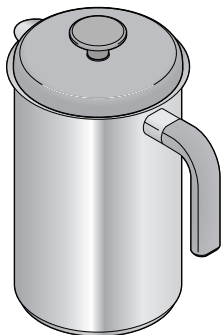




Barista kézi tejhabosító



hu Használati útmutató és receptek

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

Kedves Vásárlónk!

Új barista tejhabosítójával gyorsan és egyszerűen habosíthatja a hideg vagy meleg tejet cappuccinójához, tejeskávájához vagy más tejes különlegességekhez.

Ha meleg tejsre van szüksége, azt közvetlenül a tejhabosítóban fel is melegítheti.

Kedvcsinálóként ebben a füzetben talál néhány receptötletet is.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

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

Biztonsági előírások



Figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat, és az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni. Amennyiben megválnak a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Rendeltetés

A tejhabosító tej melegítésére és habosítására alkalmas.

A terméket magánháztartásokban előforduló mennyiségekhez tervezték, üzleti célokra nem alkalmas.

VESZÉLY gyermekek esetében

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!

VIGYÁZAT - égési sérülések veszélye

- A tejhabosító a tej melegítése közben felforrósodik. Csak a fülénél fogja meg. Mindig használjon edényfogót vagy hasonlót.
- Ha gáztűzhelyen használja, állítsa a lángot olyan alacsonyra, hogy a lángnyelvek ne csapjanak ki a tejhabosító alól. Égési sérülések veszélye áll fenn.

FIGYELEM - anyagi károk

- **A tejet mindig fedél és szűrő nélkül melegítse.** Ellenkező esetben a tej hirtelen kifuthat, amikor a fedelet leveszi. Ezen felül a műanyag alkatrészek is megrongálódhatnak.
- A termék mikrohullámú sütőben nem használható.
- A forró tejhabosítót ne helyezze kényes felületekre. Szükség esetén helyezzen a termék alá egy arra alkalmas hőálló alátétet.
- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret.

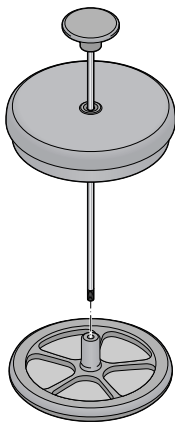
Az első használat előtt

- ▷ Az első használat előtt tisztítsa meg a terméket forró vízzel és némi mosogatószerrel vagy a mosogatógépben (lásd a „Tisztítás” fejezet is).

Tisztítás

FIGYELEM - anyagi károk

- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret.



- ▷ A szűrő nem válik ragacsossá, ha rögtön a használat után leöblíti.

Szükség esetén ehhez szerelje szét a szűrőt az ábrázolt módon.

A tejjhabosító minden része mosogatógépben tisztítható. A műanyag részeket azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.

Tej megmelegítése



VIGYÁZAT - égési sérülések

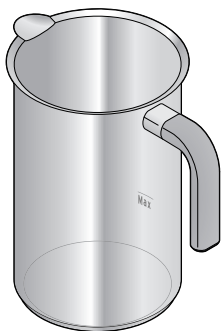
- A tejhabosító a tej melegítése közben felforrósodik. A műanyag fül is forró lehet. Mindig használjon edényfogót vagy hasonlót.
- Ha gáztűzhelyen használja, állítsa a lángot olyan alacsonyra, hogy a lángnyelvek ne csapjanak ki a tejhabosító alól.

FIGYELEM - anyagi károk

- **A tejet mindig fedél és szűrő nélkül melegítse.** Ellenkező esetben a tej hirtelen kifuthat, amikor leveszi a fedelet.
- A termék mikrohullámú sütőben nem használható.

A tejhabosítónak szendvicsalja van, így alkalmas gáz-, elektromos és kerámi-alapos tűzhelyen való használatra.

Indukciós főzőlapon nem használható.



1. Válasszon az edény aljának átmérőjének megfelelő méretű főzőlapot.
2. Töltsön tejet a tejhabosítóba, legfeljebb a **Max** jelzésig.
3. Óvatosan melegítse fel a tejet.



Nem szabad a tejet 50 °C fölé melegíteni. Ne hagyja felforrni. A felforralt tej kellemetlen ízű lesz, felszíne pedig megbőrösödik.

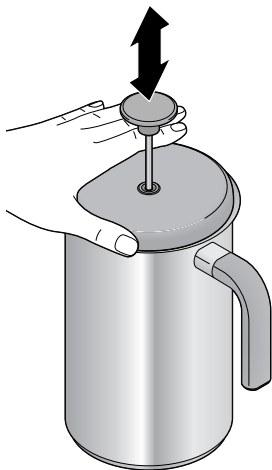
Tejhabosítás



Állítsa a tejhabosítót egy nem érzékeny felületre. Habosítás közben néha elkerülhetetlen a tej kiforrccsenése.

Mi az 1,5%-os zsírtartalmú sovány tejjel értük el a legjobb eredményt, amelyet hűtőhidegen vagy forrón habosítottunk fel.

A tej a habosító alsó részében többnyire folyékonyabb marad.



1. Tartsa meg a fedelet szorosan, egy kézzel az ábrázolt módon, és mozgassa a szűrőt fogantyújánál fogva kb. egy percig gyorsan fel-le.
Ha forró tejet habosít, használjon edényfogót vagy hasonlót.
2. Vegye le a fedelet, és hagyja a felhabosított tejet legfeljebb 3 percig állni. Ezalatt a tejhab lazává, krémessé válik. Végül megkeverheti egy kissé a tejhabot - a kívánt állagtól függően.
3. Egy kanállal adagolja a habot kávéjához vagy eszpresszójához.

Receptek



Cappuccino

Az eszpresszó specialitások klasszikusa, amely a kapucinus szerzetesek kétszínű (fehér és barna) csuklyájának köszönheti a nevét.

Hozzávalók:

egy eszpresszó, tej

Elkészítés:

Főzzön egy eszpresszót, majd öntse egy kávéscsészébe vagy egy speciális cappuccino csészébe.

Közben habosítson meleg tejet úgy, hogy minél keményebb tejhabot kapjon.

Először töltsen fel az eszpresszót tejjel (a tejhabosító alján a tej többnyire folyékony marad). Ezután evőkanállal tegyen rá egy nagy adag kemény tejhabot, és tálalja azonnal.



Espresso Macchiato

Ezt a „foltos” (olaszul macchiato) eszpresszót főleg a mindig siető ínyencek szeretik.

Hozzávalók:

egy eszpresszó, tej

Elkészítés:

Főzzön egy eszpresszót, majd öntse egy előmelegített kávéscsészébe vagy egy kávékülönlegességekhez való kis pohárba.

Csak egy kevés felhabosított tejet adjon hozzá, hogy az eszpresszó „foltos” hatást keltsen.



Latte Macchiato

Ez a többrétegű kávékülönlegesség igen népszerű manapság.

Hozzávalók:

egy eszpresszó, tej

Elkészítés:

Készítsen egy eszpresszót egy kis kannában.

Közben habosítsa fel a tejet úgy, hogy sok kemény tejjhabot kapjon.

Vegyen egy magas falú, keskeny poharat (például egy longdrink poharat), töltsse meg félig meleg tejjel, majd tegyen rá annyi tejjhabot, hogy a pohár pereme alatt kb. 1 centiméternyi üres hely maradjon.

Öntse az eszpresszót óvatosan (például egy teáskanál segítségével) a tejjhabon keresztül a pohárba. Ekkor a tejjhab alatt eszpresszó-réteg képződik.

Tálalja hosszú nyelvű kanállal, amivel kevergetni lehet.



Coffee Mocha

Ez a csokis kávé amerikai változata.

Hozzávalók:

egy eszpresszó, tej,
csokoládészirup (kb. 20 - 30 ml)

Elkészítés:

Készítsen egy eszpresszót, majd töltsen egy magas falú csészébe vagy egy bögrébe.

Ízlés szerint tegyen bele csokoládészirupot, majd keverje meg.

Ha nincsen csokoládészirupja, keverjen össze kakaót és cukrot.

Közben habosítsa fel meleg tejet úgy, hogy minél több finom tejhabot kapjon. Öntse fel a csészét forró tejjel, és díszítse a tejhabbal.