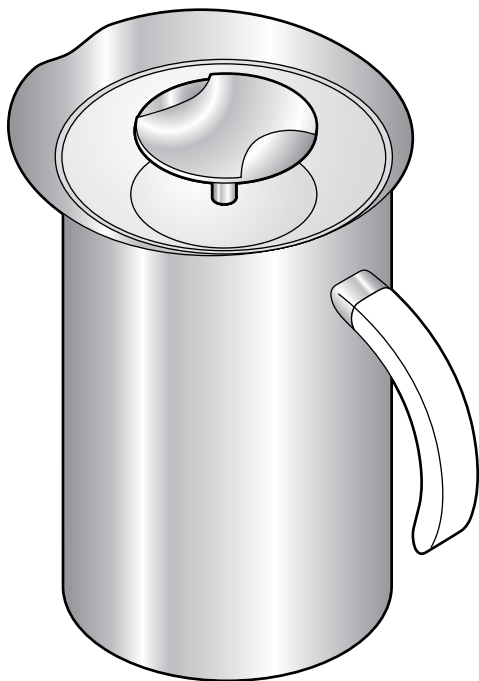




Tejhabosító



Használati útmutató és receptek

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 68350AB1XIII

Kedves Vásárlónk!

Új tejhabosítója segítségével gyorsan és könnyen habosíthat hideg vagy meleg tejet cappuccinóhoz, tejeskávéhoz vagy más tejkülönlegességhez.

Ha meleg tejre van szüksége, a tejet közvetlenül a tejhabosítóban is felmelegítheti.

Az útmutatóhoz néhány receptet is melléeltünk.

Reméljük, örömet leli új tejhabosítója használatában.

A Tchibo csapata

Biztonsági előírások

Figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat. Az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni. Amennyiben megválnak a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Rendeltetés

A tejhabosító tej melegítésére és habosítására alkalmas.

A készüléket magánháztartásokban előforduló mennyiségekhez tervezték, ipari célokra nem alkalmas.

VESZÉLY gyermekek esetében

- A csomagolóanyagot gyermekektől tartsa távol.
Többek között fulladásveszély áll fenn!

VESZÉLY - égési sérülések

- A tejhabosító melegítés közben felforrósodik. Csak a fülénél fogja meg. Használjon mindig edényfogó ruhát vagy hasonlót.
- Gázlángon való használat közben állítsa a lángot olyan kicsire, hogy ne érjen a tejhabosító alján túl. Égési sérülések veszélye áll fenn.

FIGYELEM - anyagi károk

- A tejet mindig a fedél és a szűrő nélkül melegítse. Ellenkező esetben a tej hirtelen kifuthat, amint leveszi a fedelet. Ezen felül a műanyag részek megrongálódhatnak.
- A termék nem használható mikrohullámú sütőben.
- A forró tejhabosítót ne helyezze kényes felületekre.
- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret.

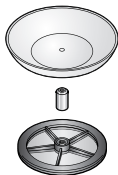
Tisztítás

VIGYÁZAT - anyagi károk

- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret.



Minden használat után rögtön mosogassa el a szűrőt, nehogy ragacsossá váljon. A tejhabosító minden része mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze a műanyag részeket közvetlenül a fűtőelemek fölé.



Az első használat előtt

- ▷ Az első használat előtt mossa el a terméket forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel vagy tisztítsa meg a mosogatógépben (lásd a „Tisztítás” című fejezetet).

Tej melegítése



VIGYÁZAT - égési sérülések

- A tejhabosító is és a füle is a tej melegítése közben felforrósodik.
Használjon mindig edényfogó ruhát vagy hasonlót.
- Gázlángon való használat közben állítsa a lángot olyan kicsire, hogy az ne érjen a tejhabosító alján túl.

VIGYÁZAT - anyagi károk

- A tejet mindig a fedél és a műanyag szűrő nélkül melegítse fel. Ellenkező esetben a tej hirtelen kifuthat, amint leveszi a fedelét.
- A termék nem használható mikrohullámú sütőben.

A tejhabosítónak szendvicsalja van, amely alkalmas gáz, villany és kerámialapos tűzhelyen való használatra. Indukciós főzőlapon nem használható.

1. Válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot.



2. A tejhabosítót a jelzésig töltsen meg tejjel.
3. Óvatosan melegítse fel a tejet.



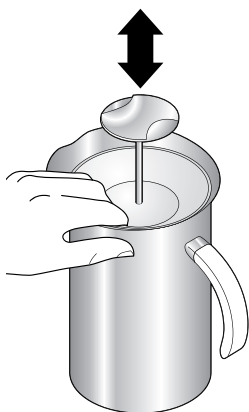
A tejet ne melegítse 50 °C-nál magasabb hőmérsékletre. Ne forralja fel. A forralástól a tejnek kellemetlen mellékíze lesz, és bőr képződik a tetején.

Tejhabosítás

i A tejhabosítót strapabíró felületre helyezze. Habosítás közben néha elkerülhetetlen a tej kifröccsenése.

Mi a legjobb eredményt 1,5 - 3,5 %-os zsírtartalmú tejjel értük el, amelyet vagy hűtő hidegen vagy forrón habosítottuk fel.

A tejhabosító alján általában marad még folyékony tej.



1. Tartsa a fedelet szorosan az ábra alapján, és mozgassa a szűrőt a fogantyújánál fogva kb. egy percen keresztül gyorsan fel és le. Forró tej esetében használjon edényfogó ruhát vagy hasonlót.
2. Vegye le a fedelet és hagyja a felhabosított tejet legfeljebb 3 percig állni. Ezalatt az idő alatt a tej állaga krémesé és könnyűvé válik.
3. A 3 perc eltelte után - a kívánt állagtól függően - egy kicsit megkavarhatja a tejhabot.

4. Ezután egy kanál segítségével adagolja a tejhabot a kávéra vagy az eszpresszóra.

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

Cikkszám: HU 289 481

Receptek

Cappuccino



Ez az eszpresszó specialitások klasszikusa, amely a kapucinus szerzetesek kétszínű (fehér és barna) csuklyájának köszönheti a nevét.

Hozzávalók:
eszpresszó, tej,
kakaópor a díszítéshez

Elkészítés:

Készítsen egy eszpresszót, majd öntse egy kávéscsészébe vagy egy speciális cappuccino csészébe.

Közben habosítson fel meleg tejet, úgy hogy lehetőleg sok kemény tejhab keletkezzen.

Először töltsön tejet az eszpresszóhoz (a tejhabosító alján a tej általában folyékony marad). Aztán egy evőkanál segítségével rakjon a kávéra a kemény egy nagy adag tejhabot. Végül szórja meg a tejhabot kakaóporral, és azonnal szervírozza.

Espresso macchiato



Ez a „foltos” (olaszul macchiato) eszpresszó különösen a sietős ínyencnek való.

Hozzávalók:
eszpresszó, tej

Elkészítés:

Készítsen egy eszpresszót, majd töltsen egy előmelegített eszpresszó csészébe vagy egy kicsi speciális üveg pohárba. Csak kevés tejhabot adjon hozzá, hogy az eszpresszó „foltosnak” nézzen ki.

Latte macchiato



Ez a réteges élvezet igen népszerű manapság.

Hozzávalók:
eszpresszó, tej

Elkészítés:

Készítsen egy eszpresszót egy kis kannában. Közben habosítson fel tejet úgy, hogy sok kemény tejhab keletkezzen.

Töltsön meg egy magas falú, keskeny poharat (például egy longdrink poharat) félig meleg tejjel, majd töltsön fel tejhabbal, hogy kb. 1 centiméternyi üres hely maradjon a pohár pereme alatt.

Öntse az eszpresszót óvatosan (például egy teáskanál segítségével) a tejhabon keresztül a pohárba. Ekkor a tejhab alatt kialakul a jellegzetes eszpresszó réteg.

Hosszú nyelű kanállal tálalja az italt.

Coffee mocha



Ez a csokis kávé amerikai változata.

Hozzávalók:
eszpresszó, tej, csokoládészirup
(csészénként 20-30 ml), kakaópor
a díszítéshez

Elkészítés:

Készítsen egy eszpresszót, majd töltsen egy magas falú csészébe vagy egy bögrébe.

Ízlés szerint adjon hozzá csokoládészirupot, és keverje meg. Ha nincsen csokoládészirupja, keverjen össze kakaót és cukrot.

Habosítson fel meleg tejet, hogy sok lágy tejhab keletkezzen. Töltsen fel forró tejjel a csészét, és tegyen az itálra egy szép tejhabsapkát, majd szórja meg kakaóporral.