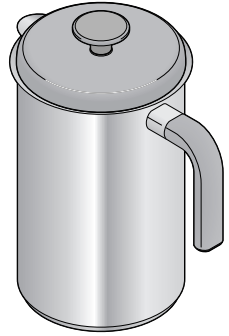




Barista manüel süt köpürtücü



tr Kullanım Kılavuzu ve Tarifler

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 88565AS4X4VII · 2017-03

Değerli Müşterimiz!

Yeni Barista 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 ürününüzü güle güle kullanın.

Tchibo Ekibiniz

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering
18,22297 Hamburg, Germany,

www.tchibo.com.tr



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

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 UYARISI

- 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 an süt birden taşar. Ayrıca plastik parçalar hasar görebilir.
- Ürün mikrodalgada kullanım için uygun değildir.
- Sıcak haldeki süt köpürtücüyü hassas yüzeylerin üzerine bırakmayın. Gerekirse altına ısıya dayanıklı uygun bir altlık yerleştirin.
- Temizleme için sert kimyasallar, tahriş edici ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

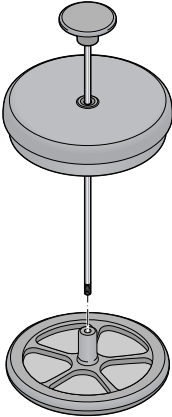
İlk kullanımdan önce

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

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. Gerekirse süzgeci gösterildiği şekilde parçalara ayırın.

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

Sütü Isıtma



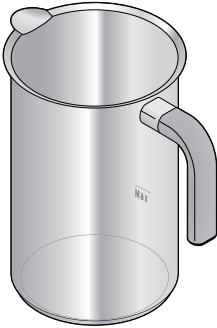
Yanma **UYARISI**

- Süt köpürtücü, sütü ısıtırken ısınır. Plastik sap ısınabilir. 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

- **Sütü her zaman kapak ve süzgeç olmadan ısıtın.** Aksi takdirde kapağı kaldırdığınız anda süt aniden taşar.
- Bu ürün mikro dalga fırında kullanım 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 köpürtücüsünü maksimum **Max** işaretine kadar süt ile 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.

Ürün numarası: 335 877

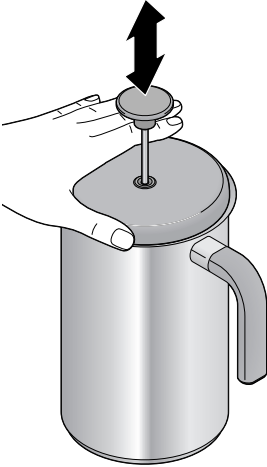
Süt köpürtme



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

En iyi sonuçları buzdolabında soğutulmuş veya sıcak haldeki %1,5'lik yarım yağlı süt ile elde ettik.

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



1. Kapağı resimdeki şekilde bir elinizle tutun ve süzgeci kulpundan yaklaşık bir dakika boyunca hızlı bir şekilde yukarı aşağı hareket ettirin. Sıcak süt kullanırken bir tutacak vb. kullanın.
2. Kapağı çıkarın ve köpük halindeki sütü en az 3 dakika bekletin. Bu sürede süt köpüğünün kıvamı yumuşak ve kremamsı olur. Ardından, istenen kıvama bağlı olarak süt köpüğünü biraz karıştırabilirsiniz.
3. Sonra köpüğü bir kaşıkla kahve veya espressonun üzerine koyun.

Tarifler



Cappuccino

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

Malzemeler:

normal espresso, süt

Hazırlanışı:

Normal bir espresso 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). Ardından bir yemek kaşığı ile yoğun kıvamlı süt köpüğünden ekleyin ve servis edin.



Espresso Macchiato

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

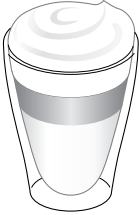
Malzemeler:

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 şimdilerde çok beğeniliyor.

Malzemeler:

normal espresso, süt

Hazırlanışı:

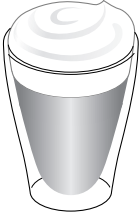
Normal espressoyu küçük bir cezvede hazırlayın.

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

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

Şimdi espressoyu yavaşça (örneğin kahve kaşığı yardımıyla) süt köpüğünün içinden doldurun. Bu esnada köpüğün altında tipik bir espresso katmanı oluşur.

Karıştırmak için uzun saplı bir kaşıkla servis yapın.



Coffee Mocha

Bu, ikolatalı kahvenin Amerikan versiyonudur.

Malzemeler:

tekli Espresso, süt,
Çikolata Őurubu (yakl. 20 - 30 ml)

Hazırlanışı:

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

İsterseniz ikolata sosu ekleyip karıŐtırın.

Çikolata sosunuz yoksa Őeker ile kakao tozunu karıştırabilirsiniz.

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

Fincanı sıcak süt ile doldurun ve üzerini güzel bir süt kpĞu tabakası ile süsleyin.