

АВТОМАТИЧЕСКАЯ
КОФЕМАШИНА
ZASM-2000

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **кофемашины ZACM-2000**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	3
Гарантия	3
Краткое описание	4
Меры предосторожности.....	5
Общий вид	6
Панель управления	7
Подготовка к работе	9
Использование	11
Очистка и уход	15
Возможные проблемы и их решение	16
Технические характеристики	18
Утилизация	18
Рецепты	19



КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1 Кофемашина.....1 шт.
- 2 Резервуар для молока.....1 шт.
- 3 Шланг для молока.....1 шт.
- 4 Щеточка для чистки1 шт.
- 5 Руководство по эксплуатации.....1 шт.
- 6 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

Автоматическая кофемашина Zigmund & Shtain ZАСМ-2000 – отличный выбор для гурманов, которые не желают тратить много времени и сил, чтобы насладиться вкусом свежего кофе. Кофемашина готовит ароматный кофе из зёрен и молочную пенку одним нажатием кнопки, благодаря встроенному капучинатору.

Вы можете установить объём кофе и молока для напитков! Устройство оповещает о необходимости очистки, добавления зёрен или воды.

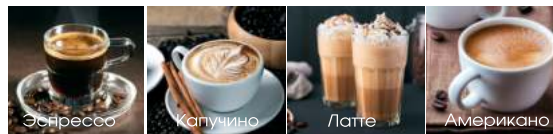
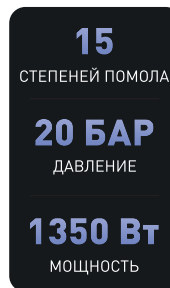
Вы легко можете отрегулировать высоту носика подачи кофе и молока. Для этого потяните его вверх или вниз. Высоту носика можно установить от 85 до 115 мм.

ZАСМ-2000 имеет встроенную кофемолку с коническими жерновами и 15 степенями помола. Кофемолка измельчит необходимое количество кофейных зёрен.

Резервуар для воды съёмный, а крышка резервуара открывается, поэтому можно заливать воду в резервуар, не снимая его.

Кофемашину легко чистить и обслуживать. Под резервуаром находится внутренний поддон для капель, в котором скапливается небольшое количество воды.

Щётка для чистки в комплекте предназначена для чистки труднодоступных мест, например, жерновов.

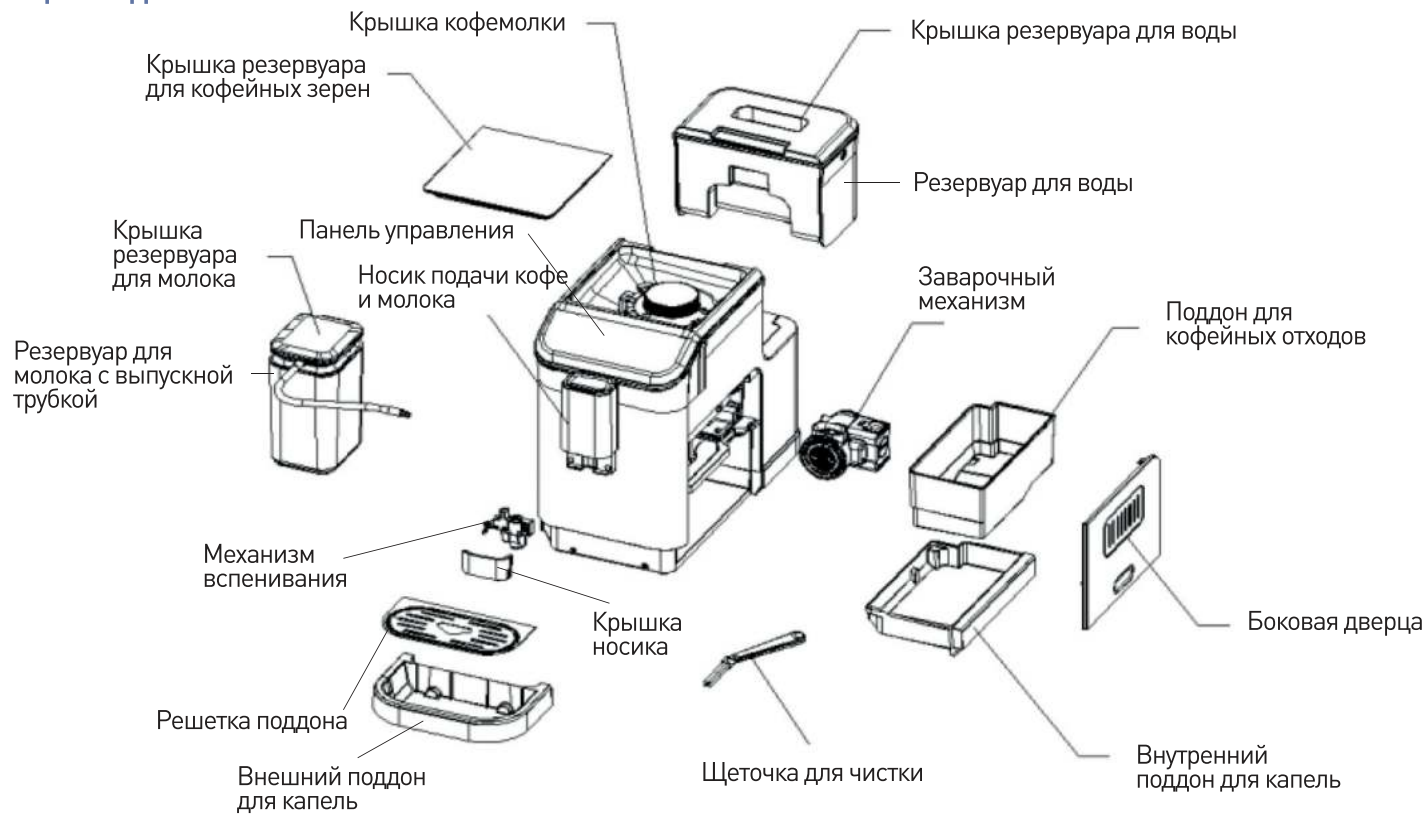


- Мощность – 1350 Вт
- Мощная помпа/Давление 20 бар
- Удобное сенсорное управление
- Защита от перегрева и избыточного давления
- Резервуар для воды 1.5 л
- Резервуар для молока 0.75 л
- LED-дисплей
- Автоотключение
- Съёмный поддон для капель
- Компактный размер и красивый дизайн

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 кофемашину 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 вытаскивая 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.

ОБЩИЙ ВИД



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает нагрев кофемашины. Если кофемашиной не пользовались в течение 28 минут, то она переходит в спящий режим (режим энергосбережения). При этом нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы снова включить нагрев кофемашины, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

ПРИМЕЧАНИЕ

Если после приготовления кофе вы нажали кнопку «Вкл/Выкл», то перед выключением устройство проведет самоочистку.

Zigmund & Shtain

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ


Индикатор «Нет зерен» () горит, когда резервуар для кофейных зерен пуст.

Индикатор «Нет воды» () мигает, когда резервуар для воды пуст.


Индикатор «Очистка заварочного механизма» () горит, когда необходимо очистить заварочный механизм.

Индикатор «Внимание» ():

- горит непрерывно — заварочный механизм или внутренний поддон для капель не установлен;
- мигает — крышка кофемолки, боковая дверца или внутренний поддон для капель установлены неправильно.

Индикатор «Очистка поддона для кофейных отходов» () горит, когда поддон для кофейных отходов заполнен и требуется его очистка.

Кнопка «Эспрессо»/«Двойной эспрессо»/«Американо»/«Капучино»/«Латте»/«Ручное взбивание пены» включает приготовление одной порции эспрессо/двойной порции эспрессо / американо / капучино / латте /молочной пенки.

Кнопка «Горячая вода» () включает подачу горячей воды.

Кнопка «Очистка» () предназначена для включения режима очистки внутренних частей кофемашины.

Кнопка «Очистка кофемолки» () предназначена для включения режима очистки кофемолки.

У каждой кнопки на панели управления есть световой индикатор, который загорается при нажатии на соответствующую кнопку.

1. Достаньте устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофемашину на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Снимите резервуар для воды и извлеките красную заглушку из дна резервуара.
4. Промойте теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите резервуар для воды с крышкой.
5. Снимите крышку резервуара для кофейных зерен. Поверните крышку кофемолки против часовой стрелки до упора и снимите ее, потянув вверх. После этого поверните внешний жернов против часовой стрелки, взявшись за ручку, и потяните его вверх. Вымойте крышку резервуара для кофейных зерен, крышку кофемолки и внешний жернов теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки. Резервуар для кофейных зерен протрите слегка влажной, затем сухой мягкой тканью. Тщательно просушите.
6. Установите внешний жернов на место и поверните по часовой стрелке до упора.
7. Установите крышку кофемолки в кофемашину. Поворачивайте крышку кофемолки по часовой или против часовой стрелки, чтобы выбрать нужную степень помола от 1 (тонкий помол) до 15 (грубый помол). Поворот по часовой стрелке уменьшает степень помола, поворот против часовой стрелки — увеличивает степень помола.

ПРИМЕЧАНИЕ

При первом включении рекомендовано выбрать степень помола 8 (средняя степень помола).

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

8. Засыпьте не более 200 г кофейных зерен в резервуар для кофейных зерен и закройте его крышкой.

9. Снимите крышку носика подачи кофе и молока, надавив на фиксаторы по бокам крышки и потянув ее на себя (Рис. 1). Потяните механизм вспенивания молока за трубку подачи молока на себя, а затем вниз, чтобы снять его. Снимите трубку подачи молока с механизма вспенивания молока и вымойте обе части теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите (Рис. 2).

10. Нажмите на нижнюю часть боковой дверцы, чтобы снять ее. Затем нажмите на заварочный механизм, после чего извлеките его, промойте теплой водой и просушите. Верните заварочный механизм на место. Для этого зажмите фиксаторы с двух сторон заварочного механизма и вставьте его в кофемашину до щелчка. Убедитесь, что внутренний поддон для капель и резервуар для кофейных таблеток установлены в кофемашину. Закройте боковую дверцу (Рис. 3).

11. Налейте чистую фильтрованную воду в резервуар для воды (Рис. 4), не превышая отметку «МАКС» и установите его в кофемашину. Закройте резервуар для воды крышкой.

12. Подсоедините внешний поддон для капель с решеткой к кофемашине (Рис. 5).

13. Отрегулируйте высоту носика подачи кофе и молока. Для этого потяните его вверх или вниз. Высоту носика можно регулировать от 85 до 120 мм (высота от решетки поддона до носика) (Рис. 6).

14. Подключите шнур питания к разъему на задней стороне устройства. Затем подключите вилку шнура питания к розетке.



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4

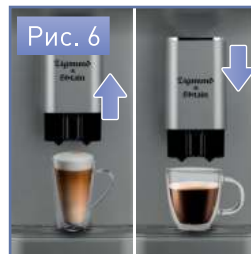



Рис. 6



Рис. 5

15. Переведите переключатель в положение «I», чтобы включить кофемашину. Убедитесь, что внутренний поддон для капель и поддон для кофейных отходов установлены в кофемашину. Закройте боковую дверцу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВКЛЮЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

1. Поместите кружку под носик кофемашины. Емкость кружки должна быть не менее 150 мл.
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» (). Индикатор кнопки мигнет, после чего кофемашина проведет самодиагностику.

ПРИМЕЧАНИЕ

При выявлении какой-либо неисправности загорится соответствующий индикатор на панели управления (см. главу «Устранение неполадок»).

3. Кофемашина начнет предварительный нагрев и перейдет в режим самоочистки. При этом индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Очистка» будут мигать. Во время самоочистки устройство запустит пролив 150 мл воды, чтобы очистить внутренние детали кофемашины.

После нагрева воды загорятся индикаторы кнопок «Эспрессо» (), «Двойной эспрессо» () и «Американо» ().

Во время нагрева бойлера для создания пара индикаторы кнопок «Капучино», «Латте», «Горячая вода», «Ручное взбивание пены» и «Очистка» мигают. Когда бойлер для создания пара нагреется, индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно, и кофемашина перейдет в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ

Устройство будет выполнять самодиагностику и самоочистку, чтобы подготовиться к работе при каждом включении кофемашины кнопкой «Вкл/Выкл» ().

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО, ДВОЙНОГО ЭСПРЕССО И АМЕРИКАНО

Поместите кружку под носик кофемашины.

ПРИМЕЧАНИЕ

1. При необходимости отрегулируйте высоту носика, переместив его вверх/вниз. При приготовлении эспрессо емкость чашки должна быть не менее 40 мл, двойного эспрессо — 80 мл, американо — 110 мл.
2. Нажмите на кнопку «Эспрессо», «Двойной эспрессо» или «Американо». На панели управления будут гореть только индикатор кнопки «Вкл/Выкл» (⏻) и индикатор выбранного вами напитка. Кофемашина начнет приготовление выбранного напитка.
3. После окончания приготовления кофемашина автоматически отключится и перейдет в режим ожидания. Индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно. Чтобы отключить кофемашину раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо», «Двойной эспрессо» или «Американо» еще раз.

НАСТРОЙКА ПОРЦИИ ЭСПРЕССО, ДВОЙНОГО ЭСПРЕССО И АМЕРИКАНО

Вы можете устроить объем воды для приготовления эспрессо, двойного эспрессо и американо:

- Эспрессо: 30—100 мл (по умолчанию 40 мл);
- Двойной эспрессо: 60-200 мл (по умолчанию 80 мл);
- Американо: 110-180 мл (по умолчанию 110 мл).

После начала приготовления выбранного напитка (эспрессо, двойной эспрессо и американо) удерживайте кнопку выбранного напитка. Кофемашина подаст звуковой сигнал. Индикатор кнопки начнет мигать. Как только кофе в чашке достигнет необходимого уровня, отпустите кнопку. Кофемашина запомнит выбранное вами количество воды для данного режима.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПОДСОЕДИНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ МОЛОКА

1. Снимите силиконовый шланг с крышки резервуара для молока. Вымойте силиконовый шланг, резервуар для молока с выпускной трубкой и крышку резервуара для молока теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки. Просушите.
2. Откройте крышку резервуара для молока и заполните резервуар молоком, не превышая отметку «МАКС».
3. Плотно закройте резервуар для молока крышкой.
4. Откройте отверстие для подсоединения силиконового шланга с левой части носика подачи кофе и молока, потянув за заглушку.
5. Подсоедините один конец силиконового шланга к резервуару для молока, другой — вставьте в отверстие для подсоединения шланга на носике кофемашины.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО, ЛАТТЕ И МОЛОЧНОЙ ПЕНЫ

1. Поместите кружку под носик.

ПРИМЕЧАНИЕ

При необходимости отрегулируйте высоту носика, переместив его вверх или вниз. При приготовлении капучино емкость чашки должна быть не менее 110 мл, латте — 140 мл, молочной пены — 160 мл.

2. Подсоедините резервуар с молоком к кофемашине, как описано выше.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

3. Нажмите на кнопку «Капучино» (☕), «Латте» (☕) или «Ручное взбивание пены» (☕). На панели управления будут гореть только индикатор кнопки «Вкл/Выкл» и индикатор нажатой вами кнопки. Кофемашина начнет приготовление выбранного напитка.

4. После окончания приготовления кофемашина автоматически отключится и перейдет в режим ожидания. Индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно. Чтобы отключить кофемашину раньше, нажмите на кнопку «Капучино», «Латте» или «Ручное взбивание пены» еще раз.

5. Если в резервуаре для молока еще осталось молоко, то уберите его в холодильник. Сразу после приготовления напитка вымойте силиконовый шланг и механизм вспенивания молока с трубкой подачи молока.



ПРИМЕЧАНИЕ

После приготовления капучино, латте или молочной пены включить подачу горячей воды невозможно, так как кофемашина имеет защиту от перегрева. Чтобы избежать перегрева устройства, дайте ему остыть 3-5 минут, только после этого при необходимости включите подачу горячей воды.

НАСТРОЙКА ПОРЦИИ КАПУЧИНО, ЛАТТЕ И МОЛОЧНОЙ ПЕНЫ

Вы можете установить объем воды и объем молока для приготовления капучино и латте: вода 10-40 мл + молоко 30-100 мл. По умолчанию объем воды и объем молока: для капучино — кофе 40 мл + молоко 70 мл, для латте — кофе 40 мл + молоко 100 мл.

После того, как молоко начнет выливаться в кружку, нажмите и удерживайте кнопку выбранного напитка (капучино или латте). Кофемашина подаст звуковой сигнал. Индикатор кнопки начнет мигать. Как только молоко в чашке достигнет необходимого уровня, отпустите кнопку. После того, как кофе начнет выливаться в кружку, снова нажмите и удерживайте кнопку выбранного напитка (капучино или латте). Как только кофе в чашке достигнет необходимого уровня, отпустите кнопку.

ОЧИСТКА И УХОД

Протирайте корпус кофемашины влажной или сухой тканью. Не используйте для мытья любых частей кофемашины посудомоечную машину.

Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофемашина не использовалась 1-2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуем использовать только чистую прохладную воду.

Регулярно очищайте поддоны для капель, резервуар для кофейных таблеток и заварочный механизм. Нажмите на нижнюю часть боковой дверцы, чтобы снять ее. Затем нажмите на заварочный механизм, после чего извлеките его и промойте теплой водой. Верните заварочный механизм на место. Для этого зажмите фиксаторы с двух сторон заварочного механизма и вставьте его в кофемашину до щелчка.



Слейте скопившуюся жидкость из поддонов для капель. Вытряхните скопившийся кофе из резервуара для кофейных таблеток. Решетку, поддоны и резервуар вымойте в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите.

После каждого использования очищайте силиконовый шланг и механизм вспенивания молока с трубкой подачи молока. Снимите крышку носика подачи кофе и молока, надавив на фиксаторы по бокам крышки и потянув ее на себя. Потяните механизм вспенивания молока за трубку подачи молока на себя, а затем вниз, чтобы снять его. Снимите трубку подачи молока с механизма вспенивания молока и вымойте обе части теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите. Регулярно промывайте резервуар для молока с крышкой.

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
Устройство не включается	Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
	Переключатель не в положении « »	Переведите переключатель на задней стороне устройства в положение « »
	Не нажата кнопка «Вкл/Выкл»	Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» на панели устройства
	Вы не использовали устройство в течении 28 минут и устройство перешло в спящий режим	Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» на панели устройства, чтобы заново запустить работу
Из кофемашины вытекает вода	Слишком много воды в резервуаре ил поддоне	Не заливайте воду в резервуар выше отметки «МАКС». Вылейте воду из поддонов
	Кофемолка засорена	Очистите кофемолку
	В кофемолку не установлен внешний жернов	Установите внешний жернов на место и поверните по часовой стрелке до упора
	Кофемолка сломана	Обратитесь в сервисный центр

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Способ устранения
Не получается молочная пенка	Молоко недостаточно холодное или используемое молоко не подходит для вспенивания	Рекомендуется, чтобы температура молока была 5-6°, содержание белка в молоке должно быть не менее 2,5%
	Механизм вспенивания молока с трубкой подачи загрязнены	Очистите механизм вспенивания молока с трубкой подачи
У кофе кислый привкус	Кофемашина была плохо промыта после удаления накипи	Тщательно вымойте резервуар для воды, проведите очистку и промойте внутренние части
	Кофейные зерна испортились из-за неправильного хранения	Храните зерновой кофе в герметичной упаковке в месте, защищенном от влаги, тепла и света

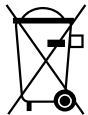
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Тип.....автоматическая кофемашина
- Мощность.....1350 Вт
- Напряжение..... 220-240 В, 50 Гц
- Максимальное давление.....20 бар
- Капучинатор.....автоматический
- Управление.....сенсорное
- Помпа..... есть
- Тип кофе.....зерновой
- Объем резервуара для воды..... 1.5 л
- Объем резервуара для молока.....0.75 л
- Очистка от накипи.....автоматическая
- Встроенная кофемолка.....есть
- Емкость резервуара для зерен.....200 г
- Индикация.....светоиндикатор работы, индикация отсутствия воды, индикация необходимости очистки от накипи
- Материал корпуса.....ABS-пластик
- Габариты.....510x238x368 мм
- Вес (нетто/брутто).....8.47 кг/9.42 кг
- Цвет.....серый металл

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





РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



*Сам себе
бариста!*



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.



Моккачино



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.

A close-up photograph of a glass filled with a flat white coffee. The coffee has a thick, creamy layer of foam on top, decorated with a heart-shaped latte art design. The glass is placed on a light-colored wooden surface. In the background, another glass and a metal spoon are visible, slightly out of focus.

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.

Граппе



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.

Zigmund & Shtain
техника со вкусом