

Zigmund & Shtain

Руководство по эксплуатации

Кофеварка
рожковая
ZCM-885



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **кофеварки Al caffè ZCM-885**. 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	12
Очистка и хранение	15
Возможные проблемы и способы их устранения	17
Технические характеристики.....	20
Утилизация	20

РЕЦЕПТЫ	21
Американо.....	22
Латте	23
Макиато	24
Глясе	25
Мокачино	26
Раф.....	27
Флэт уайт.....	28
Фраппе	29
Кофе по-венски	30
Айриш (кофе по-ирландски)	31



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

Почувствуйте себя бариста и приготовьте чашку безупречного кофе с помощью **рожковой кофеварки Al caffe ZCM-885**. 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. Ручной капучинатор делает 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 делает кофеварку Al caffe ZCM-885 прекрасным дополнением к интерьеру любой кухни.





Zigmund & Shtain

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Максимальная мощность – 1600 Вт
- Давление помпы – 15 бар
- Итальянская помпа
- Сенсорное управление
- Ручной капучинатор
- Индикация времени работы
- Приготовление 1 или 2 чашек эспрессо
- 2 стальных фильтра
- Съёмный резервуар для воды объемом 1.5 л
- Защита от перегрева и избыточного давления
- Автоотключение после 25 минут покоя
- 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

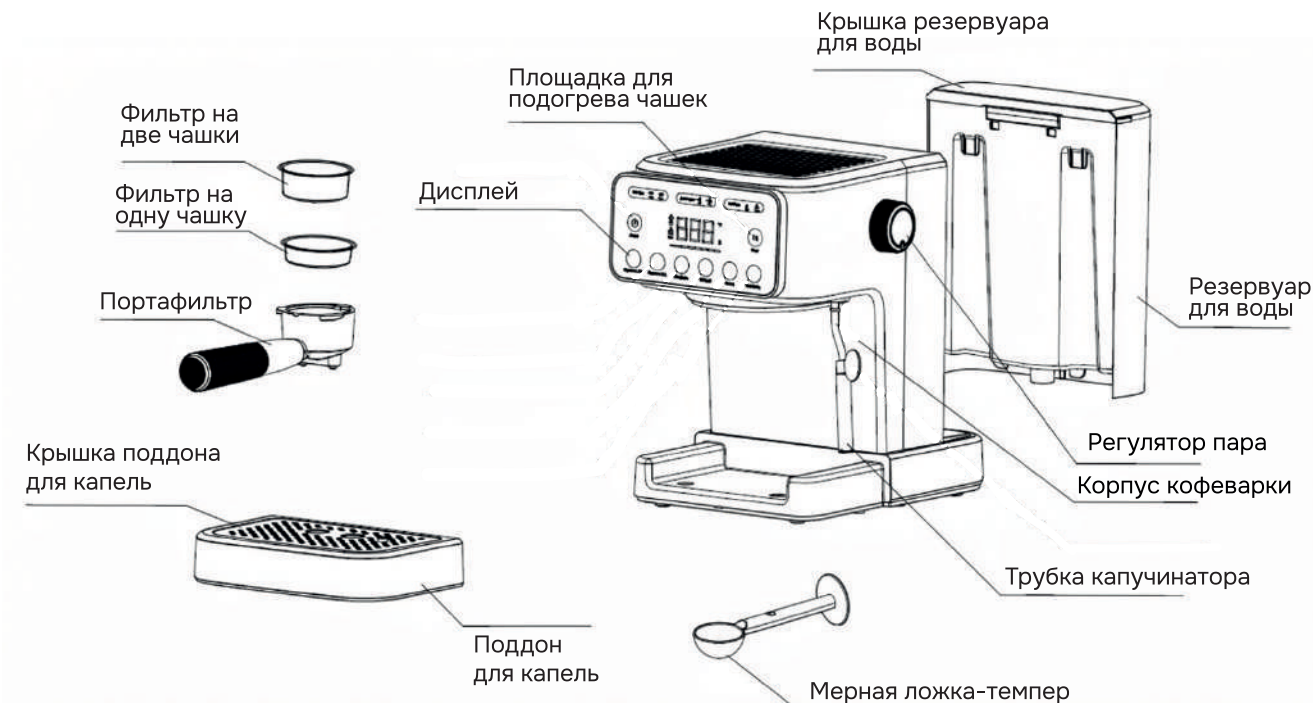
- При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне.
- После хранения кофеварки в холодном помещении или перевозки в зимних условиях 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 уберите оранжевую заглушку из резервуара для воды, 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



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



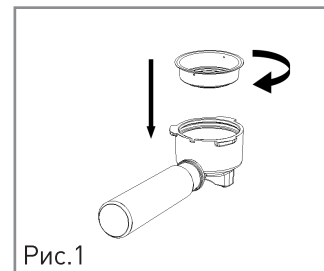
1. Индикаторы выбранных параметров заваривания кофе
2. Индикатор процесса приготовления
3. Кнопка вкл/выкл
4. Индикация температуры/времени
5. Кнопка заваривания кофе
6. Индикатор процесса приготовления
7. Выбор напитка
8. Кнопка ручного режима
9. Кнопка подачи пара
10. Кнопка подачи горячей воды



Zigmund & Shtain

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Установите кофеварку на ровную поверхность.
2. Снимите резервуар для воды с корпуса кофеварки. Для этого двумя руками потяните его вверх. Откройте крышку и налейте в него холодную очищенную фильтрованную воду. Перед установкой резервуара обратно, убедитесь, что нет красной заглушки для воды и уровень воды не превышает отметку MAX.
3. Установите в рожок (портафильтр) один из металлических фильтров. Выступ на стенке фильтра должен совпадать с пазом на кромке рожка (рис. 1).
4. Установите рожок с пустым фильтром в корпус кофеварки. Ручка должна находиться в положении ☐. Чтобы зафиксировать рожок, поверните ручку по часовой стрелке в положение ☐.
5. Поставьте чашку под сопла рожка. Убедитесь, что регулятор пара находится в положении **Off**.
6. Подключите прибор к сети питания и нажмите кнопку **Вкл/Выкл**. Устройство включится, загорится дисплей и все индикаторы будут мигать. Начнется процесс предварительного нагрева, на дисплее будет отображаться текущая температура.
7. Как только температура достигнет 92°C, дисплей перестанет мигать, и кофеварка издаст звуковой сигнал.
8. Нажмите на кнопку Эспрессо ☐☐ и затем на кнопку Старт ☐. В чашку польется горячая вода. Дождитесь полного завершения промывки 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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

1. Нажмите на кнопку нужного напитка    .

2. 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.

ПРИМЕЧАНИЕ

Малый фильтр вмещает в себя 7 грамм молотого кофе. Большой фильтр – 14 грамм. Используйте ложку-темперу, чтобы отмерить оптимальное количество кофе.

3. Уберите лишний кофе с краев фильтра, затем установите рожок в кофеварку (см. стр 11).

4. Поместите чашку под носик подачи кофе и нажмите на кнопку «Старт»  .

Примечание: предустановленное время приготовления напитков в автоматическом режиме для Эспresso – 17 секунд, для Двойного эспresso – 28 секунд, для Американо – 1 минута. Заваривание кофе автоматически прекратится по истечению времени.

НАСТРОЙКА ОБЪЕМА КОФЕ

Чтобы изменить объем кофе, выберите нужный вам напиток, а затем нажмите на кнопку «Ручной режим»  .

На дисплее будет отображаться время приготовления напитка. Нажмите на кнопку «Старт»  или «Ручной режим»  по достижению желаемого объема.

Максимальный объем для эспresso – 40 мл, двойной эспresso – 80 мл, американо – 120 мл.



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ГОРЯЧАЯ ВОДА

1. Убедитесь, что резервуар наполнен водой. Долейте воды в случае необходимости до отметки MAX.
2. Подключите прибор к сети питания и дождитесь, пока он прогреется. Когда кофеварка прогреется, дисплей будет гореть непрерывно.
3. Подставьте чашку под трубку капучинатора.
4. Нажмите на кнопку «Горячая вода» , загорится индикатор горячей воды.
5. Поверните ручку регулятора пара в положение  чтобы из трубки капучинатора пошла горячая вода. На дисплее будет отображать время подачи горячей воды.

ПРИМЕЧАНИЕ: в первые 1-5 секунд из трубки капучинатора может быть пар. Подождите до подачи горячей воды, прежде чем направлять трубку в чашку.

6. Поверните ручку регулятора пара в положение OFF, когда горячая вода достигнет желаемого уровня. Горячая вода автоматически перестанет подаваться после 60 секунд.



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДАЧА ПАРА/ВЗБИВАНИЕ МОЛОЧНОЙ ПЕНЫ

1. Подготовьте емкость для молока. Для приготовления капучино понадобится около 150 мл молока. Следует учесть, что при взбивании объем молока увеличится примерно в 2 раза. Убедитесь, что выбрали емкость подходящего размера.
2. Нажмите на кнопку «Пар»  , загорится индикатор пара. Начнется предварительный разогрев. Когда температура нагрева достигнет 125°C, кофеварка издаст звуковой сигнал.
2. 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 в положение  . Затем верните его в исходное положение.
3. Поместите трубку капучинатора в емкость с молоком приблизительно на 2 мм под небольшим углом. Поверните регулятор пара в положение  . Взбивайте молоко путем погружения трубки в молоко.
4. Верните регулятор пара в положение OFF, когда будет достигнуто нужное количество пены. Нажмите на кнопку «Пар» еще раз, чтобы выйти из режима подачи пара.

ВНИМАНИЕ: Протрите трубку капучинатора влажной тряпкой сразу после использования, но будьте осторожны, чтобы не обжечься.

5. Налейте молочную пену в предварительно приготовленный эспрессо и ваш капучино готов.

ВНИМАНИЕ: После завершения работы функции подачи пара, если вы хотите сварить кофе, на экране может появиться надпись E4. Это означает, что температура прибора слишком высокая и его необходимо выключить и дать ему отдохнуть в течение 5 минут. Вы так же можете включить функцию подачи горячей воды, чтобы охладить прибор, а водяной насос автоматически прекратит подачу воды, если температура вернется к норме. Кофе подгорит, а воронка перельется через край, если прибор будет готовить кофе непосредственно, не охлаждая его.



Zigmund & Shtain

УХОД И ОЧИСТКА

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.

ОЧИСТКА СИСТЕМЫ ЗАВАРКИ КОФЕ

Для поддержания оптимальной производительности регулярно удаляйте остатки кофейной гущи с насадки для заваривания с помощью щетки и промывайте горячей водой, следуя приведенным ниже инструкциям:

1. Установите портафильтр (без кофейной гущи) в кофеварку.
2. Подставьте под насадку пустую чашку.
3. Выберите Эспрессо  или Американо , и нажмите кнопку «Старт»  для подачи горячей воды.
4. После того как вода перестанет поступать, снимите портафильтр с насадки для заваривания и протрите насадку для заваривания сухой тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не пытайтесь разбирать насадку для заваривания. Это может привести к повреждению.





Zigmund & Shtain

УХОД И ОЧИСТКА

ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ

1. Если кофеварка использовалась около 3 месяцев, ее необходимо очистить от минеральных отложений.
2. Для обеспечения эффективной работы кофеварки, чистоты внутренних трубопроводов и максимального аромата кофе, кофеварку необходимо периодически очищать от накипи и проводить техническое обслуживание.
3. Предупреждение об удалении накипи появится, когда прибор проработает в общей сложности 500 циклов, в это время все индикаторы будут мигать 5 раз, что означает, что кофеварку необходимо очистить от накипи, после чего прибор вернется в нормальное состояние. Если вы не проводили процесс очистки 3 раза подряд, прибор автоматически перезагрузится.
4. Наполните резервуар для воды водой и средством для удаления накипи до максимального уровня, при этом соотношение воды и моющего средства должно быть 4:1. Вы также можете использовать лимонную кислоту, при этом соотношение воды и лимонной кислоты должно составлять 100:3.
5. Нажмите кнопку Эспрессо×2  один раз, чтобы приготовить кофе, и пролейте горячей воды примерно на 100 мл. Затем выключите прибор и оставьте средство для удаления накипи в нем на 5 минут.
6. Включите прибор и повторите шаг 3 и 4 - 3 раза.
7. Повторите шаг 3 и 4 - 2 раза, используя воду из-под крана, налитую до МАКСИМАЛЬНОГО уровня (необязательно ждать 5 минут).
8. После завершения очистки от накипи отключите предупреждение об очистке от накипи: нажмите и удерживайте кнопку подачи пара в течение 3 секунд.



Zigmund & Shtain

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Решение
Налет на металлических запчастях	Средство для удаления накипи не подходит	Используйте другое средство
Кофеварка протекает снизу	В поддоне для жидкости слишком много воды	Опустошите поддон для сбора жидкости
	Кофеварка не исправна	Обратитесь в сервисный центр
Вода вытекает с боковой стороны фильтра	По краям фильтра есть остатки кофе	Протрите фильтр и уберите остатки кофе
В эспрессо присутствует привкус уксуса	Недостаточно прочистили кофеварку после проведения очистки от накипи	Проведите очистку кофеварки, как описано на странице 11
	Молотый кофе неправильно хранится	Используйте свежее молотое кофе, храните его в сухом прохладном месте. После вскрытия упаковки с молотым кофе плотно закройте ее и храните в холодильнике, чтобы сохранить свежесть



ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Решение
Кофеварка не включается	Кофеварка не подключена к источнику питания	Подключите кофеварку к источнику питания. Если устройство все равно не работает, то рекомендуем обратиться в сервисный центр
Молоко не взбивается	Не загорелся индикатор пара	Обратитесь в сервисный центр
	Емкость для молока слишком большая или не подходит	Используйте емкость согласно описанию в инструкции
	Было использовано обезжиренное молоко	Используйте цельное молоко
Мигает ошибка E2 Мигает индикатор «Пар» и «Горячая вода»	Поворотный переключатель не находится в положении «OFF»	Поверните переключатель в положение «OFF»



Zigmund & Shtain

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Решение
Мигает ошибка E1	Аварийный обрыв и короткое замыкание NTC	Обратитесь в сервисный центр
Мигает ошибка E4 Мигают индикаторы Эспрессох1, Эспрессох 2, Американо и ручной режим	Защита от перегрева	Поверните поворотный переключатель, чтобы выпустить горячую воду, и водяной насос начнет работать на охлаждение. После завершения охлаждения поверните ручку в положение ВЫКЛ., чтобы вернуться в режим ожидания

Если неисправность не удалось устранить, обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр Zigmund & Shtain. Все ремонтные работы должны производиться квалифицированными специалистами в сервисном центре. Адреса и телефоны указаны на гарантийном талоне, а также в специальном разделе на сайте www.zigmundshtain.ru



Zigmund & Shtain

Тип кофеварки.....рожковый
Мощность.....1600 Вт
Напряжение.....220-240 В, 50-60 Гц
Макс. давление.....15 бар
Капучинатор.....да
Управление.....сенсорное
Помпа.....пр-во Италия
Тип кофе.....молотый
Автоматическое приготовление.....1 или 2 чашки
Ручной режим (подача воды).....есть

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.

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: zigmundshtain.company@mail.ru
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
Zobeltitzstr. 94
13403 Berlin, Germany
Зигмунд энд Штайн ГмбХ
Зобелтиц штрассе, 94
13403 Берлин, Германия
Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР





РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ





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 эспresso 60 мл
- Молоко 150 мл
- Сироп по вкусу



Приготовление:

В отдельной чашке приготовить эспresso. В питчере нагреть молоко до температуры 60°C. В стакан аккуратно по стенке перелить нагретое молоко, затем сверху влить эспresso. 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.



Глясе



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.



Фраппе



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



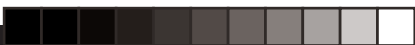
Ингредиенты:

- 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.



Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ

