

**Zigmund & Shtain**

# Руководство по эксплуатации

Кофеварка  
рожковая  
ZCM-884



## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **кофеварки Al caffè ZCM-884**. 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 Кофеварка .....1 шт.
- 2 Фильтр стальной для рожка .....2 шт.
- 3 Мерная ложка-темпер.....1 шт.
- 4 Руководство по эксплуатации .....1 шт.
- 5 Гарантийный талон .....1 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

Почувствуйте себя бариста и приготовьте чашку безупречного кофе с помощью **рожковой кофеварки Al caffè ZCM-884**. Эта кофеварка предназначена для приготовления правильного эспрессо, на основе которого можно сделать любой кофейный напиток.

Мощная итальянская помпа обеспечивает высокое давление. Благодаря этому достигается идеальная экстракция кофе и сохраняются все его вкусовые качества. Встроенный термостат контролирует температуру воды. Функция добавления горячей воды поможет приготовить ароматный американо. Ручной капучинатор сделает пышную молочную пену для капучино, латте или флэт уайта.

Кофеварка оснащена съемным резервуаром для воды из качественного ABS-пластика. Этот материал не выделяет бисфенол (BPA-free) и совершенно безопасен для здоровья.

**Стильный дизайн и компактные размеры делают Al caffè ZCM-884 прекрасным дополнением к интерьеру любой кухни.**





# Zigmund & Shtain

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- Мощность – 1250-1450
- Давление помпы – 20 бар
- Сенсорное управление
- Ручной капучинатор
- Индикация времени работы
- Приготовление 1 или 2 чашек эспрессо
- 2 стальных фильтра
- Съёмный резервуар для воды объемом
- Защита от перегрева и избыточного давления
- Съёмный поддон для капель





# 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 находится 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 • (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 проливании 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

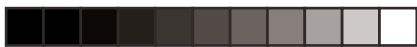
---

## 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!

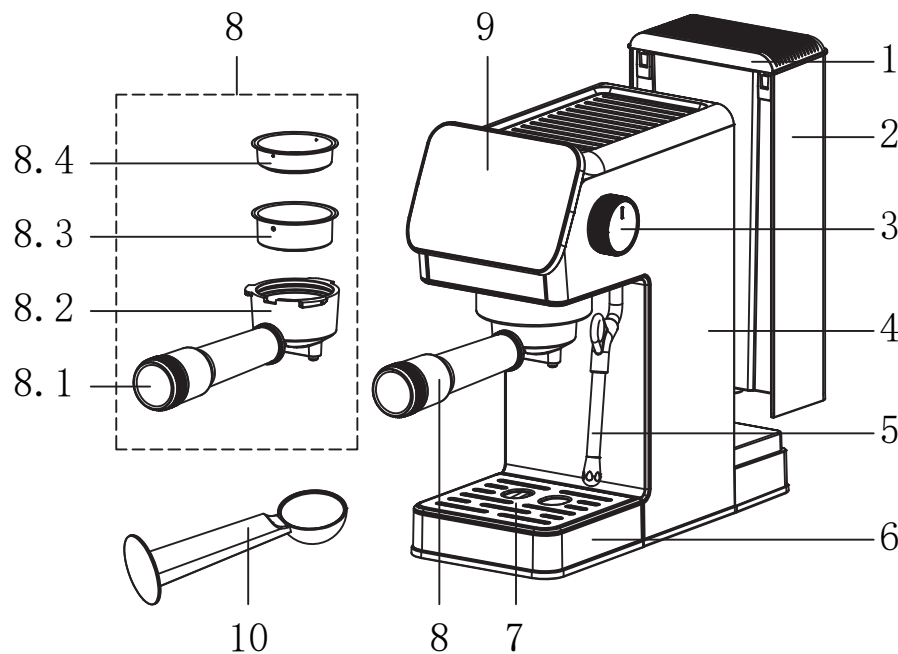




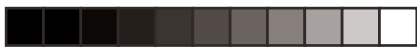


# Zigmund & Shtain

## ОБЩИЙ ВИД



1. Крышка резервуара для воды
2. Резервуар для воды
3. Регулятор пара
4. Корпус кофеварки
5. Трубка капучинатора
6. Поддон для капель
7. Крышка поддона для капель
- 8.1. Ручка портафильтра
- 8.2. Металлический портафильтр
- 8.3. Фильтр на 2 чашки
- 8.4. Фильтр на 1 чашку
9. Панель управления
10. Ложка-темпер



# Zigmund & Shtain

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Эспрессо
2. Двойной эспрессо
3. Пар
4. Включить / Выключить





# Zigmund & Shtain

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Установите кофеварку на ровную устойчивую поверхность.
2. Снимите резервуар для воды с корпуса кофеварки. Для этого обеими руками потяните его вверх. Откройте крышку и налейте в него холодную очищенную (фильтрованную воду). Перед тем как установить резервуар для воды обратно, убедитесь, что уровень воды не превышает отметки MAX.
3. Установите в рожок один из металлических фильтров. Выступ на стенке фильтра должен совпасть с пазом на кромке рожка.

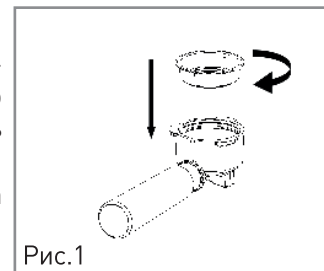





Рис.1

### ПРИМЕЧАНИЕ

Малый фильтр вмещает в себя 9 г молотого кофе. Большой фильтр – 15 г.

3. Не кладите молотый кофе в фильтр. Установите рожок на корпусе прибора. Ручка рожка должна находиться в положении . Чтобы зафиксировать рожок, поверните ручку по часовой стрелке в положение .
4. Поставьте чашку под рожок. Убедитесь, что регулятор пара находится в положении **Off**.
5. Подключите прибор к сети питания и нажмите кнопку **Включить/Выключить**. Устройство включится, индикатор будут гореть неярким светом и начнется предварительный нагрев. Дождитесь, пока индикаторы загорятся ярко. Это значит, что предварительный нагрев завершился.
6. В первую очередь очистите трубку капучинатора. Поместите чашку трубку капучинатора. Поверните регулятор пара в положение . Полейте горячая вода. Подождите некоторое время и поверните регулятор пара в положение **Off**.
7. Коснитесь кнопки **Двойной эспresso**, польется вода. Дождитесь, пока прекратится подача воды.
8. Слейте воду и вымойте все аксессуары, а также протрите корпус кофеварки.

### ПРИМЕЧАНИЕ

При первой подаче воды может появиться посторонний шум. Это нормальное явление, так как из устройства выходит оставшийся внутри воздух. Шум исчезнет примерно через 20 секунд.





# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ПРОГРЕВ УСТРОЙСТВА

Чтобы получить идеальную чашку кофе, следует предварительно прогреть кофеварку и все аксессуары.



1. Налейте воду в соответствующий резервуар (не выше отметки MAX).
2. Поместите фильтр в рожок, но не наполняйте его молотым кофе.
3. Установите рожок на корпусе прибора в положение . Чтобы зафиксировать рожок, поверните его против часовой стрелки в положение .
4. На поддон для капель поставьте чашку.
5. Убедитесь, что регулятор пара находится в положении **Off**. Подключите устройство к сети питания.

### ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что регулятор пара находится в положении **Off**. В противном случае, приготовление кофе не начнется. Вместо этого из трубки капучинатора польется вода.

6. Нажмите кнопку **Включить/Выключить**. Дождитесь, когда иконки перестанут мигать и будут гореть постоянно.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

1. Добавьте молотый кофе в стальной фильтр. Чтобы отмерить оптимальное количество кофе, используйте ложку-темпер. Обратной стороной (темпером) утрамбуйте кофе в фильтре ровно, но не очень плотно. Если утрамбовать кофе слишком сильно, это может ухудшить проходимость воды через кофе. Для приготовления кофе большего объема возьмите большой стальной фильтр и используйте больше кофе.
2. Установите рожок на корпусе прибора. Ручка рожка должна находиться в положении . Выступы рожка должны совпасть с пазами на корпусе. Зафиксируйте рожок, повернув его против часовой стрелки до положения .
3. Поставьте на поднос для капель заранее подогретую чашку.
4. Коснитесь кнопки **Эспрессо** или **Двойной эспрессо**.
5. По достижении установленного объема кофеварка остановится автоматически.



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

**ВНИМАНИЕ!** Будьте аккуратны при взаимодействии с рожком после приготовления кофе. Металлические части рожка могут нагреваться.

6. По завершении приготовления кофе подождите, пока остынут металлические части рожка. Поверните рожок по часовой стрелке и очистите его от кофейного жмыха и тщательно вымойте под проточной водой.

### НАСТРОЙКА ОБЪЕМА КОФЕ

#### Эспрессо

1. Чтобы изменить объем подаваемого в чашку эспрессо, нажмите и удерживайте соответствующую кнопку 3 секунды. Вы попадете в режим настроек.

2. Нажмите кнопку **Эспрессо** еще раз. Начнется подача кофе, будет мигать индикатор.

3. По достижении желаемого объема, нажмите кнопку **Эспрессо** еще раз. подача кофе прекратится.

Диапазон выбора времени подачи кофе 15-25 секунд.

Регулировка объема 30-50 мл.

#### Двойной эспрессо

1. Чтобы изменить объем двойного эспрессо, нажмите и удерживайте соответствующую кнопку 3 секунды. Вы попадете в режим настроек.

2. Нажмите кнопку **Двойной эспрессо** еще раз. Начнется подача кофе, будет мигать индикатор.

3. По достижении желаемого объема, нажмите кнопку **Двойной эспрессо** еще раз. подача кофе прекратится.

Диапазон выбора времени подачи кофе 26-46 секунд.

Регулировка объема 60-90 мл.

#### Возврат к заводским настройкам


Чтобы сбросить все изменения и вернуться к заводским настройкам, нужно одновременно нажать и удерживать 3 секунды кнопки **Эспрессо** и **Двойной эспрессо**. Загорятся соответствующие индикаторы. Индикатор кнопки **Пар** мигнет один раз. Заводские настройки восстановятся.



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ


### ГОРЯЧАЯ ВОДА

1. Убедитесь, что резервуар наполнен водой. Долейте воды в случае необходимости.
2. Подключите прибор к сети питания и дождитесь, пока он прогреется.
3. Поставьте чашку под трубку капучинатора. Поверните регулятор пара в положение .
4. Из трубки капучинатора польется горячая вода.
5. Когда в чашку нальется необходимое количество горячей воды, поверните переключатель в положение **Off**.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНО-КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ

Ваша кофеварка оснащена капучинатором. Благодаря этому Вы сможете взбивать молоко и готовить любимые кофейные напитки с молочной пеной.

#### Приготовление капучино

1. Приготовьте эспрессо. Для этого обратитесь к разделу выше.
2. Коснитесь кнопки **Пар**. Начнется предварительный нагрев, индикатор пара будет мигать. Дождитесь, пока индикатор перестанет мигать и будет гореть постоянно.
3. Подготовьте емкость для молока. Для приготовления капучино понадобится около 150 мл молока. Следует учесть, что при взбивании объем молока увеличится приблизительно в 2 раза. Убедитесь, что выбрали емкость подходящего размера. Лучшего всего подойдет питчер с диаметром около 65-75 мм.
4. Прежде чем погрузить трубку в молоко, выпустите из нее пар. Это необходимо, чтобы слить конденсат и предотвратить попадание воды в молоко. Для этого направьте трубку в пустую емкость или в поддон для капель и на короткое время поверните регулятор пара. Затем верните его в исходное положение.
5. Поместите капучинатор в емкость с молоком приблизительно на 5 мм под небольшим углом. Трубка капучинатора должна располагаться не в центре емкости с молоком, а чуть ближе к стенке.
6. Поверните переключатель в положение . Из трубки капучинатора будет выходить пар.
7. Некоторое время держите трубку капучинатора на небольшой глубине близко к поверхности молока.
8. Затем поднимите емкость для молока повыше, тем самым погружая капучинатор глубже в молоко.



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

9. Когда молоко достаточно взобьется, приведите переключатель пара в положение ☉. Не перегревайте молоко. Максимальная температура нагрева при взбивании не должна превышать 60-70°C.

10. Перелейте молоко в чашку с приготовленным ранее эспрессо.

### СОВЕТ

- Для получения идеальной глянцевой пены рекомендуем выбрать правильное молоко. В первую очередь следует обратить внимание на содержание белка – чем больше, тем лучше будет взбиваться молоко. Оптимально подойдет молоко с содержанием белка от 3%.
- Перед взбиванием молоко следует охладить в холодильнике.
- Для взбивания хорошо подходит ультрапастеризованное молоко.
- Важно, чтобы молоко было свежим. Если упаковка была открыта давно, это может повлиять на качество пены.
- Альтернативное молоко (кокосовое, миндальное, фундучное) также подходит для приготовления кофейно-молочных напитков, но взбивается оно хуже, чем коровье.

### ВНИМАНИЕ!

Очищайте капучинатор после каждого использования. Перед очисткой дайте ему остыть.

### ПРИМЕЧАНИЕ




- Готовьте эспрессо перед тем, как взбивать молоко капучинатором, т.к. сразу после использования капучинатора приготовление кофе невозможно. При нажатии кнопки **Эспрессо** или **Двойной эспрессо** будут мигать индикаторы.
- Если кофе необходимо приготовить сразу после взбивания молока, слейте воду, чтобы прибор остыл. Для этого поместите под трубку капучинатора емкость и поверните регулятор пара в положение ☼.
- Когда помпа перестанет работать, верните регулятор пара в положение ☉.
- Подождите, пока индикаторы перестанут мигать и будут гореть постоянно, затем нажмите **Эспрессо** или **Двойной эспрессо**.



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ОЧИСТКА ТРУБКИ КАПУЧИНАТОРА

Сразу после взбивания молока необходимо произвести очистку трубки капучинатора – это важно для дальнейшей эффективной работы. Опустите трубку в кружку с водой. Включите подачу пара нажатием кнопки . Поверните регулятор подачи пара в положение . Позвольте воде очистить трубку изнутри. Установите регулятор в положение . Отключите кофеварку. Дождитесь, пока трубка капучинатора остынет, затем аккуратно снимите стальной наконечник. Мягкой важной тканью протрите трубку, наконечник промойте под проточной водой и дайте ему высохнуть. Закрепите наконечник на трубке.

### АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

1. Если горячая вода поступает в течение 90 секунд, помпа остановится автоматическим и будет гореть индикатор.
2. При выработке прибором пара в течение 180 секунд, помпа остановится автоматически. Будет мигать индикатор пара.
3. Если со включенной кофеваркой не взаимодействовать около 29 минут, прибор войдет в режим ожидания. Отключатся все индикаторы, нагревательный элемент не будет работать и прибор отключится. Нажмите любую кнопку, чтобы выйти из режима ожидания и возобновить работу.







# Zigmund & Shtain

## УХОД И ОЧИСТКА

1. Перед очисткой отключите кофеварку от сети питания и дайте полностью остыть.
2. Протрите корпус кофеваркой влажной тканью, вымойте резервуар для воды, поддон для капель и решетку. Тщательно высушите.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Не используйте для очистки кофеварки спиртосодержащие моющие средства или растворители.

3. Снимите рожок и очистите его от остатков кофе. Вымойте фильтр и рожок используя моющее средство и мягкую ткань или губку. Ополосните в проточной воде.
4. Тщательно высушите все аксессуары.

### ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ

1. Через 500 циклов работы потребуется очистка прибора от накипи. Загорятся и будут одновременно мигать все 4 индикатора панели управления.
2. При появлении индикации о необходимости провести очистку от накипи, наполните резервуар для воды водой до отметки MAX и добавьте необходимое количество чистящего средства от накипи. Следуйте инструкции от производителя средства от накипи.
3. Установите рожок с пустым фильтром и поставьте под него чашку.
4. Нажмите кнопку приготовления кофе, чтобы начать очистку. Или используйте функцию пара до тех пор, пока вода в резервуаре не закончится.
5. По завершении очистки от накипи необходимо отключить индикацию. Для этого нажмите и удерживайте 3 секунды кнопки **Эспрессо**, **Двойной эспрессо** и **Пар**.



# Zigmund & Shtain

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Способ устранения
Кофе набирается слишком медленно	Слишком мелкий помол	Увеличьте степень помола
	Кофе слишком плотно утрамбован	Утрамбовывайте кофе не так сильно
Кофе набирается слишком медленно	Поломка	Обратитесь в сервисный центр
	Слишком много воды в поддоне	Следите за наполнением поддона для капель и регулярно его очищайте
Помпа работает, но вода не поступает	В резервуаре закончилась вода	Наполните резервуар для воды
	Кофеварка не работает долгое время и внутри остался воздух	Включите функцию пара, чтобы дать воздуху выйти
Из внешней стороны фильтра вытекает вода	Фильтр забит молотым кофе	Очистите внешний край фильтра от молотого кофе
Неприятный привкус кофе	Кофеварке требуется дополнительная очистка от накипи	Повторно очистите прибор
	Нарушены условия хранения молотого кофе. Возможно, в помещении очень жарко/ влажно	Используйте свежий кофе. Храните его согласно рекомендациям на упаковке. После вскрытия упаковки плотно ее закрывайте



## Zigmund & Shtain

### ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Способ устранения
Молоко не взбивается	Емкость для молока слишком большая или не подходит	Используйте емкость согласно описанию в инструкции
	Было использовано несвежее молоко	Используйте свежее молоко
Один из индикаторов приготовления кофе мигает	После пролива горячей воды регулятор пара не был приведен в выключенное положение	Приведите регулятор пара в выключенное положение
	Регулятор пара не был приведен в выключенное положение после взбивания молока	Приведите регулятор пара в выключенное положение
	Слишком высокая температура нагрева	Охладите прибор. Для этого приведите регулятор пара в положение ☼
Мигает индикатор пара	Подача пара выполнялась 180 сек и регулятор пара не был приведен в выключенное положение	Приведите регулятор пара в выключенное положение



# Zigmund & Shtain

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Способ устранения
Мигают индикаторы приготовления кофе/индикатор пара	При включении прибора регулятор пара не был приведен в выключенное состояние	Приведите регулятор пара в выключенное положение
Одновременно мигают все 5 индикаторов	Необходимо выполнить очистку от накипи	Выполните очистку от накипи согласно инструкции и отключите индикацию



# Zigmund & Shtain

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип кофеварки.....рожковый  
Мощность.....1250-1450 Вт  
Напряжение.....220-240 В, 50-60 Гц  
Макс. давление.....20 бар  
Капучинатор.....да  
Управление.....сенсорное  
Тип кофе.....молотый  
Автоматическое приготовление.....1 или 2 чашки  
Ручной режим (подача воды).....да  
Регулировка пара.....да

Фильтры для рожка.....2  
Резервуар для воды.....1,2 л  
Температура эспрессо.....72-84°C  
Поддон для капель.....съемный  
Автоотключение.....да  
Материал корпуса.....сталь/ABS-пластик  
Габаритные размеры.....361x205x358 мм  
Вес нетто/брутто.....3,55/4,72 кг  
Длина сетевого шнура.....1 м  
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.

## УТИЛИЗАЦИЯ



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.

**Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.**

ИМПОРТЕР: ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН"  
Адрес: 119530, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36, стр. 2, помещ. 14.  
Email: zigmundshstain.company@mail.ru  
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH  
Zobeltitzstr. 94  
13403 Berlin, Germany  
Зигмунд энд Штайн Г мбХ  
Зобелтиц штрассе, 94  
13403 Берлин, Германия  
Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР





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.





# Макиато



## Ингредиенты:

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



## Приготовление:

Приготовить эспresso. Взбить молоко до температуры 60°C. Тонкой струйкой влить молочную пенку в эспresso. 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 эспresso 60 мл
- Молоко 200 мл



## Приготовление:

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



# Дранне



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



### Приготовление:

В отдельной чашке приготовить двойной эспresso. 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