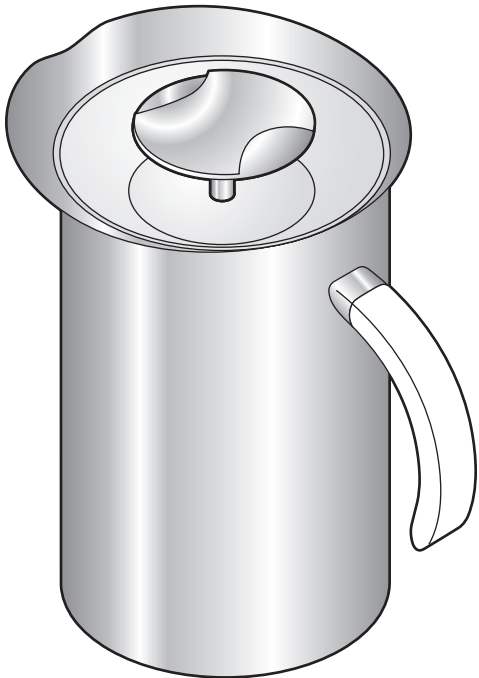




Süt köpürtücü



Kullanım Kılavuzu ve Tarifler

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 68350ABIXIII

Değerli Müşterimiz!

Yeni süt köpürtücünüzle hızlı ve kolay bir şekilde cappuccino, sütlü kahve ve diğer sütlü spesiyalleriniz için soğuk veya sıcak süt köpürtebilirsiniz. Sıcak süte ihtiyacınız olduğunda doğrudan köpürtücüde ısıtabilirsiniz.

Denemeniz için bu kitapçığa birkaç tarif ekledik.

Yeni süt köpürtücünüzü güle güle kullanın.

Tchibo Ekibiniz

Güvenlik uyarıları

Güvenlik uyarılarını dikkatle okuyun. Kaza sonucu ortaya çıkabilecek yaralanmaları ve hasarları önlemek için ürünü yalnızca bu kullanım kılavuzunda belirtildiği şekilde kullanın. Gerektiğinde tekrar okumak üzere bu kılavuzu saklayın. Bu ürün başkasına devredildiğinde, bu kılavuz da beraberinde verilmelidir.

Kullanım amacı

Süt köpürtücü, süt ısıtmak ve köpürtmek için kullanılır. Ev ihtiyacı miktarlarına göre tasarlandığından ticari amaçlı kullanım için uygun değildir.

Çocuklar için TEHLİKE

- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!

Yanma TEHLİKESİ

- Süt köpürtücü, sütü ısıtırken ısınır. Sadece kulptan tutun. Her zaman tencere tutma bezi vb. kullanın.
- Gazlı ocak üzerinde kullandığınızda, alevi her zaman süt köpürtücünün kenarlarından yükselmeyecek şekilde ayarlayın. Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır.

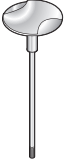
DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Sütü her zaman kapak ve süzgeç olmadan ısıtın. Aksi takdirde kapağı kaldırdığınız anda süt aniden taşar. Ayrıca plastik parçalar hasar görebilir.
- Ürün mikrodalga için uygun değildir.
- Sıcak haldeki süt köpürtücüyü hassas yüzeylerin üzerine bırakmayın.
- Temizleme için sert kimyasallar, tahriş edici ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

Temizleme

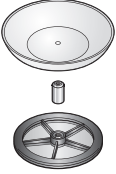
DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Temizleme için sert kimyasallar, tahriş edici ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.



Süzgecin yapışmaması için süzgeci kullandıktan hemen sonra yıkayın.

Köpürtücünün tüm parçaları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak plastik parçaları doğrudan ısıtıcı elemanların üzerine yerleştirmeyin.



İlk kullanımdan önce

- ▷ Ürünü ilk kullanımdan önce sıcak su ve biraz bulaşık deterjanıyla veya bulaşık makinesinde temizleyin (ayrıca bkz. "Temizleme" bölümü).

Sütü Isıtma



Yanma **UYARISI**

- Süt köpürtücü, kulpu dahil olmak üzere sütü ısıtırken ısınır. Her zaman tencere tutma bezi vb. kullanın.
- Gazlı ocak üzerinde kullandığınızda, alevi her zaman süt köpürtücünün kenarlarından yükselmeyecek şekilde ayarlayın.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Temizleme için sert kimyasallar, tahriş edici ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- Ürün mikrodalga için uygun değildir.

Süt köpürtücünün sandviç tabanı vardır ve köpürtücü gazlı, elektrikli ve cam seramik ocaklarda kullanım için uygundur. İndüksiyon ocak gözleri için uygun değildir.

1. Ocak gözünü, tabanın çapına göre seçin.



2. Süt köpürtücüye işarete kadar süt doldurun.

3. Sütü dikkatli bir şekilde ısıtın.



Süt 50 °C'nin üzerine ısıtılmamalıdır. Sütün kaynamasına izin vermeyin. Kaynatılmış süt rahatsız edici bir tat verir ve yüzeyde kaymak oluşumuna neden olur.

Süt köpürtme



Süt köpürtücüyü hassas olmayan bir zemine koyun. Köpürtme esnasında meydana gelen sıçramalar tamamen engellenemez.

Biz en iyi sonuçları buzdolabında soğutulmuş veya sıcak halde köpürtülen sütle (%1,5 ila %3,5 yağ içeriği) elde ettik.

Süt köpürtücünün alt kısımlarındaki süt genelde biraz daha sıvı durumda kalır.



1. Kapağı resimde gösterildiği gibi bir elinizle tutun ve süzgeci kulpundan yaklaşık bir dakika boyunca hızlı bir şekilde yukarı aşağı hareket ettirin. Sıcak süt için tencere tutma bezi vb. kullanın.
2. Kapağı çıkarın ve köpük halindeki sütü 3 dakikaya kadar bekletin. Sütün kıvamı bu sürede hafif ve kremamsı olur.
3. 3 dakika sonra istediğiniz kıvama bağlı olarak süt köpüğünü biraz karıştırabilirsiniz.
4. Sonra köpüğü bir kaşıkla kahve veya espressonun üzerine koyun.

Tchibo için özel

olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, ALMANYA,
www.tchibo.com.tr

Ürün numarası: TR 289 481

Tarifler

Cappuccino



Özel espressolar arasında bir klasiktir. İsmi Kapuçin rahiplerinin iki renkli kapşonlarından (beyaz ve kahverengi) almıştır.

Malzemeler:

normal espresso, süt,
süslemek için kakao tozu

Hazırlanışı:

Normal espressoyu hazırlayın ve kahve fincanına veya özel cappuccino fincanına koyun.

Bu arada mümkün olduğu kadar koyu kıvamlı süt köpüğü oluşacak şekilde sıcak süt köpürtün.

Espressonun üzerine sıvı süt doldurun (süt köpürtücünün alt kısmındaki süt genelde sıvı kalır). Bir yemek kaşığıyla koyu kıvamlı büyük bir köpük katmanını üzerine koyun. Son olarak köpük katmanına biraz kakao tozu serpin ve cappuccinoyu derhal servis yapın.

Espresso macchiato



Bu "benekli" (ital. macchiato) espresso özellikle kahvesini hızlı içmek isteyenler için uygundur.

Malzemeler:
normal espresso, süt

Hazırlanışı:

Normal bir espresso hazırlayın ve önceden ısıtılan bir espresso fincanına veya küçük özel bir bardağa koyun. Espressonun "benekli" görünmesi için sadece az miktarda süt köpüğü ekleyin.

Latte macchiato



Bu çok katlı keyif içeceği Őimdilerde çok beğeniliyor.

Malzemeler:
normal espresso, süt

Hazırlanışı:

Normal espressoyu küçük bir cezvede hazırlayın. Bu arada mümkün olduğu kadar koyu kıvamlı süt köpüğü oluşacak Şekilde süt köpürtün.

Uzun, ince bir bardağın (rneğin Longdrink bardağı) yarısına kadar sıvı, sıcak süt doldurun ve bardak kenarının yakl. 1 cm altına kadar süt köpüğü doldurun.

Őimdi espressoyu yavaŐa (rneğin kahve kaŐıęı yardımıyla) süt köpüğünün içinden doldurun. Bu esnada köpüğün altında tipik bir espresso katmanı oluŐur.

KarıŐtırmak için uzun saplı bir kaşıkla servis yapın.

Coffee mocha



Bu, ikolatalı kahvenin Amerikan versiyonudur.

Malzemeler:
normal espresso, süt,
20 ila 30 ml çikolata sosu,
süslemek için kakao tozu

Hazırlanışı:

Normal bir espresso hazırlayın ve yüksek bir fincana veya bardağa koyun.

İsterseniz ikolata sosu ekleyip karıştırın. Çikolata sosunuz yoksa şeker ile kakao tozu karıştırabilirsiniz.

Mümkün olduğu kadar ince kıvamlı süt kpĞu oluşacak şekilde ısıtılan sütü köpürtün.

Fincanı sıcak sütle doldurun, güzel bir süt kpĞu tabakası oluşturun ve üzerine biraz kakao tozu serpin.