE girinti noktalarına gereken şekilde sabitlenmemiş.	<ul style="list-style-type: none">FİLTREYİ okla gösterildiği üzere, kilitleme konumuna gelecek şekilde döndürünüz.
Malzemeler tamamen öğütülmüyor	<ul style="list-style-type: none">FİLTREDE aşırı ya da yetersiz miktarda malzeme mevcutHAZNEDE yeterli miktarda su yokFİLTRE tıkanmış	<ul style="list-style-type: none">FİLTREYİ önerilen miktarda doldurunuz.HAZNEYİ belirtilen iki dolim sınırı arasındaki bir seviyede kalacak şekilde doldurunuz.TEMİZLEME FIRÇASI ile temizleyiniz.
Taşmalar	<ul style="list-style-type: none">HAZNEDE fazla su mevcutFİLTRE tıkanmış	<ul style="list-style-type: none">Suyu, belirtilen iki dolim sınırı arasındaki bir seviyeye ayarlayınız.TEMİZLİK FIRÇASI ve sıcak sabunlu su ile temizleyiniz.
Bip sesi yok	<ul style="list-style-type: none">Su seviyesi fazla düşük.Su fazla soğukMotor veya şaft tıkanmış	<ul style="list-style-type: none">HAZNEYİ belirtilen iki dolim sınırı arasındaki bir seviyede kalacak şekilde doldurunuz.10 ile 40 °C arasındaki bir sıcaklıkta ılık su kullanınız.HAZNEYİ ve MOTORLU KAPAĞA bağlı bıçakları durulayınız. FİLTRELERİ ve DAMLAMA KABINI yıkayınız. Cihazın dış kısmını nemli bir bezle siliniz.
Bir içeceğin aşırı ısınması	<ul style="list-style-type: none">FİLTRENİN içinde yeterli miktarda malzeme yokFazla malzeme var, yeterli miktarda su yok	<ul style="list-style-type: none">FİLTREYİ doldururken ÖLÇÜM KABINI kullanarak tekrar deneyiniz.Suyu belirtilen iki dolim çizgisi arasındaki bir seviyeye ayarlayarak tekrar deneyiniz. FİLTREYİ doldurmak için ÖLÇÜM KABINI kullanınız.
İçecek kıvamsız, fazla sıvı	<ul style="list-style-type: none">FİLTRE tıkanmışFİLTRENİN içinde yeterli miktarda malzeme yokMalzemeler yeterince uzun süre suda bekletilmemiş	<ul style="list-style-type: none">TEMİZLİK FIRÇASI ve sıcak sabunlu su ile temizleyiniz.FİLTREYİ doldururken ÖLÇÜM KABINI kullanarak tekrar deneyiniz.Kullanım kılavuzundaki adımlara bakınız.
Isıtıcı çalışıyor, ancak motor çalışmıyor	<ul style="list-style-type: none">Tıkanmış olabilecek malzemeleri, işleyiş hatalarını kontrol ediniz	<ul style="list-style-type: none">Cihazı kapatınız ve yeniden başlatınız. Kullanım kılavuzundaki adımlara bakınız.
Düğmelere bastıktan sonra cihaz çalışmıyor	<ul style="list-style-type: none">Minimum dolim sınırına ulaşılmamışMOTORLU KAPAĞA su kaçmış	<ul style="list-style-type: none">En azından alt dolim sınırına dek doldurunuz (1 litre)Tekrar denemeden önce MOTORLU KAPAĞIN kuruması için 4 ile 5 gün bekleyiniz.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

SOYABELLA

Ürün: Soyabella Bitki Bazlı İçecek Makinesi (SB-130-F) Tofu Kiti Dahil Soyabella Bitki Bazlı İçecek Makinesi (SB-132-F)	
Model	SB-130-F / SB-132-F
Nominal Güç	220V, 220W
Kapasite	En fazla 5,5 bardak / 1,3 L
Boyutlar (G x E x Y)	216 x 165 x 267 mm
Ağırlık	1,7 kg
Üretim Yeri:	Çin



SERVİSE İHTİYACINIZ OLDUĞUNDA

Ürünün servise ihtiyaç duyması gibi beklenmedik bir durumda veya garanti süresi içindeyken evde kullanım sırasında düzgün bir şekilde çalışmama başladığında lütfen şirket merkezimizde bulunan ana servis merkezimizi arayınız.

Ana Servis Merkezi:

Defya İyiyiye Gıda ve Makine Sa. Tic A.Ş. Cumhuriyet Mahallesi
Okul Caddesi 40/A Tarabya 34457 İstanbul, Türkiye

Tel: +90 (212) 299 29 39 | **Fax:** +90 (212) 299 29 55 | **Email:** merhaba@defya.com.tr

Kullanım Hatalarına İlişkin Bilgiler:

Ürünün amacına uygun olarak kullanılmaması durumunda ürün ve/veya kişiler zarar görebilir. **Kullanma kılavuzu okunmalı** ve ürün talimatlara uygun olarak kullanılmalıdır. Ürün, ticari amaçlar için kullanılmamalıdır. Bu tür durumlarda garanti prosedürü uygulanamaz. Üründe oluşacak fiziki hatalar (*kırık, çatlak, vb*) garanti kapsamında olmayıp, tüketici sorumluluğundadır.

Kullanım Ömrü Bilgisi:

13/6/2014 tarihli ve 29029 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Satış Sonrası Hizmetler Yönetmeliği eki listede tespit ve ilan edilen kullanım ömrü **7 yıldır**.

Enerji Tüketimi Açısından Verimli Kullanmaya İlişkin Bilgiler:

Kısıtlı enerji kaynaklarımızı verimli kullanmak adına ürününüzü aktif olarak kullanmadığınız sürece cihazınızı kapatın ve fişten çekiniz.

İthalatçı Firma:

Defya İyiyiye Gıda ve Makine Sa. Tic A.Ş.

Cumhuriyet Mahallesi, Okul Caddesi 40/A Tarabya 34457 İstanbul, Türkiye

Tel: +90 (212) 299 29 39 | **Fax:** +90 (212) 299 29 55 | **Email:** merhaba@defya.com.tr

Üretici Firma: Foshan Jinxinghui Electrical Appliance Co., Ltd.

No. 7, North Park Mid-RD, Nanhai Economic Development Zone, Foshan City, Guangdong Province, 528225 China | **Menşei:** ÇİN

Ticaret Bakanlığı Tarafından Oluşturulan Servis Bilgi Sisteminde Yer Alan Servis İstasyonları Gösterir Liste

1. ÜN VANI: DEFYA İYİ YAŞA GIDA VE MAKİNE
SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
2. MERKEZ ADRESİ: CUMHURİYET MAHALLESİ
OKUL CAD. NO: 40/1
3. TELEFON: 02123322040
4. FAX : 02123322040
6. TİCARET SİCİL NO : 87445-5
7. VERGİ NO: 2720464326

- 01 • Servis Adı: ZAFER SOĞUTMA-ZAFER KARA
• Vergi Dairesi: 05322679697
• Vergi No: 68563068608
• Telefon No: 03523319698
• HYB No: 38-HYB-4178
• Adres: KEYKUBAT MAHALLESİ AKINCILAR CADDESİ
No:58 A/- / MELİKGAZI
• Şehir: KAYSERİ
- 02 • Servis Adı: ADEN ÇINAR
• Vergi Dairesi: -
• Vergi No: 2500141668
• Telefon No: -
• HYB No: 64-HYB-3
• Adres: KÖME MAH. ÇAMLI SOK. NO:19/B
UŞAK
• Şehir:
- 03 • Servis Adı: ALFA ELEKTRONİK -HÜSEYİN ZÜMRÜTPINAR
• Vergi Dairesi: kocatepe
• Vergi No: 20665219180
• Telefon No: 902722137877
• HYB No: 03-HYB-3322
• Adres: DUMLUPINAR MAHALLESİ KADINANA CADDESİ
No:11 /1/6 / MERKEZ
AFYONKARAHİSAR
• Şehir:
- 04 • Servis Adı: ARDANİS TEKNİK-ZÜLFİNAZ BABAOĞLU Esnaf
• Vergi Dairesi: AKSU
• Vergi No: 47983150568
• Telefon No: 903441234567
• HYB No: 46-HYB-1183
• Adres: FEVZİ PAŞA MAHALLESİ UZUNOLUK CAD. No:40/A
DULKADIROĞLU / KAHRAMANMARAŞ /
DULKADIROĞLU KAHRAMAN
MARAŞ
• Şehir:
- 05 • Servis Adı: ASSOS -SELİM ÇELİKDEMİR
• Vergi Dairesi: uşak
• Vergi No: 13894978492
• Telefon No: 027622236813
• HYB No: 64-HYB-226
• Adres: İSLİCE MAH ANNAÇ SOK NO:8/A MERKEZ/ UŞAK
• Şehir:
- 06 • Servis Adı: AYTEKNİK SERVIS / TURGUT ÇANDIR
• Vergi Dairesi: Ümraniye
• Vergi No: 53050412606
• Telefon No: 902163449100
• HYB No: 34-HYB-19098
• Adres: NAMIK KEMAL MAH. AHİ EVRAN SK.EREZ APT.
NO:2 A ÜMRANIYE
İSTANBUL
• Şehir:
- 07 • Servis Adı: BARAN SOĞUTMA-MUSTAFA ADIYAMAN Esnaf
• Vergi Dairesi: süleymanazif
• Vergi No: 12644064614
• Telefon No: 04122355404
• HYB No: 21-HYB-971
• Adres: YUNUS EMRE MAH. KARACADAĞ CAD. ÖZBAY
APT. ALTI NO:17 BAĞLAR/DIYARBAKIR BAĞLAR
• Şehir: DIYARBAKIR

- 08 • Servis Adı: DEMİRELİSİ TEKNİK-KADIR OKU GÖKALP
• Vergi Dairesi: 6390362013
• Vergi No: 04122369190
• Telefon No: 1-HYB-1639
• HYB No: HUZUR EVLERİ MAH. 205. SOK. YILSA FURKAN
SIT ALTI NO.18/C / KAYAPINAR
• Adres:
• Şehir: DIYARBAKIR
- 09 • Servis Adı: DENİZ TEKNİK BEYAZ EŞYA VE KLİMA SERVİS
DENİZ İLGAZ SAHİS
• Vergi Dairesi: PENDİK
• Vergi No: 30202809262
• Telefon No: 05348996553
• HYB No: 34-HYB-19913
• Adres: PENDİK, VELİBABA MAH. HOŞNUT SOKAK NO.6/B
İSTANBUL / PENDİK
İSTANBUL
• Şehir:
- 10 • Servis Adı: DETAY ELEKTRONİK-NEBİ GÖÇER Esnaf
• Vergi Dairesi: KAYMAK KAPI
• Vergi No: 3970288409
• Telefon No: 02462234802
• HYB No: 32-HYB-272
• Adres: YAYLA MAHALLESİ 112 HASTANE CAD. NO 42/B
İSPARTA
• Şehir:
- 11 • Servis Adı: DOĞANAY ELEKTRONİK - BÜLENT DOĞANAY
• Vergi Dairesi: NEVŞEHİR
• Vergi No: 31334209364
• Telefon No: 903842123411
• HYB No: 50-HYB-79
• Adres: GÜZELYURT MAH. ÜRGÜP CAD. DAMLA SK. BİLGİN
APT. NO:2
NEVŞEHİR
• Şehir:
- 12 • Servis Adı: ELİT E TİCARET VE SARF MALZEMELERİ SANAYİ
LİMİTED ŞİRKETİ
• Vergi Dairesi: ERCIŞ
• Vergi No: 3320429735
• Telefon No: 904322160125
• HYB No: 65-HYB-680
• Adres: Van / Mithat Bey Mahallesi Kişia Yolu Sk No: 5 D İpekyolu
VAN / ERCIŞ
VAN
• Şehir:
- 13 • Servis Adı: ELİT TELEKOMÜNİKASYON ELEKTRİK ELEKTRONİK
İNŞAAT OTO KİRALAMA VE HAYVANCILIK SANAYİ
VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
• Vergi Dairesi: kocatepe
• Vergi No: 3320083636
• Telefon No: 053337131140
• HYB No: 03-HYB-3372
• Adres: SELÇUKLU MAH. ATATÜRK CAD. NO:44-E /
AFYONKARAHİSAR
• Şehir:
- 14 • Servis Adı: ENCTECH TEKNOLOJİ MARKET-İBRAHİM GÖRAL
• Vergi Dairesi: ESNAF
• Vergi No: 4030274567
• Telefon No: 055531322444
• HYB No: 64-HYB-234
• Adres: ÜNALAN MAHALLESİ CİMCİM SOKAĞI No:1 A/- UŞAK
MERKEZ/ UŞAK / UŞAK MERKEZ
• Şehir: UŞAK



- 15 • Servis Adı: FEZA ELEKTRONİK-İSMAIL ULUSOY Esnaf
• Vergi Dairesi: İrmak
• Vergi No: 8900184959
• Telefon No: 03184342324
• HYB No: 06-HYB-6440
• Adres: YENİDOĞAN MAHALLESİ ZAFER CAD. No:74/A KIRIKKALE MERKEZ / KIRIKKALE / KIRIKKALE MERKEZ
• Şehir: KIRIKKALE
- 16 • Servis Adı: GÖKAY TEKNİK-HAKAN KAYAN Esnaf
• Vergi Dairesi: ASLANBEY
• Vergi No: 5370540267
• Telefon No: 03441234567
• HYB No: 46-HYB-1182
• Adres: AKCAKOYUNLU MAHALLESİ KAZIM KARABEKİR CAD. No:73 A/- ONIŞUBAT / KAHRAMANMARAŞ / ONIŞUBAT
• Şehir: KAHRAMANMARAŞ
- 17 • Servis Adı: HOOVER CANY-İBRAHİM ARSLANPENÇE
• Vergi Dairesi: ZEYİNBUĞUN
• Vergi No: 33652334278
• Telefon No: 902125526567
• HYB No: 34-HYB-15971
• Adres: NURİPAŞA MAHALLESİ 65. SOK. No:67 A/- / ZEYİNBUĞUN
• Şehir: İSTANBUL
- 18 • Servis Adı: İSPARTA TEKNİK ENERJİ SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
• Vergi Dairesi: DAVRAZ
• Vergi No: 4661370942
• Telefon No: 033371311400
• HYB No: 32-HYB-493
• Adres: SANAYİ MAHALLESİ 148 CAD. NO: 58/1 MERKEZ/ İSPARTA
• Şehir: İSPARTA
- 19 • Servis Adı: İSPARTA-GAZ İSİ SİSTEMLERİ SİHİHİ TEŞİSAT İNŞAAT TURİZM NAKLİYE TARIM HAYVANCILIK VE GIDA İTHALAT İHRACAT SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
• Vergi Dairesi: Merkez
• Vergi No: 4660621960
• Telefon No: 05321351457
• HYB No: 32-HYB-518
• Adres: BAHÇELİEVLER MAHALLESİ 107 CAD. NO: 36 -38/34 MERKEZ/İSPARTA / İSPARTA
• Şehir: İSPARTA
- 20 • Servis Adı: KARDEŞLER TEKNİK SERVİS-NERİMAN YILDIZ Esnaf
• Vergi Dairesi: ÇORLU
• Vergi No: 35752369808
• Telefon No: 902826502027
• HYB No: 59-HYB-1148
• Adres: KEMALETTİN MAHALLESİ ŞADIRVAN SOK. NO: 35 B/- ÇORLU/TEKİRDAĞ / ÇORLU TEKİRDAĞ
• Şehir: TEKİRDAĞ
- 21 • Servis Adı: MARS TEKNİK SERVİS -EYÜP ÖZTAŞ Esnaf
• Vergi Dairesi: GAZİKENT
• Vergi No: 22111895986
• Telefon No: 03422152121
• HYB No: 27-HYB-4723
• Adres: İNCİLİ PINAR MAHALLESİ PRF. MUAMMER AKSOY BULVARI NO : 20 B-KEPKEP PLAZA/- ŞEHİTKAMİL/ GAZİANTEP / ŞEHİTKAMİL GAZİANTEP
• Şehir: GAZİANTEP
- 22 • Servis Adı: MEHMET ALİ TIĞLI TIĞLI TEKNİK SERVİS
• Vergi Dairesi: DAVRAZ
• Vergi No: 8430180162
• Telefon No: 0246 223 76 93
• HYB No: 32-HYB-394
• Adres: KEÇELİ MAH. AKSU CAD. ORDUEVİ KARŞISI 2/F İSPARTA
• Şehir: İSPARTA
- 23 • Servis Adı: MİRAY ELEKTRONİK-HALİL UYSAL Esnaf
• Vergi Dairesi: KOCATEPE
• Vergi No: 8990406602
• Telefon No: 905531322444
• HYB No: 03-HYB-3304
• Adres: CUMHURİYET MAHALLESİ MEHMET DİVANI CAD. NO: 37 B/B MERKEZ/AFYONKARAHİSAR / MERKEZ AFYONKARAHİSAR
• Şehir: AFYONKARAHİSAR
- 24 • Servis Adı: MUTLU YILMAZ DESTEK PARK BİLİŞİM
• Vergi Dairesi: KOCATEPE
• Vergi No: 9790347298
• Telefon No: 902722121505
• HYB No: 03-HYB-1297
• Adres: KASIMPAŞA MH. GAZLIGÖL CD. NO:115/B MERKEZ / AFYONKARAHİSAR / AFYONKARAHİSAR
• Şehir: AFYONKARAHİSAR
- 25 • Servis Adı: OSMAN AKIN AKIN ELEKTRONİK
• Vergi Dairesi:
• Vergi No:
• Telefon No: 02722158001
• HYB No: 03-HYB-3174
• Adres: DÜMLÜPINAR MH BAYBURTLU YZB AGAÇ CD BAYKENTLER APT NO:15 AFYONKARAHİSAR
• Şehir: AFYONKARAHİSAR
- 26 • Servis Adı: POYRAZ KLİMA / ORHAN POYRAZ ŞİŞLİ
• Vergi Dairesi: 31795487172
• Vergi No: 902122506325
• Telefon No: 34-HYB-13627
• HYB No: TALATPAŞA MAH. ÇELEBİ CAD. NO: 4/A KAĞITHANE/İSTANBUL
• Adres: İSTANBUL
• Şehir: İSTANBUL
- 27 • Servis Adı: SELAMİ GÜRSOY/GÜRSOY İSITMA VE SOĞUTMA TİC.
• Vergi Dairesi: KÖPRÜBAŞI
• Vergi No: 14990778870
• Telefon No: 904522333030
• HYB No: 52-HYB-337
• Adres: YENİ MAH. ÖĞRETMENLER SİTESİ B BLOK NO:101/D ALTINORDU / ORDU
• Şehir: ORDU
- 28 • Servis Adı: TECHNONLINE-MESUT CEYLAN Esnaf
• Vergi Dairesi: kocotepe
• Vergi No: 2080298093
• Telefon No: 02722126869
• HYB No: 03-HYB-3228
• Adres: KARAMAN MAHALLESİ LEYLAK CAD. NO: 19 B/B MERKEZ/AFYONKARAHİSAR / MERKEZ AFYONKARAHİSAR
• Şehir: AFYONKARAHİSAR
- 29 • Servis Adı: TELNET ELEKTRONİK ELEKTRİK BİLİŞİM YAYIN MOBİLYA TEKSTİL İNŞAAT GIDA TURİZM SANAYİ VE TİCARET LTD.ŞTİ.
• Vergi Dairesi: MİMARŞİNAN
• Vergi No: 8370538467
• Telefon No: 03523366363
• HYB No: 38-HYB-713
• Adres: GÜLÜK MAH.İNÖNÜ BULVARI BEDESTEN İŞ MERKEZİ NO:28 KAT:1/103 KAYSERİ
• Şehir: KAYSERİ
- 30 • Servis Adı: YEDİVEREN BİLİŞİM BİLGİSAYAR ELEKTRONİK LİMİTED ŞİRKETİ
• Vergi Dairesi: KURUMLAR
• Vergi No: 9460230557
• Telefon No: 055531322444
• HYB No: 64-HYB-227
• Adres: DURAK MAHALLESİ GAZİ BULVARI NO: 91/Z03 / UŞAK
• Şehir: UŞAK

Tribest® Soyabella

BİTKİ BAZLI İÇECEK MAKİNESİ

40'TAN FAZLA TARİF



Tribest®
Soyabella

BİTKİ BAZLI İÇECEK MAKİNESİ

TARİFLER



İÇİNDEKİLER

ÇİĞ İÇECEKLER 36 - 40

- Badem ieeği / S. 37
Macadamia Hindistan Cevizi ieeği / S. 37
Tarçınlı Brezilya Cevizi ieeği / S. 38
Bitki ieeği - Kefir / S. 38
Süper Gıda ieeği / S. 39
Çiğ Filizlenmiş Tahlıl ieeği / S. 39
Kabak Çekirdeği ieeği / S. 40
Naneli Çikolata ieeği / S. 40

SICAK İÇECEKLER 42 - 46

- Soya ieeği / S. 43
Pirin ieeği / S. 43
Greka Karabuğday ieeği / S. 44
Yulaf ieeği / S. 44
Kinoa ieeği / S. 45
Çikolatalı içecek / S. 45
Tatlı Horata / S. 46
Yer Bademi ieeği / S. 46

SICAK ÇORBALAR 48 - 52

- Miso Çorbası / S. 49
Ramen Çorbası / S. 49
Sebze Stok / S. 50
Kale Ve Kuru Fasulye Çorbası / S. 50
Domates Çorbası / S. 51
Enerji Veren Çorba / S. 51
Deniz Yosunu Çorbası / S. 52
şitaki Mantarı Çorbası / S. 52

YOĞUN ÇORBALAR VE KARIşIMLAR 54 - 58

- Bezelye Çorbası / S. 55
Mercimek Çorbası / S. 55
Butternut Kabak Çorbası / S. 56
Sebze Çorbası / S. 56
Brokoli Ve Patates Çorbası / S. 57
Bebek Maması / S. 57
Orman Meyveli Tart Karışımı / S. 58
Elma Püresi / S. 58

ÇAY VE TONİKLER 60 - 63

- Altın içecek / S. 61
Chai Çay / S. 61
Mantar Tonik / S. 62
Nane Çayı Tonik / S. 62
Enerji Tonik / S. 63
Gül Toniği / S. 63

YUMUşAK TOFU 64 - 66

- Otlu Tofu / S. 65
Bademli Tofu / S. 65
Garbanzo Tofu / S. 66
Protein + Tofu / S. 66

KURU GIDALAR 68 - 70

- Süper Gıda Smoothie Karışımı / S. 68
Posa Severlere / S. 69
Turunçgiller / S. 70
Omega Deposu / S. 70



ÇİĞ İÇECEKLER

Çiğ vegan içecek hazırlamak için şu adımları izleyiniz:

1. İNCE FİLTREYE kabuklu yemişler, tahıl veya ayıklanmış çekirdek ekleyiniz ve MOTORLU KAPAĞA düzgünce takınız. Karıştırma sırasında cihazın hasar görmesini önlemek için her iki parçanın birbirine iyice sabitlendiğinden emin olunuz.
2. HAZNEYE su ekleyiniz.
3. **RAW** düğmesine basınız ve döngü sonuna dek bekleyiniz. MOTORLU KAPAĞI kaldırarak içeceğin istenilen kıvama ulaşıp ulaşılmadığını görmek için HAZNENİN içini kontrol ediniz. Kendi tercihinize göre, daha kremamsı bir içecek elde etmek için **RAW** düğmesine 2 kez daha basınız.
4. FİLTREYİ ve posayı çıkartınız.
5. Arzuya bağlı: İlave malzemeler ekleyebilirsiniz.
6. MOTORLU KAPAĞI tekrar yerine koyunuz ve ilave malzemeleri karıştırmak için **RAW** düğmesine basınız.
7. İçeceğinizi bardağınıza dökünüz, artık taze taze tadını çıkarma zamanı!
8. Kalan içeceğinizi buzdolabında en fazla 5 gün saklayabilirsiniz.

İçeceği bir kremaya dönüştürme:

Su miktarını yarı yarıya azaltınız. DAMLAMA KABINA su ekleyiniz ve kabı HAZNENİN içine yerleştiriniz. Akabinde bu sayfada yer alan diğer adımları izleyiniz. Bu yöntemle bir krema hazırlarken, sıvının bir kısmının HAZNEYE taşması normaldir.



BADEM İÇECEĞİ



3 BARDAK İÇİN



- 3 su bardağı (750 ml) su
- 1 su bardağı ıslatılmış badem
- 1 yemek kaşığı agave şurubu, Hindistan cevizi suyu ya da başka bir tatlandırıcı
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu

Arzuya bağlı ilave malzemeler:

Aşağıdaki malzemeler içeceğinize muhteşem bir aroma katacaktır.

Aynı zamanda farklı sonuçlar elde etmek için 5. ADIM'da da kullanılabilir: 1-2 yemek kaşığı ham kakao, 2 damla nane özütü (gıda kullanımına uygun), 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı balkabağı tartına uygun baharatlar, 1 çay kaşığı spirulina.

MAKADEMYA HİNDİSTAN CEVİZİ İÇECEĞİ



3 BARDAK İÇİN



- 3 su bardağı (750 ml) su
- 1 su bardağı Makademya Hindistan cevizi
- ½ su bardağı ıslatılmış Hindistan cevizi rendesi
- 1 yemek kaşığı agave şurubu, Hindistan cevizi suyu ya da farklı bir tatlandırıcı
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu

TARÇINLI BREZİLYA CEVİZİ İÇECEĞİ



3 BARDAK İÇİN



- 3 su bardağı (750 ml) su
- 1 su bardağı Brezilya cevizi
- 1 yemek kaşığı agave şurubu, Hindistan cevizi suyu ya da farklı bir tatlandırıcı
- 1 çay kaşığı tarçın
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu

BİTKİSEL İÇECEK - KEFİR



2,5 BARDAK İÇİN



- 2 su bardağı (500 ml) Hindistan cevizi suyu
- 1 su bardağı ayıklanmış çekirdek, tahıl ya da ıslatılmış kabuklu yemişler
- 1 su bardağı (250 ml) kefir tohumlu su (önceden hazırlanmalı)*
- 4 yemek kaşığı agave şurubu, Hindistan cevizi suyu ya da farklı bir tatlandırıcı
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu

Soğutmadan önce, kefirin mayalanması için ambalajı üzerinde yazılı talimatlara uyarak, en fazla 3 gün bekleyiniz.

Fermantasyonu başlatmak için genellikle kefir tanelerini 4 yemek kaşığı şeker içeren 1 su bardağı (250 ml) suya koymak gerekir. Soyabella cihazınız ile vegan kefirinizi hazırlamaya başlamadan önce ambalaj üzerindeki talimatlara ve miktarlara uyunuz.

SÜPER GIDA İÇECEĞİ



3 BARDAK İÇİN

***Çocuklara sunacağınız karışımlar için maca kullanmayınız!**



- 3 su bardağı (750 ml) su
- 1 su bardağı ıslanmış kaju, badem, pili cevizi ya da fıstık benzeri sizin seçeceğiniz malzemeler
- ¼ su bardağı kenevir tohumu
- 2 yemek kaşığı agave şurubu, Hindistan cevizi suyu ya da farklı bir tatlandırıcı
- 1 çay kaşığı spirulina
- 1 çay kaşığı maca tozu* ya da lucuma tozu*
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu
- 4 damla nane özütü (arzuya bağlı)

ÇİĞ FİLİZLENMİŞ TAHİL İÇECEĞİ



3 BARDAK İÇİN



- 3 su bardağı (750 ml) su
- 1 su bardağı karabuğday, yulaf, pirinç ya da çavdar benzeri ıslatılmış tahıl
- 2 yemek kaşığı agave şurubu, Hindistan cevizi suyu ya da farklı bir tatlandırıcı
- 1 çay kaşığı vanilya aroması
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu



3 BARDAK İÇİN

KABAK ÇEKİRDEĞİ İÇECEĞİ



- 3 su bardağı (750 ml) su
- 2 su bardağı ıslanmış kabak çekirdeği
- 1 yemek kaşığı agave şurubu, Hindistan cevizi suyu ya da farklı bir tatlandırıcı
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu

NANELİ ÇİKOLATA İÇECEĞİ



3 BARDAK İÇİN



- 3 su bardağı (750 ml) su
- 1 su bardağı kaju, badem ya da makademya cevizi gibi ıslatılmış malzemeler
- 3 yemek kaşığı ham kakao
- 30 ml agave şurubu, Hindistan cevizi suyu ya da farklı bir tatlandırıcı
- 1 çay kaşığı vanilya aroması
- ½ çay kaşığı tarçın
- 2 ml nane aroması ya da 4 damla nane özütü
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu
- 2 çay kaşığı spirulina (arzuya bağlı)



SICAK İÇECEKLER

Sıcak vegan içecek hazırlamak için şu adımları izleyiniz:

1. Kabuklu yemişler, tahıl, fasulye, ayıklanmış çekirdekler veya tarife bağlı olarak tüm diğer temel malzemeleri İNCE FİLTREYE ekleyiniz. FİLTREYİ MOTORLU KAPAĞA sıkıca takınız. Karıştırma sırasında makinenin hasar görmesini önlemek için her iki parçanın da düzgünce sabitlendiğinden emin olunuz.
2. HAZNEYE 1 litre su ve seçtiğiniz tatlandırıcıyı, aromaları ve baharatları ekleyiniz. MOTORLU KAPAĞI HAZNENİN üzerine yerleştiriniz.
3. **HOT** düğmesine basınız ve döngünün sonuna dek bekleyiniz. Döngü, ısıtma, karıştırma ve işleme dahil, takriben 25 dakika sürebilir.
4. Kıvamı kontrol etmek için MOTORLU KAPAĞI çıkartınız. **RAW** düğmesine basınız, içeceği biraz daha karıştırmak için 1-2 kez daha basabilirsiniz.
5. Cihazın soğuması için en az 15 dakika bekleyiniz.
6. FİLTREYi çıkarmak için DAMLAMA KABINI kullanınız.
7. Ek tatlandırıcı malzemeleri HAZNEYE ekleyiniz ve MOTORLU KAPAĞI tekrar HAZNE üzerine yerleştiriniz. (İlave malzeme eklemek istemiyorsanız ADIM 9'a geçiniz).
8. İlave malzemeleri karıştırmak için **RAW** düğmesine basınız.
9. İçeceğinizi bir bardağa dökünüz, artık taze taze tadını çıkarma zamanı...
10. Kalan içeceği buzdolabında muhafaza ederek maksimum 7 gün içinde tüketebilirsiniz.



SOYA İÇECEĞİ



- Yarım su bardağı çiğ soya fasulyesi
- 4 su bardağı (1 litre) su

Arzuya göre:

- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 çay kaşığı tarçın
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu

4 BARDAK İÇİN

PIRINÇ İÇECEĞİ



- ¾ su bardağı çiğ pirinç ya da kahverengi pirinç, basmati pirinci, kırmızı pirinç veya diğer uzun taneli pirinçler*
- 4 su bardağı (1 litre) su

Arzuya göre:

- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 çay kaşığı tarçın
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu

4 BARDAK İÇİN

*İçeceğinizin dokusu ve yoğunluğu pirincin türüne bağlı olarak değişiklik gösterebilir. Birçok insan daha sıvı bir bitkisel içecek hazırlamak için bu

RAW döngüyü 2, 3 defa tekrarlamayı tercih eder.

GREÇKA / KARABUĞDAY İÇECEĞİ



4 BARDAK İÇİN



- 1 su bardağı kabuklu çiğ karabuğday (greçka)
- 4 su bardağı (1 litre) su

Arzuya göre:

- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 çay kaşığı tarçın
- ¼ çay kaşığı balkabaklı tart yapımına uygun baharat
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu

YULAF İÇECEĞİ



4 BARDAK İÇİN



- 1 su bardağı ince öğütülmüş organik ve çiğ yulaf
- 4 su bardağı (1 litre) su

Arzuya göre:

- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 çay kaşığı tarçın
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu

KİNOA İÇECEĞİ



4 BARDAK İÇİN



- 1 su bardağı ıslanmış kinoa
- 4 su bardağı (1 litre) su

Arzuya göre:

- 1 çay kaşığı tarçın
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu



4 BARDAK İÇİN

ÇİKOLATALI İÇECEK



- 2 su bardağı karabuğday, kinoa veya yulaf
- 4 su bardağı (1 litre) su
- Yarım su bardağı ham agave şurubu, bal veya akçaağaç şurubu
- 2-4 yemek kaşığı ham kakao

Arzuya göre:

- 1 çay kaşığı tarçın
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu

TATLI HORÇATA



4 BARDAK İÇİN



- Yarım su bardağı ıslatılmış uzun taneli beyaz pirinç
- Yarım su bardağı badem
- ¼ su bardağı Hindistan cevizi rendesi
- 4 su bardağı (1 litre) su
- ¼ su bardağı agave, Hindistan cevizi veya akçaağaç şurubu gibi seçeceğiniz çiğ bir tatlandırıcı
- 1 çay kaşığı tarçın
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu



4 BARDAK İÇİN

YER BADEMİ İÇECEĞİ




- 1 su bardağı çiğ yer bademi
- 4 su bardağı (1 litre) su
- 1 çay kaşığı tarçın
- ¼ çay kaşığı deniz tuzu



SICAK ÇORBALAR

Sıcak orba eşitleri hazırlamak için aşağıdaki adımları takip ediniz:

1. Tarifte listelenen tüm malzemeleri FİLTREYE yerleştiriniz ve FİLTREYİ MOTORLU KAPAĞA sabitleyiniz.

2. Suyu HAZNEYE dökünüz ve MOTORLU KAPAĞI HAZNENİN zerine yerleştiriniz.  Düğmesine basınız. Cihazın döngüsünü takip etmesine izin veriniz.

3. Çorbayı kabınıza sıcakken dökünüz ve hemen içiniz. Sıcak sıvıları aktarırken sadece sap kısmına dokunduğunuzdan emin olunuz. Bazı orbalar için temel malzemeleri döngüye başlamadan önce eklerseniz daha lezzetli bir tat elde edersiniz. Bu neri tüm tarifler için geçerlidir. Tarifinizde bu öneri varsa aşağıdaki adımları izleyiniz.

4. 3. ADIM'a geçiniz ve en az 15 dakika soğumaya bırakınız.

5. FİLTREYİ çıkarmak için DAMLAMA KABINI kullanınız ve HAZNEDEKİ malzemeleri değiştiriniz.

6.  düğmesine 2 defa basınız.

7. Çorbayı kabınıza alıp keyifle içiniz... Sıcak sıvıları aktarırken sadece sap kısmına dokunduğunuzdan emin olunuz.

8. Servis yapmadan önce orbalarınızı nasıl zenginleştireceğinize dair fikir ve öneriler için her tarifi ayrı ayrı inceleyiniz!



3 KASE İÇİN

MISO ÇORBASI



- 3 su bardağı (750 ml) su
- Yarım su bardağı wakame deniz yosunu
- ¼ su bardağı dilimlenmiş şitaki mantarı (arzuya göre)
- 2 yemek kaşığı dilimlenmiş yeşil soğan
- 2 yemek kaşığı miso hamuru

Bu kaseyi miso ve küp küp tofu ya da yeşil soğan veya deniz bitkileri ile tatlandırabilirsiniz.



4 KASE İÇİN

RAMEN ÇORBASI



- 4 su bardağı (1 litre) su
- Yarım su bardağı kurutulmuş mantar
- ¼ su bardağı ince dilimlenmiş kereviz
- 2 yemek kaşığı kıyılmış soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı zencefil tozu

SEBZE STOK



4 KASE İÇİN



- 4 su bardağı (1 litre) su
 - Yarım su bardağı dilimlenmiş havuç
 - 1/4 su bardağı dilimlenmiş kereviz
 - 2 yemek kaşığı kıyılmış soğan
 - 1 diş sarımsak
 - 1 çay kaşığı seçtiğiniz kuru baharat
- KALIN FİLTREYİ kullanınız.



6 KASE İÇİN

KALE VE KURUFASULYE ÇORBASI



- 4 su bardağı (1 litre) su
- 1 su bardağı kıyılmış kale yaprağı
- 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- Yarım su bardağı dilimlenmiş kereviz
- Yarım su bardağı dilimlenmiş havuç
- ¼ su bardağı kıyılmış soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı deniz tuzu

Sayfa 48'deki talimatları inceleyiniz. Kereviz, havuç, soğan, sarımsak ve tuzu İNCE FİLTREYE ekleyiniz. Su, kale ve kuru fasulyeleri HAZNEYE ekleyiniz.



3 KASE İÇİN

Sayfa 48'deki talimatları inceleyiniz. İNCE FİLTREYİ kullanınız.



3 KASE İÇİN

Sayfa 48'deki talimatları inceleyiniz. KALIN FİLTREYİ kullanınız.

*Bu tarif çorba türü bir bulyon hazırlamak içindir. Daha kıvamlı bir çorba elde etmek istiyorsanız 2 su bardağı su ve 1 su bardağı Hindistan cevizi içeceği kullanınız.

DOMATES ÇORBASI



- 3 su bardağı (750 ml) su*
- 1 su bardağı dilimlenmiş domates
- ¼ su bardağı ıslatılmış kuru domates
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı İtalyan baharatları karışımı

*Bu tarif çorba türü bir bulyon (et suyu kıvamında duru bir çorba) hazırlamak içindir. Daha kıvamlı bir çorba elde etmek istiyorsanız, pirinç, badem ya da şekeriz soya içeren 2 su bardağı bitkisel içecek ve 2 su bardağı su kullanınız.

ENERJİ VEREN ÇORBA



- 3 su bardağı (750 ml) su
- Yarım su bardağı dilimlenmiş havuç
- ¼ su bardağı dilimlenmiş kabak
- 2 yemek kaşığı kıyılmış soğan
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- ½ çay kaşığı deniz tuzu





4 KASE İÇİN

Sayfa 48'deki talimatları inceleyiniz. Kerevizleri, kuru mantarları sarımsağı ve zencefilini İNCE FİLTREYE yerleştiriniz. Su ve deniz bitkilerini HAZNEYE ekleyiniz.

DENİZ YOSUNU ÇORBASI



- 4 su bardağı (1 litre) su
- 1 su bardağı wakame deniz yosunu
- Yarım su bardağı dilimlenmiş kereviz
- Yarım su bardağı kurutulmuş mantar
- Yarım su bardağı nori yaprağı
- ¼ su bardağı dulse yosunu
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil



4 KASE İÇİN

Sayfa 48'deki talimatları inceleyiniz. KALIN FİLTREYi kullanınız.

ŞİTAKİ MANTARI ÇORBASI




- 4 su bardağı (1 litre) su*
- Yarım su bardağı kurutulmuş şitaki mantarı
- Yarım su bardağı taze ve dilimlenmiş Paris mantarı
- 2 diş sarımsak

*Bu tarif çorba türü bir bulyon hazırlamak içindir. Daha kıvamlı bir çorba elde etmek istiyorsanız, pirinç ya da şekeriz soya içeren 2 su bardağı bitkisel içecek ve 2 su bardağı su kullanınız.



YOĞUN ÇORBALAR ve KARIŞIMLAR

Yoğun orbalar hazırlamak için Şu adımları takip ediniz:

1. Tüm malzemelerinizi HAZNEYE ekleyiniz. MOTORLU KAPAĞI HAZNE zerine düzgünce sabitleyiniz.
2.  Düğmesine basınız ve cihazın döngüsünü takip etmesine izin veriniz.
3. Bitirdiğinde, MOTORLU KAPAĞI çıkartınız ve sıcak çorbanızı bir kaba dökünüz. HAZNEYi sapından tutarken dikkati elden bırakmayınız çünkü cihazın geri kalan kısımları halen çok sıcak olacaktır.



4 KASE İÇİN

BEZELYE ÇORBASI



- 2.5 su bardağı (600 ml) su
- 1 su bardağı kuru bezelye
- Yarım su bardağı dilimlenmiş havuç
- 2 yemek kaşığı kıyılmış soğan
- 1 yemek kaşığı kıyılmış sarımsak
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- ½ çay kaşığı karabiber



4 KASE İÇİN

MERCİMEK ÇORBASI



- 2.5 su bardağı (600 ml) su
- 1.5 su bardağı yeşil mercimek
- Yarım su bardağı dilimlenmiş havuç
- 2 yemek kaşığı kıyılmış soğan
- 1 yemek kaşığı kıyılmış sarımsak
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- ½ çay kaşığı karabiber



4 KASE İÇİN

Tarif bittikten sonra çorbanızın kıvamını kontrol ediniz. Daha koyu bir kıvam tercih ediyorsanız 2 defa daha **RAW** düğmesine basınız.

BUTTERNUT KABAK ÇORBASI



- 2 su bardağı (500 ml) su
- 1.5 su bardağı dilimlenmiş butternut kabak
- 2 yemek kaşığı seçeceğiniz bir tatlandırıcı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kuru biberiye
- 2 diş ince kıyılmış sarımsak
- 1 çay kaşığı deniz tuzu



4 KASE İÇİN

- 2 su bardağı (500 ml) su
- 1 su bardağı dilimlenmiş kereviz
- 1 su bardağı dilimlenmiş havuç
- Yarım su bardağı dilimlenmiş domates
- Yarım su bardağı dilimlenmiş mantar

SEBZE ÇORBASI



- Yarım su bardağı dilimlenmiş soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı seçeceğiniz kuru baharat
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (arzuya bağlı)



4 KASE İÇİN

BROKOLİ ve PATATES ÇORBASI



- 1.5 su bardağı (375 ml) su
- 1 su bardağı şekeriz badem ieeği ya da farklı bir vegan içecek
- 1 su bardağı dilimlenmiş brokoli
- 1 su bardağı pişmiş ve dilimlenmiş patates
- 1 yemek kaşığı seeeğiniz kuru baharat
- 1 ay kaşığı deniz tuzu
- Yarım ay kaşığı karabiber

BEBEK MAMASI



3 KASE İÇİN

Daha kıvamlı bir doku için soğumaya bırakın, ardından 3,4 defa **RAW** dđđmesine basın.

- 2 su bardağı (500 ml) su
- 1/5 su bardağı seeeğiniz dilimlenmiş malzeme (soyulmuş tatlı patates, kabak, bal kabağı, butternut kabak, bezelye ya da tđm bu malzemelerin karışımı)
- Yarım ay kaşığı deniz tuzu



3- 4 DİLİM İÇİN

ORMAN MEYVELİ TART KARIŞIMI



- 2 su bardağı böğürtlen, çilek, frambuaz ya da farklı orman meyveleri
- 1 su bardağı (250 ml) su
- Yarım su bardağı seçeceğiniz bir tatlandırıcı
- 1 çay kaşığı deniz tuzu



3- 4 KASE İÇİN

ELMA PÜRESİ




- 3 su bardağı soyulmuş ve dilimlenmiş elma
- 1 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı seçeceğiniz bir tatlandırıcı
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 yemek kaşığı tarçın (arzuya bağlı)

Daha kıvamlı bir doku için soğumaya bırakın, ardından 3,4 defa **RAW** düğmesine basın.



ÇAYLAR & TONİK İÇECEKLER

Çay ve tonik içecekler hazırlamak için şu adımları takip ediniz:

1. Tarifte aksi belirtilmemişse, tüm malzemeleri HAZNEYE koyunuz.
2. MOTORLU KAPAĞI HAZNE üzerine düzgünce sabitleyiniz.
3.  Düğmesine basın ve cihazın döngüsünü takip etmesine izin veriniz.
4. İçeceği bir bardağa dökün ve hemen akabinde keyifle içiniz. HAZNEYE sadece sap kısmından dokununuz çünkü cihazın geri kalan kısımları halen çok sıcak olacaktır.



3 FİNCAN İÇİN

- 2 su bardağı (500 ml) badem iecekđi
- 1 su bardağı (250 ml) Hindistan cevizi iecekđi
- 2 yemek kaşığı toz zerdeçal
- 1 yemek kaşığı Hindistan cevizi yağı

ALTIN İÇECEK



- 1 ay kaşığı toz tarçın
- Yarım ay kaşığı toz zencefil
- 1/4 çay kaşığı toz karabiber
- 1 tutam deniz tuzu



3 FİNCAN İÇİN

CHAI ÇAY



- 2 su bardağı (500 ml) su
- 1 su bardağı (250 ml) Hindistan cevizli, yulafly ya da bademli bitkisel içecek
- 3 yemek kaşığı seeeğiniz bir tatlandırıcı
- 1 yemek kaşığı toz tarçın
- 1 ay kaşığı toz zencefil
- 1 ay kaşığı muskat baharatı
- 1/2 çay kaşığı vanilya özü
- 1 tutam deniz tuzu
- 3 yemek kaşığı yeşil ya da siyah çay yaprağı



3 FİNCAN İÇİN

MANTAR TONİK



- 2 su bardağı (500 ml) su
- 1 su bardağı (250 ml) Hindistan cevizli, yulafli ya da bademli bitkisel içecek
- 1 yemek kaşığı chaga mantarı
- 1 çay kaşığı kırmızı reishi mantarı
- 1 çay kaşığı kordiseps mantarı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tutam deniz tuzu
- 3 yemek kaşığı yeşil ya da siyah çay yaprağı



3 BARDAK İÇİN

NANE ÇAYI TONİK



- 2 su bardağı (500 ml) su
- 1 su bardağı (250 ml) Hindistan cevizli, yulafli ya da bademli bitkisel içecek
- 3 yemek kaşığı seçeceğiniz bir tatlandırıcı
- 1 tutam deniz tuzu
- 2 yemek kaşığı yeşil ya da siyah çay yaprağı



3 BARDAK İÇİN

ENERJİ TONİK



- 2 su bardağı (500 ml) su
- 1 su bardağı (250 ml) Hindistan cevizli, yulafly ya da bademli bitkisel içecek
- 3 yemek kaşığı seçeceğiniz bir tatlandırıcı
- 1 yemek kaşığı moringa tozu ya da yaprağı
- 1 yemek kaşığı maça tozu ya da yaprağı
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 tutam deniz tuzu



3 FİNCAN İÇİN

GÜL TONIĞI



- 2 su bardağı (500 ml) su
- 1 su bardağı (250 ml) Hindistan cevizli, yulafly ya da bademli bitkisel içecek
- 3 yemek kaşığı seçeceğiniz bir tatlandırıcı
- 1 tutam deniz tuzu
- 2 yemek kaşığı çay için üretilmiş gül yaprağı

SB-132-F Kullanarak Yumuşak Tofu Hazırlama

Tofu Kiti (SB-132-F) yardımıyla tofu hazırlamak için aşağıdaki adımları takip ediniz:

1. Başlamadan önce suda bekleteceğiniz 2 kase soya fasulyesi hazırlayınız.
2. HAZNENİZE dört bardak (1 L) su koyunuz. Fasulyelerin yarısını (~1 kase/250 ml) FİLTREYE ekleyiniz. FİLTREYİ MOTORLU KAPAĞA sabitleyiniz ve güvenli bir şekilde yerine oturduğundan, kilitlendiğinden emin olunuz. MOTORLU KAPAĞI HAZNENİN üzerine yerleştiriniz. GÜÇ KABLOSUNU prize takınız ve düzgün bir şekilde takıldığından emin olunuz. Cihaza elektrik akımı ulaştığında bip sesi çıkaracaktır.
RAW Düğmesine 3 ile 5 kez basınız.
3. MOTORLU KAPAĞI kaldırınız, tüm öğütülmüş malzemeleri FİLTREDEN çıkartınız, ardından geri kalan fasulyeleri (1 kase/250 ml) FİLTREYE ekleyiniz. FİLTREYİ MOTORLU KAPAĞA sabitleyiniz ve son adımda elde ettiğiniz aynı türden içeceği HAZNENİN içinde bırakarak sabitlediğiniz FİLTREYİ HAZNENİN üzerine geri takınız.
Şimdi **HOT** düğmesine basınız.
4. Döngünün sonunda, bitkisel içeceğinizi TÜLBENT yardımıyla süzünüz. Süzdüğünüz bitkisel içeceği yaklaşık 73°C (165°F) dereceye ulaşana dek orta ateşte ısıtınız. Otlar, deniz yosunları ya da süper gıdalar ekleyerek içeceğinizi lezzetlendirebilirsiniz. Paket üzerinde mevcut talimatları izleyerek tofu mayası ile bir karışım oluşturunuz. Akabinde içeceğe ekleyiniz ve takriben 40 saniye boyunca yavaş yavaş karıştırınız. Karışımın üzerini örtünüz ve 10 ile 15 dakika bekletiniz.
5. Tofu karışımı artık muhtemelen katılaşmıştır. TOFU KUTUSUNU bir kaba yerleştiriniz. TOFU KUTUSUNUN üzerini TÜLBENTLE örtünüz; tülbentin katlanacak ve kutunun üst açıklığını örtecek kadar büyük olduğundan emin olunuz. Tofu karışımını bir kaşık yardımıyla TÜLBENTE yerleştiriniz.
6. TÜLBENTİ karışımın üstüne kapatarak tofu'yu örtünüz ve TOFU PRES'ini üzerine yerleştiriniz. TOFU PRESİNE baskı uygulayınız ve 10 ile 30 dakika boyunca dinlenmeye bırakınız. Bekleme süresi ne kadar uzun olursa, karışım o kadar yoğun olacaktır.
7. TÜLBENTİ açınız, taze tofu'yu TOFU KUTUSUNDAN çıkartınız, artık tadını çıkarma zamanı! Tofu'yu soğuk su dolu bir kaba koyabilir, bu şekilde 3 ile 5 gün boyunca buzdolabında saklayabilirsiniz.



OTLU TOFU



12 OZ TOFU İÇİN



- 2 su bardağı (500 ml) şekersiz soyalı bitkisel içecek
- 2 yemek kaşığı seçeceğiniz kuru baharat
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 porsiyon tofu katılaştırıcı

BADEMLİ TOFU



12 OZ TOFU İÇİN



- 2 su bardağı (500 ml) şekersiz badem içeceği
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 porsiyon tofu katılaştırıcı



GARBANZO TOFU



12 OZ TOFU İÇİN



- 2 su bardağı (500 ml) nohutlu bitkisel içecek
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 porsiyon tofu katılaştırıcı

PROTEİN+ TOFU



12 OZ TOFU İÇİN



- 1 su bardağı (250 ml) kenevir tohumu içeren bitkisel içecek
- 1 su bardağı (250 ml) şekerli soyalı bitkisel içecek
- 2 yemek kaşığı kenevir tohumu
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 porsiyon tofu katılaştırıcı



KURU GIDALARIN ÖĞÜTÜLMESİ

Kuru gıdaları öğütmek için şu adımları takip ediniz:

1. Kuru malzemeleri ÖĞÜTME KABINA koyunuz ve MOTORLU KAPAĞI yerine iyice sabitleyiniz. .
2. MOTORLU KAPAĞI HAZNENİN üzerine yerleştiriniz.
3. **RAW** Düğmesine basınız ve cihazın döngüsünü takip etmesine izin veriniz; **RAW** düğmesine en fazla 3 defa daha basınız böylece daha akışkan bir kıvam elde edecek ya da malzemeleri toza dönüştüreceksiniz.
4. Döngü tamamlandığında, MOTORLU KAPAĞI kaldırınız ve ÖĞÜTME KABINI çıkartınız. Karışımı hava geçirmez bir kaba dökünüz ve sonraki smoothie ya da çorbalarınız için saklayınız.



1 KASE İÇİN

SUPER GIDA SMOOTHIE KARIŞIMI



- 4 yemek kaşığı kenevir tohumu
- 4 yemek kaşığı çiya tohumu
- 4 yemek kaşığı kakao çekirdeği
- 4 yemek kaşığı kabak çekirdeği
- 1 yemek kaşığı spirulina



1 KASE İÇİN

POSA SEVERLERE



- 1.5 su bardağı (375 ml) meyve suyu posası *

Arzuya göre:

- 4 yemek kaşığı kuru baharatlar
- 4 yemek kaşığı keten tohumu
- 4 yemek kaşığı çiya tohumu

*Meyve suyu posasını kurutmak için, tamamen kuruyana kadar 12 ile 18 saat boyunca 48°C'de (118°F) kurutucuya koyunuz.

Şefin Tavsiyeleri:

- Kurutulmuş narenciye posalarını, smoothie kasenizde lezzetli bir tat için greyfurt ve limon karışımları veya salata soslarınıza ekleyebileceğiniz tozlar hazırlarken mutlaka deneyiniz.

- Kurutulmuş havuç posası ile kuruyemiş ezmeleriyle karıştırabileceğiniz tozlar hazırlayabilirsiniz. Karışım ile pratik ve yüksek proteinli yemiş ezmeli dilimler yapabilirsiniz.

- Yeşillik posalarını toz haline getirerek çorbalara ve salatalara daha fazla lif ve mineral eklemek için kullanabilirsiniz.

- Malzemeleri öğütürken içerisine baharat veya ayıklanmış çekirdekler eklemek, sebze karışımlarına tatlandırabileceğiniz işlevsel bir gıda karışımı oluşturacaktır. Nihai ürünü hazırladıktan sonra, ek bir beslenme desteği olarak, çorbalara veya smoothie'lere ekleyiniz.





1/2 KASE İÇİN

TURUNÇGİLLER



- 1 su bardağı (250 ml) kurutulmuş turunçgil kabuğu*

*Meyve kabuklarını kurutmak için:
Tamamen kuruyana dek 12 ile 18 saat boyunca
48°C'de (118°F) kurutucuya koyunuz.

OMEGA DEPOSU



1 KASE İÇİN



- ¼ su bardağı ceviz içi
- ¼ su bardağı kabak çekirdeği
- 2 yemek kaşığı kenevir tohumu
- 2 yemek kaşığı çiya tohumu
- 2 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi

Şefin Tavsiyesi:

Bu posa özellikle parfelerin üzerinde çok yakışacaktır. Kakaolu puding gibi tatlı karışımlarının üzerine serpmek için de kullanabilirsiniz. Bir smoothie'ye karıştırmak sağlıklı yağlarınızı artıracaktır, tavsiye edilen omega dozu için smoothie başına 2 yemek kaşığı kullanılması önerilir!



T.C. TİCARET BAKANLIĞI

TÜKETİCİNİN KORUNMASI VE PİYASA GÖZETİMİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

SATIŞ SONRASI HİZMET YETERLİLİK BELGESİ

Belgenin Veriliş Tarihi ve Sayısı: 30.12.2021 / 61352

Belgenin Geçerlilik Tarihi: 30.12.2023

İmalatçı ve İthalatçı Firmann

Ünvanı : DEFYA İYIYAŞA GIDA VE MAKİNE SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ-
CUMHURİYET MAHALLESİ OKUL CAD. NO: 40/1 SARIYER İSTANBUL
Merkez Adresi : TS 10079 Yetkili servisler - Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikle ve/veya gazla
Verilen Hizmetin Kapsamı : çalışan alet veya cihazlar - kurallar

Bu belgenin kullanılmasına; 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun uyarınca, T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Mehmet ÖZBOLAT
Bakan a.
Daire Başkanı V.



Belgenin Doğruluğu www.ticaret.gov.tr Adresinden Kontrol Edilebilir



GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmasının:

Unvanı: Defya İyiyışa Gıda ve Makine San Tic AŞ
Adresi: Cumhuriyet Mahallesi Okul Cad. 40/A 34457
Tarabya, Sarıyer İstanbul
Telefonu: 0212 299 29 39
Faks: 0212 299 29 39
e-posta: merhaba@defya.com.tr
Yetkilinin İmzası:
Firmanın Kaşesi:

Satıcı Firmasının:

Unvanı:
Adresi:
Telefonu:
Faks:
e-posta:
Fatura Tarih ve Sayısı:
Teslim Tarihi ve Yeri:
Yetkilinin İmzası:
Firmanın Kaşesi:
E-fatura tarihi

Malın

Cinsi: Bitki Bazlı İçecek Makinesi
Markası: Soyabella
Modeli: (SB-130-F) / (SB-132-F)

Garanti Süresi: 2 YIL
Azami Tamir Süresi: 20 iş günü
Bandrol ve Seri No:

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketicisi malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) Malın tamir süresi **20 iş gününü**, binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasına ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

DEFYA İYİYİŞA GIDA VE
MAKİNE SAN TİC AŞ
Genel Müdür



DEFYA ÜRÜN AİLESİ

Su Yapılandırıcı:



ALLADIN KARAF
1.3 L



ALLADIN KARAF 1.3 L
+ 2 MYTHOS BARDAK



ALLADIN KARAF 1.3 L
+ 4 MYTHOS BARDAK



BEAUTY
KARAF 5 L



UNIVERSE
KARAF 10 L



CADUS
KARAF 1.5 L



PHOENIX
KARAF 1 L



MYTHOS
ÇAKRA OLUMLAMA
7'Lİ BARDAK

Su Arıtıcılar: BRITISH BERKEFELD



ULTRA
STERASYLL
SERAMİK FİLTRE



ULTRA
FLORÜR FİLTRE



6 L
"2 FİLTRELİ"



8.5 L
"2 FİLTRELİ"



8.5 L
(FLORÜR FİLTRELİ)



8.5 L
"4 FİLTRELİ"



12 L
"2 FİLTRELİ"

Filizlendirici:



TRIBEST
SPROUTMAN'S



TRIBEST
FRESHLIFE



GEO
FİLİZLENDİRME
ÇÖMLEĞİ



GEO
FİLİZLENDİRME
RAFLARI



GEO
FİLİZLENDİRME
KAVANUZU

DEFYA ÜRÜN AİLESİ

Doğrayıcılar:



LURCH KOLLU
TAMBUR RENDE



LURCH SİRAL
DOĞRAYICI



LURCH CATTO YAPRAK
SEBZE DOĞRAYICI



LURCH MUSLİ
EL RONDOSU



LURCH VARIO MANDOLİN
DOĞRAYICI



LURCH OYACAK

Taş Değirmenler ve Ezme Aletleri:



KOMO
FIDIBUS CLASSIC



KOMO
FIDIBUS XL



KOMO
FIDIBUS XL PLUS



KOMO
FIDIBUS 21



KOMO
MAGIC



KOMO
KOMOMIO



KOMO
DUETT 100



KOMO
FLOCMAN



KOMO
FLIC FLOC

Mayalama:



BROD & TAYLOR
MAYALAMA ÜNİTESİ





İYİ YE İYİ YAŞA!

Sağlıklı Reçeteler ve İpuçları İçin Takip Et!



@defyaailesi

Müşteri Hizmetleri

Servis için lütfen bize aşağıdaki numaralardan ulaşın.

+90 (212) 299 29 39 +90 (539) 383 12 97

www.defya.com.tr merhaba@defya.com.tr

Cumhuriyet Mahallesi Okul Caddesi No:40/A
Tarabya Sarıyer / İstanbul / Türkiye