

Zigmund & Shtain

**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**Кофеварка рожковая
ZCM-890**



Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **кофеварки Al caffè ZCM-890**. 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	19
Возможные проблемы и способы их устранения	23
Технические характеристики.....	25
Утилизация	25

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

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

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

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Кофеварка рожкового типа Al caffè ZMC-890 предназначена для автоматического приготовления кофе эспрессо/капучино/латте. Оснащена мощной итальянской помпой, 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, 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-пластика, который при взаимодействии с продуктами не выделяет бисфенол (BPA-free) и абсолютно безопасен для здоровья. Резервуар с неиспользованным молоком можно хранить в холодильник.



3 в 1
Эспрессо
Капучино
Латте

15 БАР
ПОМПА
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.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Мощность 1600 Вт**
- **Мощная помпа (Италия)/Давление 15 бар**
- **Автоматический капучинатор** с регулятором объема молочной пенки
- Удобное **электронное управление**
- **Автоматическое приготовление 1 или 2 чашек эспрессо**
- **Автоматическое программирование** объема кофе/молока/пенки
- **2 стальных фильтра** различного объема для рожка
- **Съемный резервуар для воды** объемом **1,2 л**
- **Съемный резервуар для молока** объемом **0,7 л**
- **Резервуары для воды и молока из высококачественного безопасного AS-пластика (BPA-free)**. Резервуар с молоком можно хранить в холодильнике.
- **LED-дисплей с сенсорным управлением**
- **Защита от перегрева и избыточного давления**
- **Съемный поддон** для капель
- **Дополнительная выдвижная подставка** для **небольших чашек**
- **Стильный дизайн и компактные размеры**



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.
- Никогда не снимайте резервуары с водой и молоком с корпуса, пока прибор подключен к сети.

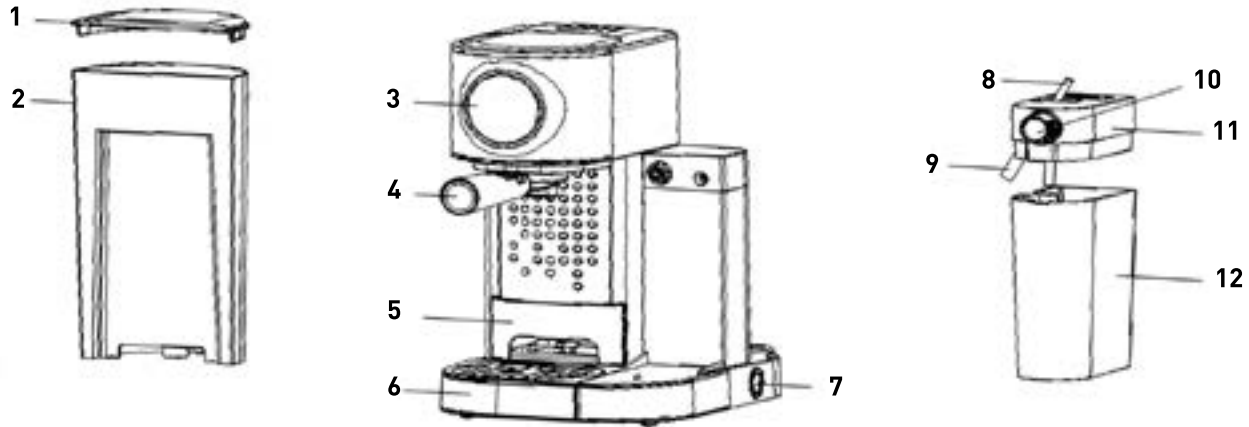
- Перед включением кофеварки убедитесь в правильности сборки и установки съемных деталей.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с прибором. Не позволяйте им находиться рядом с включенным прибором.
- Во избежание ожогов остерегайтесь горячего молока, выходящего 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 горячий и при пролипании может вызвать ожог.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора всегда был сухим и чистым. Не погружайте корпус прибора и сетевого шнура 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

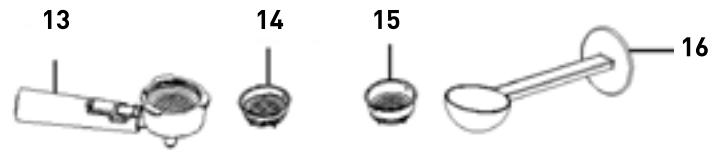
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- 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!

ОБЩИЙ ВИД



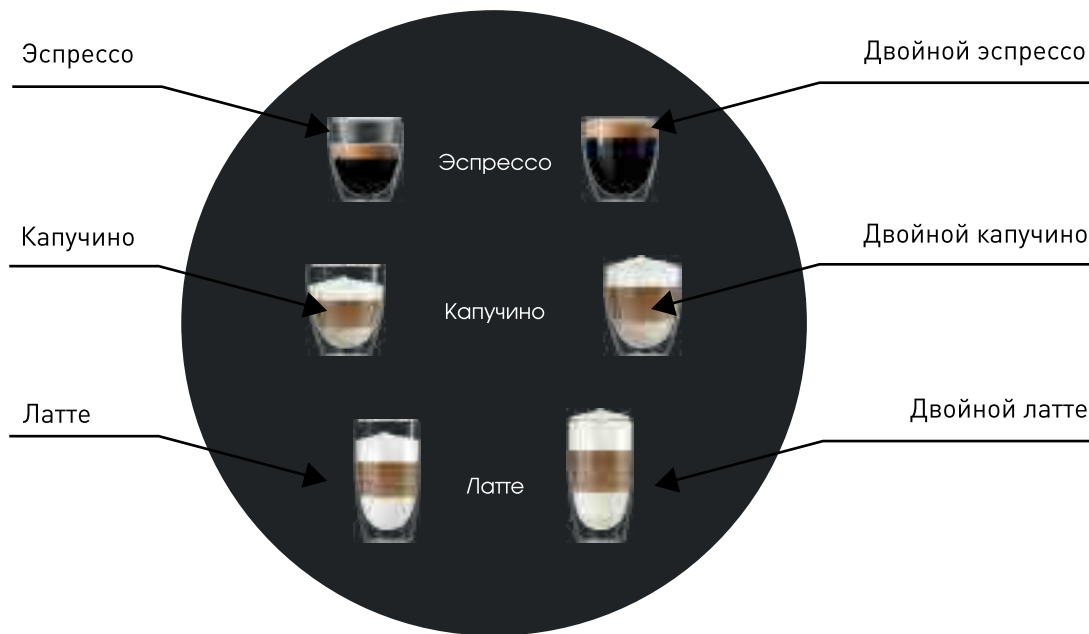
1. Крышка резервуара для воды
2. Резервуар для воды
3. Панель управления
4. Съёмный рожок
5. Выдвижная подставка для чашек
6. Съёмный поддон для капель
7. Кнопка Вкл/Выкл
8. Трубка капучинатора
9. Трубка подачи молока
10. Регулятор объема молочной пенки
11. Крышка резервуара для молока
12. Съёмный резервуар для молока



13. Съёмный рожок
14. Стальной рожок (съёмный) для одной порции кофе
15. Стальной рожок (съёмный) для двойной порции кофе
16. Мерная ложка-темпер




Zigmund & Shtain

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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.
- Установите на корпус резервуары с водой.
- Установите стальной фильтр (без кофе) в рожок (Рис. 1). Убедитесь в том, что фильтр плотно закреплен в рожке – для этого совместите боковые выступы фильтра с углублением в рожке. Затем зафиксируйте фильтр, повернув его влево или вправо в рожке.
- Установите рожок на корпусе прибора, при этом ручка рожка должна находиться на одной линии с маркером «Открыто» , а выступы рожка должны совпасть с пазами на корпусе. Чтобы зафиксировать рожок, поверните его против часовой стрелки в положение «Закрыто»  (Рис.2).
- Поставьте чашку на подставку под сопло рожка. При помощи ручки, направьте трубку капучинатора в кружку.
- Подключите прибор к сети, нажмите на кнопку «I/O» (Вкл/Выкл). Дисплей и значки замигают, начнется предварительный нагрев. Когда значки на дисплее будут гореть непрерывно, нажмите на кнопку «Двойной латте» , чтобы начать процесс очистки. Когда процесс завершится, дисплей будет гореть непрерывно.
- Данную процедуру нужно проводить только при первом запуске кофеварки или после её длительного простоя без воды.

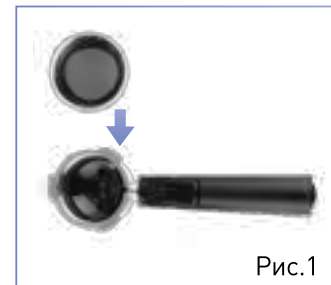


Рис.1

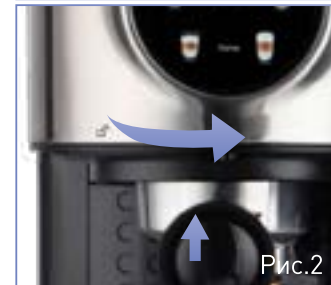


Рис.2

Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО/КАПУЧИНО/ЛАТТЕ

- Убедитесь, что прибор выключен.
 - Снимите резервуар для воды с корпуса прибора – для этого снимите крышку резервуара, потяните резервуар вверх за ручку и налейте в него холодную очищенную (фильтрованную) воду, не превышая уровень отметки **MAX**. Снова установите резервуар на корпус, закройте его крышкой. Следите за тем, чтобы при приготовлении кофе в резервуаре всегда была вода, доливайте ее по необходимости до нужного объема. (Рис.3)
 - Если собираетесь готовить капучино или латте, налейте молоко в резервуар для молока.
 - Откройте крышку резервуара для молока (Рис.4) и налейте в него молоко не превышая уровень отметки **MAX**. Закройте его крышкой. Снова установите резервуар на корпус.
- Следите за тем, чтобы при приготовлении напитков в резервуаре всегда было свежее молоко, доливайте его по необходимости до нужного объема.
- Выберите стальной фильтр. Для приготовления одной порции эспрессо используйте фильтр меньшего объема. Для приготовления двойного эспрессо используйте фильтр большего объема. Установите стальной фильтр необходимого объема в рожок.



Рис.3



Рис.4



ЭКСПЛУАТАЦИЯ



- 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.6).

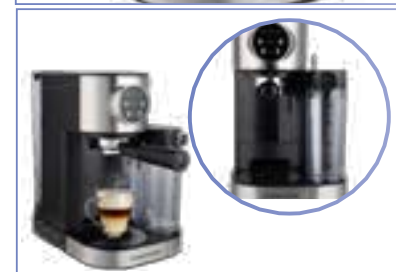
ПРИМЕЧАНИЕ

- 1 мерная ложка рассчитана для приготовления 1 стандартной порции эспрессо (50 мл). Для приготовления двойного эспрессо (100 мл) используйте большой рожок и 2 мерных ложки кофе.
- 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.
- 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, при этом ручка рожка должна находиться на одной линии с маркером «Открыто» , а выступы рожка должны совпасть с пазами на корпусе. Чтобы зафиксировать рожок, поверните его против часовой стрелки в положение «Закрото»  .
- Выберите чашку нужного объема.
- Для приготовления одинарного эспрессо поставьте чашку под сопло или на откидную подставку (Рис.7). Для приготовления 2-х чашек эспрессо поставьте на подставку 2 небольших чашки (каждую под отдельное сопло).



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для приготовления капучино и латте выбирайте подходящие чашки или стаканы соответствующего объема и размера (Рис.9).

- Подключите прибор к сети, нажмите кнопку I/O .
LED-индикаторы кнопок замигают, 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.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

- Нажмите кнопку эспрессо для приготовления одинарного эспрессо ☕ .
- Нажмите кнопку двойной эспрессо для приготовления двойного эспрессо ☕☕ .
- Нажмите кнопку двойной эспрессо ☕☕ и удерживайте её для ручной настройки объема напитка. Когда напиток достигнет желаемого объема, нажмите кнопку эспрессо ☕ один раз для остановки.

ПРИМЕЧАНИЕ

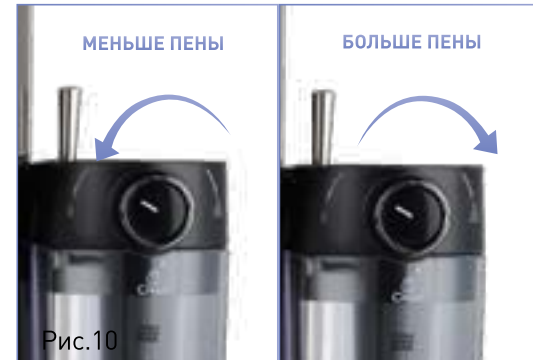
В любой момент вы можете остановить процесс приготовления кофе, для этого снова нажмите кнопку **Эспрессо** ☕ / **Двойной эспрессо** ☕☕ .

ВНИМАНИЕ!

Прибор оснащен системой сброса избыточного давления, поэтому периодически будет происходить слив воды из бойлера. 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО

- Установите рожок с кофе.
- Установите чашку под сопло рожка.
- Снимите резервуар для молока с корпуса и налейте в него молоко. **Рекомендуемая жирность молока 3-4%, температура – не более 4-8°C.**
- 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.10).



ПРИМЕЧАНИЕ

- Учтите, что более горячее молоко выходит при установке регулятора в крайнем левом положении, менее горячее – при установке регулятора в крайнем правом.
- Интенсивность пенообразования можно регулировать во время приготовления кофе.
- С помощью рычага направьте трубку-капучинатор в чашку. Нажмите кнопку **Капучино** ☕ /Двойной капучино ☕☕. Начнется процесс приготовления, по окончании раздастся звуковой сигнал.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛАТТЕ


- Установите рожок с кофе.
- Установите чашку под сопло рожка.
- Перед приготовлением латте налейте молоко в резервуар для молока и 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.10).
- Направьте трубку-капучинатор в чашку. Нажмите кнопку **Латте** ☕☕ /Двойной латте ☕☕. Начнется процесс приготовления, по окончании раздастся звуковой сигнал.

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 пр.

- Налейте молоко в резервуар для молока и установите его на корпус прибора.
- Направьте трубку-капучинатор в чашку. Нажмите и удерживайте кнопку Латте . Начнется процесс приготовления вспененного молока, по окончании раздастся звуковой сигнал.
- **Чтобы приготовить какао или горячий шоколад, подавайте вспененное молоко в чашу с заранее подготовленным растворимым порошком. После прекращения подачи молока хорошо перемешайте приготовленный напиток.**

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- По окончании приготовления отключите кофеварку нажатием кнопки I/O .
- Дождитесь, пока прибор остынет. Поверните рожок по часовой стрелке в положение «Открыто»  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.11).
- Поверните фильтр влево или вправо, чтобы достать его из рожка.
- Проведите очистку прибора и съемных частей, как описано в соответствующем разделе инструкции.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если с кофеваркой не производится никаких действий в течение 60 минут, то прибор отключается. Активировать снова его можно нажатием кнопки I/O .







Рис.11

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОБЪЕМА КОФЕ И МОЛОКА.

Функция автоматического программирования позволяет запрограммировать как объем подаваемого кофе (эспрессо), так и количество молока. Таким образом можно установить оптимальное соотношение эспрессо и молока на ваш собственный вкус. Установленные параметры сохраняются до установки новых или до момента возврата к заводским настройкам.

ЭСПРЕССО/ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО/ВСПЕНЕННОЕ МОЛОКО

Чтобы запрограммировать для автоматического приготовления Эспрессо/Двойной Эспрессо/Вспененное молоко нужный объем кофе и молока в соответствии с вашими предпочтениями необходимо:

1. Наполнить водой/молоком (для программы **Вспененное молоко**) соответствующие резервуары и установить их на корпус.
2. Установить на корпус рожок с кофе (для **Эспрессо/Двойной Эспрессо**).
3. Установить под сопло чашку подходящего размера.
4. При помощи рычага направить трубку-капучинатор в чашку (для программы **Вспененное молоко**).
5. Нажать и удерживать кнопку соответствующей программы: **Эспрессо**  /**Двойной Эспрессо** 
Для того, чтобы получить пенку нажмите на кнопку Капучино  /Латте  один раз. По достижению нужного объема молочной пены, нажмите на кнопку Капучино/Латте ещё раз.
6. Начнется процесс приготовления эспрессо или взбивания молока, в зависимости от выбранной программы. Удерживайте кнопку до тех пор, пока не приготовится нужный вам объем кофе или молока. После чего отпустите кнопку, прозвучит 3 звуковых сигнала. В дальнейшем прибор будет готовить эспрессо или молоко в соответствии с сохраненным в памяти объемом.

ВНИМАНИЕ!

Запрограммированный объем кофе не может превышать предустановленный объем напитка более чем в 2 раза.

Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВОЗВРАТ К ЗАВОДСКИМ НАСТРОЙКАМ

При необходимости вы можете сбросить установленные параметры и вернуться к заводским настройкам. Для этого выполните следующие действия:

1. Чтобы восстановить заводские настройки функции «Эспрессо»: удерживайте и нажмите кнопку «Одиночный-/Двойной эспрессо»;
2. Чтобы восстановить заводские настройки функции «Капучино»: удерживайте и нажмите кнопку «Одиночный-/Двойной капучино»;
3. Чтобы восстановить заводские настройки функции «Латте»: удерживайте и нажмите кнопку «Одинарный-/Двойной латте»;
4. Чтобы восстановить заводские настройки: удерживайте и нажмите кнопку «Один эспрессо» и кнопку «Двойной латте».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О НЕДОСТАТКЕ ВОДЫ В РЕЗЕРВУАРЕ

Если сигнал не будет обнаружен в течение 30 секунд, включится индикация неисправности и работа водяного насоса будет запрещена. Все индикаторы будут мигать в течение 1 минуты. (После нажатия любой клавиши или бездействия в течение 1 минуты машина перейдет в режим ожидания).

- Перед началом очистки обязательно отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
- Снимите с корпуса и разберите рожок, фильтр, резервуары для воды и 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, когда не используете прибор. Это может вызвать образование ржавчины, а также отрицательно сказаться на уплотнении между заварочной головкой и рожком и, соответственно, на качестве приготовления кофе.


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.
2. Снимите крышку резервуара (капучинатор). Тщательно промойте крышку и трубки под проточной водой. Не мойте крышку в посудомоечной машине.
3. 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.

Zigmund & Shtain


ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

4. Произведите внутреннюю очистку капучинатора. Для этого налейте в резервуар для молока чистую воду. Поместите большую пустую чашку под трубку-капучинатор. Поверните регулятор объема молочной пены в положение Clean и нажмите на кнопку Двойной латте  дважды. В течение 30 секунд вода будет выливаться в чашку.
5. Вылейте воду, оставшуюся в резервуаре для молока, еще раз промойте его чистой проточной водой и хорошо просушите, после чего закройте крышкой с капучинатором и установите обратно на корпус.

ОЧИСТКА РОЖКА И СТАЛЬНОГО ФИЛЬТРА

ВНИМАНИЕ!

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

1. Дождитесь, пока прибор остынет. Поверните рожок по часовой стрелке в положение «Открыто»  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. Поверните фильтр влево или вправо, чтобы достать его из рожка.
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. Хорошо просушите рожок и фильтры. Не храните их, установленными на корпусе – это может вызвать образование ржавчины и повредить уплотнение между заварочной головкой и рожком.



ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Снимите с резервуара для воды крышку. Возьмите резервуар за ручку и снимите его с корпуса. Вылейте оставшуюся после приготовления кофе воду. Промойте резервуар чистой водой и перед установкой на корпус хорошо просушите его. 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 9% уксуса. Оставьте раствор на некоторое время 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: будет гореть нижний LED-индикатор.

1. Заполните резервуар для воды водой до максимального уровня и добавьте в него средство от накипи (можно использовать 1-2 ст. л. пищевого 9% уксуса или 1-2 ч. л. лимонной кислоты). Если вы используете специальное средство для кофеварок, строго следуйте инструкции по его применению

Zigmund & Shtain

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

1. Обязательно выполните описанные выше действия по удалению накипи, чтобы удалить кальций изнутри резервуара для воды.
2. Обязательно переведите выключатель питания в положение «0» и вытащите вилку из розетки. Налейте в резервуар для молока белый уксус так, чтобы он покрыл шкалу MIN.
3. Вставьте рожок (с фильтром, но без добавления молотого кофе), затем поместите бутылку, стеклянную бутылку с водой или обычную чашку на поддон для сбора капель под рожком.
4. Подключите вилку к розетке.
5. Поверните выключатель питания в положение «I». Когда 6 индикаторов на панели управления загорятся постоянным светом, нажмите кнопку «Двойной эспрессо» один раз, раствор белого уксуса потечет внутрь продукта и автоматически остановится.
6. Подготовьте под пробирку большую банку или чашку (объемом не менее 325 мл). Добавьте воду в резервуар для молока и подсоедините его к прибору. Поверните регулятор объема молочной пены по часовой стрелке в положение «Очистка» и нажмите кнопку «Двойной латте» 2 раза, чтобы запустить функцию очистки. Дайте изделию подавать воду в течение 30 секунд. Нажмите любую кнопку, чтобы остановить подачу воды.
7. При необходимости повторите шаги с 1 по 6, используя только водопроводную воду, чтобы смыть с изделия остатки раствора уксуса.

ПРИМЕЧАНИЕ

После 500 циклов кофеварка автоматически включит сигнал тревоги об удалении накипи, а индикаторы Латте и Двойной Латте будут мигать по очереди, напоминая пользователю о необходимости удалить накипь вручную.

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

Zigmund & Shtain

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

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип кофеварки.....	рожковый	Кол-во фильтров для рожка.....	2 шт
Мощность.....	1600 Вт	Объем резервуара для воды.....	1.2 л
Номинальное напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц	Объем резервуара для молока.....	700 мл
Макс. давление.....	15 бар	Материал корпуса.....	сталь/пластик
Тип капучинатора.....	автоматический	Материал резервуара для воды/молока....	ABS-пластик
Управление.....	сенсорное	Подогрев чашек.....	нет
Тип кофе.....	молотый	Поддон для капель.....	съемный
Автоматическое приготовление (эспрессо)....	1 или 2 чашки	Габаритные размеры.....	384*262*390 мм
Регулировка плотности пенки.....	есть	Вес (нетто/брутто).....	4.5 кг/6.2 кг
Защита от перегрева и избытка давления.....	есть	Длина сетевого шнура.....	1 м
		Цвет.....	черный/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 "ЭЛЕКОМ"
Адрес: 119530, РФ, г. Москва,
Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8
Email: elekom_ooo@gmail.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, в формате месяц / год, указана на шильдике на корпусе прибора.




РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ




Сам себе бариста!

A photograph of two white ceramic mugs filled with coffee, placed on a brown burlap cloth atop a dark wooden table. Several coffee beans are scattered around the mugs. A dark blue semi-transparent box with white text is overlaid on the right side of the image.

Американо

 Ингредиенты:


- Кофе эспрессо 50 мл
- Вода горячая 100 мл

 Приготовление:


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



Макиато

 Ингредиенты:

- Эспрессо 100 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 100 мл
- Ванильное мороженое 60 г



Приготовление:

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



Мокачино

Ингредиенты:

- Кофе эспрессо 100 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 100 мл
- Сливки 10% жирности 200 мл
- Сахар ванильный 2 ч. л.



Приготовление:

В отдельной чашке приготовить двойной 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 100 мл
- Молоко 200 мл

Приготовление:

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



Фраппе

Ингредиенты:


- Кофе эспрессо 100 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 100 мл
- Сливки взбитые 20 мл
- Шоколад тертый 20 г
- Сахар по вкусу

 Приготовление:

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

Айриш

(кофе по-ирландски)

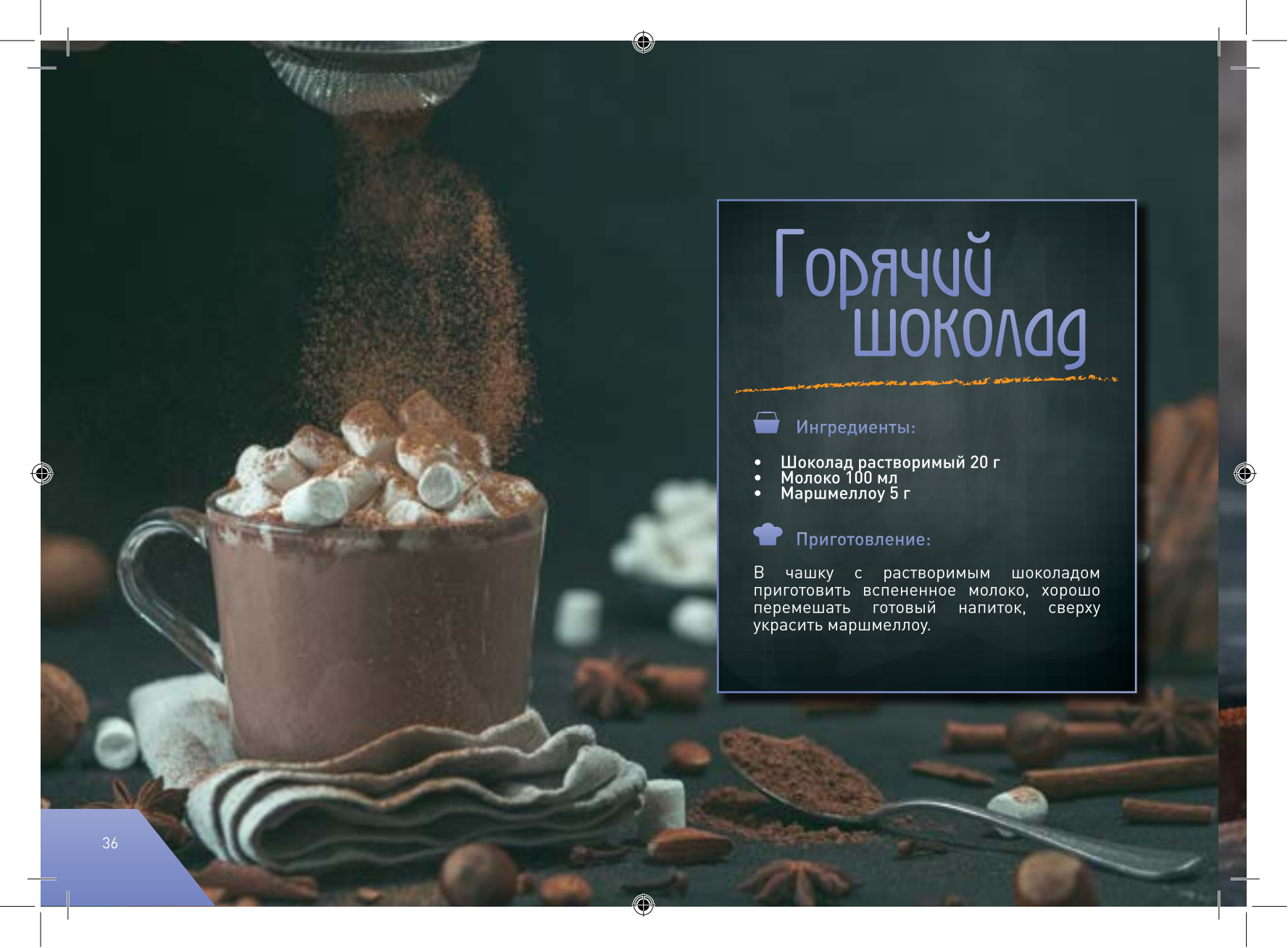
Ингредиенты:

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


Приготовление:

В отдельной чашке приготовить двойной эспрессо. Взбить 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