

Ręczny spieniacz do mleka dla baristów

pl Instrukcja użytkowania i przepisy

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

Drodzy Klienci!

Nowy spieniacz do mleka dla baristów umożliwi Państwu szybkie i łatwe spienianie zimnego lub ciepłego mleka do cappuccino, kawy z mlekiem lub innych pyszności przyrządzonych z mleka.

Jeśli potrzebne jest Państwu ciepłe mleko, można je podgrzać bezpośrednio w spieniaczu.

Dla zachęty zamieściliśmy w tej instrukcji kilka przepisów.

Życzymy wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu.

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.pl

Wskazówki bezpieczeństwa



Należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i używać urządzenia tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Przeznaczenie

Spieniacz do mleka przeznaczony jest do podgrzewania i spieniania mleka. Zaprojektowano go do przyrządzania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego i nie nadaje się do celów komercyjnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla dzieci

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci.
Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami ciała

- Podczas podgrzewania mleka spieniacz nagrzewa się do wysokich temperatur. Należy go dotykać tylko za uchwyt. Używać zawsze łapek do garnków itp.
- Podczas użycia spieniacza do mleka na kuchence gazowej należy tak ustawić płomień palnika, aby nie wychodził poza obwód spieniacza. Istnieje ryzyko oparzenia.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- **Mleko należy podgrzewać zawsze bez pokrywki i sitka.** W przeciwnym razie mleko gwałtownie wykipi, gdy tylko zdjęta zostanie pokrywka spieniacza. Ponadto może dojść do uszkodzenia elementów z tworzywa sztucznego.
- Produkt nie nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej.
- Nie stawiać gorącego spieniacza do mleka na wrażliwych powierzchniach. W razie potrzeby podłożyć pod niego odpowiednią, odporną na wysokie temperatury podkładkę.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.

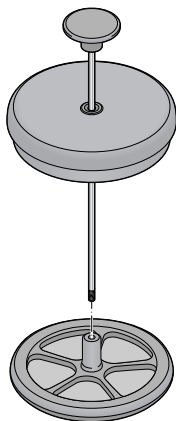
Przed pierwszym użyciem

- ▷ Przed pierwszym użyciem umyć spieniacz do mleka w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub też w zmywarce do naczyń (patrz rozdział „Czyszczenie“).

Czyszczenie

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia urządzenia nie używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.



- ▷ Aby sitko nie przyklejało się do spieniacza, czyścić je od razu po użyciu urządzenia. W tym celu ewentualnie rozmontować tłok sitowy zgodnie z rysunkiem obok.

Wszystkie elementy spieniacza nadają się również do mycia w zmywarce, ale elementów z tworzywa sztucznego nie należy układać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

Podgrzewanie mleka



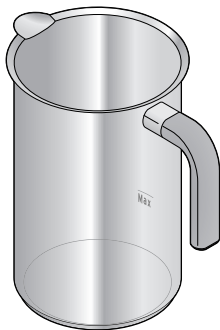
OSTRZEŻENIE przed oparzeniami ciała

- Podczas podgrzewania mleka spieniacz nagrzewa się do wysokich temperatur. Również rączka z tworzywa sztucznego może się nagrzać. Dlatego należy używać zawsze łąpek do garnków itp.
- Podczas użycia spieniacza do mleka na kuchenke gazowej tak ustawić płomień palnika, aby nie wychodził poza obwód spieniacza.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- **Mleko należy podgrzewać zawsze bez pokrywki i sitka.**
W przeciwnym razie mleko gwałtownie wykipi, gdy tylko zdjęta zostanie pokrywka spieniacza.
- Produkt nie nadaje się do stosowania w kuchenke mikrofalowej.

Spieniacz do mleka wyposażony jest w podwójne dno i nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz ceramicznych. Nie nadaje się do stosowania na kuchenkach indukcyjnych.



1. Wybrać palnik/pole grzejne odpowiednie do średnicy dna spieniacza.
2. Napęlić spieniacz mlekiem najwyżej do oznaczenia **Max**.
3. Ostrożnie podgrzać mleko w spieniaczu.



Nie należy podgrzewać mleka do temperatury przekraczającej 50°C. Nie dopuścić do zagotowania mleka. Powoduje to powstanie nieprzyjemnego smaku i utworzenie się kożucha na powierzchni.

Numer artykułu: 335 877

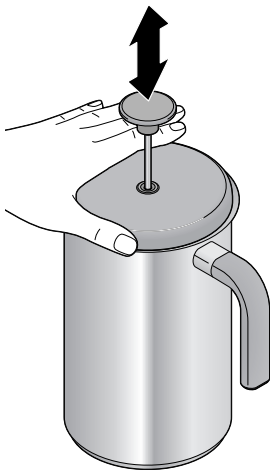
Spienianie mleka



Ustawić spieniacz na niewrażliwej powierzchni. Podczas spieniania może od czasu do czasu dochodzić do pryskania mleka.

Najlepsze wyniki osiągnęliśmy przy spienianiu mleka odtłuszczonego, o zawartości tłuszczu 1,5%, które było zimne (po wyjęciu z lodówki) lub gorące.

W dolnej części spieniacza mleko przeważnie pozostaje bardziej płynne.



1. Jedną ręką przytrzymywać pokrywkę w sposób pokazany na rysunku obok, a drugą przez około 1 minutę szybko poruszać sitkiem w górę i w dół za pomocą gałki. Przy spienianiu gorącego mleka używać łapki do garnków itp.
2. Zdjąć pokrywkę i pozostawić spienione mleko w spoczynku na maks. 3 minuty. W tym czasie pianka mleczna przybiera luźną i kremową konsystencję. Następnie można - w zależności od żądanej konsystencji - nieco zamieszać mleczną pianę.
3. Następnie za pomocą łyżeczki nałożyć pianę na przygotowaną kawę lub espresso.

Przepisy



Cappuccino

Klasyczny napój pośród specjałów espresso, który zawdzięcza swoją nazwę dwukolorowemu, biało-brązowemu kapturowi podobnemu do tego, jaki noszą ojcowie kapucyni.

Składniki:

espresso, mleko

Przyrządzenie:

Przyrządzić zwykłe espresso i wlać je do filiżanki do kawy lub specjalnej filiżanki do cappuccino.

W międzyczasie spienić ciepłe mleko, tak aby powstało jak najwięcej stałej piany mlecznej.

Najpierw dodać do espresso płynnego mleka (najczęściej mleko w dolnej części spieniacza pozostaje płynne). Następnie za pomocą łyżki nałożyć na espresso dużą porcję piany mlecznej i od razu podawać.



Espresso Macchiato

Espresso „z plamką” (po włosku macchiato) dla niecierpliwych

Składniki:

espresso, mleko

Przyrządzenie:

Zaparzyć espresso, a następnie wlać je do podgrzanej filiżanki do espresso lub do małej filiżanki na kawowe specjały.

Dodać niewielką ilość spienionego mleka, aby na powierzchni espresso utworzyła się „plamka” (po włosku macchia).



Latte Macchiato

Ta wielowarstwowa rozkosz jest szczególnie trendy.

Składniki:

espresso, mleko

Przyrządzenie:

Zaparzyć espresso w małym dzbanku.

W międzyczasie spienić mleko, tak aby powstało jak najwięcej stałej piany mlecznej.

Napełnić wysoką, wąską szklankę (np. taką do long-drinków) co najmniej do połowy płynnym, ciepłym mlekiem, a następnie dopełnić ją (do ok. 1 cm poniżej brzegu szklanki) pianą mleczną.

Następnie ostrożnie nalać espresso (np. za pomocą łyżeczki do herbaty) na mleczną pianę. Pod warstwą piany mlecznej utworzy się typowa warstwa espresso.

Podawać wraz z długą łyżeczką do mieszania.



Coffee Mocha

Amerykański wariant kawy czekoladowej.

Składniki:

zwykłe espresso, mleko,
syrop czekoladowy (ok. 20 do 30 ml)

Przyrządzenie:

Zaparzyć espresso, a następnie wlać do wysokiej filiżanki lub do kubka.

W zależności od upodobania dodać syrop czekoladowy i zamieszać.

Jeżeli nie dysponują Państwo syropem czekoladowym, można również użyć proszku kakaowego wymieszanego z cukrem.

Spienić podgrzane mleko, tak aby powstało jak najwięcej delikatnej piany mlecznej. Dopełnić filiżankę gorącym mlekiem oraz nałożyć na to kształtną warstwę mlecznej piany.