

Zigmund & Shtain

КОФЕВАРКА

Al caffè ZCM-882

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Per un caffè eccellente

Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **кофеварки Al caffè ZCM-882**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!



СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки.....	3	Технические характеристики.....	19
Гарантийные обязательства	3	Утилизация.....	19
Краткое описание	4	Рецепты.....	20
Меры предосторожности.....	5		
Общий вид	6		
Панель управления.....	7		
Перед первым использованием.....	8		
Приготовление эспрессо и двойного эспрессо.....	9		
Приготовление капучино и латте.....	10		
Приготовление молочной пенки.....	11		
Очистка резервуара для молока.....	12		
Очстка кофеварки.....	13		
Возможные проблемы и способы их решения.....	14		
Регулирование объема напитков.....	16		

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

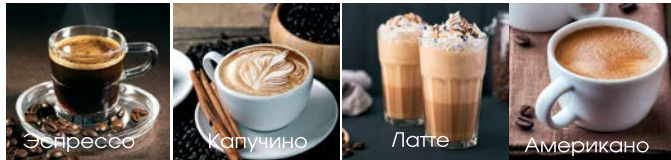
- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.**
Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 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

Кофеварка рожкового типа ZCM-882 предназначена для автоматического приготовления кофе эспрессо и капучино. Кофеварка оснащена мощной помпой, 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.



- Мощность 1700 Вт
- Мощная помпа/давление 15 бар
- Удобное сенсорное управление и LED-дисплей
- Встроенный автоматический капучинатор с возможностью регулирования объема пены
- Съёмный резервуар для воды 1.1 л
- Съёмный резервуар для молока 0.3 л



15
БАР



АВТОМАТИЧЕСКИЙ
КАПУЧИНАТОР

- 2 стальных фильтра для рожка
- Время приготовления кофе 15-30 секунд
- Защита от перегрева и избыточного давления
- Автоотключение
- Платформа для подогрева чашек
- Строгий классический дизайн/компактные размеры

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

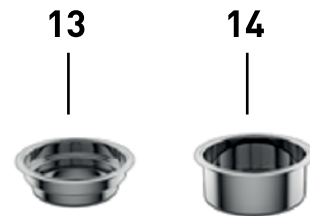
- Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство и соответствующие примечания перед использованием.
- Убедитесь, что выходное напряжение соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке прибора.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания не погружайте шнур и вилку в воду или другую жидкость.
- При использовании данного прибора необходим строгий надзор, не подпускайте к нему детей и людей, не способных самостоятельно ухаживать за собой.
- Вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется или перед очисткой, дайте ему остыть перед очисткой прибора или его частей.
- Если этот продукт не работает нормально, отнесите кофеварку производителю или в назначенный им сервисный центр для осмотра, ремонта или регулировки.
- Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем прибора, может причинить вред или создать потенциальную опасность для потребителей.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования, не используйте его на открытом воздухе.
- Не позволяйте шнуру свисать с острых краев стола или касаться горячих поверхностей.
- Не используйте прибор не по назначению, размещайте его в сухом месте и не работайте в зоне с высокой температурой.
- Наполните резервуар для воды чистой холодной водой. Не добавляйте в резервуар для воды минеральную воду, молоко или другие жидкие напитки.
- Вставляя и вытягивая вилку, держитесь за вилку, чтобы вытащить шнур питания, избегайте сильного натяжения шнура питания.
- Будьте осторожны, некоторые части могут нагреваться во время работы, не прикасайтесь к ним руками.
- Внимательно следите за этим прибором, не позволяйте детям младше 8 лет брать этот прибор и шнур питания.
- Если изделия оснащены заземляющей вилкой, убедитесь, что домашняя розетка, которую вы используете, правильно заземлена.
- Не используйте этот продукт, если в резервуаре для воды нет воды.
- Бережно храните данное руководство по эксплуатации.

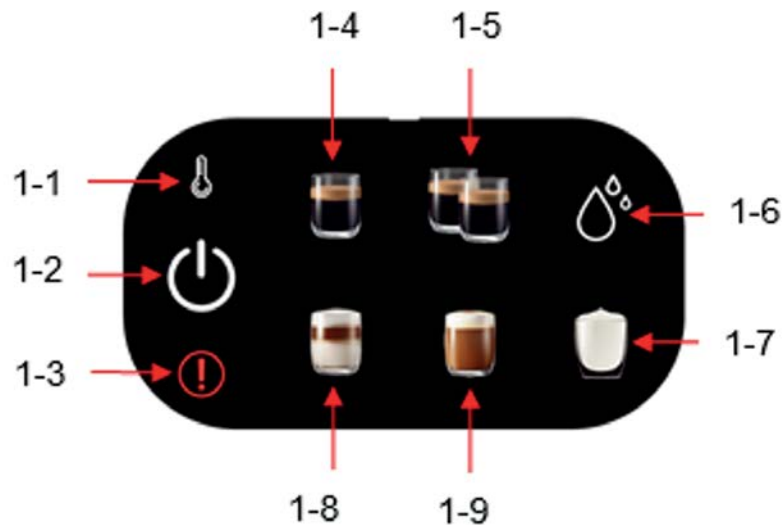
Sigmund & Shtain

ОБЩИЙ ВИД







1. Сенсорная панель управления
2. Съёмный рожок
3. Откидная подставка для чашек
4. Решетка съёмного поддона для капель
5. Съёмный поддон для капель
6. Крышка резервуара для воды
7. Резервуар для воды
8. Регулятор объема молочной пены
9. Кнопка снятия крышки резервуара для молока
10. Рычаг установки трубки-капучинатора
11. Резервуар для молока
12. Платформа для подогрева чашек
13. Стальной фильтр (съёмный) для одной порции кофе
14. Стальной фильтр (съёмный) для двойной порции кофе
15. Кнопка отсоединения резервуара для молока






- 1-1– индикатор предварительного нагрева
1-2– кнопка «Вкл/Выкл»
1-3– сигнал неисправности
1-4– кнопка «Эспрессо»
1-5– кнопка «Двойной эспрессо»
1-6– кнопка «Очистка»
1-7– кнопка «Молочная пена»
1-8– кнопка «Капучино»
1-9– кнопка «Латте»







ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Поместите кофеварку на ровную сухую поверхность. Убедитесь, что вокруг прибора есть достаточно свободного места (минимум 35 см сверху и 15 см по бокам).
3. Снимите резервуар для воды, достаньте поддон для капель, отсоедините резервуар для молока, рожок и фильтры. Промойте все съемные части чистой водой и небольшим количеством моющего средства.
4. Просушите детали и установите их обратно в кофеварку.
5. Установите резервуар для молока в кофеварку. Когда услышите «щелчок», значит резервуар надежно закреплен в устройстве.
6. Наполните резервуар для воды чистой питьевой водой. Уровень воды должен быть выше отметки MIN, но ниже отметки MAX. (Примечание: не наливайте горячую воду в резервуар!)
7. Поместите чашку под носик подачи кофе.
8. Включите кофеварку в розетку. Дисплей будет тускло гореть. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» , будет один звуковой сигнал, индикатор нагрева  будет мигать. Устройство перейдет в режим предварительного нагрева.
9. Как только кофеварка нагреется до нужной температуры, индикатор нагрева  перестанет мигать.
10. Нажмите на кнопку «Очистка» , чтобы промыть кофеварку при первом использовании.
11. Дисплей будет гореть и устройство перейдет в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Данную процедуру нужно делать только при первом использовании или перед тем, как отнести кофеварку в сервисный центр.
- При неисправности, загорится соответствующий индикатор  и устройство не будет реагировать при нажатии на любые кнопки. В данной ситуации необходимо обратиться в сервисный центр. Адреса и телефоны СЦ можно найти на гарантийном талоне или в специальном разделе официального сайта Zigmund & Shtain - https://www.zigmundshstain.ru/service_centers

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО /ДВОЙНОГО ЭСПРЕССО





1. Установите стальной фильтр для приготовления одной или двойной порции эспрессо в рожок.
2. Наполните фильтр молотым кофе при помощи мерной ложки и утрамбуйте его с помощью темперы.
3. Совместите рожок с  и ввинтите его в канавку  .
4. Поверните рожок вправо до упора так, чтобы значки замков на рожке и кофеварке совпадали.
5. Поместите кружку под носик подачи кофе.
6. Нажмите на кнопку «Эспрессо»  или «Двойной эспрессо»  раздастся звуковой сигнал, индикатор кнопки «Эспрессо»  или «Двойной эспрессо»  будет мигать, и помпа начнет работу.
7. По умолчанию кофеварка приготовит 40 мл эспрессо (80 мл двойного эспрессо), после чего раздастся один звуковой сигнал и устройство перейдет в режим ожидания.
8. Поверните рожок влево до значка открытого замка, достаньте его из прибора. Очистите фильтр от кофе.

ПРИМЕЧАНИЕ

- После приготовления кофе, подождите 5 секунд прежде чем вынимать рожок.
- Во время приготовления кофе, вы можете остановить процесс, нажав на кнопку выбранного режима ещё раз.






ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО /ЛАТТЕ

1. Чтобы отсоединить резервуар для молока от кофеварки, придерживайте резервуар одной рукой снизу, второй рукой нажмите на кнопку отсоединения резервуара и потяните резервуар вправо. Снимите крышку с резервуара, нажав на кнопку сбоку (см. стр. 6 – «Общий вид»).
2. Налейте молоко в резервуар. Уровень молока должен быть выше отметки MIN и ниже отметки MAX. Рекомендуем использовать цельное молоко, температура 4-10°C для получения наилучшей пенки.
3. Закройте резервуар для молока крышкой и установите резервуар обратно в кофеварку. Направьте трубку подачи молока в чашку.
4. Добавьте кофе в рожок, как описано на странице 9 (пункты 1-5).
5. Нажмите на кнопку «Капучино»  или «Латте» , будет один звуковой сигнал и загорится индикатор предварительного нагрева значок. Когда предварительный нагрев завершится, кнопка «Капучино»  («Латте» ) начнет мигать.
6. Молочная пена начнет подаваться в чашку, затем кофе.
7. После завершения приготовления напитка, устройство издаст один звуковой сигнал и вернется в режим ожидания.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНОЙ ПЕНЫ



1. Чтобы отсоединить резервуар для молока от кофеварки, придерживайте резервуар одной рукой снизу, второй рукой нажмите на кнопку отсоединения резервуара и потяните резервуар вправо. Снимите крышку с резервуара, нажав на кнопку сбоку (см. стр. 6 – «Общий вид»).
2. Налейте молоко в резервуар. Уровень молока должен быть выше отметки MIN и ниже отметки MAX. Рекомендуем использовать цельное молоко, температура 4-10°C для получения наилучшей пенки.
3. Закройте резервуар для молока крышкой и установите резервуар обратно в кофеварку. Направьте трубку подачи молока в чашку.
4. Нажмите на кнопку «Молочная пена» , прозвучит один звуковой сигнал, загорится индикатор предварительного нагрева . Когда предварительный нагрев завершится, индикатор «Молочной пены»  начнет мигать. Молочная пена будет подаваться сразу в чашку.
5. После завершения приготовления напитка, устройство издаст один звуковой сигнал и вернется в режим ожидания.

ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ МОЛОКА

Чтобы избежать загрязнения резервуара для молока и трубки подачи молока, советуем проводить данные шаги очистки после каждого цикла использования резервуара для молока.



1. Наполните резервуар для молока чистой водой от отметки MAX. Установите резервуар в кофеварку (см. стр. 10-11, шаг 1).
2. Поместите чашку под носик подачи кофе и направьте трубку подачи молока в чашку.
3. Нажмите на кнопку «Молочная пена» , прозвучит один звуковой сигнал, загорится индикатор предварительного нагрева значок. Когда предварительный нагрев завершится, индикатор «Молочной пены»  начнет мигать. Вода будет выходить из трубки подачи молока для очистки.
4. После завершения процесса очистки, устройство издаст один звуковой сигнал и вернется в режим ожидания.
5. Используйте специальную иглу (рис.1) из комплектации для очистки отверстия в резервуаре для молока (рис. 2).

Рис. 1

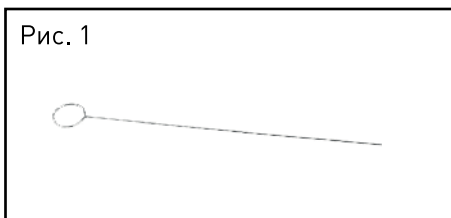
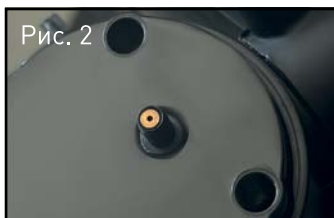




Рис. 2




ОЧИСТКА КОФЕВАРКИ


ОЧИСТКА ЗАВАРОЧНОГО МЕХАНИЗМА



1. Снимите рожок. Поместите чашку под отверстие подачи кофе.
2. Нажмите на кнопку «Очистка» , прозвучит один звуковой сигнал, индикатор кнопки «Очистка»  будет мигать. Из отверстия подачи кофе будет выходить вода для очистки механизма.
3. После завершения процесса очистки, устройство издаст один звуковой сигнал и вернется в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ



Если в резервуаре для воды нет воды, то необходимо сначала долить воду, затем выключить и снова включить кофеварку. Затем нужно нажать на кнопку «Очистка»  для закачивания воды в помпу и можно продолжать пользоваться устройством.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Если кнопка «Очистка»  загорелась оранжевым цветом, то это сигнал о необходимости очистить кофеварку от накипи.

1. Заполните резервуар для воды чистой водой до отметки MAX, добавьте небольшое количество белого уксуса/-средства удаления накипи в воду. Нажмите и удерживайте кнопку «Очистка»  в течение 3 секунд, прозвучит два звуковых сигнала, и кнопка «Очистка»  будет мигать оранжевым цветом. Устройство начнет первую стадию очистки:

- a. В течение 20 секунд очистка заварочного механизма.
- b. В течение 20 секунд очистка механизма вспенивания.
- c. Циклы a и b будут повторять 18 раз.

2. Когда первая стадия очистки закончится, индикатор кнопки «Очистка»  будет гореть белым цветом. Снимите резервуар для воды, вылейте остатки, промойте его и заполните снова чистой водой до отметки MAX и установите обратно в устройство. Нажмите на кнопку «Очистка»  и начнется вторая стадия очистки:

В течение 2-х минут очистка заварочного механизма.

- b. В течение 2-х минут очистка механизма вспенивания.

3. Когда процесс очистки от накипи будет завершен, прозвучит звуковой сигнал. Устройство перейдет в режим предварительного нагрева и после перейдет в режим ожидания.

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
Кофе не наливается	Нет воды в резервуаре для воды	Добавьте соответствующее количество воды в резервуар для воды
	Кофейный порошок слишком мелкий	Кофейный порошок слишком мелкий
	Избыток кофейного порошка	Сократите количество молотого кофе соответствующим образом
	Не включено питание	Подключите питание к розетке и включите выключатель питания
	Кофейный порошок спрессован слишком плотно.	Засыпьте кофейный порошок, при этом не нажимайте слишком сильно для его уплотнения
Кофе переливается из фильтра в рожке	Рожок не повернут в заблокированное положение	Поверните рожок вправо до блокировки
	Остатки кофейного порошка на краю и в верхней части фильтра рожка	чистите верхний край фильтра от кофейного порошка



ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ



Проблема	Причина	Способ устранения
Кофе течет слишком быстро	Кофейный порошок слишком крупного помола	Выберите кофейный порошок подходящего помола
	Меньше чем нужно порошка кофе в чашке фильтра	Добавьте необходимое количество кофейного порошка в чашку фильтра.
Кофе течет слишком медленно	Чрезмерное количество порошка кофе в чашке фильтра	Отрегулируйте необходимое количество порошка в чашке фильтра
	Кофейный порошок слишком мелкого помола	Правильно отрегулируйте помол кофейного порошка

РЕГУЛИРОВАНИЕ ОБЪЕМА НАПИТКА

У данной кофеварки есть возможность отрегулировать объем эспрессо и молочной пены, чтобы настроить напиток под себя. Устройство запомнит ваши предпочтения и будет готовить по заданным настройкам пока другой пользователь не сбросит данные параметры.










Эспрессо 	Двойной эспрессо 	Капучино 	Латте 		
30-50г	60-100г	Эспрессо  30-100г	Молочная пена  10-45 сек	Эспрессо  30-100г	Молочная пена  10-45 сек


«Эспрессо»  и «Двойной эспрессо»  :





1. Приготовьте эспрессо или двойной эспрессо (см. стр. 9, пункты 1-5)
2. Нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо»  или «Двойной эспрессо» . Прозвучит один звуковой сигнал, индикатор программы продолжит гореть и устройство перейдет в режим установки объема напитка.
3. Отпустите кнопку выбранной программы. После того, как объем кофе достиг нужного уровня, нажмите на кнопку выбранной программы ещё раз и прозвучит 2 звуковых сигнала.
4. Устройство запомнило выбранный объем.

РЕГУЛИРОВАНИЕ ОБЪЕМА НАПИТКА

«Капучино»  и «Латте» :

1. Приготовьте капучино или латте (см. стр. 10, пункты 1-5)
2. Сперва устройству необходимо запомнить объем молочной пены. Нажмите на кнопку «Капучино»  или «Латте» , будет один звуковой сигнал и загорится индикатор предварительного нагрева . Когда предварительный нагрев завершится, кнопка «Капучино»  («Латте» ) начнет мигать.
3. Как только начнется подача молока, нажмите и удерживайте кнопку «Капучино»  или «Латте» . Прозвучит звуковой сигнал.
4. Когда молочная пена достигнет желаемого объема, отпустите кнопку выбранной программы, прозвучит два звуковых сигнала. Устройство запомнило выбранный объем молочной пены.
5. Как только начнется подача кофе, нажмите и удерживайте кнопки «Капучино»  или «Латте»  (в зависимости от выбранной программы). Прозвучит звуковой сигнал.
6. Отпустите кнопку выбранной программы. После того, как объем кофе достиг нужного уровня, нажмите на кнопку выбранной программы ещё раз и прозвучит 2 звуковых сигнала.
7. Устройство запомнит объем молочной пены и эспрессо для выбранного Вами напитка.













«Молочная пена» :

1. Повторите пункты 1-3 на странице 11.
2. Нажмите на кнопку «Молочная пена» , прозвучит один звуковой сигнал, загорится индикатор предварительного нагрева . Когда предварительный нагрев завершится, индикатор «Молочной пены»  начнет мигать.
3. Как только начнется подача молочной пены, нажмите и удерживайте кнопку «Молочная пена» , прозвучит звуковой сигнал. Когда молочная пена достигнет желаемого объема, отпустите кнопку выбранной программы, прозвучит два звуковых сигнала. Устройство запомнило выбранный объем молочной пены.

РЕГУЛИРОВАНИЕ ОБЪЕМА НАПИТКА



ПЛОТНОСТЬ МОЛОЧНОЙ ПЕНЫ

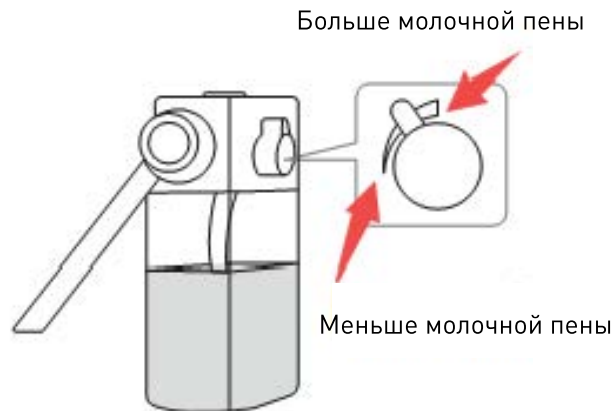
Чтобы вернуться к заводским объемам напитков, необходимо сделать следующее:

- «Эспрессо»  : одновременно нажмите и удерживайте «Эспрессо»  и кнопку «Вкл/Выкл»  в течение 3-х секунд.
- «Двойной эспрессо»  : одновременно нажмите и удерживайте «Двойное эспрессо»  и кнопку «Вкл/Выкл»  в течение 3-х секунд.
- «Капучино»  : одновременно нажмите и удерживайте «Капучино»  и кнопку «Вкл/Выкл»  в течение 3-х секунд.
- «Латте»  : одновременно нажмите и удерживайте «Латте»  и кнопку «Вкл/Выкл»  в течение 3-х секунд.

Чтобы изменить объем (плотность) молочной пены поверните регулятор на крышке резервуара для молока:

- влево чтобы уменьшить;
- вправо чтобы увеличить.

Чтобы вернуть кофеварку к заводским настройкам, нажмите и удерживайте одновременно кнопки «Эспрессо»  и «Двойной эспрессо»  в течение 3-х секунд. Все индикаторы одновременно загорятся, потом устройство отключится. При следующем включении необходимо будет повторить шаги со стр. 8 «Перед первым использованием».



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Тип кофеварки.....рожковый
- Мощность.....1700 Вт
- Напряжение.....220-240 В, 50-60 Гц
- Макс. давление.....15 бар
- Капучинатор.....есть, автоматический
- Управление.....сенсорное, LED дисплей
- Помпа.....есть
- Тип кофе.....молотый
- Кол-во фильтров для рожка.....2 шт.
- Объем резервуара для воды.....1.1 л
- Объем резервуара для молока.....0.3 л
- Поддон для капель.....съемный
- Автоотключение.....да
- Габаритные размеры.....405x190x350 мм
- Вес (нетто/брутто).....3.5 кг/4.4 кг
- Длина шнура.....0.75 м
- Цветчерный

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, РФ, г. Москва
Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8
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



Дата изготовления указана на шильдике устройства

A close-up photograph of a person's hands holding a dark blue ceramic coffee cup. The cup is filled with a latte, and a stream of white milk is being poured from a spout into the center of the coffee, creating a delicate latte art design on the surface. The background is dark and out of focus.

 РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

*Сам себе
бариста!*

The background image shows two white ceramic mugs filled with coffee, one in the foreground and one in the background. They are placed on a brown burlap placemat on a dark wooden surface. Several coffee beans are scattered around the mugs.

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.



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.

Гратте



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.



Айриши (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