

Baristický ruční napěňovač mléka

cs Návod k použití a recepty

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 88565AS4X4VIIJSMIT · 2017-03

Vážení zákazníci,

s Vaším novým baristickým napěňovačem mléka rychle a snadno napěníte studené nebo teplé mléko pro přípravu cappuccina, mléčné kávy a jiných mléčných specialit.

Potřebujete-li teplé mléko, můžete ho ohřát přímo v napěňovači.

Pro inspiraci najdete v této brožuře několik návrhů receptů.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti.

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

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

Bezpečnostní pokyny



Pozorně si přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte tento 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 současně předejte i tento návod.

Účel použití

Napěňovač mléka je určen k ohřívání a napěňování mléka. Je koncipován pro množství běžná v soukromé domácnosti a není vhodný ke komerčním účelům.

NEBEZPEČÍ pro děti

- Obalový materiál se nesmí dostat do rukou dětem.
Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

VÝSTRAHA před popálením

- Napěňovač mléka je při zahřívání mléka horký.
Držte jej pouze za rukojeť. Používejte vždy chňapku nebo podobný předmět.
- Při používání na plynovém sporáku nastavte plamen tak, aby zpod napěňovače mléka nevyšlehával. Hrozí nebezpečí popálení.

POZOR na věcné škody

- **Mléko ohřívajte vždy bez víka a sítka.**
V opačném případě mléko po sejmutí krytu prudce vzkypí a přeteče.
Kromě toho může dojít k poškození plastových dílů.
- Výrobek není vhodný pro mikrovlnné trouby.
- Nestavte horký napěňovač mléka na citlivé povrchy. Pokládejte na vhodnou, žáruvzdornou podložku.
- K čištění nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

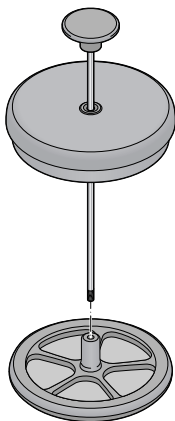
Před prvním použitím

- ▷ Před prvním použitím výrobek očistěte horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí nebo přímo v myčce na nádobí (viz také kapitola „Čištění“).

Čištění

POZOR na věcné škody

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



- ▷ Sítko po použití ihned umyjte, aby nebylo zalepené. K tomuto účelu rozeberte píst tak, jak vidíte na obrázku.

Všechny součásti napěňovače jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Plastové díly však neumísťujte přímo nad topné články.

Ohřívání mléka



VÝSTRAHA před popálením

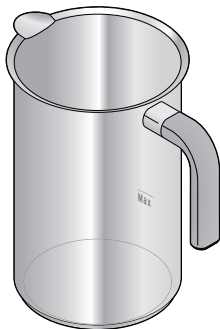
- Napěňovač mléka je při zahřívání mléka horký. Také rukojeť se může výrazně zahřát. Proto vždy používejte chňapku nebo podobný předmět.
- Při používání na plynovém sporáku nastavte plamen tak, aby zpod napěňovače mléka nevyšlehával.

POZOR na věcné škody

- **Ohřívajte mléko vždy bez víka a sítka.** V opačném případě mléko po sejmutí víka prudce vzkypí a přeteče.
- Výrobek není vhodný pro mikrovlnné trouby.

Napěňovač mléka má sendvičové dno a je vhodný k použití na plynových, elektrických a sklokeramických plotnách.

Není vhodné pro indukční varné desky.



1. Zvolte plotýnku podle průměru dna hrnce.
2. Naplňte napěňovač mléka nanejvýš až po značku **Max** mlékem.
3. Opatrně mléko ohřejte.



Mléko se nesmí ohřívát na více než 50 °C. Nenechte ho vařit! Vařením získá mléko nepříjemnou chuť a vede k tvorbě škráloupy na povrchu.

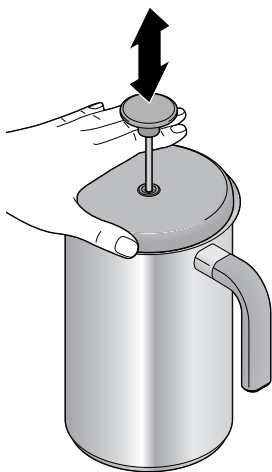
Číslo výrobku: 335 877

Napěnění mléka

i Napěňovač mléka postavte na odolný povrch. Při napěňování nelze zcela vyloučit, že mléko občas vystříkne.

Nejlepších výsledků jsme dosáhli s 1,5% nízkotučným mlékem, které bylo napěněno při teplotě chladničky nebo za horka.

V dolní části napěňovače zůstává mléko většinou tekutější.



1. Držte víko pevně jednou rukou podle obrázku a pohybujte sítkem s knoflíkem asi jednu minutu rychle nahoru a dolů. V případě horkého mléka používejte chňapku nebo podobný předmět.
2. Víko sejměte a nechte napěněné mléko stát až po dobu 3 minut. Během této doby se konzistence mléčné pěny nakypří a zjemní. Poté můžete mléčnou pěnu mírně zamíchat podle toho, jakou konzistenci si přejete.
3. Posad'te pěnu lžící na kávu nebo espresso.

Recepty



Cappuccino

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

Přísady:

jednoduché espresso, mléko

Příprava:

Spařte jednoduché espresso a nalijte ho do šálku na kávu nebo do speciálního šálku na cappuccino.

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

Nejprve nalijte do espressa tekuté mléko (v dolní části napěňovače zůstává mléko většinou tekuté). Poté polévkovou lžicí posad'te navrch velkou čepici z pevné mléčné pěny a ihned podávejte.



Espresso macchiato

„Skvrnité espresso“ (ital. espresso macchiato) se hodí zejména pro uspěchané milovníky kávy.

Přísady:

jednoduché espresso, mléko

Příprava:

Uvařte jednoduché espresso a nalijte ho do přehřátého šálku na espresso nebo 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 kávové lžičky). Přitom se pod pěnovou čepicí vytvoří typická vrstva espresa.

Podávejte s dlouhou lžičkou na zamíchání.



Coffee mocha

Coffee mocha je americká varianta čokoládové kávy.

Příklady:

jednoduché espresso, mléko,
čokoládový sirup (cca 20 až 30 ml)

Příprava:

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

Přidejte čokoládový sirup podle chuti a zamíchejte.

Pokud nemáte čokoládový sirup, můžete ho nahradit kakaovým práškem smíchaným s cukrem.

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

Šálek naplňte horkým mlékem a ozdobte čepičkou z mléčné pěny.