

Zigmund & Shtain

КОФЕВАРКА Al caffè ZCM-888

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-888**. 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 .....	17
Возможные проблемы и способы их устранения.....	22
Технические характеристики.....	24
Утилизация .....	24

<b>РЕЦЕПТЫ</b> .....	25
Американо.....	26
Макиато.....	27
Глясе.....	28
Мокачино .....	39
Раф.....	30
Флэт уайт.....	31
Фраппе .....	32
Кофе по-венски.....	33
Айриш (кофе по-ирландски) .....	34
Горячий шоколад.....	35
Какао .....	36



# 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

**Кофеварка рожкового типа Al caffè ZCM-888** предназначена для автоматического приготовления кофе эспрессо/капучино/латте. Оснащена мощной помпой итальянского производства, которая обеспечивает давление до 15 бар. Встроенный термостат контролирует температуру воды. Горячий пар под высоким давлением проходит через рожок с молотым кофе и, конденсируясь, 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.

Кофеварка имеет съемные резервуары для воды и молока. Автоматический капучинатор 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. Резервуары изготовлены из высококачественного пищевого AS- и SAN-пластика, который при взаимодействии с продуктами не выделяет бисфенол (BPA-free) и абсолютно безопасен для здоровья. Резервуар с неиспользованным молоком можно хранить в холодильнике.



**3 в 1**  
Эспрессо  
Капучино  
Латте

---

**15** БАР  
ПОМПА  
пр-во  
Италия

---

АВТОМАТИЧЕСКИЙ  
КАПУЧИНАТОР

Рожок имеет 2 сопла, также в комплект входят 2 фильтра различного объема, что позволяет в автоматическом режиме приготовить 1 или 2 чашки кофе одновременно.



# Zigmund & Shtain

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Мощность 1500 Вт**
- **Мощная помпа (пр-во Италия)/Давление 15 бар**
- **Автоматический капучинатор** с регулятором объема молочной пенки
- **Удобное электронное управление**
- **Автоматическое приготовление 1 или 2 чашек**
- **2 стальных фильтра** различного объема для рожка
- **Съемный резервуар для воды** объемом 1 л
- **Съемный резервуар для молока** объемом 700 мл
- Резервуары для воды и молока из **высококачественного безопасного AS- и SAN-пластика (BPA-free)**. Резервуар с молоком можно хранить в холодильнике.
- **Светодиодная подсветка кнопок**
- **Защита от перегрева и избыточного давления**
- **Съемный поддон** для капель
- **Дополнительная выдвижная подставка** для небольших чашек
- **Хранение аксессуаров на корпусе** в специальном отделении
- **Стильный дизайн и 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 °С.
- 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.
- Никогда не снимайте резервуары с водой и молоком с корпуса, пока прибор подключен к сети.



# Zigmund & Shtain

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед включением кофеварки убедитесь в правильности сборки и установки съемных деталей.
- 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 молока, выходящего из трубки капучинатора во время работы.
- 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 и сетевой шнур в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной водой.
- 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, резервуаров для воды и молока, а также аксессуаров. Использование прибора с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Перед началом использования промойте резервуары для воды и молока, съемные фильтры и рожок. Протрите корпус прибора слегка влажной тряпкой. Хорошо все просушите и соберите кофеварку.
- Установите прибор на твердую, ровную и устойчивую поверхность.
- Ваш прибор готов к работе. Желаем приятного использования!





## Zigmund & Shtain



1. Корпус
2. Панель управления
3. Съёмный рожок
4. Выдвижная подставка для чашек
5. Съёмный поддон для капель с решеткой
6. Крышка резервуара для молока
7. Регулятор объема молочной пенки
8. Трубка-капучинатор
9. Съёмный резервуар для молока



10. Кнопка **Вкл./Выкл. (I/O)**
11. Стальной фильтр (съёмный) для одной порции кофе
12. Стальной фильтр (съёмный) для двойной порции кофе
13. Мерная ложка-темпер

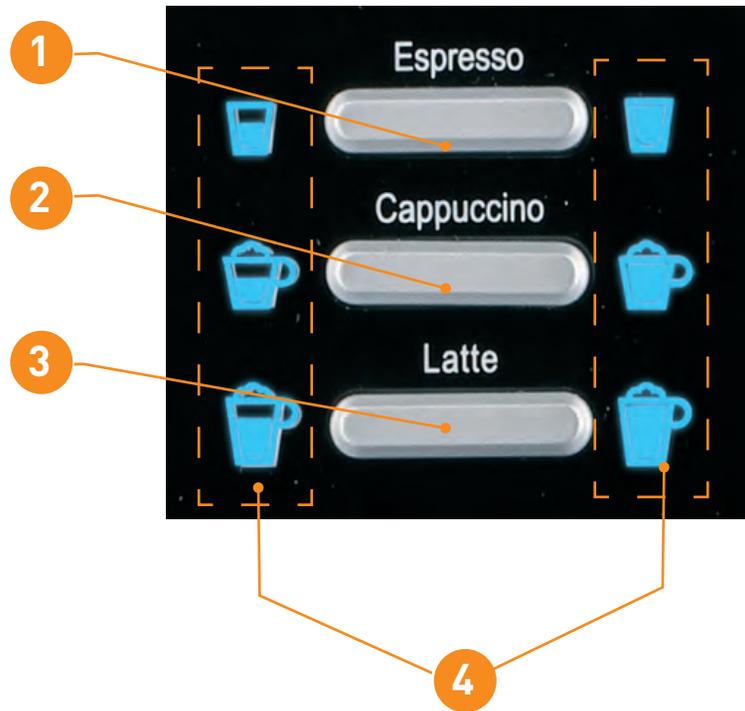
### ОБЩИЙ ВИД





# Zigmund & Shtain

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка автоматического приготовления эспрессо
2. Кнопка автоматического приготовления капучино
3. Кнопка автоматического приготовления латте
4. LED-индикаторы



# Zigmund & Shtain

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### Перед первым использованием промойте кофеварку следующим образом:

- Снимите с корпуса и промойте резервуары для воды и молока, рожок, стальные фильтры.
- Корпус протрите чистой влажной тряпкой.
- В резервуары для воды и молока налейте холодную очищенную (фильтрованную) воду, не превышая уровень отметки **MAX**.
- Установите кофеварку на ровную устойчивую поверхность. Убедитесь, что прибор выключен и сетевая кнопка находится в положении «0».
- Установите на корпус резервуары с водой.
- Установите стальной фильтр (без кофе) в рожок (Рис. 1).
- Установите рожок на корпусе прибора, при этом ручка рожка должна находиться на одной линии с маркером , а выступы рожка должны совпасть с пазами на корпусе. Чтобы зафиксировать рожок, поверните его вправо в положение  (Рис. 2).
- Поставьте чашку на подставку под сопло рожка.
- Подключите прибор к сети, переведите кнопку **Вкл./Выкл.** в положение «1». LED-индикаторы кнопок мигают, начнется предварительный нагрев воды. Когда индикаторы загорятся постоянно, предварительный нагрев завершен. Дважды нажмите кнопку приготовления **Капучино** .
- Помпа будет подавать воду в чашку в течение 90 секунд. После чего вылейте использованную воду, чашку помойте. Прибор готов к дальнейшей эксплуатации.



Рис.1



Рис.2

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО/КАПУЧИНО/ЛАТТЕ

- Убедитесь, что прибор выключен и сетевая кнопка находится в положении **0**.
- Снимите резервуар для воды с корпуса прибора - для этого потяните его вверх и на себя (Рис.1). Откройте крышку резервуара, налейте в него холодную очищенную (фильтрованную) воду, не превышая уровень отметки **MAX**. Следите за тем, чтобы при приготовлении кофе в резервуаре всегда была вода, доливайте ее по необходимости до нужного объема.
- Если собираетесь готовить капучино или латте, снимите резервуар для молока с корпуса, откройте его и налейте молоко.
- Выберите стальной фильтр. Для приготовления одной порции кофе используйте фильтр меньшего объема. Для приготовления двойного кофе или двух чашек одинарного используйте фильтр большего объема (Рис.2).



Рис.1



Рис.2



Рис.3



Рис.4

- Установите стальной фильтр необходимого объема в рожок. Убедитесь, что выступ на стенке фильтра совпадает с пазом на кромке рожка, после чего поверните фильтр по или против часовой стрелки (Рис.3).
- Добавьте молотый кофе в стальной фильтр. Используйте для этого мерную ложку-темпер, входящую в комплект. Темпером утрамбуйте кофе в фильтре ровно, но не очень плотно, т. к. это ухудшает проходимость воды через кофе (Рис.4).

### 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.



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Если вы покупаете молотый кофе, то выбирайте тип Эспрессо.
- Также можно использовать кофе в чалдах типа ESE (Ø 45 мм).

### ВНИМАНИЕ!

Не переполняйте фильтр молотым кофе и следите за тем, чтобы края фильтра всегда оставались сухими и чистыми, в противном случае это может повлиять на плотность прилегания рожка к корпусу машины и, соответственно, ухудшить качество напитка.

- Установите рожок на корпусе прибора. Поднесите его к гнезду для установки таким образом, чтобы ручка рожка находилась на одной линии с маркером  на корпусе машины, а выступы рожка совпадали с пазами отверстия для установки рожка. Чтобы зафиксировать рожок, поверните его вправо в положение  (Рис.5).
- Выберите чашку нужного объема. Для этого ориентируйтесь на данные таблицы по объему кофе, который автоматически готовит кофемашина:



Вид кофе		Объем кофе (мл)
Эспрессо	Одинарный	35
	Двойной	70
Капучино	Маленький	170
	Большой	285
Латте	Маленький	340
	Большой	425

# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Для приготовления одинарного эспрессо поставьте чашку под сопло или на выдвижную подставку. Для приготовления 2-х чашек эспрессо поставьте на подставку 2 небольших чашки (каждую под отдельное сопло) (Рис.6).
- Для приготовления капучино и латте выбирайте подходящие чашки или стаканы соответствующего объема и размера (Рис.7).
- Подключите прибор к сети, переведите кнопку **Вкл./Выкл.** в положение «I». LED-индикаторы кнопок начнут мигать, начнется предварительный нагрев воды. Дождитесь, когда индикаторы перестанут мигать и загорятся постоянно, это означает, что предварительный нагрев завершился и вы можете приступить к приготовлению кофе.



Рис.6



Рис.7

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

- Нажмите кнопку **Эспрессо**  один раз для приготовления одинарного эспрессо или дважды для приготовления двойного эспрессо.
- Если вы желаете приготовить большой объем эспрессо, нажмите и удерживайте кнопку **Эспрессо**  в течение 3 секунд. После чего в чашку будет автоматически подаваться 100-150 мл эспрессо. При получении желаемого объема, чтобы остановить процесс приготовления, нажмите кнопку **Эспрессо** .



# Zigmund & Shtain

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО

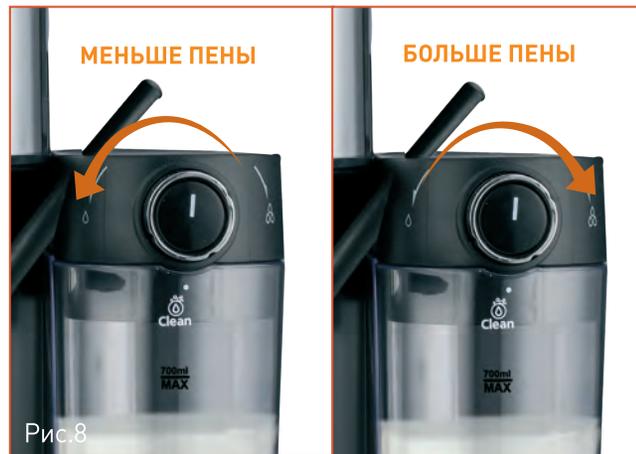
- Перед приготовлением капучино отрегулируйте объем молочной пенки в соответствии с вашими предпочтениями. Для этого поверните регулятор объема пенки по часовой стрелке для большего количества пены или против часовой стрелки для меньшего (Рис.8).

### ПРИМЕЧАНИЕ

Интенсивность пенообразования можно регулировать во время приготовления кофе.

- Направьте трубку-капучинатор в чашку. Нажмите кнопку **Капучино**  один раз для приготовления маленького капучино или дважды для приготовления большого капучино.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛАТТЕ

- Перед приготовлением латте отрегулируйте объем молочной пенки в соответствии с вашими предпочтениями. Для этого поверните регулятор объема пенки по часовой стрелке для большего количества пены или против часовой стрелки для меньшего.
- Направьте трубку-капучинатор в чашку. Нажмите кнопку **Латте**  один раз для приготовления маленького латте или дважды для приготовления большого латте.



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВСПЕНЕННОГО МОЛОКА

Кофеварка позволяет приготовить вспененное молоко без кофе. Вспененное молоко можно при желании добавить дополнительно в капучино или латте, а также использовать эту функцию для приготовления какао, горячего шоколада, макиато и др.

- Направьте трубку-капучинатор в чашку. Нажмите и удерживайте кнопку **Капучино**  в течение 3-х секунд для начала приготовления. Подача молока останавливается вручную повторным нажатием кнопки **Капучино**.
- Чтобы приготовить какао или горячий шоколад, подавайте вспененное молоко в чашу с заранее подготовленным порошком. После прекращения подачи молока хорошо перемешайте приготовленный напиток.

### ВНИМАНИЕ!

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

- По окончании приготовления отключите кофеварку нажатием кнопки **Вкл./Выкл.**
- Дождитесь, пока прибор остынет. Поверните рожек влево в положение  и снимите его с корпуса.
- Высыпьте из фильтра использованный кофе. Поднимите откидной локер на ручке рожка и зафиксируйте им съемный фильтр внутри, чтобы он не выпал при переворачивании рожка (Рис.9.)
- Чтобы разобрать рожек, совместите выемку на кромке фильтра с пазом на рожке и потяните фильтр вверх.
- Проведите очистку прибора и съемных частей, как описано в соответствующем разделе инструкции.



Рис.9

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если с кофеваркой не производится никаких действий в течение 15 минут, то прибор переходит в дежурный режим. Активировать прибор можно нажатием любой кнопки.



# 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, резервуар для молока, 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, в соответствии с указаниями инструкции, 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.

### ВНИМАНИЕ!

Не храните рожок с фильтром, установленными на корпусе. Это может отрицательно сказаться на уплотнении между гнездом на корпусе и рожком и, соответственно, на качестве приготовления кофе. Храните рожок и фильтр в специальных ячейках на корпусе (Рис.10).



Рис.10

## ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

### ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ МОЛОКА

После каждого использования обязательно проводите очистку резервуара для молока, чтобы избежать засыхания остатков молока и засорения трубки-капучинатора.

1. Снимите резервуар для молока с корпуса. Для этого слегка приподнимите его и потяните на себя (Рис.11).
2. Открутите регулятор давления от резервуара и промойте его под проточной водой (Рис.12).
3. Снимите крышку резервуара. Извлеките трубку-капучинатор и трубку для подачи молока. Откройте верхнюю силиконовую заглушку, не вытаскивая ее. Тщательно промойте крышку и трубки под проточной водой (Рис.13). Не мойте крышку в посудомоечной машине.
4. Вылейте оставшееся молоко из резервуара и хорошо промойте его теплой мыльной водой. Не используйте абразивные чистящие средства и губки, так как они могут поцарапать стенки емкости. Допускается мыть резервуар в посудомоечной машине на верхнем уровне.
5. Произведите внутреннюю очистку капучинатора. Для этого налейте в резервуар для молока чистую воду. Поместите большую пустую чашку под трубку-капучинатор. Поверните ручку управления пеной по часовой стрелке в положение **Очистка**

Затем нажмите и удерживайте кнопку **Latte**   в течение 3 секунд, после чего отпустите ее, чтобы активировать функцию очистки. Через трубку-капучинатор начнет выходить пар. Дайте кофеварке поработать так некоторое время до тех пор, пока из трубки не выйдут остатки молока. Чтобы остановить процесс очистки нажмите кнопку **Latte**   один раз.

6. Вылейте воду, оставшуюся в резервуаре для молока, просушите его, закройте крышкой с капучинатором и установите обратно на корпус.



Рис.11



Рис.12



Рис.13



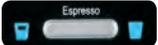
# Zigmund & Shtain

## ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

### ОЧИСТКА РОЖКА И СТАЛЬНОГО ФИЛЬТРА

#### ВНИМАНИЕ!

После приготовления кофе некоторые металлические части могут быть еще горячими. Не прикасайтесь к ним руками, пока они не остынут.

1. Поверните рожок влево в положение  и снимите его с корпуса.
2. Высыпьте из фильтра использованный кофе. Поднимите откидной локер на ручке рожка и зафиксируйте им съемный фильтр внутри, чтобы он не выпал при переворачивании рожка.
3. Чтобы разобрать рожок, совместите выемку на кромке фильтра с пазом на рожке и потяните фильтр вверх.
4. Промойте рожок и фильтр теплой проточной водой. Не мойте их в посудомоечной машине.
5. Протрите нижнюю часть гнезда для установки рожка на корпусе влажной тканью или бумажным полотенцем, чтобы удалить остатки кофейной гущи.
6. Установите рожок без фильтра обратно на корпус кофемашины.
7. Поместите пустую чашку под рожок.
8. Нажмите кнопку **Эспрессо**  один раз. Вода пройдет через рожок и автоматически остановится.



# Zigmund & Shtain

## ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

### **ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ**

Снимите резервуар для воды с корпуса. Снимите с него крышку. Вылейте оставшуюся после приготовления кофе воду в раковину. Промойте резервуар чистой водой и перед установкой на корпус хорошо просушите его. Резервуар для воды также можно мыть в посудомоечной машине.

При накоплении солевых отложений в резервуаре для воды и помутнении стенок произведите его очистку следующим образом. Наполните резервуар свежей водой и добавьте в него 1-2 ст. л. (в зависимости от степени загрязнения) столового пищевого уксуса. Оставьте раствор на ночь в резервуаре. После чего вылейте его в раковину и тщательно несколько раз промойте емкость чистой проточной водой.

### **ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ**

Чтобы кофеварка работала эффективно и готовила великолепный ароматный кофе, при регулярном использовании необходимо проводить ее очистку от накипи каждые 2-3 месяца. Если вы заметили увеличение времени, необходимого для приготовления кофе или появление белых отложений в гнезде для крепления рожка на корпусе, также произведите очистку прибора от накипи. Частота очистки зависит от жесткости используемой воды. В следующей таблице приведены рекомендуемые интервалы очистки.

Тип воды	Интервал проведения очистки
Мягкая (фильтрованная)	80 рабочих циклов
Жесткая (из-под крана)	40 рабочих циклов

При накоплении накипи кофеварка напомнит о необходимости очистки: при установленном резервуаре для молока и включении прибора индикаторы всех кнопок будут быстро и одновременно мигать. Если не произвести очистку и не удалить накипь, это будет происходить каждый раз во время использования прибора.



# Zigmund & Shtain

## ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

### ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ

1. Заполните резервуар для воды водой и средством от накипи. На 600 мл воды возьмите 1 ч. л. лимонной кислоты. Если вы используете специальное средство для кофеварок, строго следуйте инструкции по его применению.
2. Чтобы запустить процесс очистки, одновременно нажмите кнопки **Эспрессо** и **Латте**. В течение примерно 30 минут кофеварка автоматически будет производить очистку от внутренней накипи, при этом индикаторы мигают медленно. Когда процесс очистки окончится, индикаторы начнут быстро мигать.
3. После этого снимите и промойте резервуар для воды, налейте в него чистой воды и снова аналогичным образом (одновременным нажатием кнопок **Эспрессо** и **Латте**) завершите очистку прибора.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- При необходимости остановить процесс очистки прибора от накипи можно нажатием любой кнопки.
- При включении напоминания о необходимости очистки от накипи вы можете продолжать эксплуатацию кофеварки, но не забывайте о том, что произвести очистку прибора необходимо в кратчайшие сроки – это является залогом ее длительной и эффективной эксплуатации. Накипь также влияет на качество и вкус готовящегося кофе.

## 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
Прибор включен, но кофе не выходит	Отсутствует вода в резервуаре	Налейте в резервуар воды
	Слишком мелкий помол кофе	Используйте кофе среднего помола типа Эспрессо
	Фильтр переполнен или кофе слишком плотно утрамбован	Уберите излишки кофе из фильтра, не утрамбовывайте его слишком сильно
Прибор включен, но кофе не выходит - мигают 3 световых индикатора	В резервуаре отсутствует вода	Налейте в резервуар воды
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 неправильной установки или попадания кофе на кромку фильтра	Снимите рожок, очистите кромку фильтра и правильно установите его на корпус в соответствии с указаниями инструкции
	Фильтр переполнен	Удалите излишки кофе из фильтра

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Способ устранения
Готовый кофе имеет кислый привкус	После очистки от накипи кофеварка была плохо промыта	Произведите тщательную промывку кофеварки согласно инструкции
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 молоко не пенится или не выходит из трубки	Использование обезжиренного или некачественного молока	Используйте свежее цельное молоко с жирностью не менее 3-4%
	Молоко недостаточно холодное	Используйте охлажденное молоко
	Капучинатор засорен	Произведите очистку капучинатора и резервуара для молока в соответствии с указаниями инструкции
	Капучинатор не исправен	Обратитесь в сервисный центр
Кофе выходит слишком быстро	Используется кофе слишком грубого помола	Используйте кофе среднего помола типа Эспрессо
	Мало кофе в фильтре	Добавьте необходимое кол-во кофе в фильтр
Кофе получается очень слабым	Использование маленького фильтра для двойной порции эспрессо	Для двойного эспрессо используйте большой съемный фильтр
	Используется кофе слишком грубого помола	Используйте кофе среднего помола типа Эспрессо



# Zigmund & Shtain

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Тип кофеварки: ..... рожковый
- Мощность: ..... 1500 Вт
- Напряжение: ..... ~220-240 В, 50/60 Гц
- Макс. давление: ..... 15 бар
- Тип капучинатора: ..... автоматический
- Управление: ..... электронное
- Тип кофе: ..... молотый
- Помпа: ..... пр-во Италия
- Автоматическое приготовление: ..... 1 или 2 чашки
- Регулировка плотности пенки: ..... да
- Кол-во фильтров для рожка: ..... шт.
- Объем резервуара для воды: ..... 1000 мл
- Объем резервуара для молока: ..... 700 мл
- Материал корпуса: ..... сталь/пластик
- Материал резервуара для воды: ..... AS-пластик (BPA-free)
- Материал резервуара для молока: ..... SAN-пластик (BPA-free)
- Поддон для капель: ..... съемный
- Дополнительная выдвижная подставка для чашек: да
- Габаритные размеры: ..... 33.6x21x31 см
- Вес (нетто/брутто): ..... 4.28/5.9 кг
- Длина сетевого шнура: ..... 80 см
- Цвет: ..... черный

## 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

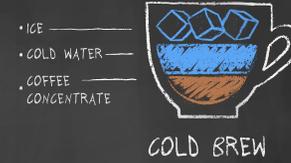


Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем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

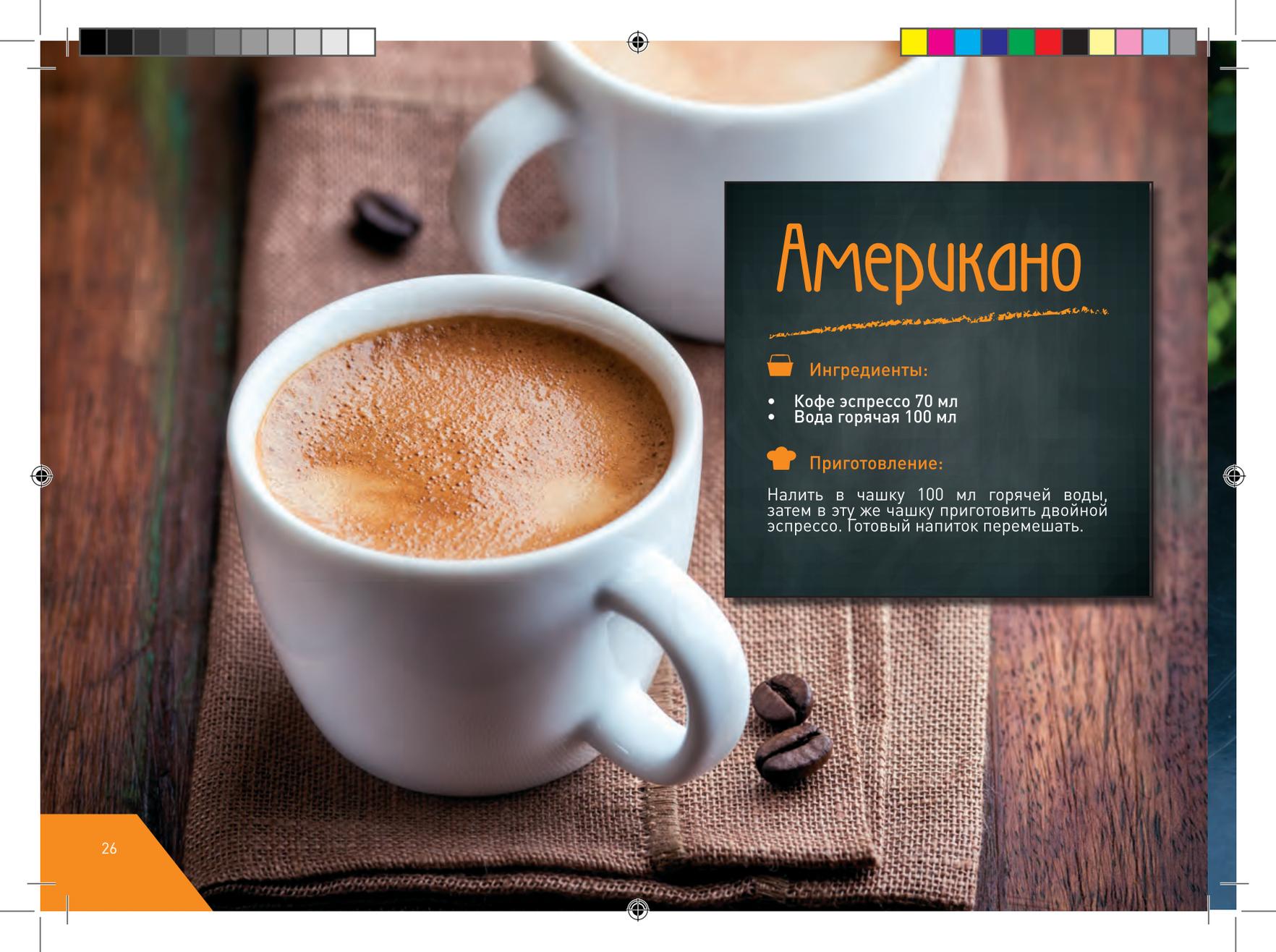
**Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.**



## РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



# Сам себе бариста!



# Американо



## Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 70 мл
- Вода горячая 100 мл



## Приготовление:

Налить в чашку 100 мл горячей воды, затем в эту же чашку приготовить двойной эспрессо. Готовый напиток перемешать.



# Макиато

## Ингредиенты:

- Эспрессо 70 мл
- Молоко 50 мл
- Сахар, корица, тёртый шоколад по вкусу

## Приготовление:

Приготовить двойной эспрессо. В другой чашке приготовить вспененное молоко. Тонкой струйкой влить молочную пенку в эспрессо. Добавить сахар, посыпать корицей или тертым шоколадом.



# Глясе



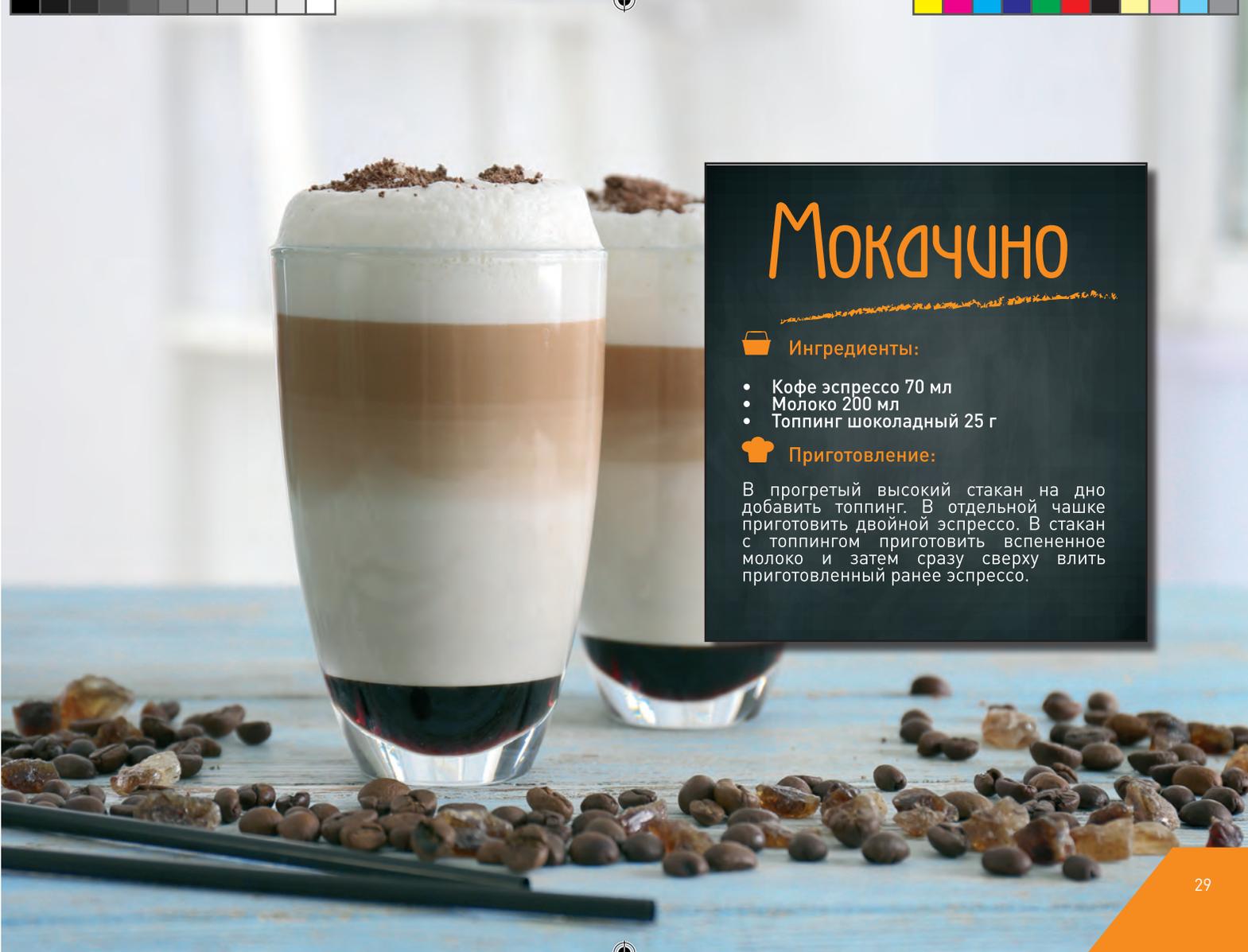
## Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 70 мл
- Ванильное мороженое 60 г



## Приготовление:

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



# Мокучино

## Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 70 мл
- Молоко 200 мл
- Топпинг шоколадный 25 г

## Приготовление:

В прогретый высокий стакан на дно добавить топпинг. В отдельной чашке приготовить двойной эспрессо. В стакан с топпингом приготовить вспененное молоко и затем сразу сверху влить приготовленный ранее эспрессо.



# Раф



## Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 70 мл
- Сливки 10% жирности 200 мл
- Сахар ванильный 2 ч. л.



## Приготовление:

В отдельной чашке приготовить эспрессо. Готовый кофе и сливки перелить в шейкер (блендер), добавить сахар. Все взбить, затем аккуратно по стенкам перелить в стакан.



# ФЛЭТ уайт

## Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 70 мл
- Молоко 200 мл

## Приготовление:

В стакан для флэт уайт приготовить двойной эспрессо. В стакан с эспрессо приготовить вспененное молоко.

# Фраппе



## Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 70 мл
- Молоко 100 мл
- Сироп карамельный 20 мл
- Сахар 1-2 ч. л.
- Лед колотый



## Приготовление:

В отдельной чашке приготовить двойной 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 140 мл
- Сливки взбитые 20 мл
- Шоколад тертый 20 г
- Сахар по вкусу



## Приготовление:

В чашку приготовить 140 мл эспрессо, добавить в него сахар, перемешать. Сверху выложить взбитые сливки и посыпать тертым шоколадом.



# Айриш

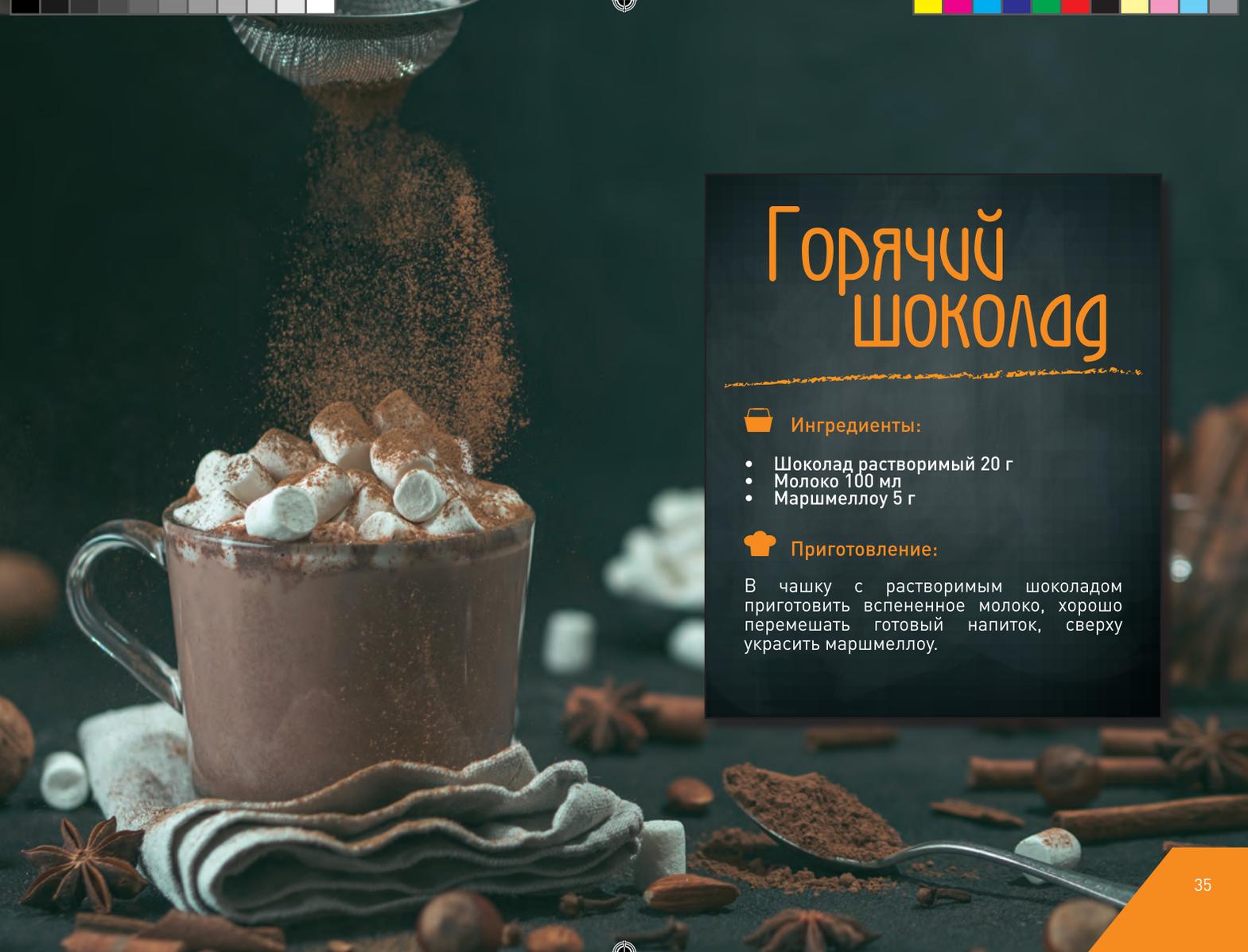
## (кофе по-ирландски)

### Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 70 мл
- Ирландский виски 40 мл
- Взбитые сливки 30 г
- Тростниковый сахар 1 ч. л.

### Приготовление:

В отдельной чашке приготовить двойной эспрессо. Взбить 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 20 г
- Молоко 100 мл
- Маршмеллоу 5 г

## Приготовление:

В чашку с растворимым шоколадом приготовить вспененное молоко, хорошо перемешать готовый напиток, сверху украсить маршмеллоу.



# Какао

## Ингредиенты:

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

## Приготовление:

В чашку с растворимым какао приготовить вспененное молоко, хорошо перемешать готовый напиток.









# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



**Zigmund & Shtain**  
ТЕХНИКА СО ВКУСОМ

