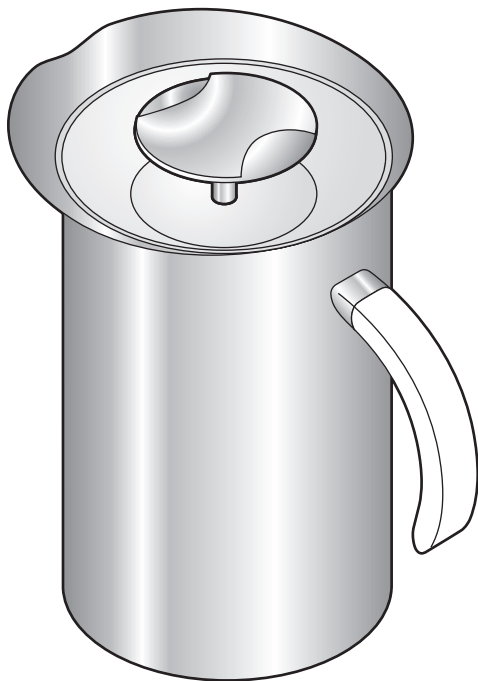




Napeňovač mlieka



Návod na použitie a recepty

Vážení zákazníci!

S vaším novým napeňovačom mlieka rýchlo a jednoducho napeníte studené alebo teplé mlieko pre vaše cappuccino, bielu kávu a iné mliečne špeciality. Ak potrebujete teplé mlieko, môžete si ho zohriať priamo v napeňovači mlieka.

Ako inšpiráciu sme pre vás v tomto návode pripravili niekoľko receptov.

Želáme vám veľa spokojnosti s napeňovačom mlieka.

Váš tím Tchibo

Bezpečnostné upozornenia



Prečítajte si pozorne bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte len spôsobom opísaným v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniam alebo škodám. Uschovajte si tento návod na neskoršiu potrebu. Ak výrobok postúpите 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 udusenía!

NEBEZPEČENSTVO popálenia

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

POZOR - Vecné škody

- Mlieko zohrievajte vždy bez veka a sitka. Po odkrytí veka inak mlieko prudko vykypí. Okrem toho by mohlo dôjsť k poškodeniu plastových dielov.
- Výrobok nie je vhodný do mikrovlnnej rúry.
- Nestavajte horúci napeňovač mlieka na citlivé povrchy.
- Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Čistenie

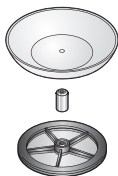
POZOR - Vecné škody

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



Aby sa sitko neprilepilo, opláchnite ho okamžite po použití.

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



Pred prvým použitím

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

Ohrievanie mlieka



VAROVANIE pred popáleninami

- Pri zohrievaní mlieka sa napeňovač mlieka aj rukoväť zohrejú na vysokú teplotu. Použite vždy chňapky a pod.
- Pri používaní naregulujte plameň na plynovom sporáku tak, aby nešľahal spod napeňovača mlieka.

POZOR - Vecné škody

- Mlieko zohrievajte vždy bez veka a plastového sitka. Po odkrytí veka inak mlieko prudko vykypí.
- Výrobok nie je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Napeňovač mlieka je vybavený sendvičovým dnom a je vhodný na použitie na plynových, elektrických a sklo-keramických varných doskách. Nie je vhodný na použitie na indukčných varných doskách.

1. Vyberte varné pole podľa priemeru dna hrnca.



2. Nalejte mlieko do napeňovača mlieka až po značku s mliekom.
3. Opatrne zohrejte mlieko.



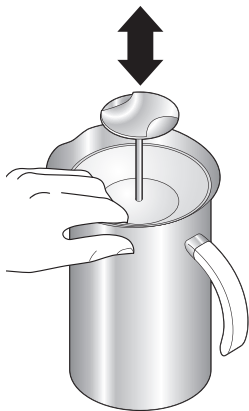
Mlieko sa nesmie zohriať na teplotu vyššiu ako 50 °C. Nenechajte ho vykypieť. Po vykypení získa mlieko nepríjemnú chuť a na jeho hladine sa vytvorí koža.

Napenenie mlieka

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

Najlepšie výsledky sme dosiahli mliekom obsahujúcim 1,5% až 3,5% tuku, ktoré bolo spenené buď za studena, alebo za horúca.

Väčšinou zostane v spodnej časti napeňovača mlieka mlieko trochu tekutejšie.



1. Veko pridržte pevne rukou tak, ako je zobrazené a pohybujte piestom so sitkom približne jednu minútu rýchlo nahor a nadol. Pri horúcom mlieku použite chňapky a pod.
2. Odstráňte veko a nechajte napeňované mlieko odstať až 3 minúty. Počas tejto doby získa mlieko kyprú a krémovú konzistenciu.
3. Po 3 minútach môžete trochu premiešať mliečnu penu - v závislosti od želanej konzistencie.
4. Následne pridajte lyžicou penu na kávu alebo espresso.

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

Číslo výrobku: SK 289 481

Recepty

Cappuccino



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

Prísady:
normálne espresso, mlieko,
kakaový prášok ako dekorácia

Príprava:

Zaparte normálne espresso a nalejte ho do károvej šálky alebo do špeciálnej šálky na cappuccino.

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. Nakoniec posypte penovú čiapku trochou kakaového prášku a okamžite podávajte.

Espresso macchiato



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

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 mierne napenené mlieko.

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 (tzv. longdrink) naplňte takmer do 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 (na šálku 20 až 30 ml), kakaový prášok ako dekorácia

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.

Naplňte šálku horúcim mliekom, na vrch uložte peknú porciu mliečnej peny a posypte ju kakaovým práškom.