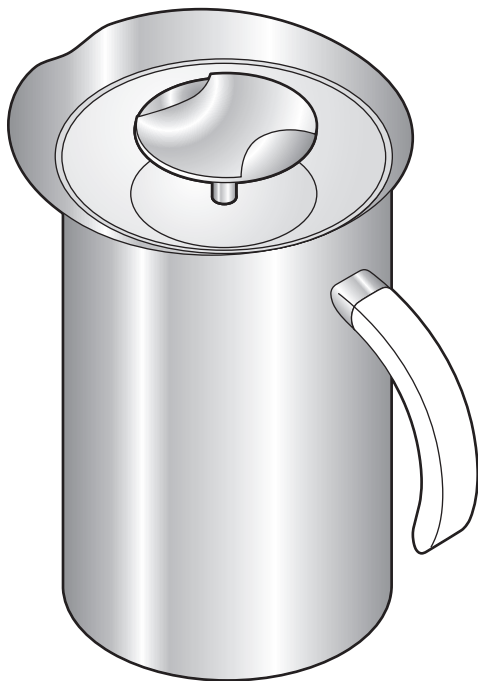




Napěňovač mléka



Návod k použití a recepty

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 68350ABIXIII

Vážení zákazníci,

s Vaším novým napěňovačem mléka rychle a jednoduše napěníte studené nebo teplé mléko pro Vaše cappuccino, kávu s mlékem a jiné mléčné speciality. Potřebujete-li teplé mléko, můžete ho ohřát přímo v napěňovači.

Pro inspiraci uvádíme v tomto návodu několik receptů.

Přejeme Vám, abyste byli napěňovačem mléka spokojeni.

Váš tým Tchibo

Bezpečnostní pokyny

Pozorně si přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.

Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu. Při předávání výrobku s ním předejte i tento návod.

Účel použití

Napěňovač mléka je určen k ohřívání a napěňování mléka.

Je koncipován pro množství běžná v domácnosti a není vhodný pro komerční účely.

NEBEZPEČÍ pro děti

- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí.
Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

NEBEZPEČÍ popálení

- Napěňovač mléka je během ohřívání mléka horký.
Dotýkejte se ho jen za rukojeť. Používejte vždy kuchyňské chňapky apod.
- Při používání na plynovém sporáku nastavte plamen tak, aby zpod napěňovače mléka nevyšlehával.
Hrozí nebezpečí popálení.

POZOR na věcné škody

- Ohřívejte mléko vždy bez krytu a sítka. Jinak mléko po sejmutí víka prudce vykypí. Kromě toho by se plastové díly mohly poškodit.
- Výrobek není vhodný do mikrovlnné trouby.
- Nestavte horký napěňovač mléka na citlivé povrchy.
- K čištění nepoužívejte žíraviny, agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

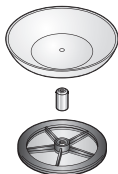
Čištění

POZOR na věcné škody

- K čištění nepoužívejte žíraviny, agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.



Aby se sítko nepřilepilo, opláchněte ho ihned po použití. Všechny části napěňovače můžete mýt v myčce na nádobí. Nepokládejte však plastové části do myčky nad topné prvky.



Před prvním použitím

- ▷ Výrobek před prvním použitím umyjte horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí nebo jej umyjte v myčce na nádobí (viz také kapitola „Čištění“).

Ohřívání mléka



VÝSTRAHA před popálením

- Napěňovač mléka i rukojeť jsou během ohřívání mléka horké.
Používejte vždy chňapku.
- Při používání na plynovém sporáku nastavte plamen tak, aby zpod napěňovače mléka nevyšlehával.

POZOR na věcné škody

- Ohřívajte mléko vždy bez krytu a plastového sítka. Jinak mléko po sejmutí víka prudce vykypí.
- Výrobek není vhodný do mikrovlnné trouby.

Napěňovač mléka je opatřen sendvičovým dnem a je vhodný k použití na plynových, elektrických sporácích a sporácích se sklokeramickou varnou deskou. Není vhodný pro sporáky s indukční varnou deskou.

1. Zvolte plotýnku sporáku odpovídající průměru dna.



2. Nalijte do napěňovače mléko až po značku.

3. Opatrně mléko ohřejte.



Mléko se nesmí ohřívát na více než 50 °C. Nenechte ho vzkypět. Vzkypění dodá mléku nepříjemnou chuť a vede ke tvoření škraloupu na povrchu.

Napěnění mléka

i Postavte napěňovač mléka vždy na odolný povrch. Při napěňování mléka nelze zcela zabránit případnému vystřikování.

Nejllepších výsledků jsme docílili s polotučným až plnotučným mlékem s podílem tuku 1,5 - 3,5 %, které bylo napěněno buď jako studené (z ledničky) nebo horké.

Mléko zůstane pak většinou v dolní části šlehače o něco tekutější.



1. Víko držte pevně jednou rukou tak, jak vidíte na obrázku a pohybujte sítkem pomocí držadla jednu minutu rychle nahoru a dolů. U horkého mléka použijte kuchyňskou chňapku nebo podobný předmět.
2. Sejměte víko a nechte napěněné mléko až 3 minuty stát. Během této doby mléko získá nadýchanou a krémovou konzistenci.
3. Po 3 minutách můžete mléčnou pěnu mírně zamíchat podle toho, jakou konzistenci si přejete.
4. Pak dejte lžící pěnu na kávu nebo espresso.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
D-22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.cz

Číslo výrobku: CZ 289 481

Recepty

Cappuccino



Klasický nápoj mezi specialitami s espresem vděčí za svůj název dvoubarevné kápi (bílá a hnědá) kapucínských mnichů.

Přísady:
jednoduché espreso, mléko,
kakaový prášek na ozdobení

Příprava:

Uvařte jednoduché espreso a nalijte ho do šálku na kávu nebo speciálního šálku na cappuccino.

Mezitím napěňte teplé mléko tak, abyste získali co nejvíce pevné mléčné pěny.

Nejprve do espresa přidejte tekuté mléko (většinou zůstane mléko ve spodní části napěňovače tekuté). Pak polévkovou lžící posadte nahoru velkou čepici z mléčné pěny. Nakonec posypte pěnovou čepici trochou kakaového prášku a ihned podávejte.

Espresso Macchiato



„Skvrnité espresso“ (ital. espresso macchiato) je vhodné zejména pro uspěchané milovníky kávy.

Přísady:
jednoduché espresso, mléko

Příprava:

Uvařte jednoduché espresso a nalijte ho do předehřátého šálku na espresso nebo do speciální malé sklenice. Přidejte pouze malé množství napěněného mléka, jen aby bylo espresso „skvrnité“.

Latte Macchiato



Velmi módní pochoutka
z několika vrstev.

Přísady:
jednoduché espresso, mléko

Příprava:

Uvařte jednoduché espresso v malé konvičce.

Mezitím napěňte mléko tak, abyste získali větší množství pevné mléčné pěny.

Vezměte vysokou, štíhlou sklenici (např. sklenici na longdrinky) a naplňte ji do poloviny tekutým, teplým mlékem. Poté přidejte mléčnou pěnu tak, aby sahala přibližně 1 cm pod okraj sklenice. Nyní přes mléčnou pěnu opatrně přelijte espresso (např. pomocí čajové lžičky). Přitom se pod pěnovou čepicí vytvoří typická vrstva espresa.

Podávejte s dlouhou lžičkou k promíchání.

Coffee Mocha



Coffee mocha je americká varianta čokoládové kávy.

Přísady:
jednoduché espresso, mléko, čokoládový sirup (na jeden šálek 20 až 30 ml), kakaový prášek na ozdobení

Příprava:

Uvařte jednoduché espresso a nalijte ho do vysokého šálku nebo sklenice.

Podle chuti přidejte čokoládový sirup a zamíchejte.

Nemáte-li čokoládový sirup, můžete také smíchat kakaový prášek s cukrem.

Napěňte ohřáté mléko tak, abyste získali co nejvíce jemné mléčné pěny.

Dolijte šálek s espresem horkým mlékem, nahoru posadte pěknou čepici z mléčné pěny a posypte kakovým práškem.