SHARP

Libro del menú

TE-T56U

# *Tea-Ceré*

## Recetas deliciosas para disfrutar todos los días del té

茶

SHARP

**SHARP ELECTRONICS CORPORATION**
**Sharp Plaza, Mahwah,**
**New Jersey 07495-1163 U.S.A.**

# CONTENIDO


p. *ES-3* Variedades de té para disfrutar de muchas maneras

- Té japonés
- Té negro
- Té chino
- Otros tipos de té
- ♦ Tés que no pueden molerse en el mortero para el té

Bebidas

p. *ES-4* Matcha

- Matcha auténtico
- Matcha más ligero

p. *ES-5* Té caliente

- Té verde / Té verde fuerte
- Té verde tostado, té chino, té negro
- Té verde como el Matcha

p. *ES-6* Deliciosos lattes de té

- Latte de té verde
- Latte de té negro
- Latte de té verde tostado
- ♦ ¡Es fácil hacer bebidas en polvo a partir de ingredientes comprados en una tienda!
- · Latte de café instantáneo

p. *ES-7* Té frío

- Té verde / Té verde fuerte
- Té verde tostado, té chino, té negro
- Té verde como el Matcha

p. *ES-8* Otras bebidas de las que disfrutar

- Té de miel y jengibre
- Latte Chai
- Cócteles de té en polvo
- Leche en polvo de soja de sésamo

※Con respecto a la notación de medidas: 1 cucharilla te al ras (cucharilla incluida) = 0,02 oz/0,6 g; las medidas para otros ingredientes que no sean té en polvo son 1 cucharada sopera = 15 ml, 1 cucharilla = 5 ml (1 ml = 1 cc).
※Todas las imágenes de comida en este libro del menú son ejemplos. Dependiendo de los ingredientes y de las hojas de té usadas, la comida podría tener un aspecto distinto del mostrado en las imágenes.
※Los productos y los accesorios incluidos podrían tener un aspecto ligeramente distinto de los que se muestran en las imágenes.



■ Para usar correctamente la Tetera, lea el “Manual de operación” para obtener ejemplos básicos de uso y otros aspectos importantes.

ESPAÑOL

Cocina


p. *ES-9-12* Platos principales salados y acompañamientos

- Gachas de arroz con té verde
- Tostadas de té
- Arroz de taro con té verde tostado
- Pescado seco y sazonadores de té para arroz
- Pasta cremosa con té
- Cayena con té
- Gratén de té verde ♦ Salsa blanca con té
- Doria con té verde tostado
- Croquetas de patata y queso con té verde
- Pollo salteado al té negro con setas
- Caballa española horneada con Miso y glaseado de té ♦ Miso y glaseado de té
- Dumplings de raíz de loto con té y salsa espesa

Recetas usando té en polvo fino

- Vinagreta de té
- Salsa de té
- Dip de queso al té verde
- Sal de té verde
- ♦ Sea creativo

p. *ES-13-16* Platos dulces y postres

- Galletas de té
- Panqué de té verde con alubias rojas azucaradas
- Panqué de té negro
- Brazo de gitano de té verde
- Hojaldres con sabor a té
- Boniato ‘Chakin’-Cloth comprimido
- Pan de té al vapor
- Crema de natillas con té
- Pasta de alubia dulce y barras de gelatina de té
- Dumplings de harina de arroz con té
- Brocheta de dumplings de té
- Salsa de caramelo
- Budín de té ♦ Caramel Sauce

p. *ES-17-18* Guía de inicio rápido

# Variedades de té para disfrutar de muchas maneras

Este producto puede moler varias hojas de té y convertirlas en polvo.
Familiarícese con las características distintivas de las hojas de té que pueden molerse en el mortero para el té.

* Consulte “Tés que no pueden molerse en el mortero para el té”.

## Té japonés

Té verde

Hay distintos tipos de té verde dependiendo de los métodos de cultivo, tiempo de cosecha, proceso de manufacturación, etc.

- Sencha
- Tencha (Ingrediente de Matcha)
- Gyokuro
- Té verde tostado, etc.

*Cuando utilice hojas grandes de té como por ejemplo té verde tostado, coloque las hojas en una bolsa de plástico y frótelas hasta que se hagan más pequeñas. Saque también todos los tallos de las hojas.

## Té negro

Ceylon

Los tés tienen características individuales influenciadas por el clima local y el medio ambiente.
Por lo tanto, muchos tés llevan el nombre de su región:

- Darjeeling
- Ceylán
- Assam, etc.

## Té chino

Oolong Tea

Hay cientos de tipos de tés y varias maneras de distinguirlos; incluyendo el color, forma de las hojas, aroma, etc.
Normalmente, los tés se distinguen por el grado de fermentación..

- Té Oolong
- Té de jazmín, etc.

## Otros tipos de té

Té Rooibos

Tés hechos con otras sustancias que no sean plantas de té.

- Té Rooibos, etc.

* Corte las hojas largas de té que no quepan en la ranura de inserción del molino antes de usar.

## Tés que no pueden molerse en el mortero del té

Este mortero del té está diseñado para moler hojas de té.
Los tés siguientes podrían dañar el mortero del té, por lo que no los muela en este dispositivo.

- Té de cebada, té de soja negro, tés florales, tés que contengan frutos secos, flores, semillas o elementos duros, té derivado de otras sustancias duras;
- Té de arroz tostado o té de alforfón, tés hechos de otros materiales que no sean hojas (tales como arroz o frutos);
- Té de bardana u otros tés extremadamente fibrosos;
- Tallos de hojas duras de té tales como té verde tostado;
- Hojas de té que ya se encuentran en polvo (Estas podrían atascar el dispositivo).

Té de bardana

Tés florales

Té de cebada



ESPAÑOL

Bebidas

# Matcha

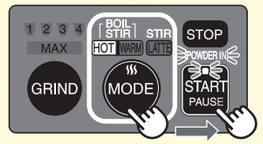
* Haga té en polvo mediante la selección de “FINE” en la esfera para ajustar el molido. Para más detalles, consulte la página ES-9 del Manual de operación.

El polvo Matcha está hecho de hojas de té Tencha, las cuales crecen en la sombra y se secan sin enrollarse.

“Preparacion”

### (Para hacer Matcha caliente)

① Llene el depósito de agua con agua fría.
※ Nivel de agua 1 (unos 150 ml) para una taza de té
※ Para Matcha auténtico, el nivel de agua máximo es 1. Para Matcha más ligero, el nivel de agua máximo is 4.
② Abra la tapa del contenedor de té, ponga polvo de té Matcha y cierre la cubierta de la tapa.
③ Seleccione “HOT” y pulse el botón START.




### (Finalizar)

Abra la cerradura y pulse la palanca para verter té.

* Para disfrutar de la hermosa espuma de Matcha, retire el contenedor del té, abra la tapa y vierta el té directamente en la taza. (La tapa podría estar CALIENTE, por lo que debe usar un paño para evitar quemaduras).
* Cuando haga Matcha, las hojas Tencha necesitan ser molidas con la cantidad “MAX” de antemano.
※ Se puede hacer, 0,21 oz/6,0 g de polvo Matcha (para 2 tazas de Matcha auténtico) seleccionando “MAX”. Si no usa inmediatamente el té en polvo, guárdelo en un envase sellado y refrigérelo.

* Se aconseja beber el té inmediatamente después de prepararlo para prevenir la precipitación del polvo.

## Matcha auténtico

* Rellene solo hasta nivel 1 del Depósito de agua.

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Té en polvo Matcha: 5 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / Agua: 150 ml

## Matcha más ligero

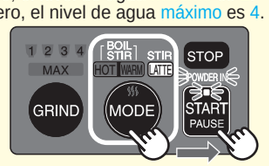
**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Té en polvo Matcha: 1 cucharilla de té al ras (lado pequeño) / Agua: 150 ml

“Preparacion”

### (Para hacer Matcha frío)

① Vierta agua fría en el contenedor de té, añada té en polvo Matcha, cierre la tapa e inserte en la unidad principal.
※ Rellene hasta el nivel 1 de la línea 冷茶 [Té frío] del contenedor de té (unos 150 ml) para una taza.
※ Para Matcha auténtico, el nivel de agua máximo es 1. Para Matcha más ligero, el nivel de agua máximo es 4.
※ No utilice el depósito de agua.
② Seleccione “LATTE” y pulse el botón START.




### (Finalizado)

Abra la cerradura y pulse la palanca para verter té.

* Para disfrutar de la hermosa espuma de Matcha, retire el contenedor del té, abra la tapa y vierta el té directamente en el vaso.
* No ponga hielo en el contenedor.
* Cuando haga Matcha, las hojas Tencha necesitan ser molidas con la cantidad “MAX” de antemano.
※ Se puede hacer, 0,21 oz/6,0 g de polvo Matcha (para 2 tazas de Matcha auténtico) seleccionando “MAX”. Si no usa inmediatamente el té en polvo, guárdelo en un envase sellado y refrigérelo.

* Se aconseja beber el té inmediatamente después de prepararlo para prevenir la precipitación del polvo.

## Matcha auténtico

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Té en polvo Matcha: 5 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / Agua: 150 ml

## Matcha más ligero

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Té en polvo Matcha: 1 cucharilla de té al ras (lado pequeño) / Agua: 150 ml

Bebidas

# Té caliente

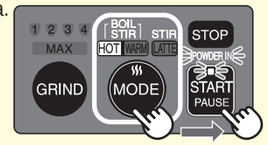
✻Haga té en polvo mediante la selección de “FINE” en la esfera para ajustar el molido. Para más detalles, consulte la página ES-9 del Manual de operación.

Use su té en polvo favorito para hacer té caliente.

“Preparacion”

**(Para hacer té caliente)**

① Llene el depósito de agua con agua fría.
※ Nivel de agua 1 (unos 150 ml) para una taza de té
※ Es posible hasta el nivel de agua 4 (4 tazas) (para té verde como el Matcha, rellene solo hasta el nivel de agua 1) .
② 2. Abra la tapa del contenedor de té, ponga té en polvo y cierre la tapa.
③ Seleccione “HOT” y pulse el botón START.




**(Finalizar)**

Abra la cerradura y pulse la palanca para verter té.

✻Para disfrutar de la hermosa espuma de tés verdes como el Matcha, retire el contenedor del té, abra la tapa y vierta el té directamente en la taza. (La tapa podría estar CALIENTE, por lo que debe usar un paño para evitar quemaduras).

※ Es posible utilizar el temporizador para té caliente. Consulte el Manual de operación de la página ES-13.

✻Se aconseja beber el té inmediatamente después de prepararlo para prevenir la precipitación del polvo.

## Té verde

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Té verde en polvo: 1 cucharilla de té al ras (lado pequeño) / Agua: 150 ml

**Té verde fuerte** Utilice 3 veces la cantidad de té verde en polvo. Una gran fuente de catequina (antioxidante natural).

## Té verde tostado, té chino, té negro

**Ingredientes para té verde tostado, té chino (para 1 taza / 150 ml)**

Té en polvo: 1 cucharilla de té al ras (lado pequeño) / Agua: 150 ml

**Ingredientes para té negro (para 1 taza / 150 ml)**

Té negro en polvo: 1 o 2 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / Agua: 150 ml

## Té verde como el Matcha

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Té verde en polvo: 5 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / Agua: 150 ml

✻ Rellene solo hasta nivel 1 del Depósito de agua.

Haga su propio Matcha usando hojas Tencha. Consulte la página ES-4.



■ Para usar correctamente la Tetera, lea el “Manual de operación” para obtener ejemplos básicos de uso y otros aspectos importantes.

ESPAÑOL

Bebidas

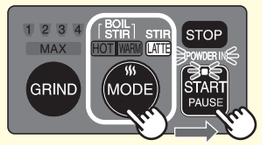
# Deliciosos lattes de té

Crea distintos sabores de latte de té con sus tés en polvo favoritos.

“Preparacion”

**(Para hacer un latte)**

① Vierta leche caliente (NO hirviendo) en el contenedor del té, añada té en polvo, cierre e inserte en la unidad principal.
※ Rellene hasta la línea del nivel 1 de ラテ [Latte] en el contenedor de té (unos 150 ml de leche) para 1 taza.
※ El nivel de agua máximo es de 3 (para 3 tazas).
※ NO utilice el depósito de agua.
② Seleccione “LATTE” y pulse el botón START.




**(Finalizado)**

Abra la cerradura y pulse la palanca para verter té.

✻ Sacar la espuma del contenedor de té para decorar el té. No use cucharas metálicas que puedan rayar el contenedor.
✻ Se puede usar leche fría para hacer lattes helados.
✻ Se puede usar leche de soja y leche de almendras para hacer lattes fríos y calientes.
✻ Se recomienda leche entera o leche de soja normal.
✻ Añada la cantidad de azúcar, azúcar moreno o sirope preferida en el paso ①.

✻Beba el té justo después de elaborarlo para evitar la precipitación del polvo.
✻La cantidad de espuma dependerá del tipo de té en polvo y de la temperatura de la leche.

## Latte de té verde

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Leche caliente: 150 ml
Té verde en polvo: 3 o 4 cucharillas de té al ras (lado pequeño)

## Latte de té verde tostado

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Leche caliente: 150 ml
Té verde tostado en polvo: 2 o 3 cucharillas de té al ras (lado pequeño)

● Puede utilizar un colador de té para colar el té verde tostado en polvo.

## Latte de té negro

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Leche caliente: 150 ml
Té negro en polvo: 3 o 4 cucharillas de té al ras (lado pequeño)

¡Es fácil hacer bebidas en polvo a partir de ingredientes comprados en una tienda!

**P. ej.:**

## Latte de café instantáneo

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Leche fría: 150 ml
Café instantáneo: 3 o 4 cucharillas de té al ras (lado pequeño)

✻ Puede usar té o cacao en polvo adquirido en comercios.
✻ El uso de leche fría con cacao no producirá grumos.

■ Para usar correctamente la Tetera, lea el “Manual de operación” para obtener ejemplos básicos de uso y otros aspectos importantes.

Bebidas

# Té frío

Es posible usar agua fría con té en polvo sin provocar grumos.

“Preparacion”

**(Hacer té frío)**

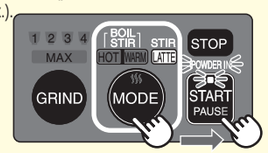
① Vierta agua fría en el contenedor de té, añada té en polvo, cierre e inserte en la unidad principal.

※ Rellene hasta el nivel 1 de la línea 冷茶 [Té frío] del contenedor de té (unos 150 ml) para una taza

※ El nivel de agua máximo es de 4 (para té verde como el Matcha, el nivel de agua 1 es el máx.).

※ No utilice el depósito de agua.

② Seleccione “LATTE” y pulse el botón START.




**(Finalizar)**

Abra la cerradura y pulse la palanca para verter té.

✻ Al añadir agua adicional, vierta directamente en su taza o botella, no en el contenedor de té.

✻ Beba el té justo después de elaborarlo para evitar la precipitación del polvo.

## Té verde

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Té verde en polvo: 1 cucharilla de té al ras (lado pequeño) / Agua: 150 ml

**Té verde fuerte**

Utilice 3 veces la cantidad de té verde en polvo.
Una gran fuente de catequina (antioxidante natural).

## Té verde tostado, té chino, té negro

**Ingredientes para té verde tostado, té chino (para 1 taza / 150 ml)**

Té en polvo: 1 cucharilla de té al ras (lado pequeño) / Agua: 150 ml

**Ingredientes para té negro (para 1 taza / 150 ml)**

Té negro en polvo: 1 o 2 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / Agua: 150 ml

## Té verde como el Matcha

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Polvo de té verde: 5 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / Agua: 150 ml

✻ Llene solo al nivel 1 de la línea 冷茶 [Té frío] del contenedor de té.

Haga su propio Matcha usando hojas Tencha.
Consulte la página ES-4.



Bebidas

# Otras bebidas de las que disfrutar

El té en polvo para infusiones es solo el inicio. Experimente con especias y otros ingredientes en polvo para crear bebidas originales.

※ Tanto el nivel del depósito de agua 1 y el nivel del contenedor de té 1 cuentan como 1 taza (150 ml).

✻ Beba el té justo después de elaborarlo para evitar la precipitación del polvo.

## Té de miel y jengibre

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Agua: 150 ml / Té negro en polvo: de 2 a 3 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / Jengibre molido: 1 cuchara de té / Miel: 1 cucharada sopera

**(Cómo realizarlo)**

Vierta agua en el depósito de agua e insértelo en la unidad principal. Añada ingredientes en el contenedor para té, pulse el botón “MODE” para seleccionar “HOT” y, a continuación, el botón START.

✻ El depósito de agua produce un máximo de 4 tazas de té (nivel 4).

## Cócteles de té en polvo

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Vino de ciruelas o sake japonés: 150 ml /
Té verde en polvo: 5 cucharillas de té al ras (lado pequeño)

**(Cómo realizarlo)**

Vierta licor y polvo de té en el contenedor de té, pulse el botón “MODE” para seleccionar “LATTE” y pulse el botón START. Rellene solo hasta el nivel 1 de la línea 冷茶 [Té frío].

✻ Nivel de agua 1 solamente se usa para la escala “agua fría” dentro del contenedor de té.

✻ No utilice el depósito de agua.

● Intente mezclar la bebida con el agua o la soda de su elección.

※ Beba inmediatamente después de hacer la bebida o de lo contrario el color del té verde podría disiparse.

## Latte Chai

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Leche caliente: 150 ml / té negro en polvo: 5 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / Azúcar: 1 cucharada sopera / Canela en polvo: Según gusto / Cardamomo en polvo: Según gusto / Polvo de clavo: Según gusto

**(Cómo realizarlo)**

Vierta leche caliente y los otros ingredientes en elcontenedor de té, pulse el botón “MODE” para seleccionar “LATTE” y, a continuación, pulse el botón START.

✻ El contenedor de té produce un máximo de 3 tazas de latte (nivel 3).

✻ NO utilice el depósito de agua.

● Pruebe espolvorear un poco de canela por encima de su bebida.

## Leche en polvo de soja de sésamo

**Ingredientes (para 1 taza / 150 ml)**

Leche caliente: 150 ml / Polvo de soja: 1 cucharada sopera / Sésamo molido: 1 cuchara de té / Azúcar: 1 cucharada sopera

**(Cómo realizarlo)**

Vierta leche caliente y los otros ingredientes en el contenedor de té, pulse el botón “MODE” para seleccionar “LATTE” y, a continuación, pulse el botón START.

✻ El contenedor de té produce un máximo de 3 tazas de latte (nivel 3).

✻ NO utilice el depósito de agua.

● Pruebe espolvorear un poco de polvo de soja por encima de la bebida.

Cocina

# Platos principales salados y acompañamientos

* Utilice té en polvo grueso seleccionando el ajuste de molido "COARSE" en el la esfera para ajustar el molido. Para más detalles, consulte lapágina ES-9 del Manual de operación.

Disfrute de los beneficios nutricionales de las hojas de té en varios alimentos.
Intente crear sus propias recetas originales añadiendo su té en polvo favorito a los platos.

## Gachas de arroz con té verde

**Ingredientes (4 porciones)**

Arroz: 5,3 oz (150 g) / Té verde en polvo: de 3 a 4 cucharillas de té al ras (lado pequeño)

1 Ponga el arroz lavado en una olla arrocera; añada la cantidad de agua requerida para las gachas.
2 Añada té verde en polvo a 1, mezcle, cierre la olla arrocera y cueza.
3 Airee suavemente el arroz cuando esté listo. Añada sal al gusto.

- Pruebe añadiendo pimientos verdes japoneses guisados en salsa de soja (Tsukudani) como guarnición.
- Intente sustituir el té verde tostado en polvo en lugar del té verde.

## Arroz de taro con té verde tostado

**Ingredientes (6 porciones)**

Arroz: 15,9 oz (450 g) / Patata 'Taro': 8,8 oz (250 g) /
**A** [Sake: 2 cucharadas soperas / Sal: 1 cuchara de té (lado pequeño) / Té verde tostado en polvo: de 2 a 3 cucharillas de té al ras (lado pequeño)]

1 Pele las patatas y córtelas en rodajas de 0,4 pulg./1 cm.
2 Ponga el arroz lavado y la mezcla **A** en una olla arrocera; añada la cantidad de agua requerida para arroz normal. Remueva.
3 Añada 1 encima del arroz, cierre la olla arrocera y cueza.
4 Cuando esté completo, divida en porciones más pequeñas.

## Tostadas de té

**Ingredientes (1 porción)**

Pan francés (o pan blanco): 1 unidad cortada por la mitad /
**A** [Miel: 2 cucharadas soperas / Té verde en polvo: de 3 a 4 cucharillas de té al ras (lado pequeño)]

1 Mezcle los ingredientes de **A**.
2 Unte 1 en el pan y tuéstelo en el horno.

※ Tenga cuidado de no quemar el pan.

## Pescado seco y sazonadores de té para arroz

**Ingredientes**

**A** [Sardinas jóvenes secas: 1,8 oz (50 g) / Mirin (sake dulce), salsa de soja, sake: 1/2 cucharada sopera cada uno]
**B** [Té verde en polvo: 6 o 7 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / Tsukudani (pimiento japonés guisado con soja): 1 oz (30 g) / Sésamo blanco: cucharilla de te].

1 Coloque **A** en la sartén y cueza hasta que se evapore el agua.
2 Añada **B** a 1 y mezcle.

- Pruebe a añadir agua caliente y convierta el plato en Ochazuke (arroz con té vertido encima).



※ Las instrucciones de cocción aquí detalladas (p. ej., tiempo y temperatura) son estandarizadas. Ajusté los aparatos a las y condiciones de su casa, y preste atención mientras cocina.

## Pasta cremosa con té

**Ingredientes (2 porciones)**

Espaguetis: 5,6 oz (160 g) / Sal (para espaguetis hervidos): según gusto /
Aceite de oliva: 2 cucharadas soperas / Beicon (cortado en pedazos de 5 mm): 2,8 oz/80 g
**A**[Nata fresca, leche: 100 ml de cada / Queso en polvo: 0,9 oz (25 g)] /
Sal y pimienta: según gusto /
Té verde en polvo: 6 o 7 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / Huevos (batidos): 2

1 Espaguetis hervidos 'al dente' (1 minuto menos de lo indicado en la caja).
2 Cueza el beicon con aceite de oliva a fuego medio o bajo.
3 Añada mezcla **A** a 2 y cueza; sazone con sal y pimienta. Apague el gas.
4 Añada té verde en polvo y los huevos en 3 y remueva.
5 Añada y mezcle los espaguetis cocidos en 4.

## Cayena con té

**Ingredientes (2 porciones)**

Espaguetis: 5,6 oz (160 g) / Sal (para espaguetis hervidos): según gusto / Aceite de oliva: según gusto / Ajo (finamente laminado): según gusto / Pimiento rojo (en rodajas): 1 / Sal y pimienta: según gusto
**A** [Té verde tostado en polvo: 3 o 4 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / Aceite de oliva: 2 cucharadas soperas]

1 Espaguetis hervidos 'al dente' (1 minuto menos de lo indicado en la caja).
2 Caliente el aceite de oliva en una sartén y saltee el ajo a temperatura media-baja.Cuando el ajo esté fragrante, añada y cueza el pimiento rojo.
3 Añada los espaguetis cocidos en 2 , y revuelva y mezcle bien.
4 Sazone con sal y pimienta, remueva y añada la mezcla **A**.

## Gratén de té verde

**Ingredientes (2 porciones / 2 platos para gratinar ovalados)**

Carne de pechuga de pollo: 4 unidades / Patata: 1 /
Sal y pimienta: según gusto / Salsa blanca con té: 1 taza (vea a continuación las instrucciones para realizarla) /
Queso rallado: según gusto

1 Limpie la carne de la pechuga de pollo, córtela en trozos pequeños y sazónela con sal y pimienta. Corte la patata en trozos pequeños y hierva hasta que esté tierna.
2 Transfiera 1 a un plato para gratinar. Añada salsa blanca con té.
3 Cubra con queso rallado y hornee en el horno durante 7 u 8 minutos.

※ Cuando la superficie empiece a dorarse, cubra con papel de aluminio y continúe horneando hasta que el pollo esté completamente cocido.

## Salsa blanca con té

**Ingredientes (para 1 taza)**

Harina baja en gluten: 0,5 oz (15 g) / Mantequilla: 0,5 oz (15 g) /
Leche: 1 taza (200 ml) / Té verde en polvo: 6 o 7 cucharas de té colmadas (lado pequeño) / Sal y pimienta: según gusto

1 Ponga harina y mantequilla en un bol grande, cueza en el microondas durante 1 minuto a 600 W sin cubrir.
2 Bata hasta que la mezcla quede homogénea.
3 Añada leche lentamente a 2, a continuación cueza en el microondas durante 3 - 5 min. a 600 W. Revuelva la mezcla dos veces durante la cocción.

※ Preste atención al tiempo de cocción, pero también vigile la mezcla hasta que esté lo suficientemente firme para que el batidor de mano quede de pie en ella.

4 Cuando esté listo, mezcle suavemente, añada té verde en polvo y, a continuación, sal y pimienta según gusto.

Idea de receta alternativa

## Doria con té verde tostado

Consulte 'Taro con té verde tostado' (Consulte página ES-9). Quite las patatas de la receta y cueza con salsa blanca en su lugar.

## Croquetas de patata y queso con té verde

**Ingredientes (para 6-8 unidades)**

Patata: 1 (7 oz/200 g) A [Sal y pimienta: según gusto /
Harina baja en gluten: 1 cucharilla de té / Té verde en polvo:
2 cucharillas de té al ras (lado pequeño)] / Queso rallado: según gusto /
Harina bajo en gluten, huevo batido, pan rallado: según sea necesario

1 Hierva las patatas, pélelas mientras están calientes, hágalas puré, añádalas a **A** y mezcle.
2 Añada queso rallado a 1, mezcle y divida equitativamente de 6 a 8 porciones.
● En lugar de queso rallado, intente usar queso procesado cortado en trozos de 1 cm para realizar un centro de queso.
3 Moldee las croquetas. Mójelas en la mezcla de harina, huevo y pan rallado. Fríalas hasta que estén doradas.

## Caballa española horneada con Miso y glaseado de té

**Ingredientes (2 porciones)**

Caballa española (sin espinas): 2 unidades / Sal: según gusto /
Miso y glaseado de té (consulte más abajo la receta): según gusto

1 Sale el pescado y póngalo aparte.
2 Limpie la humedad de 1, unte el Miso y el glaseado de té en la superficie del pescado y hornee hasta que empiecen a aparecer marcas.
※ Cuando ambos lados estén suficientemente dorados, cubra el pescado con papel de aluminio. Cueza hasta que el pescado esté completamente cocido.
● Añada semillas de amapola o de sésamo según gusto.

### Miso y glaseado de té

**Ingredientes**

Miso: 50 g / Azúcar: 2 cucharillas de té /
Mirin (sake dulce): 2 cucharadas soperas /
Té verde en polvo: 3 o 4 cucharillas de té al ras

Mezcle los ingredientes y remueva.

## Pollo salteado al té negro con setas

**Ingredientes (4 porciones)**

Muslos de pollo (cortados en 16 trozos): 2 (17,7 oz/500 g) /
**A** [Sal: 2/3 cucharilla de té / Sake: 2 cucharadas soperas /
Té negro en polvo: 3 cucharillas de té al ras (lado pequeño)]
Almidón de patata: 2 cucharadas soperas / Pimentón (cortado en12 trozos y, a continuación, por la mitad): 1 / Setas Shimeji: 1 paquete /
Sal, té negro en polvo: según gusto

1 Ponga **A** y el pollo en una bolsa de plástico, sacúdala y déjela reposar durante 30 minutos.
2 Seque 1 con una servilleta de papel, ponga el pollo en una bolsa de plástico con el almidón de patata y sacúdala hasta que el pollo esté cubierto.
3 Saltee el pollo de 2 con pimentón y setas en una sartén.
4 Cuando el pollo esté listo, adorne con té negro en polvo y sazone el pimentón y las setas con sal.

## Dumplings de raíz de loto con té y salsa espesa

**Ingredientes (para 8 unidades)**

Raíz de loto: 8,8 oz/250 g /
**A** [Sal: según gusto / Almidón de patata: 1 cucharada sopera / Té verde en polvo: 2 cucharas de té colmadas (lado pequeño) / Clara de huevo: 1
**B** [Dashi (Caldo de sopa japonés hecho con pescado y alga marina): 75 ml / Sal: según gusto / Salsa de soja: 1/2 cucharilla de té (lado pequeño)]
Almidón de patata (mezclado con una cantidad igual de agua): 1 cucharilla de té (lado pequeño)

1 Pele y ralle la raíz de loto, quite suavemente la humedad, añada a **A** y mezcle.
2 Divida 1 en 8 porciones, envuelva en un paño de queso y estrújelo hasta que quede seco, colóquelo en un plato resistente al calor y póngalo en el microondas durante 5 min. a 500 W.
3 Haga la salsa. Cueza **B** y espéselo con almidón de patata y agua.
4 Vierta 3 en los dumplings de raíz de loto.
● Para cambiar, añada gambas o zanahorias hervidas.





# Recetas usando té en polvo fino

El uso de té en polvo fino en aliños o salsas realzará la variedad de alimentos que cocina.

## Vinagreta de té

**Ingredientes**

**A** [Vinagre: 4 cucharadas soperas (20 ml) Azúcar: 1 cuchara de té /
Sal: 1/2 cucharilla de té (lado pequeño) / Pimienta: según gusto] Aceite para ensalada:
50 ml / Té verde en polvo: de 3 a 4 cucharillas de te al ras (lado pequeño)

1 Combine **A** en un bol y remueva suavemente con un batidor.
2 Añada aceite de ensalada a 1 poco a poco, batiendo vigorosamente hasta que se vuelva espeso y espumoso.
3 Añada té en polvo a 2 y mezcle.

## Dip de queso al té verde

**Ingredientes**

Queso cremoso (suave): 50 g / Leche: 2 cucharillas de té (lado pequeño) / Té verde en polvo: 3 o 4 cucharas de té colmadas (lado pequeño) / Sal: según gusto

1 Combine todos los ingredientes en un bol y mézclelos entre sí.
● Moje sus alimentos favoritos, use para untar o añada a sándwiches.

## Salsa de té

**Ingredientes**

**A** [Aceite de oliva: 180 ml / Piñones: 60 g / Ajo: 2 dientes /
Té verde en polvo: 10 cucharas de té colmadas (lado pequeño)] /
Sal: 1 1/2 cucharas de té (lado pequeño)

1 Mezcle **A** en una batidora. Ajusté el sabor añadiendo sal.
● Perfecto con sashimi (pescado crudo) o pasta.

## Sal de té verde

**Ingredientes**

Té verde en polvo: según gusto / Sal: según gusto

1 Combine los ingredientes.
● Sirva con tempura o platos fritos.

### Sea creativo

Disfrute de la esencia del"Té"añadiendo su té en polvo favorito a varios platos:

*Estofado *Encurtidos *Huevos fritos *Sopas, etc.

※ Las instrucciones de cocción aquí detalladas (p. ej., tiempo y temperatura) son estandarizadas. Ajusté los aparatos a las condiciones de su casa, y preste atención mientras cocina.

# Platos dulces y postres

## Galletas de té

**Ingredientes (aprox. 35 1,6 pulg. (4 cm) unidades)**

Mantequilla (ablandada): 2,1 oz (60 g) / Azúcar: 1,8 oz (50 g) / Huevos (medio): 1/2 / **A** [Harina baja en gluten: 4,2 oz (120 g) / Té verde en polvo: 10 cucharillas de té al ras (lado pequeño) (0,21 oz/6 g)]
**Guarnición** [alubias rojas azucaradas, su té preferido: según gusto]

1 Mezcle la mantequilla con el azúcar y mezcle hasta que la sustancia se vuelva blanca; añada el huevo y mezcle.
2 Tamice **A** y añada a 1. Mezcle bien.
3 Cubra y deje reposar en la nevera al menos 30 minutos.
4 Extienda la masa con un rodillo de amasar hasta que tenga 0,2 pulg. (5 mm) de espesor. Utilice sus moldes favoritos para formar las galletas.
5 Colóquelas en una hoja de papel para hornear en filas de 4. Añada una guarnición de alubias rojas azucaradas o té.
6 Hornee en el horno durante 17 min. a 180 °C (350 °F).

## Panqué de té verde con alubias rojas azucaradas

**Ingredientes (para 1 panqué, aprox. 0,6*0,25 pulg. (16*7 cm), 0,2 pulg. (6 cm) de alto)**

Mantequilla (ablandada): 3,5 oz (100 g) / Azúcar: 2,8 oz (80 g) / Huevos (med.): 2 / **A** [Harina baja en gluten: 3,5 oz (100 g) / Levadura en polvo: 2/3 cucharas de té / Té verde en polvo: 10 cucharillas de té al ras (lado pequeño) (0,21 oz/6 g)] / Alubias rojas azucaradas: 1,8 oz (50 g) / Papel para hornear

1 Unte un poco de mantequilla (separada de la mezcla del pastel) dentro del molde del panqué. Cubra el molde con papel parahornear. Separe y reserve las claras y las yemas de los huevos.
2 Mezcle la mantequilla ablandada y 2/3 del azúcar en un bol, mezcle hasta que la sustancia sea blanca y, a continuación, añada las yemas de los huevos y continúe mezclando.
3 Bata las claras de los huevos en un bol por separado hasta que se pongan rígidas. Añada el resto del azúcary continúe batiendo.
4 Añada la mitad de 3 en 2 y tamice A en la mezcla. Remueva cuidadosamente y mezcle el resto de 3.
5 Añada las alubias rojas azucaradas a 4. Vierta la mezcla uniformemente en el molde.
6 Hornee en el horno durante 45 min. a 160 °C (325 °F).

※ Dependiendo del tipo de té verde usado y de la cantidad de tiempo que transcurra después de hornear, el color del panquépodría volverse más oscuro.

## Panqué de té negro

**Ingredientes (para 1 panqué, aprox. 0,6*0,25 pulg. (16*7 cm), 0,2 pulg. (6 cm) de alto)**

Mantequilla (ablandada): 3,5 oz (100 g) / Azúcar: 2,8 oz (80 g) / Huevos (med.): 2 / **A** [Harina baja en gluten: 3,5 oz (100 g) / Levadura en polvo: 2/3 cucharilla de té (lado pequeño) / Té negro en polvo: 5 cucharillas de té al ras (lado pequeño) (0,11 oz / 3 g)] Nueces (molidas): 1,4 oz (40 g) / **B** [Manzanas (a rodajas de 1 a 2,7 pulg./5 a 7 mm): 1/6 / Azúcar, té negro dulcificado: según gusto / Papel para hornear

1 Siga los pasos 1-4 del panqué de té verde con la receta de alubias rojas azucaradas.
2 Añada nueces a 1, mezcle la sustancia, ponga en el molde y cubra con la mezcla **B**.
3 Hornee en el horno durante 45 min. a 160 °C (325 °F).

## Brazo de gitano de té verde

**Ingredientes (para 1 brazo)**

Masa para bizcocho - Huevos (med.): 5 / Azúcar: 3,5 oz / 100 g / Harina baja en gluten: 2,8 oz/80 g / Té verde en polvo: 10 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / (0,21 oz/6 g) / Leche: 2 cucharadas soperas

Nata montada - Nata fresca: 200 ml / Azúcar: 2 cucharas soperas / Té verde en polvo (mezclado con 2 cucharadas soperas de agua caliente): 10 cucharillas de té al ras (lado pequeño) (0,21 oz/6 g) / Hoja de cocción

1 Unte un poco de mantequilla (separada de la mezcladel pastel) en un molde de horneado poco profundo. Cubra el molde con papel para hornear.Separe y reserve las claras y las yemas de los huevos.
2 Bata las claras de los huevos en un bol hasta que se pongan rígidas. Añada lentamente la mitad del azúcar y continúe batiendo.
3 Mezcle el resto del azúcar con la yema de huevo, y caliente en un hervidor doble. Cuando alcance la temperatura corporal, sáquelo y bata más hasta que su consistencia sea similar a la de la mayonesa.
4 Mezcle 3 con 2, y bata hasta que la mezcla sea homogénea.
5 Tamice la harina y el té en polvo en 4. Para mantener la espuma intacta, use una espátula para continuar plegando la mezcla desde el fondo del bol hasta que la harina esté completamente mezclada. Añada leche mientras mezcla rápidamente con la espátula.
6 Añada la mezcla a 5 en el molde y repártala uniformemente. Hornee de 15 a 20 min. a 180 °C (356 °F).
7 Al finalizar, retire el molde (con el papel para horneado) del horno y déjelo enfriar.
8 Haga la nata montada: Ponga nata fresca y azúcar en un bol y bata vigorosamente hasta que se ponga rígida. Añada la mezcla de té y agua tibia.
9 Gire el molde hacia abajo, retire el molde y quite el papel para hornear del pastel.
Dé la vuelta a la tarta otra vez sobre otro papel para hornear. Unte la nata de 8 uniformemente a lo largo de la superficie y enróllelo.
10 Cuando haya terminado el enrollado, envuélvalo en primer lugar en papel para hornear, luego envuélvalo en plástico y póngalo en la nevera durante 30 minutos para que el brazo de gitano se endurezca.

● Añada sus frutas favoritas a la nata antes de enrollar.

## Hojaldres con sabor a té

**(para 10 unidades)**

Agua: 80 ml / Mantequilla: 1,4 oz/40 g / Harina baja en gluten: 1,4 oz/40 g / Té verde en polvo: 10 cucharillas de té al ras (lado pequeño) (0,21 oz/6 g) / Huevos (med.): 2 o 3 / Crema de natillas con té (ver página ES-15 para la receta): 2 tazas

1 Ponga agua y mantequilla a trozos en un bol grande resistente al calor (22 cm de diámetro o más), y póngalo en el microondas durante 3 minutos a 600 W. Prepare para añadir 1/4 cuchara de té de almidón de patata.

※ Añada el almidón de patata cuando el agua y la mantequilla rompan a hervir. Aumente el tiempo del microondas si el agua y la mantequilla tardan demasiado en hervir.

2 Retire el recipiente. Mezcle el resto del almidón de patata y el té verde en polvo con una espátula. Ponga el bol sin tapar en el microondas otra vez durante 1 minuto a 500 W.
3 Añada 1 huevo batido. Remueva cuidadosamente y compruebe la condición de la masa. Añada el resto de huevos gradualmente.
Sacar la masa con la espátula; si gotea lentamente de la espátula, tiene la consistencia adecuada.

※ Si sacara la mitad de la masa con una espátula, debería tardar unos 5 segundos para que la masa gotee de vuelta en el bol. Si consigue esta consistencia antes de usar todos los huevos, puede dejar de añadir huevos si lo desea.

4 Cubra la bandeja para hornear con papel de aluminio. Vierta la mezcla en una bolsa con una apertura redonda de 1 cm y extraiga 10 porciones separadas en la bandeja.
5 Hornee de 30 a 35 min. a 200 °C (392 °F).
6 Mientras 5 está todavía caliente, saque los hojaldres del papel de aluminio y déjelos enfriar. Corte la parte superior con un cuchillo e introduzca la crema de natillas con té.

● Tamice té en polvo sobre los hojaldres antes de servir.

※ Las instrucciones de cocción aquí detalladas (p. ej., tiempo y temperatura) son estandarizadas.
Ajusté los aparatos a las condiciones de su casa, y preste atención mientras cocina.

## Boniato 'Chakin'-Cloth comprimido

※ A 'Chakin' es un tejido tradicional usado para la ceremonia del té japonesa.Sustituya si fuera necesario. También puede usar una envoltura de plástico en su lugar.

### Ingredientes (para 8 a 10 unidades)

Boniatos: 2 unidades (17,7 oz/500 g) / Azúcar: 1,8 oz (50 g) / Sal: según gusto / Su té en polvo favorito: de 3 a 7 cucharillas de té al ras (lado pequeño) (0,21/6 g) / Agua caliente: según gusto (aproximadamente el doble de té en polvo)

1 Pele las patatas y córtelas en rodajas de 0,4 pulg. (1 cm) en trozos redondos gruesos. Hierva hasta que esté blando.
2 Haga puré los boniatos hervidos mientras están todavía calientes; añada azúcar, sal y mezcle cuidadosamente.
3 Prepare su té el polvo caliente favorito; añada a la mezcla.
4 Separe en 8-10 porciones, envuelva en plástico y apriete.

※ En esta imagen, la mitad está hecho con té verde en polvo y la otra mitad con té verde tostado.

● Pruebe decorar el plato con alubias rojas azucaradas.

## Crema de natillas con té

### Ingredientes (para 2 tazas)

Harina baja en gluten, almidón de maíz: 2 cucharadas soperas de cada / Azúcar: 80 g / Leche: 2 tazas (400 ml) / Yemas de huevo (med.): 3 Mantequilla: 1 oz (30 g) / Brandi: 2 cucharas de té / Extracto de vainilla: solo un chorrito
**A** [Té verde tostado en polvo: 6 o 7 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / Leche: 1 1/2 cucharadas de soperas]

1 Combine el almidón de patata, almidón de maíz y azúcar en un bol grande, eche un poco de leche y remueva. Añada las yemas de los huevos, el resto de la leche y mezcle bien. Ponga la mezcla en el microondas durante 6 1/2 minutos a 600 W. Pause y remueva la mezcla 2-3 veces durante este paso.
2 Añada la mantequilla y mezcle bien. Cuando la mezcla se enfríe, añada brandi y vainilla para hacerlo fragrante.
3 Añada la mezcla **A** a 2 ,y mezcle concienzudamente.

## Pan de té al vapor

### Ingredientes (para 10 contenedores de cupcake)

**A** [Mezcla de pan al vapor: 10,6 oz (300 g) /Té en polvo preferido: 10 cucharillas de té al ras (lado pequeño) (0,21 oz/6 g)] / Agua: 1 taza / Alubias rojas azucaradas: 1,8 oz/50 g / Contenedores de cupcake: 10

1 Mezcle **A** en un bol. Añada agua y siga mezclando hasta que la masa se vuelva suave y consistente.
2 Coloque los contenedores de cupcake en un molde para cupcakes, vierta la mezcla en los contenedores y añada alubias rojas azucaradas por encima. Ponga el recipiente en una máquina de vapor unos 17 minutos.
3 Cuando esté listo, extraiga los contenedores del molde y deje enfriar en un estante metálico.

● Tamice té en polvo sobre el pan antes de servir.

## Pasta de alubia dulce y barras de gelatina de té

### Ingredientes (para 1 unidad, 0,3*0,5 pulg./75*120 mm, 0,2 pulg./50 mm de alto)

**A** [Agar en polvo: 0,07 oz (2 g) Agua: 150 ml] / Azúcar: 3,5 oz (100 g) / Pasta de alubia blanca: 5,3 oz (150 g) /
**B** [Té en polvo: 5 cucharillas de té al ras (lado pequeño) / Azúcar: 1/2 cucharada sopera] / Agua tibia: 1 cucharada sopera

1 Mezcle **A** en una sartén y cueza a fuego medio hasta que el agar se derrita.
2 Mezcle azúcar en 1, añada la pasta de alubia blanca poco a poco y mezcle bien.
3 Retire la sartén del calor, eche B mezclado con agua templada.
4 Vierta la mezcla en un molde rectangular humedecido con agua. Espere hasta que se endurezca la barra.

## Dumplings de harina de arroz con té

### Ingredientes (para 8 unidades)

**A** [Harina de arroz: 3,5 oz (100 g) / Té en polvo favorito: de 1 a 3 cucharillas de té al ras (lado pequeño)] / Agua o agua tibia: unas 6 cucharadas soperas (90 ml)

1 Añada agua (o agua templada) a la mezcla **A** poco a poco hasta que esté blando como un lóbulo de oreja.
2 Separe 1 en 8 porciones y, a continuación, añada agua hirviendo.
3 Cuando los dumplings floten en la superficie, hierva otros 2-3 minutos. Retírelos, mójelos en agua fría y séquelos.

● Decore el plato según su gusto: añada nata o pasta de alubia roja dulce gruesa, con sirope de té por encima (vea la receta a la derecha) y sirva.

Idea de receta alternativa

## Brocheta de dumplings de té

Ensarte los dumplings de harina de arroz redondos hervidos en una brocheta de bambú. Decore con alubias rojas dulces o harina de soja y sirva.

(Ejemplo de comida: parfait con sirope de té)

## Sirope de té

### Ingredientes

Agua: 4 cucharadas soperas (60 ml) / Azúcar: 2,1 oz (60 g) / Té verde en polvo: 1 cucharilla de té al ras (lado pequeño)

1 Mezcle los ingredientes en un bol resistente al calor,remueva y póngalo en el microondas sin cubrir durante 3-4 minutos a 600 W. Detenga el microondas para remover la mezcla 2-3 veces.

※ El sirope se endurecerá cuando se enfríe, por lo que no debe cocerlo demasiado.

● Vierta el sirope por encima de helado, yogur y mucho más.

## Budín de té

### Ingredientes (para 8 raciones en ramequines [diám. 8 cm, 4 cm de alto])

**A** [Leche: 500 ml / Azúcar: 2,5 oz (70 g) / Té verde en polvo: 3 o 4 cucharillas de té al ras (lado pequeño)] / Huevos (med.): 4, batidos

1 Mezcle **A** en un bol resistente al calor, póngalo en el microondas sin cubrir durante 3 1/2 minutos a 600 W. Añada azúcar y remueva hasta que se disuelva.Añada los huevos batidos delicadamente para evitar la aparición de burbujas.
2 Vierta la misma cantidad en cada ramequín y cúbralos con papel de aluminio.
3 Cubra un molde de horneado con una hoja de papel y vierta 200 ml de agua. Disponga los ramequines en la bandeja y déjelos al vapor durante 40 minutos a 140 °C (280 °F). Déjelos en el horno durante 5 min. o más. Enfríe en la nevera.

● Decore con pasta de alubia roja dulce o sus frutas favoritas, o decore con sirope de azúcar moreno o sirope de té (ver receta más arriba) y sirva.

● Pruebe a añadir caramelo al ramequín (consulte la receta más abajo) antes de añadir la mezcla del budín.

## Salsa de caramelo

### Ingredientes

Azúcar: 5 cucharadas soperas / Agua, agua caliente: 1 cucharada sopera de cada

Mezcle el azúcar y el agua en una sartén pequeña y cueza a fuego medio. Cuando el color se vuelva dorado claro, retire del fuego y añada el agua caliente.

※ Procure no quemarse al verter agua caliente.

# Guía de inicio rápido

Esta página explica cómo moler hojas de té, cómo medir la cantidad de hojas de té y cómo calcular la cantidad de polvo resultante. Las instrucciones para la preparación de bebidas tales como té caliente, latte y té frío se indican en las páginas ES-4-7. Para obtener más detalles, consulte el Manual de operación.

※ Las ilustraciones del aparato podrían diferir de su aspecto real.

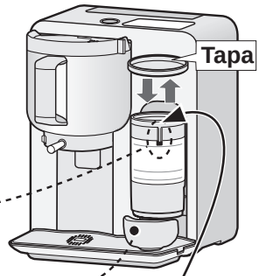
## Cómo moler hojas de té

Consulte el Manual de operación, página ES-9.

**1 Lleve a cabo los preparativos.**

- **Ajusté el dial**
  Seleccione “FINE” o “COARSE”.

FINE Para beber
COARSE Para cocinar



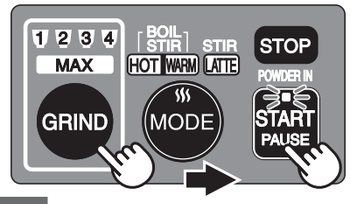

- **Platillo**
  Ajuste el platillo.

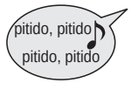
**2 Retire la tapa del mortero para el té, introduzca las hojas de té* y cierre la tapa.**

* Consulte la tabla de la derecha para medir las hojas de té.

Utilice el lado grande de la cuchara de té suministrada.

**3 Seleccione la cantidad entre “ 1 (1 taza) 2 (2 tazas) 3 (3 tazas) 4 (4 tazas) MAX (Moler más)” y pulse START.**




**Moler**

Golpee suavemente la tapa varias veces para retirar cualquier resto de té en polvo de la parte inferior del mortero para el té y, a continuación, retire el platillo.

## Para la medición Hojas de té a moler

Consulte el Manual de operación, página ES-9.

Mida la cantidad con el lado grande de la cuchara de té suministrada.

| Cantidad | Hojas de té | Tiempo | Salida como té en polvo |
|---|---|---|---|
| 1 (1 taza) | 1/2 cuchara de té (Aprox. 1 g) | Aprox. 1 min. 40 seg. | Aprox. 0,6 g |
| 2 (2 tazas) | 1 cuchara de té o menos (Aprox. 1,6 g) | Aprox. 3 min. 15 seg. | Aprox. 1,2g |
| 3 (3 tazas) | 1 cuchara de té o más (Aprox. 2,2 g) | Aprox. 4 min. 50 seg. | Aprox. 1,8g |
| 4 (4 tazas) | 1 1/2 cucharas de té (Aprox. 2,8 g) | Aprox. 6 min. 25 seg. | Aprox. 2,4g |
| MAX (Moler más) | 3 1/2 cucharas de té (Aprox. 7 g) | Aprox. 15 min. | Aprox. 6g |

- En función del tipo y tamaño de las hojas de té, la cantidad de polvo de té resultante podría ser inferior o superior a la estimada.
- **Si está usando la prensa por primera vez, tenga en cuenta que la cantidad de polvo de té resultante será inferior a lo normal. Por lo tanto, si está moliendo 1 - 2 tazas de hojas de té, prepare 1 taza adicional.**

**Al moler continuamente**

Si pulsa el botón “GRIND” para seleccionar su modo pero la lámpara de señal parpadea y la unidad principal comienza a pitar, quiere decir que la máquina es incapaz de moler.
(El mortero se ha sobrecalentado).
Permita que la tetera se enfríe y vuelva a intentarlo. (Máx. 30 min.)



## Al preparar sus tés y lattes Determinación de la cantidad y el tiempo

Consulte el Manual de operación (ES-11 a ES-16)

Mida cantidades colmadas con el lado pequeño de la cuchara de té suministrada.

| Bebidas | | Nivel de agua※ | Té en polvo | Tiempo de preparación |
|---|---|---|---|---|
| Té caliente WARM | Matcha auténtico | 1 | 5 cucharas de té (Aprox. 3g) | 3 a 5 min. (En función de la temperatura del agua) |
| | Té verde, té chino | 1 | 1 cuchara de té (Aprox. 0,6g) | |
| | | 2 | 2 cucharas de té (Aprox. 1,2g) | |
| | | 3 | 3 cucharas de té (Aprox. 1,8g) | |
| | | 4 | 4 cucharas de té (Aprox. 2,4g) | |
| | Té fuerte | 1 | 3 cucharas de té (Aprox. 1,8g) | |
| | | 2 | 6 cucharas de té (Aprox. 3,6g) | |
| | | 3 | 9 cucharas de té (Aprox. 5,4g) | |
| | | 4 | 12 cucharas de té (Aprox. 7,2g) | |
| | Té verde tipo Matcha | 1 | 5 cucharas de té (Aprox. 3g) | |
| | Té negro | 1 | 1 a 2 cucharas de té (Aprox. 1g) | |
| | | 2 | 3 a 4 cucharas de té (Aprox. 2g) | |
| | | 3 | 5 cucharas de té (Aprox. 3g) | |
| | | 4 | 6 a 7 cucharas de té (Aprox. 4g) | |
| Latte LATTE | Latte de té verde | 1 | 3 a 4 cucharas de té (Aprox. 2g) | Aprox. 1 min. 30 seg. |
| | | 2 | 6 a 7 cucharas de té (Aprox. 4g) | |
| | | 3 | 10 cucharas de té (Aprox. 6g) | |
| Té frío LATTE | Matcha auténtico | 1 | 5 cucharas de té (Aprox. 3g) | Aprox. 1 min. 30 seg. |
| | Té verde, té chino | 1 | 1 cuchara de té (Aprox. 0,6g) | |
| | | 2 | 2 cucharas de té (Aprox. 1,2g) | |
| | | 3 | 3 cucharas de té (Aprox. 1,8g) | |
| | | 4 | 4 cucharas de té (Aprox. 2,4g) | |
| | Té fuerte | 1 | 3 cucharas de té (Aprox. 1,8g) | |
| | | 2 | 6 cucharas de té (Aprox. 3,6g) | |
| | | 3 | 9 cucharas de té (Aprox. 5,4g) | |
| | | 4 | 12 cucharas de té (Aprox. 7,2g) | |
| | Té verde tipo Matcha | 1 | 5 cucharas de té (Aprox. 3g) | |
| | Té negro | 1 | 1 a 2 cucharas de té (Aprox. 1g) | |
| | | 2 | 3 a 4 cucharas de té (Aprox. 2g) | |
| | | 3 | 5 cucharas de té (Aprox. 3g) | |
| | | 4 | 6 a 7 cucharas de té (Aprox. 4g) | |

※ Cantidad de líquido en cada taza:
1 cuchara de té (Nivel del agua 1): Aprox. 150 ml
2 cucharas de té (Nivel del agua 2): Aprox. 285 ml
3 cucharas de té (Nivel del agua 3): Aprox. 420 ml
4 cucharas de té (Nivel del agua 4): Aprox. 560 ml

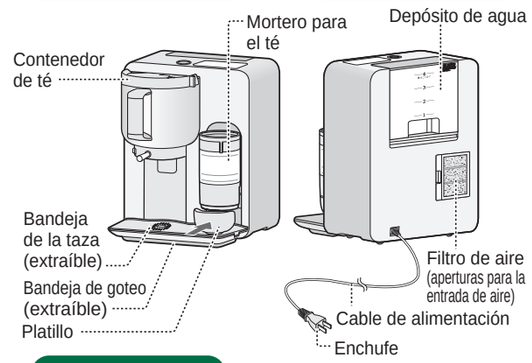
ESPAÑOL

## Cuidados / Mantenimiento

Consulte el Manual de operación (ES-17 a ES-20)

**Precaución** Antes de proceder a su limpieza, DESENCHUFE el cable de la toma de corriente y espere hasta que el dispositivo se ENFRÍE.
(Evite sufrir descargas eléctricas, quemaduras y otras lesiones).

Parte delantera de la unidad principal — Parte posterior de la unidad principal




### Unidad principal

**Limpie con un paño húmedo.**

### Depósito de agua

**Retire de la unidad principal y lave con una esponja húmeda.**

### Platillo / Bandeja de goteo / Bandeja de la taza

**Lave con agua usando una esponja suave.**

### Contenedor de té

**Retire de la unidad principal y lave con una esponja húmeda. Retire la tapa y la cuchilla giratoria. Limpie y vuelva a montar.**

### Mortero para el té

**Deje que primero se enfríe. Extraiga, limpie el polvo de té acumulado en el interior con el cepillo de limpieza suministrado y limpie con un paño seco. Una vez al mes, lave con una esponja húmeda.**

- **Después del lavado con agua, limpie con cuidado cualquier resto de humedad con un paño seco (deje secar al aire durante aproximadamente 8 horas).**
- **Después del mantenimiento, vuelva a instalar el mortero para el té y ajusté la esfera para ajustar el molido a “COARSE”. (Esto reduce el riesgo de que la unidad de mortero superior y el mortero inferior se adhieran).**

### Filtro de aire

**Una vez al mes, retire el panel del filtro de la unidad principal y limpie con agua. Limpie con un paño seco y vuelva a instalar inmediatamente.**