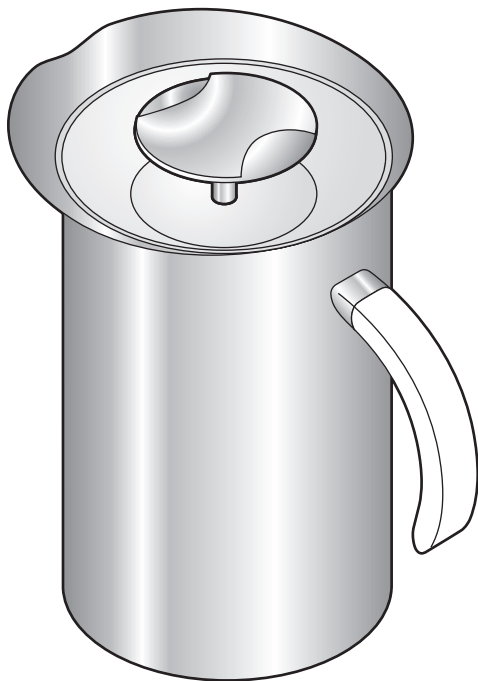




Spieniacz do mleka



Instrukcja użytkowania i przepisy

Drodzy Klienci!

Nowy spieniacz do mleka umożliwi Państwu szybkie i łatwe spienianie zimnego lub ciepłego mleka do cappuccino, kawy z mlekiem lub innych pyszności przyrządzanych z mleka. Jeśli potrzebne jest Państwu ciepłe mleko, można je podgrzać bezpośrednio w speniaczku.

Dla zachęty zamieściliśmy na końcu tej instrukcji kilka przepisów.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu.

Zespół Tchibo

Wskazówki bezpieczeństwa



Należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i używać produktu zgodnie z opisem w tej instrukcji, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu. Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. Przy ew. zmianie właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Przeznaczenie

Spieniacz do mleka przeznaczony jest do podgrzewania i spieniania mleka. Zaprojektowano go do przyrządzania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego i nie nadaje się do celów komercyjnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie dla dzieci

- Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzeń

- Podczas podgrzewania mleka spieniacz nagrzewa się do wysokich temperatur. Należy go dotykać tylko za uchwyt. Używać zawsze łąpek do garnków itp.
- Podczas użycia speniacza do mleka na kuchence gazowej należy tak ustawić płomień palnika, aby nie wychodził poza obwód speniacza. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.

UWAGA - ryzyko strat materialnych

- Mleko należy podgrzewać zawsze bez pokrywy i sitka. W przeciwnym razie mleko gwałtownie wykipi, gdy tylko zdjęta zostanie pokrywa speniacza. Ponadto może dojść do uszkodzenia elementów z tworzywa sztucznego.
- Spieniacz nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Nie stawiać gorącego speniacza na wrażliwych powierzchniach.
- Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków chemicznych ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.

Czyszczenie

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków chemicznych ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.



Aby sitko nie przyklejało się do spieniacza, należy czyścić je od razu po zakończeniu jego użytkowania.

Wszystkie elementy spieniacza nadają się również do mycia w zmywarce, ale elementów z tworzywa sztucznego nie należy układać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Przed pierwszym użyciem należy umyć spieniacz do mleka w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub też w zmywarce do naczyń (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Podgrzewanie mleka



OSTRZEŻENIE przed poparzeniami

- Podczas podgrzewania mleka urządzenie, a zwłaszcza jego uchwyt, nagrzewa się do wysokich temperatur. Używać zawsze łąpek do garnków itp.
- Podczas użycia spieniacza do mleka na kuchence gazowej należy tak ustawić płomień palnika, aby nie wychodził poza obwód spieniacza.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Mleko należy podgrzewać zawsze bez pokrywy i plastikowego sitka. W przeciwnym razie mleko gwałtownie wykipi, gdy tylko zdjęta zostanie pokrywa spieniacza.
- Spieniacz nie nadaje się do użytku w mikrofalówce.

Spieniacz do mleka wyposażony jest w podwójne dno i nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz ceramicznych płytach grzewczych. Nie nadaje się do stosowania na kuchenkach indukcyjnych.

1. Wybrać palnik/płytę grzejną odpowiednią do średnicy dna spieniacza.



2. Napęlnić spieniacz mlekiem aż do oznaczenia.

3. Ostrożnie podgrzać mleko w spieniaczu.



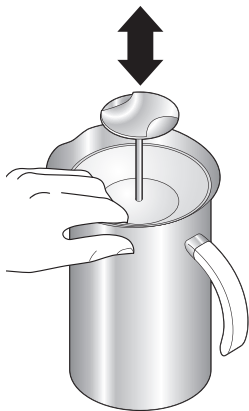
Nie należy podgrzewać mleka do temperatury przekraczającej 50 °C. Nie dopuścić do zagotowania mleka. Powoduje to powstanie nieprzyjemnego smaku i utworzenie się kożucha na powierzchni.

Spienianie mleka

i Ustawić speniacz na niewrażliwej powierzchni. Podczas spieniania może od czasu do czasu dochodzić do przyskania mleka.

Najlepsze wyniki osiągnęliśmy, spieniając mleko o zawartości tłuszczu od 1,5% do 3,5%, które było zimne (po wyjęciu z lodówki) lub gorące.

W dolnej części speniacza mleko przeważnie pozostaje bardziej płynne.



1. Trzymając za gałkę, poruszać sitkiem energicznie w górę i w dół przez około 1 minutę. Jedną ręką przytrzymać przy tym za pokrywkę, zgodnie z rysunkiem. Jeżeli mleko jest gorące, używać łapki do garnka itp.
2. Zdjąć pokrywkę i pozostawić spienione mleko w spoczynku przez najwyżej 3 minuty. W tym czasie spienione mleko przybiera luźną i kremową konsystencję.
3. Po 3 minutach można - w zależności od żądanej konsystencji - nieco zamieszać mleczną pianę.
4. Następnie za pomocą łyżeczki nałożyć pianę na przygotowaną kawę lub espresso.

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

Numer artykułu: PL 289 481

Przepisy

Cappuccino



Klasyczny napój pośród specjalów espresso, który zawdzięcza swoją nazwę dwukolorowemu, biało-brązowemu kapturowi braci kapucynów.

Składniki:
espresso, mleko,
kakao do dekoracji

Przygotowanie:

Zaparzyć espresso, a następnie wlać do filiżanki kawowej lub specjalnej filiżanki do cappuccino.

W międzyczasie spenić ciepłe mleko, tak aby powstało jak najwięcej stałej piany mlecznej.

Najpierw dodać do espresso płynnego mleka (najczęściej mleko w dolnej części speniacza pozostaje płynne).

Następnie za pomocą łyżki nałożyć na espresso dużą porcję piany mlecznej. Na końcu posypać mleczną pianę proszkiem kakaowym. Podawać od razu po przyrządzeniu.

Espresso Macchiato



Espresso „z plamką” (po włosku macchiato) dla smakoszy „w pośpiechu”.

Składniki:
espresso, mleko

Przygotowanie:

Zaparzyć espresso, a następnie wlać je do podgrzanej filiżanki do espresso lub do małej filiżanki na specjały. Dodać niewielką ilość spienionego mleka, aby na powierzchni espresso utworzyła się „plamka” (po włosku macchia).

Latte Macchiato



Ta wielowarstwowa rozkosz jest szczególnie trendy.

Składniki:
espresso, mleko

Przygotowanie:

Zaparzyć espresso w małym dzbanku.

W międzyczasie spienić mleko, tak aby powstało jak najwięcej stałej piany mlecznej.

Napełnić wysoką, wąską szklankę (np. taką do long-drinków) co najmniej do połowy płynnym, ciepłym mlekiem, a następnie dopełnić ją (do ok. 1 cm poniżej brzegu szklanki) pianą mleczną.

Następnie ostrożnie nalać espresso (np. za pomocą łyżeczki do herbaty) na mleczną pianę. Pod warstwą piany mlecznej utworzy się typowa warstwa espresso.

Podawać wraz z długą łyżeczką do mieszania.

Coffee Mocha



Amerykański wariant kawy czekoladowej.

Składniki:

espresso, mleko, syrop czekoladowy (od 20 do 30 ml na jedną filiżankę), kakao do dekoracji

Przygotowanie:

Zaparzyć espresso, a następnie wlać do wysokiej filiżanki lub do kubka.

W zależności od upodobania dodać syrop czekoladowy i zamieszać. Jeżeli nie dysponują Państwo syropem czekoladowym, można również użyć proszku kakaowego wymieszanego z cukrem.

Spenić podgrzane mleko, tak aby powstało jak najwięcej delikatnej piany mlecznej.

Dopełnić filiżankę/kubek gorącym mlekiem, nałożyć na to kształtną warstwę mlecznej piany i na koniec posypać proszkiem kakaowym.