

Zigmund & Shtain

КОДЕВАРКА Al caffè ZCM-850

Руководство
по эксплуатации
Рецепты



Per un caffè eccellente

Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **кофеварки Al caffè ZCM-850**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!



СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки.....	3
Гарантийные обязательства	3
Краткое описание	4
Меры предосторожности.....	6
Перед началом использования	8
Общий вид	9
Панель управления.....	10
Перед первым использованием	11
Эксплуатация.....	13
Очистка и хранение	21
Возможные проблемы и способы их устранения	23
Технические характеристики.....	25
Утилизация	25

РЕЦЕПТЫ	26
Американо.....	27
Латте.....	28
Макиато.....	29
Глясе.....	30
Мокачино	31
Раф.....	32
Флэт уайт.....	33
Фраппе	34
Кофе по-венски	35
Айриш (кофе по-ирландски)	36
Горячий шоколад.....	37
Какао	38



Zigmund & Shtain

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1 Кофеварка1 шт.
- 2 Фильтр стальной для рожка2 шт.
- 3 Мерная ложка-темпер.....1 шт.
- 4 Руководство по эксплуатации1 шт.
- 5 Гарантийный талон1 шт.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.**
Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Кофеварка рожкового типа ZCM-850 предназначена для автоматического приготовления кофе эспрессо. Оснащена **мощной помпой итальянского производства**, которая обеспечивает давление до **15 бар**. Встроенный термостат контролирует температуру воды. Горячая вода под высоким давлением проходит через рожок с молотым кофе и превращается в великолепный напиток. Благодаря высокому давлению и температуре до 95°C, а также скорости приготовления, из молотых зерен экстрагируется максимальное количество вкусовых веществ, что гарантирует насыщенный вкус и аромат кофе, а также устойчивую кремовую пенку на поверхности эспрессо.

Кофеварка имеет **классический ручной капучинатор**, который взбивает молоко до густой пенки и значительно расширяет функциональность прибора. С его помощью можно легко приготовить разнообразные напитки: капучино, латте, какао, горячий шоколад, глясе и др.



2 в 1

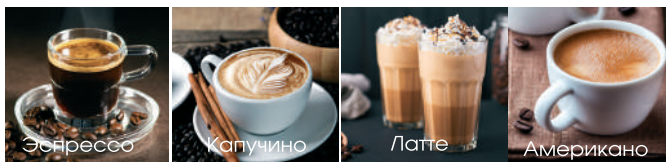
Эспрессо
&
Капучино

15 БАР

ПОМПА
пр-во
Италия



КАПУЧИНАТОР



Рожок имеет 2 сопла, также в комплект входят 2 фильтра различного объема, что позволяет в автоматическом режиме приготовить 1 или 2 чашки одновременно. В ручном режиме можно отрегулировать объем и концентрацию кофе на свой вкус.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Мощность 850 Вт**
- **Мощная помпа (пр-во Италия)/ Давление 15 бар**
- **Удобное электронное управление**
- **Светодиодная подсветка** кнопок
- **Съемный резервуар** для воды объемом **1.5 л**
- **2 стальных фильтра** различного объема для рожка
- Регулировка подачи пара
- Время приготовления кофе 15-25 секунд
- **Автоматическое приготовление 1 или 2 чашек**
- **Ручной режим** (подача воды)
- **Платформа для подогрева чашек**
- **Защита от перегрева и избыточного давления**
- Автоотключение
- **Съемный поддон для капель**
- Строгий классический дизайн/
Компактные размеры





Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений.
- Прибор должен использоваться и храниться при температуре выше 0°C.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Вилка прибора оснащена заземлением, убедитесь, что розетка для подключения также заземлена.
- Во избежание возникновения пожара не используйте переходники при подключении прибора к розетке.
- Во избежание возникновения пожара периодически протирайте пыль с сетевой вилки.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к корпусу, сетевому проводу или розетке мокрыми руками.
- Прибор во время работы должен находиться на твердой, ровной и устойчивой поверхности.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- Используйте только аксессуары, входящие в комплект поставки.
- Следите за тем, чтобы резервуар для воды всегда был наполнен. Уровень воды не должен быть ниже отметки **MIN** и выше отметки **MAX** на стенках резервуара.
- **Для эффективной работы прибора и получения качественного кофе рекомендуется использовать холодную фильтрованную воду.**
- Перед включением кофеварки убедитесь в правильности сборки и установки съемных деталей.



Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с прибором. Не позволяйте им находиться рядом с включенным прибором.
- Во избежание ожогов остерегайтесь горячего пара, выходящего из трубки капучинатора во время работы.
- **Если во время выхода пара из трубки капучинатора отключить сетевое питание, то пар продолжит выходить еще некоторое время. Чтобы немедленно остановить подачу пара, необходимо регулятор мощности пара перевести в положение 0 (Выкл.).**
- Остерегайтесь горячего кофе, выходящего из сопла. Не убирайте чашки с подставки до полной остановки приготовления.
- Снимая чашки с готовым кофе, соблюдайте осторожность, т.к. кофе в них очень горячий и при пролипании может вызвать ожог.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора всегда был сухим и чистым. Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Запрещается переносить или перемещать прибор во время работы.
- Запрещается снимать рожок с корпуса во время работы прибора.
- В случае появления дыма и специфического запаха из прибора, немедленно отключите прибор от сети.
- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр
- Всегда отключайте устройство от сети по окончании работы, перед очисткой или перемещением. При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.
- Прежде чем начать очистку, достаньте вилку шнура питания из розетки и убедитесь, что кофеварка достаточно остыла.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т. ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.



Zigmund & Shtain

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

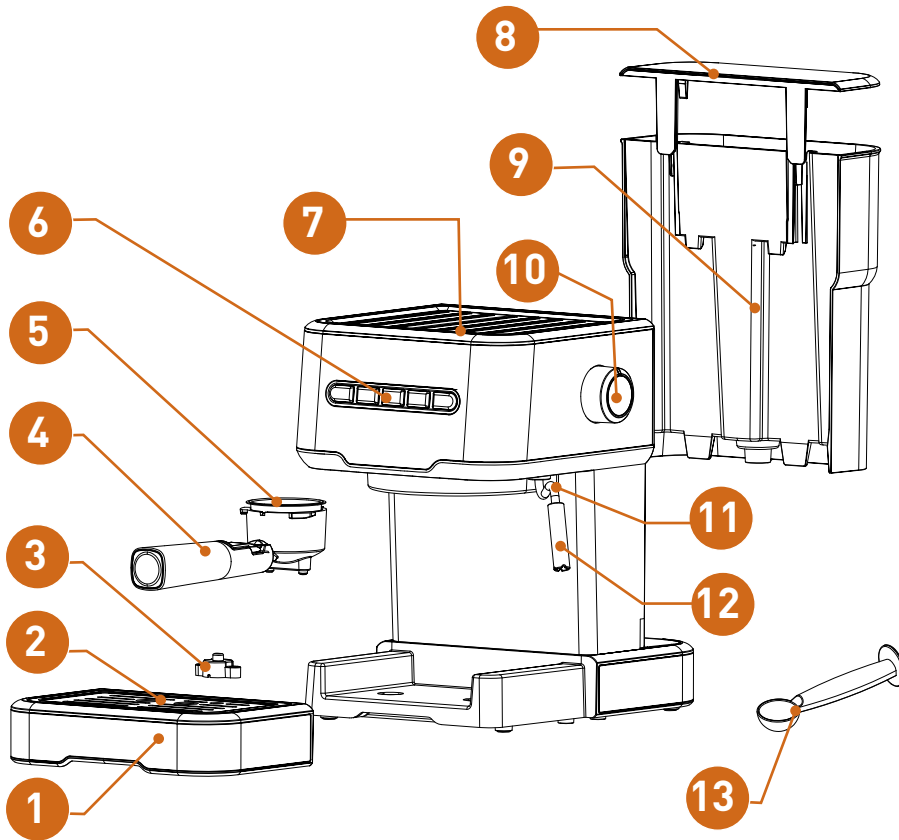
- При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне.
- После хранения кофеварки в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса, резервуара для воды и аксессуаров. Использование прибора с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Перед началом использования промойте резервуар для воды, съемные фильтры и рожок. Протрите корпус прибора слегка влажной тряпкой. Затем хорошо все просушите и соберите кофеварку.
- Установите прибор на твердую, ровную и устойчивую поверхность.
- Ваш прибор готов к работе. Желаем приятного использования!





Zigmund & Shtain

ОБЩИЙ ВИД



1. Съемный поддон для капель
2. Съемная решетка поддона
3. Индикатор уровня воды в поддоне
4. Рожок
5. Стальной фильтр (съемный)
6. Панель управления
7. Платформа для подогрева чашек
8. Крышка резервуара для воды
9. Резервуар для воды
10. Регулятор подачи пара
11. Трубка-капучинатор
12. Съемный наконечник трубки
13. Мерная ложка-темпер



Zigmund & Shtain

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка автоматического приготовления одной порции эспрессо
2. Кнопка автоматического приготовления двойного эспрессо
3. Кнопка включения/выключения
4. Кнопка ручного режима (подача воды)
5. Кнопка включения подачи пара



Zigmund & Shtain

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием необходимо промыть кофеварку:

- Установите кофеварку на ровную устойчивую поверхность.
- Снимите резервуар для воды с корпуса прибора - для этого обеими руками потяните его вверх (Рис.1). Откройте крышку резервуара, налейте в него холодную очищенную (фильтрованную) воду, не превышая уровень отметки **MAX**.
- Установите стальной фильтр (без кофе) в рожок, при этом выступ на стенке фильтра должен совпасть с пазом на кромке рожка.



Рис.1



Рис.2



Рис.3

- Установите рожок на корпусе прибора, при этом ручка рожка должна находиться в положении **INSERT**, а выступы рожка должны совпасть с пазами на корпусе. Чтобы зафиксировать рожок, поверните его против часовой стрелки в положение **LOCK** (Рис.2).
- Поставьте чашку на подставку под сопло рожка.
- Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в верхнем положении **0 (Выкл.)** (Рис.3).



- Подключите прибор к сети, нажмите кнопку . Световой индикатор кнопки включения загорится, индикаторы кнопок будут мигать, начнется предварительный нагрев воды. Когда индикаторы загорятся постоянно, предварительный нагрев завершился.
- Нажмите кнопку ручного режима , помпа будет подавать воду в течение 90 секунд. Вылейте использованную воду, чашку помойте. Прибор готов к дальнейшему приготовлению кофе.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ПРИМЕЧАНИЕ

При первой подаче воды может появиться посторонний шум - это нормально, так из бойлера выходит оставшийся там воздух, примерно через 20 секунд шум исчезнет.

Перед первым использованием также необходимо промыть капучинатор:

- Поставьте подходящую емкость под трубку капучинатора.
- Включите кофеварку нажатием кнопки . Подождите, пока индикаторы кнопок перестанут мигать и загорятся постоянно.
- Нажмите кнопку подачи пара , при этом световой индикатор кнопки будет мигать. Подождите, пока индикатор загорится постоянно.



- Медленно поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки в положение **Пар/Вода**  (Рис.4). Пар начнет выходить из трубки, следите за тем, чтобы поток пара был направлен в подставленную емкость – соблюдайте осторожность!
- Через 10-15 секунд поверните регулятор в положение **0 (Выкл.)** (Рис.5).
- Отключите кофеварку нажатием кнопки .
- Прибор готов к дальнейшему приготовлению кофе.



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО



- Снимите резервуар для воды с корпуса прибора - для этого обеими руками потяните его вверх. Откройте крышку резервуара, налейте в него холодную очищенную (фильтрованную) воду, не превышая уровень отметки **MAX**. Следите за тем, чтобы в резервуаре всегда была вода, доливайте ее по необходимости до нужного объема.
- Установите стальной фильтр необходимого объема в рожок. Убедитесь, что выступ на стенке фильтра совпадает с пазом на кромке рожка. Стальной фильтр меньшего объема предназначен для приготовления 1 чашки кофе, а большего объема – для приготовления 2 чашек или более крепкого кофе.
- Добавьте молотый кофе в стальной фильтр. Используйте для этого мерную ложку-темпер, входящую в комплект. 1 мерной ложки молотого кофе достаточно для приготовления 1-2 чашек превосходного эспрессо. Темпером утрамбуйте кофе в фильтре ровно, но не очень плотно, т.к. это может ухудшить проходимость воды через кофе. Для приготовления кофе большего объема используйте большой стальной фильтр, мерной ложкой отмерьте подходящий для него объем молотого кофе.

ПРИМЕЧАНИЕ

Рекомендуемая степень помола зерен для кофеварки эспрессо – средняя. Частицы порошка должны быть сухими и однородными, иначе они не спрессуются в рожке должным образом, что повлияет на вкус кофе. Наилучший результат достигается при использовании свежемолотых зерен.



- Установите рожок на корпусе прибора, при этом ручка рожка должна находиться в положении **INSERT**, а выступы рожка должны совпасть с пазами на корпусе. Чтобы зафиксировать рожок, поверните его против часовой стрелки в положение **LOCK** (Рис. 6).
- Поставьте чашку на подставку под сопло рожка. Для приготовления двойной порции эспрессо поставьте на подставку 2 небольших чашки (каждую под отдельное сопло) или 1 чашку большего объема (Рис. 7).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Рис.8

ВНИМАНИЕ!

Перед приготовлением кофе обязательно убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении **0 (Выкл.)**. Если регулятор будет находиться не в выключенном положении, а в рабочем, то кофе готовиться не будет, а из трубки капучинатора пойдет вода (Рис.8).

- Подключите прибор к сети, нажмите кнопку . Световой индикатор кнопки включения загорится, индикаторы кнопок    будут мигать, начнется предварительный нагрев. Дождитесь, когда индикаторы перестанут мигать и загорятся постоянно, это означает, что предварительный нагрев закончился.
- Приготовьте эспрессо. Нажмите кнопку  для одной порции эспрессо или кнопку



для одновременного приготовления 2-х чашек (или двойной порции) эспрессо. **Время приготовления одной порции кофе составляет 15 секунд, двойной порции - 25 секунд.**

ПРИМЕЧАНИЕ

Если во время приготовления кофе необходимо остановить процесс, нажмите кнопку  (или  соответственно).

ВНИМАНИЕ!

Во время работы следите за поддоном для сбора капель. В случае его наполнения на поверхности решетки появится всплывающий красный индикатор. В этом случае необходимо выключить прибор, снять поддон и вылить из него содержимое, после чего снова собрать его и установить на корпус кофеварки.

- Последующее приготовление кофе рекомендуется производить через 2-3 минуты.



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ


- Отключите кофеварку нажатием кнопки . Дождитесь, пока прибор остынет. Поверните рожок по часовой стрелке в положение **INSERT** и снимите его с корпуса (Рис.9).
- Высыпьте из фильтра использованный кофе. Используйте откидной локер, который находится на ручке рожка (Рис.10). Поднимите локер и зафиксируйте съемный фильтр внутри, чтобы он не выпал при переворачивании рожка (Рис.11).
- Чтобы разобрать рожок, совместите выемку на кромке фильтра с пазом на ручке и потяните фильтр вверх (Рис.12).
- Проведите очистку прибора и съемных частей, как описано в соответствующем разделе инструкции.



Рис.9



Рис.10



Рис.11



Рис.12

ФУНКЦИЯ АВТООТКЛЮЧЕНИЯ

Если с кофеваркой не производится никаких действий в течение 25 минут, то прибор автоматически выключается.

ПОДОГРЕВ ЧАШЕК

Во время работы кофеварки можно подогреть чашки. Установите их на специальную стальную платформу на корпусе. Во время нагрева воды в бойлере происходит нагрев платформы и, соответственно, нагреваются находящиеся на ней чашки. В нагретую чашку (или чашки) налейте приготовленный кофе.





ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО

ВНИМАНИЕ!

Для взбивания молока используется капучинатор с мощным выходом горячего пара под высоким давлением, поэтому во избежание ожогов соблюдайте осторожность при работе с ним. Также следите, чтобы дети не приближались ко включенному прибору.

- Чтобы приготовить капучино, необходимо в чашку с готовым эспрессо добавить взбитое капучинатором молоко.
- Приготовьте эспрессо, как описано в соответствующем разделе инструкции «**Приготовление эспрессо**», при этом возьмите чашку большего объема, подходящую для капучино.
- Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении **0 (Выкл.)** .
- Подготовьте специальную емкость для молока – молочник, питчер или небольшой кувшин с острым носиком и ручкой. Диаметр емкости должен быть не менее 70 ± 5 мм, учтите также, что при взбивании объем молока увеличивается, поэтому заполняйте емкость не полностью. Рекомендуем одновременно взбивать 100-200 мл молока. Для лучшего результата молоко должно быть свежим, цельным, не кипяченым, жирностью 3-4% и обязательно холодным (из холодильника).
- Нажмите кнопку подачи пара . При этом световой индикатор кнопки будет мигать. Подождите, пока индикатор загорится постоянно.



ПРИМЕЧАНИЕ



Во время работы термостат будет периодически включаться и выключаться для поддержания нужной температуры, соответственно, индикатор кнопки подачи пара будет периодически мигать.


- Прежде чем погрузить трубку в молоко, кратко выпустите из нее пар - это необходимо, чтобы слить оставшийся внутри конденсат и предотвратить попадание воды в молоко, чтобы не нарушить процесс его взбивания. Для этого



Zigmund & Shtain


ЭКСПЛУАТАЦИЯ

направьте трубку в любую свободную емкость или на поддон для капель и на короткое время поверните регулятор подачи пара в положение **Пар/Вода** , слейте конденсат, после чего выключите подачу пара, установив регулятор в положение **0 (Выкл.)** .

- Погрузите трубку капучинатора примерно на 2 см в молоко ближе к носику емкости. Всегда включайте подачу пара только после того, как опустили трубку в молоко, чтобы избежать его разбрызгивания.
- Медленно поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки в положение **Пар/Вода** . Пар начнет выходить из трубки.

ВНИМАНИЕ!


Никогда быстро и резко не поворачивайте регулятор подачи пара, так как это создает высокое давление и опасность выхода прибора из строя.

- Держите емкость за ручку под небольшим наклоном, совершайте ей круговые движения, периодически немного поднимая и опуская, что способствует эффективному образованию пенки. Наконечник трубки не должен выходить из молока, чтобы избежать его разбрызгивания. Не перегревайте молоко, максимальная температура нагрева при взбивании не должна превышать 60-70°C.
- Температуру молока легко определить, если потрогать питчер (молочник) рукой. Если температура молока выше 60-70°C, то стенки питчера будут очень горячие и их невозможно долго касаться рукой.
- Когда нужный результат достигнут и образовалась густая молочная пенка, медленно поверните регулятор подачи пара в положение **0 (Выкл.)** .




ВНИМАНИЕ!

Чтобы остановить подачу пара в любой момент, необходимо регулятор мощности пара перевести в положение **0 (Выкл.)**.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ







- Перелейте вспененное молоко в чашку с эспрессо. Добавьте сахар по вкусу, при желании сверху посыпьте небольшим количеством какао-порошка или корицы. Ваш капучино готов!
- Отключите кофеварку нажатием кнопки .

ПРИМЕЧАНИЕ

- **Всегда сначала готовьте эспрессо перед тем, как начать взбивание молока капучинатором**, т.к. сразу после использования капучинатора последующее приготовление кофе невозможно и при нажатии кнопки  ее индикатор будет мигать, сигнализируя о перегреве.
- Если вам необходимо приготовить кофе сразу после использования функции капучинатора, поверните регулятор подачи пара в положение **Пар/Вода** , нажмите кнопку , чтобы слить горячую воду и дать прибору быстрее остыть. После чего можно снова приступить к приготовлению кофе.

ПОДАЧА ВОДЫ ЧЕРЕЗ ТРУБКУ КАПУЧИНАТОРА



При необходимости через трубку капучинатора можно набрать в чашку горячей воды.

- Регулятор подачи пара установите в положение **Пар/Вода** .
- Подготовьте емкость для воды подходящего объема и установите ее под трубку капучинатора.
- Подождите, пока индикаторы кнопок    загорятся постоянно, после чего нажмите одну из данных кнопок, в зависимости от желаемого объема воды:
 - При нажатии кнопки  вода будет подаваться 15 сек. .
 - При нажатии кнопки  вода будет подаваться 25 сек.







Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- При нажатии кнопки  объем воды можно регулировать, остановив подачу в любой момент повторным нажатием кнопки . **Если не остановить подачу воды вручную, то через 90 секунд подача воды автоматически прекратится.**





ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА НАПИТКОВ

Чтобы подогреть остывший напиток без взбивания пенки, можно использовать трубку капучинатора, сняв с нее наконечник.

- Включите кофеварку нажатием кнопки .
- Нажмите кнопку подачи пара . Дождитесь, пока индикатор загорится постоянно.
- Опустите трубку (без стального наконечника) в напиток более глубоко, чем для взбивания молока.
- Поверните регулятор подачи пара в положение **Пар/Вода**  и потоком горячего пара нагрейте напиток до желаемой температуры, после чего выключите подачу пара, установив регулятор в положение **0 (Выкл.)** .

ОЧИСТКА ТРУБКИ-КАПУЧИНАТОРА

Сразу после взбивания молока необходимо произвести очистку трубки капучинатора – это важно для его дальнейшей эффективной работы.

Опустите трубку в кружку с водой. Включите подачу пара нажатием кнопки . Поверните регулятор подачи пара в положение **Пар/Вода** . Через некоторое время выключите подачу пара, повернув регулятор в положение **Выкл.** . Отключите кофеварку нажатием кнопки . Дождитесь, пока трубка капучинатора остынет, после чего аккуратно снимите стальной наконечник. Мягкой влажной тряпкой протрите трубку, снятый наконечник промойте под проточной водой. Чистый и сухой наконечник снова закрепите на трубке.






Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РУЧНОЙ РЕЖИМ (ПОДАЧА ВОДЫ)

В ручном режиме можно регулировать объем наливаемой воды и, соответственно, получить желаемую концентрацию кофе на свой вкус.

- Установите рожок с кофе на корпусе прибора.
- Поставьте чашку на подставку под сопло рожка.
- Нажмите кнопку ручного режима , после чего вода будет подаваться постоянно. Когда в чашку нальется желаемый объем кофе, снова нажмите кнопку , чтобы остановить подачу воды.
- Прервать подачу воды можно в любой момент нажатием кнопки . **Если вы не остановите подачу воды вручную, то через 90 секунд подача воды автоматически прекратится.**

ПРИМЕЧАНИЕ

Аналогичным образом можно набрать в чашку необходимое количество горячей воды. Для этого используйте пустой рожок без добавления молотого кофе.

ВНИМАНИЕ!

Не оставляйте кофеварку без присмотра во время работы в ручном режиме, обязательно контролируйте процесс приготовления кофе.



Zigmund & Shtain

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ






- Перед началом очистки обязательно отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
- Снимите с корпуса и разберите рожок, фильтр, резервуар для воды, поддон для капель, решетку.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр. Запрещено погружать корпус прибора в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Все съемные части также промойте под проточной водой, после чего хорошо их просушите.
- Соберите прибор и уберите его на хранение.
- Храните кофеварку в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.



ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ

Чтобы кофеварка работала эффективно и готовила великолепный ароматный кофе, при регулярном использовании необходимо проводить ее внутреннюю очистку от минеральных отложений каждые 2-3 месяца. При накоплении накипи кофеварка напомнит о необходимости очистки: при включении и после завершения предварительного нагрева индикаторы всех кнопок будут одновременно мигать 5 раз. Если не произвести очистку и не удалить накипь, это будет происходить каждый раз во время использования прибора.

1. Заполните резервуар водой и средством от накипи до максимального уровня. На 1 л воды возьмите 2 ч. л. лимонной кислоты. Если вы используете специальное средство для кофеварок, строго следуйте инструкции по его применению.
2. Установите на корпус рожок с пустым фильтром.
3. Подставьте под сопло рожка чашку достаточного объема.
4. Нажатием кнопки  включите кофеварку, дождитесь, пока индикаторы кнопок загорятся постоянно.
5. Нажмите кнопку  и слейте примерно 100 мл воды в ручном режиме. Это необходимо для того, чтобы заполнить бойлер водой со средством от накипи.
6. Затем нажмите кнопку подачи пара . Дождитесь, пока загорится индикатор кнопки. Медленно против часовой стрелки поворачивайте регулятор подачи пара в положение **Пар/Вода**  и выпускайте пар в течение 2 минут. После чего установите регулятор в положение **0 (Выкл.)** , выход пара прекратится.
7. Повторите эту процедуру не менее 3 раз.
8. Нажмите кнопку , чтобы выключить кофеварку. Это необходимо для того, чтобы средство для удаления накипи оставалось внутри бойлера не менее 15 минут.
9. Через 15 минут нажмите кнопку , чтобы включить кофеварку. Поверните регулятор в положение **0 (Выкл.)**. Дождитесь, пока индикаторы кнопок будут гореть постоянно, после чего снова нажмите кнопку  и с небольшими перерывами выпускайте воду до тех пор, пока из резервуара не выйдет вся вода со средством от накипи.
10. После этого заполните резервуар чистой водой до максимального уровня и 3 раза повторите действия, описанные в пунктах 4-9, но без 15-минутного перерыва (п. 8).
11. Отключите кофеварку нажатием кнопки.



Zigmund & Shtain

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе устройства, руководствуясь нижеприведенной таблицей.

Проблема	Причина	Способ устранения
Прибор не включается	Отключено сетевое питание	Проверьте исправность электророзетки, сетевого шнура и/или надежность их соединения
На металлических частях появилась ржавчина	Для очистки прибора применялось неподходящее средство или была нарушена инструкция по его применению	Используйте для очистки специальные чистящие средства для кофеварок и точно соблюдайте рекомендации по применению
Вода вытекает в нижней части кофеварки	Переполнение поддона водой	Снимите поддон и вылейте из него воду
	Кофеварка неисправна	Обратитесь в сервисный центр
Вода вытекает из фильтра во время приготовления	Рожок неплотно прилегает к корпусу по причине попадания кофе на кромку фильтра	Снимите рожок, очистите кромку фильтра и снова установите его на корпус
Готовый кофе имеет кислый привкус	После очистки от накипи кофеварка была плохо промыта	Произведите тщательную промывку кофеварки согласно инструкции

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Способ устранения
Готовый кофе имеет неприятный привкус	Использование некачественных или испорченных зерен кофе	Всегда используйте свежий кофе. Соблюдайте правила хранения зерен и молотого кофе. Открытую пачку кофе плотно закройте или пересыпьте в герметичную емкость и храните в прохладном, сухом месте. Для сохранения свежести ее можно поместить в холодильник.
При включении капучинатора пар не выходит	Кофеварка недостаточно нагрелась – индикатор кнопки подачи пара не горит	Подождите пока закончится предварительный нагрев и загорится индикатор кнопки подачи пара
	Капучинатор не исправен	Обратитесь в сервисный центр
При включении капучинатора пар выходит, но молочная пенка не взбивается	Использование неподходящей емкости для молока	Используйте молочник, питчер или небольшой кувшин с острым носиком и ручкой, диаметром не менее 70±5 мм
		Рекомендуемая порция молока для одновременного взбивания 100-200 мл
		Объем емкости должен быть достаточным для увеличивающегося при взбивании объема молока
	Использование обезжиренного или некачественного молока	Используйте свежее цельное молоко с жирностью не менее 3-4%



Zigmund & Shtain

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Тип кофеварки: рожковый
- Мощность: 850 В
- Напряжение: ~220-240 В, 50/60 Гц
- Макс. давление: 15 бар
- Капучинатор: да
- Управление: электронное
- Помпа: пр-во Италия
- Тип кофе: молотый
- Автоматическое приготовление: 1 или 2 чашки
- Ручной режим (подача воды): да
- Регулировка интенсивности подачи пара: да
- Кол-во фильтров для рожка: 2 шт.
- Объем резервуара для воды: 1.5 л
- Подогрев чашек: да
- Поддон для капель: съемный
- Автоотключение: да
- Материал корпуса: сталь/пластик
- Габаритные размеры: 27.4x22.7x30 см
- Вес (нетто/брутто): 3.6/4.4 кг
- Длина сетевого шнура: 80 см
- Цвет: стальной

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.



Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

УТИЛИЗАЦИЯ

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.



РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



*Сам себе
бариста!*



Американо

Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 60 мл
- Вода горячая 100 мл

Приготовление:

Налить в чашку 100 мл горячей воды, затем в эту же чашку приготовить эспрессо.



Латте

Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 60 мл
- Молоко 150 мл
- Сироп по вкусу

Приготовление:

В отдельной чашке приготовить эспрессо. В питчере нагреть молоко до температуры 60°C. В стакан аккуратно по стенке перелить нагретое молоко, затем сверху влить эспрессо. По желанию в латте также можно добавить сироп: ваниль, корица, амаретто, карамель и пр.

A photograph of a white cup of Macchiato coffee with a thick layer of foam on top, sitting on a white saucer with a spoon. Next to it is a tall, clear glass filled with water and ice cubes. The background is a dark, out-of-focus green foliage. The entire scene is set on a dark, reflective surface.

Макиато

 **Ингредиенты:**

- Эспрессо 60 мл
- Молоко 30 мл
- Сахар, корица, тёртый шоколад по вкусу

 **Приготовление:**

Приготовить эспрессо. Взбить молоко до температуры 60°C. Тонкой струйкой влить молочную пенку в эспрессо. Добавить сахар, посыпать корицей или тертым шоколадом.



Тясе

 **Ингредиенты:**

- Кофе эспрессо 60 мл
- Ванильное мороженое 60 г

 **Приготовление:**

В чашку положить шарик ванильного мороженого, затем в эту же чашку приготовить эспрессо. Сервировать с кофейной ложечкой.



Мокачино

Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 60 мл
- Молоко 200 мл
- Топпинг шоколадный 25 г

Приготовление:

В прогретый высокий стакан на дно добавить топпинг. В отдельной чашке приготовить эспрессо. В питчере нагреть молоко до температуры 65°C. В стакан с топпингом аккуратно по стенке влить нагретое молоко и затем сразу сверху влить эспрессо.



Раф

Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 60 мл
- Сливки 11% жирности 200 мл
- Сахар ванильный 2 ч. л.

Приготовление:

В отдельной чашке приготовить эспрессо. Готовый кофе и сливки перелить в питчер (молочник), добавить сахар. Все взбить до температуры 60°C, затем аккуратно по стенке перелить в стакан.



Флэт уайт

Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 60 мл
- Молоко 200 мл

Приготовление:

В стакан для флэт уайт приготовить эспрессо. В питчере (молочнике) взбить молоко до температуры 60°C с пеной до 5 мм. В стакан с эспрессо влить взбитое молоко.



Гранне

Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 60 мл
- Молоко 100 мл
- Сироп карамельный 20 мл
- Сахар 1-2 ч. л.
- Лед колотый

Приготовление:

В отдельной чашке приготовить эспрессо. Готовый кофе и все ингредиенты взбить в шейкере (блендере) не более 20 сек. Взять охлажденный высокий стакан, стенки полить волнами из сиропа, перелить в него взбитую смесь, сверху украсить узором из сиропа. Сервировать с соломинкой.



Кофе по-венски

 **Ингредиенты:**

- Кофе эспрессо 150 мл
- Сливки взбитые 20 мл
- Шоколад тертый 20 г
- Сахар по вкусу

 **Приготовление:**

Приготовить эспрессо, добавить в него сахар, перемешать. Сверху выложить взбитые сливки и посыпать тертым шоколадом.



Айриш

(кофе по-ирландски)

Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 100 мл
- Ирландский виски 40 мл
- Взбитые сливки 30 г
- Тростниковый сахар 1 ч. л.

Приготовление:

В отдельной чашке приготовить двойной эспрессо. Взбить в питчере сливки. В подогретый стеклянный бокал с ручкой выложить сахар и готовый кофе, хорошо перемешать, проследить, чтобы сахар полностью растворился. Влить виски и опять перемешать. Равномерным слоем выложить сверху взбитые сливки.



Горячий шоколад

Ингредиенты:

- Шоколад растворимый 10 г
- Молоко 50 мл
- Маршмеллоу 5 г

Приготовление:

В питчер (молочник) налить молоко и немного подогреть его капучинатором. Чтобы молоко не пенилось, с трубки капучинатора снимите стальной наконечник. Выключить капучинатор, в теплое молоко всыпать растворимый шоколад и хорошо перемешать, чтобы не было комков. Затем снова опустить трубку на дно питчера, включить подачу пара и постепенно довести молоко до кипения, при этом шоколад должен полностью раствориться, а его консистенция стать густой и однородной. Чтобы избежать брызг во время нагрева, сверху питчер можно прикрыть салфеткой. Готовый горячий шоколад перелить в чашку, сверху украсить маршмеллоу.



Какао

Ингредиенты:

- Какао-порошок растворимый (с сахаром) 10-20 г
- Молоко 200 мл

Приготовление:

В питчер (молочник) налить молоко и немного подогреть его капучинатором. Чтобы молоко не пенилось, с трубки капучинатора снимите стальной наконечник. Выключить капучинатор, в теплое молоко всыпать какао-порошок и перемешать. Затем снова опустить трубку на дно питчера, включить подачу пара и постепенно довести молоко до кипения, при этом какао должно полностью раствориться, а его консистенция стать однородной. Готовое какао перелить в чашку.



Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ





Zigmund & Shtain
ТЕХНИКА СО ВКУСОМ

