

## MOMENTS™ MJÖLKSUMMARE

Tack för att du har köpt Tupperwares Moments™ Mjölkskummare. Den är idealisk när du ska göra mjölkskum till cappuccino, café-au-lait och mockakaffe. Behållaren som rymmer 0,5 liter kan även användas på matbordet som serveringskärl för såser.

### Anvisningar för tillagning av mjölkskum

1. Fyll behållaren med mjölk till max märket (150 ml). (Se bild 1)
2. För tillagning av varm mjölk ska behållaren placeras (utan slev) i mikrovågsugnen med locket på glänt. Hetta upp på mellanstark värme under en minut. (Se bild 2). Eller hetta upp mjölken till 65°C i en kastrull på spisen innan du häller över mjölken i behållaren.
3. Sätt slev i behållaren, sätt på locket med pipen **tillsluten**. (Se bild 3)
4. Håll locket på plats och för kolven upp och ned under 40 sekunder

(se bild 4). Låt mjölken vila under några sekunder för att tjockna.

5. Portionera ut mjölkskummet med slev i kopparna och tillsätt vanlig mjölk enligt smak. (Se bild 5) För 2 koppar cappuccino behövs det 150 ml mjölk. Strö riven choklad eller kakaopulver över mjölkskummet enligt smak.

### Varning

- Placera aldrig Mjölkskummaren direkt på spisplattan.
- Koka inte upp mjölken eftersom detta påverkar smaken på mjölken.
- Mjölken skall vara över 60°C eller kylskåpskall, inte av rumstemperatur eftersom den då är svår att vispa.
- Lämper sig inte för mjölk gjord på mjölkpulver.
- Högsta temperatur 120°C. Bör inte användas i mikrovågsugn utan mjölk eller vatten.

Diskas antingen för hand eller i diskmaskin.

Tupperwares normala garantivillkor gäller.

## MOMENTS™ MELKESKUMMER

Takk for at du kjøpte Tupperware Moments™ Melkeskummer. Den er ideell når du skal lage luftig skum til cappuccino, café latte og mokka kaffe. Muggen tar 0,5 liter, og kan brukes til å servere saus ved bordet.

### Slik lager du melkeskum

1. Fyll muggen med melk opp til maksimumsmerket (150 ml) (se figur 1).
2. Skal melken være varm, plasserer du muggen (uten øse) i mikro-bølgeovnen. La tuten i lokket være åpen. Varm opp på middels i 1 minutt. (Se figur 2) Du kan også varme opp melken i en gryte på komfyren, opp til 65°C, før du heller den varme melken i muggen .
3. Sett øsen i muggen; sett på lokket, med tuten **lukket** (se figur 3).
4. Hold lokket lukket, og før stempelen opp og ned i 40 sekunder (se figur 4). La melken hvile litt, slik at den får tid til å tykne.

5. Bruk øsen til å øse opp melkeskummet i kopper, og tilsett upisket melk etter smak (se figur 5). 150 ml melk er nok til 2 kopper cappuccino. Dryss på revet sjokolade eller kakaopulver etter smak.

### Forholdsregler

- Sett aldri melkeskummeren direkte på komfyren.
- La ikke melken «koke», da dette går ut over smaken.
- Melken skal ikke holde romtemperatur, men enten være over 60°C eller komme direkte fra kjøleskapet, da det ellers blir vanskelig å få den til å skumme.
- Passer ikke til tørrmelk.
- Maksimumstemperatur: 120°C. Skal ikke brukes i mikrobølgeovn uten melk eller vann.

Rengjør for hånd eller i oppvaskmaskin.

Tupperwares normale garanti gjelder.

**ΣΕΙΚΕΡ ΓΙΑ ΑΦΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε το Σείκερ για Αφρό Γάλακτος της Tupperware.

Είναι ιδανικό για την δημιουργία πλούσιου αφρού για τον καπουτσίνο, τον στιγμιαίο καφέ με γάλα και τη μύκα.

Η Κανάτα, χωρητικότητας 0,5λ. μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το σερβίρισμα της σάλτσας στο τραπέζι.

**Οδηγίες για να φτιάξετε αφρό γάλακτος**

1. Γεμίστε την Κανάτα με γάλα έως την ανώτατη ένδειξη (150ml). (Βλ. Εικ. 1)

2. Για να ζεστάνετε γάλα, τοποθετήστε την κανάτα (χωρίς την κουτάλα) στο φούρνο μικροκυμάτων, με ανοιχτό το στόμιο του καλύμματος. Ζεστάνετε σε μέτρια θερμοκρασία για 1 λεπτό περίπου (Βλ. Εικ. 2) ή ζεστάνετε το γάλα σε μία μικρή κατσαρόλα στην ηλεκτρική κουζίνα, έως τους 65°C, πριν τοποθετήσετε το ζεστό γάλα στην κανάτα.

3. Τοποθετήστε την κουτάλα στην κανάτα και βάλτε το κάλυμμα με το στόμιο **κλειστό** (Βλ. Εικ. 3)

4. Κρατήστε πατημένο το κάλυμμα και σπρώξτε το έμβολο πάνω κάτω για 40 δευτερόλεπτα περίπου. (Βλ. Εικ. 4).

Αφήστε το γάλα να κατακαθίσει για μερικά δευτερόλεπτα, για να «δέσει» ο αφρός.

5. Χρησιμοποιείστε την κουτάλα για να σερβίρετε το χτυπημένο γάλα στα φλυτζάνια και προσθέστε γάλα που δεν έχετε χτυπήσει ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. (Βλ. Εικ. 5). Τα 150 ml γάλα είναι αρκετά για 2 φλυτζάνια καπουτσίνο. Πασπαλίστε τον καφέ με τριμμένη σοκολάτα ή κακάο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

**Προφυλάξεις**

• Ποτέ μην τοποθετείτε το Σείκερ για Αφρό Γάλακτος κατευθείαν επάνω στην ηλεκτρική κουζίνα.

- Μην αφήνετε το γάλα να βράσει, γιατί αυτό επηρεάζει την γεύση.
  - Το γάλα θα πρέπει να έχει θερμοκρασία υψηλότερη από 60°C ή θερμοκρασία ψυγείου και όχι θερμοκρασία δωματίου, διότι θα είναι δύσκολο να το χτυπήσετε.
  - Ακατάλληλο για γάλα σε σκόνη.
  - Μέγιστη θερμοκρασία 120°C.
- Στο φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε μόνο με γάλα ή νερό

Μπορείτε να το πλύνετε στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

Ισχύει η συνηθισμένη εγγύηση της Tupperware.

## MOMENTS™ PJENILICA ZA MLJEKO

Hvala Vam što ste kupili Tupperware Pjenilicu za mljeko. Idealna je za pravljenje kremaste pjene za cappuccino, kavu s mljekom i mocca-u. Polulitreni vrč također se može koristiti za posluživanje preljeva.

### Uputstva za pravljenje pjene od mljeka

1. Napunite vrč mljekom do gornje oznake (150ml). (pogl. Sl. 1)
2. Za vruće mljeko: stavite vrč (bez kutlačice) u mikrovalnu pećnicu sa poklopcem tako da je ljevak u otvorenom položaju. Zagrijavajte na umjerenoj temperaturi do 1 min. (pogl. Sl. 2). Ili, zagrijavajte mljeko u metalnoj posudi na štednjaku do 65°C, pa ga vrućeg ulijte u vrč.
3. Stavite kutlaču u vrč; postavite poklopac tako da je ljevak u **zatvorenom** položaju. (pogl. Sl. 3)
4. Držite poklopac spuštenim, i potiskujte klip gore-dolje do 40 sekundi. (pogl. Sl. 4). Ostavite mljeko da se taloži nekoliko sekundi i tako zgusne.

5. Kutlačom podijelite tučeno mljeko u šalice, te dodajte netučenog mljeka prema želji. (pogl. Sl. 5) 150-ml mljeka je dovoljno za 2 šalice cappuccino-a. Pospite odozgo naribanom čokoladom ili kakao-prahom prema želji.

### Mjere opreza

- Nikada ne stavljajte pjenilicu za mljeko direktno na površinu štednjaka.
- Ne "kuhajte" mljeko jer to utječe na njegov okus.
- Mlijeko bi trebalo biti preko 60°C ili na temperaturi hladnjaka, a ne sobnoj temperaturi, jer ona otežava tučenje.
- Nije prikladno za mljeko u prahu.
- Maksimalna temperatura 120°C. Nije za korištenje u mikrovalnoj pećnici, osim sa mljekom ili vodom.

Čistite bilo ručno ili u perilici za posuđe.

Proizvod ima uobičajena Tupperware jamstva.

## KONVICE NA PŘÍPRAVU MLÉČNÉ PĚNY

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili konvici Tupperware na přípravu mléčné pěny. Tato konvice je ideální na přípravu mléčné pěny do kapučína, kávy s mlékem i kávy moka. Konvici s obsahem 0,5 l lze využít i pro servírování omáček.

### Návod k přípravě mléčné pěny

1. Naplníte konvici mlékem až po značku maxima (150 ml) - (viz obr. 1).
2. Před ohřevem v mikrovlnné troubě vždy vyjměte naběračku se sítkem. Během ohřívání mléka v konvici v mikrovlnné troubě ponechejte pokličku v otevřené poloze. Mléko ohřívajte v mikrovlnné troubě na střední výkon po dobu maximálně 1 minuty (viz obr. 2). Mléko lze také ohřát v hrnci na sporáku na teplotu nepřesahující 65°C a poté jej nalít do konvice.
3. Vložte do konvice naběračku se sítkem a přiklopením pokličky konvici **uzavřete** (viz obr. 3).
4. Přidržete uzavřenou pokličku a pohybujte držadlem naběračky směrem nahoru a dolů po dobu asi

40 vteřin (viz obr. 4). Poté nechte mléko několik vteřin odstát, aby zhoustlo.

5. Pomocí naběračky rozdělte našlehané mléko do šálek. Pro zlepšení chuti můžete do kávy přidat také nenašlehané mléko (viz obr. 5). Na dva šálky kapučína postačí 150 ml mléka. Kávu můžete dochutit posypáním strouhanou čokoládou nebo kakaem.

### Upozornění

- Nikdy nepokládejte konvici přímo na horký sporák.
- Mléko "nevařte" - varem se zhoršuje chuť mléčné pěny.
- Mléko by mělo mít teplotu vyšší než 60°C nebo naopak teplotu chladničky. Mléko pokojové teploty se obtížně šlehá.
- Pro přípravu nepoužívejte sušené mléko.
- Konvici lze použít maximálně do teploty 120°C. Konvice není určena do mikrovlnné trouby. V mikrovlnné troubě lze v konvici ohřívát pouze mléko nebo vodu.

Konvici můžete umývat v ruce nebo v myčce na nádobí.

Na výrobek se vztahuje běžná záruka Tupperware.

## KONVICA NA PRÍPRAVU MLIEČNEJ PENY

Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili konvicu Tupperware na prípravu mliečnej peny. Táto konvica je ideálna na prípravu mliečnej peny do kapučína, kávy s mliekom i kávy moka. Konvicu s obsahom 0,5 l môžete využiť i na servírovanie omáčok.

### Návod na prípravu mliečnej peny

1. Naplňte konvicu mliekom až po značku maxima (150 ml) – (viď. obr. 1).

2. Pred ohriatím v mikrovlnnej rúre vždy vyberte naberačku so sitkom. Počas ohrievania mlieka v konvici v mikrovlnnej rúre nechajte pokrievku v otvorenej polohe. Mlieko ohrievajte na stredný výkon mikrovlnnej rúry maximálne počas 1 minúty (viď. obr. 2). Mlieko môžete ohriať aj v hrnci na sporáku na teplotu nepresahujúcu 65°C a potom ho nalejete do konvice.

3. Do konvice vložte naberačku so sitkom a priklopením pokrievky konvicu **uzatvorte** (viď. obr. 3).

4. Pridržite uzavretú pokrievku a pohybuje držadlom naberačky smerom hore a dole približne

40 sekúnd (viď. obr. 4). Potom nechajte mlieko niekoľko sekúnd odstáť, aby zhusťlo.

5. Pomocou naberačky rozdelte našľahané mlieko do šálok. Na zlepšenie chuti môžete do kávy pridať aj nešľahané mlieko (viď. obr. 5). Na dve šálky kapučína postačí 150 ml mlieka. Kávu môžete dochutiť posypanou strúhanou čokoládou alebo kakaom.

### Upozornenie

- Konvicu nikdy nekladte na horúci sporák.
- Mlieko "nevarte" – varením sa zhoršuje chuť mliečnej peny.
- Mlieko by malo mať teplotu vyššiu ako 60°C alebo naopak teplotu chladničky. Mlieko s izbovou teplotou sa ťažšie ťahá.
- Na prípravu nepoužívajte sušené mlieko.
- Konvicu je možné použiť maximálne do teploty 120°C. Konvica nie je určená do mikrovlnnej rúry. V mikrovlnnej rúre je možné v konvici ohrievať iba mlieko alebo vodu.

Konvicu môžete umývať v ruke alebo v umývačke na riad.

Na výrobok sa vzťahuje bežná záruka Tupperware.

## KAWIARENKA - MIKSER CAPUCCINO

Dziękujemy Państwu za zakup Miksera Cappuccino z serii KAWIARENKA do ubijania mleka. Mikser służy do wytwarzania pianki mlecznej do kawy cappuccino i latte. Półlitrowy dzbanek można wykorzystać również do serwowania sosów i napojów.

### Instrukcja ubijania mleka

1. Nalej mleko do dzbanka do poziomu oznaczonego kreską (150 ml). (Patrz rys. 1)
2. Aby podgrzać mleko, umieść dzbanek (bez mieszadła) w kuchence mikrofalowej z pokrywką z otwartym dziobkiem. Podgrzewaj w średniej temperaturze, maksymalnie do 1 minuty. (Patrz rys. 2) Można też podgrzać mleko w rondlu na palniku maksymalnie do temperatury 65°C, a następnie przelać do dzbanka.
3. Włóż mieszadło do dzbanka, nałóż pokrywkę i **zamknij** dziobek. (Patrz rys. 3)

4. Przytrzymując pokrywkę wykonuj ruchy mieszadłem w górę i w dół przez 40 sekund. (Patrz rys. 4) Odstaw dzbanek na kilka sekund, aby piana opadła i zgęstniała.

5. Przy pomocy mieszadła nakładaj ubitą pianę do filiżanek z kawą, a nieubite mleko dodaj do smaku. (Patrz rys. 5) Ze 150 ml mleka można przygotować 2 filiżanki cappuccino. Udekoruj kawę utartą czekoladą lub kakao.

### Środki ostrożności

- Nie stawiaj dzbanka bezpośrednio na palnik kuchenki.
- Nie dopuść do zagotowania mleka, gdyż negatywnie wpływa to na jego smak.
- Mleko najlepiej ubijać po podgrzaniu do temperatury 60°C lub po schłodzeniu.
- Mikser nie nadaje się do ubijania mleka w proszku.
- Dzbaneł jest odporny na temperatury do 120°C. Wstawiać do kuchenki mikrofalowej po napełnieniu mlekiem lub wodą.

Dzbaneł przeznaczony jest do mycia ręcznego lub w zmywarce.

Podlega gwarancji Tupperware.

## TUPPERWARE TEJHABOSÍTÓ

Köszönjük, hogy a Tupperware Tejhabosítót választotta. Ideális, ha krémes habot készítünk kapucsínóhoz, tejeskávéhoz vagy kávéhoz. A 0,5 literes kancsó használható szószok tálalására is.

### Habos tej készítése

1. Töltse meg a kancsót a maximum jelzésig (150 ml)! (1. ábra)

2. Ha meleg tejet szeretne készíteni, tegye a kancsót a fedéllel (de a habosítókanál nélkül) a mikrohullámú sütőbe úgy, hogy a kancsó szája nyitott helyzetű legyen! Melegítse közepes fokan max. 1 perccig! (2. ábra) Fel lehet melegíteni a tejet egy lábasban a tűzhelyen is 65°C-ra, és utána beleönteni a kancsóba.

3. Tegye a habosítókanalat a kancsóba, és tegye vissza a fedelet úgy, hogy a kifolyónyílás **zárt** állásban legyen! (3. ábra)

4. Tartsa a fedelet lenyomva, és a habosítókanalat felváltva nyomja le és húzza fel, max. 40 másodpercig. (4. ábra) Várjon pár másodpercig, hogy a tej sűrűsödjön egy kicsit!

5. A habosítókanállal a felvert tejet a csészékbe lehet mereni, és a nem felvert tej hozzáadásával is ízesíteni. (5. ábra) 150 ml tej két csésze kapucsínóhoz elegendő. Szórhat a tetejére reszelt csokoládét vagy kakaóport ízesítésként.

### Előírások:

- Ne tegye a Tejhabosítót közvetlenül a tűzhelyre!
- A tejet nem szabad felforralni, mert ez megváltoztatja az ízét.
- A tej hőmérséklete vagy 60°C feletti legyen, vagy hűtő-hideg, de semmiképpen ne szobahőmérsékletű, mert úgy nehéz habosítani.
- Tejpor nem alkalmas alapanyagnak.
- A megengedett maximális hőmérséklet 120°C. A mikrohullámú sütőben csak tej vagy víz melegítésére használható a termék.

A mosogatása kézzel és géppel is történhet.

A szokásos Tupperware garancia érvényes a termékre.



## ВСПЕНИВАТЕЛЬ МОЛОКА

Мы благодарим Вас за покупку этого вспенивателя молока фирмы "Таппервэр". Он идеально пригоден для приготовления густой молочной пены для кофе "капучино", "латте" и "мокко". Кувшин емкостью 0,5 л можно также использовать для подачи к столу соуса.

### Инструкция по приготовлению вспененного молока

1. Наполните кувшин молоком до риски максимального уровня (150 мл). (См. рис. 1)

2. Для подогрева молока поставьте кувшин (без разливательной ложки) в микроволновую печь, при этом крышка кувшина должна быть установлена в положение "носик открыт". Подогревайте молоко при средней температуре около 1 минуты. (См. рис. 2) Или подогрейте молоко в какой-нибудь кастрюльке на плите до температуры 65°C и перелите его в кувшин.

3. Поставьте в кувшин разливательную ложку; установите его крышку на место так, чтобы носик кувшина был **закрит**. (См. рис. 3)

4. Прижмите крышку и потолкайте шток ложки вверх и вниз в течение 40 секунд. (См. рис. 4) Дайте молоку

осесть в течение нескольких секунд, чтобы оно сгустилось.

5. Используйте ложку для разлива взбитого молока в чашки и добавьте по вкусу не взбитого молока. (См. рис. 5) 150 мл молока достаточно для приготовления 2-х чашек кофе "капучино". Сверху можно посыпать по вкусу тертым шоколадом или порошком какао.

### Меры предосторожности

- Ни в коем случае не ставьте вспениватель молока прямо на горячую кухонную плиту.
- Не следует кипятить молоко, так как это влияет на его вкус.
- Молоко должно иметь температуру более 60°C или температуру холодильника, но не комнатную температуру, иначе его трудно взбивать.
- Не пригоден для взбивания молока, полученного из порошка.
- Максимальная температура 120°C. Не пригоден для использования в микроволновой печи, если только в него не налито молоко или вода.

Мойте его либо вручную, либо в посудомоечной машине.

На него выдается обычная гарантия фирмы "Таппервэр".

**MOMENTS™ PIENO PLAKIKLIS**

Dėkojame, kad nusipirkote pieno plakiklį iš "Tupperware". Jis puikiai tinka gaminti putų Cappuccino, Latte, ir Mocha kavai. 0,5 l ąsotį galima panaudoti ir padažams patiekti.

**Pieno putų gaminimo instrukcija:**

1. Į ąsotį pripilkite pieno iki maksimalaus lygio žymės (150 ml). (Žr. 1 pav.)
2. Jei reikia - pieną pašildykite, ąsotį (be mentelės) įdėję į mikrobangų krosnelę taip, kad snapelis liktų neuždengtas. Kaitinkite esant vidutiniam karščiui ne ilgiau kaip 1 minutę. (Žr. 2 pav.). Arba, prieš įplėdami pieną į ąsotį, pašildykite jį dubenėlyje ant viryklės iki 65°C temperatūros.
3. Į ąsotį įdėkite plakimo mentelę, ąsotį uždenkite ir uždarykite snapelį. (Žr. 3 pav.)
4. Užspauskite dangtį, pakelkite ir nuleiskite stūmokį 40 sekundžių. (Žr. 4 pav.) Kelioms sekundėms palikite pieną nusistovėti, kad sutirštėtų.

5. Dėdami išplaktą pieną į puodelius, naudokite mentelę. Pagal skonį galima įpilti šiek tiek neplakto pieno. (Žr. 5 pav.) 150 ml pieno užtenka 2 puodeliams Cappuccino kavos. Pagal skonį ant viršaus galite užbarstyti tarkuoto šokolado arba kakavos miltelių.

**Perspėjimai:**

- Niekada nedėkite pieno plakiklio tiesiai ant viryklės.
- "Neužvirinkite" pieno, nes tai sugadins jo skonį.
- Pienas turi būti ne kambario temperatūros, o šaldytuvo ar šiek tiek aukštesnės negu 60°C, kadangi kambario temperatūros pieną sunku išplakti.
- Nepatartina naudoti pieno miltelių.
- Maksimali temperatūra 120°C. Nenaudokite mikrobangų krosnelėje kitkam, išskyrus pieno arba vandens šildymui.

Plauti rankomis arba indaplovėje.

Taikoma įprasta "Tupperware" garantija.

**MOMENTS™ MILK FOAMER**

Tupperware Milk Foamer'i satın aldığınız için teşekkür ederiz. Cappuccino ve moka gibi içeceklerle krema köpüğü eklemek için ideal bir üründür. Servis yapmak içinde kullanılabilir.

**Köpüklü süt yapma talimatları**

1. Kabı maksimum işaretine kadar (150 ml) sütle doldurun (Şekil 1'e bakın).
2. Sıcak süt için kabı (kepçesiz), kapağı açık konumundayken mikrodalga fırına yerleştirin. 1 dakika boyunca orta kuvvette çalışan fırında bekletin (Şekil 2'ye bakın). Ya da sütü, kaba aktarmadan önce bir cezvede 65°C'ye kadar ısıtın.
3. Kepçeyi kaba yerleştirin, ucu kapalı halde kapağı kapatın (Şekil 3'e bakın).
4. Kapağı tutun ve pistonu yaklaşık 40 saniye boyunca yukarı-aşağı hareket ettirin (Şekil 4'e bakın). Sütün köpürmesi için bir kaç saniye bekletin.

5. Çırpılan sütü fincanlara aktarmak için kepçeyi kullanın ve fincanlara lezzet için çırpılmamış süt ekleyin (Şekil 5'e bakın). 150-ml süttten, 2 kupa cappuccino yapabilirsiniz. Daha fazla lezzet için üstüne rendelenmiş çikolata ya da kakao tozu ekleyin.

**Önlemler**

- Süt köpükendirme aracını asla doğrudan ocağa koymayın.
- Lezzetini etkileyeceğinden sütü "kaynatmayın".
- Süt 60°C'den yüksek ya da soğuk halde olmalıdır. Çırpılması zor olduğundan oda sıcaklığında olmamalıdır.
- Süt tozuyla kullanıma uygun değildir.
- En yüksek sıcaklık 120°C'dir. Süt ya da su dışında bir malzemeye mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.

Elde ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Normal Tupperware garantisi geçerlidir.

**MOMENTS™ MILK FOAMER**

FLE10191

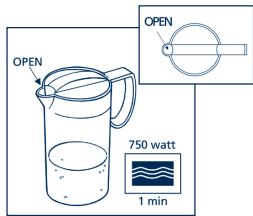
# Tupperware™



# MOMENTS™ MILK FOAMER



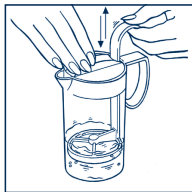
1



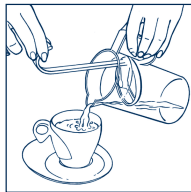
2



3



4



5

# MOMENTS™ MILK FOAMER

## MOMENTS™ MILK FOAMER

Thank you for buying the Tupperware Milk Foamer. It is ideal for making creamy froth for cappuccinos, lattes, and mochas. The 0.5L Pitcher can also be used to serve sauces at table.

### Instructions to make foamy milk

1. Fill the Pitcher with milk up to the maximum mark (150ml). (See Fig 1)
2. For hot milk, place pitcher (without ladle) in microwave oven with cover in open-spout position. Heat on medium for up to 1 minute. (See Fig 2). Or heat milk in a pan on the stovetop, up to 65°C, before transferring hot milk to the pitcher.
3. Put ladle in Pitcher; replace cover, with spout in **closed** position. (See Fig 3)
4. Hold cover down, and push the plunger up and down for up to 40 seconds. (See Fig 4) Let milk settle for a few seconds to thicken.

5. Use ladle to spoon whipped milk into cups, and add unwhipped milk to taste. (See Fig 5) 150-ml milk makes 2 cups cappuccino. Sprinkle grated chocolate or cocoa powder on top to taste.

### Precautions

- Never put milk foamer directly on stove top.
- Do not “boil” the milk as this affects the taste.
- Milk should be over 60°C or fridge temperature, not room temperature, as difficult to whip.
- Not suitable for powdered milk.
- Maximum temperature 120°C. Not for use in the microwave oven except with milk or water.

Clean either by hand or in the dishwasher.

Normal Tupperware warranty applies.

## MOUSSELAIT

Félicitations pour votre nouvelle acquisition ! Grâce à ce Mousselaït de Tupperware, vous pourrez préparer de délicieuses mousses crémeuses pour napper vos cappuccinos, mokas et autres cafés. Le pichet de 0,5 l peut aussi s'utiliser pour servir des sauces à table.

### Instructions pour préparer une mousse de lait

1. Remplissez le pichet de lait jusqu'à la graduation maximale (150 ml). (Voir Fig. 1)
2. Si vous voulez obtenir du lait chaud, placez le pichet (sans le mélangeur) au four à micro-ondes en mettant le couvercle avec le bec verseur en position ouverte. Chauffez à température moyenne pendant 1 minute. (Voir Fig. 2) Vous pouvez également chauffer le lait dans une casserole, jusqu'à 65°C maximum, et ensuite le transférer dans le pichet.
3. Placez le mélangeur dans le pichet; remettez le couvercle mais cette fois avec le bec verseur en position **fermée**. (Voir Fig. 3)
4. Maintenez le couvercle fermé et poussez et tirez sur la tige du mélangeur pendant 40 secondes.

(Voir Fig. 4). Laissez le lait reposer pendant quelques secondes pour qu'il épaississe.

5. Utilisez le mélangeur pour verser le lait fouetté dans les tasses et ajoutez du lait non fouetté pour le goût. (Voir Fig. 5) 150 ml de lait vous permettent de préparer 2 tasses de cappuccino. Saupoudrez de chocolat râpé ou de poudre de cacao pour le goût.

### Attention

- Ne placez jamais le Mousselaït directement sur des plaques chauffantes.
  - Ne faites pas « bouillir » le lait car cela risquerait d'altérer le goût.
  - Le lait chaud doit être porté à 60°C environ ou être à la température du réfrigérateur (pas à température ambiante) si vous voulez préparer de la mousse de lait.
  - N'utilisez pas de lait en poudre.
  - Température maximale: 120°C.
- N'utilisez pas le Mousselaït au four à micro-ondes, sauf pour chauffer du lait ou de l'eau.

Lavez le mousoir à la main ou au lave-vaisselle. Le Mousselaït bénéficie de la même garantie que les autres produits Tupperware, dans les conditions normales d'utilisation.

## MOMENTS™ MILCHSCHÄUMER

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Tupperware Moments Milchsäumers. Er ist ideal zur Zubereitung von Milchschaum für Cappuccinos, Cafe Lattes und Mochas. Die 0,5-l-Kanne eignet sich auch zum Servieren von Saucen am Tisch.

### Anleitung zur Milchschaum-Zubereitung

1. Füllen Sie die Canne bis maximal zur Mitte der Kaffeebohne (unterhalb des Griffs) mit Milch (150ml) (Siehe Abbildung 1).
2. Für heiÙe Milch die Canne (ohne Aufschäumlöffel) in den Mikrowellenherd stellen. Mit dem Deckel in offener Ausgussstellung bis zu 1 Minute bei 750 Watt erhitzen (Siehe Abbildung 2). Oder erwärmen Sie die Milch in einem Topf auf dem Herd bis auf ca. 65°C und füllen Sie die heiÙe Milch in die Canne.
3. Stellen Sie den Aufschäumlöffel in die Canne und schließen Sie den Deckel (Ausgussstellung **geschlossen**) (Siehe Abbildung 3).
4. Halten Sie den Deckel fest und bewegen Sie den Aufschäumlöffel bis zu 40 Sekunden auf und ab (Siehe Abbildung 4). Lassen Sie die

aufgeschäumte Milch für einige Sekunden stehen, damit sie dicker wird.

5. Benutzen Sie den Aufschäumlöffel, um die schaumig geschlagene Milch in den Tassen zu verteilen und fügen Sie ungeschlagene Milch zum besseren Geschmack hinzu (Siehe Abbildung 5). 150 ml Milch ergeben 2 Tassen Cappuccino. Streuen Sie für einen verfeinerten Geschmack geraspelte Schokolade oder Kakaopulver obendrauf.

### Anwendungshinweise

- Stellen Sie niemals den Milchschaumer auf die heiÙe Herdplatte.
- Die Milch nicht zum Kochen bringen, da dies den Geschmack beeinträchtigt.
- Die Milch sollte über 60°C warm sein oder Kühlschranktemperatur haben, jedoch nicht Zimmertemperatur, da sie sonst schwer aufzuschäumen ist.
- Nicht für Pulvermilch geeignet.
- Der Moments Milchschaumer ist hitzebeständig bis 120°C. Er darf nicht mit dem Aufschäumlöffel im Mikrowellenherd benutzt werden und eignet sich ausschließlich zum Wärmen von Milch und Wasser.

Das Produkt ist Spülmaschinen geeignet.

Es gilt die übliche Tupperware-Garantie.



**MOMENTS™ MELKSCHUIMER**

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Tupperware Melkschuimer. Hij is uitstekend geschikt om romig schuim te maken voor cappuccino, (choco)melk en mokka. De kan van 0,5 l kan ook worden gebruikt om aan tafel sauzen te serveren.

**Aanwijzingen om melkschuim te maken**

1. Vul de kan met melk tot aan het maximum maatstreepje (150ml). (Zie fig. 1)
2. Om warme melk te krijgen, plaatst u de kan (zonder klopper) in de microgolfoven, met de tuit van het deksel in open stand. 1 minuut opwarmen op half vermogen. (Zie fig. 2) Of verwarm melk in een pan op het vuur tot 65°C en giet de warme melk in de kan.
3. Zet de klopper in de kan; doe het deksel op de kan, met de tuit in **gesloten** stand (zie fig. 3).
4. Houd het deksel naar beneden en beweeg de klopper gedurende 40

seconden op en neer (zie fig. 4). Laat de melk gedurende enkele seconden rusten om aan te dikken.

5. Gebruik de klopper om het melkschuim in kopjes te lepelen en voeg naar keuze niet-geklopte melk toe (zie fig. 5). Met 150 ml melk maakt u 2 koppen cappuccino. Strooi er naar wens geraspte chocolade of cacao-poeder bovenop.

**Voorzorgen**

- Zet de melkschuimer nooit rechtstreeks op het vuur.
- "Kook" de melk niet, want dat tast de smaak aan.
- De melk moet warmer zijn dan 60°C warm of op koelkasttemperatuur, maar niet op kamertemperatuur, want dan is ze moeilijk te kloppen.
- Niet geschikt voor poedermelk.
- Maximum voedseltemperatuur 120°C. Niet voor gebruik in de microgolfoven, behalve met melk of water.

Schoonmaken met de hand of in de vaatwasmachine  
De gebruikelijke Tupperware-garantie is van toepassing.

## MAGIC MILK MOMENTS™ TUPPERWARE

Grazie per aver acquistato Magic Milk Tupperware, ideale per produrre una soffice schiuma cremosa per arricchire cappuccino, caffelatte ed espresso. La brocca da 0,5 l può essere utilizzata anche per servire salse in tavola.

### Istruzioni per ottenere un latte cremoso

1. Riempire la brocca con il latte fino al contrassegno del livello massimo (150 ml) (vedere fig. 1).
2. Per il latte caldo, collocare nel microonde la brocca (senza mestolino) con il coperchio aperto sul beccuccio. Scaldare a temperatura media per 1 minuto (vedere fig. 2). Oppure scaldare il latte in un pentolino sul fornello, portandolo a una temperatura massima di 65°C, prima di trasferirlo nella brocca.
3. Inserire il mestolino nella brocca e applicare il coperchio con il beccuccio **chiuso** (vedere fig. 3).

4. Tenere premuto il coperchio e spingere lo stantuffo su e giù, per 40 secondi (vedere fig. 4). Attendere alcuni istanti affinché il latte si depositi e la schiuma si addensi.

5. Utilizzando il mestolino, distribuire il latte montato nelle tazze e aggiungere latte non montato a piacere (vedere fig. 5). Con 150 ml di latte si ottengono 2 tazze di cappuccino. Ultimare con una spruzzata di cioccolato grattugiato o cacao in polvere.

### Precauzioni

- Non mettere il Magic Milk a diretto contatto con la fiamma del fornello.
- Non portare il latte a "ebollizione", poiché ciò ne altera il sapore.
- La temperatura del latte deve essere superiore a 60°C oppure di frigorifero. Il latte a temperatura ambiente è difficile da montare.
- Non idoneo per il latte in polvere.
- Temperatura massima: 120°C. Non utilizzare nel microonde, tranne che con latte o acqua.

Lavare a mano o in lavastoviglie.  
Prodotto coperto da normale garanzia Tupperware.

## CREMERO MOMENTS™

Gracias por comprar este Cremero Moments™. Este producto es ideal para conseguir una espuma cremosa en sus cafés con leche, de moca o cappuccinos. El Cremero de 0,5 l puede utilizarse también para servir salsas en la mesa.

### Instrucciones para conseguir una leche espumosa

1. Llenar el cremero de leche hasta alcanzar la marca de nivel máximo (150ml). (Véase Fig. 1)
2. Para calentar leche, introducir la jarra (sin el cucharón) en el microondas y con la tapa en posición de abierto. Calentar durante un minuto aproximadamente. (Véase Fig. 2) También se puede calentar la leche en un cazo hasta alcanzar una temperatura máxima de 65°C, y antes de pasarla al cremero.
3. Introduzca el cucharón en el cremero y gire la tapa hasta la posición de **cerrado** (Véase Fig. 3)
4. Mantenga cerrada la tapa y mueva el émbolo de arriba abajo, y viceversa, durante unos 40 segundos

(Véase Fig. 4). Deje reposar la leche durante unos segundos para que espese.

5. Utilice el cucharón para servir la crema en las tazas y añada leche normal a su gusto (Véase Fig. 5). Con 150 ml de leche podrá preparar 2 tazas de café cappuccino. Espolvoree con chocolate rallado o con cacao en polvo a su gusto.

### Precauciones

- No ponga el cremero directamente sobre un hornillo.
- No hierva la leche, ya que afectará a su sabor.
- La leche deberá estar a una temperatura superior a 60°C o bien a la del frigorífico, y no a temperatura ambiente, ya que ésto dificultaría montar la crema.
- No utilizar leche en polvo.
- Temperatura máxima de 120°C. No utilizar en el microondas si no es con leche o agua.

Se puede lavar a mano o en el lavavajillas.

Este producto cuenta con la garantía de los productos Tupperware.

## JARRO DE LEITE MOMENTS™

Obrigado por ter adquirido o Jarro de Leite Moments™ da Tupperware. O mesmo é perfeito para obter uma espuma cremosa para capuccinos, batidos e cafés moca. O jarro de 0,5 l também pode ser utilizado como molheira para servir à mesa.

### Instruções para obter um leite cremoso

1. Encha o Jarro com leite até a marca de nível máximo (150 ml). (Consultar a Fig. 1)
2. Para leite quente, coloque o jarro (sem a concha) no forno microondas com o bocal em posição aberta. Aqueça no nível médio durante o máximo de 1 minuto. (Consultar a Fig. 2) Em alternativa, aqueça o leite em recipiente próprio no fogão, até 65°C, antes de transferir o leite quente para o jarro.
3. Coloque a concha no Jarro; volte a colocar a tampa, com o bocal em posição **fechada**. (Consultar a Fig. 3)
4. Segure na tampa e puxe o êmbolo para cima e para baixo durante o máximo de 40 segundos.

(Consultar a Fig. 4) Deixe o leite assentar durante alguns segundos para que fique mais espesso.

5. Utilize a concha para deitar o leite batido nas chávenas, e acrescente leite normal a seu gosto. (Consultar a Fig. 5) 150 ml de leite dão para 2 chávenas de capuccino. Deite raspas de chocolate ou cacau em pó por cima a seu gosto.

### Precauções

- Nunca coloque o Jarro de leite directamente no fogão.
  - Não ferva o leite, pois isso afecta o sabor.
  - O leite deve estar acima dos 60°C ou à temperatura do frigorífico, mas não à temperatura ambiente, pois torna-se difícil de bater.
  - Não é adequado para leite em pó.
  - Temperatura máxima de 120°C.
- Não utilize no forno microondas senão com leite ou água.

Lave à mão ou na máquina de lavar loiça.

Aplica-se a habitual garantia da Tupperware.

## MOMENTS™ MÆLKESKUMMER

Tak for at have købt vores Tupperware Moments™ Mælkeskummer. Den er ideel til at lave cremet mælkeskum cappuccino, latte og mokka. 0,5L-kanden kan desuden benyttes som sovsekande ved middagsbordet.

### Brugsanvisning

1. Fyld kanden op med mælk til maksimum mærket (150 ml). (Se figur 1)
2. Varm mælken op i kanden (uden øse) i mikrobølgeovnen med låget i åben position. Varm mælken op ved middeltemperatur i op til 1 minut. (Se figur 2) Eller varm mælken op til 65°C i en gryde på komfuret, og hæld derefter den varme mælk over i kanden.
3. Kom øsen i kanden. Sæt låget på i **lukket** position. (Se figur 3)
4. Hold låget nede, og skub stemplet op og ned i op til 40 sekunder. (Se figur 4) Lad mælken hvile i et par sekunder til den bliver tyk.

5. Kom den piskede mælk i kopper ved hjælp af øsen, og tilføj upisket mælk efter behag. (Se figur 5) Til 2 kopper cappuccino skal der anvendes 150 ml mælk. Drys revet chokolade eller kakaopulver på toppen efter behag.

### Forholdsregler

- Stil aldrig mælkeskummeren direkte på komfuret.
- "Kog" ikke mælken, da dette vil påvirke smagen.
- Mælken skal være over 60°C varm eller køleskabskold og ikke stuetemperatur, hvilket gør den svær at piske.
- Ikke egnet til mælkepulver.
- Maksimum temperatur 120°C. Egner sig ikke til mikrobølgeovn, medmindre den er fyldt med mælk eller vand.

Rengjør for hånd eller i oppvaskmaskin.

Tupperwares normale garanti gjelder.

**MOMENTS™ MAIDONVAAHDOTIN**

Kiitämme sinua Tupperwaren Moments™ Maidonvaahdotin hankinnan johdosta. Tuote on ihanteellinen kermamaisen vaahdon valmistukseen cappuccino, maito- ja makkakahveihin. Kannua 0,5 l voi käyttää myös kastikkeiden tarjoiluun.

**Maitovaahdon valmistus**

1. Täytä kannu maidolla merkkiin asti (150ml). (Ks. kuva 1)
2. Lämmitä maito kannussa (ilman sekoitinta) mikroaaltouunissa kannen nokan ollessa auki-asennossa. Lämmitä keskilämmöllä noin yksi minuutti. (Ks. kuva 2) Tai lämmitä maito kattilassa liedellä 65°C:een ennen kuin kaadat kuuman maidon kannuun.
3. Laita sekoitin kannuun ja kansi päälle, käännä nokka **suljettu-asentoon**. (Ks. kuva 3)
4. Pidä kansi alhaalla ja vedä mäntää ylös ja alas noin 40 sekuntia. (Ks. kuva 4) Anna maidon saostua muutama sekunti.

5. Kaada maitovaahdot sekoitinta apuna käyttäen kuppeihin ja lisää vatkamatonta maitoa maun mukaan. (Ks. kuva 5) 150 ml maidosta saat maitovaahdon 2 kupilliseen cappuccino-kahvia. Ripottele halutessasi pinnalle raastettua suklaata tai kaakaojauhetta.

**Huomioitavaa**

- Älä laita Maidonvaahdotinta koskaan kuumalle liedelle.
- Älä "keitä" maitoa, koska se vaikuttaa makuun.
- Maidon on oltava yli 60°C tai jääkaappikylmä, ei huoneenlämpöistä, koska se vaahdotuu huonosti.
- Ei sovellu maitojauheesta tehtyyn maitoon.
- Maksimi lämpötila 120°C. Ei saa käyttää mikroaaltouunissa muun kuin maidon tai veden lämmittämiseen.

Voidaan pestä joko käsin tai astianpesukoneessa.

Tuotteella on normaali Tupperwaren laaturakuu.

**MOMENTS™ PIIMAVAHUSTAJA**

Täname Teid, et ostsite Tupperware piimavahustaja, mis on ideaalne kreemja vahu valmistamiseks cappuccinole, piimakohvile ja moka kohvile. 0,5 l kannu saab samuti kasutada laual kastmete serveerimiseks.

**Piimavahu valmistamise juhend**

1. Täitke kann piimaga ülemise piirini (150 ml). (Vt. joonis 1).
2. Kuuma piima saamiseks asetage kaanega kann (ilma kulbita) mikrolaineahju avatud tilaga asendisse. Soojendage keskmisel kuumusel kuni 1 minut (vt. joonis 2) või kuumutage piima pliidi peal kastrulis kuni 65 °C-ni enne kuuma piima kannu kallamist.
3. Asetage kulp kannu; vahetage kaas, tila jääb **suletud** asendisse (vt. joonis 3).
4. Hoidke kaas peal ning lükake kolbi üles ja alla kuni 40 sekundit (vt. joonis 4). Laske piimal mõned sekundid settida.

5. Kasutage kulbi abi vahustatud piima tassidesse kallamisel ning lisage vahustamata piim maitseks (vt. joonis 5). 150 ml piimast saab 2 tassi cappuccinot. Raputage riivitud šokolaadi või kakaopulbrit maitseks peale.

**Ettevaatust**

- Ärge asetage piimavahustajat kunagi otse pliidi peale
- Ärge piima "keema ajage", kuna see muudab maitset.
- Piim peaks olema üle 60 °C või külmkapi temperatuuril, mitte toatemperatuuril, kuna siis on raske vahustada.
- Ei sobi pulbripiimale.
- Maksimumtemperatuur 120 °C. Mitte kasutada mikrolaineahjus ilma piima või veeta.

Puhastage käsitsi või nõudepesumasinas.

Tootele kehtib Tupperware tavaline garantii.

**MOMENTS™ PIENA PUTOTĀJS**

Paldies, ka iegādājāties Tupperware piena putotāju. Tas ir lieliski piemērots krēma putu pagatavošanai kapučīno, lātei un mokas kafijai. 0,5 l krūze izmantojama arī mērču pasniegšanai galdā.

**Instrukcija piena putu pagatavošanai**

1. Piepildiet krūzi ar pienu līdz maksimālai atzīmei (150 ml). (Skat. 1. zīm.)
2. Lai iegūtu karstu pienu, ievietojiet krūzi (bez lāpstiņas) mikroviļņu krāsnī ar vāku atvērta sniņa stāvoklī. Sildiet pienu apmēram 1 minūti līdz vidējai temperatūrai (Skat. 2. zīm.), vai arī sakarsējiet pienu katlā uz plīts līdz 65°C, pēc tam pārlejiet karsto pienu krūzē.
3. Ievietojiet lāpstiņu krūzē, uzlieciet vāku ar snipi  **aizvērtā**  stāvoklī. (Skat. 3. zīm.)
4. Turot vāku, 40 sekundes virziet kātu augšup un lejup. (Skat. 4. zīm.) Dažas sekundes ļaujiet pienam nostāties, lai tas sabiezētu.

5. Ar lāpstiņu izsmeliet saputoto pienu tasītēs un pēc garšas pievienojiet nesaputoto pienu. (Skat. 5. zīm.) 150 ml piena pietiek, lai pagatavotu 2 tasītes kapučīno kafijas. Lai iegūtu labāku garšu, virsū uzberiet maltu šokolādi vai kakao pulveri.

**Piesardzības mēri:**

- Nekad nelieciet piena putotāju tieši uz karstas plīts.
- Nevāriet pienu, jo tas ietekmē tā garšu.
- Pienam ir jābūt virs 60°C vai ledusskapja, nevis istabas temperatūrā, jo tas atvieglo putošanu.
- Nav piemērots pienam, kas iegūts no piena pulvera.
- Maksimālā temperatūra 120°C. Nelietojiet mikroviļņu krāsnī, izņemot gadījumus, kad putotājā ir piens vai ūdens.

Mazgājiet ar rokām vai trauku mazgājamā mašīnā.

Piemērojama standarta Tupperware garantija.