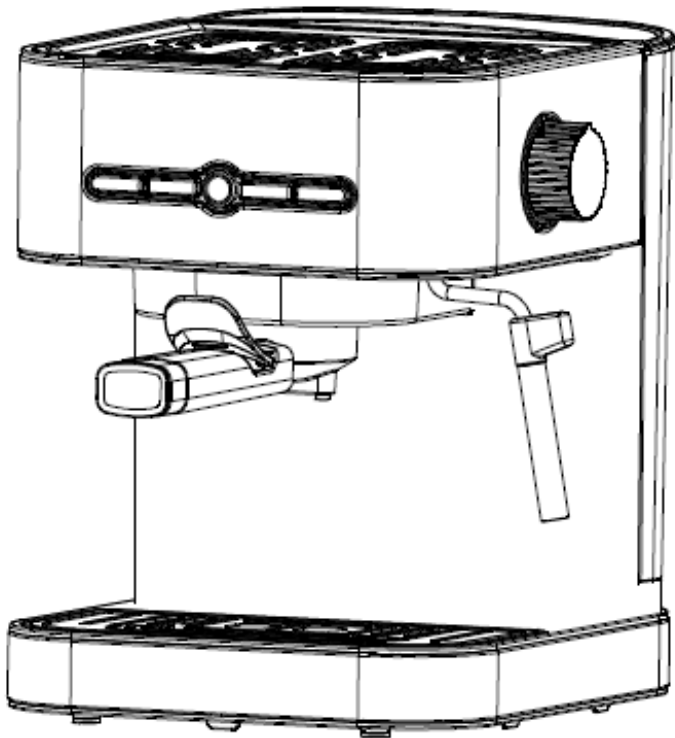




دفترچه راهنما اسپرسو ساز برناکو

مدل **BEP PLUS**

۲۰ بار بخار



نکات ایمنی:

در صورت نظارت یا دستورالعمل استفاده از دستگاه به روش ایمن این وسیله می تواند برای

کودکان از ۸ سال به بالا استفاده شود. تمیز کردن و نگهداری محصول توسط کودکان انجام نمی شود مگر اینکه آنها بیش از ۸ سال باشند و تحت نظارت باشند. دستگاه و سیم آن را از دسترس کودکان زیر ۸ سال دور نگه دارید. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. این دستگاه برای استفاده در خانه و برنامه های مشابه مانند:

کارکنان مناطق آشپزخانه و مغازه ها ، دفاتر و سایر محیط های کاری  
توسط مشتریان در هتل ها ، مثل ها و دیگر محیط های مسکونی  
دستگاه نباید در آب غوطه ور شود.

این دستگاه فقط برای تهیه انواع قهوه استفاده می شود ، از آن برای اهداف دیگر استفاده نکنید.

۱. در صورت خراب شدن سیم برق ، برای جلوگیری از خطرات ، باید توسط تولید کننده ، نماینده خدمات آن یا افراد واجد شرایط مشابه تعویض شود.

۲. قهوه ساز هنگام استفاده نباید در کابینت قرار گیرد.

۳- تمیزکاری و نگهداری محصول توسط کودکان انجام نمی شود.

۴. دستگاه یا سیم برق را در آب یا مایعات دیگر غوطه ور نکنید.

۵. لطفا بررسی کنید که ولتاژ قبل از استفاده سازگار است یا خیر.

۶. دستگاه قهوه مورد استفاده باید بر روی یک سطح صاف قرار گیرد .

۷- لطفا هنگام استفاده از دستگاه قهوه ساز را ترک نکنید و به کودکان یا افرادی که توانایی مراقبت از خود را ندارند نزدیک شدن به دستگاه قهوه ساز را اجازه ندهید.

۸. لطفا از تجهیزات در نمای بالا ، میدان مغناطیسی بالا و محیط مرطوب استفاده نکنید. دستگاه قهوه ساز را روی سطح گرم ، کنار منبع آتش سوزی یا سایر وسایل برقی مانند یخچال قرار ندهید.

۹. لطفاً هنگام تمیز کردن یا عدم استفاده از تجهیزات ، دوشاخه را از برق جدا کنید. لوازم جانبی را فقط پس از خنک شدن تجهیزات می توان تمیز کرد.

۱۲. لطفا از لوازم جانبی اصلی استفاده کنید.

۱ دستگاه قهوه ساز را روی یک میز صاف یا روی میز قرار دهید و توجه داشته باشید که دستگاه حداقل ۵ سانتی متر از جسمی که در نزدیکی آن قرار دارد فاصله دارد و صفحه پشتی دستگاه قهوه بیش از ۲۰ سانتی متر از دیوار فاصله دارد. خط برق را روی لبه میز یا پیشخوان آویزان نکنید.

۲. اطمینان حاصل کنید که خط برق با سطح گرم دستگاه تماس ندارد.

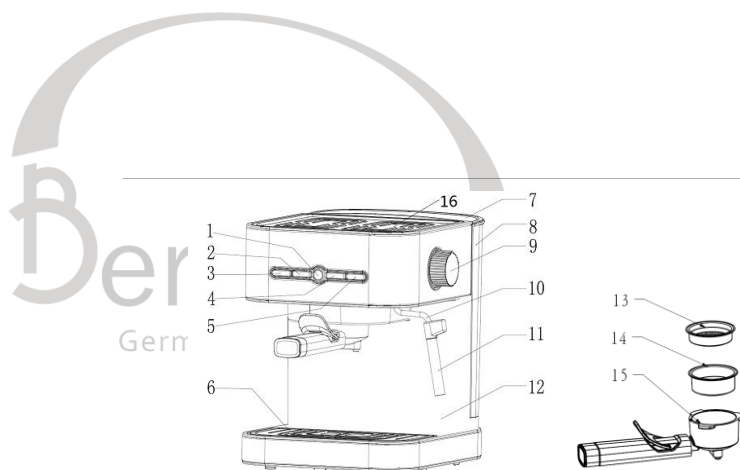
۳- هنگام کار با دستگاه قهوه ساز ، سطح فلز دستگاه را مستقیماً با دست لمس نکنید. لطفاً از دستگیره استفاده کنید..

۴ برای اطمینان از ایمنی ، لطفاً جزئیات استفاده را در دستورالعمل ها به دقت مطالعه کرده و روش صحیح استفاده را تسلط یابید

۵ قبل از استفاده اول ، لطفاً فیلتر را دو بار با آب تمیز بشویید تا بوی نو بودن دستگاه گرفته شود. یادداشت های مهم:

□ لطفاً هنگام استفاده از دستگاه قهوه ، اجزای با درجه حرارت بالا (مانند لوله بخار فشار بالا ، خروجی آب و غیره) را لمس نکنید.

نام اجزاء دستگاه



1	کلید روشن و خاموش	ON/OFF Button
2	کلید خروجی قهوه یک فنجان	One cup button
3	کلید خروجی قهوه دو فنجان	Two cup button
4	کلید خروجی آب داغ و قهوه اختیاری	Coffee/hot water button
5	کلید بخار	Steam Button
6	سینی ضد چکه	Drip tray cover

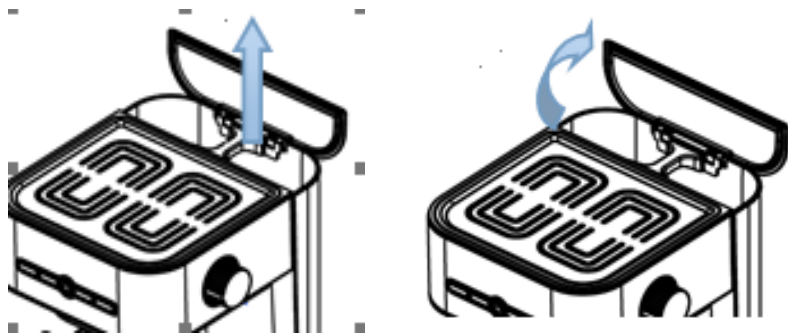
7	روکش مخزن آب	Water tank cover
8	مخزن آب	Water tank
9	دستگیره میزان بخار	Steam knob
10	شیر بخار ( لوله خروجی بخار)	Steam tube
11	روکش خروجی بخار	Steam Cap
12	بدنه	Body
13	فیلتر دو کاپ	Small filter for 1 cup
14	نگه دارنده فیلتر	Large filter for 2 cups found coffee
15	سینی گرم نگهدارنده فنجان	Filter holder
16	تمپر	Cup storage tray
17		Coffee spoon

هشدار: برای اولین استفاده ، ممکن است محصول از آب خارج نشود. لطفا دکمه بخار را در جهت خلاف جهت عقربه ساعت بچرخانید تا به حداکثر حالت باز شود و دکمه "دستی" را فشار دهید ، در صورت خروج آب از دهان بخار ، دکمه "دستی" را فشار دهید تا محصول بسته شود و دکمه بخار را در جهت عقربه های ساعت به سمت بسته بچرخانید.

Dernaco

Germany Design

پر کردن مخزن آب



۱. مخزن را با آب تمیز و تازه پر کنید و مراقب باشید از حد **MAX** بیشتر نشود. مخزن آب را

دوباره روی دستگاه قهوه بگذارید ، مخزن آب را به آرامی مونتاز کنید و از باز بودن دریچه پایین اطمینان حاصل کنید.

۲. مخزن را می توان بدون برداشتن آن پر کرد ، آب را مستقیم توسط یک ظرف یا پارچ در مخزن بریزید.

**مهم:** وجود آب در فضای زیر مخزن طبیعی است. بنابراین باید مرتباً با اسفنج تمیز خشک شود.

### تهیه قهوه اسپرسو ایتالیایی

پیش گرم کردن دستگاه قهوه ساز

۱. درب مخزن را باز کرده و مقدار مناسب آب را در مخزن بریزید. توجه داشته باشید که سطح آب نمی تواند از مقیاس **MAX** بیشتر شود ، از مقیاس **MIN** کمتر نباشد.

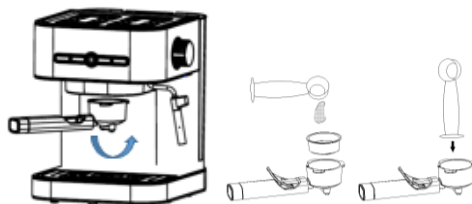
هشدار: در صورت عدم وجود آب در مخزن ، استفاده از دستگاه بر عمر مفید پمپ تأثیر می گذارد. لطفاً وقتی سطح آب زیر مقیاس **MIN** است ، آب را به موقع اضافه کنید.

۲. برق را متصل کرده و دکمه "**POWER**" را فشار دهید. اگر چراغ روشن / خاموش روشن شود ، این نشان می دهد که دستگاه قهوه شروع به گرم شدن می کند. در این زمان ، دکمه های "**DOUBLE**" ، "**SINGLE**" و "**MANUAL**" هیچ واکنشی نشان نمی دهند. اگر چراغ نشانگر روشن / خاموش روشن باشد ، این نشان می دهد که پیش گرمایش کامل است.

۳. صفحه فیلتر را درون فیلتر قرار دهید. از موقعیت "درج" آن را به دستگاه قهوه ببندید. و سپس آن را به سمت راست به حالت "قفل شده" بچرخانید.

۴. فنجان قهوه را برای استفاده در زیر فیلتر قرار دهید ، دکمه ۴ را فشار دهید تا دستگاه قهوه و فنجان قهوه از طریق خروج آب گرم از قبل گرم شود.

نکته: پس از اتمام بخار ، در صورت انجام مجدد عملکرد بخار دهی ، لطفاً دوباره دکمه قهوه را فشار دهید تا کمی آب به مخزن بخار پمپاژ شود ، سپس دکمه قهوه را فشار دهید تا پمپاژ آب متوقف شود و در آخر دکمه بخار را فشار دهید ، پیش گرم شدن بخار کامل است ، دستگاه می تواند دوباره به عملکرد بخار ادامه دهد.



۱. فیلتر را با پودر قهوه پر کنید و سپس آن را صاف و فشرده کنید.

۲. فیلتر را در نگهدارنده قرار دهید. از موقعیت "درج" آن را به دستگاه قهوه ساز ببندید. و سپس آن را به سمت راست به حالت "قفل شده" بچرخانید.

۳. فنجان قهوه را برای استفاده در زیر نگهدارنده فیلتر قرار دهید ، وقتی چراغ روشن / خاموش

روشن نمی شود و سپس دکمه " " "DOUBLE" ، " "SINGLE" و "manual" را فشار دهید تا خارج شود قهوه.

۴- دکمه "SINGLE" یا "DOUBLE" را فشار دهید ، دستگاه با اتمام دم کردن قهوه "یک فنجان" یا "دو فنجان" به طور خودکار متوقف می شود. اگر دکمه "دستی" را فشار دهید ، هنگامی که قهوه درخواستی را دریافت کردید ، دوباره دکمه "دستی" را فشار دهید ، دستگاه قهوه متوقف می شود و هیچ قهوه ای خارج نمی شود.

هشدار: لطفا هنگام استفاده از دستگاه قهوه ، آن را ترک نکنید.

۵- دستگاه را بعد از اتمام قهوه ۵ دقیقه خنک کنید ، نگهدارنده فیلتر را به سمت چپ بچرخانید و بیرون بیاورید ، فنجان فیلتر را نگه دارید و باقیمانده قهوه را بیرون بریزید.

۶. نگهدارنده فیلتر و فنجان فیلتر را پس از خنک شدن کامل با آب تازه بشویید ، بدن را تمیز کنید و با استفاده از پارچه مرطوب سینی را چک کنید.

**توضیحات:** دکمه "DOUBLE" بعد از ۴۰ ثانیه به طور خودکار دکمه "SINGLE" بعد از ۲۰ ثانیه به طور خودکار متوقف می شود. Germany Design

دکمه "دستی" باید به صورت دستی کار کند

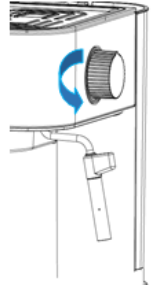
دستگاه قهوه ظرف ۳۰ دقیقه خاموش می شود.

زمان تنظیم شده برای تهیه قهوه توسط کاربر: زمان از پیش تعیین شده PCB برای "یک فنجان" و "دو فنجان" ۲۰ ثانیه و ۴۰ ثانیه است. اگر می خواهید زمان را تغییر دهید ، لطفا به صورت زیر عمل کنید:

کلید "یک فنجان" یا "دو فنجان" را فشار دهید "برای بیش از ۳ ثانیه ، هنگامی که چراغ نشانگر چشمک می زند ، پمپ شروع به کار می کند و زمان آن را تنظیم می کنید.

هنگامی که دوباره دکمه های "یک فنجان" یا "دو فنجان" را فشار می دهید ، زمان بندی تمام می شود. دفعه بعدی که دکمه های "یک فنجان" یا "دو فنجان" را فشار دهید ، دستگاه با توجه به زمان تنظیم شده برای آخرین بار کار خود را آغاز می کند. بیش از ۳ ثانیه دستگاه را از برق بکشید ،

## برنامه PCB به زمان تنظیمات طبیعی کارخانه باز می گردد



تهیه کاپوچینو یا سایر قهوه های فانتزی

کاپوچینو از اسپرسو + شیر کف دار ساخته شده است بنابراین شما در ابتدا باید اسپرسو درست کنید و محتوای زیر عمدتاً فرآیند تهیه کف را توصیف می کند.

یادداشت ها : فیلتر در مراحل ساخت بخار باید در محل خود نصب شود.

ابتدا اسپرسو درست کنید و فجان های به اندازه کافی بزرگ تهیه کنید.

۲. دکمه "بخار" را فشار دهید. اگر چراغ نشانگر بخار چشمک بزند ، این نشان دهنده ورود دستگاه قهوه به حالت پیش گرم شدن بخار است. اگر چراغ نشانگر بخار روشن باشد ، این نشان دهنده کامل بودن پیش گرمایش است.

Germany Design

۳. هنگام گرم شدن بخار ، کل شیر خالص را داخل فجان لانه بریزید.

۴. دکمه بخار را در جهت خلاف جهت عقربه های ساعت روشن کنید ، وقتی بخار خارج شد ، بگذارید در هوا پاشیده شود تا ابتدا آب داغ باقیمانده در لوله پاک شود ، و سپس دکمه را در جهت عقربه های ساعت به حالت بسته ببندید وقتی که آب وجود ندارد قطرات از لوله خارج می شوند.

۵. قسمت بالای لوله بخار را در ۱,۳ موقعیت شیر قرار داده و دکمه کنترل را به "MAX" تغییر دهید. بالای لوله بخار را به تدریج به محلی که در زیر سطح شیر است منتقل کنید ، اما ممکن است از سطح بالاتر نباشد. در این زمان ، یک صدای گازدار وجود خواهد داشت و شیر به شکل گردابه در لیوان لانه قرار می گیرد ، این بدان معنی است که هوا به داخل شیر می رود.

۶. هنگامی که کف شیر به اندازه کافی غنی شد ، لوله بخار را در عمق شیر قرار داده و درجه حرارت شیر را به حدود ۶۶ درجه سانتیگراد افزایش دهید ، و سپس فرآیند کف کردن شیر به پایان می رسد **delivery** با چرخاندن دکمه بخار در جهت عقربه های ساعت بخار را قطع کنید. دکمه

## بخار را فشار دهید

۷. ابتدا قهوه اسپرسو را در فنجان قهوه ریخته و سپس شیر کف شده را در فنجان قهوه بریزید. اکنون قهوه کاپوچینو تمام شده است. همچنین می توانید متناسب با ذائقه خود مقدار مناسبی شکر یا پودر کاکائو را در بالا اضافه کنید.

هشدار: نازل بخار نباید روی سطح شیر قرار گیرد تا سوزانده نشود زیرا باعث پاشیده شدن شیر می شود

نکات: اگر حبابهای مشخصی در کف وجود دارد، فنجان لاته را بزنید تا حبابهای بزرگی از بین برود و سپس فنجان لاته را به صورت افقی تکان دهید تا شیر و کف شیر کاملاً مخلوط شود.

توجه: برای تهیه بیش از یک کاپوچینو، ابتدا تمام قهوه ها را درست کنید سپس در پایان شیر کف شده را برای همه کاپوچینوها تهیه کنید.

۱. برای تهیه دوباره قهوه بعد از کف شدن شیر، ابتدا مخزن را خنک کنید وگرنه قهوه می سوزد.

یادداشت ها : توصیه می شود که پس از تولید بخار، دستگاه قهوه فقط پس از خنک کردن آن

به مدت حداقل ۱۰ دقیقه می تواند دوباره مورد استفاده قرار گیرد. یا می توان آن را به صورت دستی با آب پمپ خنک کرد. در غیر این صورت، ممکن است قهوه ایتالیایی شما طعم "سوخته" داشته باشد.

پمپ دستی روش خنک سازی آب برای دستگاه قهوه: دستگاه قهوه در حالت پایان گرم شدن قهوه است و چراغ نشانگر دکمه روشن همیشه روشن است، ظرف را در زیر قیف قرار داده و دکمه "دستی" را فشار دهید تا پمپ آب شروع شود تا چراغ نشانگر دکمه روشن برق درخشان است.

۱. پس از ساختن کف شیر، لوله بخار باید به موقع با یک تکه پارچه مرطوب تمیز شود تا از اتصال شیر باقیمانده به لوله بخار جلوگیری شود.

۲. پس از اتمام تهیه کف شیر، دکمه بخار را باز کنید و دوباره آن را پیچ کنید تا دستگاه قهوه برای چند ثانیه بخار آزاد کند در صورت مسدود شدن دهان بخار توسط شیر باقیمانده، دهان بخار را تمیز کنید.

تولید آب گرم

۱. با فشار دادن دکمه **ON / OFF** دستگاه را روشن کنید، منتظر بمانید تا آب گرم تغییر کند.

۲. یک فنجان را در زیر لوله بخار قرار دهید.



۳. دکمه "دستی" را فشار دهید و همزمان دکمه بخار را در جهت خلاف جهت عقربه ساعت بچرخانید. آب از لوله بخار خارج می شود.

۴. برای قطع آب گرم، دوباره دکمه "دستی" را فشار دهید و با چرخش در جهت عقربه های ساعت دکمه بخار را ببندید.

### تمیز کردن

۱. قبل از انجام هرگونه عملیات تمیز کردن یا نگهداری، دستگاه را خاموش کرده، آن را از پریز برق جدا کرده و اجازه دهید تا خنک شود.

۲. هنگام تمیز کردن دستگاه قهوه از حلال یا شوینده استفاده نکنید. از پارچه ای نرم و مرطوب استفاده کنید.

۳. سینی چکه آب را برداشته، خالی کرده و مرتباً آن را بشویید.

۴. مخزن را مرتباً تمیز کنید.

۵. به سمت چپ بچرخانید تا نگهدارنده فیلتر و ظرف فیلتر خارج شود، قهوه را بیرون ریخته و سپس کاسه فیلتر و قیف ها را با محلول تمیز کننده و حوله ها تمیز کنید، در آخر آنها را با آب تمیز بشویید.

۶. تمام قسمت های قابل جدا شدن را با آب تمیز تمیز کرده و آنها را کاملاً خشک کنید.

نکاتی برای تهیه قهوه (مطالعه قبل از استفاده)

Germany Design

۱. برای این دستگاه قهوه چه نوع پودری مناسب است؟

ما می توانیم آن را از شکل فنجان قهوه تشخیص دهیم: ۱. اگر جای قهوه خالی باشد، نشان می دهد که پودر قهوه خیلی خوب است؛ ۲. اگر جای قهوه به شکل ماسه آزاد باشد، نشان می دهد که پودر قهوه خیلی زبر است؛ ۳. اگر پایه قهوه در به رنگ کیک باشد، نشان می دهد که پودر قهوه مناسب است.

برای فشار دادن به پودر قهوه چقدر به قدرت نیاز دارد؟

الف: قدرت حدود ۳.۳ پوند (حدود ۱.۵ کیلوگرم) برای فشار دادن و عصر پودر قهوه با استفاده از دست نیاز است.

کار قلاب کوچک روی دسته قهوه چیست؟

پاسخ: هنگام ریختن وسایل قهوه، می توانید از قلاب برای جلوگیری از افتادن صفحه فیلتر استفاده کنید.

اگر کف شیر حباب‌های نسبتاً بزرگی دارد باید چه باید کرد؟

الف: شما می‌توانید فنجان **art** را بردارید و چند بار آن را محکم روی میز بگذارید و آن را با دست بگیرید و آن را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا

چندین بار در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید. با انجام این کار، شما می‌توانید حباب‌های بزرگ را از بین ببرید و سازمان شیر را نرم‌تر و متراکم بسازید، که طعم **dense** بیشتری به شما می‌دهد.

اگر بخار از لوله بخار خارج نشود چه باید کرد؟

پاسخ: به طور کلی، این کار معمولاً به این دلیل است که تمیز کردن در زمان بعد از تولید شیر انجام نمی‌شود و **the curdling** لوله بخار را مسدود می‌کند. شما می‌توانید از ابزارهایی مانند یک گیره برای تمیز کردن آن با قرار دادن آن در لوله بخار از یک طرف لوله بخار استفاده کنید. اگر مسدود نشده است، لطفاً ۱: ۱ سرکه را با آب وارد مخزن آب کنید، و سپس دستگیره را به موقعیت بخار سوئیچ کنید تا لوله را نرم کنید تا بتوانید آن را تمیز کنید.



لطفاً آن را با پودر قهوه که نسبتاً درشت است جایگزین کنید

پودر قهوه خیلی ریز است

قهوه از شکاف نگهدارنده نشست

می‌کند.			
	پودر قهوه فشرده نشده است	لطفاً با استفاده از تمپر پودر قهوه را فشرده نمایید	
	حلقه بر اثر استفاده طولانی در حال خراب شدن است	لطفاً با خدمات پس از فروش تاس حاصل فرمایید	
دسته قهوه را نمی توان به موقعیت قفل تغییر داد. قهوه از شکاف نگهدارنده فیلتر بیرون می ریزد	مقدار پودر قهوه از حداکثر مقیاس نگهدارنده فیلتر فراتر رفته است.	مقدار پودر قهوه را کم کنید.	
	پودر قهوه اضافه نشده است و نمی توان دسته را در مکان مناسب قرار داد.	لطفاً با خدمات پس از فروش تاس حاصل فرمایید	
	داخل حلقه از قبل قهوه مانده	قبل از استفاده فیلتر را تمیز و خشک کنید	
	پودر قهوه خیلی ریز است	لطفاً آن را با پودر قهوه که نسبتاً درشت است جایگزین کنید.	
قهوه سرد	چراغ نشانگر روشن نیست	هنگامی که چراغ نشانگر روشن است ، کار کنید	
	دستگاه قهوه از قبل گرم نشده است	لطفاً دستگاه قهوه ساز را از قبل گرم کنید	
	فنجان قهوه از قبل گرم نشده است	لطفاً فنجان قهوه ساز را از قبل گرم کنید	
پمپ صدای ناهنجار میدهد	آب در مخزن وجود ندارد	لطفاً در مخزن آب بریزید	
	شاید مخزن آب در جای خود قرار نگرفته	لطفاً مخزن آب را فیکس کنید	

	است	
قهوه سبک	پودر قهوه به اندازه کافی صاف فشرده نمی شود	لطفا پودر قهوه به اندازه کافی صاف فشرده نمایید
	پودر قهوه به اندازه کافی نیست	لطفا به اندازه کافی پودر قهوه بریزید
	پودر قهوه خیلی درشت است	لطفاً از پودر مخصوص قهوه اسپرسو استفاده کنید
رنگ قهوه بسیار تیره است	پودر قهوه به اندازه کافی صاف فشرده نمی شود	لطفا پودر قهوه به اندازه کافی صاف فشرده نمایید
	میزان قهوه بیشتر از اندازه مجاز است	میزان قهوه را به اندازه بریزید
	فیلتر مسدود شده است	لطفا فیلتر را تمیز کنید
	پودر قهوه خیلی نرم است	لطفاً از پودر مخصوص قهوه اسپرسو استفاده کنید
	خروجی آب مسدود است	لطفا خروجی آب را تمیز کنید
	پودر قهوه به اندازه کافی نیست	میزان قهوه را به اندازه بریزید
	حتی بدون قرار دادن پودر قهوه نمی توانید در	لطفا با خدمات پس از فروش تماس حاصل فرمایید
دسته نمی تواند به حالت قفل بچرخد		

	محل خود بچرخید	
قهوه را به طور معمول درست کنید ، اما نمی توانید کف شیر درست کنید	خروجی بخار مسدود است	لطفا خروجی بخار را تمیز کنید لطفا مقداری سرکه در مخزن آب به همراه آب بریزید و اجازه دهید آب بدون قهوه از دستگاه خارج گردد سرکه خاصیت رسوب زدایی دارد
آب از پمپ خارج نمیشود	مخزن آب درست فیکس نشده است	لطفا مخزن آب را در جایگاه مناسبش قرار دهید
	لوله خروجی هوا گرفته است	هنگامی که پمپ کار می کند ، دستگیره را باز کنید ، مقدار مناسب آب را خارج کنید

اگر نمی توانید دلیل خطا را پیدا کنید ، لطفاً با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید. خدمات پس از فروش به شرط جدا شدن دستگاه توسط خود کاربر امکان پذیر نیست

مدل محصول	ولتاژ	توان	بار بخار
BEP-PLUS	220-240V-50Hz	1050W	20Bar

لوازم

دستگاه قهوه ساز + ۲ عدد فیلتر و قاشق اندازه گیری دارای تمپر

اسپرسو

اسپرسو طعم قوی دارد و می توان آن را قهوه اصلی دانست. همچنین می تواند طعم خود را حفظ کند

کاپوچینو

روش تهیه کاپوچینو استفاده از لوله بخار دستگاه قهوه اسپرسو برای گرم کردن یک لیوان شیر تا ۶۶

و ایجاد یک لایه حباب متراکم در بالای شیر است. پس از آن ، اسپرسو را در فنجان ، و سپس شیر بریزید. اسپرسو ، شیر و کف شیر را هر یک ۳/۱ فنجان و سپس یک فنجان قهوه که قسمت بالایی آن سفید و سمت پایین آن قهوه ای روشن است کامل شده است. کاپوچینو را می توان با شکر ، دارچین آسیاب شده یا پودر کاکائو نوشید.

لایه به معنی "شیر" است. این ماده از شیر گرم و اسپرسو تشکیل شده است. به طور هم زمان شیر داغ و اسپرسو را به آرامی بریزید و این نسبت در حدود ۶ به ۱ است. (فقط در لایه سنتی شیر داغ وجود دارد و در آن کف وجود ندارد)

اسپرسو ماکیاتو

کلمه "**Macchiato**" به معنای "آلوده" است. برای تهیه آن ، فقط باید کف شیر را در بالای یک فنجان اسپرسوی استاندارد قرار دهید. فقط قسمت کمی کف باید به جای مقدار شیر ، در قسمت اسپرسو ریخته شود..

لایه ماکیاتو

**Latte Macchiato** نوعی قهوه است که با ریختن قهوه در شیر داغ درست می شود. ابتدا باید یک فنجان شیر داغ با کف شیر تهیه کنید و آن را در یک لیوان قرار دهید ، سپس اسپرسو را در فنجان بریزید. این می تواند در قسمت بالایی رنگ سنگین و در سمت پایین رنگ روشن داشته باشد که بسیار خوب است. از نظر فنی ، می توانید اسپرسو را از لبه ظرف بریزید. با توجه به سرعت متفاوت کاهش قهوه ، می توانید تغییرات زیبایی زیادی را در خارج از لیوان مشاهده کنید

کافه موکا

Germany Design

قهوه موکا از اسپرسو ، شیر داغ با کف شیر و سس شکلات و غیره ساخته شده است ، هر یک ۳/۱ لیوان را اشغال می کند. می توانید سس شکلات را با کندی از لبه فنجان بریزید و در آن شکلی مانند آبشار ظاهر می شود.



این علامت گذاری نشان می دهد که این محصول نباید با سایر زباله های خانگی در سراسر اتحادیه اروپا دفع شود. برای جلوگیری از صدمه احتمالی به محیط زیست یا سلامت انسان در اثر دفع زباله های کنترل نشده ، با مسئولیت مجدد آن را بازیافت کنید تا استفاده مجدد پایدار از منابع مادی را تقویت کند. برای بازگرداندن دستگاه استفاده شده خود ، لطفاً از سیستم های برگشت و جمع آوری استفاده کنید یا با خرده فروش محل خرید محصول تماس بگیرید. آنها می توانند این محصول را برای بازیافت ایمن در محیط دریافت کنند



  
Bernaco  
Germany Design