

# Barista-Hand- Milchaufschäumer

**de** Gebrauchsanleitung und Rezepte

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

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Barista-Milchaufschäumer schäumen Sie schnell und einfach kalte oder warme Milch für Ihren Cappuccino, Milchkaffee und andere Milchspezialitäten auf.

Wenn Sie warme Milch benötigen, können Sie sie direkt im Aufschäumer erwärmen.

Zur Anregung finden Sie einige Rezeptvorschläge in diesem Heft.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel.

## Ihr Tchibo Team



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

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

## Sicherheitshinweise



Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.  
Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

### **Verwendungszweck**

Der Milchaufschäumer ist zum Erwärmen und Aufschäumen von Milch vorgesehen. Er ist für im privaten Haushalt anfallende Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

### **GEFAHR für Kinder**

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern.  
Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

### **WARNUNG vor Verbrennungen**

- Der Milchaufschäumer wird beim Erwärmen der Milch heiß.  
Fassen Sie ihn nur am Griff an. Benutzen Sie immer Topflappen o.Ä.
- Stellen Sie beim Gebrauch auf einem Gasherd die Flamme so niedrig ein, dass sie nicht unter dem Milchaufschäumer hervorzüngelt.  
Es besteht Verbrennungsgefahr.

### **VORSICHT – Sachschäden**

- **Erwärmen Sie die Milch immer ohne Deckel und Sieb.**  
Die Milch kocht sonst schlagartig über, sobald Sie den Deckel abnehmen.  
Zudem können die Kunststoffteile beschädigt werden.
- Der Artikel ist nicht mikrowellengeeignet.
- Stellen Sie den heißen Milchaufschäumer nicht auf empfindliche Oberflächen.  
Legen Sie ggf. eine geeignete, hitzebeständige Unterlage unter.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

## Vor dem ersten Gebrauch

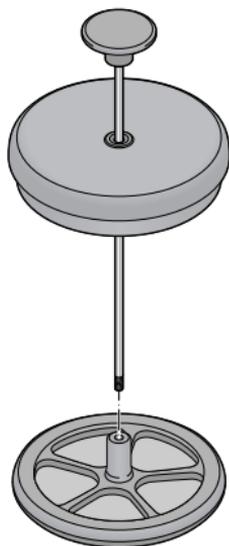
- ▷ Reinigen Sie den Artikel vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine (siehe auch Kapitel „Reinigen“).

---

### Reinigen

#### **VORSICHT** - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.



- ▷ Damit das Sieb nicht verklebt, spülen Sie es immer sofort nach dem Gebrauch ab. Nehmen Sie den Siebstempel dazu ggf. wie abgebildet auseinander.

Alle Teile des Aufschäumers sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie die Kunststoffteile aber nicht direkt über den Heizelementen ein.

## Milch erwärmen



### **WARNUNG** vor Verbrennungen

- Der Milchaufschäumer wird beim Erwärmen der Milch heiß. Auch der Kunststoffgriff kann heiß werden. Benutzen Sie daher immer Topflappen o.Ä.
- Stellen Sie beim Gebrauch auf einem Gasherd die Flamme so niedrig ein, dass sie nicht unter dem Milchaufschäumer hervorzüngelt.

### **VORSICHT** - Sachschaden

- **Erwärmen Sie die Milch immer ohne Deckel und Sieb.** Die Milch kocht sonst schlagartig über, sobald Sie den Deckel abnehmen.
- Der Artikel ist nicht mikrowelleneeignet.

Der Milchaufschäumer ist mit einem Sandwichboden versehen und für den Gebrauch auf Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochstellen geeignet. Für Induktionsherdplatten ist er nicht geeignet.



1. Wählen Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens.
2. Füllen Sie den Milchaufschäumer höchstens bis zur Markierung **Max** mit Milch.
3. Erwärmen Sie die Milch vorsichtig.



Die Milch darf nicht über 50 °C erhitzt werden. Lassen Sie sie nicht aufkochen. Aufkochen gibt der Milch einen unangenehmen Geschmack und führt zu Hautbildung an der Oberfläche.

**Artikelnummer: 335 877**

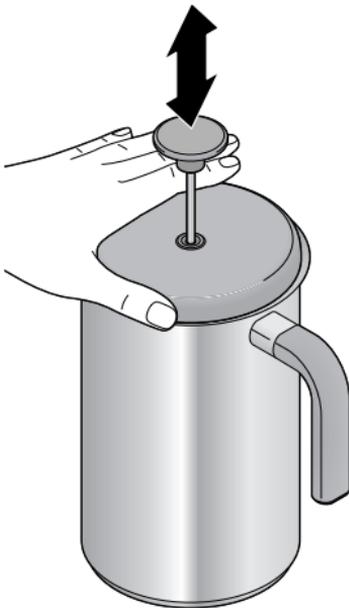
## Milch aufschäumen



Stellen Sie den Milchaufschäumer auf eine unempfindliche Oberfläche. Beim Aufschäumen lassen sich gelegentliche Spritzer nicht völlig vermeiden.

Wir haben die besten Ergebnisse mit 1,5%iger fettarmer Milch erzielt, die entweder kühl-schränkalt oder heiß aufgeschäumt wurde.

Die Milch bleibt im unteren Bereich des Milchaufschäumers meistens etwas flüssiger.



1. Halten Sie den Deckel mit einer Hand wie abgebildet fest und bewegen Sie das Sieb mit dem Knauf etwa eine Minute schnell auf und ab.  
Verwenden Sie bei heißer Milch einen Topflappen o.Ä.
2. Nehmen Sie den Deckel ab und lassen Sie die aufgeschäumte Milch bis zu 3 Minuten lang stehen. In dieser Zeit wird die Konsistenz des Milchschaums locker und cremig.  
Anschließend können Sie - je nach gewünschter Konsistenz - den Milchschaum ein wenig umrühren.
3. Geben Sie dann den Schaum mit einem Löffel auf den Kaffee oder Espresso.

## Rezepte



### Cappuccino

Dieser Klassiker unter den Espressospezialitäten verdankt seinen Namen der zweifarbigen Kapuze (weiß und braun) der Kapuzinermönche.

#### Zutaten:

einfacher Espresso, Milch

#### Zubereitung:

Einen einfachen Espresso brühen und in eine Kaffee-Tasse oder eine spezielle Cappuccino-Tasse geben.

In der Zwischenzeit warme Milch aufschäumen, sodass möglichst viel fester Milchschaum entsteht.

Zuerst den Espresso mit flüssiger Milch auffüllen (meist bleibt die Milch im unteren Bereich des Milchaufschäumers flüssig). Dann mit einem Esslöffel eine große Haube aus festem Milchschaum aufsetzen und sofort servieren.



### Espresso Macchiato

Dieser „gefleckte“ (ital. macchiato) Espresso eignet sich besonders für den eiligen Genießer.

#### Zutaten:

einfacher Espresso, Milch

#### Zubereitung:

Einen einfachen Espresso brühen und in eine vorgewärmte Espresso-Tasse oder ein kleines Spezialitäten-Glas geben.

Nur wenig aufgeschäumte Milch dazugeben, damit der Espresso „gefleckt“ aussieht.



## **Latte Macchiato**

Dieser vielschichtige Genuss liegt voll im Trend.

### **Zutaten:**

einfacher Espresso, Milch

### **Zubereitung:**

Einen einfachen Espresso in einem kleinen Kännchen brühen.

In der Zwischenzeit die Milch aufschäumen, sodass viel fester Milchschaum entsteht.

Ein hohes, schlankes Glas (z.B. ein Longdrinkglas) gut zur Hälfte mit flüssiger, warmer Milch und dann bis ca. 1 cm unter den Glasrand mit Milchschaum auffüllen.

Den Espresso nun vorsichtig (z.B. mit Hilfe eines Teelöffels) durch den Milchschaum laufen lassen. Dabei bildet sich unter der Schaumhaube die typische Espresso-Schicht.

Mit einem langstieligen Löffel zum Umrühren servieren.



## **Coffee Mocha**

Dies ist die amerikanische Variante des Schoko-Kaffees.

### **Zutaten:**

einfacher Espresso, Milch,  
Schokoladen-Sirup (ca. 20 bis 30 ml)

### **Zubereitung:**

Einen einfachen Espresso brühen und in eine hohe Tasse oder einen Becher geben.

Je nach Geschmack Schokoladen-Sirup hinzugeben und umrühren.

Wenn Sie keinen Schokoladen-Sirup haben, können Sie auch Kakaopulver mit Zucker mischen.

Erwärmte Milch aufschäumen, sodass möglichst viel feiner Milchschaum entsteht. Die Tasse mit heißer Milch auffüllen und mit einer schönen Milchschaumhaube versehen.