TurboTronic
Kitchen Electronics

ZESPRESSO

Bedienungsanleitung

Espressomaschine

TT-CM23

www.zline-world.com

Anweisungen und Vorsichtsmaßnahmen zur Produktsicherheit

Lesen Sie vor der Verwendung der Maschine die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bedienen Sie sie wie folgt:

1. **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.**
2. **Kinder soll nicht mit dem Gerät spielen.**
3. **Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.**
4. **Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, z.B.**

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

- Wohnhäuser

- In Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen

- Bed & Breakfast.

5. **Das Gerät darf nicht eingetaucht werden.**
6. **Das Gerät wird nur für Espresso verwendet. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.**
7. **Die Heizelementoberfläche ist nach Gebrauch noch warm!**
8. **Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.**
9. **Die Kaffeemaschine darf während des Gebrauchs nicht in einen Schrank gestellt werden.**
10. **Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.**
11. **Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
12. **Warnung: Die Füllöffnung darf während des Gebrauchs nicht geöffnet werden.**

13. **Bitte überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung konstant ist.**

14. **Die zu verwendende Kaffeemaschine muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen sein.**

15. **Bitte verlassen Sie die Kaffeemaschine nicht, wenn Sie sie benutzen, und lassen Sie Kinder oder Personen ohne geeignete Kenntnisse nicht mit der Kaffeemaschine alleine.**

16. **Bitte verwenden Sie Geräte nicht bei hohen Temperaturen, hohem Magnetfeld und feuchter Umgebung. Stellen Sie die Kaffeemaschine nicht auf heiße Oberflächen, neben eine Feuerquelle oder auf andere Elektrogeräte wie den Kühlschrank.**

17. **Legen Sie das Stromkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit oder auf heiße Oberflächen, um Feuer und Stromschlag zu vermeiden. Das Stromkabel nicht beschädigen, übermäßig biegen, Das Stromkabel dehnen und keine schweren Gegenstände auf Das Stromkabel legen.**

18. **Bitte ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät reinigen oder nicht benutzen. Zubehör kann erst nach dem Abkühlen des Geräts gereinigt werden.**

19. **Bitte verwenden Sie das Originalzubehör.**

20. **Die Maschine wird nur zum Kochen von Kaffee verwendet. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke. Lagern Sie das Gerät in einer trockenen Umgebung.**

21. **Stellen Sie die Kaffeemaschine auf einen flachen Tisch oder eine Tischplatte und beachten Sie, dass die Maschine mindestens 5 cm von dem in der Nähe befindlichen Objekt entfernt ist und die Rückwand der Kaffeemaschine mehr als 20 cm von der Wand entfernt ist. Hängen Sie die Stromleitung nicht an die Kante des Schreibtisches oder der Theke.**

22. **Stellen Sie sicher, dass die Stromleitung die heiße Oberfläche des Geräts nicht berührt.**

23. **Berühren Sie die Metalloberfläche der Maschine nicht direkt mit der Hand, wenn Sie die Kaffeemaschine bedienen. Bitte benutzen Sie den Knopf und den Griff.**

24. **Reinigen und warten Sie die Teile der Kaffeemaschinenteile regelmäßig, um die Qualität des Kaffees sicherzustellen und die Lebensdauer der Kaffeemaschine zu verlängern.**

25. **Bewegen oder schalten Sie die Stromversorgung nicht nach Belieben aus, wenn die Kaffeemaschine arbeitet.**

26. **Betreiben Sie die Maschine nur mit gefülltem Wassertank.**

27. **Um die Sicherheit zu gewährleisten, lesen Sie bitte die Verwendungsdetails in der Anleitung sorgfältig durch und beherrschen Sie die richtige Verwendungsmethode.**

28. **Waschen Sie die Kaffeemaschine oder die Stromleitung nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten.**

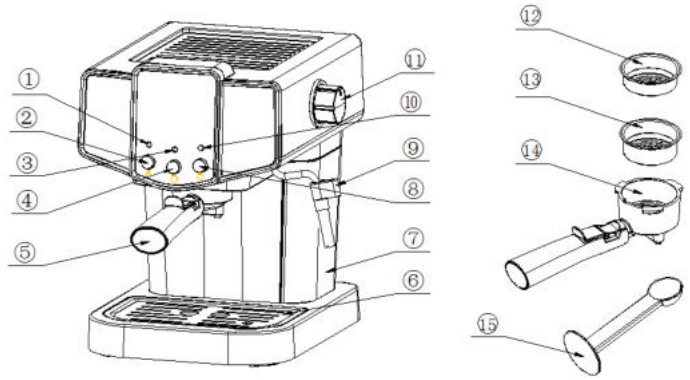
29. **Bitte wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, wenn die Kaffeemaschine defekt ist.**

⚠ Wichtige Notizen:

• Bitte berühren Sie die Hochtemperaturk Wasserauslass usw.) nicht, wenn Sie die Kaffeemaschine benutzen.

•Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Kaffee oder Heißgetränken ausgelegt. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht durch Wasser oder Dampf od Verwendung des Geräts verbrühen.

Komponenten



1	Ein- / Ausschaltanzeige
2	Netzschalter
3	Kaffee-Anzeige

4	Kaffee- / Heißwasserknopf
5	Filterhalter
6	Tropfschalenabdeckung
7	Wassertank
8	Dampfknopf
9	Dampfrohr
10	Dampfindikator
11	Dampfknopf
12	Kleiner Filter für 1 Tasse
13	Großer Filter für 2 Tassen
14	Filterhalter
fünfzehn	Kaffeelöffel

Betriebsprozess

• Erstmalige Verwendung

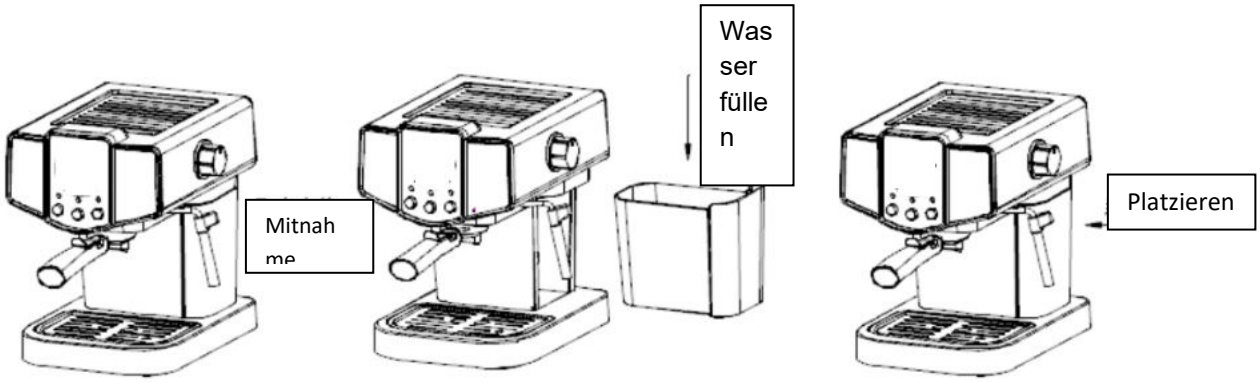
1. Nehmen Sie die Kaffeemaschine aus der Verpackung und prüfen Si
vollständig ist.

2. Bitte reinigen Sie alle abnehmbaren Teile.

3. Bitte reinigen Sie alle Komponenten gründlich 2-3 Mal mit sauberem Wasser. Kaffeepulver ist für die Reinigung der Kaffeemaschine nicht erforderlich.

Warnung: Bei der ersten Verwendung kann Dampf oder heißes Wasser aus der Maschi
austreten. Bitte drehen Sie den Dampfknopf g
Maximalzustand zu erreichen, und drücken Sie die Taste "Kaffee". Wenn Wasser au
Dampföffnung austritt, drücken Sie die Taste "Kaffee" erneut, um den Vorgang zu beenden und drehen den Dampfknopf im Uhrzeigersinn bis dieser geschlossen ist.

Wassertank füllen



1. Nehmen Sie den Wassertank rechts heraus.
2. Füllen Sie den Tank mit frischem sauberem Wasser und achten Sie darauf, dass der MAX-Wert nicht überschritten wird. Er sollte nicht niedriger als die MIN-Skala sein.

• Den italienischen Espresso zubereiten

Kaffeemaschine vorheizen

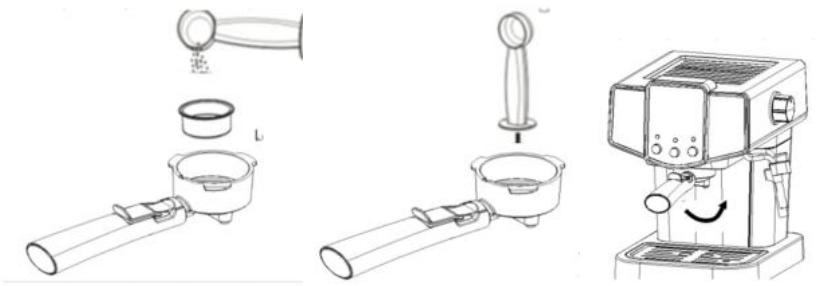
1. Nehmen Sie den Wassertank rechts heraus und gießen Sie die entsprechende Menge Wasser in den Tank. Beachten Sie, dass der Wasserstand die MAX überschreiten oder unter der MIN-Skala liegt.

Warnung: Wenn sich kein Wasser im Tank be Verwendung der Maschine auf die Lebensdauer der Pumpe aus. Bitte fügen Sie Wasser rechtzeitig hinzu, wenn der Wasserstand unter der MI liegt.

2. Stecken Sie den Strom ein und drücken Sie die "POWER" Taste. Wenn die rote Ein- / Ausschaltanzeige leuchtet, zeigt dies an, dass die Kaffeemaschine beginnt. Wenn die Kaffeeanzeige leuchtet, zeigt dies a abgeschlossen ist. Wenn Sie die Kaffeemaschine anhalten möchten, d erneut die Ein- / Aus-Taste.
3. Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein und schnallen Sie ihn aus der Po "Einsetzen" in die Kaffeemaschine. und dann rechts in die F drehen.

4. Stellen Sie die zu verwendende Kaffeetasse unter den Filterhalter und drücken Sie die Taste "Kaffee", um die Kaffeemaschine und die Kaffeetasse durch den Durchfluss von heißem Wasser vorzuwärmen.

• Den italienischen Espresso zubereiten



1. Füllen Sie den Filter mit Kaffeepulver, glätten Sie ihn und drücken Sie ihn zusammen.
2. Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein und schnallen Sie ihn au "Einsetzen" in die Kaffeemaschine. und dann rechts in die Position "verriegelt" drehen.
3. Stellen Sie die zu verwendende Kaffeetasse unter den Filterhalter Kaffeeanzeige leuchtet, und drücken Sie Wenn Sie Taste „Ka gewünschten Kaffee erhalten, drücken Sie auf „ Drücken Sie erneut die Taste, dann wird die Kaffeemaschine angehalten und es kommt kein Kaffee mehr heraus.

Warnung: Bitte verlassen Sie die Kaffeemaschine nicht, wenn Sie sie benutzen

4. Lassen Sie die Maschine nach Beendigung des Kaffees 5 Minuten lang abkühlen, drehen Sie den Filterhalter nach links und nehmen Sie ihn heraus, halten Sie den Filter fe schütten Sie Kaffeereste aus.

5.Waschen Sie den Filterhalter und den Filter nach dem vollständigen Abkühlen mit frischem Wasser. Reinigen Sie das Hauptgehäuse und die Tropfschale mit einem feuchten Tuch.

WICHTIG: Um Spritzer zu vermeiden, entfernen Sie niemals den Filterhalter, während das Gerät Kaffee kocht.

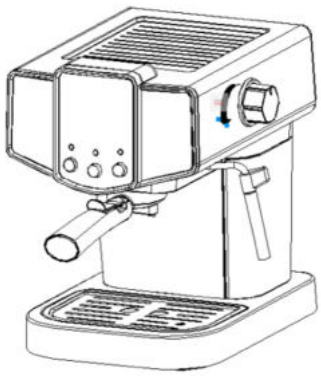
Hinweis:

1. Wenn die Kaffeemaschine vorgewärmt ist und gleichzeitig die Kaffeetaste Dampftaste gedrückt wird, brüht die Kaffeemaschine direkt Kaffee und die maximale Arbeitszeit beträgt 80 Sekunden.

2. Wenn das Produkt mit dem Brühen von Kaffee oder dem Zubereiten von Milchschaum fertig ist und keine weitere Funktion ausgeführt wird, schaltet sic automatisch etwa 30 Minuten ab.

WICHTIG: Um Spritzer zu vermeiden, entfernen Sie niemals den Filterhalter, während das Gerät Kaffee kocht.

•Cappuccino oder anderen ausgefallenen Kaffee zubereiten



Cappuccino besteht aus Espresso + Milchschaum. Sie müssen also zuerst Espresso zubereiten. Der folgende Inhalt beschreibt hauptsächlich den Prozess des Schäumens von Milch.

Hinweise: Der Filter muss bei der Dampferzeugung installiert werden.

1. Machen Sie zuerst Espresso und bereiten Sie ausreichend große Tassen zu.
2. Schließen Sie das Gerät an, drücken Sie nacheinander die Tasten "I "Dampf". Die rote Ein- / Ausschaltanzeige leuchtet, um anzuzeigen, dass die Maschir vorzuheizen beginnt, wenn die Dampfanzei abgeschlossen.

Hinweis: Wenn der Dampf aufgebraucht ist und Sie eine zweite Tasse Kaffee zub möchten, sollten Sie die Maschine 10 Minuten abkühlen lassen. Wenn Sie trotzdem Kaffee zubereiten, kann andernfallsdie Temperatur zu hoch werden, die Kaffeeanzeige blink der Maschinenalarm geht an. Es wird empfohlen, mindestens 10 Minuten zu warten, bis die Kaffeemaschine abgekühlt ist, bevor die Andernfalls kann Ihr italienischer Kaffee einen "verbrannten" Geschmack haben.

Manuelle Pumpwasserkühlung: Wenn sich die Kaffeemaschine im Alarmzustand befindet, müssen Sie die Taste "Kaffee" drücken um den Vorgang zu beenden und die Taste "Ein- / Ausschalten" drücken, um den Alarmzustand aufzuheben. Nachdem der Alarmzu

drücken Sie nacheinander die Tasten "Ein- / Ausschalten" und "Kaffe
beginnt die Kaffeemaschine wieder zu arbeiten. Die Kaffeemaschine pumpt 15 bis 30 Sekunden lang Wasser, bis die Kaffeeanzeige erlischt. Drücken Sie dann die Taste "Kaffee", um das Pumpen von Wasser zu beenden. Zu diesem Zeitpunkt können Sie das normale Verfahren zum Zubereiten von Kaffee befolgen.

3. Gießen Sie die Vollmilch in den vorgesehenen Behälter oder Ihre Tasse sobald die Maschine aufgewärmt ist.
4. Schalten Sie den Dampfknopf gegen den Uhrzeigersinn ein. Wenn der Dampf austritt, lassen Sie ihn zuerst in die Luft sprühen, um das verbleibende heiße Wasser im Rohr zu entfernen, und drehen Sie den Knopf dann im Uhrzeigersinn in den geschlossenen Zustand, sobald kein Wasser mehr aus dem Dampfrohr austritt. **ACHTUNG HEIßER DAMPF!**
5. Tauchen Sie die Oberseite des Dampfrohrs in ca. 1/3 der Milch und stellen Sie den Dampfknopf auf „MAX“. Bewegen Sie die Oberseite des Dampfrohrs nach und nach an die Stelle, an der sie sich direkt unter der Milchoberfläche befindet, sie darf jedoch nicht höher als die Füllmenge der Milch sein. Zu diesem spudelndes Geräusch und die Milch wird aufgeschäumt, was bedeutet, dass die Luft in die Milch gepumpt wird.
6. Wenn der Milchschaum fest genug ist, setzen Sie den Dampfschlauch tief in die Milch ein und lassen Sie die Milchtemperatur auf etwa 60 °C ansteigen. Jetzt ist der Milchschäumvorgang abgeschlossen. Unterbrechen Sie die Dampfzufuhr, indem Sie den Dampfknopf im Uhrzeigersinn drehen und gleichzeitig den Dampfknopf drücken.
7. Gießen Sie zuerst den Espresso in die Kaffeetasse und dann die geschäumte Milch in die Kaffeetasse. Jetzt ist der Cappuccino-Kaffee fertig. Sie können auch Zucker oder Kakaopulver nach Ihrem Geschmack hinzufügen.

Warnung: Die Dampfdüse darf nicht über die Oberfläche der Milch gehalten werden, da dies zu Milchspritzern führen kannan denen Sie sich verbrühen können!

Tipps: Wenn der Milchschaum deutliche Blasen hat, klopfen Sie auf die Latte-Tasse, um einige große Blasen zu entfernen, und schüttel Latte-Tasse dann horizontal, um Milch und Milchschaum mischen.

Hinweis: Um mehr als einen Cappuccino zuzubereiten, bereiten Sie zue alle Kaffees zu und bereiten Sie am Ende die aufgeschäumte Milch für alle Cappuccinos vor.

Anmerkungen:

1. Nach der Herstellung des Milchschaums sollte das Dampfrohr
   feuchten Tuch gereinigt werden, um zu vermeiden, dass sich die restli
   Dampfrohr festsetzt.
2. Schalten Sie nach Beendigung des Milchschaums den Da
   Kaffeemaschine einige Sekunden lang Dampf abgibt. Schalten Sie dann den Dampfknopf
   aus und reinigen Sie den Dampfauslass, falls der Dampfauslass durch die verbleibende
   Milch blockiert wird.

• Reinigung

1. Schalten Sie die Maschine vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten aus, ziehen Sie den
   Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie sie abkühlen.
2. Verwenden Sie zum Reinigen der Kaf
   Reinigungsmittel. Verwenden Sie ein weiches feuchtes Tuch.
3. Entfernen Sie die Tropfschale, leeren Sie sie und waschen
   aus
4. Reinigen Sie den Tank regelmäßig.
5. Drehen Sie nach links, um den Filterhalter und den Filter zu entfernen, entleeren Sie die
   Kaffeereste und reinigen Sie den Filter und den Filterhalter.. Spülen Sie sie schließlich
   mit sauberem Wasser ab.
6. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit sauberem Wasser und troc
   gründlich ab.

•Tipps zur Kaffeezubereitung (M

werden)

1. Welche Art von Pulver ist für diese Kaffeemaschine geeignet?

A: Wir können es anhand der Form des Kaffeerests beurteilen: 1. Wenn der Kaffeerest breiig
ist, zeigt dies an, dass das Kaffeepulver zu fein ist; 2. Wenn der Kaffeerest die Form
losem Sand hat, weist dies darauf hin, dass das Kaffeepulver zu grob ist.
Kaffeerest in Form bleibt, zeigt dies an, dass Kaffeepulver geeignet ist.

2. Gibt es einen Standard für die Verwendungsmenge von Kaffeepulver?

A: Um nur eine Tasse Kaffee zuzubereiten, geben Sie ein Messlöffel (ca. 7-8 g) gemahlenen
Kaffee in den Filter.

B: Um eine doppelte Tasse Kaffee zuzubereiten, geben Sie zwei Messlöffel (ca. 14-15 g gemahlenen Kaffee in den Filter.

3. . Wie viel Kraft wird benötigt, um das Kaffeepulver fest zu pressen?

A: Die Stärke von ungefähr 1,5 kg wird zum Pressen und Ausgleichen des Kaffeepulvers nur mit der Hand benötigt.

4. Was ist die Funktion des kleinen Hakens am Kaffeegriff?

A: Wenn Sie die Kaffeereste ausgießen, können Sie den Hak verhindern, dass der Filter herausfällt.

5. Was ist die Funktion des Bereichs für die Tasse Erwärmung?

A: Durch Erwärmen der Kaffeetasse in diesem Bereich kön Kaffeegeschmack erzielen, da der Kaffeetemperaturunterschied abnimmt, wenn der Kaffee in eine kalte Kaffeetasse gegossen wird.

6. Welche Funktion haben die Edelstahlhülsen am Dampfrohr?

A: Der Dampf kann eine Wirbelkonvektion bilden, wodurch der Milchschaum voller und feiner wird.

7. Warum konnte die Milch nicht zu Milchschaum verarbeitet werden?

A: 1. Nehmen Sie keine Milch die direkt aus dem Kühlschrank entnommen wurde 2. Stellen Sie sicher, dass die Milch Zimmertemperatur hat Übungssache, es dauert durchaus einige Vorgänge bis Sie Ihren perfekten M erhalten.

8. Was ist zu tun, wenn der Milchschaum relativ große Blasen aufweist?

A: Sie können den Latte Art Cup nehmen und einige Male auf den Tisch klopfen. Halten Sie den Latte Art Cup von Hand und drehen Sie ihn einige Male im Uhrzeigersinn. Auf Weise können Sie die großen Blasen beseitigen.

8. Welche Art von Milch eignet sich zur Herstellung von Milchschaum?

A: Fettarme Milch ist leicht zu schäumen, der Schaum ist etwas lockerer.. Vollmilch ist etwas schwerer zu Milchschaum zu verarbeiten, nach etwas Übung ist jedoch auch dies mögic Der Schaum wird deutlich dichter und voller als bei Fettarmer Milch.

Was ist zu tun, wenn kein Dampf aus dem Dampfrohr austritt?

A: Im Allgemeinen liegt dies normalerweise daran, dass die Reinigung nicht rechtzeitig nach der Herstellung des Milchschaums durchgeführt wurde und durch das Gerinnen der Milch das Dampfrohr blockiert wird. Wenn es verstopft ist, versuchen Sie bitte, 1: 1-Essig mit Wasser in den Wassertank zu geben, und stellen Sie dann den Knopf in die Dampfposition, um das

Rohr einweichen zu lassen und es zu reinigen. Wenn das oben genannte Problem nic behoben werden konnte, wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum, um Lösungen erhalten.

Regelmäßige Reinigung und Wartung

1. Um einen reinen Kaffeegeschmack zu gewährleisten, führen Sie bitte eine Reinigung und Wartung der Kaffeemaschine durch, nachdem Sie diese 2-3 Monate lang verwendet haben.
2. Bitte verwenden Sie das "Disincrustant for Coffee Machine" (Entkalkung der Maschine), um die Entkalkung der Kaffeemaschine durchzuführen . Wir Empfehlen Bio Zitronensäure für die Entkalkung zu verwenden (das Verhältnis von Wasser und Zitronensäure beträgt etwa 100:3 beachten Sie immer die Angaben der Hersteller).
3. Beim Reinigen der Kaffeemaschine muss kein Kaffeepulver eingefüllt werden.
4. Bitte reinigen Sie den Wasserauslass bzw. den Dampfschlauch gemäß den Schritten zur Herstellung von Cappuccino.
5. Lassen Sie nach der Entkalkung mindestens 3 Durchläufe mit reinem Wasser durchlaufen damit alle Rückstände sorgfältig entfernt werden.
6. Bitte stellen Sie sicher, dass die Kaffee Reinigungsvorgangs jedes Mal länger als 3 Minuten ruht.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursachenanalyse	Lösung
Der Kaffee tritt aus dem Spalt des Filterhalters aus	Im Dichtungsring befinden sich Kaffereste.	Reinigen Sie die das zubehör und den Dichtungsring.
	Das Kaffeepulver ist zu fein.	Bitte ersetzen Sie es durch gröberes Kaffeepulver
	Das Kaffeepulver wurde zu fest gedrückt.	Bitte drücken Sie den Kaffee mit einer Stärke von ca. 1,5 k a.
	Der Dichtungsring alter.	Bitte wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter.
1. Der Kaffee konnte nicht die Verriegelungspo	Die Kaffeepulvermenge hat die maximale Skala des Filterhalters überschritten.	Verringern Sie die Menge des Kaffeepulvers.
	Das Kaffeepulver wurde hinzugefügt doch der Griff konnte nicht an die richtige Stelle	Bitte wenden Sie sich an das autorisierte

	bewegt werden.	Servicecenter.
sition geschaltet werden.	Im Dichtungsring befinden sich Kaffereste.	Reinigen Sie die das zubehör und den Dichtungsring.
2. Der Kaffee tritt aus dem Spalt des Filterhalters	Das Kaffeepulver ist zu fein.	Bitte ersetzen Sie es durch gröberes Kaffeepulver
Kalter Kaffee	Die Kontrollleuchte leuchtet nicht	Betrieb bei eingeschalteter Kontrollleuchte
	Kaffeemaschine ist nicht vorgeheizt	Bitte heizen Sie die Kaffeemaschine vor
	Kaffeetasse wird nicht vorgewärmt	Bitte die Kaffeetasse vorheizen
Die Pumpe ist zu laut	Ohne Wasser im Wassertank	Bitte gießen Sie Wasser in den Wassertank
	Wassertank falsch montiert	Bitte montieren Sie den Wassertank richtig
Leichter Kaffee	Kaffeepulver wird nicht flach genug gepresst	Bitte drücken Sie das Kaffeepulver flach und fest in den Filter ein
	Nicht genug Kaffeepulver	Bitte mehr Kaffeepulver hinzufügen
	Kaffeepulver ist zu grob	Bitte verwenden Sie spezielles Espresso-Kaffeepulver
Kaffeefarbe ist zu dunkel	Kaffeepulver wird zu fest gepresst	Bitte drücken Sie den Kaffee mit einer Stärke von ca. 1,5 k a.
	Zu viel Kaffeepulver	Bitte reduzieren Sie das Kaffeepulver
	Der Filter ist verstopft	Bitte reinigen Sie den Filter
	Kaffeepulver ist zu fein	Bitte verwenden Sie das richtige Kaffeepulver oder gröberes Kaffeepulver
	Der Wasserauslass ist verstopft	Bitte reinigen Sie den Wasserauslass **Entkalken!**
Der Griff kann sich nicht in Verriegelungsposition drehen	Zu viel Kaffeepulver	Bitte reduzieren Sie das Kaffeepulver
	Kann auch ohne Kaffeepulver nicht gedreht werden	Bitte wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter

Machen normalerweise Kaffee, können aber keinen Milchschaum machen	Der Dampfauslass ist verstopft	Bitte reinigen Sie den Dampfauslass i
		Bitte geben Sie entsprechend den Anweisungen zur Entkalkung Boi Zitronensäure oder Essig in den Wassertank und führen Sie die Entkalkung durch
Aus der Pumpe tritt kein Wasser aus	Wassertank ist nicht vorhanden	Bitte setzen Sie den Wassertank auf
	Luftpumpe (Luft im System)	Wenn die Pumpe funktioniert, schalten Sie den Dampfknopf ein und lassen Sie die entsprechende Menge Wasser ab

Wenn Sie den Fehlergrund nicht finden können, wenden Sie sich bitte an das autorisierte Servicecenter. Der Kundendie werden, sofern die Maschine vom Benutzer selbst zerlegt wird.

Liste der technischen Parameter und Zubehör

Produktmodell	Nennspannung	Nennleistung	Volumen	Druck
TT-CM23	220-240 V-50/60 Hz	1050W	1.2L.	19Bar
Zubehörliste				
Kaffeemaschinenkörper × 1 Filter × 2 Kaffee Löffel× 1				

Espresso-Küche

Espresso hat einen starken Geschmack und kann als Originalkaffee bezeichnet werden. Es kann auch seinen Geschmack behalten, während es mit Milch oder anderen Lebensmitteln gemisch wird. Die typische Espresso-Küche umfasst Folgendes:

Cappuccino

Die Brühmethode von Cappuccino besteht darin, mit dem Dampfrohr einer Espressom einen Topf Milch auf 66 ° C zu erhitzen und lassen Sie es eine Schicht dichter Blasen über der Milch erzeugen. Gießen Sie danach den Espresso in die Tasse und dann die Milch. Machen Sie den Espresso, die Milch und den Milchschaum, die jeweils 1/3 in der Tasse ausmachen, und dann

ist eine Tasse Kaffee, bei der die Oberseite weiß und die Unterseite
Cappuccino kann mit Zucker, Zimt oder Kakaopulver getrunken werden.

Kaffee Latte

Das Wort "Latte" bedeutet "Milch". Es besteht aus heißer Milch und Espresso. Gießen Sie eine Tasse heiße Milch und Espresso langsam von beiden Seiten der Kaffeetasse gleichzeitig und das Verhältnis beträgt etwa 6: 1. (Es gibt nur heiße Milch in der traditionellen Latte und keinen Schaum darin.)

Espresso Macchiato

Für einen gelungenen Espresso Macchiato schäumt man am besten zuerst ein wenig Milch auf. Daraufhin bereitet man wie gewohnt einen Espresso zu, gibt diesen in eine Tasse und süßt ihn nach Geschmack mit Zucker. Im Anschluss daran gibt man einen Esslöffel geschäumte Milch zum frisch gebrühten Espresso. Möchte man einen milderen Geschmack erzielen, kann man ganz nach Wunsch auch etwas mehr Milch hinzugeben.

Während ein Espresso Macchiato ein Espresso mit nur einem Schuss Milch bzw. einer kleine Haube aus Milchschaum ist, enthält ein Latte Macchiato wesentlich mehr Milch und Milchschaum. Für die typischen Schichten des Latte Macchiato wird außerdem zunächst die geschäumte Milch in ein Glas gefüllt. Erst im Anschluss daran wird der Espresso hinzugegeben.

Latte macchiato

Zunächst muss man für ein Glas Latte Macchiato etwa 250 ml Milch erwärmen. Sie sollte dabei nicht kochen, sondern nur 50 bis 60 °C warm werden. Ist die Milch erhitzt, schäumt man sie und lässt sie daraufhin kurz stehen, damit der Schaum sich absetzen kann. In der Zwischenzeit brüht man mit Kaffeemaschine bzw. Kaffeebereiter eine Tasse frischen Espresso. Anschließend werden Milch und Milchschaum in ein hohes Glas gegeben. Dann gießt man den Espress hinzu. Wichtig ist, dass der Espresso heißer ist als die Milch.

Wenn der Espresso heißer ist als die Milch und langsam in das Glas gegossen wird, setzt er sich zwischen Milch und Milchschaum ab, sodass die für den Latte Macchiato typischen Sch entstehen. Dies liegt zum einen an der im Vergleich zur Milch geringeren Dichte d Espressos und zum anderen am hohen Luftanteil des Schaums.

Cafe Mokka

Mokka-Kaffee besteht aus Espresso, heißer Milch mit Milchschaum und Schokoladensauce usw., die jeweils 1/3 im Glas einnehmen. Sie können die Schokoladensauce langsam vom Tassenrand aus gießen, und es erscheint eine wasserfallartige Form.

Wiener Melange

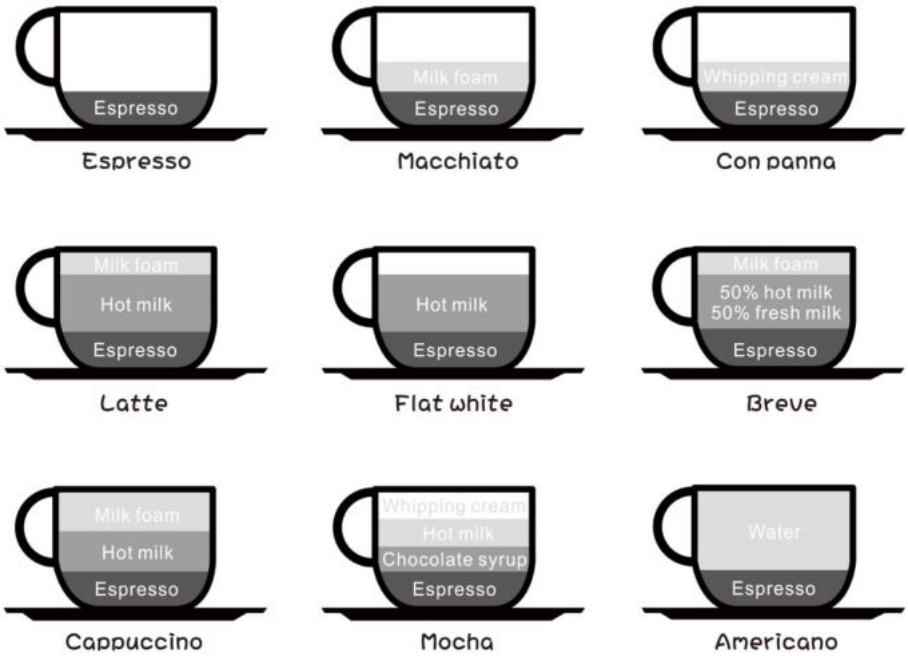
Um eine traditionelle Wiener Melange zuzubereiten, gibt man Espresso in eine vorgewärmte, dickwandige Tasse oder ein Glas. Dazu kommt wiederum ein Achtelliter aufgeschäumter Milch. Anschließend füllt man das restliche Glas bzw. die restliche Tasse noch mit Milchschaum auf. Zum Schluss kann man als Dekoration noch ein klein wenig Kakaopulver auf den Milchschaum geben.

Espresso con panna

Für Espresso con panna wird eine Mischung aus Arabica-K Verhältnis 10/90 oder 40/60 verwendet. Der Kaffee wird mit 6 bis 7 g Kaffeepulver und 50 bis 70 ml Wasser extrahiert, also als Espresso lungo zubereitet. Der Kaffee wird dann mit de gleichen Menge kalter Sahne (50 bis 70 ml) aufgefüllt und mit einer h geschlagener Sahne bedeckt und serviert. Optional wird der Kaffee noch mit Kakaop bestäubt.

Methoden zur Herstellung von ausgefallenem Kaffee

Alle Arten von schickem Espresso werden auf der Basis von Esp Hinzufügen von Milch kann nicht nur dem Kaffee ein milchiges Aroma verleihen, sondern auc eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen erzeugen indem Milch, Milchschaum unterschiedlichen Anteilen hergestellt werden, was uns viele Optionen bietet. Das Bild unten zeigt uns einfach eine Vielzahl von üblichen Milchanteilen im Kaffee.



Probieren Sie neue Kaffekreationen aus

Jede Kaffeemaschine kann den Geschmack und den Geschmack des Kaffees von verschiedenen Arten von Kaffeebohnen nicht bestimmen. Hier möchten wir Ihnen die Geschmacksklassifizierung für Kaffeebohnen empfehlen (Diese Informationen stammen aus dem Internet und der Inhalt dient nur als Referenz):

【Saurer Geschmack】	Mokka, Hawaii saurer Kaffee, Mexiko, Guatemala, Kilimandscharo, Kolumbien, Simbabwe, El Salvador, die nassen neuen Bohnen westlichen Hemisphäre.
【Bitterer Geschmack】	Alle Arten alter Bohnen aus Java, Medellin, Bogota, Angola, Kongo, Uganda
【Süßer Geschmack】	Kolumbien Mandheling, Venezuelas alte Bohne, Blue Mountains, Kilimanjaro, Mokka, Guatemala, Mexiko, Kenia, Santos, Haiti
【Neutraler Geschmack】	Brasilien, Salvador, Tleflamd Costa Rica, Venezuela, Honduras, Kuba
【Herzhafter und milder Geschmack】	Kolumbien Mandheling, Mokka, Blauer Berg, Guatemala, Costa Rica

Trotz des Produktionsortes der Kaffeebohne könnten Backen, Mahlen Faktoren sein, die den Geschmack des Kaffees beeinflussen. Machen Sie

Kaffee, probieren Sie Ihren Kaffe sorgfältig und erleben Sie den herzhaften un
Nachgeschmack.

Richtige Entsorgung dieses Produkts::

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit a
Haushaltsabfällen in der gesamten EU entsorgt werde
Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollie
Abfallentsorgung zu
verantwortungsbewusst, um die nachhaltige
Ressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie
bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler,
bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie kö
umweltfreundliche Recycling bei Ihrem Wertstoffhof abgeben.