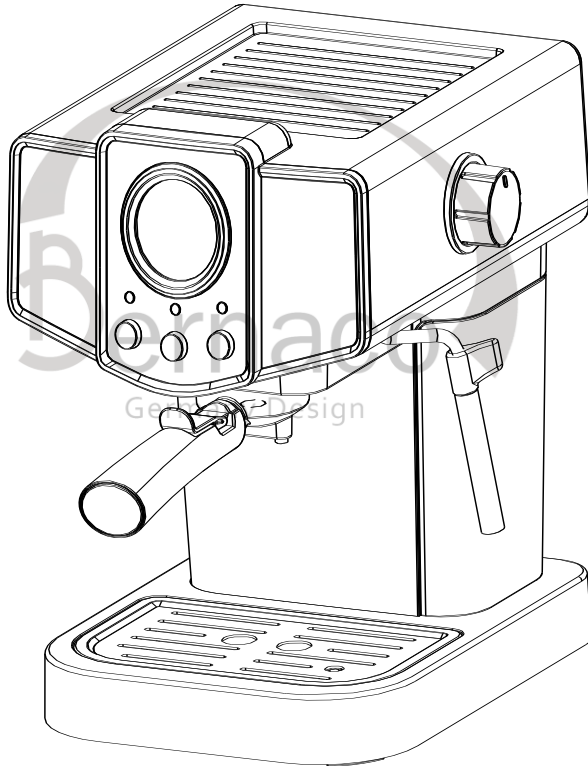




دفترچه راهنما اسپرسو ساز برنکو

BEP PRO

۲۰ بار بخار



نکات ایمنی :

در صورت نظارت یا دستور العمل 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 دمای 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. لطفاً از لوازم جانبی اصلی استفاده کنید.

۱. دستگاه فقط برای تهیه قهوه استفاده می شود. از آن برای اهداف دیگر استفاده نکنید. و باید آن را در یک محیط خشک قرار داد.

۲. 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.

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

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

۵- برای اطمینان از کیفیت قهوه و طولانی شدن عمر کار دستگاه قهوه ساز ، قطعات دستگاه قهوه را مرتباً تمیز و نگهداری کنید.

۶. هنگام کار دستگاه قهوه ، منبع تغذیه را به میل خود حرکت و خاموش نکنید.

۷. در حالتی که مخزن دستگاه بدون آب است از دستگاه استفاده نکنید

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

۹. دستگاه قهوه ساز یا خط برق را در آب یا مایعات دیگر شستشو ندهید.

۱۰. از آن در فضای باز استفاده نکنید.

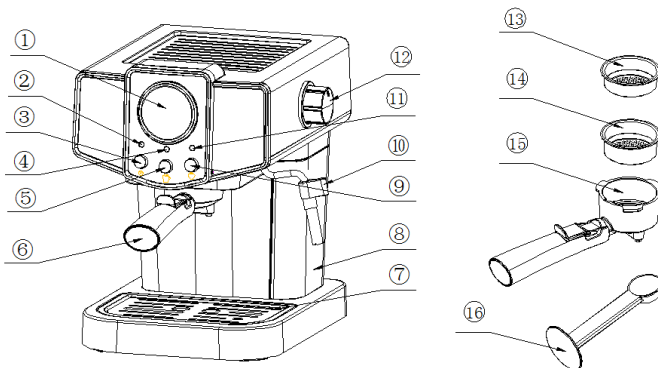
۱۱. قبل از استفاده اول ، لطفاً فیلتر را دو بار با آب تمیز بشویید تا بوی نو بودن دستگاه گرفته شود.

۱۲. لطفاً در صورت بروز نقص در دستگاه قهوه با مرکز مجاز خدمات تماس بگیرید.

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.

این دستگاه برای تهیه قهوه یا نوشیدنی های گرمایی طراحی شده است. مراقب باشید که توسط آب داغ یا بخار یا به دلیل استفاده نادرست از دستگاه ، سوزانده نشوید.



۱	Thermometer	درجه نمایشگر بخار
۲	Power on/off Indicator	نمایشگر روشن و خاموش
۳	Power button	کلید روشن و خاموش
۴	Coffee Indicator	نمایشگر کلید قهوه ساز
۵	Coffee/hot water button	کلید خروجی قهوه و آب داغ
۶	Filter holder assy	گروپ
۷	Drip tray cover	سینی چکه آب
۸	Water tank	مخزن آب
۹	Steam Button	دکمه بخار
۱۰	Steam tube	خروجی بخار
۱۱	Steam Indicator	نمایشگر بخار
۱۲	Steam knob	دستگیره محافظ بخار
۱۳	Small filter for 1 cup ground coffee	فیلتر یک کاپ
۱۴	Large filter for 2 cups ground coffee	فیلتر دو کاپ

۱۵	Filter holder	نگهدارنده فیلتر
۱۶	Coffee spoon	تمپر یا پیمانه

دستگاه قهوه را از جعبه بسته بندی خارج کرده و لوازم کامل را بررسی کنید.

لطفاً تمام قسمتهای قابل جابجایی را تمیز کنید.

لطفاً آنرا طبق فرآیند قهوه سازی ۲ یا ۳ بار با آب تمیز تمیز کنید: پودر قهوه برای تمیز کردن دستگاه قهوه لازم نیست.

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

پر کردن مخزن آب

مخزن آب را به سمت راست خارج کنید

میزان آب کمتر از حداقل و بیشتر از حداکثر نباشد.

Germany Design

تهیه قهوه اسپرسو ایتالیایی

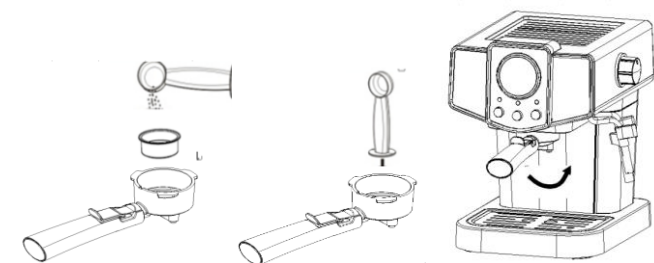
پیش گرم کردن دستگاه قهوه

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

برق را متصل کرده و دکمه "POWER" را فشار دهید. اگر چراغ قرمز روشن یا خاموش روشن باشد، این نشان می دهد که دستگاه قهوه شروع به گرم شدن می کند. هنگامی که نشانگر دماسنج بین ۸۰ تا ۱۲۰ است (موقعیت نماد قهوه)، و چراغ نشانگر قهوه روشن است، این نشان می دهد که پیش گرم شدن کامل است. اگر می خواهید دستگاه قهوه را متوقف کنید، دوباره دکمه "روشن / خاموش" را فشار دهید.

فیلتر را در نگهدارنده فیلتر قرار دهید، آن را از موقعیت "رج" در دستگاه قهوه قرار دهید. و سپس آن را به سمت راست به حالت "فعل شده" بچرخانید

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



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

پس از اتمام قهوه ، دستگاه را به مدت ۵ دقیقه سرد کنید ، نگهدارنده فیلتر را به سمت چپ بچرخانید و بیرون بیاورید ، فیلترهای باقی مانده قهوه را بیرون بریزید.

نگهدارنده فیلتر را بشویید و پس از خشک شدن کاملاً با آب شیرین فیلتر کنید ، با استفاده از پارچه مرطوب محفظه اصلی و سینی چکه را تمیز کنید.

مهم: برای جلوگیری از پاشیده شدن ، هرگز نگهدارنده فیلتر را در حالی که دستگاه قهوه درست می کند خارج نکنید.

Germany Design

توجه داشته باشید:

هنگامی که دستگاه قهوه از قبل گرم می شود ، اگر همزمان دکمه قهوه و دکمه بخار را فشار دهید ، دستگاه قهوه مستقیماً قهوه را دم می کند.

مهم: برای جلوگیری از پاشیده شدن ، هرگز نگهدارنده فیلتر را در حالی که دستگاه قهوه درست می کند خارج نکنید

تهیه کاپوچینو یا سایر قهوه های فانتزی

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

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

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

۲. برق را متصل کنید ، دکمه "روشن / خاموش" و "بخار" را به نوبه خود فشار دهید ، چراغ قرمز روشن / خاموش قرمز روشن است ، نشان می دهد که دستگاه شروع به گرم شدن می کند ، زمانی که اشاره گر دماسنج بین ۱۲۰ نشان می دهد (موقعیت نماد قهوه) تا ۲۰۰ °C (موقعیت نماد بخار) ، چراغ نشانگر بخار روشن است ، که نشان می دهد پیش گرمایش کامل است.

توجه: وقتی بخار تمام شد ، وقتی نشانگر دماسنج بین ۱۲۰ °C (موقعیت نماد قهوه) تا ۲۰۰ °C (موقعیت نماد بخار) است ، اگر می خواهید قهوه نوم فنجان درست کنید ، نشانگر دماسنج باید بین ۸۰ تا ۱۲۰ °C باشد (موقعیت نماد قهوه) ؛ اگر قهوه را به زور درست می کنید ، در غیر این صورت دما در سمت بالا است. توصیه می شود قبل از شروع دوباره استفاده ، حداقل ۱۰ دقیقه صبر کنید تا دستگاه قهوه خنک شود یا از روش خنک کننده دستی پمپ استفاده کنید. در غیر این صورت ممکن است قهوه ایتالیایی شما طعم "سوخته" داشته باشد.

پمپ دستی روش خنک کننده آب برای دستگاه قهوه: هنگامی که درجه حرارت در سمت بالا است ، باید دکمه "بخار" را خاموش کرده و دکمه "قهوه" را فشار دهید ، و سپس دستگاه قهوه شروع به کار می کند. هنگامی که اشاره گر دماسنج بین ۸۰ - ۱۲۰ °C (موقعیت نماد قهوه) ، نشانگر آماده بودن قهوه است.



هنگام گرم شدن بخار ، کل شیر خالص را به صورت نخیره داخل لیوان لاته بریزید.

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.

قسمت بالای لوله بخار را در ۳/۱ موقعیت شیر قرار داده و دکمه بخار 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 هنر لاته قرار می گیرد ، این بدان معنی است که هوا به داخل شیر می رود.

هنگامی که کف شیر به اندازه کافی غنی شد ، لوله بخار را درون 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 ، با چرخاندن دکمه بخار در جهت عقربه های ساعت و عقب ، تحویل بخار را قطع کنید. دکمه بخار را فشار دهید

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: در صورت وجود حباب های مشخص در کف مایک ، فنجان لاته را بزنید تا حباب های 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 انتها شیر کف شده را برای همه کاپوچینو ها تهیه کنید

یادداشت:

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.

پس از اتمام کف شیر ، دستگیره بخار را روشن کنید تا دستگاه قهوه برای چند ثانیه بخار آزاد کند ، سپس دستگیره بخار را خاموش کنید ، در صورت مسود شدن دهانه بخار توسط شیر باقیمانده ، خروجی بخار را تمیز کنید.

تمیز کردن

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

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

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

مخزن را مرتباً تمیز کنید.

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

تمام قسمت‌های قابل جدا شدن را با آب تمیز تمیز کرده و آنها را کاملاً خشک کنید.

نکاتی برای تهیه قهوه (خواندن قبل از استفاده لازم است)

چه نوع پودری برای این دستگاه قهوه ساز مناسب است؟

پاسخ: ما می توانیم آن را از شکل باقیمانده قهوه قضاوت کنیم: ۱. اگر باقیمانده قهوه خمیر است ، این نشان می دهد که پودر قهوه خیلی خوب است. ۲. اگر باقیمانده قهوه به شکل ماسه شل باشد ، این نشان می دهد که پودر قهوه بیش از حد درشت است. ۳. اگر باقیمانده قهوه به شکل کیک باشد ، نشان دهنده مناسب بودن پودر قهوه است.

آیا استاندارد دی برای میزان استفاده از پودر قهوه وجود دارد؟

پاسخ: فقط برای تهیه یک فنجان قهوه ، یک سطح (حدود ۷-۸ گرم) قهوه آسیاب شده را در فیلتر قرار دهید.

ب: فقط برای تهیه یک قهوه دو فنجان ، یک سطح (حدود ۱۴-۱۵ گرم) قهوه آسیاب شده را در فیلتر قرار دهید.

برای فشردن پودر قهوه چقدر قدرت لازم است؟

پاسخ: قدرت فشار دادن ۳/۳ پوند (حدود ۱/۵ کیلوگرم) برای فشار دادن و عصرانه پودر قهوه فقط با استفاده از دست لازم است.

قلاب کوچک دسته قهوه چه عملکردی دارد؟

پاسخ: هنگام ریختن باقیمانده قهوه ، می توانید از قلاب برای جلوگیری از خراب شدن فیلتر استفاده کنید.

عملکرد منطقه برای گرم شدن فنجان چیست؟

پاسخ: با گرم کردن فنجان قهوه در این قسمت ، می توانید طعم قهوه بهتری داشته باشید زیرا اختلاف دمای قهوه هنگام ریختن قهوه در فنجان قهوه کاهش می یابد.

عملکرد آستین های ضد زنگ روی لوله بخار چیست؟

پاسخ: می تواند بخار را به شکل یک همرفت گرداب درآورد ، که باعث می شود کف شیر غنی و ریزتر شود.

چرا نمی توان شیر را به کف شیر تبدیل کرد؟

پاسخ: ۱. اطمینان حاصل کنید که شیر نگهداری شده در سردخانه را انتخاب کرده اید. ۲. شیر را نمی توان پس از افزایش درجه حرارت شیر به دلیل فرآیند تولید کف ، شیر کرد. ۳. ساخت کف شیر نوعی مهارت است. لطفاً بیشتر تمرین کنید

اگر کف شیر دارای حباب های نسبتاً بزرگی باشد ، چه باید کرد؟

پاسخ: می توانید لیوان هنری لاته را بردارید و چند بار آن را به سختی روی میز بکوبید و لیوان هنر لاته را با دست بگیرید و چندین بار در جهت معین ساعتگرد بچرخانید. با این کار می توانید حباب های بزرگ را از بین ببرید و سازماندهی شیر را نرم و متراکم کنید ، که طعم متراکم تری می دهد.

چه نوع شیر برای تهیه کف شیر مناسب است؟

ج: تهیه شیر کم چرب آسان است ، اما حباب و کف آن کمی بزرگتر و شل تر است و همچنین طعم متراکمی ندارد. تهیه شیر کامل آسان نیست ، اما پس از موفقیت ، یک کف شیر خوب ایجاد می شود ، که باعث می شود اسپرسو غلیظ و چسبناک شود.

اگر بخار از لوله بخار خارج نشود چه باید کرد؟

پاسخ: به طور کلی ، معمولاً به این دلیل است که پس از ساختن کف شیر و تمیز کردن شیر لوله بخار ، تمیز کردن به موقع انجام نشده است. می توانید با قرار دادن آن در لوله بخار از یک انتهای لوله بخار ، از ابزارهایی مانند گیره برای پاک کردن آن استفاده کنید. اگر مسدود نشده است ، لطفاً سعی کنید سرکه ۱: ۱ را با آب درون مخزن آب قرار دهید و سپس دستگیره را به حالت بخار تغییر دهید تا لوله نرم شود تا پاک شود. اگر موارد بالا نتوانست مشکل را حل کند ، لطفاً برای راه حل با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

نظافت و نگهداری منظم

برای اطمینان از طعم خالص قهوه ، پس از ۲-۳ ماه استفاده از دستگاه قهوه ، رسوب زدایی ، تمیز کردن و نگهداری از آن انجام دهید.

لطفاً از "ضد زنگ برای دستگاه قهوه" برای رسوب زدایی دستگاه قهوه استفاده کنید (نسبت آب و ضد زنگ در حدود ۴: ۱ است ، یا لطفاً به دستورالعمل های عملکرد مراجعه کنید). در صورت عدم استفاده از مواد ضد عفونی کننده ، می توانید به جای آن از "اسید سیتریک" استفاده کنید (نسبت آب و اسید سیتریک در

حدود ۱۰۰:۳ است).

هنگام تمیز کردن دستگاه قهوه نیازی به گذاشتن پودر قهوه نیست.

لطفاً مطابق مراحل ساخت کاپوچینو ، دهانه خروجی آب و لوله بخار را تمیز کنید.

سپس برای اطمینان از تمیز بودن آب بیش از ۳ بار از آن استفاده کنید.

لطفاً اطمینان حاصل کنید که دستگاه قهوه در هر بار تکرار بیش از ۳ دقیقه در حالت تمیز استراحت داشته باشد

مدل محصول	ولتاژ	توان	حجم	بار بخار
BEP-PRP	220-240V/50Hz	1050W	1.5L	20Bar
				لوازم
دستگاه قهوه ساز+2 عدد فیلتر و قاشق اندازه گیری دارای تمپر				



ایراد	علت ایراد	راه حل
قهوه از شکاف نگهدارنده نشت م	پودر قهوه دبیج ریز است	قبل از استفاده فیلتر را تمیز و خشک کنید لطفاً آن را با پودر قهوه که نسبتاً درشت‌ترین کفها
	پودر قهوه فشرده نشده است	لطفاً با استفاده از تمپر پودر قهوه را فشرده نمایید
	حلقه بر اثر استفاده طولانی در حال خراب شدن	لطفاً با خدمات پس از فروش تماس حاصل فرمایید
دسته قهوه را نیم توان به موقع قفل تغییر داد قهوه از شکاف نگهدارنده بیرون می‌ریزد قهوه سرد	مقدار پودر قهوه از حداکثر نگهدارنده بلندتر رفته است.	مقدار پودر قهوه را کم کن
	پودر قهوه اضافه نشده است و کفی دسته را در مکان مناسب قرار داد.	لطفاً خدمات پس از فروش تماس حاصل فرما
	داخل حلقه از قبل قهوه مانده	قبل از استفاده تمیز و خشک کن
پمپ صدای ناهنجار می‌دهد	پودر قهوه دبیج ریز است	لطفاً آن را با پودر قهوه که نسبتاً درشت‌ترین کفها
	چراغ نشانگر روشن است	هنگامی که چراغ نشانگر روشن است بکار کن
	دستگاه قهوه از قبل گرم نشده است	لطفاً دستگاه قهوه‌ترا از قبل گرم کن
قهوه سبک	فنجان قهوه از قبل گرم نشده است	لطفاً فنجان قهوه ساز را از قبل گرم کن
	آب در مخزن وجود ندارد	لطفاً مخزن آب پر کنید
	شاید مخزن آب در جای خود قرار نگرفته است	لطفاً مخزن آب را فیکس کنید
رنگ قهوه بسیار تیره است	پودر قهوه به اندازه کافی نیست	لطفاً پودر قهوه فشرده‌تر کنید
	پودر قهوه دبیج درشت است	لطفاً از پودر مخصوص قهوه اسپرسو استفاده کن
	پودر قهوه به اندازه کافی فشرده نمی‌شود	میزان قهوه را به اندازه بریزید
دسته نمی‌تواند به حالت قفل بچرخد قهوه را به طور مع درست کن، اما نمی‌تواند کف شیر درست کند	پودر قهوه دبیج نرم است	لطفاً فیلتر را تمیز کنید
	خروجی آب مسدود است	لطفاً از پودر مخصوص قهوه اسپرسو استفاده کن
	پودر قهوه به اندازه کافی نیست	لطفاً خروجی آب را تمیز کنید
	حتی بدون قرار دادن پودر قهوه، توابع در محل خود بچرخد	میزان قهوه را به اندازه‌ی خود
	خروجی بخار مسدود است	لطفاً خروجی بخار را تمیز کنید
آب از پمپ خارج نمیشود	مخزن آب درست فیکس نشده است	لطفاً مقداری سرکه در مخزن آب به همراه آب بریزید و اجازه دهید آب دستگاه خارج گردد سرکه خاصیت رسوب زدایی دارد
	لوله خروجی هوا گرفته است	لطفاً مخزن آب را در جایگاه مناسبش قرار دهید هنگامی که پمپ کار نکند، دستگیرا باز کن مقدار مناسب آب را تخلیه کن

اگر نمی‌توانید 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

اسپرسو طعم قوی دارد و می توان آن را قهوه اصلی دانست. همچنین می تواند طعم خود را حفظ کند در حالی که با شیر یا سایر مواد غذایی مخلوط می شود. نوشیدنی های معمولی اسپرسو شامل موارد زیر است

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 مالکیاتو

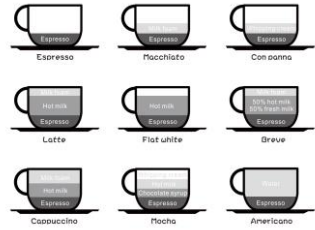
کلمه "**Macchiato**" به معنای "آلوده" است. برای تهیه آن ، فقط باید کف شیر را در بالای یک فنجان اسپرسوی استاندارد قرار دهید. فقط قسمت کمی کف باید به جای مقدار شیر ، در قسمت اسپرسو ریخته شود..

لایه مالکیاتو

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

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.



اسپرسو- کف شیر-خامه زدن-شیر گرم

50% شیر گرم

50% شیر تازه

شربت شکلات

آب

هر دستگاه قهوه ساز نمی تواند طعم و مزه تغییر قهوه را از انواع مختلف دانه های قهوه تعیین کند. در اینجا می خواهیم طبقه بندی طعم دانه های قهوه را برای شما توصیه کنیم (این اطلاعات از اینترنت گرفته شده و مطالب فقط برای مرجع هستند

طعم ترش	طعم ترش: موکا ، قهوه ترش هاوایی ، مکزیکی ، گواتمالا ، ارتفاعات کاستاریکا ، کلیمانجارو ، کلمبیا ، زیمبابوه ، السالوادور ، دانه های پیشرفته نوع مرطوب نیمکره غربی.
طعم تلخ	انواع دانه های قدیمی از جاوا ، ملین ، بوگوتا ، آنگولا ، کنگو ، اوگاندا
طعم شیرین	کلمبیا ماندهلینگ ، لوبیای قدیمی ونزولا ، کوههای آبی ، کلیمانجارو ، موکا ، گواتمالا ، مکزیکی ، کنیا ، سانتوس ، هائیتی
طعم طبیعی	برزیل ، سالوادور ، دشت کاستاریکا ، ونزولا ، هندوراس ، کوبا
طعم شور و ملایم	کلمبیا ماندهلینگ ، موکا ، کوه آبی ، گواتمالا ، کاستاریکا

علیرغم محل تولید دانه قهوه ، پخت ، آسیاب و دم کردن می توانند عناصر مهمی باشند که بر طعم قهوه تأثیر می گذارند. یک فنجان قهوه برای خود درست کنید ، اوقات فراغت و بی دغدغه را با دقت بچشید و طعم خوش مزه و ملایم را تجربه کنید.....

دفع صحیح این محصول:

این علامت گذاری نشان می دهد که این محصول نباید با سایر زیباله های خانگی در سراسر اتحادیه اروپا دفع شود. برای جلوگیری از صدمه احتمالی به محیط زیست یا سلامت انسان در اثر دفع زیباله 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.

