

# Ručný napeňovač mlieka Barista

**sk** Návod na používanie a recepty

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

## Vážení zákazníci,

s vaším novým napeňovačom mlieka Barista rýchlo a jednoducho napeňte studené alebo teplé mlieko na prípravu kapučína, bielej kávy a iných mliečnych špecialít.

Ak potrebujete teplé mlieko, môžete si ho zohriať priamo v napeňovači mlieka.

Ako inšpiráciu nájdete v tejto brožúrke niekoľko návrhov na recepty.

Želáme vám veľa spokojnosti s týmto výrobkom.

## Váš tím Tchibo



[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk)

## Bezpečnostné upozornenia



Prečítajte si pozorne bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte len spôsobom opísaným v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniám alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.

Ak výrobok postúpite inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

### Účel použitia

Napeňovač mlieka je určený na ohrev a napenenie mlieka. Je určený na použitie pre množstvá bežné v domácnosti, a preto nie je vhodný na komerčné účely.

### NEBEZPEČENSTVO pre deti

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu.  
Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusení!

### VAROVANIE pred popáleninami

- Napeňovač mlieka je pri zohrievaní mlieka horúci.  
Chyťajte ho len za rukoväť. Použite vždy chňapky a pod.
- Pri používaní naregulujte plameň na plynovom sporáku tak, aby nešľahal spod napeňovača mlieka. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.

### POZOR - Vecné škody

- **Mlieko zohrievajte vždy bez veka a sitka.**  
Inak po odkrytí veka mlieko prudko vykypí. Okrem toho môže dôjsť k poškodeniu plastových dielov.
- Výrobok nie je vhodný na používanie v mikrovlnných rúrach.
- Nestavajte horúci napeňovač mlieka na citlivé povrchy.  
Podložte príp. vhodnú podložku odolnú voči vysokým teplotám.
- Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

## Pred prvým použitím

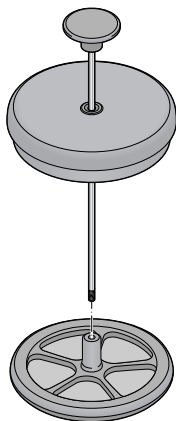
- ▷ Pred prvým použitím vyčistite výrobok horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu alebo v umývačke riadu (pozri aj kapitolu „Čistenie“).

---

## Čistenie

### **POZOR** - Vecné škody

- Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.



- ▷ Aby sa sitko neprilepilo, opláchnite ho vždy okamžite po použití. Na tento účel príp. rozoberte sitkový piest podľa obrázka.

Všetky diely napeňovača sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Plastové diely ale nekladajte priamo nad vyhrievacie prvky.

## Ohrievanie mlieka



**VAROVANIE** pred popáleninami

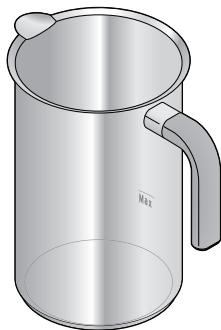
- Napeňovač mlieka je pri zohrievaní mlieka horúci. Aj plastová rukoväť môže byť veľmi horúca. Použite preto vždy chňapky a pod.
- Pri používaní naregulujte plameň na plynovom sporáku tak, aby nešláhal spod napeňovača mlieka.

**POZOR** - Vecné škody

- **Mlieko zohrievajte vždy bez veka a sítka.**  
Inak po odkrytí veka mlieko prudko vykypí.
- Výrobok nie je vhodný na používanie v mikrovlnných rúrach.

Napeňovač mlieka je vybavený sendvičovým dnom a je vhodný na použitie na plynových, elektrických a sklokeramických varných doskách.

Nie je vhodný na použitie na indukčných varných doskách.



1. Vyberte varné pole podľa priemeru dna hrnca.
2. Nalejte mlieko do napeňovača maximálne po značku **Max**.
3. Opatrne zohrejte mlieko.



Mlieko sa nesmie zohriať na teplotu vyššiu ako 50 °C. Nenechajte ho vykypieť. Po vykypení získa mlieko nepríjemnú chuť a na jeho hladine sa vytvorí koža.

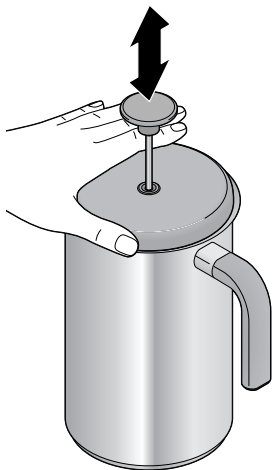
**Číslo výrobku: 335 877**

## Napenenie mlieka

**i** Postavte napeňovač mlieka na necitlivý povrch. Pri napeňovaní mlieka nie je možné úplné vylúčenie občasných striekancov.

Najlepšie výsledky sme dosiahli buď s 1,5 % nízkoúčinným mliekom vychladeným v chladničke alebo s horúcim mliekom.

Väčšinou zostane v spodnej časti napeňovača mlieka trochu tekutého mlieka.



1. Jednou rukou podržte veko podľa obrázka a pohybujte sitkom s rukoväťou približne jednu minútu rýchlo sem a tam. Pri horúcom mlieku používajte chňapku a pod.
2. Odstráňte veko a nechajte napenené mlieko odstať minimálne 3 minúty. Počas tejto doby získa mlieko jemnú a krémovú konzistenciu. Následne môžete trochu premiešať mliečnu penu - v závislosti od požadovanej konzistencie.
3. Následne pridajte lyžicou penu na kávu alebo espresso.

## Recepty



### Kapučino

Tento klasik medzi espresso špecialitami vďačí za svoj názov dvojfarebnej kapucni (biela a hnedá) rehole kapucínov.

#### Prísady:

normálne espresso, mlieko

#### Príprava:

Zaparte jednoduché espresso a nalejte ho do kávovej šálky alebo do špeciálnej šálky na kapučino.

Medzičasom napeňte teplé mlieko tak, aby ste dosiahli čo najpevnejšiu mliečnu penu.

Najskôr dolejte espresso tekutým mliekom (v spodnej časti napeňovača mlieka zostáva mlieko väčšinou v tekutom stave). Potom vytvorte polievkovou lyžicou na hladine veľkú čiapku z pevnej mliečnej peny a ihneď servírujte.



### Espresso macchiato

Toto „fľakaté“ (tal. macchiato) espresso je vhodné predovšetkým pre labužníkov, ktorí majú naponáhlo.

#### Prísady:

normálne espresso, mlieko

#### Príprava:

Zaparte normálne espresso a nalejte ho do predhriatej espresso šálky alebo do malého na to určeného pohára.

Aby espresso získalo „fľakatý“ vzhľad, pridajte len trochu naponeného mlieka.



### **Latte macchiato**

Tento pôžitok s mnohými vrstvami je v kurze.

#### **Prísady:**

normálne espresso, mlieko

#### **Príprava:**

V malej kanvičke zaparte normálne espresso.

Medzičasom napeňte mlieko tak, aby ste dosiahli čo najpevnejšiu mliečnu penu.

Vysoký, úzky sklenený pohár (napr. tzv. longdrink) naplňte do dobrej polovice tekutým, teplým mliekom a potom mliečnou penou až cca 1 cm pod okraj skleneného pohára.

Teraz opatrne nalejte espresso (napr. čajovou lyžičkou) cez mliečnu penu. Pod penovou čiapkou sa pritom vytvorí typická espresso vrstva.

Podávajte s lyžičkou s dlhou rúčkou na miešanie.



## **Coffee mocha**

Ide o americký variant čokoládovej kávy.

### **Prísady:**

normálne espresso, mlieko,  
čokoládový sirup (cca 20 až 30 ml)

### **Príprava:**

Zaparte normálne espresso a nalejte ho do vysokej šálky alebo pohára.

Podľa chuti pridajte čokoládový sirup a zamiešajte.

Ak nemáte čokoládový sirup, môžete zmiešať kakaový prášok s cukrom.

Zohriate mlieko napeňte tak, aby ste dosiahli čo najviac jemnej mliečnej peny.

Horúce mlieko naplňte do šálky a na vrch dajte peknú čiapočku z mliečnej peny.