



# **Z**ESPRESSO

## **Handleiding**

### **Espressomachine CM-23**



TT-CM23

[www.zline-world.com](http://www.zline-world.com)



## Productveiligheidsinstructies en -voorzorgsmaatregelen

**Lees voor het gebruik van de machine de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze om terug te zien:**

- 1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt als zij op een veilige manier toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en als zij de risico's ervan begrijpen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.**
- 2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.**
- 3. Toestellen kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en de risico's ervan begrijpen.**
- 4. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:**
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;**
  - Boerderijen;**
  - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;**
  - bed and breakfast omgevingen.**

- 
- 5. Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.**
  - 6. Het apparaat wordt alleen gebruikt voor een espresso-koffiezetapparaat, gebruik het niet voor andere doeleinden.**
  - 7. Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.**
  - 8. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, zijn servicemedewerker of vergelijkbare gekwalificeerde personen worden vervangen om gevaar te voorkomen.**
  - 9. Het koffiezetapparaat mag niet in een kast worden geplaatst wanneer het in gebruik is.**
  - 10. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.**
  - 11. Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water of andere vloeistoffen.**
  - 12. Waarschuwing: het vulgat mag niet geopend worden tijdens het gebruik.**
  - 13. Controleer voor gebruik of de spanning consistent is.**
  - 14. De te gebruiken koffiemachine wordt aangesloten op een geaarde wandcontactdoos.**

---

**15. Laat het koffiezetapparaat niet achter wanneer u het gebruikt, en laat kinderen of mensen zonder zelfzorg niet in de buurt van het koffiezetapparaat komen.**

**16. Gebruik geen apparatuur in een omgeving met hoge temperaturen, een hoog magnetisch veld en een vochtige omgeving. Plaats het koffiezetapparaat niet op een heet oppervlak, naast de vuurbron of op andere elektrische apparaten, zoals de koelkast.**

**17. Om brand en elektrische schokken te voorkomen, mag u de stroomkabel niet plaatsen en de stekker niet in het water of een andere vloeistof steken; beschadig de stroomkabel niet, buig hem niet te veel, rek hem niet uit en leg geen zware voorwerpen op de stroomkabel.**

**18. Haal de stekker uit het stopcontact als u de apparatuur reinigt of niet gebruikt. Accessoires kunnen pas worden gereinigd nadat de apparatuur is afgekoeld.**

**19. Gebruik de originele accessoires.**

**20. De machine wordt alleen gebruikt voor het zetten van koffie. Gebruik het niet voor andere doeleinden. Plaats het apparaat in een droge omgeving.**

**21. Plaats het koffiezetapparaat op een platte tafel of tafelblad en let op dat het apparaat minstens 5 cm verwijderd is van het object dat in de buurt is geplaatst, en dat het achterpaneel van het koffiezetapparaat meer dan 20 cm van de muur verwijderd is. Hang de stroomkabel niet aan de rand van het bureau of de toonbank.**

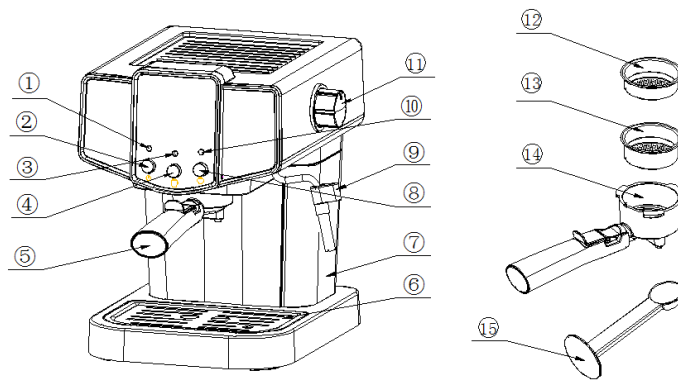
- 
- 22. Zorg ervoor dat de stroomkabel het hete oppervlak van het apparaat niet raakt.**
- 23. Raak het metalen oppervlak van de machine niet direct met de hand aan wanneer u de koffiemachine bedient. Gebruik de knop en de handgreep.**
- 24. Reinig en onderhoud de onderdelen van de koffiemachine regelmatig om de kwaliteit van de koffie te waarborgen en de levensduur van de koffiemachine te verlengen.**
- 25. Beweeg niet en schakel de stroomtoevoer niet naar believen uit wanneer de koffiemachine werkt.**
- 26. Bedien het niet in watervrije toestand.**
- 27. Om de veiligheid te waarborgen, dient u de gebruiksdetails in de instructie zorgvuldig te lezen en de juiste gebruiksmethode onder de knie te krijgen.**
- 28. Was de koffiemachine of de elektriciteitsleiding niet in water of andere vloeistoffen.**
- 29. Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum als de koffiemachine defect is.**



### **Belangrijke opmerkingen:**

- ⦿ Raak de onderdelen met een hoge temperatuur (zoals de hogedrukstoombuis, de waterafvoer, enz.) niet aan wanneer u het koffiezetapparaat gebruikt.
- ⦿ Dit apparaat is ontworpen voor het maken van koffie of het verwarmen van dranken. Wees voorzichtig om te voorkomen dat u zich verbrandt door water of stoom of door verkeerd gebruik van het apparaat.

## Uitleg onderdelen apparaat



1	Aan/uit-indicator
2	Aan/uit-knop
3	Koffie-indicator
4	Koffie-/heetwaterknop
5	Filterhouder-assay
6	Lekbakdeksel
7	Waterreservoir
8	Stoomknop
9	Stoombuis
10	Stoomindicator
11	Stoomknop
12	Klein filter voor 1 kopje gemalen koffie
13	Groot filter voor 2 kopjes gemalen koffie
14	Filterhouder
15	Koffielepel

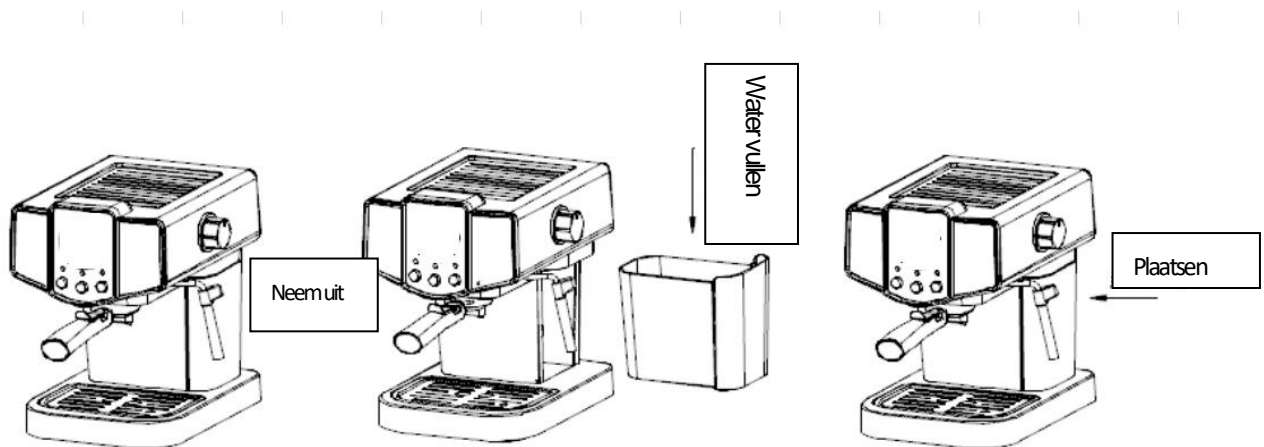
## Bedrijfsproces

## ⊙ Eerste gebruik

1. 1. Neem de koffiemachine uit de verpakkingendoos en controleer of de accessoires compleet zijn.
2. 2. Maak alle afneembare onderdelen schoon.
3. 3. Reinig het 2-3 keer met schoon water volgens het koffiezetproces: voor het reinigen van de koffiemachine is geen koffiepoeder nodig.

Waarschuwing: Bij het eerste gebruik mag het product niet uit het water komen. Draai de stoomknop tegen de klok in om de maximale stand te openen en druk op de knop "koffie", als er water uit de stoommond komt, druk dan op de knop "koffie" om het product te sluiten en draai de stoomknop met de klok mee naar de gesloten stand.

## Het vullen van de watertank




1. Neem de watertank naar rechts.
2. Vul de tank met vers, schoon water en zorg ervoor dat deze niet boven het MAX-niveau uitkomt en niet lager is dan de MIN-schaal.

## ⊙ Het maken van de Italiaanse Espresso Koffie


### Het voorverwarmen van de koffiemachine

1. Neem het waterreservoir naar rechts en giet de juiste hoeveelheid water in het reservoir. Houd er rekening mee dat het waterniveau niet hoger mag zijn dan de MAX-schaal, noch lager dan de MIN-schaal.

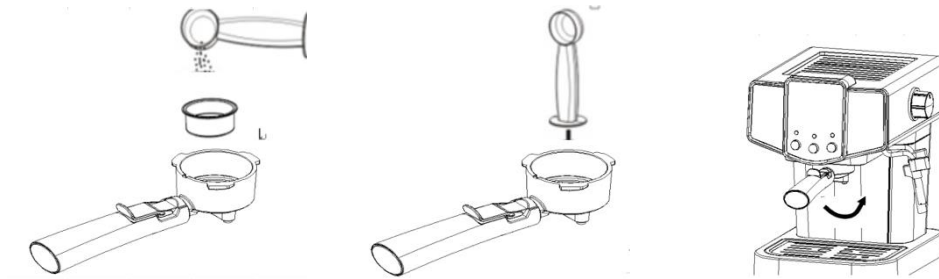
**Waarschuwing:** als er geen water in de tank zit, heeft het gebruik van de machine invloed op de levensduur van de pomp. Voeg op tijd water toe wanneer het waterniveau onder de MIN-schaal ligt.



2. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de  knop "POWER". Als het rode aan/uit-lampje brandt, geeft dit aan dat de koffiemachine begint voor te verwarmen. Als het koffie-indicatielampje brandt, geeft het aan dat het voorverwarmen voltooid is. Als u de koffiemachine wilt stoppen, drukt u opnieuw op de knop "on/off".

3. Plaats het filter in de filterhouder, sluit het in de koffiemachine vanuit de "insert" positie; en draai het vervolgens naar rechts naar de "vergrendelde" positie.

4. Plaats het te gebruiken koffiekopje onder de filterhouder, druk op de knop "Koffie ", zodat de koffiemachine en het koffiekopje door de uitstroom van heet water worden voorverwarmd.

### ☉ Het maken van de Italiaanse Espresso Koffie



1. Vul het filter met koffiepoeder, maak het glad en druk het samen.
2. Plaats het filter in de filterhouder, sluit het in de koffiemachine vanuit de "insert" positie; en draai het vervolgens naar rechts in de "vergrendelde" positie.
3. Plaats het te gebruiken koffiekopje onder de filterhouder, wanneer het groene koffie-indicatielampje brandt en druk vervolgens op de knop van de "koffiesituatie" . Als u de gevraagde koffie krijgt, drukt u opnieuw op de knop van de "koffiesituatie" , waarna de koffiemachine wordt stopgezet en er geen koffie meer uitkomt.

**Waarschuwing: Verlaat de koffiemachine niet wanneer u deze gebruikt.**

4. Laat de machine gedurende 5 minuten afkoelen na het beëindigen van de het koffie proces, draai de filterhouder naar links en neem deze eruit, houd het filter vast en giet de koffieresten eruit.

5. Was de filterhouder en filter met vers water na volledige afkoeling, maak de hoofdbehuizing en de lekbak schoon met een natte doek.

**BELANGRIJK: om spatten te voorkomen, mag u de filterhouder nooit verwijderen terwijl het apparaat koffie aan het zetten is.**

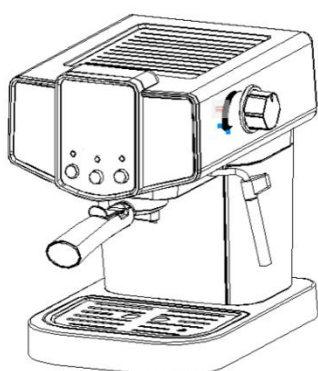
Let op:



1. Wanneer de koffiemachine klaar is met voorverwarmen, als u tegelijkertijd op de koffietoets en de stoomtoets drukt, zet de koffiemachine direct koffie en is de maximale werktijd 80S.
2. Wanneer het product klaar is met het zetten van koffie of het maken van melkschuim, zal de machine, als er geen bediening is, automatisch na ongeveer 30 minuten uitgeschakeld worden.

**BELANGRIJK: om spatten te voorkomen, mag u de filterhouder nooit verwijderen terwijl het apparaat koffie aan het zetten is.**

## ☉ Cappuccino of andere lekkere koffie maken



Cappuccino wordt gemaakt van espresso + geschuimde melk. Dus je moet eerst espresso maken, en de volgende tekst beschrijft vooral het proces van het melkschuimen.

**Opmerkingen: Het filter moet worden geïnstalleerd in het proces van het maken van stoom.**

1. Maak eerst een espresso en zet dan voldoende grote kopjes.
2. Steek de stekker in het stopcontact, druk achtereenvolgens op de knop "aan/uit" en "stoom", het rode aan/uit-indicatielampje gaat branden om aan te geven dat de machine begint voor te verwarmen, wanneer het stoomindicatielampje brandt om aan te geven dat de voorverwarming voltooid is.

Let op: als de stoom klaar is, moet u de machine 10 minuten laten afkoelen, als u deze afkoelperiode negeert, staat de temperatuur aan de hoge kant, het koffie-indicatielampje knippert en de machine alarmeert. Het wordt aanbevolen om in ieder geval 10 minuten te wachten tot de koffiemachine is afgekoeld na het maken van de stoom, voordat u de machine weer in gebruik neemt, of om de handmatige waterkoelingsmethode met behulp van een pomp te gebruiken. Anders kan uw Italiaanse koffie een "verbrande" smaak hebben.

**Handmatige pomp waterkoelingsmethode voor koffiezetapparaat:** Als de koffiemachine in de alarmtoestand staat, moet de "koffie"-toets worden uitgeschakeld en moet de "power on/off"-toets worden ingedrukt om de alarmtoestand te annuleren; nadat de alarmtoestand is geannuleerd, moet de "power on/off"-toets en de "koffie"-toets om de beurt worden ingedrukt, en dan begint de koffiemachine te werken. De koffiemachine pompt water gedurende 15-30 seconden totdat het koffie-indicatielampje uitgaat, druk dan op de knop "Koffie" om te stoppen met het pompen van water. Op dit moment kunt u de normale procedure voor het zetten van koffie volgen.

3. Giet de volle zuivere melk in de lattebeker wanneer de stoom voorverwarmd is.
4. Draai de stoomknop tegen de klok in, als de stoom naar buiten komt, laat deze eerst in de lucht spuiten om het resterende warme water in de buis te zuiveren en draai dan de knop met de klok mee naar de gesloten toestand als er geen waterdruppels uit de buis stromen.
5. Dompel de bovenkant van de stoomslang onder in 1/3-stand van de melk en zet de stoomknop op "MAX". Beweeg de bovenkant van de stoomslang geleidelijk naar de plaats die zich net onder het melkoppervlak bevindt, maar deze mag niet hoger zijn dan het oppervlak. Op dit moment zal er een bruisend geluid zijn en zal de melk in vortex vorm in de latte beker zitten, wat betekent dat de lucht in de melk komt.
6. Als het melkschuim rijk genoeg is, stop dan de stoomslang diep in de melk en laat de melktemperatuur stijgen tot ongeveer 66°C, en dan wordt het melkschuimproces voltooid onderbreek de stoomafgifte door de stoomknop met de klok mee te draaien en tegelijkertijd op de stoomknop te drukken.
7. Giet eerst de espressokoffie in het koffiekopje en daarna de opgeschuimde melk in het koffiekopje. Nu is de cappuccinokoffie klaar. U kunt ook de juiste hoeveelheid suiker of cacaopoeder toevoegen, afhankelijk van uw smaak.

**Waarschuwing: het stoempijpje mag niet op het oppervlak van de melk worden geplaatst om niet te verbranden, want dan zal de melk gaan spatten.**

**Tips: Als er duidelijke bubbels in het melkschuim zitten, klop dan op de lattebeker om enkele grote bubbels te verwijderen, en schud dan de lattebeker horizontaal om de melk en het melkschuim volledig te mengen.**

**Let op: om meer dan één cappuccino te bereiden, moet u eerst alle koffiesoorten maken en aan het einde de opgeschuimde melk voor alle cappuccino's klaarmaken.**

### **Opmerkingen:**

1. Na het maken van het melkschuim moet de stoomslang op tijd worden gereinigd met een stuk natte doek om te voorkomen dat de resterende melk aan de stoomslang vast komt te zitten.
2. Na het beëindigen van het melkschuim, zet u de stoomknop aan om de koffiemachine een paar seconden stoomvrij te maken, daarna schakelt u de stoomknop uit en maakt u de stoomuitloop schoon voor het geval de stoomuitloop door de resterende melk wordt geblokkeerd.

### **☉ Schoonmaken**

1. Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat hem afkoelen voordat u hem schoonmaakt of onderhoudt.
2. Gebruik geen oplosmiddelen of reinigingsmiddelen bij het reinigen van het koffiezetapparaat. Gebruik een zachte, natte doek.
3. Verwijder het lekbakje, maak het leeg en was het regelmatig.

4. Maak de tank regelmatig schoon.

5. Draai links om de filterhouder om het filter te verwijderen, gooi de koffieresten eruit, en maak vervolgens het filter en de filterhouder schoon met reinigingsvloeistof en handdoeken, en spoel ze ten slotte af met schoon water.

6. Reinig alle afneembare onderdelen met schoon water en droog ze grondig af.

## ☉ **Tips voor het zetten van koffie (lezen voor gebruik is vereist)**

1. Wat voor soort poeder is geschikt voor deze koffiemachine?

A: We kunnen het beoordelen aan de hand van de vorm van de koffieresten: 1. Als de koffieresten verpulverd zijn, geeft dit aan dat het koffiepoeder te fijn is; 2. Als de koffieresten in de vorm van los zand zijn, geeft dit aan dat het koffiepoeder te grof is; 3. Als de koffieresten in cakevorm zijn, geeft dit aan dat het koffiepoeder geschikt is.

2. Is er een standaard voor de verbruikshoeveelheid koffiepoeder?

A: Om een enkel kopje koffie te maken, plaatst u één maat (ongeveer 7-8 g) gemalen koffie in het filter.

B: Om een dubbele kop koffie te maken, plaatst u een maat (ongeveer 14-15 g) gemalen koffie in het filter.

3. Hoeveel kracht is er nodig om het koffiepoeder strak te drukken?

A: De sterkte van ongeveer 3,3 pond (ongeveer 1,5 kg) is nodig voor het persen van het koffiepoeder met alleen de hand.

4. Wat is de functie van de kleine haak op het koffiehandvat?

A: Bij het uitschenken van de koffieresten kunt u de haak gebruiken om te voorkomen dat het filter eruit valt.

5. Wat is de functie van de ruimte voor het verwarmen van de bekertjes?

A: Door de koffiekop in dit gebied op te warmen, kunt u een betere koffiesmaak krijgen omdat het koffietemperatuurverschil afneemt wanneer de koffie in het koffiekopje wordt gegoten.

6. Wat is de functie van de roestvrijstalen hulzen op de stoombuis?

A: Het kan de stoom een vortex-convectie laten vormen, waardoor het melkschuim rijker en fijner kan worden.

7. Waarom kon er geen melkschuim van de melk worden gemaakt?

A: 1. Zorg ervoor dat u de melk kiest die in de koelcel wordt bewaard; 2. De melk kan niet tot melkschuim worden gemaakt nadat de temperatuur ervan is gestegen door het proces van melkschuim maken; 3. Het maken van melkschuim is een soort van vaardigheid. Oefen meer.

8.8. Wat moet er gebeuren als het melkschuim relatief grote bubbels heeft?

A: U kunt de latte art cup nemen en een paar keer hard op de tafel kloppen, en de latte art cup met de hand vasthouden en een paar keer met de klok mee draaien. Zo kunt u de grote bubbels wegnemen en de organisatie van de melk zachter en dichter maken, wat een meer dichte smaak zal geven.

8. Wat voor soort melk is geschikt voor het maken van melkschuim?

A: Van vetarme melk is gemakkelijk schuim te maken, maar de luchtbel en het schuim zijn iets groter en lossere, en het heeft ook geen dichte smaak. Van volle melk is het niet gemakkelijk om schuim te maken, maar eenmaal succesvol zal er een fijne organisatie zijn, die de Espresso dik en stroperig kan maken. We raden de volle melk van het merk Nestle aan.

Wat moet er gebeuren als er geen stoom uit de stoombuis komt?

A: Over het algemeen komt het doordat de reiniging niet op tijd is gebeurd na het maken van het melkschuim en de melkstolling de stoomslang blokkeert. U kunt gereedschap gebruiken, zoals een clip, om het te reinigen door het in de stoomslang te steken vanaf het ene uiteinde van de stoomslang. Als het niet geblokkeerd is, probeer dan 1: 1 azijn met water in het waterreservoir te doen en zet dan de knop in de stand "stoom" om de slang zacht te maken zodat deze vrij komt. Als het bovenstaande het probleem niet kon oplossen, neem dan contact op met het after-sales service center voor oplossingen.



## Regelmatige reiniging en onderhoud

1. Om de zuivere koffiesmaak te garanderen, verzoeken wij u om na 2 tot 3 maanden ontkalking, reiniging en onderhoud van de koffiemachines uit te voeren.
2. Gebruik voor het ontkalken van de koffiemachine de "Disincrustant for coffee machine" (De water- en desincrustant verhouding is ongeveer 4: 1, of raadpleeg de gebruiksaanwijzing). Als er geen desinfecterend middel is, kunt u in plaats daarvan de "citroenzuur" gebruiken (de verhouding water en citroenzuur is ongeveer 100: 3).
3. Bij het reinigen van de koffiemachine hoeft er geen koffiepoeder te worden gebruikt.
4. Maak de waterafvoer en de stoombuis schoon volgens de stappen van het maken van cappuccino.
5. Gebruik dan water om het meer dan 3 keer te reinigen om er zeker van te zijn dat het schoon is.
6. Zorg ervoor dat de koffiemachine elke keer meer dan 3 minuten rust krijgt tijdens het herhalende reinigingsproces.




## Veelvoorkomende probleemoplossing

Fout	Analyse van de oorzaken	Oplossing
De koffie wordt uit de opening van de filterhouder gemorst.	Er zitten zonnnetjes in de zegelring.	Reinig de zonnige delen van de afdichting.
	Het koffiepoeder is te fijn.	Gelieve het te vervangen door het koffiepoeder dat relevant grof is.
	Het koffiepoeder is te strak geperst.	Druk op de koffiekracht met een kracht van 3,3 pond (ongeveer 1,5 kg)
	De zegelring is van veroudering.	Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum.

1. De koffiehandgreep kon niet in de vergrendelstand worden gezet.  2. De koffie wordt uit de opening van de filterhouder gemorst.	De hoeveelheid koffiepoeder heeft de maximumschaal van de filterhouder overschreden.	Verminder de hoeveelheid koffiepoeder.
	Het koffiepoeder is niet toegevoegd en het handvat kon niet op de juiste plaats worden gezet.	Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum.
	Analyse van de oorzaken	Oplossing
	Er zitten zonnnetjes in de zegelring.	Reinig de zonnige delen van de afdichting.
Koude koffie	Het controlelampje brandt niet	Werkning wanneer het controlelampje brandt
	Koffiezetapparaat is niet voorverwarmd	Gelieve de koffiemachine voor te verwarmen
	Koffiekopje is niet voorverwarmd	Gelieve het koffiekopje voor te verwarmen
De pomp is te luidruchtig	Zonder water in de watertank	Giet a.u.b. water in het waterreservoir
	Monteer het waterreservoir op de verkeerde manier	Monteer het waterreservoir op de juiste manier
Lichte koffie	Koffiepoeder wordt niet vlak genoeg geperst	Druk a.u.b. het koffiepoeder weer plat
	Te weinig koffiepoeder	Koffiepoeder toevoegen a.u.b.
	Koffiepoeder is te grof	Gebruik a.u.b. speciale Espresso koffiepoeder
Koffiekleur is te donker	Koffiepoeder wordt te strak geperst	Druk op de koffiekracht met een kracht van 3,3 pond (ongeveer 1,5 kg)
	Te veel koffiepoeder	Verminder de hoeveelheid koffiepoeder a.u.b.
	Het filter is verstopt	Reinig het filter a.u.b.
	Koffiepoeder is te fijn	Gebruik a.u.b. het juiste koffiepoeder
	Waterafvoer is verstopt	Maak de waterafvoer schoon
De handgreep kan niet in de vergrendelstand draaien.	Te veel koffiepoeder	Verminder de hoeveelheid koffiepoeder a.u.b.
	Kan niet draaien, zelfs niet zonder koffiepoeder.	Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum
Zet normaal gesproken koffie, maar kan geen melkschuim maken...	Stoomuitlaat is verstopt	Maak de stoomuitlaat schoon met behulp van de dip
		Voeg de juiste azijn toe aan het waterreservoir

Er komt geen water uit de pomp	Watertank is niet op zijn plaats	Zet het waterreservoir op zijn plaats
	Luchtpomp (heb lucht in de buis)	Als de pomp werkt, zet dan de stoomknop aan en laat de juiste hoeveelheid water eruit.

 **s u de oorzaak van de storing niet kunt vinden, neem dan contact op met het geautoriseerde servicecentrum; de after-sales service kan niet worden verleend op voorwaarde dat de machine door de gebruiker zelf wordt gedemonteerd.**



## Technische parameters en accessoires lijst

Productmodel	Nominale spanning	Nominaal vermogen	Volume	Druk
TT-CM23	220-240V-50/60Hz	1050W	1.2L	19Bar
Accessoires lijst				
Koffiezetapparaat lichaam×1 Filter×2 Koffielepel×1				



## Espresso-keuken

Espresso heeft een sterke smaak en kan worden gezegd als originele koffie. Het kan ook zijn smaak behouden terwijl het gemengd wordt met melk of ander voedsel. De typische Espresso keuken omvat het volgende:

### Cappuccino

De zetmethode van Cappuccino is het gebruik van de stoompijp van een espressomachine om een pot melk te verwarmen tot 66 °C en een laagje dichte luchtbel boven de melk te laten ontstaan. Daarna giet u de espresso in het kopje, en vervolgens de melk. Maak de Espresso, melk en melkschuim elk voor 1/3 in het kopje en dan is een kopje koffie waarin de bovenkant wit is en de onderkant lichtbruin is voltooid. Cappuccino kan worden gedronken met suiker, kaneel of cacao poeder.

### Café Latte

Het woord "Latte" betekent "melk". Het is samengesteld uit warme melk en espresso. Giet een kopje warme melk en Espresso langzaam van beide zijden van het koffiekopje tegelijk, en de verhouding is ongeveer 6: 1. (Er zit alleen warme melk in de traditionele Latte en geen schuim in).

---

## Espresso Macchiato

Het woord "Macchiato" betekent "besmet". Om het te maken, hoef je alleen maar wat van het melkschuim op de top van een kopje standaard Espresso te zetten. Er hoeft slechts een klein deel van het schuim op de Espresso te worden gegoten, in plaats van veel melk.

## Latte Macchiato

Latte Macchiato is een soort koffie die wordt gemaakt door koffie in de warme melk te gieten. Eerst moet je een kopje warme melk met melkschuim bereiden en in een glas doen, daarna giet je Espresso in het kopje. Het kan zwaar van kleur zijn aan de bovenzijde en licht van kleur aan de onderzijde, wat best leuk is. Technisch gezien kun je de Espresso vanaf de rand van het kopje uitschenken. Door de verschillende snelheid waarmee de koffie afneemt, zie je buiten het glas prachtige stylingveranderingen.

## Café Mokka

Mokka-koffie wordt gemaakt van Espresso, warme melk met melkschuim en chocoladesaus, etc., die elk 1/3 van het glas in beslag neemt. U kunt de chocoladesaus langzaam uitgieten vanaf de kopjesrand en er ontstaat een watervalachtige vorm.

## Espresso Con Panna

De orthodoxe Espresso Con Panna is om wat slagroom op de bovenkant van de Espresso te leggen. Nu zijn er een aantal verschillende brouwsmaken die erg populair zijn. Sommige zijn met verschillende soorten siropen, sommige met wijn, sommige met honing en andere met sojamelk. ....



## Maken van fancy koffie

Alle soorten fancy espresso koffie worden gemaakt op basis van Espresso. Door melk toe te voegen kan niet alleen wat melkachtig aroma aan de koffie worden toegevoegd, maar kan ook een verscheidenheid aan smaken worden gecreëerd door het maken van melk, melkschuim en room in verschillende verhoudingen, wat ons veel mogelijkheden biedt. De foto hieronder toont ons gewoon een verscheidenheid aan gangbare verhoudingen van melk in de koffie.



### Proef de koffie

Any-koffiemachine kan de smaak van de koffie niet bepalen en de smaak van de koffie verandert van verschillende soorten koffiebonen. Hier kunnen wij u de smaakindeling van de koffiebonen aanbevelen (deze informatie is afkomstig van het internet en de inhoud is alleen bedoeld als referentie):

☐ Zure smaak	Mokka, Hawaii zure koffie, Mexico, Guatemala, Costa Rica hoogland, Kilimanjaro, Colombia, Zimbabwe, El Salvador, het westelijk halfrond, het nat-type geavanceerde nieuwe bonen.
☐ Bittere smaak	Allerlei oude bonen uit Java, Medellin, Bogota, Angola, Congo, Oeganda
☐ Zoete smaak	Colombia Mandheling, oude boon van Venezuela, Blauwe Bergen, Kilimanjaro, Mokka, Guatemala, Mexico, Kenia, Santos, Haïti.
☐ Nutrale smaak	Brazilië, Salvador, laagland Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba
☐ Zuinige en zachte smaak	Colombia Mandheling, Mokka, Blauwe Berg, Guatemala, Costa Rica

Ondanks de productieplaats van de koffieboon kunnen het bakken, het malen en het zetten van de koffie belangrijke elementen zijn die de smaak van de koffie beïnvloeden. Maak een kopje koffie voor jezelf, proef de ontspannen en zorgeloze tijd zorgvuldig en ervaar de hartige en zachte afdrank.....



---

## **Correcte verwijdering van dit product:**

Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de hele EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet het op verantwoorde wijze worden gerecycled om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat te retourneren, gebruikt u de retournerings- en verzamelsystemen of neemt u contact op met de detailhandelaar waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor milieuveilige recycling.

